

155. makanan khas sunda

Judul: Makanan Khas Sunda Paling Populer

Daerah Jawa Barat yang didominasi oleh suku Sunda menyimpan berbagai kekayaan kuliner. Saat berkunjung ke sini ada banyak makanan khas Sunda serta jajanan yang wajib dicoba.

Cara pengolahan dan penggunaan bumbu yang khas membuat berbagai hidangan siap memanjakan lidah pemburu kuliner. Nah, sebelum mencoba, cek dulu makanan apa yang paling populer dan tak boleh dilewatkan lewat penjelasan berikut!

1. Karedok. Adalah makanan khas Sunda berbahan dasar sayuran mentah. Dalam karedok biasanya terdapat irisan kol, potongan kacang panjang, timun, serta tauge. Kemudian sayuran tersebut dilumuri bumbu kacang ditambah kencur serta cabai.
2. Lotek. Cara pembuatan lotek sebenarnya mirip dengan karedok. Bedanya, lotek menggunakan sayuran yang dipotong kemudian direbus terlebih dahulu. Selanjutnya sayuran disiram dengan bumbu kacang. Kadang-kadang bumbu kacang diulek bersama ubi agar lebih legit.
3. Nasi Liwet. Adalah hidangan favorit masyarakat Sunda. Perbedaan nasi liwet dari nasi pada umumnya adalah proses memasaknya menggunakan salam, sereh, bawang merah serta bumbu. Biasanya makanan khas Sunda ini disajikan bersama lalapan, ikan asin, goreng tahu atau tempe serta sayur kangkung.
4. Ulukutek Leunca. Artinya hidangan berbahan dasar oncom. Ulukutek leunca adalah perpaduan oncom dengan leunca. Biasanya ditambahkan cabe rawit serta bumbu rempah sehingga rasanya pedas, gurih, nikmat. Ulukutek leunca paling pas disajikan bersama terasi dan nasi panas.
5. Ayam Bakakak. Adalah makanan khas Sunda yang cukup tradisional. Ayam bakakak menggunakan ayam kampung utuh yang telah dikeluarkan jeroannya. Kemudian ayam dilumuri bumbu dan dibakar.
6. Nasi Timbel. Pada mulanya, nasi timbel adalah makanan khas Sunda yang biasanya dijadikan bekal saat bepergian. Caranya nasi dibungkus dengan daun pisang. Namun, kini nasi timbel bisa dijumpai di tempat makan atau

restoran. Biasanya nasi timbeli disajikan bersama ikan asin, ayam goreng, sayur asem, sambal, serta lalapan.

7. Soto Bandung. Soto Bandung biasanya berkuah bening dengan potongan daging sapi khas dalam serta tetelan. Bedanya, ada tambahan potongan lobak, tomat serta kacang kedelai. Soto Bandung cocok dimakan bersama nasi dan kerupuk.
8. Gepuk. Adalah makanan khas Sunda berbahan dasar daging sapi. Cara mengolahnya adalah dengan merebus daging hingga setengah matang. Kemudian daging digeprek agar lebih empuk. Selanjutnya, daging kembali dimasak bersama bumbu rempah khusus hingga matang.
9. Geco. Adalah singkatan tauge dan tauco. Tauco adalah hasil fermentasi kedelai yang sangat familiar di daerah ini. Dalam penyajiannya tauge disiram dengan tauco lalu dihidangkan bersama ketupat, kentang, tahu serta telur.
10. Mie Kocok. Mie kocok menggunakan bahan dasar mie disajikan bersama tauge, kikil serta bumbu kemudian disiram kuah kaldu. Biasanya ditambahkan juga bakso sapi. Rasanya segar dan gurih karena ada tambahan jeruk nipis serta taburan bawang merah goreng.
11. Sate Maranggi. Merupakan makanan khas Sunda terutama di daerah Purwakarta. Bahan yang digunakan pun awalnya daging babi. Namun karena datangnya Islam, masyarakat menggantinya dengan daging sapi atau kambing.
12. Cireng. Makanan khas Sunda memiliki berbagai olahan berbahan dasar aci atau tapioka. Seperti cilok, cilung, cimol, batagor juga cireng. Cireng merupakan singkatan dari aci digoreng. Jadi, tepung tapioka terlebih dahulu diuleni kemudian dibentuk bulat atau belah ketupat. Selanjutnya digoreng dan dihidangkan bersama saus pedas.
13. Surabi. Adalah jajanan berbahan dasar tepung beras serta santan. Adonan dibuat encer kemudian dituang ke dalam kuali berbahan tanah liat dan dipanggang di atas bara. Awalnya surabi hanya memiliki dua rasa yaitu manis dengan menggunakan kinca dan asin menggunakan oncom. Namun, kini ada banyak varian topping dari mulai coklat, pisang, dan masih banyak lagi.

14. Peuyeum. Merupakan makanan khas Sunda terbuat dari ketan atau singkong. Jika berbahan dasar beras ketan disebutnya peuyeum ketan sedangkan bahan singkong disebut peuyeum sampeu. Bahan-bahan tersebut difermentasi (dipeuyeum) bersama ragi hingga rasanya manis asam.
15. Seblak. Adalah makanan khas Sunda terbuat dari kerupuk. Kerupuk direndam terlebih dahulu kemudian dimasak bersama bumbu seperti cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kencur serta garam.
16. Tahu Sumedang. Sesuai namanya, tahu Sumedang berasal dari daerah Sumedang. Tahu Sumedang memiliki tekstur renyah di bagian luar dan lembut di bagian dalam. Biasanya saat membeli Tahu Sumedang akan dikemas menggunakan keranjang dari anyaman bambu.
17. Batagor. Adalah singkatan dari bakso tahu goreng. Batagor terbuat dari adonan tepung tapioka serta tahu yang digoreng. Kemudian batagor disajikan bersama bumbu kacang, kecap serta sambal. Sehingga teksturnya kenyal dengan rasa gurih pedas nikmat.
18. Nasi Tutug Oncom. Merupakan makanan khas Sunda asli Tasikmalaya. Nasi tutug oncom merupakan sajian nasi yang diaduk dengan oncom goreng atau oncom bakar. Makanan ini dinamakan tutug karena dalam bahasa Sunda mempunyai arti menumbuk. Jadi proses memasaknya dengan cara mengaduk dan menumbuk nasi.
19. Sate Maranggi. Adalah sate yang berasal dari Purwakarta, Jawa Barat. Adapun bahan yang digunakan yaitu daging kambing atau daging sapi. Daging sate dibuat dengan cara direndam menggunakan bumbu khusus.
20. Empal Gentong. Empal gentong dibuat dari bahan baku berupa daging sapi yang dimasak menggunakan gentong. Empal gentong atau gulai daging sapi dihidangkan oleh orang Sunda kebanyakan bersama lontong atau nasi.
21. Laksa Bogor. Dari segi tampilan Laksa Bogor mirip dengan laksa pada umumnya. Adapun laksa bogor disajikan dengan oncom sehingga memberikan cita rasa khas Sunda. Selain itu olahan ini juga diperkaya dengan bumbu rempah pilihan yang menambah kelezatan dari kuah kuningnya.
22. Doclang. Merupakan kuliner khas sunda berbahan dasar pesor atau lontong berukuran besar yang dibungkus menggunakan daun pata.

