

100. makanan khas cilacap

Judul: 23 Makanan Khas Cilacap: Foto dilengkapi deskripsi

Cilacap merupakan sebuah kabupaten di Provinsi Jawa Tengah. Terdapat percampuran budaya Jawa Banyumasan dengan Sunda. Cilacap memiliki sajian kuliner yang beragam, kebanyakan merupakan olahan pangan seafood. Berikut ini 25 makanan khas Cilacap yang wajib dicicipi.

Thempleng

Thempleng bisa juga disebut rempeyek. Makanan ini terbuat dari tepung beras yang diolah bersama bumbu-bumbu. Ada banyak variasi thempleng, mulai dari kacang, kedele, teri, rebon, hingga kacang hijau. Thempleng biasa dijumpai di warung serta hajatan di kampung-kampung.

Lanthing

Lanthing terbuat dari bahan singkong, kemudian dibentuk seperti angka delapan dan bolong di tengah. Rasa lanthing gurih serta renyah dengan tekstur agak keras. Biasanya lanthing dijual dengan beragam warna, ada yang putih, atau warna-warni. Lanthing cocok untuk dimakan sebagai camilan di waktu santai.

Mendoan

Mendoan sudah terkenal di seluruh Indonesia. Mendoan merupakan olahan tempe tipis lebar, kemudian dilumuri adonan tepung. Tepung tersebut telah dibumbui dan diberi daun bawang, lalu digoreng setengah matang. Mendoan biasa disajikan hangat-hangat bersama cabai rawit dan kecap.

Gembus

Gembus atau donat jawa dibuat dari olahan singkong. Bentuknya bulat dengan lubang di tengah seperti donat yang digoreng. Warna gembus putih kekuningan serta biasa dijual sebagai jajanan pasar.

Tahu masak

Tahu masak merupakan makanan khas Cilacap. Potongan tahu kotak putih digoreng dengan sedikit minyak. Setelah itu, tahu diberikan irisan kubis, kupat, krupuk banggi, hingga bumbu khas yang dipadu bersama kacang giling.

Tempe dages

Tempe dages dibuat dari ampas tahu. Warnanya abu-abu dan berbentuk kotak padat. Seperti mendoan, tempe dages diolah secara digoreng. Tempe dages cocok disantap bersama cabai cengek.

Kripik tempe

Kripik tempe sebenarnya kripik khas Banyumas, namun bisa juga disebut makanan khas Cilacap. Kripik tempe dipotong tipis seperti mendoan, kemudian digoreng kering. Rasanya renyah dan kriuk saat digigit. Kripik tempe ini tipis, berwarna coklat, serta nikmat.

Salai pisang

Salai pisang terbuat dari pisang matang yang dikeringkan. Rasa salai pisang manis dan gurih. Bentuknya biasanya menyerupai bentuk pisang, memanjang. Ada banyak variasi dari camilan ini, mulai dari digoreng tepung hingga ditaburi coklat dan keju.

Rempeyek yutuk

Rempeyek yutuk merupakan salah satu makanan khas Cilacap yang terkenal. Rempeyek adalah sejenis keripik yang terbuat dari tepung. Yutuk merupakan hewan laut seperti kepiting atau udang.

Brekecek

Brekecek merupakan makanan khas Cilacap yang berupa semur. Biasanya isinya berupa kepala ikan Jahan, Pathak Jahan. Cara menikmati brekecek adalah menyeruput kepala jahan tersebut. Brekecek dimasak berasam bumbu seperti rica-rica.

Krupuk tengiri

Seperti namanya, krupuk tengiri dibuat dari ikan tengiri. Bentuknya bulat dan berwarna kecoklatan. Saat disantap, rasa ikan tengiri akan sangat terasa di dalam kerupuk ini.

Karedok

Karedok merupakan hasil adopsi dari daerah Banjarsari, Jawa Barat. Tapi, karena sudah merupakan tradisi, karedok bisa juga disebut makanan khas Cilacap. Karedok dibuat dari sayuran mentah seperti wortel, kubis, mentimun, kacang panjang, serta kecambah. Sayur tersebut dicampur dengan bumbu sambal kacang kemudian ditaburi kerupuk. Tidak jarang ada yang menambahkannya dengan tahu atau ketupat.

Kripik dan stik sukun

Selain terkenal dengan hasil laut, Cilacap punya produk unggul lain, yaitu sukun. Sukun bisa juga diolah menjadi stik sukun berbentuk batangan. Keripik tersebut diolah secara digoreng, memiliki warna kuning serta rasa gurih.

Centil atau cenil

Cenil terbuat dari pati singkong yang kemudian diolah berbentuk bulat. Cenil kemudian diberi warna beragam agar terlihat menarik. Cenil biasa dimakan bersama kelapa, taburan gula pasir atau gula jawa. Cenil memiliki rasa manis dan tekstur kenyal.

Lopis

Lopis adalah salah satu makanan khas Cilacap berasa legit serta manis. Kue lopis terbuat dari beras ketan, dibungkus oleh daun pisang, lalu dikukus. Penyajian lopis adalah dengan dilumuri saus gula merah serta kelapa parut.

Lepet

Lepet dibuat dari bahan beras ketan serta kelapa parut. Kedua bahan tersebut dililit-lilit oleh janur kuning. Di daerah Cilacap, lepet menjadi suguhan ketika acara tujuh bulanan wanita hamil.

Mi ayam

Mi ayam Cilacap banyak mendapat pengaruh budaya China. Warna minya putih, kemudian direbus bersama sawi, lalu ditaburi ayam. Kuah mi ayam biasa disantap terpisah. Biasanya mi ayam disantap dengan tambahan kecap, sambal, serta kerupuk pangsit.

Mi goreng dan nasi goreng

Mi dan nasi goreng Cilacap terkenal gurih dengan bumbu yang berani. Mi yang digunakan adalah mi keriting, yaitu mi berukuran kecil.

Soto sokaraja

Soto sokaraja sebenarnya merupakan soto khas Banyumas. Jenis soto Banyumas di antaranya soto babat, soto daging sapi, hingga soto ayam. Biasanya, bahan dasar tersebut dilengkapi soun, toge, kerupuk, kubis, lontong, lalu kuah kental berwarna kecoklatan.

Abon tuna

Biasanya abon terbuat dari daging ayam atau sapi. Makanan khas Cilacap ini dibuat dari ikan tuna. Abon tuna bisa dipakai menjadi lauk makan bersama nasi.

Mangleng singkong

Mangleng singkong bisa dikatakan sebagai nama lain kripik singkong. Singkong dipotong-potong menjadi tipis, kemudian digoreng. Mangleng singkong berwarna kekuningan dengan rasa gurih dan krispi.

Seafood di pantai teluk penyu

Ada seafood yang cukup terkenal di Cilacap, bernama Lesehan Ikan Bakar 70. Rumah makan tersebut menjual beragam makanan laut, di antaranya cumi, ikan, udang, kepiting, hingga kerang. Variannya bermacam-macam, ada yang digoreng tepung, dibakar, atau dimasak saus padang. Pengunjung dapat menikmati seafood sambil melihat panorama laut.

Sate martawi

Sate ayam khas ini unik, karena menggunakan dua tusuk sate per batang. Selain itu, ayam disajikan dengan potongan cukup besar. Sate martawi biasa dimakan bersama lontong dan nasi putih.