

## **148. makanan khas sukabumi**

Judul: 27 Makanan Khas Sukabumi yang Wajib Dicoba

Sukabumi punya wisata kuliner menggugah selera. Inilah beberapa pilihan makanan untuk dicicipi selama berkunjung ke sini.

### **Bubur Ayam Bunut**

Warung bubur ayam ini dinamai bunut karena pertama kali berdiri tahun 1981 di depan Rumah Sakit Bunut. Kini Rumah Sakit tersebut telah berganti nama, dan penjualnya pun sudah ganti generasi. Tetapi nama bubur ayam bunut masih terkenal.

### **Mie Goreng khas Sukabumi**

Mie goreng khas Sukabumi menggunakan mie cukup besar serta kenyal. Kemudian ditambahkan kecap cukup banyak sehingga rasanya manis. Toppingnya bisa berupa ayam, ati ampela, telur dan sayuran.

### **Bandros**

Bandros merupakan jajanan jadul yang cukup terkenal. Bandros dibuat dari bahan sederhana yaitu tepung beras serta kelapa. Bandros bisa disajikan dengan rasa asin ataupun manis.

### **Mie Bakso Super H Achmad Sudja'i**

Mie Bakso HAS sangat populer di kalangan masyarakat ataupun wisatawan. Mie bakso HAS terkenal enak dan harganya terjangkau. Seporsi bakso sudah cukup untuk menghangatkan juga mengenyangkan perut.

### **Roti Priangan**

Roti Priangan adalah makanan khas Sukabumi yang terbilang tradisional. Keistimewaan roti ini terletak pada proses pembuatannya tanpa menambahkan bahan pengawet.

### **Mochi**

Mochi adalah makanan khas Sukabumi yang cocok dijadikan oleh-oleh. Teksturnya kenyal dan empuk, ditambah isian yang legit. Salah satu merek mochi paling terkenal adalah mochi Lampion.

### **Nasi Uduk Ungu**

Keunikan nasi uduk ini terletak pada warnanya yang ungu. Warna ungu dihasilkan dari buah bit atau ubi ungu. Kemudian nasi uduk ungu disajikan bersama lauk pauk seperti ayam goreng, tahu, tempe, telur dadar, sambal dan lalapan.

### Tutug Oncom

Makanan khas Sukabumi yang wajib dicoba selanjutnya adalah tutug oncom. Makanan ini dijual di angkringan Kota Paris. Karena terkenal lezat, tempat makan ini tak pernah sepi pembeli.

### Sate Aci

Sate aci terbuat dari aci atau tepung kanji. Tepung kanji diolah lalu dipotong-potong dan disiram bumbu kacang. Sekalipun makanan khas Sukabumi ini berbahan sederhana, olahan dari bahan aci tak pernah mengecewakan.

### Geco

Geco adalah singkatan tauge dan tauco. Tauco adalah fermentasi kedelai yang telah direbus dan dicampur tepung terigu. Makanan khas Sukabumi ini biasanya dijadikan menu sarapan. Geco memiliki citarasa gurih, manis serta asam dari tauco.

### Leor Daging

Leor daging atau semur daging adalah makanan khas Sukabumi yang biasanya disajikan saat hari raya. Umumnya masyarakat menggunakan daging sapi bagian pipi. Selain daging, ditambahkan pula potongan kentang serta tomat. Kuahnya berwarna kehitaman karena ditambahkan kecap saat memasaknya.

### Deblo

Cemilan ini mulai dilupakan seiring perkembangan zaman. Namun, jika beruntung masih ada penjual di pasar tradisional yang menjual deblo. Deblo terbuat dari singkong, kemudian diberi bumbu bawang putih, kunyit, daun bawang, garam serta merica.

### Sekoteng Singapore

Sekoteng Singapore memiliki citarasa manis dan hangat. Sekoteng Singapore memiliki komposisi berupa kuah khusus dicampur dengan jahe.

### Bolu Pisang

Bolu Pisang adalah makanan khas Sukabumi dengan tekstur lembut. Bolu pisang secara tampilan fisik didominasi oleh warna coklat yang menggugah selera dengan topping khas berbahan pisang.

### Kue Jahe

Kue Jahe adalah salah satu panganan berbahan dasar jahe parut dengan campuran gula. Kue jahe menyajikan makanan dengan citarasa manis dan pedas.

### Ciuk

Ciuk adalah makanan berbahan dasar tepung sagu. Ciuk memiliki citarasa gurih karena saat proses memasak diberi campuran bawang. Selain itu ketika disajikan, Ciuk selalu ditemani dengan saus kacang tanah dengan sebutan "suuk".

### Pepes Ikan

Pepes ikan adalah makanan khas Sukabumi dengan duri lunak. Jadi, duri ikannya pun bisa dimakan. Sehingga sangat aman dan tidak perlu repot ketika menyantapnya

### Pisang Coklat Cakra

Pisang Coklat Cakra merupakan makanan dengan citarasa manis. Pisang coklat cakra sendiri terbuat dari bahan dasar pisang dibalut kulit lumpia dan coklat. Tampilannya terlihat sangat cantik dan menggugah selera makan.

### Sagon Bakar

Sagon bakar adalah makanan berbahan utama parutan kelapa. Sagon bakar memiliki citarasa gurih dari kelapa. Sagon bakar biasanya disajikan berbentuk kotak atau persegi panjang.

### Nasi Hijau

Nasi hijau adalah salah satu kreasi makanan khas Sukabumi dengan warna hijau alami yang sangat cantik. Warna hijau pada nasi hijau didapat dari bayam dicampur dengan bumbu-bumbu lainnya. Nasi hijau sangat pas bila disajikan dengan lauk pauk, kerupuk dan tentunya sambal.

### Wedang Ronde

Wedang ronde adalah makanan dengan citarasa manis dan hangat. Wedang ronde di Sukabumi biasanya hanya dijual pada malam hari saja. Wedang ronde selain untuk menghangatkan badan juga sangat bagus untuk menjaga stamina.

### Kuliner Odeon

Kuliner odeon adalah hidangan berupa bubur. Namun, kuliner odeon bukan bubur biasa. Kuliner odeon biasanya diberi sup berupa sup ayam kampung. Selain itu, kuliner odeon disajikan dengan berbagai topping.

### Surabi Sukabumi

Surabi Sukabumi adalah panganan berbahan dasar durian. Karena berbahan dasar durian, kudapan ini memiliki aroma durian yang kuat. Panganan ini bisa ditemukan di Jalan Jenderal Soedirman.

#### Coklat UnaiChocho

Coklat UnaiChocho merupakan panganan berbahan dasar coklat asli. Coklat UnaiChocho saat ini memiliki banyak varian rasa seperti rasa coklat keju, coklat mete, strawberry, coklat blueberry, dll.

#### Bakso Sabar

Bakso Sabar dibuat menggunakan ikan tuna serta ikan marlin. Pusat pembuatan bakso sabar dapat ditemukan di Palabuhan Ratu.

#### Lotek Karamat

Lotek Karamat dapat ditemukan di jalan Karamat Kecamatan Gunungpuyuh. Lotek Karamat memiliki rasa berbeda dari lotek pada umumnya.

#### Rengginang Hanjeli Coklat

Rengginang Hanjeli Coklat merupakan salah satu olahan tradisional. Rengginang hanjeli coklat pada dasarnya hampir sama dengan rengginang lain. Perbedaannya, rengginang hanjeli coklat diberi taburan biji-bijian hanjeli kemudian dibeli balutan coklat.