

102. makanan khas dki jakarta

Judul: Makanan khas DKI Jakarta yang Selalu Ada di Acara Food Street

Ibu kota Indonesia, DKI Jakarta, tidak hanya memiliki budaya menarik. DKI Jakarta juga memiliki kuliner yang menggugurkan. Beberapa makanan khas DKI Jakarta tentu sudah dikenal di seluruh Indonesia, tapi ada beberapa yang mungkin belum banyak diketahui.

Kerak telur

Kerak telur adalah salah satu makanan khas DKI Jakarta yang memiliki bentuk mirip martabak. Hanya saja, isiannya berbeda. Kerak telur merupakan gulungan telur yang dimasak di atas tungku dengan cetakan wajan berisi ketan serta ubi. Kerak telur biasa dijual di atas pikulan.

Nasi uduk

Nasi uduk merupakan olahan nasi dan bumbu garam, santan, daun salam, daun serai, serta daun jeruk. Nasi berwarna putih ini memiliki rasa gurih. Nasi uduk biasa dikonsumsi bersama irisan telur dadar, semur jengkol, ayam goreng, daging empal goreng, kentang balado.

Gado-gado

Gado-gado merupakan kuliner khas Betawi. Gado-gado terdiri dari beragam sayuran yang dihidangkan bersama lontong, lalu ditaburi bawang goreng. Setelah itu, bahan-bahan tersebut dilumuri saus kacang. Sayur-sayuran yang digunakan biasanya berupa waluh, kangkung, tauge, mentimun dan lain-lain.

Semur jengkol

Meski terkenal memiliki bau menyengat, jengkol punya rasa menggoda. Semur jengkol diproses dengan tingkat kepedasan sesuai lidah. Lewat olahan semur, jengkol menjadi kuliner yang lezat.

Putu mayang

Putu mayang adalah salah satu kue tradisional khas betawi yang berbahan dasar tepung kanji atau tepung beras. Bahan tersebut kemudian dicampur santan serta gula merah. Cara menyantap putu mayang adalah menyiramnya dengan gula merah atau ditaburi kelapa.

Kue rangi

Kue rangi terbuat dari tepung beras. Adonan tepung beras tersebut lalu dipanggang di atas cetakan berbentuk setengah lingkaran dengan api kecil. Setelah matang, kue diangkat, lalu disajikan bersama lelehan air gula merah pekat.

Kue talam

Kue talam berasal dari tepung beras ketan yang dimasak bersama gula. Bahan tersebut kemudian dikukus. Kue talam biasanya dibuat dalam bentuk kecil hasil cetakan.

Kue cente manis

Kue cente manis adalah makanan khas DKI Jakarta. Untuk membuat kue cente manis, dibutuhkan bahan tepung hunkwe, santan, gula, bulir cente manis, serta sagu mutiara matang. Semua bahan dibungkus plastik, lalu dikukus.

Getuk lindri

Getuk lindri merupakan jenis makanan yang terbuat dari singkong parut halus. Bahan itu kemudian dicampur gula dan dikukus. Setelah matang, bahan dipotong dengan pisau bergalur khusus. Getuk lindri kemudian dihidangkan bersama parutan kelapa dan diberi garam.

Soto betawi

Indonesia terkenal memiliki banyak varian soto, salah satunya soto betawi. Soto betawi diolah bersama santan lalu ditambahkan daging sapi, tomat, serta kentang. Rasa gurih akan terasa lewat kuahnya yang kental. Biasanya, makanan khas DKI Jakarta ini dihidangkan bersama nasi putih hangat.

Roti buaya

Roti buaya biasa dibuat saat penyelenggaraan acara lamaran atau pernikahan. Disebut roti buaya karena bentuknya menyerupai hewan buaya. Rasa dari roti buaya sendiri tidak jauh berbeda dengan roti lain.

Asinan betawi

Masyarakat betawi punya ciri khas asinan sendiri. Isi dari asinan betawi adalah sayuran serta kacang goreng, bumbu kacang, kerupuk, cabai, hingga cuka. Sayuran yang digunakan di antaranya kol dan tauge. Hal itu yang membedakan asinan betawi dan asinan di Jawa Barat.

Kue cucur

Kue cucur adalah jajanan pasar khas Betawi. Kue cucur memiliki tekstur tebal di bagian tengah dan tipis di bagian tepi. Dinamakan cucur karena cara membuatnya adalah dengan meneteskan adonan ke loyang.

Dodol betawi

Dodol betawi adalah cailan berwarna hitam kecoklatan. Rasa dari makanan khas DKI Jakarta ini tidak banyak ragamnya. Makanan khas DKI Jakarta ini dibuat dari ketan putih, ketan hitam, gula pasir, gula merah, santan, serta durian.

Roti gambang

Roti gambang sudah jang ditemukan. Roti gambang sejenis dengan bolu, namun tidak menggunakan gula putih. Roti gambang menggunakan gula merah sebagai pemanis, makanya warnanya coklat seperti gula merah.

Bir pletok

Meskipun bernama bir, ini bukan bir asli. Bir pletok adalah minuman yang diaduk dengan es di dalam bamboo sampai terdengar suara berisik. Rasa bir pletok manis serta sedikit pedas seperti rasa bir. Rasa hangat tersebut didapat dari bahan jahe.

Nasi kebuli

Nasi kebuli terbuat dari beras putih dan beras ketan yang diberi rempah. Cara memasaknya pertama kedua beras dicampur. Kunyit diparut dan dibubuhi santan peras, disaring lalu sisa santan ditambahkan. Garam, ketumbar, serta jinten gerus ditambahkan. Setelah itu, diberi bumbu pala, merica, yau manis, sereh jahe, jeruk purut. Nasi kebuli biasanya disajikan bersama lauk ayam goreng, telur, opor ayam, serta sambal goreng.

Es doger

Es doger memiliki isi es, mutiara, ketan hitam, tape, hingga roti. Es doger biasa dijual keliling.

Kue pancong

Kue pancong masih mirip dengan kue rangi di mana bentuk dan pembuatannya sama. Namun, pancong dikonsumsi dengan taburan gula pasir di atasnya.

Kue lupis

Makanan khas DKI Jakarta ini diidangkan dalam bentuk segitiga. Cara memasaknya adalah dengan membungkus bahan dengan daun pisang.

Wajik

Seperti dodol, wajik merupakan hasil akulturasi budaya beberapa pendatang ke Betawi. Wajik ada di berbagai daerah di Indonesia. Wajik biasa disajikan pada acara penting seperti hari raya atau seserahan lamaran.

Sagon

Sagon terbuat dari bahan dasar kelapa parut, tepung ketan, gula panggang. Sagon merupakan kue yang bisa juga ditemukan di Sumatera, Jawa, Kalimantan dalam beragam jenis bentuk.

Nasi ulam

Makanan khas DKI Jakarta ini mendapat pengaruh dari budaya China. Umumnya, nasi ulam menggunakan nasi pera yang disiram semur kentang, tahu, atau telur. Nasi ulam juga biasa disantap bersama cumi asin goreng, bihun goreng, telur dadar iris, serta perkedel kentang.