

## **126. makanan khas madura**

Judul: 25 Makanan Khas Madura yang Terkenal Kelezatannya

Selain wisata alam dan budaya, Madura adalah destinasi tepat untuk wisata kuliner. Buktinya banyak makanan khas Madura terkenal hingga ke luar daerah. Bisa mencicipi makanan khas Madura langsung di daerahnya tentu menjadi pengalaman menyenangkan. Karena kita akan menikmati cita rasa original kuliner khas daerah ini. Nah, apa saja makanan khas Madura yang wajib dicoba saat berkunjung ke sini?

### **Sate Madura**

Sate Madura cukup terkenal hingga ke luar daerah. Daging yang digunakan biasanya daging ayam. Sebelum dihidangkan, daging dibakar terlebih dahulu. Kemudian disiram saus kacang, kecap, irisan bawang merah serta cabai lalu disantap bersama lontong.

### **Rujak Cingur**

Rujak Cingur di sini punya ciri khas bumbu sedikit lebih kasar. Perpaduan olahan cingur yang lembut serta keripik singkong semakin menambah kelezatan. Sedangkan tingkat kepedasannya bisa disesuaikan dengan selera masing-masing.

### **Soto Madura**

Soto Madura berbahan dasar daging sapi atau ayam suir yang direbus dengan bumbu khusus. Soto disajikan bersama telur rebus, kentang goreng, jeruk nipis serta bawang goreng. Kuahnya terlihat keruh sekalipun tanpa santan karena ada tambahan kemiri dalam bumbunya.

### **Otok**

Otok adalah makanan khas Madura yang bisa dibawa pulang sebagai oleh-oleh. Cemilan ini kaya akan kandungan protein karena terbuat dari biji kacang panjang. Otok diolah secara khusus sehingga menghasilkan rasa gurih, pedas, asin.

### **Kue Olet**

Kue Olet adalah panganan ciri khas dari daerah Lenteng Kabupaten Sumenep. Bahan utamanya adalah singkong rebus, kemudian dihaluskan dan dicampur ketan hitam. Kue Olet disajikan dengan taburan parutan kelapa dan disiram larutan gula khusus.

### **Nasi Goreng Potre Koneng**

Keunikan nasi goreng potre koneng ini terletak pada bahan pelengkap yang disajikan. Bahan pelengkapnya adalah abon dan ikan teri sebagai pengganti kerupuk.

### **Nasi Serpang**

Nasi Serpang adalah jenis nasi campur khas masyarakat di daerah Bangkalan. Hidangan ini kaya akan lauk pauk seperti rempeyek, empal goreng, sambal goreng kerang, pepes tongkol, surundeng, dll.

#### Kaldu Kokot

Bagaimana jadinya kacang hijau dikombinasikan dengan irisan kikil? Nggak terbayangkan? Dalam Kaldu Kokot, kacang hijau dimasak bersama rempah dan tambahan jeroan seperti babat, paru atau usus sapi. Sehingga rasanya gurih dan bikin gagal diet.

#### Rujak Selingkuh

Rujak selingkuh menggunakan komposisi seperti rujak pada umumnya. Bedanya, rujak ini menambahkan kuah soto babat serta singkong kukus ke dalam sajian.

#### Kaldu Kaskus

Kaldu kaskus dimasak serupa gulai. Bagian sapi yang dimasak adalah otot kaki sapi. Uniknya, kaldu kaskus disajikan bersama sepiring ubi yang dibuat seperti lontong.

#### Soto Sabrang

Sabrang artinya singkong. Maka, sesuai namanya Soto Sabrang disajikan bersama singkong. Sebagai pelengkap biasanya ditambahkan pula kacang hijau. Soto Sabrang bisa ditemukan di daerah Sumenep.

#### Bebek Songkem

Hidangan bebek memang lumayan terkenal sebagai salah satu makanan khas Madura. Salah satunya adalah Bebek Songkem. Cara memasak makanan ini cukup unik yaitu dengan mengukusnya selama 3 jam tanpa air bersama bumbu dan batang pisang. Sehingga menghasilkan daging bebek super empuk, gurih dan sedikit pedas.

#### Lorjuk

Lorjuk adalah jenis kerang yang dikenal dengan kerang bambu. Lorjuk dimasak begitu saja atau dicampurkan dengan soto. Selain itu, lorjuk juga bisa dijadikan campuran dalam rengginang lorjuk atau kacang.

#### Los Elos

Los Elos adalah makanan khas Madura berbahan dasar singkong dicampur gula aren kemudian ditaburi parutan kelapa. Rasanya manis dari gula dan bertekstur kenyal dari singkong.

#### Kocor

Kue Kocor adalah makanan khas Madura. Biasanya Kue Kocor disajikan pada hari-hari besar Islam atau acara budaya. Bahan yang digunakan cukup sederhana yaitu tepung beras dan gula aren. Sehingga perpaduan rasanya gurih serta manis.

#### Sate Lalat Pamekasan

Bahan dan bumbu dalam sate lalat sama saja seperti sate pada umumnya. Bedanya, daging pada sate lalat dipotong kecil-kecil hingga diseput mirip lalat.

#### Nasi Jagung

Masyarakat Madura mengolah jagung dengan nasi sehingga dikenal sebagai nasi jagung. Nasi Jagung disantap bersama lauk seperti rempeyek, urap, daging, pepes, dll. Biasanya tiap daerah punya menu yang berbeda sebagai pelengkap. Nasi jagung beserta lauk pauknya dihidangkan dalam daun pisang.

#### Topak Ladhe Bangkalan

Topak ladhe adalah hidangan berbahan dasar daging sapi dengan kuah santan kental. Topak Ladhe biasa disajikan bersama ketupat atau lontong.

#### Tajin Sobih Bangkalan

Tajin sobih adalah bubur khas Bangkalan berbahan tepung ketan dan tepung terigu dengan warna beragam. Bubur kemudian disiram gula merah cair untuk menambah rasa manis.

#### Kue Apem Madura

Apem dibuat dari campuran tepung beras dan garam. Kemudian disajikan bersama kuah terbuat dari gula merah atau bisa juga disajikan hanya dengan taburan gula merah. Kue apem paling pas disantap di pagi hari sebagai teman minum kopi atau di malam hari untuk mencuci mulut.

#### Kripik Paru

Di Madura, paru sapi diolah dengan cara unik menjadi kripik. Kripik paru bisa dijadikan sebagai teman makan nasi atau cemilan. Tersedia kripik paru yang menggunakan tepung dan tanpa tepung.

#### Keripik Singkong

Keripik singkong sangat populer dijadikan sebagai cemilan atau teman makan. Karena singkong sudah menjadi makanan pokok selain nasi. Keripik singkong juga bisa menjadi oleh-oleh saat berkunjung ke sini.

#### Nasi Petis

Nasi petis adalah nasi putih yang dihidangkan bersama telur petis. Biasanya nasi putih juga disajikan bersama semur daging sapi, empal goreng, paru goreng, dan tentunya sambal.

#### Bebek Sinjai

Bebek Sinjai adalah bebek goreng yang disajikan bersama nasi putih. Paling nikmat disantap dengan sambal pencit atau sambal mangga muda.

#### Soto Mata Sapi

Makanan khas Madura ini menyajikan mata sapi utuh beserta tulang belulanganya. Cukup mengerikan tapi bagi yang suka tantangan, menu ini wajib dicoba saat berkunjung ke Pulau Garam.