

95. makanan khas banten

Judul: 28 makanan khas banten asli cita rasa nusantara

Banten terletak di pulau Jawa bagian ujung Barat. Selain punya budaya unik dan beragam, Banten juga memiliki kuliner yang menggugah selera. Di bawah ini adalah makanan khas Banten, mulai dari camilan hingga makanan berat, di antaranya:

Laksa tangerang

Laksa tangerang adalah sajian makanan khas banten dengan bahan mie putih. Mie putih tersebut dibuat dengan beras, jadi mirip bihun namun berukuran besar. Tekstur mie tersebut cenderung kasar serta tidak lentur. Laksa biasa disajikan dengan kuah gurih dari santan.

Nasi sumsum

Sumsum yang dipakai dalam makanan khas banten ini berupa sumsum sapi atau kerbau. Sementara itu, bumbunya sangat berasa karena meresap sempurna ke sumsum. Nasi sumsum adalah salah satu menu andalan orang Banten untuk dijadikan makan siang.

Garang asem

Garang asam rasanya segar, sedikit pedas, serta asam. Paduan rasa tersebut menjadi ciri khasnya. Garang asam dibuat dari daging bebek atau daging ayam.

Gecom

Nama unik gecom berasal dari singkatan tauge oncom. Bahan dasarnya tauge yang dipadukan dengan oncom, kemudian disiram kecap sebagai bumbu. Kecap yang dipakai biasanya kecap khas Banten.

Bebek sate

Kuliner satu ini wajib dicoba saat berjalan-jalan ke Banten. Pengolahan dan bumbu sate yang digunakan khusus, sehingga rasa masakan jadi lebih empuk. Biasanya, bebek sate dihargai sekitar Rp 35 ribu sampai Rp 50 ribu rupiah.

Sate dan pindang bandeng

Sate pindang bandeng berbahan dasar ikan bandeng yang diolah menjadi sate serta pindang berbumbu khusus. Sate bandeng terkenal karena duri di dalamnya sudah lebih dulu dihilangkan. Jadi, teksturnya empuk, tidak bertulang dan tidak berduri. Pindang bandeng punya ciri khas bahan asam jawa serta belimbing sayur.

Sayur besan

Sayur besan memiliki keunikan pada cara menghidangkannya. Biasanya, sayur besan dihidangkan untuk orangtua pengantin laki-laki yang datang ke orangtua wanita. Rasanya sangat khas, dengan bunga tebu, atau bunga yang bisa disebut dengan tubruk. Bahan yang digunakan untuk membuat makanan khas banten ini adalah kentang, terubuk, bihun, petai, dan lain-lain.

Emping menes

Rasa dan aroma emping menes sangat khas dari jenis emping lain di Indonesia. Bahan dasar pembuatannya bermutu tinggi dan berkualitas.

Kue apem

Kue apem dibuat dari tepung beras dan tape singkong. Biasanya, makanan khas banten ini disajikan dengan campuran gula merah atau sirup, supaya manis. Kue apem cocok dijadikan teman minum the.

Kue jojorong

Kue jojorong masih dibuat secara tradisional. Rasanya manis dengan tekstur kenyal. Bahan dasar membuat kue jojorong adalah tepung beras, tepung kanji, serta gula merah. Adonan dicampur dan dicetak, kemudian dikukus.

Dodol Ny Lauw

Dodol khas tersebut punya tekstur empuk dan tidak lengket, berbeda dengan dodol lain. Dodol Ny Lauw bisa ditemukan dalam berbagai rasa, seperti durian, wijen, atau original.

Kecap SH

Kecap SH punya cita rasa berbeda dari jenis kecap lainnya. Manis yang pas membuat kecap ini jadi legenda di Banten.

Bolu tape benteng

Bolu tape dibuat dari tepung dan tape. Biasanya, kue tersebut disantap bersama kopi hitam.

Kue gipang

Kue gipang berwarna putih seperti roti. Rasanya manis dan bertekstur lengket karena dibuat dari ketan yang dicampur gula. Meskipun bahannya sederhana, varian kue gipang beragam, ada rasa gula merah dan pandan.

Ceplis

Ceplis merupakan makanan ringan seperti keripik. Tampilannya sekilas mirip emping melinjo berbentuk bulatan kecil. Rasanya gurih dan nikmat.

Kue jorong

Kue jorong memiliki cita rasa yang menarik. Kue ini berwarna putih dan agak lembek.

Bontot

Bontot terbuat dari tepung aci yang dicampur ikan atau terasi. Biasanya, bontot disajikan di pagi hari untuk sarapan.

Cecuer

Cecuer merupakan makanan khas banten berwarna hijau, dibuat dari tepung beras serta perasan daun suji. Cecuer lebih lezat bila disajikan bersama ampas kelapa parut. Tekstur cecuer kenyal serta gurih.

Ketan bintul

Ketan bintul dibuat dari ketan yang diolah. Kuliner ini merupakan kudapan yang disukai banyak orang karena enak serta mengandung banyak karbohidrat.

Pecak gabus

Pecak gabus merupakan masakan berbahan dasar ikan gabus. Rasanya pedas serta gurih. Ikan gabus dimasak dengan bumbu special, juga memiliki kuah berwarna kecoklatan.

Dodol cilenggang

Dodol cilenggang dibuat dengan bahan dasar beras ketan. Biasanya makanan tersebut dijual seharga Rp28 ribu sampai Rp30 ribu.

Sambel godok

Sambel godok cocok dimakan bersama ketupat. Makanan tersebut selalu ada di upacara sembahyang etnis Tionghoa.

Tauge goreng

Tauge goreng berbeda dengan olahan tauge lain, karena kuahnya berwarna terang cerah. Masakan tersebut juga dilengkapi dengan oncom.

Nasi ulam

Nasi ulam adalah campuran budaya Portugis, Tiongkok, serta Betawi. Biasanya, nasi ulam disajikan bersama serundeng, semur kentang, serta bucin goreng. Selain itu, nasi ulam terkadang dilengkapi dengan mentimun serta telur rebus.

Ketupat sayur

Hidangan khas Betawi tersebut bisa ditemukan di Banten. Isinya sayur labu siam disiram kuah santan gurih kekuingan. Biasanya, makanan khas banten ini dilengkapi juga dengan ayam, telur rebus, serta tahu.

Asinan sayur

Asinan sayur khas Banten berisi tauge, kol, lobak, mentimun, sayur asin, serta wortel. Semua bahan makanan khas banten ini disiram dengan saus cuka, lalu ditabur kacang tanah serta tahu kuning.

Ikan ceng cuang

Ikan ceng cuang mirip seperti ikan pindang di Palembang. Sajian ini dibuat dengan bumbu dicampur kuah ikan. Biasanya, bahan yang digunakan adalah ikan laut, ikan bandeng, atau tenggiri.

Ondar andir

Ondar andir adalah makanan khas banten berupa gorengan terbuat dari tepung terigu serta daun bawang. Bentuknya panjang tipis.