

145. makanan khas purwokerto

Judul: 13 Makanan Khas Purwokerto yang Tidak Boleh Dilewatkan

Purwokerto merupakan kota dengan segudang potensi wisata. Kota ini memiliki banyak keunikan, mulai dari fashion, kebudayaan, juga letak geografisnya yang dikelilingi gunung-gunung. Sehingga daerah ini memiliki banyak destinasi wisata. Sebut saja tempat wisata Baturraden, Monumen Besar Jenderal Sudirman, Gua Sarabadak, Telaga Sunyi, dll.

Selain pemandangan alamnya, Purwokerto juga memiliki kuliner unik dan menarik. Berbagai kuliner khas untuk dicicipi, misalnya seperti hidangan berikut!

Mendoan

Mendoan merupakan makanan khas Purwokerto yang sudah menjadi ikon kota Purwokerto. Bahan utamanya berupa tempe dan terigu. Dalam proses pembuatannya, tempe dipotong tipis-tipis kemudian digoreng setengah matang. Makanan khas Purwokerto ini paling cocok jika dinikmati bersama segarnya sambal kecap dengan irisan cabai.

Soto Sokaraja

Soto Sokaraja merupakan makanan khas Purwokerto berasal dari sebuah tempat bernama Sokaraja. Soto Sokaraja biasanya disajikan bersama ketupat. Ketupatnya memiliki dua varian rasa utama yaitu rasa ayam dan rasa daging sapi. Perbedaan soto Sokaraja dari soto pada umumnya terletak pada kuahnya yang sangat kental bila dibandingkan soto lainnya.

Getuk Sokaraja

Makanan khas Purwokerto selanjutnya bernama getuk Sokaraja. Getuk Sokaraja paling enak jika dijadikan camilan bersama segelas kopi atau teh manis. Getuk berbahan utama singkong atau ketela pohon. Sehingga menjadikannya aman bagi perut, walaupun dikonsumsi dalam jumlah banyak. Getuk original biasanya menggunakan gula jawa, sehingga rasanya manis nan legit. Bagi penyuka varian rasa lain, sekarang getuk Sokaraja telah berinovasi. Kini hadir getuk rasa duren, coklat dll

Nopia

Makanan khas Purwokerto selanjutnya bernama nopia. Panganan satu ini terbuat dari gula jawa dibalut tepung terigu. Adonan kemudian dibentuk bulat-bulat kecil, sehingga sangat mudah untuk dijadikan camilan sekali suap. Bagian luar nopia memiliki tekstur cukup keras mirip tekstur kacang atom. Namun jika sudah digigit, saus gula jawa

lumer di mulut sehingga terasa sangat manis dan enak. Jika jalan-jalan ke Purwokerto sempatkan mampir ke jalan Serayu No 88 Banyumas. Di sana adalah pusat penjualan nopia di Purwokerto.

Jenang Jacket

Jenang jacket merupakan makanan khas Purwokerto berbahan utama tepung ketan, gula merah dan santan kelapa. Panganan satu ini memiliki tekstur lembut dengan citarasa manis. Bagi penduduk setempat, panganan ini sudah menjadi item wajib dalam acara-acara spesial seperti hajatan, manten an ataupun sukuran. Jika sedang berkunjung ke Purwokerto dan ingin mengunjungi pusat pembuatan jenang jacket maka dapat berkunjung ke Jalan PKK No.600, Mersi, Purwokerto, Banyumas.

Klantung

Klantung atau lantung merupakan makanan khas Purwokerto berbentuk seperti anting-anting. Lebih tepat, bentuknya mirip dengan angka delapan berukuran besar. Bentuk angka 8 dalam klantung memiliki nilai filosofis. Angka 8 bermakna bahwa tali persaudaraan orang Purwoketo sangat erat bagaikan angkat 8 yang tak pernah putus. Soal rasa dan tekstur, klantung menyajikan cita rasa gurih dan renyah.

Cimplung

Cimplung berasal dari kata cemplung artinya dimasukkan ke dalam air. Sesuai dengan namanya makanan khas Puwokerto ini dibuat dengan cara dimasukkan ke dalam air. Namun air yang dipakai adalah air nira yang biasa digunakan untuk membuat gula merah. Rasa dari cimplung adalah manis alami khas gula merah yang dijamin bakal bikin ketagihan.

Kraca

Kraca adalah makanan khas Purwoketo yang tergolong sebagai panganan tradisional. Bahan utama kraca adalah keong kecil yang biasa hidup di sawah-sawah. Proses pembuatannya, keong kecil direbus dalam air mendidih dicampur rempah-rempah. Sehingga menjadikan kraca sangat harum dan gurih. Cara menyantap kraca cukup unik, karena biasanya dimakan dengan cara menyedot ujung keong yang sudah dibuang bagian penutupnya. Cara lain untuk menyantapnya adalah dengan menggunakan lidi untuk mengeluarkan isinya.

Tomplo atau Templek

Tomplo adalah makanan khas purwokerto yang berbahan baku utama ranjem. Ranjem merupakan ampas atau sisa dari pembuatan tahu. Tomplo dibuat dengan cara mencampur bumbu-bumbu bersama ranjem lalu dibentuk bulat-bulat. Setelah itu, tinggal dicelupkan ke dalam adonan tepung terigu kemudian di goreng. Seperti

saudaranya mendoan, tomplo paling enak jika disantap bersama segelas kopi atau teh manis.

Kluban

Kluban merupakan makanan khas Purwokerto berbahan utama sayuran rebus. Sayuran tidak boleh direbus terlalu lama, cukup sebentar saja jangan sampai berubah warna menjadi menghitam. Setelah direbus, kluban kemudian dicampur dengan bumbu dan diberi parutan kelapa yang telah diberi sambal. Kluban paling cocok jika dinikmati bersama mendoan.

Gesret

Gesret adalah makanan khas purwokerto berbahan dasar singkong. Sesuai dengan namanya makanan ini dibuat dengan cara digesret atau diparut. Namun parutan yang digunakan menggunakan parutan khusus. Hasil dari parutan menghasilkan potongan singkong dengan panjang sekitar 5cm dan berbentuk mirip mie kwetiauw. Untuk cara pembuatannya cukup mudah, singkong parut dicampur gula jawa dan berbagai bumbu kemudian dikukus. Setelah matang, gesret siap disajikan dan biasanya diberi taburan parutan kelapa.

Jalabia

Jalabia merupakan salah satu camilan sederhana murah meriah dan juga gurih. Makanan khas Purwokerto ini berbahan utama singkong. Singkong yang telah dibersihkan, lalu diparut untuk mengurangi kadar air di dalamnya. Setelah itu, singkong dikukus sampai matang. kemudian, dibentuk seperti donat lalu digoreng sampai mengembang. Jalabia paling enak jika dinikmati selagi panas dan sangat cocok dijadikan camilan ketika waktu senggang.

Intil

Intil merupakan hidangan lain berbahan singkong. Intil biasanya diparut menggunakan parutan yang menghasilkan potongan singkong sangat halus. Untuk cara memasaknya, parutan singkong akan dicampur dengan bumbu-bumbu dan gula jawa. Kemudian dikukus sampai matang. Intil juga bisa digunakan sebagai pengganti nasi, karena sama-sama mengandung karbohidrat. Namun tentunya dengan cita rasa manis.