

## **106. makanan khas jakarta**

Judul: **Macam-macam Makanan Khas Jakarta dengan Cita Rasa yang Khas dan Lezat**

Jakarta merupakan Ibukota Negara sekaligus kota terbesar di Indonesia. Pun, Jakarta merupakan kota dengan tingkat pertumbuhan ekonomi yang cukup pesat. Berbagai sektor perdagangan, jasa, properti, industri kreatif, dan keuangan terapat di kota tersebut.

Sebagaimana kita tahu tedapat beberapa etnis menghuni ibu kota Jakarta, salah satunya yaitu etnis Betawi. Bagi sebagian orang yang tinggal di wilayah Jakarta dan sekitarnya pasti tidak akan asing dengan beberapa kekhasan dari suku betawi ini, mulai dari adat istiadatnya sampai dengan kuliner khasnya. Nah, apa sajakah itu? berikut ini makanan khas Jakarta beserta penjelasannya.

### **1. Kerak Telur**

Kerak telur merupakan makanan khas Jakarta yang dimasak di balik wajan, dan dicampur dengan beras serta bumbu lainnya. Cara memasak kerak telur pun tergolong cukup mudah. Pertama-tama kocok satu butir telur bebek, tambahkan setengah sendok teh bumbu halus, setengah sendok teh ebi, setengah sendok makan bawang goreng, seperdelapan sendok teh garam, dan seperdelapan sendok teh gula pasir. Kemudian siram ke atas ketan yang telah direndam dengan air semalaman. Aduk-aduk sambil ratakan di penggorengan, tunggu sampai matang.

Tekstur dari kerak telur memang cukup kasar, hal tersebut lantaran adanya campuran beras. Biasanya kerak telur menjadi hidangan yang selalu ada dalam festival warga lokal. Namun, saat tidak ada festival pun masyarakat tetap bisa menikmatinya. Olahan dari telur ini pun sangat cocok dinikmati saat masih hangat.

### **2. Nasi Uduk**

Makanan khas Jakarta selanjutnya yaitu nasi uduk. Nasi uduk merupakan olahan terbuat dari nasi serta memiliki cita rasa gurih dan lezat. Rasa gurih pada nasi uduk tercipta dari campuran santan. Biasanya nasi uduk akan disajikan menggunakan tambaha lauk seperti ayam goreng, empak goreng, kentang balado, dan juga sambal kacang.

### 3. Nasi Ulam

Nasi ulam merupakan makanan khas Jakarta yang mengadaptasi budaya cina. Nasi ulam menggunakan nasi pera, kemudian disiram semur baik itu kentang, tahu, maupun telur dengan tambahan cumi asin goreng, telur dadar iris, perkedel kentang, dan juga bihun goreng. Jangan lupa tambahan daun kemangi, sambal, dan bawang goreng serta taburan kacang tanah tumbuknya agar lebih sedap.

### 4. Gado-Gado

Makanan khas Jakarta ini memang sudah banyak ditemukan di berbagai daerah lain di Indonesia. Gado-gado berisi berbagai macam sayuran segar serta lontong sebagai pelengkap. Olahan satu ini merupakan olahan sehat karena bahan yang digunakan pun berupa sayur-sayuran.

### 5. Semur Jengkol

Makanan khas Jakarta selanjutnya yaitu semur jengkol. Makanan tersebut merupakan olahan asli Betawi berbahan dasar jengkol yang memiliki bau khas. Hampir di setiap rumah warga betawi pasti akan menyajikan semur jengkol ini. Rasanya lezat berbanding terbalik dengan bau tidak sedapnya saat dikonsumsi. Menurut para penggemarnya, olahan jengkol lebih nikmat jika dibandingkan daging ayam.

### 6. Soto Betawi

Makanan khas Jakarta ini juga terkenal dengan sebutan sobet. Soto betawi diolah dari daging sapi, tomat serta kentang yang disiram kuah santan. Soto betawi disajikan bersama sepiring nasi putih hangat juga es teh sebagai pelengkap. Soto betawi merupakan salah satu kuliner khas betawi yang legendaris dan mampu bertahan di era modernisasi ini.

### 7. Asinan Betawi

Merupakan makana khas Jakarta berupa camilan ringan berisi sayuran yang disajikan dengan kacang goreng, bumbu kacang, cabai, cuka, juga kerupuk. Isi dalam penyajiannya itulah yang membedakan asinan betawi serta asinan lain di jawa barat.

### 8. Dodol Betawi

Dodol betawi adalah makanan khas Jakarta dengan berbagai varian rasa seperti rasa ketan putih, ketan hitam, serta durian. Bahan baku dodol betawi adalah ketan, gula merah, gula pasir, serta santan yang dimasak menggunakan bahan bakar kayu bakar.

#### 9. Putu Mayang

Makanan khas Jakarta tempo dulu putu mayang merupakan salah satu jenis kudapan tradisional dari masyarakat betawi asli. Bahan dasarnya berupa tepung kanji atau tepung beras, kemudian dimasak dengan santan ditambah dengan gula merah. Cara menikmatinya dengan menyiram gula merah dan santan atau membubuhi taburan kelapa pada gula putu mayang.

#### 10. Kue Rangi

Kue rangi merupakan makanan khas Jakarta terbuat dari tumbukan beras putih halus. Adonan tersebut kemudian dipanggang di atas cetakan berbentuk setengah lingkaran dengan menggunakan api kecil. Begitu matang, kue rangi diangkat dan disajikan bersama topping gula merah pekat.

#### 11. Kue Cucur

Kue cucur menjadi salah satu jajanan pasar khas betawi. Makanan ini dihidangkan sebagai makanan pembuka serta mempunyai tekstur tebal ditengah dan tipis ditepi. Nama cucur berasal dari cara pembuatan kue ini yang dilakukan dengan cara meneteskan adonan ke atas loyang dalam jumlah banyak seperti air yang mengucur, jadilah kue cucur.

#### 12. Kue Talam

Kue talam dibuat dari tepung beras ketan dan dimasak menggunakan gula lalu dikukus. Kue talam dibuat dengan bentuk kecil sesuai cetakannya, sehingga mudah untuk dimakan.

#### 13. Kue Cente Manis

Kue cente manis berbahan baku tepung hunkwe, santan kelapa, gula, dan bulir sagu mutiara matang. Cara pembuatannya dilakukan dengan cara dikukus. Semua bahan tersebut dibungkus menjadi satu menggunakan plastik untuk dikukus sebelum dihidangkan.

#### 14. Kue Pancong

Kue pancong merupakan olahan suku betawi. Jajanan tersebut sering dikatakan sebagai kembaran dari kue rangi. Biasanya jajanan satu ini disajikan bersama taburan gula pasir di atasnya. Sedikit berbeda penyajian kue rangi yang menggunakan siraman gula merah cair.

#### 15. Kue Lupis

Kudapan manis lupis merupakan olahan lebaran khas betawi. Sekilas mirip seperti lamang dari Sumatra. Hanya saja masakan ini berbentuk segitiga. Kue lupis dimasak terlebih dulu lalu dibungkus menggunakan daun pisang yang dibentuk segitiga kemudian dikukus.