

## **107. makanan khas jambi**

### **Judul: Daftar Nama Makanan Khas Jambi yang Menggugah Selera**

Jambi merupakan nama kota sekaligus ibu kota dari provinsi Jambi yang terletak di Pulau Sumatra. Kota Jambi ini memiliki sungai besar yang membelah hampir sebagian kotanya, yaitu Sungai Batanghari.

Provinsi ini memang tidak terlalu banyak dieksplor oleh wisatawan, namun tetap menyimpan berbagai keunikan wisata alam serta wisata kulinernya. Nah apa saja sih keanekaragaman makanan khas Jambi itu? berikut ulasan singkatnya.

#### **Tempoyak**

Makanan khas Jambi terbuat dari durian yang sudah difermentasi. Tempoyak biasanya juga dibuat dari durian dengan campuran ikan segar. Akan tetapi, tempoyak juga bisa dihidangkan tanpa ikan. Rasa tempoyak sedikit asam dan aroma duriannya cukup pekat.

#### **Kue Srikaya**

Makanan khas Jambi selanjutnya yaitu kue srikaya. Kue tersebut berbahan dasar tape lalu diolah dengan santan serta diberi pewarna hijau alami dari daun pandan. Karena menggunakan daun pandan sebagai pewarnanya, tak heran jika Kue Srikaya ini memiliki aroma pandan yang harum dan menggugah selera.

#### **Gulai Tepek Ikan**

Merupakan makanan khas Jambi terbuat dari ikan gabus. Gulai Tepek Ikan hanya disajikan pada saat momen-momen penting saja seperti pernikahan, upacara adat serta kenduri. Hal tersebut tidak terlepas dari kepercayaan masyarakat sekitar bahwa gulai tepek ikan dianggap bersejarah.

#### **Dodol Nanas**

Adalah salah satu cemilan manis yang berasal dari Jambi. Jika ingin mencicipi makanan ini, pengunjung bisa datang ke sentra perkebunan nanas yang berada di Tangkit, Kabupaten Mauarojambi.

### Dodol Kentang Kerinci

Merupakan makanan khas Jambi berupa camilan ringan. Dodol kentang memiliki berbagai macam varian rasa seperti pandan, gula merah, durian, stroberi, juga nanas.

### Gandus

lalah makanan khas Jambi berbahan dasar sagu, tepung beras, santan, bawang putih, serta garam.

### Sup Tulang

Makanan khas Jambi satu ini hampir mirip seperti sup iga pada umumnya. Namun cita rasa khas gurih pada masakan ini sungguh sangat kentara. Aroma kaldu sapi yang menggoda akan langsung tercium ketika sup tulang ini disajikan.

### Nasi Gemuk

Makanan khas jambi yang terbuat dari beras, daun pandan, santan, daun jeruk, serta daun salam. Makanan ini umumnya disajikan bersama lauk, seperti telur atau ayam goreng.

### Daging Masak Itam

Makan ini berbahan dsar daging sapi lalu diolah dengan kelapa, adas manis, kecap, kayu manis, jintan, serta pala bubuk. Rasa dari Daging Masak Itam ini sangat khas dan lezat. Makanan ini sangat cocok disantap menggunakan nasi putih hangat.

### Kue Burgo

Makanan khas Jambi yang satu ini rasanya sangat lezat dan proses pembuatannya relatif mudah. Dikenal dengan nama burgo, sajian kuliner ini terbuat dari tepung sagu yang dicampur dengan tepung beras yang didadar dan digulung kemudian dipotong potong. Burgo disajikan dengan kuah dan lauk pelengkap berupa telur rebus. Kuahnya terbuat dari kaldu ikan yang dicampur dengan udang, membuat rasa burgo ini sangatlah nikmat. Teksturnya kenyal ditambah cita rasa gurih yang menggugah selera.

### Gulai Patin

Gulai patin dimasak dengan campuran tempoyak serta santan kelapa. Santan kelapa dipakai sebagai penawar rasa dan aroma tempoyak yang sangat menyengat. Bumbu lain dalam memasak gulai patin ini diantaranya adalah lengkuas, bawang merah, bawang putih, serai, kunyit, serta cabai merah. Gulai patin mempunyai ciri khas kuahnya berwarna kuning.

#### Cumi-Cumi Kangkung

Cara pembuatan masakan tersebut sebenarnya sama dengan membuat tumis kangkung biasa, hanya saja ditambahkan daging cumi segar dan bumbu khas.

#### Kue Padamaran

Kue ini terbuat dari santan dan tepung beras, rasa gurih dan teksturnya lembut seperti bubur sumsum. Yang membedakan dengan bubur sumsum adalah jika di bubur sumsum kinca gula merahnya hanya disiram di bagian atas saja, pada olahan ini gula merah juga disiram pada bagian bawahnya. Kue padamaran ini berwarna hijau karena menggunakan daun suji sebagai campurannya bukan daun pandan.

#### Mie Celor

Mie celor terbuat dari adonan tepung terigu dan disajikan dengan sayuran seperti tauge dan seledri atau daun sop.

#### Rambutan Goreng

Seperti namanya, hidangan ini merupakan rambutan yang digoreng. Cara membuatnya sama seperti membuat nanas goreng. Akan tetapi hanya daging rambutannya saja yang digoreng dan tidak bersama kulitnya. Sebelum membuat rambutan goreng, rambutan harus di biarkan dulu sampai kering. Setelah rambutan benar-benar kering, rambutan diolesi bumbu kemudian di goreng.

#### Kerutup Ikan

Merupakan olahan dengan bahan dasar ikan tawar seperti ikan gurame, ikan mas, serta ikan nila. Bahan dasar ikan tadi diolah menggunakan bumbu khusus, kemudian digoreng dengan daun kunyit.

#### Bolu Kujo

lalah olahan sejenis kue. Bolu kujo biasanya dijadikan makanan untuk buka puasa bersama teh hangat.

#### Gulai Terjun

Olahan gulai terjun terbuat dari aging sapi, kerbau atau kambing. Sama seperti gulai pada umumnya, kuahnya terbuat dari campuran santan dan bahan-bahan lain. Hanya saja tekstur kuah gulai terjun lebih encer dari pada gulai lain pada umumnya.

#### Otak-Otak

Makanan ini terbuat dari daging ikan kemudian diberi bumbu rempah-rempah khas Jambi. Otak-otak ini memiliki bentuk hampir mirip seperti pempek.

#### Kubang Boyo

Kue kubang boyo disebut juga kue pak ipuk atau kue anak buaya. Kue dengan nama unik tersebut berbahan dasar tepung ketan lalu dicampur dengan pasta pandan. Adonan kue tersebut kemudian dipakai untuk membungkus isian menggunakan gula merah dan kelapa parut. Setelah matang, kue diletakkan di wadah dan disiram menggunakan santan atau fla. Cita rasanya tentu saja manis dan legit serta teksturnya kenyal.