

## **109. makanan khas jawa barat**

Judul: Kumpulan **Makanan Khas Jawa Barat Terlengkap**

Negara Indonesia sangatlah luas dengan jumlah suku beraneka ragam serta melahirkan kebudayaan yang sangat beragam pula, termasuk makanan. Perbedaan budaya membuat pengolahan produk makanan tradisional berbeda di setiap daerah. Akibatnya, muncul aneka jenis produk makanan yang beranekaragam pula.

Salah satunya yaitu makanan khas Jawa Barat. Provinsi tersebut terkenal akan ciri khas pedas serta asam pada masakannya. Lalu apa sajakah makana khas Jawa Barat? berikut ini ulasan singkatnya.

### **Nasi Lengko**

Makanan khas Jawa Barat ini merupakan kuliner khusus bagi masyarakat pantura seperti Cirebon dan Indramayu. Nasi lengko terbuat dari bahan diantaranya yaitu nasi putih, tahu goreng, tempe goreng, mentimun mentah cacah, daun kucai dipotong kecil-kecil, tauge rebus, bawang goreng, bumbu kacang seperti bumbu rujak dan kecap manis.

### **Tapai Ketan**

Merupakan makanan khas Jawa Barat dengan bahan dasar berupa ketan putih atau hitam. Olahan Ketan ini biasanya akan diwarnai menggunakan daun katuk agar memiliki warna hijau alami serta membuat penampilannya lebih menarik. Sedangkan bungkusnya kerap kali memakai daun pisang dan daun jambu.

### **Cireng; atau aci goreng**

Cireng merupakan makanan khas Jawa Barat berbahan dasar tepung tapioka yang dibumbui kemudian digoreng. Seiring berjalannya waktu kini cireng tersedia dalam berbagai varian rasa seperti rasa daging ayam, sapi, bakso, sosis, keju serta ayam teriyaki.

### **Hayam Bakakak**

Nama makanan khas Jawa Barat ini memiliki arti makanan berbahan dasar ayam kemudian dibumbui bumbu khas Sunda dan proses memasaknya dengan cara

dipanggang. Biasanya hayam bakakak disajikan utuh atau hanya membuang jeroannya saja.

#### Tahu Kuningan

Merupakan makanan khas Jawa Barat berupa camilan ringan. Bahan utama olahan ini adalah tahu. Namun tahu kuningan memiliki bentuk pada serta rasanya sangat gurih.

#### Mie Kocok

Di dalam satu porsi mie kocok diisi dengan mie, sawi serta telur. Kuliner khas Jawa Barat ini memiliki banyak sekali kandungan gizi seperti kandungan vitamin pada sayur serta protein yang dihasilkan oleh telur. Dalam penyajiannya mie kocok sudah banyak variasinya seperti tambahan bakso atau ayam.

#### Kerupuk Melarat

Makanan khas Jawa Barat berikutnya yaitu kerupuk melarat atau kerupuk miskin. Bahan dasar pembuatan kerupuk yaitu aci atau tepung tapioka. Unikny lagi pengolahan kerupuk melarat tidak menggunakan minyak goreng melainkan menggunakan pasir yang dipanaskan.

#### Cumi Hideung

Seperti namanya, makanan khas Jawa Barat ini terbuat dari cumi. Sementara hideung mempunyai arti hitam. Cumi hideung yaitu ikan cumi, dimasak sekaligus menggunakan tinta hitamnya sebagai pewarna.

#### Karedok

Merupakan makanan khas Jawa Barat terbuat dari sayur-sayuran mentah. Bumbunya pun hampir mirip dengan bumbu gado-gado hanya saja sayur yang digunakan adalah sayur mentah. Adapun sayur-sayuran dalam karedok seperti kol, tauge, kacang panjang, mentimun, kemangi serta terong bulat.

#### Empal Gentong

Merupakan makanan khas Jawa Barat berasal dari Cirebon. Dinamakan empal gentong karena tempat untuk menaruh kuahnya yaitu sejenis kuali atau biasa disebut gentong. Empal gentong terbuat dari bahan utama daging sapi, babat serta usus.

### Comro dan Misro

alah salah satu makanan khas Jawa Barat yang terbuat dari parutan singkong lalu dibentuk bulat serta diberi isian didalamnya. Yang membedakan keduanya yaitu isiannya. Comro diisi dengan sambal oncom sedangkan misro diisi dengan gula merah. Kuliner satu ini diolah menggunakan cara digoreng.

### Surabi

Serabi atau surabi adalah kuliner yang sudah merata di Jawa Barat. Bisa dikatakan menjadi kuliner tradisional sunda, bahan dasarnya terbuat dari tepung beras. Penampilan serabi memiliki bentuk bulat bertekstur empuk. Surabi juga memiliki banyak varian isian seperti kornet, ayam, dan telur.

### Nasi Jamblang

Sebenarnya, nasi jamblang merupakan olahan nasi biasa yang didalamnya ditambahkan lauk. Cara penyajiannya menggunakan daun jati. Dalam satu porsi nasi jamblang menggunakan sedikit Nasi dan akan ditumpuk dengan berbagai lauk. Yang membuat sensasinya berbeda karena adanya daun jati sebagai pembungkus nasi sehingga bisa menciptakan aroma dan rasa khas menggugah selera.

### Lepet Kuningan

Seperti Lepet pada umumnya, Lepet Kuningan ini dibuat dengan ketan putih lalu dibungkus dengan daun kelapa. Bungkus tersebut akan diikat agar nantinya ketan didalamnya tidak berceceran. Sebagai isian lepet kuningan menggunakan kacang. Untuk rasa Lepet Kuningan menyerupai lepet pada umumnya yakni gurih.

### Dorokdok

Penamaan Derokdok sendiri diberikan karena suara saat memakan Derokdok, akan menghasilkan suara "Dorok Dok Dorok Dok" suara tersebut muncul karena renyahnya krupuk dengan bentuk memanjang ini.

### Doclang

Donclang merupakan olahan terbuat dari ketupat, tahu, kentang, serta ada siraman bumbu kacang megitarinya. Kuliner satu ini sedikit mirip dengan kuliner tradisional Jakarta yaitu Ketoprak maupun kupat tahu Bandung.

#### Asinan Goreng

Ciri dari asinan goreng adalah dibuat dari kuah cabai merah dengan cita rasa pedas. Dalam satu porsi selain rasa pedas ditambahkan pula potongan sayuran atau buah-buahan. Asinan bogor mempunyai tiga varian yaitu asinan buah, asinan sayuran, serta asinan buah dan sayuran.

#### Soto Kuning

Sesuai dengan namanya, soto ini berwarna kuning dengan bahan pembuatan kuahnya menggunakan kunyit. Kuliner ini berasal dari Kota Bogor, disajikan dengan berbagai macam daging untuk pelengkap mulai dari daging sapi, daging ayam, limpa maupun babat.

#### Tahu Gejrot

Tahu Gejrot merupakan kuliner sederhana dari Jawa Barat namun memiliki olahan sangat nikmat. Kuliner dari daerah Cirebon ini dibuat dari bahan dasar tahu goreng dengan tekstur yang lebih berisi. Dalam penyajiannya kurang lengkap kalau tidak adanya kuah asam pedas berbahan cabai rawit.