

108. makanan khas jawa

Judul: Nama-nama Makanan Khas Jawa dengan Cita Rasanya yang Khas

Masakan Jawa adalah masakan tradisional yang berasal dari pulau Jawa dan kaya akan rempah-rempahnya, kecuali Jawa Barat yang mempunyai kekhasan khusus sebagai Masakan Sunda.

Tak hanya ada di warung tegal, masakan Jawa juga biasa disajikan di restoran-restoran terkenal. Kurang lengkap rasanya jika berkunjung ke daerah Jawa tanpa mencicipi masakan khasnya terlebih dahulu. Lalu apa saja sih makanan khas itu? Simak ulasannya berikut ini:

Makanan dari Jawa Timur

1. Pecel

Makanan khas Jawa Timur satu ini hampir tersedia di setiap daerah khususnya wilayah Jawa. Namun ada beberapa kota seperti Kediri, Madiun dan juga Blitar yang memiliki kekhasan rasa tersendiri dalam olahan pecelnya.

Pecel terbuat dari campuran aneka sayuran, seperti kangkung, tauge, kacang panjang, timun, kol atau sayuran lainnya. Cara membuatnya cukup direbus kemudian disajikan bersama sambal kacang. Sebagai pendamping hidangan bisa juga ditambahkan rempeyek serta kerupuk.

2. Soto

Seperti halnya pecel, soto juga sudah tersedia hampir diseluruh daerah di Indonesia. Akan tetapi soto Jawa Timur memiliki kekhasan yang tidak dimiliki oleh daerah lain. Sebagai contohnya yaitu soto Lamongan terkenal dengan konyanya, serta soto Jombang terkenal dengan kuah kental dan beningnya.

Isian soto terdiri dari aneka daging, mi bihun, tauge, kacang tanah dengan tambahan seledri, jeruk nipis serta kuah yang kaya akan rempah-rempah. Soto dapat dinikmati menggunakan nasi atau lontong serta kerupuk atau gorengan sebagai makanan pendamping.

3. Rawon

Ada beberapa daerah di Jawa Timur seperti Surabaya dan Pasuruan terkenal akan rawonnya. Makanan satu ini memiliki ciri khas kuah hitam kaya rempah-rempah. Rawon bisa dihidangkan bersama nasi dengan tambahan kerupuk untuk menambah rasa nikmat.

4. Rujak Cingur

Rujak cingur merupakan makanan khas Jawa Timur khususnya Surabaya. Ciri khas dari hidangan satu ini yaitu irisan cingur atau daging bagian mulut sapi. Selain irisan itu ada juga tambahan aneka buah seperti bengkuang, timun, nanas yang kemudian dihidangkan bersama lontong, nasi atau gorengan.

5. Pecel Lele

Sebenarnya pecel lele sudah ada hampir diseluruh daerah, akan tetapi pecel lele sebenarnya berasal dari Lamongan. Nah, ciri khas utama dari pecel lele terletak pada sambalnya yang pedas.

Makanan Dari Jawa Tengah

1. Nasi Gandul

Olahan asal Pati satu ini berasal dari nasi putih biasa, hanya saja cita rasa dari nasinya lebih gurih serta nikmat dibandingkan nasi putih pada umumnya. Rasa gurih pada nasi dihasilkan dari santan, ada juga yang menambahkan daun pandan sebagai penambah aroma pada nasi. Nasi gandum biasa dihidangkan bersama olahan daging sapi.

2. Nasi Liwet

Sebenarnya nasi liwet hampir sama dengan nasi uduk, dimana pembuatannya menggunakan santan atau kelapa. Adapun perbedaanya terletak pada lauknya yaitu berupa suwiran ayam serta labu siam.

3. Mie Ongklok

Seperti namanya, olahan khas Wonosobo tersebut berbahan dasar mie. Mie yang sudah siap kemudian dimasak bersama potongan kol serta daun kucai. Ciri khas mie

ongklok terdapat pada kuahnya, tambahan tepung kanji inilah yang kemudian membuat kuah mie ongklok lebih kental dari olahan mie lainnya.

Agar lebih nikmat, sebaiknya mie ongklok disantap saat masih hangat lalu bisa juga ditambahkan kerupuk, sate atau tempe sebagai makanan pendamping.

4. Rondo Royal

Mendengar namanya, mungkin kebanyakan akan berpikir bahwa arti dari rondo royal yaitu janda yang boros. Namun tunggu dulu, rondo royal merupakan olahan khas Jepara berbahan dasar tape singkong. Nah tape singkong tersebut kemudian digoreng bersama tepung lalu disajikan sebagai camilan atau makanan ringan.

5. Mangut Beong

Bagi penyuka olahan ikan, ketika berkunjung ke Magelang, Jawa Tengah jangan lupa untuk mencicipi olahan tersebut. Mangut beong terbuat dari ikan beong, hampir serupa ikan lele. Ikan beong yang sudah bersih kemudian diolah bersama bumbu-bumbu lain, seperti cabai, bawang merah, bawang putih, tomat, bisa juga ditambah petai sebagai penambah rasa.

Makanan dari Jawa Barat

1. Segu Jamblang

Nama sega jamblang tentu sudah tidak asing lagi. Makanan khas Cirebon Jawa Barat tersebut memiliki ciri khas utama daun jati sebagai bungkusnya. Adapun sega jamblang yaitu olahan nasi campur dengan aneka ragam lauk, seperti telur, perkedel, semur, tahu, sambal goreng dan lain-lain. Jadi ketika berkunjung ke Cirebon jangan lupa untuk mencicipinya ya!

2. Empal Gentong

Nama empal gentong juga tidak kalah terkenal jika dibandingkan sega jamblang. Adapun empal gentong juga merupakan makanan khas Cirebon yang berbahan dasar daging sapi. Ciri khas utama masakan satu ini yaitu cara mengolah dagingnya menggunakan gentong, sehingga disebutlah empal gentong. Empal gentong sangat cocok dinikmati bersama lontong, nasi serta kerupuk.

3. Rujak Kangkung

Seperti namanya, olahan khas Kuningan Jawa Barat tersebut berbahan dasar kangkung. Kangkung yang sudah dibersihkan kemudian dimasak dengan cara ditumis. Ciri khas utama dari rujak kangkung terletak pada rasa asam manis sambalnya. Sehingga makanan satu ini sangat lezat dan segar ketika dimakan. Sebagai tambahan, rujak kangkung juga bisa dinikmati sebagai lauk.

4. Lotek

Lotek merupakan sejenis gado-gado. Berbahan dasar aneka sayuran seperti kacang, kangkung, pare, tauge, dan jenis sayuran lainnya. Bedanya bumbu kacang pada lotek sering ditambahkan terasi sebagai tambahan penyedap rasa. Nah, cara tepat menikmati lotek yaitu menggunakan tambahan lontong, kerupuk serta gorengan.

5. Karedok

Sama halnya dengan lotek, makanan khas Jawa Barat tersebut juga terbuat dari aneka sayuran dengan bumbu kacang yang lezat. Bedanya, berbagai sayuran dalam karedok tidak direbus layaknya sayuran pada lotek atau pun pecel. Untuk bumbunya sendiri hampir sama dengan bumbu pecel. Makanan ini dapat dijadikan lauk atau bisa juga sekedar dijadikan camilan.