

111. makanan khas jawa timur

Judul: Kumpulan Makanan Khas Jawa Timur yang Menggugah Selera

Jawa Timur tidak hanya memiliki wisata alam yang menarik, tetapi juga makanan enak yang wajib untuk dicoba. Makanan khas Jawa Timur dikenal dengan menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan.

Makanan khas Jawa Timur juga cenderung memiliki rasa pedas. Dari sekian banyak kuliner khas Jawa Timur, berikut ini ulasan singkatnya.

Bakso Malang

Berbeda dari bakso biasa, bakso Malang memiliki berbagai macam jenis. Ada bakso biasa, bakso telur, bakso urat, bakso udang, serta bakso goreng. Agar lebih nikmat bisa juga ditambahkan pangsit kering atau basah, siomay, ati, ampela, tahu, mie, serta lontong.

Nasi Tumpang

Nasi Tumpang merupakan olahan tradisional Kediri. Diberi nama nasi tumpang karena menggunakan kuah dari sambal tumpang. Sambal tumpang dibuat dari tempe basi atau disebut juga dengan tempe bosok. Tempe tersebut dimasak bersama dengan ayam, atau terkadang juga menggunakan rambak atau krupuk kulit sapi.

Soto Lamongan

Soto Lamongan merupakan makanan khas Jawa Timur khususnya daerah Lamongan. Soto lamongan sendiri sudah banyak ditemui diberbagai daerah lain. Ciri khas utama kuliner satu ini dengan soto lainnya yaitu adanya campuran koya. Koya yaitu sejenis bubuk terbuat dari udang serta bawang putih.

Lontong Balap

Makanan khas Jawa Timur ini cukup terkenal di daerah Surabaya, Sidoarjo dan sekitarnya. Lontong balap disebut juga dengan lontong kupang. Bahan utama yang digunakan adalah kupang putih. Kupang putih merupakan hewan laut seperti kerang berbentuk seperti biji kedelai. Lontong balap biasanya dihidangkan dengan dipadukan bersama sate kerang dan minuman air kelapa muda.

Tahu Tek

Merupakan olahan berbahan dasar tahu goreng setengah matang kemudian ditambahi bahan lain seperti potongan lontong, tauge, kentang goreng serta timun. Setelah itu kemudian disiram menggunakan sambal kacang.

Pecel

Makanan khas Jawa Timur berbahan utama sayur rebus seperti kangkung, kacang panjang, kol, irisan timun, dan tauge. Semua bahan dicampur bersama sambal kacang juga rempeyek.

Rujak Cingur

Makanan khas Jawa Timur satu ini berasal dari Kota Surabaya. Rujak cingur pada umumnya terbuat dari beberapa irisan jenis buah seperti nanas, timun serta bengkuang. Lalu dipadukan lagi dengan lontong atau nasi, cingur, sayuran, tahu, tempe kemudian disiram saus dari olahan petis udang.

Sambel Wader

Salah satu olahan makanan berbahan dasar ikan berasal dari Mojokerto. Sambel wader ini merupakan olahan berbahan utama ikan wader. Cara memasaknya pun cukup mudah ikan wader hanya digoreng sampai matang, kemudian ditambahkan sambel dan disajikan.

Lodho Ayam

Olahan tradisional Tulungagung. Kuliner tradisional berbahan dasar ayam ini dimasak menggunakan bumbu serta resep turun temurun sehingga menciptakan rasa lezat dan nikmat ketika dimakan. Lodho ayam memiliki dua jenis masakan, pertama adalah lodho berkuah encer, kedua yaitu lodho kuah kental.

Rujak Soto

Makanan Khas Jawa Timur dari daerah Banyuwangi. Kuliner ini menggabungkan dua jenis makanan yakni soto kuning dengan rujak.

Nasi Krawu

Merupakan olahan asal Gresik. Kuliner ini disajikan dengan daun pisang. Lauknya identik dengan daging sapi, yaitu berupa sayatan daging sapi, semur daging, jeroan sapi, sambal terasi dan Serundeng

Sego Temping

Adalah makanan khas Jawa Timur khususnya daerah Banyuwangi. Nasi tepong terdiri dari sayuran rebus, tahu goreng, nasi panas, tempe goreng, ikan asin, dadar jagung, dan dilengkapi bersama sambal mentah yang super pedas.

Gethuk Pisang

Berbeda dengan gethuk pada umumnya yang terbuat dari singkong, Gethuk asal Kediri satu ini berbahan dasar pisang. Pisang yang digunakan adalah pisang raja nangka. Biasanya Pisang raja nangka dipilih karena mempunyai citarasa yang khas dibandingkan dengan pisang yang lainnya. Tekstur keras pada pisang serta rasa asam manisnya membuat jenis pisang ini tidak lembek ketika dikukus.

Nasi Becek

Merupakan olahan khas Nganjuk dengan bahan dasar nasi dan potongan sate kambing yang telah dilucuti dari tusuk satenya. Nasi becek menyerupai gule maupun soto babat.

Kare Ranjungan

Adalah makanan khas Jawa Timur dari daerah Tuban. Ranjungan merupakan hewan laut yang menyerupai kepiting. Ranjungan ini biasanya diolah menjadi kare ranjungan yang nantinya akan menjadi makanan bersantan dan tentunya sebagai bahan utamanya yaitu ranjungan.

Menjes Malang

Merupakan kuliner asal Malang, berbahan dasar ampas tahu kemudian difermentasikan seperti pembuatan tempe. Menjes berbentuk balok dan mempunyai tekstur yang lembut dan empuk. Menjes dimasak menggunakan tepung berbumbu rempeyek yang terbuat dari rempah-rempah pilihan seperti kunyit, bawang putih, daun jeruk, kemiri dan ketumbar. Menjes di goreng berbalut dengan tepung mendoan yang dimasak menggunakan bumbu seperti bawang putih, kencur dan ketumbar.

Rawon

Adalah olahan berkuah nan menggoda, biasanya disajikan dengan nasi, atau bisa juga menambahkan bawang goreng serta kerupuk. Rawon biasanya berisi tauge, sayuran hijau, telur serta daging sapi.

Ledre adalah salah satu makanan berasal dari Kota Bojonegoro. Bentuknya sekilas seperti kue semprong. Jajanan ini terbuat dari tepung beras lalu dicampur pisang raja, santan, telur, minyak kacang, serta gula pasir.

Brem merupakan jajanan tradisional Madiun. Brem bisa menjadi oleh-oleh pilihan yang lezat ketika berkunjung ke Kota Madiun. Brem dibuat dari frementasi ketan hitam kemudian diambil sarinya. Setelah itu diendapkan selama sehari semalam.

Wingko Babat merupakan kuliner khas Madiun berbahan dasar kelapa muda, gula, serta tepung beras ketan. Wingko biasanya berbentuk bundar lalu disajikan dalam keadaan hangat dengan cara dipotong kecil-kecil terlebih dahulu. Kombinasi gula dan kelapa menjadikan kue ini menjadi terasa nikmat.