

113. makanan khas jogja

Judul : Nikmat dan Istimewanya Makanan Khas Jogja

Daerah Istimewa Yogyakarta, sudah terkenal sebagai daerah penghasil batik sejak dahulu kala. Kota sekaligus nama provinsi ini juga terkenal sebagai kota pendidikan karena banyak universitas-universitas besar berdiri di sana.

Selain kedua sebutan tersebut, Jogja juga memiliki kekayaan alam tak kalah indah nan mempesona. Dan tak berhenti sampai di situ, kota keratonan ini juga memiliki kuliner lezat yang begitu digemari. Berikut adalah beberapa makanan khas Jogja tersebut :

Gudeg

Dimulai dari makanan khas Jogja paling terkenal yakni gudeg. Gudeg sendiri terdiri dari tiga jenis, yaitu gudeg basah, gudeg manggar, dan gudeg kering. Perbedaannya terletak pada kekentalan santan gudeg. Bahan dasar pembuatan gudeg ialah nangka muda. Gudeg sebenarnya memiliki cita rasa manis. Bahkan beberapa orang luar jawa tidak terbiasa dengan rasa ini. Kendati demikian, cita rasa manis gudeg akan lebih nikmat jika dimakan dengan nasi pulen, sambal goreng krecek, dan gurihnya kuah opor ayam serta tambahan telur, tahu, atau tempe bacem.

Bakmi Jawa Goreng

Sejatinya, bakmi adalah makanan berupa sajian layaknya mi pada umumnya. Bedanya, bakmi di sini biasanya disajikan dengan campuran daging atau ayam, dan sayur-mayur seperti kol. Bakmi bisa dimakan dengan kuah atau tanpa kuah alias bakmi goreng. Dulu, bakmi dipercaya dibawa oleh pedagang-pedagang Tiongkok ke Indonesia. Tentu bakmi yang ada sekarang sudah beradaptasi dengan rempah-rempah Indonesia. Beberapa rekomendasi bakmi jawa terkenal di Jogja adalah Bakmi Kadin, Bakmi Mbah Mo, Bakmi Mbah Gito, Bakmi Jombor, dan Bakmi Pele.

Sate Klathak

Sate klathak merupakan jenis sate kambing yang dipotong dadu, ditusuk, lalu dipanggang di atas arang. Kurang lebih sama seperti sate pada umumnya. Perbedaan mendasar dari sate klathak ialah bumbunya hanya berupa garam dan dibakar menggunakan jeruji besi sepeda. Tusukan jeruji besi sepeda inilah yang membuat sate klathak menjadi sate unik dan khas. Selain sebagai tusukan, jeruji besi juga berfungsi untuk menghantarkan panas agar daging kambing matang merata. Bila biasanya sate dimakan menggunakan bumbu kacang, maka sate klathak dimakan bersama kuah gule.

Nasi Kucing

Nasi kucing atau sego kucing, adalah nasi yang dibungkus di dalam daun pisang dengan campuran ikan teri, sambal, atau tempe di bagian atasnya. Sajian unik ini disebut sego kucing karena dalam satu bungkusannya memang dibuat dalam porsi kecil. Bisa jadi akan habis hanya dalam beberapa kali suapan. Bila diibaratkan seperti makan dengan porsinya kucing. Segor kucing akan banyak dijumpai di angkringan. Bagi mahasiswa Jogja, makan di angkringan adalah cara terbaik untuk menghemat uang saku yang pas-pasan.

Oseng-oseng mercon

Oseng-oseng mercon adalah makanan khas Jogja berbahan dasar kikil, daging sapi, serta cabe rawit dalam jumlah sangat banyak. Jumlah cabe yang melimpah ini menjadi asal usul nama mercon. Ketika dimakan, akan ada sensasi serupa letupan-letupan mercon dari pedasnya cabe rawit ketika dikunyah. Rasanya seperti ada bom atau mercon meledak dalam mulut. Oseng-oseng mercon merupakan makanan paling digemari terutama bagi orang-orang pecinta kuliner pedas.

Jadah Tempe

Jadah merupakan makanan khas daerah Kaliurang, Kabupaten Sleman. Jadah terbuat dari bahan ketan dicampur kelapa. Cita rasa hasil campuran ini sangat gurih dan

nikmat. Sebagai pendamping jadah, biasanya ada tempe bacem yang memiliki cita rasa manis. Apabila keduanya ditangkupkan kemudian digigit dalam sekali gigitan, cita rasa yang dihasilkan akan begitu kontras namun enak dimakan. Tak heran bila rasa sederhana ala jadah tempe, justru malah menarik hati Sri Sultan Hamengkubuwono IX untuk mengudap panganan sederhana ini, di kesehariannya.

Bakpia pathuk

Jika sebelumnya makanan khas Jogja yang dibahas berupa makanan berat, selanjutnya ada jajanan atau camilan khas Jogja yakni bakpia pathuk. Jajanan sekaligus oleh-oleh khas Yogyakarta ini akan banyak dijumpai di sekitar jalan mataram dekat Malioboro, tepatnya di sentra penjualan bakpia pathuk. Beraneka merk dan rasa bakpia pathuk dapat ditemukan di tempat tersebut. Tekstur kue campuran kacang hijau dan gula berbalutkan kulit tepung kemudian dipanggang ini sungguh memanjakan lidah. Bakpia pathuk memiliki tekstur krispi di luar, namun lembut di dalam.

Yangko

Satu lagi kue khas jalan Mataram selain bakpia pathuk adalah kue yangko. Yangko biasanya berbentuk persegi dengan warna-warna cerah sesuai rasanya. Kue yangko memiliki tekstur kenyal, lembut, dan manis. Ketiga tekstur tersebut dapat disatukan karena terdapat taburan tepung khusus sebagai ciri khas dari kue yangko.

Cenil Jogja

Makanan khas Jogja lainnya ialah cenil. Meskipun hampir di seantero pulau Jawa cenil ini sudah terkenal, bahkan di setiap daerah ada. Cenil Yogyakarta mempunyai rasa serta tekstur berbeda.

Geplak

Kue geplak merupakan salah satu jenis kue tradisional asal kota Yogyakarta. Gelak terbuat dari adonan kelapa parut, tepung, dan gula. Adonan tersebut kemudian diolah sehingga menciptakan panganan gurih, manis, dan pastinya enak. Kue geplak biasanya memiliki bentuk bulat-bulat kecil dengan tampilan warna beragam.

Belalang Goreng

Terakhir, ada salah satu camilan yang bisa dikategorikan ke dalam kategori ekstrem bagi sebagian orang. Selain menawarkan aneka tempat wisata alam menarik dan cantik, Kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta, ternyata juga menawarkan makanan khas Jogja yang unik, yaitu belalang goreng.

Di Gunungkidul, belalang sangat mudah didapatkan. Sehingga warga setempat mencoba untuk membuat kreasi makanan dengan potensi tersebut. Bentuknya memang benar-benar bentuk belalang besar utuh. Ketika dimakan, rasanya begitu gurih dan renyah. Olahan belalang ini juga biasanya dimakan seluruh bagian tubuhnya. Belalang juga termasuk ke dalam jenis makanan tinggi protein. Oleh karena itu, lebih baik jangan sekali-kali mencicipi belalang goreng jika kamu memiliki alergi makanan berprotein tinggi, kalau tidak mau gatal-gatal karenanya.