Laporan Artikel

No	Nama Masakan	Deskripsi	Gambar
1	Sayur Lodeh	Sayur lodeh (bahasa Jawa: ??????????, Jangan lodhèh) adalah masakan sayur yang berkuah santan khas Indonesia, terutama di daerah Jawa Tengah. Sayur lodeh mempunyai berbagai macam variasi terutama pada bumbunya, ada yang santannya berwarna putih dan ada juga yang santannya berwarna kuning kemerahan. Bahanbahan yang sering digunakan adalah labu jipang, kacang panjang, terung, petai, tempe, cabai, jagung kecil dan santan. Resep masakan yang enak dan gurih ini sangat menyegarkan dan cocok jika dipadukan dengan serundeng daging, empal daging, telur asin dan ikan tongkol. Dan biasanya dihidangkan bersama dengan sambal. Masakan ini menyerupai kari, tetapi masakan ini menggunakan sayur-sayuran daripada menggunakan daging atau boga laut.	images/iduk NWLcFB pek WO12 ey DJYTW9QnMdCROj80 ee Lyu.jpeg
2	Soto Betawi	Soto Betawi merupakan soto yang populer di daerah Jakarta. Seperti halnya soto Madura dan soto sulung, soto Betawi juga menggunakan jeroan. Selain jeroan, sering kali organ-organ lain juga disertakan, seperti mata, terpedo, dan juga hati. Daging sapi juga menjadi bahan campuran dalam soto Betawi. Kuah soto Betawi merupakan campuran santan dan susu. Kedua campuran inilah yang membuat rasa soto Betawi begitu khas. Istilah soto Betawi hadir dalam kuliner masakan Indonesia sekitar tahun 1977-1978, tetapi bukan berarti tidak ada soto sebelum tahun tersebut. Yang memopulerkan dan yang pertama memakai kata soto Betawi adalah penjual soto bernama Lie Boen Po di THR Lokasari / Prinsen Park, tentunya dengan ciri khas cita rasa sendiri. Banyak penjual soto pada masa tahun-tahun tersebut, biasanya menyebut dengan soto kaki Pak "X" atau sebutan lainnya. Istilah soto Betawi mulai menyebar menjadi istilah umum ketika penjual soto tersebut tutup sekitar tahun 1991.	images/K6z797zWvRALnwtfc0ep8io2yP5FTHoMbpH8pVEx.jpeg
3	Lontong Balap	Lontong balap adalah makanan khas Indonesia yang merupakan ciri khas kota Surabaya di Jawa Timur. Makanan ini terdiri dari lontong, taoge, tahu goreng, lentho, bawang goreng, kecap, dan sambal. Lontong balap terdiri dari lontong yang diiris-iris dan di atas irisan lontong ini ditumpangi irisan tahu dan remasan beberapa lentho (bulatan kecil sebesar ibu jari dan dipencet ini bentuk lentho asli lontong balap, berbeda dengan lentho yang dipakai sekarang), kemudian di atasnya ditumpangi kecambah setengah matang yang porsinya terbanyak dalam hidangan, setelah itu diambilkan kuah secukupnya, sambal dan kecap disesuaikan selera pembeli. Makanan ini dihidangkan dengan pasangannya yaitu, beberapa tusuk sate kerang.	images/dP7ShIfXyWXYUq5FHw8XPrHhGOdamro1UiHi3XCJ.jpeg
4	Gudeg Yogyakarta	adalah makanan khas Provinsi Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersamaan. Gudeg biasanya dimakan dengan nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tempe, tahu dan sambal goreng krecek.	images/z ORg GhN bv UOLXQz 2k1eBQSD7ZILAyn Ijqc 22e8R1. jpeg

No	Nama Masakan	Deskripsi	Gambar
5	Pindang Tulang Palembang	Pindang Tulang, adalah tulang iga sapi berbumbu dengan tetelan daging yang masih melekat pada tulang, direbus dengan rempah-rempah seperti pindang patin. Hidangan ini berasa gurih, asam, dan pedas	images/V9gG0WcaA7Fj8XTHNRwWilnMBNOkbiWLgTu8ACVB.jpeg
6	Sate Madura	sate yang meiliki bumbu khas Madura. Sate Madura biasanya terbuat dari ayam. Madura selain terkenal sebagai pulau garam, juga terkenal dengan satenya. Sate madura sudah terkenal di seluruh Nusantara, Sate Madura dapat ditemukan hampir di semua daerah khususnya di kota besar seperti Medan, Jakarta, Bandung, dan Surabaya. Konon di Madura sendiri sate susah dicari. Tetapi selain ayam sebagai bahan utama sate juga ada yang menggunakan kambing yang ditandai dengan digantungnya bagian kaki belakang si kambing di rombong sang penjual sate. Bumbunya adalah campuran kacang yang ditumbuk halus petis dan sedikit bawang merah. Bumbu kecap juga menjadi salah satu khas dari Pamekasan yang cukup nikmat untuk disantap. Memanggangnya dengan api dari batok kelapa yang dihanguskan terlebih dahulu yang disebut dengan arang batok kelapa. Rasanya gurih tetapi dipantangkan kepada mereka yang berkolesterol tinggi dan yang pengidap asam urat akut.	images/T2 KeVcX47f8tG47Gptoz 2VxX0f3 or PKKDSCmTKMB. jpeg
7	Nasi Padang	Nasi Padang adalah nasi putih yang disajikan dengan berbagai macam lauk pauk khas Indonesia. Padang merujuk pada ibu kota provinsi Sumatra Barat, kampung halaman orang Minangkabau. Nasi Padang adalah sebuah hidangan yang disajikan secara lengkap secara prasmanan dengan daging, ikan, sayuran, dan makanan pedas dimakan dengan nasi putih, itu adalah komoditas ekspor paling terkenal dan masyarakat minangkabau mempunyai kontribusi yang besar untuk masakan Indonesia.	images/eeWPRtnQeHrCZzUB0Lhmt1JEaBWLUXAQq3lxafQO.jpeg