

## **Foto: Melihat Produksi Lamang Makanan Takjil saat Bulan Puasa**

Pekerja menyelesaikan proses pembuatan lamang tapai atau lemang bambu di kawasan Senen, Pusat, Jumat (24/3/2023). Lemang adalah makanan khas Minangkabau yang terbuat dari beras ketan putih yang dimasak dengan menggunakan wadah bambu dan dibakar dengan menggunakan kayu bakar dan sering menjadi sajian berbuka puasa. Aroma dari santan, daun pisang, ketan putih dan dari bambu menjadi khas makanan ini. Cara memakan lemang juga bermacam cara, ada yang dimakan tanpa campuran, ada juga yang dimakan menggunakan topping sele srikaya maupun tape hitam. Bahkan bisa juga kita santap menggunakan lauk seperti rendang. Dalam sehari biasanya pelaku usaha di kawasan Senen membuat 100 buah lemang yang dijual Rp 20 ribu per buah. Bulan puasa tahun ini produksi meningkat hingga 200 buah per hari karena ada peningkatan permintaan, namun jumlah tersebut tak sebanyak tahun kemarin, yakni 300 per hari.