

MAKANAN NUSANTARA



Kerak
Telur



Soto
Betawi



Sate
Maranggi



Laksa
Bogor

*Disusun : Ratiwi, S. Pd
TKS IT Assalafush Sholih*

Makanan Khas Jakarta



★
1



Kerak Telor

**Siapa yang tahu, ini makanan apa ya?
Betul sekali, kerak telur.**

 **Kerak telur merupakan makanan
khas dari Jakarta.**

2

Kerak telur terbuat dari beras ketan putih, telur ayam, ebi, bawang merah goreng, dan diberi bumbu yang dihaluskan.

Bumbu yang dihaluskan terdiri dari kelapa sangrai, cabai merah, kencur, jahe, merica, garam dan gula pasir.





Kerak Telor sudah ada dari zaman kolonial Belanda.

Kerak telur tercipta setelah masyarakat Betawi atau Batavia coba-coba membuat beragam makanan dengan memanfaatkan banyaknya buah kelapa di sana.



Soto Betawi



Soto betawi merupakan makanan khas Jakarta yang sangat digemari banyak orang



Soto betawi memiliki 3 kuah yang berbeda, soto bening, soto santan dan soto susu.

Soto betawi memiliki rasa yang gurih yang berbeda dengan soto lainnya.

BIR PLETOK



Bir pletok atau Bir Betawi adalah minuman khas masyarakat Betawi yang sudah populer sejak zaman kolonial

Minuman ini dibuat dari bahan godokan 13 macam rempah, yakni jahe, jahe merah, sereh, kunyit, kayu secang, kayu manis, lada hitam, daun pandan, daun jeruk, biji pala, kapulaga, kembang lawang, serta cengkeh, ditambah gula dan garam.



SEJARAH BIR PLETOK

Pada zaman penjajahan Belanda di Indonesia, banyak masyarakat Betawi yang tergoda untuk mencoba meminum bir.



Namun, setelah melihat efeknya yang kurang baik karena membuat orang mabuk dan selain itu juga melanggar ajaran agama, maka beberapa orang Betawi mencoba meracik bir yang dapat menghangatkan badan, tetapi tidak menyebabkan mabuk.

Es Selendang Mayang



Es selendang mayang adalah salah satu minuman khas asal Jakarta. Sekarang sudah jarang ditemui dan telah dianggap minuman kuno dan mendapat lebel " minuman betawi Jadul



Selain menyegarkan, minuman ini dapat mengurangi rasa lapar karena dibuat dengan bahan dasar tepung beras. Beberapa penjual di kota tua membuat minuman ini dengan bahan dasar tepung hunkwe dengan alasan lebih mudah dan efisien.

Makanan Khas

Jawa Barat



11

Sate Maranggi



Saté maranggi adalah makanan asli Sunda biasa ditemukan di daerah Purwakarta.

Yang membedakan sate maranggi dengan sate lainnya



adalah proses perendaman daging dalam bumbu.

Ciri khas sate maranggi adalah terletak pada daging sapi yang biasa dicampur dengan lemak atau has sesuai selera

Istilah maranggi sendiri dalam bahasa Sunda merupakan istilah petukangan, yaitu seorang ahli pembuat sarung keris.

Hayo, Siapa yang pernah makan sate maranggi?

**Gimana menurutmu rasanya?
Enak kan?**



Laksa Bogor

MAKANAN KHAS INDONESIA

Laksa adalah makanan khas bogor yang berasal dari Persia



Seporsi laksa terdiri atas bihun dengan ketupat, taoge, tahu, dan ditambahkan kuah santan kental.

15



**selain di bogor, laksa
bisa ditemukan di
wilayah dengan
kebudayaan Melayu
yang kental, seperti
Riau, Bangka, dan
Belitung**

**Yang bikin Laksa Bogor terasa
mantap adalah perpaduan cita rasa
kuah santan dari ayam dan udang
yang pekat dengan bumbu kuning.**

Es *Goyobod* +



Es Goyobod salah satu minuman khas Jawa Barat terutama didaerah Garut dan Bandung. Kata goyobod berasal dari bahasa Sunda serapan dari bahasa Belanda, yang berarti 'basah kuyup'.

Dalam kamus bahasa Sunda goyobod memiliki arti campuran minuman yang terbuat dari tepung kanji yang diiris persegi, dicampur sirup dan gula merah. Sedangkan menurut KBBI, goyobod adalah campuran hunkue dan santan encer yang direbus dan didiamkan hingga mengeras.



Es goyobod berbahan aci atau tepung tapioka sehingga terasa kenyal, ditambahkan potongan roti tawar, pacar cina, tape singkong, dan serutan daging kelapa.



Bajigur

Bajigur adalah minuman tradisional khas masyarakat Sunda. Bahan utamanya adalah gula aren dan santan



Untuk menambah kenikmatan, sering kali dicampurkan sedikit jahe dan garam. Daun pandan wangi biasanya ditambahkan untuk menambah aromanya, tetapi sekarang lebih sering menggunakan bubuk vanili buatan. Kopi tubruk, kopi yang ditumbuk halus juga kadang menjadi bahan tambahan.



Minuman ini disajikan panas-panas dan dijual dengan gerobak. Pedagang keliling di desa-desa dan daerah pemukiman. Gerobak penjual biasanya dilengkapi dengan kompor portabel untuk menjaga minuman tetap panas.



Bajigur dianggap cocok dikonsumsi di dataran tinggi yang sejuk, atau saat malam dingin serta hujan untuk menghangatkan diri. Minuman ini biasanya disajikan bersama dengan jajanan tradisional seperti pisang kukus, ubi rebus atau kacang rebus.

