

10 Macam Jajanan Khas Indonesia

Oleh : Nurul Aeni

Indonesia merupakan negara yang kaya akan banyak hal. Perbedaan suku, budaya, bahasa menyumbang terhadap berbagai variasi makanan di Indonesia. Dari Aceh hingga Merauke kita akan menemukan ribuan jajanan khas Indonesia, yang disajikan dengan berbagai visual yang menarik dan rasa yang berbeda. Mulai dari asin, manis hingga berbagai rasa.

Karya koleksi ini merupakan kumpulan berbagai foto dengan sedikit edukasi terkait jajanan khas Indonesia. Dengan karya koleksi ini harapannya dapat memberikan pengetahuan bagi para pembaca.

Selamat menikmati dan selamat membaca!

Aneka Macam Gorengan

Gorengan merupakan salah satu jajanan pavorit masyarakat Indonesia. Biasa disantap saat sarapan, saat hidangan acara bahkan hingga menjadi menu special berbuka puasa. Gorengan biasanya memadukan berbagai bahan dicampur terigu dan selanjutnya digoreng minyak panas. Contohnya: Bakwan, bala-bala, goreng pisang, tahu goreng, tempe goreng dan banyak lainnya.

Gorengan campur by Jago 2011 is Licensed Under CC BY SA
Wikimedia Commons

Aneka Macam Rebusan



Indonesia sebagai salah satu negara agraris kaya akan bahan pangan. Umbi -umbian, kacang dan jagung tumbuh subur di berbagai daerah Indonesia. Sehingga kita kerap menjumpai berbagai umbi-umbian, jagung dan kacang-kacangan tersebut direbus dan disajikan sebagai camilan. Bahkan biasanya disajikan bersama teh, bandrex atau pun bajigur.

Rebusan yang sering dihidangkan biasanya ada jagung rebus, kacang rebus, ubi, pisang dan juga singkong.



PUTU AYU

Putu Ayu merupakan salah satu jajanan khas Indonesia yang berasal dari Jawa Tengah. Kue ini berbahan dasar terigu, gula, kelapa dan daun pandan yang dikukus. Meski seringnya berwarna hijau, putu ayu juga kerap menggunakan warna lain, seperti coklat. Putu ayu biasa dijual bersamaan menu kue-kue lainnya dan seing juga disajikan untuk acara-acara tradisional Indonesia, seperti untuk hidangan pernikahan.

KELEPON



Kelepon merupakan salah satu jajanan dengan rasa manis yang unik. Berbentuk bulat, legit dengan baluran kelapa diluarnya. Jajanan ini berbahan dasar tepung ketan, tepung beras, gula, pandan dan kelapa. Meskipun makanan ini berasal dari Jawa, kita bisa menemukannya di wilayah Sumatra, Sulawesi ataupun Kalimantan.

KUE MATA RODA

Kue Mata Roda adalah salah satu jajanan khas Indonesia berasal dari Jawa Barat dengan bahan dasar singkong. Ciri khas makanan ini adanya pisang di tengahnya seperti roda. Untuk menambah kejelasan, kue mata roda dibaluri parutan kelapa.

KUE KOYABU



Kue koyabu merupakan jenis jajanan yang dimasak dengan cara dikukus. Kue ini berasal dari Sulawesi Utara, meskipun kita juga bisa menjumpai di beberapa wilayah Indonesia lainnya, terutama Jawa. Kue Koyabu berbahan dasar beras ketan, gula aren dan kelapa selanjutnya dibungkus menggunakan daun pandan.

MISRO



Misro merupakan makanan khas yang berasal dari daerah sunda yang artinya amis dijero. Bahan dasar dari misro ini adalah singkong yang diparut, kemudian diberi gula merah di dalamnya.

DADAR GULUNG



Kue dadar gulung merupakan salah satu jajanan khas Indonesia yang terbuat dari tepung ketan dan pandan untuk kulitnya, untuk menambah kejelasan maka ditambahkan gula aren dan kelapa.

OTAK – OTAK BAKAR



Otak-otak bakar bisa dikatakan jajanan tradisional modern Indonesia yang kerap dijumpai di Jawa. Jajanan ini berbahan dasar terigu dan ikan, lantas dibungkus daun pisang kemudian dibakar. Otak-otak bakar sangat nikmat jika dimakan dengan bumbu kacang.

ES PISANG IJO



Meskipun kita bisa menjumpai es pisang ijo di beberapa wilayah Indonesia dengan visual yang berbeda, es pisang ijo sebenarnya berasal dari Makassar. Pisang Ijo ini disajikan dengan santan, es, dan susu serta pisang ijo dengan rasa manis, legit dan segar.

"Green Banana Ice" by Cillian Storm is licensed under CC BY 2.0.
<https://openverse.org>