

Makanan Tradisional

5 Makanan Tradisional di Provinsi Jawa Barat

disusun oleh Irfan Malik Abdurrohman
dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 4.0](#)



Gedung Sate Bandung oleh Gunawan Kartapranata dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 3.0](#) dari Wikimedia Commons

Daftar Makanan

Jawa Barat terkenal dengan beragam kulinernya. Berbagai jenis hidangan dapat ditemukan baik dari wilayah budaya Melayu Betawi, Priangan, atau Kacirebonan. Berikut ini 5 Makanan Tradisional Jawa Barat Yaitu :

01 Surabi

04 Dodol

02 Tutug Oncom

05 Sate Maranggi

03 Batagor



1. Surabi

Surabi merupakan makanan tradisional Jawa Barat yang berasal dari Bandung yang masih eksis hingga saat ini. Kue mungil berbahan dasar tepung beras, terigu, dan santan kelapa tersebut memiliki cita rasa gurih serta tekstur yang legit karena proses pembuatannya dibakar menggunakan tungku dari tanah liat. Sejauh ini ada dua jenis surabi yang paling dikenal, yaitu asin dan manis. Untuk surabi asin, biasanya dihidangkan dengan taburan oncom. Sedangkan surabi manis dapat dinikmati dengan saus atau kuah gula merah.



Serabi coklat dan keju oleh D.W. Fisher-Freberg
dilisensikan dengan lisensi CC BY-SA 3.0 dari Wikimedia Commons

2. Nasi Tutug Oncom

Awalnya nasi tutug oncom dianggap sebagai makanan rakyat kurang mampu. Namun dengan citarasa yang semakin autentik, kuliner khas Tasikmalaya tersebut berubah menjadi salah satu Makanan berat favorit yang sering disajikan di rumah makan Sunda. Sesuai namanya, nasi tutug oncom merupakan gabungan nasi dengan oncom yang sudah dibubukkan dengan bumbu khas. Biasanya nasi tutug oncom lebih nikmat disantap dengan tambahan lauk seperti ayam goreng, telur dadar, tahu, dan tempe goreng, serta tambahan sambal dan lalapan.



Tutug Oncom oleh Veriyanta Kusuma dilisensikan dengan lisensi CC BY-SA 3.0 dari Wikimedia Commons



3. Batagor

Nama batagor merupakan singkatan baso tahu goreng. Makanan ini dinikmati dengan campuran bumbu kacang yang khas. Makanan yang berasal dari Bandung ini merupakan makanan yang populer yang khas di Jawa Barat. Saat ini batagor tak hanya disajikan dengan cara digoreng. Batagor juga dapat dinikmati dengan kuah kaldu dan nikmat disantap ketika masih hangat.

Batagor Savoy Homann Bandung oleh Gunawan Kartapranata
dilisensikan dengan lisensi CC BY-SA 3.0 dari Wikimedia Commons

4. Dodol

Berbicara tentang Dodol identik berasal dari Garut, Dodol merupakan jajanan legendaris Jawa Barat yang sudah eksis dari dulu. Kedua makanan khas ini memiliki citarasa manis, namun proses pembuatannya berbeda. Dodol merupakan kuliner legendaris berbahan dasar dari tepung beras ketan, gula, dan santan kelapa. Cara membuatnya dengan mencampurkan semua bahan ke dalam air kemudian diaduk. Adonan dodol yang sedang dimasak tidak boleh dibiarkan tanpa diaduk, karena jika dibiarkan adonan akan mudah lengket, keras, hangus di bagian bawah, dan berkerak.



Dodol Garut Cihampelas Bandung oleh Midori dilisensikan dengan lisensi CC BY 3.0 dari Wikimedia Commons



5. Sate Maranggi

Sate maranggi biasanya terdiri dari potongan daging sapi berbentuk dadu berukuran sekitar 1 cm. Sate ini dihidangkan dengan bumbu beraroma kuat, menonjol, dan citarasa pedas. Sebelum dibakar, potongan daging sapi harus dimarinasi dengan campuran kecap manis dan beberapa rempah. Sebagai pelengkap, sate maranggi biasa disantap dengan sambal tomat, sambal oncom, atau ketan bakar.

Terima Kasih

Referensi :

**Dinas Pariwisata dan Kebudayaan
Provinsi Jawa Barat**

<https://disparbud.jabarprov.go.id/5-kuliner-legendaris-jawa-barat-zona-sunda-priangan/>