Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Kuliner Tradisional Solo yang Mulai Langka

Dawud Achroni



Bacaan untuk Remaja
Tingkat SMP

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Kuliner Tradisional Solo yang Mulai Langka

Dawud Achroni

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

KULINER TRADISIONAL SOLO YANG MULAI LANGKA

Penulis : Dawud Achroni
Penyunting : Setyo Untoro
Fotografer : Dawud Achroni
Penata Letak : Dawud Achroni

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
398.209 598 2
ACH
k

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Achroni, Dawud
Kuliner Tradisional Solo yang Mulai Langka/ Dawud Achroni; Penyunting: Setyo Untoro; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
viii; 59 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-407-5

1. CERITA RAKYAT-JAWA DAN MADURA
2. KESUSASTRAAN ANAK INDONESIA

Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif,

mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018
Salam kami,

ttd

Dadang Sunendar
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih

Indonesia adalah negeri yang sangat kaya akan makanan tradisional. Setiap wilayah di Indonesia memiliki makanan atau minuman tradisional yang khas, yang berbeda antara satu daerah dengan daerah lainnya.

Selain memiliki cita rasa yang lezat, kuliner tradisional umumnya memiliki manfaat untuk kesehatan karena dibuat dari bahan-bahan alami dan kaya akan kandungan nutrisi.

Sayangnya, perkembangan zaman yang menghadirkan aneka makanan modern telah membuat keberadaan kuliner tradisional tersisih. Akibatnya, banyak kuliner tradisional yang saat ini mulai langka. Bahkan, tidak sedikit kuliner tradisional yang sudah punah padahal kuliner tradisional merupakan warisan budaya bangsa.

Mencintai kuliner tradisional dan berusaha melestarikannya adalah bagian dari wujud nyata mencintai budaya bangsa. Sudah semestinya generasi penerus turut aktif melestarikan kuliner tradisional agar tidak punah digerus perkembangan zaman.

Ada banyak langkah nyata yang dapat dilakukan untuk mencintai dan melestarikann kuliner tradisional. Namun, semua ini bisa diawali dengan mengenal ragam kuliner tradisional. Buku ini memaparkan ragam kuliner tradisional Solo yang mulai langka. Semoga kehadiran buku ini dapat membantu pembaca mengetahui aneka kuliner tradisional Solo.

Sukoharjo, Oktober 2018

Penulis

Daftar Isi

Sambutan iii
Sekapur Sirih v
Daftar Isi vii
1. Cabuk Rambak 1
2. Putu Bumbung 7
3. Es Kapal 13
4. Pecel *Ndeso* 17
5. *Tahok* 23
6. Pecel Gendar 29
7. Opak Angin 35
8. *Brambang Asem* 39
9. *Jadah* Blondo 43
10. Jenang Saren 47
Daftar Pustaka 51
Glosarium 55
Biodata Penulis 57
Biodata Penyunting 59



Gambar 1.1 Cabuk Rambak
Sumber: Dokumen Penulis

1. Cabuk Rambak

Nama makanan ini terdiri atas dua kata, yaitu *cabuk* dan *rambak*. Kata *cabuk* mengacu pada 'saus berbahan utama wijen putih' yang digunakan pada makanan ini. Sementara itu, *rambak* adalah 'kerupuk yang dibuat dari kulit sapi atau kerbau'.

Sesuai dengan namanya, saus wijen dan rambak (karak) menjadi bagian tidak terpisahkan dari kuliner tradisional khas kota Solo ini.

Cabuk rambak adalah makanan yang terdiri atas ketupat yang diiris tipis-tipis, kemudian disiram saus wijen dan dilengkapi beberapa potong karak. Karak adalah kerupuk yang dibuat dari nasi. Dahulu, makanan ini dihidangkan bersama rambak. Namun, karena harga rambak makin mahal, saat ini rambak diganti dengan karak.

Cabuk rambak biasanya disajikan pada pincuk daun pisang. Makanan ini tidak dimakan menggunakan sendok

atau tangan secara langsung. Untuk menikmati cabuk rambak, digunakan potongan lidi. Cara menggunakan lidi ini adalah dengan ditusukkan pada irisan ketupat satu demi satu.

Cabuk rambak memiliki cita rasa yang lezat. Saus berbahan wijen, kelapa parut sangrai, dan aneka bumbu menjadikan cabuk rambak terasa sangat gurih dan sedap. Cita rasa cabuk rambak bisa membuat siapa pun ketagihan untuk menikmati kembali makanan ini.

Porsi penyajian makanan ini tidak begitu banyak. Oleh karena itu, cabuk rambak cocok dinikmati sebagai makanan sela sebelum tiba waktunya makan siang atau makan malam.

Sekilas cabuk rambak terlihat sederhana. Namun, untuk menyajikan hidangan sederhana ini, diperlukan keterampilan khusus dan kesabaran. Seorang penjual cabuk rambak dituntut dapat mengiris ketupat menjadi irisan tipis-tipis.

Hal tersebut tentu harus dilakukan dengan hati-hati agar ketupat tidak rusak. Kehati-hatian juga diperlukan untuk menghasilkan bentuk serta ukuran irisan yang hampir sama.

Keterampilan lain yang harus dimiliki seorang penjual cabuk rambak adalah membuat pincuk daun pisang. Bagi mereka yang belum terbiasa, membuat pincuk

daun pisang merupakan pekerjaan yang bisa dikatakan tidak mudah. Saat dilipat, daun pisang sering pecah. Sering kali pula, lidi yang digunakan untuk membuat pincuk patah saat ditusukkan pada lipatan pincuk.



Gambar 1.2 Pedagang Cabuk Rambak
Sumber: Dokumen Penulis

Untuk membuat hidangan cabuk rambak diperlukan kesabaran. Hal ini karena proses pembuatan ketupat bisa menghabiskan waktu cukup lama. Bahkan, bisa mencapai lima jam. Proses memasak yang panjang ini diperlukan untuk mendapatkan kualitas ketupat yang kenyal.

Cabuk rambak merupakan makanan tradisional khas Solo. Makanan ini sulit atau bahkan mungkin tidak bisa ditemukan di kota lain. Sayangnya, hidangan yang

satu ini sudah mulai langka. Penjual makanan ini hanya dapat ditemukan di tempat-tempat tertentu. Berbeda dengan makanan lain yang bisa ditemukan di mana pun.

Penjual cabuk rambak biasanya adalah ibu-ibu setengah baya atau sudah *sepuh*. Umumnya mereka berjualan dengan menggendong dagangannya. Mereka berjualan berpindah-pindah. Penjual cabuk rambak dapat ditemukan di beberapa pasar tradisional di Solo.

Ada pula penjual cabuk rambak yang berjualan di pinggir jalan. Umumnya penjual cabuk rambak di pinggir jalan itu adalah penjual nasi liwet Solo. Para pembeli dapat menikmati hidangan ini secara lesehan di atas tikar yang digelar.

Saat ini, cabuk rambak hanya dikenal oleh orang-orang dewasa atau generasi tua. Jarang sekali anak-anak atau remaja yang mengetahui keberadaan kuliner ini dan pernah mencicipi rasanya yang lezat.

Resep Cabuk Rambak Khas Solo

Bahan saus wijen:

- 75 gram wijen putih,
- 75 gram kelapa parut,
- 5 lembar daun jeruk purut,
- 2 butir kemiri,

- 4 siung bawang putih goreng,
- 2 cm kencur,
- ¼ sendok teh garam,
- 50 gram gula merah,
- air panas.

Bahan lain:

- 4 buah ketupat matang,
- karak secukupnya,
- daun pisang dan lidi secukupnya.

Langkah-langkah Pembuatan Saus Wijen

1. Sangrai wijen dan kelapa parut secara terpisah hingga kering. Kemudian, haluskan dengan ulekan.
2. Sangrai kemiri.
3. Haluskan kemiri (yang telah disangrai), bawang putih, kencur, garam, daun jeruk purut, dan gula merah.
4. Tambahkan campuran wijen dan kelapa parut yang sudah dihaluskan.
5. Tuang air panas secukupnya sedikit demi sedikit, sambil diaduk-aduk hingga rata. Jika saus masih kental, bisa ditambahkan air lagi.

Cara Penyajian

1. Buat pincuk daun pisang.

2. Iris ketupat tipis-tipis.
3. Tata irisan ketupat pada pincuk.
4. Siram irisan ketupat dengan saus wijen.
5. Tambahkan beberapa potong karak.
6. Tusukkan potongan lidi pada potongan ketupat.
7. Cambuk rambak siap dihidangkan.



Gambar 2.1 Putu Bumbung
Sumber: Dokumen Penulis

2. Putu Bumbung

Tuut ... tuut ... tuut .... Bunyi seperti peluit kereta uap yang melengking panjang ini menjadi penanda ketika penjual putu bumbung lewat. Bunyi tersebut berasal dari uap yang keluar melewati celah kecil pada kukusan putu.

Bunyi tersebut sekaligus menjadi cara bagi penjual putu untuk memberitahukan keberadaan dirinya. Saat mendengar bunyi yang khas tersebut, para pembeli akan bergegas keluar rumah untuk membeli kue putu yang dijajakan penjual.

Kue putu merupakan jajanan tradisional Indonesia. Kue ini dikenal di berbagai wilayah, termasuk di Solo. Bahan dasar kue putu adalah tepung beras yang berbentuk butiran kasar dan gula merah.

Walaupun zaman sudah semodern sekarang ini, pembuatan putu bumbung sama sekali tidak menggunakan alat canggih. Alat-alat yang digunakan untuk memasak putu bumbung sangat sederhana, yaitu

berupa bumbung, kompor, dan kaleng bekas kemasan minyak goreng. Namun, di sinilah salah satu daya tarik yang dimiliki putu bumbung.

Cara memasak kue ini sangat unik. Proses pembuatan putu bumbung bisa menjadi tontonan yang menarik bagi para pembeli. Adonan tepung beras dimasukkan ke dalam cetakan kecil dari bumbung. Bagian tengahnya diisi dengan gula merah yang sudah disisir, kemudian diisi lagi dengan adonan tepung dan sedikit dipadatkan.

Bumbung yang sudah diisi adonan putu selanjutnya dipanaskan di atas kaleng bekas kemasan minyak goreng yang diberi lubang.

Di dalam kaleng bekas yang diberi lubang ini terdapat kompor dan tempat untuk memasak air. Uap panas dari air mendidih inilah yang membuat putu matang. Proses pengukusan kue juga membuat gula merah mencair.

Setelah matang, bumbung-bumbung yang menjadi cetakan kue diangkat dari alat dudukannya. Kemudian, kue putu didorong keluar dari dalam bumbung menggunakan potongan kayu.

Karena dimasak menggunakan cetakan yang terbuat dari bumbung inilah, kue ini dikenal dengan sebutan putu bumbung. Bumbung adalah tabung bambu. Bumbung yang digunakan sebagai cetakan putu berdiameter sekitar 3 cm.

Kue putu disajikan dengan ditaburi kelapa parut. Putu bumbung sangat enak jika dinikmati ketika masih hangat, sebagai teman minum teh atau kopi pada malam hari.

Perpaduan tepung beras, gula merah, dan parutan kelapa, menjadikan kue tradisional ini memiliki rasa pulen, gurih, dan manis yang lezat. Rasa pulen berasal dari tepung beras, rasa gurih berasal dari kelapa parut, sedangkan rasa manis berasal dari gula merah atau gula jawa.



Gambar 2.2 Kue Putu
Sumber: Dokumen Penulis

Putu bumbung biasanya berwarna putih atau hijau muda. Untuk membuat putu bumbung berwarna hijau, biasanya digunakan pewarna alami dari daun pandan. Penggunaan pewarna ini menjadikan putu bumbung yang berwarna hijau beraroma wangi pandan.

Penjual putu bumbung biasanya menjajakan dagangannya pada malam hari. Mereka umumnya berjualan dengan berkeliling menggunakan sepeda atau sepeda motor. Ada pula penjual putu bumbung yang berkeliling dengan memikul dagangannya.

Tepung beras, yang menjadi bahan utama pembuatan putu bumbung, disimpan di laci yang menempel pada sepeda atau sepeda motor.

Penjual putu bumbung umumnya adalah bapak-bapak yang sudah berusia tua. Biasanya mereka telah menjalani pekerjaannya selama bertahun-tahun. Sayangnya, di Solo penjual makanan ini sudah sangat jarang dijumpai.

Saat ini, tidak mudah menemukan dan menikmati kelezatan kuliner *tempo dulu* ini. Penjual putu bumbung tidak selalu berjualan di wilayah yang sama setiap harinya. Oleh karena itu, untuk dapat menikmati kuliner tradisional ini, sering kali masyarakat harus bersabar menunggu penjual berkeliling di daerah mereka meskipun waktunya tidak dapat dipastikan.

Resep Putu Bumbung

Bahan:

- 1 kilogram beras,

- garam secukupnya,
- 250 gram gula merah iris tipis,
- kelapa parut secukupnya,
- daun pandan secukupnya.

Alat:

- bumbung dengan panjang 10 cm, diameter 3 cm.

Langkah-langkah Pembuatan

1. Cuci beras hingga bersih.
2. Rendam beras dalam air selama 30 menit, kemudian tiriskan.
3. Giling atau tumbuk beras hingga halus.
4. Kukus tepung beras selama 30 menit.
5. Diamkan tepung beras yang telah dikukus hingga dingin.
6. Campur tepung beras tersebut dengan garam dan air secukupnya, kemudian ayak sehingga tidak menggumpal.
7. Panaskan air dalam panci yang di atasnya diberi saringan untuk mengukus.
8. Masukkan adonan tepung beras ke dalam cetakan bumbung yang telah diberi alas daun pandan. Masukkan adonan tepung setinggi ½ cetakan.
9. Masukkan gula merah yang sudah disisir.

10. Tutup kembali dengan adonan tepung beras hingga cetakan bumbung penuh.
11. Kukus hingga putu bumbung matang. Jika perlu, balik cetakan agar kue matang sempurna, kira-kira 3 menit.
12. Sajikan kue putu bumbung dengan kelapa parut.



Gambar 3.1 Es Kapal
Sumber: Dokumen Penulis

3. Es Kapal

Nama minuman yang satu ini terdengar sangat aneh di telinga. Warga Solo menyebutnya es kapal. Minuman dingin ini telah dikenal masyarakat Solo sejak lama.

Nama es ini diambil dari bentuk gerobak yang digunakan para penjual untuk menjajakan es. Gerobak yang digunakan untuk berjualan minuman ini berbeda dengan gerobak pada umumnya. Ada bentuk lancip di salah satu sisi gerobak sehingga bentuknya mirip bentuk kapal.

Tidak ada makna khusus dari penggunaan gerobak berbentuk mirip kapal. Dahulu, para penjual es kapal membuat gerobak dengan bentuk tidak biasa semata untuk menarik perhatian pembeli. Hingga akhirnya, bentuk gerobak ini menjadi identitas dari es yang dijual. Masyarakat mengenalnya sebagai es kapal.

Es kapal dibuat dari campuran es parut, santan, dan sirop cokelat. Umumnya, para penjual es kapal membuat

sendiri sirop cokelat yang digunakan sebagai salah satu bahan minuman yang mereka jual. Sirop cokelat ini dibuat dari gula jawa.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat es kapal dicampur dalam dandang berukuran sedang. Dandang itu diletakkan di tengah-tengah gerobak.

Es kapal disajikan dengan sepotong roti tawar. Roti tawar dimakan dengan dicelupkan ke dalam es. Cara menikmati roti tawar bersama es kapal ini menghadirkan sensasi tersendiri yang tidak bisa ditemukan ketika menikmati sajian es lainnya.



Gambar 3.2 Penjual Es Kapal
Sumber: Dokumen Penulis

Gelas yang digunakan untuk menyajikan es kapal adalah gelas yang bentuknya menyerupai gelas *tempo dulu*.

Es kapal menjadi jenis minuman yang populer di Solo tahun 1950 sampai sekitar 1970-an. Ketika itu, ada banyak orang menggeluti pekerjaan sebagai penjaja es kapal.

Sayangnya, saat ini es kapal termasuk salah satu kuliner tradisional yang mulai langka. Hanya ada sedikit penjual es kapal yang tersisa. Penjual es kapal yang ada saat ini umumnya mewarisi usaha dari orang tua mereka.

Walaupun mulai langka, es kapal telah memiliki tempat khusus di hati para penggemarnya, khususnya masyarakat kota Solo. Pada waktu tertentu, pembeli harus sabar antre untuk dapat menikmati es *tempo dulu* ini. Hal itu disebabkan banyak pembeli es yang datang dalam waktu hampir bersamaan.

Selain itu, saat cuaca hujan dan udara terasa dingin pun, es kapal tetap diminati. Pembeli es kapal tetap saja banyak.

Es kapal memiliki cita rasa manis dan gurih. Aromanya juga sangat khas. Minuman ini cocok untuk mengusir dahaga. Penjual es kapal biasanya juga menjual camilan dan gorengan. Menikmati es manis segar bersama gorengan yang gurih sambil bersantai menikmati suasana dapat menjadi pilihan bagi masyarakat untuk mengisi waktu luang secara menyenangkan.

Beberapa penjual es kapal berjualan di ruang terbuka hijau. Jadi, sambil menikmati es yang segar dingin, pembeli dapat bersantai di bawah pohon yang rindang.

Resep Es Kapal

Bahan:

- 1 liter santan,
- 80 gram gula pasir,
- ½ sendok teh garam,
- ½ sendok teh vanili,
- roti tawar secukupnya,
- es serut secukupnya,
- sirop secukupnya.

Langkah-langkah Pembuatan

1. Rebus santan bersama gula, garam, dan vanili sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Angkat dan diamkan hingga dingin.
3. Tambahkan es serut secukupnya, lalu aduk rata.
4. Tuang ke dalam gelas.
5. Tambahkan sirop sesuai selera.
6. Tambahkan sehelai roti tawar di atasnya.



Gambar 4.1 Pecel *Ndeso*
Sumber: Dokumen Penulis

4. Pecel Ndeso

Pecel adalah makanan yang terdiri atas aneka sayuran rebus, yang disiram dengan sambal kacang. Makanan ini sangat populer di berbagai daerah di Indonesia, terutama di wilayah Yogyakarta, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Namun, pecel *ndeso* memiliki tampilan dan rasa yang berbeda. Hal ini karena bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pecel *ndeso* berbeda dengan pecel lainnya.

Pecel *ndeso* adalah makanan tradisional khas Solo. Perbedaannya dari pecel lainnya terletak pada nasi dan sambal yang digunakan. Pecel *ndeso* disajikan bersama nasi merah. Sementara itu, sambal yang digunakan bukan sambal kacang, melainkan sambal berbahan dasar wijen hitam.

Sayuran yang digunakan pada pecel *ndeso* beragam, antara lain daun kenikir, kembang turi, jantung pisang, daun pepaya, daun singkong, daun kemangi, mentimun, dan kecambah. Selain nasi merah dan sayuran yang

disiram sambal wijen hitam, pecel *ndeso* biasanya dihidangkan dengan beberapa pelengkap, seperti sambal kelapa, botok, bongko, karak, dan peyek kacang atau teri.

Bongko adalah makanan yang dibuat dari campuran kacang *tolo* atau kacang merah dan kelapa parut muda serta bumbu. Bongko dibungkus dengan daun pisang dan dimasak dengan cara dikukus.



Gambar 4.2 Pecel *Ndeso*
Sumber: Dokumen Penulis

Keunikan lain dari pecel *ndeso* terletak pada cara penyajiannya. Pecel ini tidak dihidangkan menggunakan piring, tetapi disajikan menggunakan pincuk daun pisang. Penggunaan pincuk daun pisang ini membuatnya makin membangkitkan selera makan.

Dilihat dari bahan-bahan yang digunakan, pecel *ndeso* adalah jenis makanan yang sangat sehat. Semua

bahan yang digunakan untuk membuatnya mengandung gizi yang sangat bagus untuk kesehatan.

Selain sehat, pecel *ndeso* memiliki cita rasa yang sangat enak. Sambal wijen yang digunakan pada makanan ini memiliki rasa yang khas, yaitu perpaduan antara rasa gurih dan pedas.

Makanan tradisional khas Solo ini dinamakan pecel *ndeso* karena dahulu dijual dengan berkeliling kampung. Biasanya para penjual membawa dagangan menggunakan bakul yang digendong. Bakul yang digunakan untuk berjualan dibuat dari anyaman bambu.

Pecel ini termasuk kuliner tradisional yang mulai langka. Makanan ini tidak dapat ditemukan di sembarang tempat. Penjual biasanya hanya dapat dijumpai di tempat-tempat tertentu. Masyarakat yang ingin menikmati lezatnya pecel *ndeso* harus mau meluangkan waktu untuk berburu makanan ini di tempat-tempat itu.

Resep Pecel *Ndeso*

Bahan sambal wijen:

- 60 gram wijen hitam, digoreng sampai matang dengan sedikit minyak,
- 2 lembar daun jeruk purut, diiris halus,

- ½ sendok teh garam,
- 2 siung bawang putih, digoreng,
- 5 buah cabai rawit merah, digoreng,
- 1 sendok makan gula merah yang sudah disisir,
- air matang secukupnya,
- 1 sendok teh terasi matang.

Bahan sayuran rebus:

- kacang panjang,
- bayam,
- daun singkong,
- daun pepaya,
- jantung pisang,
- kecipir,
- kembang turi.

Bahan *lalapan*:

- taoge,
- mentimun,
- daun kemangi,
- daun kenikir.

Bahan pelengkap:

- nasi beras merah,
- karak secukupnya,

- peyek kacang/teri,
- bongko,
- sambal kelapa,
- botok.

Bahan pincuk:

- daun pisang,
- potongan lidi.

Langkah-langkah Pembuatan

1. Siapkan semua bahan sayuran rebus. Kemudian, rebus hingga matang dan tiriskan.
2. Siapkan semua bahan lalapan.
3. Haluskan semua bahan sambal wijen.
4. Encerkan sambal wijen menggunakan sedikit air matang. Sambal wijen jangan terlalu encer. Sambal wijen lebih enak rasanya jika agak kental.
5. Buat pincuk daun pisang.
6. Ambil nasi merah secukupnya. Letakkan pada pincuk.
7. Tata sayuran dan *lalapan* di atas nasi.
8. Siram dengan sambal wijen.
9. Tambahkan beberapa potong karak dan pelengkap lainnya jika ada.
10. Pecel *ndeso* siap dihidangkan.

Catatan

Bahan pelengkap pada pecel *ndeso* tidak wajib ada. Namun, makanan pelengkap ini akan membuat pecel *ndeso* terasa makin nikmat. Makanan pelengkap untuk hidangan ini bisa dibeli di warung atau dibuat sendiri.



Gambar 5.1 Tahok
Sumber: Dokumen Penulis

5. Tahok

Nama *tahok* barangkali terdengar asing bagi banyak orang. *Tahok* merupakan makanan khas Tionghoa. Makanan ini diyakini pertama kali masuk ke Indonesia di Kota Solo. Dahulu, makanan ini hanya dikonsumsi masyarakat Tionghoa yang tinggal di Jawa.

Seiring berjalannya waktu, masyarakat Jawa pun mulai menggemari makanan ini. Hingga kemudian, *tahok* dikenal sebagai salah satu makanan tradisional yang tidak dapat dipisahkan dari masyarakat Kota Solo.

Tahok berasal dari kata dalam bahasa Tionghoa, yaitu *tahoa*. *Tahoa* berasal dari dua kata, yaitu *tao* atau *teu* dan *hoa* atau *hu*. *Tao* atau *teu* artinya 'kacang kedelai', sedangkan *hoa* atau *hu* berarti 'lumat'. Jadi, *tahoa* adalah kacang kedelai yang dilumatkan atau dihaluskan.

Sesuai dengan namanya, bahan yang digunakan untuk membuatnya adalah kedelai yang dihaluskan. Sekilas, *tahok* mirip dengan tahu, tetapi teksturnya lebih

lembut. Kelembutan *tahok* mirip seperti bubur sumsum atau puding sutra.

Tahok disajikan bersama kuah jahe hangat. Walaupun disajikan bersama kuah jahe, *tahok* tetap bisa dinikmati anak-anak karena kuah jahe pada makanan ini tidak sepedas pada wedang jahe.

Kuah jahe yang digunakan pada sajian *tahok* dibuat dari gula merah, jahe bakar, daun pandan, dan sedikit sereh yang dimasak bersama air. Aroma sedap jahe mampu menyamarkan bau kedelai pada penganan ini.



Gambar 5.2 Penjual *Tahok*
Sumber: Dokumen Penulis

Tahok memiliki cita rasa yang merupakan perpaduan antara sari kedelai yang lembut dengan kuah jahe yang manis segar. Sekilas makanan tradisional ini terlihat sederhana. Namun, proses pembuatannya cukup

memakan waktu. Dibutuhkan waktu sekitar empat jam untuk membuat *tahok*.

Sebelum proses memasak dimulai, lebih dahulu kedelai yang akan digunakan sebagai bahan *tahok* harus direndam di dalam air selama satu malam. Kemudian, kedelai dipisahkan dari kulitnya. Selanjutnya, kedelai digiling hingga halus.

Alat yang digunakan untuk menggiling kedelai adalah alat tradisional. Alat ini terdiri atas dua roda batu yang ditumpuk dan dihubungkan dengan as pada tangkai kayu sebagai alat pemutarnya. Roda batu bagian atas berbentuk cekung dan mempunyai lubang kecil sebagai tempat masuknya kedelai yang akan digiling. Penggilingan kedelai ini sepenuhnya menggunakan tenaga manusia.

Proses penggilingan kedelai menghasilkan bubur kedelai berwarna putih. Selanjutnya, bubur kedelai disaring dan diambil sarinya. Sari kedelai ini tampilannya menyerupai susu. Kemudian, sari kedelai direbus hingga matang. Setelah dingin, *tahok* akan menggumpal dan siap dikonsumsi bersama kuah jahe.

Saat ini, *tahok* menjadi makanan tradisional yang nyaris punah. Di Solo, pedagangnya tinggal tiga orang dan ketiganya telah lanjut usia. Padahal, makanan ini merupakan makanan yang bermanfaat untuk kesehatan.

Kedelai memiliki kandungan protein nabati yang tinggi. Kedelai juga kaya akan beragam zat gizi lainnya. Mengonsumsi kedelai sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Selain itu, *tahok* dibuat tanpa menggunakan bahan-bahan kimia berbahaya sama sekali. Makanan ini tidak mengandung pengawet, perasa, dan pewarna sintetis.

Resep *Tahok*

Bahan *tahok*:

- 500 gram kedelai,
- 3 liter air,
- tepung hunkue secukupnya jika diinginkan.

Bahan kuah:

- 250 cc air,
- 250 gram gula merah,
- jahe secukupnya,
- daun pandan.

Langkah-langkah Pembuatan

1. Rendam kedelai selama satu malam, kemudian cuci hingga bersih dan tiriskan.

2. Blender kedelai bersama air sampai halus.
3. Saring kedelai yang sudah diblender menggunakan kain.
4. Masak sari kedelai sampai mendidih.
5. Tambahkan tepung hunkue secukupnya jika diinginkan agar adonan menjadi kenyal.
6. Dinginkan *tahok*.
7. Buat kuah jahe dengan merebus seluruh bahannya.
8. Sajikan *tahok* bersama kuah jahe.



Gambar 6.1 Pecel Gendar
Sumber: Dokumen Penulis

6. Pecel Gendar

Pecel gendar adalah makanan tradisional yang dikenal di beberapa wilayah di Jawa Tengah, seperti Salatiga, Boyolali, Sragen, Wonogiri, dan Solo. Sesuai dengan namanya, pecel gendar adalah pecel yang disajikan bersama potongan-potongan gendar.

Pecel adalah makanan yang terdiri atas berbagai sayuran rebus, yang disiram dengan sambal kacang. Sayuran yang sering digunakan pada pecel gendar, antara lain, jembak (selada air), kecambah, kenikir, kecipir, bunga turi, kol, dan bayam. Sementara itu, gendar adalah makanan yang dibuat dari nasi. Rasanya gurih dan teksturnya mirip dengan lontong.

Selain dimakan langsung, gendar juga dapat dijadikan karak (kerupuk nasi). Caranya adalah sebagai berikut. Gendar dipipihkan atau diiris tipis, kemudian dijemur hingga kering, lalu digoreng. Kebanyakan orang membuat gendar menggunakan bleng. Namun, karena

dikhawatirkan bahan ini dapat membawa dampak negatif bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak, saat ini mulai banyak orang berinovasi. Gendar dibuat tanpa campuran bleng.



Gambar 6.2 Gendar
Sumber: Dokumen Penulis

Biasanya pecel gendar disajikan menggunakan pincuk daun pisang. Sajian pecel gendar biasanya juga dilengkapi dengan mi goreng dan peyek kacang. Ada pula penjual yang menambahkan tahu atau tempe bacem.

Pecel gendar memiliki cita rasa yang menggoda selera. Perpaduan antara rasa gurih yang berasal dari gendar dan mi goreng dengan rasa pedas sedap dari sambal kacang menghadirkan kelezatan rasa. Pecel gendar termasuk jenis makanan sehat karena terdapat aneka sayuran yang kaya akan gizi.

Sayangnya, di Solo pecel gendar termasuk jenis makanan tradisional yang mulai langka. Penjual makanan ini tidak selalu mudah ditemukan. Umumnya, penjual pecel gendar adalah ibu-ibu yang sudah berumur. Mereka berjualan di pasar-pasar tradisional atau berkeliling dari satu kampung ke kampung lain sambil menggendong bakul dari bambu sebagai wadah dagangannya.

Resep Pecel Gendar

Bahan pecel:

- jembak (selada air) satu ikat,
- kecambah,
- kecipir,
- bunga turi,
- sambal pecel.

Bahan sambal pecel:

- 1 kg kacang tanah beserta kulit arinya,
- 150 gram cabai merah keriting,
- ½ kg gula merah,
- 10 buah cabai rawit merah,
- 7 siung bawang putih,
- 10 lembar daun jeruk purut,
- 6 potong kencur,

- 3 sendok makan garam,
- 5 sendok makan air asam jawa,
- 100 ml liter minyak.

Langkah-langkah Pembuatan Sambal Pecel

1. Bersihkan sayuran, kemudian rebus. Perebusan sayuran sebaiknya tidak dilakukan secara bersamaan dalam satu panci, tetapi bergantian. Hal ini karena satu jenis sayuran membutuhkan waktu perebusan yang berbeda dengan jenis sayuran lainnya.
2. Goreng kacang tanah beserta kulit arinya hingga matang.
3. Kacang tanah yang sudah digoreng kemudian dihaluskan. Bisa menggunakan ulekan atau blender.
4. Tambahkan gula merah, lalu ulek kembali hingga tercampur rata.
5. Panaskan minyak, kemudian tumis semua bumbu hingga layu.
6. Haluskan bumbu yang sudah ditumis, kemudian tambahkan garam dan air asam jawa.
7. Campurkan dengan kacang tanah yang sudah dihaluskan dan aduk hingga rata.
8. Simpan sambal kacang di dalam wadah tertutup dan letakkan di dalam lemari pendingin.

Bahan gendar:

- 1 ½ sendok teh garam,
- 1 sendok teh ketumbar bubuk,
- 2 sendok teh bawang putih yang sudah dihaluskan,
- 2 sendok makan air matang,
- 500 gram nasi putih,
- terasi dan ebi secukupnya.

Langkah-langkah Pembuatan Gendar

1. Masukkan garam, ketumbar bubuk, dan bawang putih yang sudah dihaluskan ke dalam mangkuk, lalu tuangi air dan aduk hingga bumbu larut.
2. Tuangkan bumbu pada nasi, kemudian *uleni* hingga bumbu tercampur merata pada nasi.
3. Kukus nasi yang telah dibumbui atau masukkan ke dalam *rice cooker*.
4. Tunggu hingga nasi yang telah dibumbui dalam *rice cooker* masak.
5. Aduk-aduk sesaat, kemudian diamkan selama sekitar 10 menit agar *tanak*.
6. Angkat nasi yang telah dibumbui itu, kemudian masukkan ke dalam wadah, misalnya baskom.
7. Padatkan nasi gendar ketika masih panas dengan menekan-nekannya secara merata menggunakan ulekan atau alu kecil.

8. Diamkan gendar hingga dingin.

Cara Penyajian

1. Potong-potong gendar sesuai selera.
2. Tata pada pincuk daun pisang atau piring.
3. Tambahkan aneka sayuran rebus di atasnya (dapat ditambahkan mi goreng), kemudian siram dengan sambal pecel atau sambal kacang.
4. Lengkapi dengan karak, peyek kacang, gorengan, atau tahu bacem.
5. Pecel gendar siap disantap.



Gambar 7.1 Opak Angin
Sumber: Dokumen Penulis

7. Opak Angin

Opak angin adalah camilan sejenis kerupuk khas Solo. Makanan ini berbentuk persegi panjang atau persegi. Nama makanan ini terdengar unik di telinga. Dahulu, opak angin dibuat untuk kepentingan memperingati 1 Muharam.

Keunikan camilan yang satu ini terletak pada cara memasaknya. Opak angin dimasak dengan cara dibakar di atas bara api arang di dalam anglo. Proses memasak opak angin tidak menggunakan minyak. Cukup dibolak -balik di atas bara api sampai matang dan mengembang. Camilan ini memiliki rasa manis gurih yang khas. Untuk mendapatkan rasa yang khas, opak angin harus dimasak satu per satu.

Keunikan lain opak angin adalah proses penyiapan bahannya. Bahan yang digunakan untuk membuat opak angin adalah tepung ketan. Namun, ketan tidak boleh digiling dengan mesin. Ketan untuk membuat opak

angin harus ditumbuk dengan alu di dalam lesung, dan ditambahkan gula jawa sedikit demi sedikit agar bisa mengembang sempurna saat dipanggang.

Opak angin telah dikenal masyarakat Solo sejak tahun 1960-an. Namun, seiring dengan kemajuan zaman, opak angin makin tersisih. Saat ini, opak angin menjadi jajanan yang sangat langka. Sangat sulit menemukan makanan ini di Solo. Bahkan, masyarakat Solo sendiri pun tampaknya sudah banyak yang kurang mengenal makanan tradisional ini.

Biasanya, opak angin dapat ditemukan di acara-acara khusus, misalnya festival makanan tradisional yang diselenggarakan oleh hotel atau pada *event-event* budaya.



Gambar 7.2 Opak Angin
Sumber: Dokumen Penulis

Resep Opak Angin

Bahan:

- 1 kg ketan atau sesuai kebutuhan,
- ½ kg gula jawa atau sesuai selera.

Langkah-langkah Pembuatan

1. Cuci ketan hingga bersih.
2. Rendam sekitar 30 menit, kemudian tumbuk menggunakan alu dan lesung.
3. Tambahan gula jawa sedikit demi sedikit.
4. Pipihkan adonan dan cetak dengan ukuran 10 x 10 cm.
5. Nyalakan arang di dalam anglo dan tunggu hingga menjadi bara.
6. Panggang adonan opak angin di atas bara arang menggunakan penjepit.
7. Bolak-balik hingga opak angin matang dan renyah.



Gambar 8.1 *Brambang Asem*
Sumber: Dokumen Penulis

8. Brambang Asem

Brambang asem adalah makanan tradisional Solo dengan bahan utama daun ubi jalar rebus, yang disiram sambal *brambang asem*. Daun ubi jalar yang digunakan adalah bagian pucuknya yang masih muda. *Brambang asem* biasanya disajikan dengan tempe gembus yang dimasak bacem. Tempe gembus adalah tempe yang dibuat dari ampas tahu.

Sesuai namanya, kuliner ini memiliki aroma khas *brambang* yang dicampur dengan bumbu-bumbu lainnya. *Brambang* adalah kata dalam bahasa Jawa yang artinya 'bawang merah'. Sambal *brambang asem* ini sekilas mirip dengan sambal lotis. Perbedaannya terletak pada bawang merah bakar serta takaran gula dan asamnya. Selain itu, sambal *brambang asem* lebih encer dibandingkan sambal lotis.

Bawang merah yang dibakar memberikan cita rasa yang berbeda. Bau bawang merah bakar tidak sekuat

bawang merah mentah, tetapi juga tidak seharum bawang goreng.

Brambang asem memiliki cita rasa khas daun ubi jalar dan memiliki tekstur licin, berpadu dengan manis pedas dari sambalnya. Rasa manis pada sambal berasal dari gula jawa, sedangkan rasa pedas berasal dari cabai rawit.



Gambar 8.2 *Brambang Asem*
Sumber: Dokumen Penulis

Brambang asem dapat dikatakan makanan yang sederhana, baik bahan maupun cara memasaknya. Namun, makanan ini memiliki rasa enak dan mampu membuat banyak orang *kangen* untuk menyantapnya.

Brambang asem saat ini sudah agak sulit ditemukan. Makanan ini biasanya dapat ditemukan di sejumlah pasar tradisional. Hampir tidak ada restoran besar yang

menjadikan *brambang asem* sebagai menu. *Brambang asem* biasanya disajikan pada pincuk daun pisang.

Resep *Brambang Asem*

Bahan:

- 2 ikat daun ubi jalar,
- 6 siung bawang merah (*brambang*),
- 6 buah cabai rawit merah,
- 2 buah asam jawa,
- gula jawa secukupnya,
- terasi secukupnya,
- garam secukupnya.

Langkah-langkah Pembuatan Sambal

1. Bakar terasi dan bawang merah dengan api kecil.
2. Haluskan semua bumbu, yaitu cabai, bawang merah, terasi, asem, dan garam.
3. Tambahkan gula jawa, kemudian haluskan lagi.
4. Simpan sambal dalam wadah.

Langkah-langkah Merebus Daun Ubi Jalar

1. Potong-potong daun ubi jalar, buang tangkainya, kemudian cuci hingga bersih.
2. Masak air yang diberi sedikit garam.

3. Setelah air mendidih, masukkan daun ubi jalar.
4. Setelah matang, angkat daun ubi jalar dan bilas dengan air dingin, kemudian letakkan di dalam wadah.

Cara Penyajian

1. Tata daun ubi jalar yang sudah matang pada pincuk daun pisang atau piring.
2. Siram daun ubi jalar dengan sambal *brambang asem*.
3. Sajikan *brambang asem* bersama tempe gembus bacem.



Gambar 9.1 *Jadah* Blondo
Sumber: Dokumen Penulis

9. Jadah Blondo

Jadah adalah makanan tradisional yang dikenal di beberapa daerah di Jawa Tengah. Bahan utama yang digunakan untuk membuatnya adalah ketan.

Jadah menjadi salah satu makanan penting dalam acara pernikahan. Hal itu karena *jadah* melambangkan keluarga kedua calon pengantin yang bersatu dan rukun, seperti ketan yang awalnya sendiri-sendiri, tetapi kemudian menyatu ketika menjadi *jadah*.

Penganan ini dapat dinikmati secara langsung, dapat pula digoreng atau dibakar. *Jadah* dapat dinikmati tanpa pelengkap, dapat pula disajikan bersama serundeng atau tempe bacem. Di Solo, ada makanan tradisional yang dinamakan *jadah blondo*. Sesuai dengan namanya, makanan ini berupa *jadah* yang disajikan bersama blondo.

Blondo adalah ampas santan yang didapat dari proses pembuatan minyak kelapa. Blondo bisa diolah menjadi berbagai santapan. Ada orang yang mengolahnya menjadi

camilan, ada pula yang menjadikannya pendamping makanan berat, disajikan bersama tiwul atau ketan. Bahkan, ada orang-orang yang mengonsumsinya sebagai lauk dan memakannya dengan nasi panas.

Blondo berwarna cokelat dengan bentuk gumpalan-gumpalan kecil. Rasanya gurih sedikit manis. Pengolahan santan hingga menghasilkan blondo membutuhkan waktu setidaknya tujuh jam.

Jadah merupakan makanan yang relatif mudah ditemukan. Namun, saat ini blondo mulai langka karena tidak banyak lagi orang yang mengolahnya secara khusus. Itulah sebabnya *jadah* blondo menjadi hidangan yang istimewa dan tidak mudah ditemukan.



Gambar 9.2 Blondo
Sumber: Dokumen Penulis

Resep *Jadah* Blondo

Bahan *jadah*:

- 400 gram beras ketan,
- 200 gram kelapa parut,
- 1 sendok teh garam,
- 75 ml air panas.

Bahan blondo:

- 10 butir kelapa yang sudah tua,
- air sesuai kebutuhan.

Langkah-langkah Pembuatan *Jadah*

1. Rendam beras ketan selama dua jam, kemudian cuci hingga bersih dan tiriskan.
2. Kukus beras ketan hingga setengah matang, kemudian angkat dan tempatkan pada wadah.
3. Siram dengan air panas. Aduk merata, kemudian tunggu hingga air meresap.
4. Masukkan kelapa parut dan garam. Aduk kembali ketan setengah matang itu hingga tercampur rata.
5. Kukus kembali hingga matang.
6. Letakkan ketan matang pada wadah, kemudian tumbuk hingga halus dan padat.
7. Diamkan hingga dingin.

Langkah-langkah Pembuatan Blondo

1. Parut kelapa dan peras santannya di atas satu ember kecil.
2. Tuang santan ke dalam wajan, kemudian masak dengan api cukup besar sambil diaduk terus-menerus.
3. Santan yang dipanaskan dan terus diaduk-aduk ini beberapa jam kemudian akan menghasilkan minyak dan ampas yang disebut blondo.
4. Pisahkan blondo dari minyak kelapa dengan cara menyaring minyaknya.

Cara Penyajian *Jadah* Blondo

1. Potong *jadah* sesuai selera.
2. Tata di piring atau pincuk daun pisang.
3. Siram dengan blondo.
4. *Jadah* blondo siap dihidangkan.



Gambar10.1 Jenang Saren
Sumber: https://cookpad.com/id/resep/277196-bubur-jenang-saren

10. Jenang Saren

Jenang saren adalah kuliner tradisional yang dikenal di beberapa daerah di Jawa Tengah, seperti Solo, Yogyakarta, dan sekitarnya. Jenang saren dikenal pula dengan sebutan jenang rempah. Hal ini karena beberapa jenis rempah digunakan sebagai bahan campuran untuk membuat makanan ini.

Bahan utama yang digunakan untuk membuat jenang saren adalah tepung ketan dan gula jawa. Salah satu bahan yang tidak biasanya digunakan untuk membuat jenang saren adalah batang padi atau merang. Jenang saren berwarna hitam pekat. Jenang ini dinamakan demikian karena warnanya hitam legam seperti saren. Warna hitam ini berasal dari merang yang dibakar.

Jenang saren rasanya manis, legit, dan gurih. Rasa manis berasal dari gula jawa; rasa legit berasal dari ketan; sedangkan rasa gurih berasal dari kuah santan. Selain manis dan gurih, ada pula rasa agak pahit dan hangat.

Rasa agak pahit dan hangat ini berasal dari jahe yang digunakan sebagai salah satu bahan pembuatannya.

Selain memiliki cita rasa yang lezat, jenang saren berkhasiat untuk kesehatan. Beberapa jenis rempah digunakan sebagai bahan campuran. Semua bahan untuk pembuatannya merupakan bahan-bahan alami, tanpa penambahan perasa, pewarna, atau pengawet kimia yang tidak baik untuk kesehatan. Salah satu manfaat jenang saren untuk kesehatan adalah dapat menghangatkan badan karena ada campuran jahe dan cengkihnya.



Gambar 10.2 Abu Merang
Sumber: http://sajian-rb95.blogspot.co.id/2014/10/cara-membuat-oman-arang-merang.html

Di wilayah Solo, jenang saren menjadi makanan yang sudah sangat langka. Sulit sekali menemukan kuliner bercita rasa khas ini. Banyak orang tidak mengenal lagi makanan ini. Orang yang mengetahui cara membuat jenang ini juga sangat sedikit.

Resep Jenang Saren

Bahan:

- ½ kg tepung ketan,
- 1 liter air,
- ½ ons abu merang, diayak hingga halus,
- 300 gram gula jawa,
- 4 cm jahe, dimemarkan,
- 5 butir cengkih,
- daun pisang,
- ½ liter santan dari 1 butir kelapa,
- 1 sendok teh garam,
- 2 lembar daun pandan.

Langkah-langkah Pembuatan

1. Campur tepung ketan dengan setengah bagian air.
2. Masukkan abu merang dalam sisa air, kemudian saring dan buang ampasnya.
3. Didihkan air hasil saringan abu merang bersama gula jawa, jahe, dan cengkih.
4. Tuang adonan tepung ketan ke dalam air merang dan masak sambil terus diaduk.
5. Setelah matang, masukkan jenang ke dalam wadah yang sudah dialasi daun pisang dan tunggu hingga sedikit mengental.

6. Masak santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih.
7. Ambil jenang saren secukupnya dan masukkan ke dalam mangkuk.
8. Siram dengan kuah santan.
9. Hidangkan jenang saren dalam keadaan hangat.

Daftar Pustaka

Brotodjojo, Linda Carolina. 2008. *Jajanan Kaki Lima Khas Solo*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Fita, Dewi & Mala Aprilia. 2008. *Jajanan Unik Yogya-Solo di Bawah 10 Ribu: The Food Traveler's Guide*. Jakarta: Bukune.

Muaris, Hindah. 2003. *Bubur Manis Nusantara*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Tanjung, Anita Chairul. 2013. *Pesona Solo*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Tim Tujuh Sembilan Tujuh. 2008. *1010 Resep Asli Masakan Indonesia: Petunjuk Praktis dalam Pemenuhan Gizi Anak dan Keluarga*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Tobing, Hayatinufus A. L. 2001. *Camilan Tradisional Indonesia: Serba Rebus & Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

https://www.vemale.com/resep-makanan/71811-resep-tahwa-lembut-dan-hangat.html

https://www.kompasiana.com/astridamayanti/cabuk-rambak-hidangan-ringan-yang-langka-di-solo_5520e6d6813311197719f810

https://www.goodindonesianfood.com/story/solo-es-kapal/

https://cookpad.com/id/resep/4290344-kethak-manis-ampas-minyak-kelapa

http://www.resepseharihari.com/resep-membuat-jadah-bakar-yang-enak-gurih-dan-kenyal.html

https://jateng.antaranews.com/detail/opak-angin-yang-kian-terlupakan.html

https://travelingyuk.com/pecel-ndeso-solo/70836/

http://wisatasolo.id/pecel-ndeso-kuliner-khas-wisata-solo/

http://bobo.grid.id/Info-Bobo/Serba-Serbi/Rambut-Nenek-Jajanan-Unik-Yang-Populer-Tahun-1990-An

https://www.kompasiana.com/astridamayanti/tahok-tahu-lembut-kuah-jahe_5528619c6ea834b30c8b45a2

http://kuliner.panduanwisata.id/indonesia/pulau-jawa/solo/solo-jawa-tengah/tahok-pak-citro-solo-makanan-rakyat-kaya-manfaat/

http://sintacarolina.blogspot.co.id/2011/08/kue-putu-bambu-jajanan-langka.html

http://serbasambal.blogspot.co.id/2013/08/bumbu-brambang-asem-khas-soloraya.html

http://resep11.blogspot.co.id/2015/04/resep-cara-membuat-kue-putu-bumbung.html

http://www.solopos.com/2015/07/05/kuliner-solo-

brambang-asem-si-pedas-yang-bikin-kangen-620931

http://www.masakandapurku.com/2015/09/resep-membuat-cabuk-rambak-khas-solo.html

https://areahalal.blogspot.co.id/2016/07/resep-pecel-ndeso-khas-solo-sederhana.html

http://www.solopos.com/2017/12/05/kuliner-solo-gurih-manis-jadah-blondo-menggoyang-lidah-874246

http://sajian-rb95.blogspot.co.id/2014/10/cara-membuat-oman-arang-merang.html

https://cookpad.com/id/resep/277196-bubur-jenang-saren

Glosarium

as	: poros tempat roda berputar
bumbung	: tabung bambu
ebi	: udang yang sudah dikeringkan, biasanya digunakan untuk bumbu
festival	: hari atau pekan gembira dalam rangka peringatan peristiwa penting atau bersejarah; pesta rakyat
kuliner	: berhubungan dengan masakan
lestari	: bertahan seperti keadaannya semula
merang	: bekas tangkai padi yang sudah kering
nabati	: berasal dari tumbuh-tumbuhan
pincuk	: wadah makanan dari daun pisang, dilipat dan disemat dengan lidi hingga membentuk lekukan
sangrai	: menggoreng tanpa minyak
sintetis	: tiruan
bleng	: campuran garam mineral konsentrasi tinggi. biasanya digunakan dalam pembuatan krupuk
uleni	: melumatkan adonan penganan dengan menggunakan tangan

sambal lotis : sambal manis yang terbuat dari gula jawa, cabai, asam jawa, terasi, dan garam, dimakan bersamaan dengan lotis.

Biodata Penulis



Nama Lengkap : Dawud Achroni, S.T.
Ponsel : 0813 2902 7075
Pos-el : dawudachroni@gmail.com
Akun Facebook : Dawud Achroni
Alamat Kantor : Jalan Dr. Supomo No. 23
Bidang Keahlian : Penulisan dan Desain Produk

Riwayat Pekerjaan/Profesi:
1. 1998—2000 : *Part Timer* di BRW Advertising
2. 2003—sekarang : Karyawan di PT Tiga Serangkai
3. 2011—sekarang : Penulis

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:
S-1: Teknik Mesin, Universitas Muhammadiyah Surakarta (1995—2001)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. *Cara Praktis Membuat Gitar Akustik* (2013)
2. *Kiat Sukses Usaha Ternak Sapi Perah Skala Kecil* (2012)
3. *Panduan Praktis Budidaya Belut Media Lumpur dan Air Bersih* (2016)
4. *Belajar dari Makanan Tradisional Jawa* (2017)

Informasi Lain:

Lahir di Kota Solo, 4 April 1977. Menamatkan pendidikan pada Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Bekerja pada sebuah perusahaan penerbitan dan percetakan telah memantik minatnya pada dunia kepenulisan. Setelah melewati proses panjang berlatih dan terus mengasah kemampuan menulis, beberapa judul buku pun selesai ia tulis dan telah diterbitkan. Penulis tinggal di Sukoharjo, Jawa Tengah.

Biodata Penyunting

Nama : Setyo Untoro
Pos-el : zeronezto@gmail.com
Bidang Keahlian : Penyuntingan, Pengajaran, Penerjemahan

Riwayat Pekerjaan:
1. Pegawai Teknis pada Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2003–sekarang)
2. Pegawai Teknis pada Balai Bahasa Kalimantan Selatan, Badan Bahasa, Kemendikbud (2002–2003)
3. Pengajar Tetap pada Fakultas Sastra, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya (1995–2002)

Riwayat Pendidikan:
1. *Postgraduate Diploma in Applied Linguistics*, SEAMEO-RELC, Singapura (2004)
2. Pascasarjana (S-2) Linguistik Indonesia, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2003)
3. Sarjana (S-1) Sastra Inggris, Universitas Diponegoro, Semarang (1993)

Informasi Lain:
Lahir di Kendal, 23 Februari 1968. Pernah mengikuti berbagai kegiatan pelatihan, penataran, dan lokakarya kebahasaan seperti penyuluhan, penyuntingan, penerjemahan, pengajaran, penelitian, dan perkamusan. Selain itu, ia sering mengikuti kegiatan seminar dan konferensi baik nasional maupun internasional.

Indonesia adalah surga bagi para pencinta wisata kuliner. Negeri ini memiliki ribuan jenis kuliner tradisional. Betapa tidak, seluruh penjuru Nusantara memiliki makanan dan minuman tradisional yang berbeda satu dengan lainnya. Kuliner tradisional ini tidak hanya memiliki cita rasa yang menggugah selera, tetapi juga menjadi bagian dari identitas masyarakat setempat.

Sayangnya, banyak kuliner tradisional yang saat ini berada di ambang kepunahan. Hal ini juga terjadi pada kuliner tradisional dari Solo. Sejumlah kuliner tradisional khas daerah ini mulai sulit ditemukan. Apa sajakah kuliner tradisional Solo yang mulai langka tersebut?

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-437-407-5
9 786024 374075