

# Jalan<sup>2</sup> & Jajian

di **JAWA TENGAH**

## Daftar Isi

<b>Sambutan Gubernur Jawa Tengah</b>	<b>1</b>		
Kota Semarang	4		
Kabupaten Semarang	6		
Kabupaten Kudus	7	Kabupaten Purworejo	30
Kabupaten Demak	9	Kabupaten Kebumen	31
Kabupaten Jepara	10	Kabupaten Temanggung	32
Kabupaten Rembang	11	Kabupaten Wonosobo	34
Kabupaten Pati	12	Kabupaten Banjarnegara	36
Kabupaten Blora	13	Kabupaten Banyumas	37
Kabupaten Grobogan	14	Kabupaten Cilacap	39
Kota Salatiga	15	Kabupaten Purbalingga	40
Kabupaten Kendal	17	Kota Surakarta	42
Kabupaten Batang	18	Kabupaten Sragen	44
Kabupaten Pemalang	19	Kabupaten Sukoharjo	45
Kota Pekalongan	20	Kabupaten Wonogiri	46
Kabupaten Pekalongan	22	Kabupaten Karanganyar	47
Kota Tegal	23	Kabupaten Klaten	47
Kabupaten Tegal	25	Kabupaten Boyolali	48
Kabupaten Brebes	26	Informasi	51
Kota Magelang	27	Kantor Dinas Pariwisata se-	52
Kabupaten Magelang	28	Jawa Tengah	



## JALAN<sup>2</sup> & JAJAN DI JAWA TENGAH

Diterbitkan oleh :

**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH  
DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA**

Jl. Pemuda No. 136 Semarang  
Jawa Tengah - INDONESIA 50138  
Telp. 024-3546001 Faks. 3557119

E-mail : [tourism@centra-java-tourism.com](mailto:tourism@centra-java-tourism.com)  
Twitter : @VisitJawaTengah

© 2014



[www.central-java-tourism.com](http://www.central-java-tourism.com)



Akhir-akhir ini sering kita baca dan saksikan artikel, tulisan, hingga tayangan video baik di media cetak, elektronik hingga digital, yang menampilkan referensi tempat wisata kuliner yang ada di seantero nusantara. Dan selalu ada tempat-tempat kuliner baru yang menarik sekaligus menggugah selera.

Jawa Tengah sebagai salah satu destinasi utama pariwisata di Indonesia, tak hanya menawarkan keindahan alam dan keragaman seni budaya dan kerajinan yang mendunia. Demi mengakomodir rasa penasaran para pecinta kuliner dan petualang wisata, dengan bangga kami mempersembahkan buku *“Jalan<sup>2</sup> dan Jajan di Jawa Tengah”* sebagai referensi sajian berselera Anda.

Kami sajikan kepada Anda aneka makanan ringan, seperti Lunpia, Wingko Babat, Serabi, Ganjel Rel, Gethuk, dll sebagai teman bersantai. Atau sajian yang lebih berat seperti aneka soto dengan kekhasan kuah dan isinya, sate dengan keunikan bumbu kacangnya, termasuk olahan aneka seafood.

Di dalam buku ini, Anda dapat menemukan kekayaan kuliner tradisional Jawa Tengah yang akan menggoyang lidah Anda dengan rasa, tekstur, bahan dan cara pengolahan yang berbeda-beda di setiap daerahnya.

**Salam Kuliner Jawa Tengah.**

**GANJAR PRANOWO**  
Gubernur Jawa Tengah

# Kota Semarang

## LUNPIA

Kudapan yang terbuat dari rebung dibungkus dengan lembaran tepung. Selain rebung, juga diisi dengan daging ayam atau sapi yang dirajang kecil-kecil. Lumpia dapat disajikan dengan digoreng terlebih dulu atau tanpa digoreng. Oleh-oleh khas yang hanya bertahan 1 hari, biasa disajikan dengan saos.

Dapat dibeli di :

Jalan Pandanaran, Semarang

Jalan MT. Haryono, Semarang

Jalan Pemuda (depan Pasar Raya Sri Ratu)

## WINGKO BABAT

Makanan khas andalan kota Semarang ini terbuat dari bahan kelapa dan beras ketan serta memiliki berbagai varian rasa seperti durian, coklat, nangka, pandan, dll.

Wingko Babat tersedia dalam berbagai merek dan dapat diperoleh di **Pusat Oleh-oleh Jl. Pandanaran, Stasiun Tawang, Stasiun Poncol dan pusat penjualan Wingko Babat di Jl. Cendrawasih No.14, Kawasan Kota Lama - Semarang.**

## BANDENG PRESTO

Ikan bandeng yang dimasak dengan panci bertekanan tinggi atau presto, sehingga duri ikan bandeng menjadi lunak dan enak untuk dimakan. Tempat penjualan bandeng presto juga menyediakan beragam olahan lainnya, seperti pepes, otak-otak, panggang, hingga kremes. Bandeng vakum dapat disimpan di lemari pendingin dalam waktu yang cukup lama. Bandeng Presto dapat diperoleh di **pusat oleh-oleh di sepanjang Jalan Pandanaran Semarang.**

## GANJEL REL

Roti manis berwarna coklat yang diolah dengan bahan baku rempah-rempah, seperti cengkih, gula aren, kayu manis dan kembang lawang. Pada umumnya Ganjel Rel berbentuk balok dan bertabur wijen di atasnya. Keunikan lainnya ialah teksturnya yang tidak lembut sehingga agak alot, namun tetap nikmat. Dinamakan Ganjel Ril karena bentuknya yang besar.

Dapat diperoleh di : Toko roti HOO Jl. KH. Wahid Hasyim. Pusat oleh-oleh Bandeng Juwana, Toko oleh-oleh Brilliant, Toko Erlyna, Toko Dryana, Toko Roti Canadia dan Kampoeng Semarang.

## WEDANG TAHU

Wedang Tahu adalah sejenis minuman yang beraroma jahe dan berisi sari tahu. Minuman khas yang bisa menghangatkan tubuh ini bisa diperoleh keliling kampung-kampung, **Waroeng Semawis dan di sekitar toko Roti Swiss di Kota Semarang.**



Lunpia



1. Bandeng Presto
2. Wingko Babat
3. Ganjel Ril
4. Wedang Tahu

## TAHU PONG

Tahu Pong merupakan sejenis tahu yang bagian luarnya digoreng kering sedang bagian dalamnya berongga. Tahu Pong enak dimakan saat panas, dicocol petis udang yang encer, berteman acar dan ulegan kasar cabai hijau. Biasanya tahu pong disajikan dengan gimbal udang dan telur bulat yang digoreng. Makanan ini dapat diperoleh di sekitar **Jalan Gajah Mada dan Jalan Depok.**

## MIE KOPYOK

Makanan yang dijual di pagi hari ini berupa mie kuning dicampur tauge dan remah karak atau gendar. Kemudian disiram kuah dengan campuran air bawang putih, ditaburi daun seledri dan bawang goreng lalu diberi kecap manis. Meski membuat mie kopyok sangat mudah, biasanya orang Semarang suka beli di salah satu penjual yang terkenal. Mie Kopyok banyak dijual oleh pedagang keliling di kampung-kampung dan yang terkenal **Mie Kopyok Pak Dhuwur di Jl. Tanjung (depan Kantor PLN).**

## TAHU GIMBAL

Racikan tahu gimbal terdiri dari potongan tahu goreng, lontong, tauge, telur ceplok, rajangan kubis mentah dan gimbal. Gimbal adalah bakwan udang. Kemudian, campuran bahan itu diguyur saus kacang petis udang. Tahu Gimbal banyak dinikmati masyarakat Kota Semarang di siang hari, dan banyak ditemui di daerah **Taman KB, daerah Jl. Menteri Supeno dan daerah Simpanglima.**

# Kabupaten Semarang

## SERABI NGAMPIN

Kudapan yang terbuat dari tepung beras yang dicetak di atas panggangan berbentuk bulat dan disajikan bersama kuah gula merah yang dicairkan. Dinamakan Serabi Ngampin karena makanan ini dapat ditemui di daerah Ngampin, Kecamatan Jambu, **tepatnya Jl. Raya Semarang – Magelang.**

## TAHU BAKSO

Makanan ringan yang terbuat dari tahu yang didalamnya diberi bakso sapi yang telah direbus dan diolah bersama rempah-rempah. Oleh-oleh andalan khas Ungaran ini dapat dijumpai di sepanjang **Jalan utama kota Ungaran.**

## TAHU SERASI

Tahu serasi merupakan oleh-oleh khas Bandungan, sebuah kawasan wisata unggulan Kabupaten Semarang yang berada di lereng Gunung Ungaran. Seperti olahan tahu pada umumnya, tahu serasi dibuat dari biji kedelai. Nama 'serasi' diambil dari slogan kota Ungaran, Ungaran Serasi.



# Kabupaten Kudus

## SOTO KUDUS

Soto adalah salah satu ikon kuliner Kudus yang populer. Soto Kudus berbeda dengan soto lainnya di Jawa Tengah karena menggunakan santan. Biasanya Soto Kudus menggunakan suwiran daging ayam kampung, tauge, seledri dan daun bawang sebagai campurannya. Selain suwiran daging ayam, beberapa penjual juga menyediakan soto berbahan dasar daging kerbau yang juga menggugah selera.

### **Soto Ayam Kudus :**

*Soto Pak Rame, Alun-alun Kudus  
Soto Pak Denuh, Jl. AKBP Agil Kusumadya  
Soto Bu Jatmi, Jl. Wahid Hasyim*

### **Soto Kerbau Kudus :**

*Soto Pak Di, Pasar Kliwon  
Soto Karso Karsi, Jl. Agil Kusumadya  
Soto Wani Piro, Jl. Museum Kretek*

## NASI PINDANG

Kabupaten Kudus kaya akan kuliner khas berbahan dasar daging kerbau. Daging Kerbau membawa pesan toleransi beragama yang disampaikan oleh Sunan Kudus selama berdakwah. Untuk menghormati penganut agama Hindu di Kudus, Sunan Kudus menganjurkan pengikutnya untuk tidak menyembelih Sapi dan menggantinya dengan hewan ternak lainnya, seperti kerbau. Maka, lahirnya kuliner serba daging kerbau.

*Nasi Pindang*



*Soto Kerbau*



Selain Soto, kuliner daging kerbau lainnya ialah nasi pindang. Kuliner ini dapat dijumpai di **Rumah Makan Wani Piro yang terletak di Jl. Museum Kretek No.9 Getas Pejaten, Kec. Jati, Kabupaten Kudus.** Lokasinya tak jauh dari alun-alun Simpang Tujuh Kudus. Di sini, pecinta kuliner dapat mencicipi nasi pindang kerbau yang memanjakan lidah. Kuliner ini mirip nasi rawon khas Jawa Timur, namun menggunakan daging kerbau bukan daging sapi. Kuahnya tidak begitu kental dan bercita rasa gurih dan manis. Nasi pindang disajikan di atas piring yang telah diberi alas daun pisang.

*Soto Ayam*



## LETOG TANJUNG

Selain kuliner Soto, Kudus juga memiliki kuliner tradisional Lentog yang berasal dari daerah Tanjung, sehingga lebih dikenal dengan Lentog Tanjung. Hidangan ini terdiri dari lontong, sayur angka, opor tahu dan sambal, dan taburan bawang goreng sebagai pelengkap, kemudian disajikan di atas daun pisang. Sajian sederhana namun nikmat ini mudah ditemui di hampir setiap warung makan yang ada di Kudus.



Lentog Tanjung

## GARANG ASEM KUDUS

Garang asem merupakan makanan tradisional khas pesisir utara Jawa Tengah, seperti Semarang, Pekalongan, Demak, Kudus, dan Pati. Salah satu yang terkenal ialah Garang Asem khas Kudus. Masakan olahan ini berbahan dasar potongan ayam berkuah santan yang dibungkus dengan daun pisang. Rasa garang asem didominasi asam dan pedas karena menggunakan belimbing sayur dan cabai sebagai bumbunya. Kesegaran Garang Asem Kudus dapat dijumpai di **rumah makan Sari Rasa, Jl. Agil Kusumadya, Kudus.**



Garang Asem

## JENANG KUDUS

Berkunjung ke Kudus, tak lengkap rasanya jika tidak membeli oleh-oleh Jenang khas Kudus. Jenang terbuat dari tepung beras ketan, gula pasir, gula kelapa, dan santan kelapa. Kudapan kenyal ini tersedia dalam berbagai varian rasa seperti original, durian, kopi, dll. Beberapa merek produk Jenang Kudus yang terkenal antara lain : Mubarak/ Jenang 33, Kenia, dan Asia Aminah.



# Kabupaten Demak

## ASEM-ASEM DEMAK

Mengunjungi ke Masjid Agung Demak akan semakin lengkap dengan mencicipi menu tradisional khas berbahan dasar daging sapi, yakni Asem-asem. Masakan keluarga ini merupakan menu andalan **Rumah Makan Rahayu, dekat Masjid Agung dan alun-alun, tepatnya di Jl. Raden Fatah No. 41.** Hampir serupa dengan garang asem, asem-asem memiliki cita rasa asem karena menggunakan asam jawa dan belimbing wuluh, serta sedikit pedas. Bumbu lainnya ialah cabe rawit, tomat hijau, daun salam dan laos. Asem-asem disajikan di atas piring dan dikonsumsi selagi hangat bersama nasi.

Asem-Asem Demak



## NASI NDORENG

Menu tradisional khas Demak lainnya ialah nasi Ndoeng. Campuran nasi, sayuran mentah dan botok. Sayuran mentah diolah dengan cara diberi campuran bumbu kelapa, semacam urap. Hidangan ini dapat dijumpai di warung-warung makan pada pagi hari.

## WEDANG PEKAK

Wedang Pekak merupakan minuman tradisional berbahan Jahe, gula jawa, gula pasir, serai, dan kayu manis. Minuman hangat ini dihidangkan saat acara-acara khusus masyarakat Demak.



# Kabupaten Jepara

## PINDANG SRANI

Pindang Srani merupakan masakan khas masyarakat pesisir, termasuk Jepara. Bahan utama hidangan berkuah kuning ini adalah ikan laut yang ditambah dengan rempah-rempah, sehingga bercita rasa asam, pedas serta manis.

## HOROG-HOROG

Kudapan yang terbuat dari tepung sagu ini dikenal dengan nama horog-horog. Pertama-tama, tepung sagu dikukus, kemudian dituang dalam tempayan dan diaduk dengan sisir hingga bentuknya menjadi butiran-butiran kecil. Untuk menciptakan rasa, horog-horog ditambahkan sedikit garam dan dimakan sebagai campuran bakso, gado-gado, pecel, atau sate kikil.



Horog-horog

## ADON-ADON CORO

Adon-adon coro adalah minuman tradisional terbuat dari jahe, gula merah, santan, potongan kelapa muda bakar yang direbus hingga mendidih. Minuman ini juga bias untuk jamu penolak masuk angin yang diracik tersendiri. Adon-adon coro disajikan dalam mangkuk dan diminum selagi hangat. Penjaja minuman adon-adon coro banyak dijumpai saat malam hari di pelataran **Shopping Centre Jepara (SCJ)** di sebelah utara Alun-alun Jepara.

Pindang Srani



Adon-adon Coro



# Kabupaten Rembang

## LONTONG TUYUHAN

Masakan khas Rembang yang telah dikenal oleh banyak orang. Lontong tuyuhan memiliki cita rasa dan penyajian yang sedikit berbeda dengan sayur santan pada umumnya. Rasanya sedikit pedas dan disajikan dengan lauk potongan ayam kampung yang berukuran jumbo. Pusat kuliner lontong tuyuhan terletak di tepi **jalan desa Tuyuhan jurusan Lasem-Pandan**.

## SATE SREPEH

Tidak lengkap rasanya jika melewati jalur pantai utara Rembang, tanpa mencicipi kuliner Sate Srepeh di **Kawasan Pecinan Jl. Dr. Wahidin**. Makanan ini hanya dapat dijumpai di pagi hari. Sate Srepeh berbahan daging ayam yang diiris tipis-tipis. Keunikan Srepeh terletak pada bumbunya yang berwarna kuning kecoklatan dan lebih encer dengan rasa asin dan pedas, sehingga terkenal dengan sebutan 'srepeh'. Bumbu tersebut terbuat dari kacang, saus sambal merah, santan dan gula merah, sehingga berwarna kuning kecoklatan. Sate srepeh disajikan bersama lontong atau nasi yang disiram sayur lodeh dan sayur tahu.

## KELO MRICO

Selain sate dan lontong sayur, Rembang juga memiliki kuliner sayur berbahan dasar ikan laut segar dengan bumbu-bumbu sederhana cabe, kemiri, bawang merah/putih, kunyit, laos, garam, daun jeruk, dan merica. Kelo Mrico disajikan dalam keadaan panas. Oleh karena itu kelo mrico yang dijual harus tetap di atas tungku menyala. Sedangkan lauk ikan terpisah dengan kuah. Warung Kelo Mrico yang cukup terkenal ialah **Warung Bu Wadji di kompleks Pelabuhan Karanggeneng, Desa Tasik Agung, Kecamatan Kota Rembang**.

## SIRUP KAWISTA

Sirup kawista terbuat dari buah kawis yang bentuknya menyerupai buah jeruk dengan ukuran yang lebih besar. Sirup kawista cocok dijadikan sebagai oleh-oleh.

Lontong Tuyuhan



Sate Srepeh



Kelo Mrico



# Kabupaten Pati

## NASI GANDUL

Nasi gandul merupakan makanan khas Pati dengan jeroan, lidah atau daging sapi sebagai bahan utamanya. Daging sapi diolah dengan rempah-rempah, antara lain jinten, kencur, jahe, terasi bakar, dan gula merah, sehingga menciptakan aroma yang khas dan rasa yang manis. Nasi gandul disajikan bersama lauk tambahan, seperti tempe goreng, telur bacem atau perkedel serta disajikan dengan alas daun pisang. Hidangan khas berselera ini dapat dinikmati di **Rumah Makan Mirasa, Pujasera "RoroMendut" Komplek GOR Pati**.

## SOTO KEMIRI

Seperti masakan soto di daerah lainnya di Jawa Tengah, Soto Kemiri menggunakan suwiran ayam dan tauge, namun dengan aroma kemiri yang lebih menonjol dan kuah yang lebih encer. Soto Kemiri banyak dijumpai di **Jl. Kembang Joyo desa Kemiri atau Waroeng Pati Jl. Raya Pati - Kudus (Komplek Pabrik Kacang Dua Kelinci)**.



Soto Kemiri

## MANGUT KEPALA IKAN PARI

Kuliner khas Pati lainnya ialah mangut kepala ikan pari atau juga dikenal dengan Mangut *Ndas* Manyung. Hidangan bersantan ini memiliki rasa yang pedas dan nikmat dikonsumsi selagi hangat. Mangut ndas manyung dapat dijumpai di **Warung Pak Bodong Jl. Pati – Rembang Km 17 desa Raci Kec. Batangan**.

Nasi Gandul



## SATE BLORA

Sate Blora dikenal sebagai salah satu kuliner lezat karena daging yang empuk serta memiliki keunikan pada cara penyajiannya. Selain bumbu kacang, Sate Blora disajikan juga bersama kuah kuning ditambahkan dengan kecap manis dan taburan bawang goreng. Sajian sate khas Blora dapat dijumpai di : **Warung Sate Ayam Pak Kadirun Jl. Gunung Sumbing No. 1 Blora, Warung Sate Kambing Watono Jl. Gunung Sumbing Blora, Sate Jagal Yanto Jl. Dr. Sutomo no. 15 (Depan TK/SD Kartini)**.

## LONTONG BLORA

Selain dikenal sebagai kota Sate, Blora juga menawarkan sajian kuliner khas lainnya, lontong blora. Lontong blora terdiri atas 2 jenis olahan, yaitu lontong tahu dan lontong sayur. Lontong tahu dapat dijumpai di **Warung Mbak Tri J Jl. Gunung Lawu (Prapatan SMP 1 Blora)** yang buka mulai sore hari. Sedangkan lontong sayur dapat dinikmati di **Rumah Makan Gajah Jl. Pemuda No. 1 Blora**.

## SOTO KLETHUK

Kuliner unik lainnya dari Blora ialah Soto Klethuk yang memiliki sensasi renyah saat disantap karena terdapat taburan klethuk di atas soto. Klethuk terbuat dari gethuk singkong berbentuk kotak-kotak kecil kemudian digoreng. Kerenyahan klethuk dan gurihnya soto dapat dinikmati di **Rumah Makan Gajah Jl. Pemuda No. 1 Blora dekat alun-alun**.



# Kabupaten Grobogan

## SAYUR BECEK

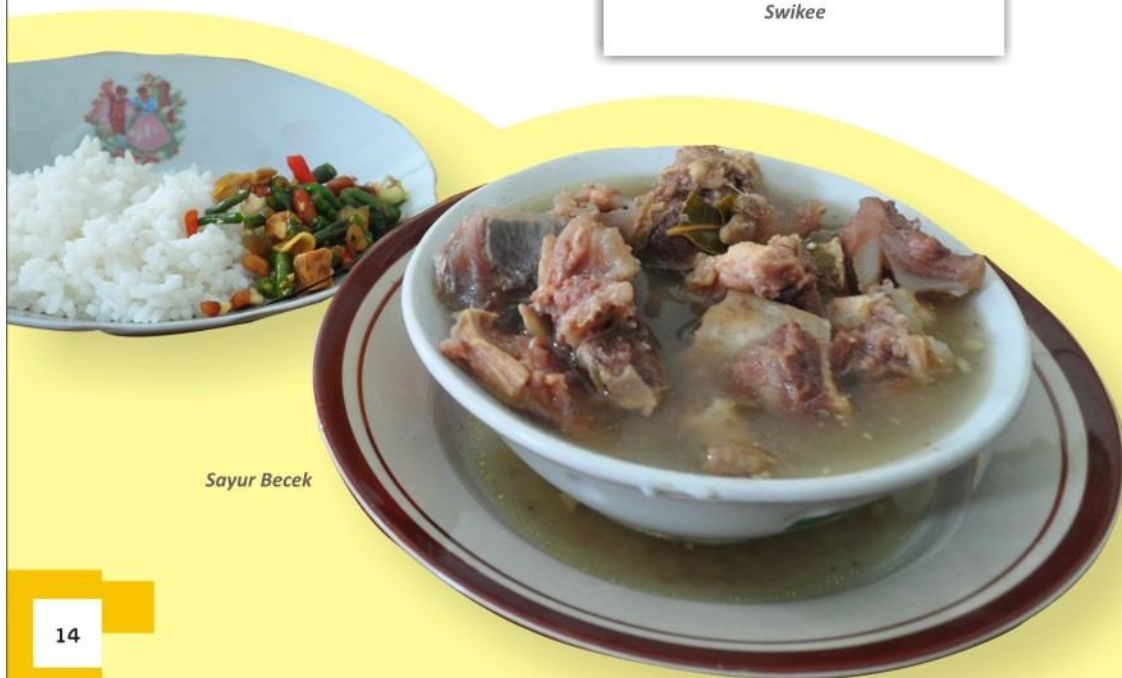
Dahulu, sayur becek merupakan menu jamuan untuk para tamu pada saat acara hajatan oleh masyarakat Purwodadi pedesaan. Namun kini, hidangan berkuah ini telah menjadi menu masakan rumah makan. Sayur becek menggunakan daging sapi balungan atau tetelan sebagai bahan utamanya dicampur dengan bumbu rempah-rempah ditambah daun kedondong. Rasanya yang gurih dan kaya akan kaldu daging semakin menggugah selera siapa saja yang mencicipinya. Sayur becek dihidangkan dengan nasi hangat yang diberi tumisan kacang tolo dan cabai hijau. Kenikmatan nasi becek dapat ditemui di **Warung Makan Putra 45 di Jl. Jendral Sudirman Purwodadi.**

## SWIKEE

Swikee merupakan kuliner khas Grobogan yang cukup dikenal karena keunikan bahan utamanya, yakni daging kodok hijau. Kuliner ekstrim ini diolah dengan cara merebus daging kodok hijau kemudian diberi rempah-rempah dan bumbu taucu.



Swikee



Sayur Becek

# Kota Salatiga

## GETUK KETHEK

Salatiga dikenal akan kudapan getuk yang terbuat dari singkong. Dinamakan Gethuk Kethek karena di depan tempat usaha itu terdapat hewan kera/kethek. Gethuk kethek dapat dinikmati di **Jl. Argo Tunggal No. 9 RT. 03 / RW. 03, Kec. Argomulyo, Kota Salatiga**



Gethuk Kethek

## ENTING-ENTING GEPUK & AMPYANG

Kota Salatiga merupakan pusat oleh-oleh makanan ringan. Salah satunya yang terkenal yakni enting-enting gepuk yang terbuat dari bahan dasar kacang tanah. Kacang tanah yang telah dikupas disangrai terlebih dahulu, kemudian dicampur dengan cairan gula kental lalu ditumbuk atau di'gepuk'. Sedangkan ampyang terbuat dari kacang tanah utuh yang telah disangrai, lalu dicampur gula merah dan air jahe. Kedua makanan kecil ini mudah dijumpai di toko-toko atau pusat oleh-oleh yang tersebar di kota Salatiga dan sekitarnya. Atau dapat dibeli di **Kuliner Lombok, Jl. Karangrejo No. 2 RT.04 RW.01, Mrican, Kec. Tingkir, Kota Salatiga.**







### SATE SAPI SURUH

Berada di jantung kota Salatiga, tepatnya **Jl. Jendral Sudirman (Ruko Mimoso)**, warung makan ini menyajikan kuliner sate daging sapi yang empuk. Resep sate suruh adalah resep turun temurun sejak 1987. Berbeda dengan sate lainnya, sate dibumbui dengan aneka rempah-rempah seperti kunyit, kencur dan kayu manis. Nama suruh diambil dari nama desa Suruh, asal orangtua yang menciptakan resep ini.

### WEDANG RONDE

Selain masakan dan makanan ringan, kota Salatiga juga terkenal akan minuman Wedang Ronde yang segar menghangatkan. Wedang ronde merupakan minuman rebusan air jahe, kolang kaling, kacang tanah tanpa kulit, agar-agar dan ronde. Ronde terbuat dari tepung ketan putih yang berbentuk bulat berisi kacang. Wedang ronde sangat nikmat dikonsumsi selagi hangat, terutama saat cuaca dingin. Beberapa warung wedang ronde yang cukup legendaris di kota Salatiga ialah **Ronde Pak Jago** yang terletak tepat di belakang warung Sate Sapi Suruh dan **Ronde Mak Pari** yang terletak di Jl. Merapi.



Wedang Ronde

## Kabupaten Kendal

### SATE BUMBON

Sate bumbon terbuat dari daging sapi yang diolah bersama bumbu-bumbu dapur lainnya. Pertama-tama daging diiris-iris kecil kemudian direndam dengan gula merah, bawang putih halus dan direndam beberapa saat. Setelah dibakar, sate disajikan bersama lontong, sambal kacang, sayur lodeh dan tauge rebus. Kuliner lezat ini dapat dinikmati di **Warung Makan Sate Bumbon "SARMADI PUTRA"**, Jl. Mataram (Tembus Patebon) Kendal dan Weleri.



### MOMOH

Momoh adalah masakan berbahan dasar jeroan sapi yang direbus bersama bumbu yang telah dihaluskan, kemudian digoreng. Bumbu-bumbu yang dimaksud terdiri dari gula merah, bawang merah/ putih, daun salam, daun jeruk, dan sereh. Momoh Dapat dinikmati di **warung makan Pak Abdul Azis, Jl. Raya Timur No.127 Kaliwungu Kendal**.

### BANDENG PRESTO

Kabupaten Kendal memproduksi Bandeng Presto yang cocok sebagai buah tangan dan dapat dibeli di Toko Bandeng "Rozal", Timur TPI (Tempat Pelelangan Ikan) Bandengan Kabupaten Kendal.

### KRUPUK RAMBAK DAN KRUPUK PETIS

Krupuk rambak terbuat dari kulit sapi atau kulit kerbau yang diberi bumbu. Sedangkan Krupuk Petis merupakan olahan adonan tepung yang dikukus, kemudian dijemur dan diberi bumbu petis.

*Krupuk Rambak "DWI DJAYA", Jl. Penanggulan Pegandon (Depan Masjid Pegandon) Kendal  
Krupuk Petis "ABADI", Jl. Tentara Pelajar RT 2 / RW 3 Sijeruk Kendal*

## Kabupaten Batang

### LONTONG LEMPRAK

Lontong lemprak adalah salah satu olahan berkuah yang berisi campuran lontong dan daging ayam kampung. Sebelumnya ayam kampung asli direbus dan dibumbui dengan rempah-rempah seperti merica, jahe, kunyit, bawang putih, bawang merah, gula aren, daun salam dan akar sereh, sehingga membuat tekstur daging ayam menjadi lembut dan beraroma. Dinamakan Lontong Lemprak karena masakan ini dinikmati dengan cara nglemprak alias duduk bersila di atas tikar. Salah satu warung lontong Lemprak yang terkenal ialah **Warung Lontong Lemprak Mbak Moer di alun-alun Kabupaten Batang.**



Lontong Lemprak

### SERABI KALIBELUK

**Desa Kalibeluk di kecamatan Warungasem** terkenal sebagai daerah asal kudapan unik Serabi Kalibeluk. Serabi ini memiliki tekstur yang unik dan ukuran yang lebih besar dari serabi pada umumnya. Serabi Kalibeluk tersedia dalam dua jenis, yaitu serabi berwarna cokelat menggunakan gula aren dan serabi berwarna putih menggunakan gula pasir.

### MADU PRAMUKA

Madu Pramuka diproduksi oleh badan usaha milik Kwartir Nasional Gerakan Pramuka Cabang Jawa Tengah di Jl. Raya Kutosari, Gringsing. Madu Pramuka menghasilkan aneka olahan madu, antara lain : Royal Jelly, madu Polen, Propolis, dll.



Serabi Kalibeluk

## Kabupaten Pemalang

### NASI GROMBYANG

Nasi grombyang terbuat dari rebusan daging sapi yang dipotong-potong berbentuk dadu kemudian dicampur dengan koyor atau tulang muda. Rebusan daging diberi bumbu-bumbu dan srundeng hingga matang. Nasi grombyang dihidangkan di atas mangkok kemudian ditaburi daun bawang bersama nasi. Warung makan yang menjual Nasi Grombyang dapat dijumpai di sekitar alun-alun Pemalang atau **RM Grombyang "H. Warso", Jl. RE. Mardinata** dan **RM Grombyang "Waridin", Jl. Gatot Subroto, Sirandu**

### KAMIR

Kue tradisional khas Pemalang ini memiliki rasa yang manis serta empuk. Kue Kamir Pemalang dibuat pertama kali oleh orang Arab, sehingga dikenal juga sebagai kue Kamir Arab. Kue Kamir berbentuk bundar pipih dengan bahan baku adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, mentega dan pisang untuk memperkaya rasa.

### OGEL-OGEL

Ogel-ogel merupakan jenis makanan ringan yang terbuat dari tepung beras ketan, telur, dan keju. Adonan dimasukkan dalam sebuah tabung, kemudian dipompa sehingga adona keluar dari lubang-lubang kecil sebesar jari kelingking. Adonan tersebut dipotong-potong dan digoreng hingga berwarna kecoklatan.



1. Nasi Grombyang
2. Kue Kamir
3. Ogel-ogel



# Kota Pekalongan

## TAUTO SOTO

Soto Pekalongan atau juga dikenal dengan Tauto Pekalongan adalah masakan yang menggunakan bumbu tauco manis. Untuk isi, Tauto Pekalongan menggunakan daging sandung lamur, telur rebus dan emping. Menu tradisional ini mudah dijumpai di warung makan yang tersebar di **kawasan alun-alun, Sorogenen, dan Jetayu**.

## PINDANG TETEL

Masakan khas Kota Pekalongan lainnya ialah Pindang Tetel. Meskipun didengar dari namanya kurang menarik, namun cita rasanya membuat orang ketagihan ingin mencicipi kembali. Pindang Tetel adalah sayur berkuah berisi tetelan daging sapi dan irisan daun bawang dengan bumbu pindang, yaitu rempah-rempah bercampur kluwak. Ciri khas lain Pindang Tetel adalah kehadiran kerupuk merah dan kuning yang digoreng dengan pasir, disebut kerupuk usek. Pindang Tetel tidak cocok berpadu dengan kerupuk yang digoreng dengan minyak karena akan merusak cita rasanya.

## KOPI TAHLIL

Kopi Tahlil adalah kopi tubruk bercampur rempah-rempah dan jahe. Rasanya manis-pahit-pedas dan sedikit beraroma jamu. Biasa disajikan pada malam hari se usai acara tahlilan, makanya disebut Kopi Tahlil. Kopi ini begitu populer di Pekalongan dan cocok untuk menemani obrolan santai, dan tentu saja rasa kantuk serta badan menjadi hangat dan bugar.

## JAHE BREKELE

Jahe Brekele adalah minuman khas berbahan dasar jahe yang sudah diolah sehingga berbentuk butiran-butiran (*brekele*) agar konsumen dapat meracik wedang jahe sendiri dengan mudah dan praktis. Caranya tinggal diseduh dengan air panas dan dapat ditambahkan susu atau madu agar tubuh menjadi hangat.

Tauto Soto



Pindang Tetel



## SEGO MEGONO

Sego Megono atau Nasi Megono merupakan salah satu masakan khas yang memiliki cita rasa yang cukup unik namun tetap enak di lidah. Bahan dasar Megono hampir sama dengan Gudeg Jogja, yakni angka muda namun tanpa kuah. Angka muda atau gori dicincang kasar dan dicampur parutan kelapa muda dan bumbu-bumbu khas. Nasi Megono biasa dikombinasikan dengan lauk tambahan seperti ikan atau daging. Menu Nasi Megono banyak dijual di rumah makan yang berada di kawasan alun-alun, Sorogenen dan Jetayu.

# Kabupaten Pekalongan

Kabupaten Pekalongan memiliki kuliner khas yang hampir sama dengan kota Pekalongan, yakni Soto Tauto, Nasi Megono, dan Pindang Tetel. Soto Tauto dapat dicicipi di **Warung Soto Ojo lali, Jl. Raya Podo Kedungwuni** dan **Soto KTL Jl. Raya Gejlig Kajen**. Sedangkan Nasi Megono dapat dinikmati di **Lesehan Sego Megono di Pusat Kuliner Gemek dan Alun-alun Kajen**.

## APEM KESESI

Kudapan khas Kabupaten Pekalongan ini terbuat dari tepung beras yang direndam selama dua sampai tiga hari ditambah dengan gula aren, kemudian diaduk dan dicetak. Cetakan dialasi dengan daun pisang dengan diameter kurang lebih 15 cm, kemudian dikukus selama 30 menit. Makanan ini dihidangkan sebagai teman minum teh. Dinamakan Kesesi karena kudapan ini diproduksi di **Dukuh bantul, Desa Kesesi, kecamatan Kesesi**.

## KLUBAN BOTHOK

Makanan khas Kabupaten Pekalongan lainnya adalah Kluban Bothok. Kluban Bothok terdiri dari rebusan sayuran kacang panjang, taoge, lembayung, dicampur dengan bumbu urap. Kluban disajikan di atas piring kemudian disiram dengan sayur bothok (semacam lodeh berisi tahu, tempe dan parutan kelapa muda). Bisa juga disiram dengan sambal atau ditambah dengan mie dan krupuk.



# Kota Tegal

## KUPAT GLABED

Ini dia masakan ketupat khas orang Tegal, Kupat Glabed. Perbedaan Kupat Glabed dengan ketupat lainnya ialah pada kuah yang kental (ngglabed) serta kerupuk kuning. Lauk tambahan Kupat Glabed biasanya sate kikil dan sate kerang. Penjual Kupat Glabed banyak dijumpai di **kelurahan Randugunting, kecamatan Tegal Selatan**.



## SAUTO TAUCO TEGAL

Sauto Taucu Tegal adalah masakan soto namun memiliki sensasi rasa manis, asam, dan asin. Sauto Tegal disajikan dalam mangkok kecil diatas lepek (tatakan piring kecil), isinya mirip dengan soto lainnya, daging ayam suwir/potong babad rebus, taoge, bawang goreng. Sebagai ciri khasnya yaitu tambahan taucu sebelum disiram kuah.



## SATE KAMBING TEGAL

Sate Kambing khas Tegal menggunakan daging kambing muda yang biasanya berumur di bawah lima bulan (balibul) sebagai bahan utama. Karena menggunakan daging kambing muda, daging lebih empuk dan beraroma khas walau tidak dioles banyak bumbu saat dibakar. Sate nikmat ini dapat dibeli di **Warung Makan Sate Tirus H. Sakya Jl. Kapten Soedibyo No. 5 Tegal**.



## TAHU ACI

Tahu Aci bisa menjadi alternatif oleh-oleh saat berkunjung ke kota Tegal. Tahu aci ialah tahu goreng yang diisi dengan adonan tepung kanji. Kudapan ini nikmat dikonsumsi selagi hangat. Salah satu toko oleh-oleh yang menjual tahu aci ialah **Tahu Murni yang terletak di Jl. AR Hakim kota Tegal**.

# Kabupaten Tegal

## TAHU PLETHOK

Selain Tahu Aci, Tegal juga dikenal akan kuliner Tahu Pletok. Tahu yang telah diris kemudian diuuni cairan aci lalu digoreng. Disebut tahu pletok karena pada saat proses penggorengan berbunyi '*pletok-pletok*'.

## KACANG BOGARES

Kacang Bogares merupakan makanan ringan dari kacang tanah yang diolah dengan bumbu dan teknik yang khas. Kacang ini banyak diproduksi oleh masyarakat di daerah Bogares, kecamatan Pangkah.

## TEH POCI

Sejak lama, tradisi moci atau meminum teh telah mewarnai kehidupan masyarakat Tegal dan sekitarnya. Teh bercita rasa wasgitel atau wangi-panas-sepet- legi- kental ini disajikan di dalam satu set poci dengan gula batu. Aroma wangi berasal dari campuran melati Poci terbuat dari tanah liat terdiri dari teko dan gelas. Karena bentuknya yang unik, satu set poci juga banyak dijual sebagai cinderamata.



*Tahu Pletok*



*Kacang Bogares*



## Kabupaten Brebes

### IKAN BANDENG BAKAR LUMPUR

Di Semarang dan Kendal, ikan bandeng diolah dengan cara dipresto dan disajikan setelah digoreng. Sebaliknya, di Brebes, ikan bandeng dibakar di atas bara api. Sebelumnya, ikan telah diberi bumbu, dikukus, kemudian dilumuri lumpur. Lumpur berfungsi untuk melindungi ikan agar tidak hancur saat dibakar, sekaligus membantu kematangan ikan agar merata hingga bagian dalam.



### TELUR ASIN BREBES

Telur asin adalah jenis kuliner khas Brebes yang terbuat dari olahan telur bebek yang diawetkan dengan cara diasinkan atau diberi garam. Telur asin Brebes sangat cocok sebagai oleh-oleh karena tahan lama dan dapat ditemui di sepanjang jalan pantura.



### SATE BLENGGONG

Blenggong adalah jenis hewan hasil perkawinan silang antara bebek (jantan) dan enthog (betina). Sate daging blenggong ini lebih rendah lemak, empuk dan tidak amis. Penyajian sate blenggong lebih nikmat dipadukan dengan makanan menggunakan ketupat.



## Kota Magelang

### SUP SENEREK

Sup Senerek merupakan sup masyarakat kota Magelang yang biasa disajikan dalam mangkuk atau piring dan dihidangkan panas-panas. Sup yang terdiri dari irisan daging sapi, kacang merah, wortel, kentang dan sayur bayam ini memiliki rasa gurih dengan aroma lada dan pala. Salah satu warung makan yang menjual menu Sup Senerek ialah **Warung Senerek Bu Atmo di Jalan Mangkubumi dekat Kantor Bakorwil II dan Rumah Makan Pak Parto di Jalan Ikhlas.**



### TAHU KUPAT

Kuliner kebanggaan masyarakat Kota Magelang lainnya adalah Kupat Tahu, yaitu tahu goreng dipotong-potong, dihidangkan bersama potongan ketupat, kol, bakwan, kemudian diguyur kuah kacang bercita rasa manis dan pedas. Warung-warung Kupat Tahu dapat dengan mudah dijumpai di sudut barat daya alun-alun Kota Magelang, seberang Masjid Agung.

### GETUK GONDOK

Sebagai buah tangan, Kota Magelang memiliki getuk gondok. Pembuatan getuk gondok melalui proses pengupasan, pengukusan, dan penumbukan ketela, lalu pemberian warna, wangi dan rasa.

# Kabupaten Magelang

## KUPAT TAHU BLABAK

Kupat Tahu juga menjadi identitas dan kuliner khas Kabupaten Magelang. **Kupat Tahu “Pelopor” Mbok Bakowi Blabak** dikenal sebagai pelopor Tahu Kupat di Magelang sejak 1965 dan terletak di depan Stasiun Blabak. Kupat Tahu Blabak memiliki bumbu yang manis pedas dengan tampilan lebih gelap dan agak sedikit lebih pekat. Namun soal rasa, bumbunya begitu sedap.

## NASI GORENGG MAGELANGAN

Nasi Goreng Pak Broto memiliki cita rasa yang enak dengan racikan bumbu yang tepat serta mempunyai nama yang sesuai dengan daerah asalnya yaitu nasi goreng "Magelangan". Nasi Goreng Magelangan ialah nasi goreng yang dicampur dengan mie goreng dan irisan daging ayam kampung. **Warung Nasi Goreng Pak Broto** dapat dijumpai di dukuh Noyoditan (sebelah selatan SMA Taruna Nusantara Magelang), buka hanya pagi sampai dengan siang.

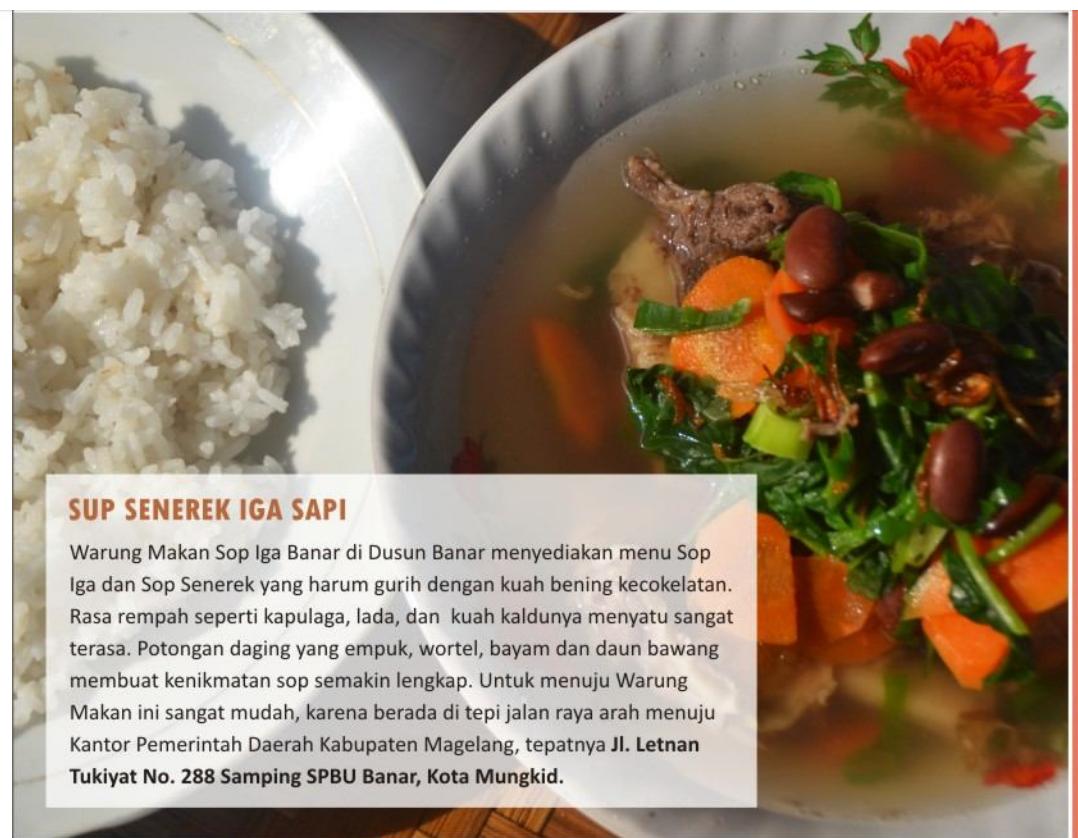
## MANGUT BEONG

Mangut Beong adalah masakan khas Kabupaten Magelang yang dibuat dengan menggunakan bumbu-bumbu dan dicampur dengan santan. Keunikan kuliner ini ada pada cara memasaknya, yaitu menggunakan kendil yang terbuat dari tanah liat. Cara memasak seperti ini dipercaya akan menimbulkan cita rasa masakan yang jauh lebih enak daripada cara biasa, karena semua bumbu akan meresap dan tercampur secara sempurna. Kendil ini kemudian ditaruh di atas tungku berbahan bakar kayu.

Di kawasan wisata Candi Borobudur, terdapat sebuah rumah makan sederhana arah menuju Kecamatan Salaman sekitar 4 km dari Taman Wisata Candi Borobudur di sebelah kiri jalan, yaitu Warung Makan Sehati. Menu Mangut Kepala Beong bercita rasa sangat pedas dapat dicicipi di warung ini. Selain itu, menu unik ini juga bisa dinikmati di **Warung Makan Mangut Iwak Progo “ Bu Ipuk ” di Dusun Paren Desa Progowati Kec. Mungkid, Kab. Magelang (sebelah selatan Candi Mendut, arah ke Jembatan Srowol).**

## WAJIK

Sebagai oleh-oleh, kudapan legit bernama Wajik bisa menjadi pilihan. Wajik terbuat dari beras ketan dengan dua pilihan rasa, yaitu gula kelapa (warna coklat) atau pandan (warna hijau). Selain di toko oleh-oleh, wajik juga bisa dibeli di pusat produksinya yang terletak di Salaman, pertigaan antara Borobudur dan Purworejo.



## SUP SENEREK IGA SAPI

Warung Makan Sop Iga Banar di Dusun Banar menyediakan menu Sop Iga dan Sop Senerek yang harum gurih dengan kuah bening kecokelatan. Rasa rempah seperti kapulaga, lada, dan kuah kaldunya menyatu sangat terasa. Potongan daging yang empuk, wortel, bayam dan daun bawang membuat kenikmatan sop semakin lengkap. Untuk menuju Warung Makan ini sangat mudah, karena berada di tepi jalan raya arah menuju Kantor Pemerintah Daerah Kabupaten Magelang, tepatnya **Jl. Letnan Tukiayat No. 288 Samping SPBU Banar, Kota Mungkid.**



# Kabupaten Purworejo

## CLOROT

Selain hidangan sayur dan lauk, Jawa Tengah juga kaya akan kudapan tradisional dengan rasa dan kemasan yang unik. Salah satunya ialah clorot khas Kabupaten Purworejo. Makanan ringan yang menyerupai jenang ini terbuat dari tepung beras, dicampur gula merah, santan kelapa, sedikit garam dan daun pandan sebagai aroma. Adonan tersebut kemudian dimasukkan ke dalam wadah dari janur kuning yang diulin membentuk kerucut, lalu dikukus. Clorot dapat dijumpai di pasar-pasar tradisional.

## DAWET HITAM

Dawet Hitam atau lebih dikenal dengan Dawet Ireng adalah es cendol khas daerah Butuh, Kabupaten Purworejo. Ireng dalam bahasa Jawa berarti hitam. Butiran Dawet Hitam diperoleh dari pewarna alami yaitu abu bakar jerami yang dicampur air kemudian disaring. Dawet Ireng disajikan di dalam mangkuk kecil, kemudian dicampur dengan kuah santan dan air gula.

Clorot



# Kabupaten Kebumen

## SATE AMBAL

Sate adalah hidangan yang sangat populer dan mudah dijumpai di berbagai daerah di Indonesia, termasuk Jawa Tengah. Bagi para pecinta sate, sate ayam di daerah Ambal, Kabupaten Kebumen, bisa menjadi pilihan tepat. Keunikan sate ayam khas Ambal ini terletak pada sausnyanya yang terbuat dari kacang kedelai (tempe). Warung Sate Ambal yang cukup terkenal ialah Warung Sate Pak Kasman. Biasanya, satu porsi Sate Ambal berisi 20-25 tusuk.



Nasi Penggel

## NASI PENGGEL

Nasi Penggel adalah kuliner khas Kebumen yang hanya dapat dijumpai di pagi hari. Nasi Penggel cocok sebagai menu sarapan karena disajikan bersama lauk kikil dan sayur gori (nangka muda) serta kuah dengan menggunakan daun pisang. Uniknya, nasi pada menu ini dibentuk bulat-bulat meyerupai nasi kepel. Hidangan lezat ini dapat dijumpai di **Alun-alun Kebumen** pada pagi hari s.d pukul 10.00, **Jalan Utama Desa Tembana Pejagoan Kebumen, atau Jalan Piere Tendeen Kebumen.**

## YUTUK

Masyarakat sekitar Pantai Petanahan banyak yang mengonsumsi ataupun menjual kuliner berbahan dasar Yutuk karena rasanya yang gurih. Yutuk merupakan sejenis binatang laut menyerupai serangga, bercangkang, serta banyak dijumpai di kawasan pantai tersebut. Seperti halnya udang atau kepiting, warna hitam Yutuk akan berubah menjadi merah setelah diolah. Yutuk goreng biasa dikonsumsi bersama pecel yang banyak dijual di warung-warung sepanjang pantai Petanahan.



Sate Ambal



# Kabupaten Temanggung

## BAKSO LOMBOK ULEG

Bakso merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Tak heran jika, bakso dapat dijumpai hampir di seluruh penjuru Indonesia, baik di desa maupun kota dengan ciri khas masing-masing. Begitu pula Kabupaten Temanggung memiliki kuliner bakso yang dikenal dengan nama Bakso Lombok Uleg. Dinamakan Bakso Lombok Uleg karena sensasi pedas bakso berasal dari tumbukan cabe rawit langsung di dalam mangkuk. Salah satu warung Bakso Lombok Uleg yang terkenal ialah **Bakso Lombok Uleg Pak Di di Jl. Jendral Sudirman**.

## BRONGKOS KIKIL

Kuliner khas Temanggung lainnya yang tak kalah populer ialah Brongkos Kikil. Warung-warung penjual Brongkos Kikil yang berpusat di Desa Menggono, Kecamatan Tembarak, Kabupaten Temanggung, tak pernah sepi pengunjung. Brongkos Kikil Menggono menggunakan daging kambing sebagai bahan utama dan melalui proses memasak hingga berjam-jam. Adapun bumbu yang digunakan ialah bumbu kari, antara lain bawang merah, bawang putih, sereh, cabai merah dan jahe.



Brongkos Kikil



Bakso Lombok Uleg

## PECEL KENCI

Berwisata air sekaligus kuliner dapat dilakukan di Pemandian Pikatan Water Park. Di sini, pengunjung dapat mencicipi menu tradisional sambal kacang dan daun Kenci atau lebih dikenal dengan Pecel Kenci.

## EMPIS-EMPIS

Bagi pecinta kuliner pedas, makanan Empis-empis khas Temanggung patut dicicipi. Makanan berbahan utama tempe bungkil ini menggunakan bumbu cabe rawit (lombok ijo) dalam menciptakan sensasi pedas. Hampir semua warung makan menyediakan menu sayur ini.



Empis-empis

# Kabupaten Wonosobo

## SAGON DAN CARICA

Sagon dan Carica merupakan pilihan oleh-oleh khas Wonosobo. Sagon terbuat dari adonan tepung dan kelapa yang dimasukkan ke dalam cetakan, kemudian dipanggang di atas tungku arang panas, lalu ditaburi gula setelah matang.

Sedangkan carica merupakan olahan manisan buah khas Dieng yang menyerupai pepaya. Manisan Carica berwarna kuning dan dijual hampir di setiap toko oleh-oleh.

## TEMPE KEMUL

Tempe kemul biasa disajikan sebagai makanan ringan. Dalam bahasa Jawa, kemul berarti selimut. Dinamakan Tempe Kemul karena terbuat dari tempe yang dibalut gandum.

## PURWACENG

Purwaceng dikenal sebagai minuman penambah stamina sejak lama. Minuman ini terbuat dari tumbuhan sejenis perdu namun tergolong langka dan hanya bisa tumbuh baik di Dataran Tinggi Dieng. Biasanya Purwaceng disajikan dengan cara diseduh seperti teh dengan dicampur kopi.

Foto Bawah (Ki-ka) : Purwaceng , Carica, Sagon



## MIE ONGKLOK

Mie Ongklok merupakan hidangan asli khas Wonosobo berbahan baku mie kuning ditambah potongan kubis dan kucai. Ketiga bahan tersebut dimasukkan ke dalam gayung kemudian dicelupkan berulang kali ke dalam air mendidih sambil sesekali di'ongklok' (dikocok). Setelah matang, campuran mie dan sayur dituang ke dalam mangkuk, kemudian disiram kuah kental yang terbuat dari tepung kanji, gula jawa, ebi, dan rempah-rempah.

**RM. Mie Ongklok Longkrang**  
Jl. Pasukan Ronggolawe

**RM. Mie Ongklok Muhadi**  
Jl. Ahmad Yani

**RM. Mie Ongklok Umi**  
Jl. Masjid Kauman Utara.



## Kabupaten Banjarnegara

### ES DAWET BANJARNEGARA

Santan yang gurih, cendol beraroma pandan , dan gula aren nan manis berpadu dalam kesegaran segelas minuman Es Dawet. Es Dawet adalah es cendol khas Banjarnegara yang telah dikenal dan sangat digemari oleh semua kalangan.



## Kabupaten Banyumas

### SOTO SOKARAJA

Soto Sokaraja khas Banyumas memiliki ciri khas yang membedakan dengan masakan soto lainnya di Jawa Tengah. Ciri khas dimaksud terletak pada penggunaan sambal kacang dan ketupat serta dilengkapi dengan kerupuk berwarna-warni yang menarik mata. Soto berbahan dasar daging ayam atau sapi ini dapat dinikmati di warung-warung makan yang berderet di sepanjang jalan di daerah Sokaraja.

### TEMPE MENDOAN

Walaupun sederhana, Tempe Mendoan khas Banyumas disukai banyak orang karena rasanya yang gurih. Tempe mendoan dibuat dari tempe yang diiris tipis kemudian dicelupkan ke dalam adonan tepung, lalu digoreng, namun tidak sampai kering.



# Kabupaten Cilacap

## TAHU MASAK

Tahu Masak merupakan sajian Tahu Campur atau Kupat Tahu seperti yang ada di daerah lain di Jawa Tengah dengan bumbu kacang dan kecap dan taburan kerupuk.

## LOTEK

Lotek adalah kuliner ringan semacam pecel dengan sayur-sayuran hijau pada umumnya dan taburan bunga Kecombrang di atasnya.

Tahu Masak



## GETUK GORENG

Sokaraja merupakan sebuah daerah yang terletak sekitar 7 km dari pusat kota Purwokerto dan terkenal sebagai pusat jajanan. Di sepanjang jalan dapat ditemui toko-toko yang menjajakan aneka oleh-oleh khas Banyumas, seperti Getuk Goreng, Jenang Jacket, keripik tempe, dll. Getuk goreng pun menjadi komoditas unggulan karena paling banyak dicari dan dibeli oleh pengunjung. Hampir semua toko memproduksi dan menjual kudapan yang terbuat dari singkong yang dicampur dengan gula kelapa ini. Getuk Goreng sangat cocok sebagai oleh-oleh karena relatif tahan lama dan awet disimpan, yakni 7 (tujuh) hari.



## SEAFOOD

Kabupaten Cilacap berbatasan dengan laut Indonesia di bagian selatan. Tak heran jika Cilacap dikenal sebagai daerah penghasil ikan laut. Bagi pecinta kuliner seafood, pantai Teluk Penyu bisa menjadi tujuan karena di lokasi ini banyak terdapat warung makan yang menyediakan menu seafood baik yang digoreng, dibakar, maupun berkuah.

**RM. Ikan Bakar 70**, Jl. Pasir Emas Teluk Penyu Cilacap Telp. (0282) 537071  
**RM. Ikan Bakar Teluk Penyu**, Jl. Pasir Emas Teluk Penyu Cilacap HP. 0818437331  
**RM. Panorama**, Jl. Pasir Emas Teluk Penyu Cilacap HP. 081227374447  
**RM. Sari Laut**, Jl. Pasir Emas Teluk Penyu Cilacap HP. 081548885000

# Kabupaten Purbalingga

## GULE MELUNG

Meski terletak cukup jauh sekira 28 km arah timur kota Purbalingga, tepatnya di wilayah perbatasan dengan Kecamatan Kejobong, Gule Melung atau Gule Kejobong merupakan kuliner yang selalu diburu oleh para penggemar gulai kambing. Gule Melung terdiri atas kuah, daging, tulang (balungan), kikel (kaki kambing), juga kepala kambing. Tampilannya sangat khas, yakni disajikan dengan ketupat, daging dan kuah terpisah. Menu gulai kambing penggugah selera ini dapat dijumpai di **Warung Bu Hadi di Dusun Melung, Desa Larangan, Kec. Pengadegan, Purbalingga**. Buka setiap hari pukul 09.00-21.00 WIB.



## SOTO PURBALINGGA

Purbalingga memiliki kuliner soto yang beragam dan khas, yaitu Soto Jatisaba, Soto So dan Soto Kriyik. Soto Jatisaba berbahan baku ketupat, toge (kecambah kacang hijau), soun putih, kerupuk dari ketela pohon, daun luncang, potongan daging sapi yang empuk, kemudian disiram dengan kuah. Yang membedakan terletak pada bumbu kuah yang pas dengan lidah orang Banyumasan. Kecap yang dipakai merupakan buatan sendiri. Bagi pecinta kuliner pedas, soto dapat ditambahkan dengan sambal kacang. Sedangkan keunikan Soto So terletak pada tambahan daun so (daun melinjo) pada mangkuk terpisah. Jadi jika yang tak suka, tak perlu harus menyantapnya. Terakhir adalah Soto Kriyik yang memiliki ciri khas campuran kuah santan dan taburan perkedel yang telah digoreng kering di atas adonan soto. Jika dimakan perkedel akan menimbulkan suara 'kriyik-kriyik'.

### Warung Bu Khariri atau Warung Soto Jatisaba :

Desa Jatisaba, Kecamatan Purbalingga (sekitar 2 kilometer arah timur kota Purbalingga). Buka setiap hari mulai pukul 09.00 – 14.00 WIB.

### Warung Soto So :

RT 3/2 Kelurahan Bojong, Kecamatan Purbalingga. Sekitar 200 meter di belakang kantor Kelurahan Bojong. Buka setiap hari kecuali Jum'at pukul 08.30 – 13.30 WIB.

### Warung Soto Kriyik :

Kios Pasar Segamas Purbalingga. Buka : 09.00 – 14.00 WIB dan Warung Soto Kriyik Jl. MT Haryono-Kelurahan Karangsentul. Buka 08.30 – 15.00 WIB.



## ES DUREN BANCAR

Jika berkunjung ke Purbalingga, tak lengkap rasanya jika tidak mencicipi minuman nikmat Es Durian Pak Kasdi yang selalu tersedia baik ketika musim durian maupun tidak. Dalam racikan Es Durian Pak Kasdi, daging buah durian disiram gula merah cair dan santan kelapa segar, ditambah serutan es batu hingga menggunung. Tak berhenti sampai disitu, gunungan es durian itu masih disiram susu kental manis dan sesendok cokelat panas.

*Es Durian Pak Kasdi, Depan tugu Bancar /Sebelah Utara Kodim 0702 Purbalingga. Buka Cabang di Purwokerto (Jalan Dr Soeparno-Depan kantor BKD Banyumas). Jam buka : 08.00 –16.00*



## SATE YANI

Keistimewaan Sate kambing Pak Yani, terletak pada rasa dagingnya yang super empuk. Kambing yang dipotong untuk sate merupakan kambing khas Kejobong berumur maksimal 3 bulan. Berbeda dengan kebanyakan warung sate lainnya, tusukan daging yang telah dibakar dengan arang membara, kemudian ditempatkan pada sebuah hotplate.

*Warung Sate Pak Yani, Desa Bojong, Kecamatan Mrebet, Purbalingga (7 kilometer arah Utara dari pusat kota Purbalingga). Jam buka : 08.00 – 21.00 WIB.*



## OLEH-OLEH KHAS PURBALINGGA

Selain masakan yang menggugah selera, Purbalingga juga merupakan pusat oleh-oleh. Beberapa produk makanan ringan yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh, antara lain : Kacang Asin, Luntup, Manco Ketan dan Toso. Luntup terbuat dari dari bahan terigu, gula jawa, kacang, mentega, keju, telur dan minyak goreng. Manco ketan terbuat dari tepung ketan, gula pasir, wijen dan minyak goreng. Sedangkan Toso merupakan camilan yang berbahan dasar tepung terigu, gula jawa, mentega, keju, coklat dan kacang.

*Mirasa Putra, Jl. Gunung Korakan No. 85 Rt. 05 Rw. 05 Kalikabong, Kalimanah, Purbalingga atau Barat Stadion Gontoer Darjono.*



# Kota Surakarta

## SATE KERE

Sate Kere merupakan kuliner rakyat yang terbuat dari ampas tahu yang direbus atau tempe gembus. Kuliner sederhana namun nikmat ini dapat dicicipi di **Warung Sate Jeroan "Yu Rebi"** Belakang stadion Sriwedari tepatnya di Jl. Kebangkitan Nasional.

## SERABI

Makanan ringan terbuat dari tepung beras diolah bersama santan dan gula menjadi semacam kue dadar dengan variasi isian cokelat atau nangka. Kudapan ini dapat ditemui di **Serabi Notosuman, Jl. Muh. Yamin, Notosuman jam 06.00 - 16.00 WIB.**

## INTIP

Makanan ringan terbuat dari kerak nasi yang dijemur kemudian digoreng, ditambah saus gula jawa, dengan rasa yang gurih, manis, asin, renyah. Penganan ini dapat dijumpai di Pasar Gede Jl. Urip Sumoharjo jam 06.00 - 16.00 WIB, Pak Mesran di Jl. Kalilarangan jam 09.00 - 21.00 WIB.

## SELAT SOLO

Masakan yang terdiri atas racikan wortel rebus, kentang goreng, buncis rebus, daun selada segar, irisan daging dan telur berbumbu pekat, disajikan dengan kuah encer dan saus *mustard*/ *majonaise* tradisional.

**Kusuma Sari, Jl. Yos Sudarso, Nonongan. Buka pukul 10.00 - 21.00 WIB**

**Mbak Lies, Kelurahan Serengan. Buka pukul 09.00 - 16.00 WIB**

**Mekar Sari, Jl. Dr. Rajiman Singosaren. Buka pukul 09.00 - 17.00 WIB**

**Selat Stadion, Jl. Dr. Muwardi, Tugu Lilin. Buka pukul 09.00 - 16.00 WIB**

**Galabo, Jl. Mayor Sunaryo. Buka pukul 18.00 - 23.00 WIB**

Serabi Solo

Selat Solo



## NASI LIWET

Nasi yang ditanak dengan santan kelapa dengan lauk sambal goreng labu siam, kumut (santan kental), opor ayam kampung, dan telur rebus atau telur pindang. Penjual Nasi Liwet banyak dan mudah dijumpai hampir di setiap sudut Kota Solo pada pagi hari.

**Sepanjang Jl. Teuku Umar, Keprabon jam 18.00 - 01.00**

**Yu Painah, perempatan Widuran jam 18.00 - 24.00**

**Mbak Yanti, Jl. Slamet Riyadi, Purwosari jam 18.00 - 24.00**

**Galabo, Jl. Mayor Sunaryo jam 18.00 - 23.00**

## GUDEG CEKER

Terbuat dari sayur nangka muda dengan bumbu santan dengan lauk sambal goreng cecek (kulit sapi), opor ayam kampung / telur, ditambah dengan opor cakar ayam.

**Bu Kasno, Jl. Monginsidi Margoyudan. Buka pukul 02.00 - 05.00 WIB**

**Gudeg Ceker, Jl. Brigjen. Katamso, depan Pasar Mojosongo. Buka pukul 21.00 - 24.00 WIB**

**Mbak Yati, Jl. Ronggowarsito, Keprabon. Buka Pukul 18.00 - 24.00 WIB**

**Mbak Yus, Jl. Kartini. Buka Pukul 21.00 - 24.00 WIB**

**Galabo, Jl. Mayor Sunaryo. Buka Pukul 18.00 - 23.00 WIB**

## Kabupaten Sragen

### BOTOK MERCON

Warung makan yang didirikan oleh Bapak Wiroatmojo (65 tahun) dan Ibu Tumiye (62 tahun) pada tahun 1994 ini menyajikan menu utama botok ikan patin super pedas. Tidak seperti botok yang biasanya berbahan baku mlanding (petai cina) dan parutan kelapa, botok ikan patin ini sebenarnya adalah olahan garang asem dengan bumbu super pedas. Saking pedasnya, para penggemarnya memberi julukan baru, 'Botok Mercon'. Setiap hari, pengolahan Botok Mercon memerlukan bahan baku 45 kg ikan patin dan 15 kg cabe rawit dan merah.

### WAJIK, JENANG, KRASIKAN 'MBAH RAJAK'

Sejak tahun 1964, Mbah Rajak (90 tahun) memproduksi wajik, jenang, dan krasikan yang diolah dan dimasak dengan menggunakan peralatan dapur (pawon) tradisional, yaitu tungku tanah dan kayu bakar. Pengolahannya memerlukan bahan antara lain: gula jawa (kelapa), santan kelapa, beras ketan, dsb. Setiap hari mampu menghasilkan masing-masing 10 kg wajik, jenang, dan . Karena serba 10 kg, maka sering dijuluki *Ngolah Sedoso-nan* (Jawa, artinya: sepuluh-an).



*Wajik Mbah Rajak :  
Kampung Cantel Wetan RT 3 RW 11 Sragen,  
sekitar 500 meter sebelah utara/ belakang  
kompleks Kantor Pemkab Sragen)*

DISPARBUDPOR SRAGEN  
Foto By: NANANG [SNAP]

## Kabupaten Sukoharjo

### TENKLENG MBAK DIAH

Berada di perbatasan Solo dan Sukoharjo, tepatnya di bundaran Tanjunganom arah Solo Baru, Tengkleng Mbak Diah merupakan tujuan kuliner wajib disinggahi. Menu utama yang disediakan warung makan ini adalah tengkleng, yaitu masakan berbahan dasar berbahan dasar kaki dan kepala kambing muda yang diolah secara khusus sehingga mempunyai citarasa yang spesial.

### BEBEK GORENG H. SLAMET

Rumah makan yang menyajikan olahan khusus bebek dengan bumbu pilihan dan telah dikenal hingga keluar Sukoharjo. Rumah makan ini terletak di Sedah Roro Lor, Kartasura, Sukoharjo.

### JENANG KRASIKAN

Makanan khas Sukoharjo yang berbahan dasar beras ketan, santan, gula merah yang diolah menjadi jenang dodol ini memiliki cita rasa khas tersendiri.

### GEMPOL PLERET

Minuman segar khas Sukoharjo dan sekitarnya yang terdiri dari gempol dan pleret. Gempol terbuat dari tepung beras yang dibentuk bulat pipih, sedangkan pleret dicampur dengan gula jawa sehingga berwarna coklat serta berbentuk pipih. Gempol Pleret disajikan di dalam mangkuk atau gelas dicampur dengan kuah santan dan cairan gula beraroma pandan.



*Tengkleng Mbak Diah:  
Bundaran Tanjunganom, Solo Baru*

## Kabupaten Wonogiri

### KACANG METE

Kacang mete berbahan dasar dari Jambu Monyet yang diambil bijinya yang diolah secara tradisional. Kacang mete biasanya digoreng dan dihidangkan sebagai teman minum teh atau kopi.

### GETI

Berasal dari Tanaman Jambu Monyet yang diambil bijinya, yang dapat diolah menjadi makanan; yakni kacang mete yang lezat. Secara tradisional kacang ini biasanya digoreng sebagai nyamikan teman minum teh atau kopi. Sedangkan secara modern kini umum dijumpai sebagai pengisi dan penghias penganan semacam coklat dan kue-kue.

### CABUK

Makanan yang berasal dari biji wijen yang dicampur dengan bumbu masak. Berbentuk pasta, warna hitam, terbungkus daun pisang. Biasanya disajikan sebagai campuran urap (kudapan).

### TIWUL

Makanan pokok pengganti nasi beras yang dibuat dari ketela pohon atau singkong, yang populer dengan nama Gaplek. Sebagai makanan pokok, kandungan kalornya lebih rendah daripada beras namun cukup memenuhi sebagai bahan makanan pengganti beras.

## Kabupaten Karanganyar

### SATE KELINCI

Sate berbahan daging kelinci, makanan yang banyak dijumpai di sekitar Tawangmangu. Berkhasiat menghangatkan tubuh melawan hawa dingin di Tawangmangu.

### SOP BUNTUT BU UGI

Sop buntut khas bu Ugi Tawangmangu dengan tulang berbaut daging empuk ditaburi daun seledri, bawang goreng dengan kentang dan wortel.

## Kabupaten Klaten

### JENANG AYU NITEN

Camilan jenang yang dibuat dengan cara memasukkan gula jawa ke dalam santan mendidih, setelah mengental tepung dimasukkan dan diaduk hingga kental, lalu dicetak. Produsen jenang Ayu nitern berada di Niten, Gadungan, Wedi, Klaten.

### AYAM PANGGANG

Ayam Panggang NY. Anggraini diolah dengan menggunakan bumbu-bumbu seperti santan, serai, daun salam, lengkuas dan bumbu halus. Ayam yang telah diberi bumbu kemudian dipanggang dalam oven bersuhu 200° celcius.

*Ayam Panggang Ny. Anggraini :  
Jl. Rajawali, Gg. Beruang No. 5  
Tegal Blateran.*





# Kabupaten Boyolali

## JADAH

Jadah diproses dari bahan ketan yang dikukus dengan daun Pandan sampai setengah matang, kemudian diangkat dan dituangi dengan santan, lalu ditambah garam. Setelah itu dikukus lagi dengan api sedang hingga santan terserap ketan. Setelah matang diangkat lalu ditumbuk. Proses akhir bahan ini diletakan pada nampam dan siap disajikan.

## SOTO BOYOLALI

Soto merupakan salah satu masakan khas Indonesia yang cukup populer. Warung soto dapat dengan mudah dijumpai di setiap sudut kota, tak terkecuali di Boyolali. Soto khas Boyolali memiliki ciri kuah bening (tanpa santan) dan disajikan dalam porsi kecil. Nasi yang telah disiapkan di dalam mangkuk diberi tauge dan suiran ayam/daging sapi, kemudian disiram kuah soto. Selanjutnya ditaburi bawang merah goreng, daun bawang, dan daun seledri. Menyantap soto akan semakin mantap karena ditemani aneka camilan yang tersaji di meja, seperti sate kikil, sate paru, sate telur, tempe goreng kering, perkedel, dll.

## SUSU SEGAR

Selain pusat kuliner Soto, Boyolali juga dikenal sebagai pusat penghasil susu sapi perah terbesar di Jawa Tengah. Tak hanya untuk kebutuhan industri, susu sapi segar juga diujakan di warung-warung yang buka menjelang sore hingga malam hari.



Soto Boyolali

Warung Soto di Boyolali :  
Soto Ndelik  
Soto Mbok Giyem  
Soto Seger  
Soto Sedap  
Soto Omprong.

## DAFTAR KANTOR DINAS PARIWISATA SE- JAWA TENGAH

### DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KOTA SEMARANG

Jl. Pemuda No.175 Gedung Pandanaran Lt. 8 Semarang  
Telp. 024-3584081

### DINAS PEMUDA OLAHRAGA DAN PARIWISATA KABUPATEN SEMARANG

Jl. Jend. Ahmad Yani No. 53 A Ungaran 024- 6921424  
DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KABUPATEN KENDAL

Jl. Pemuda No.48 Kendal Telp. 0294-382496

### DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KABUPATEN BATANG

Jl. RA Kartini No.1 Batang Telp. 0285-391141

### DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KABUPATEN KUDUS

Jl. GOR Wergu Wetan Kudus Telp.0291-435958

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN DEMAK

Jl. Sultan Fatah No. 53 Demak Telp. 0291-685530

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN JEPARA

Jl. AR Hakim No. 51 Jepara Telp. 0291-591219

### DINAS KEBUDAYAAN PARIWISATA PEMUDA DAN OLAHRAGA KABUPATEN REMBANG

Jl. Jend. Gatot subroto No. 8 Rembang Telp. 0295-691911

### DINAS KEBUDAYAAN PARIWISATA PEMUDA DAN OLAHRAGA KABUPATEN PATI

Jl. Panglima Sudirman No.12 Pati Telp. 0295-385457

### DINAS PERHUBUNGAN PARIWISATA KEBUDAYAAN KOMUNIKASI DAN INFORMATIKA KABUPATEN BLORA

Jl. Gatot Subroto Km 4,6 Blora Telp. 0296-531302

### DINAS PEMUDA OLAHRAGA KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KABUPATEN GROBOGAN

Jl. Bhayangkara No. 1 Purwodadi Grobogan Telp. 0292-421008

### DINAS PERHUBUNGAN KOMUNIKASI KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KOTA SALATIGA

Jl. Magersari 166 Tegalrejo Salatiga Telp. 0298- 326766

### DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KABUPATEN PEMALANG

Jl. Laksda Yos Sudarso No. 1 Widuri Pemalang Telp. 0284-32843456

### DINAS PERHUBUNGAN PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KOTA PEKALONGAN

Jl. Seruni No. 66 Kota Pekalongan Telp.0285- 421600

### DINAS PEMUDA OLAHRAGA DAN PARIWISATA KABUPATEN PEKALONGAN

Jl. Teuku Umar Kajen - Kabupaten Pekalongan Telp. 0285-381783

### DINAS PEMUDA OLAHRAGA KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KOTA TEGAL

Jl. Melati No. 30 A Tegal Telp. 0283-321253

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN TEGAL

I. Jend. Ahmad Yani No. 17 Slawi Telp. 0283- 491827

### DINAS PARIWISATA KEBUDAYAAN PEMUDA DAN OLAHRAGA KAB. BREBES

Jl. Jend. A.Yani No. 87 Brebes Telp. 0283-671 840

### DINAS PEMUDA OLAHRAGA KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KOTA MAGELANG

Jl. Jend. Gatot Subroto No. 54 Kota Magelang 0293-360822

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN MAGELANG

Jl. Soekarno Hatta Kota Mungkid 56511 Telp.0293-789799

### DINAS KOPERASI PERINDUSTRIAN PERDAGANGAN DAN PARIWISATA KABUPATEN PURWOREJO

Jl. Jendral Sudirman No. 22 Purworejo Telp. 0275-321018

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN KEBUMEN

Jl. Pahlawan No. 136 Kebumen Telp.0287- 381988

### DINAS KEBUDAYAAN PARIWISATA PEMUDA DAN OLAHRAGA KABUPATEN TEMANGGUNG

Jl. Jendral Sudirman No. 23 Temanggung 0293-491198

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN WONOSOBO

Jl. Dieng No.104 Wonosobo Telp.0286-321194

### DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KABUPATEN BANJARNEGARA

Jl. Selamanik No.35 Banjarnegara Telp. 0286-592753

### DINAS PEMUDA OLAHRAGA KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KABUPATEN BANYUMAS

Jl. Dr. Soeharso No.45 Purwokerto Telp.0281-637629

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN CILACAP

Jl. Jenderal Ahmad Yani No.8 Cilacap Telp.0282-534481/531988

### DINAS KEBUDAYAAN PARIWISATA PEMUDA DAN OLAHRAGA KABUPATEN PURBALINGGA

Jl. Kapten Piere Tendean No. 10 Purbalingga Telp.0281-893269

### DINAS KEBUDAYAAN PARIWISATA PEMUDA DAN OLAHRAGA KABUPATEN KLATEN

Jl. Sulawesi No. 37 Klaten Telp.0272-328055

### DINAS PEMUDA OLAHRAGA PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN SUKOHARJO

Jl. Veteran No.9 Sukoharjo Telp.0271- 593023

### DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KOTA SURAKARTA

Jl. Slamet Riyadi No. 275 Surakarta Telp.0271 -711435

### DINAS KEBUDAYAAN PARIWISATA PEMUDA DAN OLAHRAGA KABUPATEN WONOGIRI

Jl. Jend. Sudirman No.61 Wonogiri Telp. 0273- 321058

### DINAS PARIWISATA KEBUDAYAAN PEMUDA DAN OLAHRAGA KABUPATEN SRAGEN

Jl. Raya Sukowati No. 15 B-C Sragen Telp.0271-7087446

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN BOYOLALI

Jl. Raya Boyolali - Solo KM.2 Boyolali 57322 0276-321150

### DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN KARANGANYAR

Komplek Perkantoran Cangkakan Karanganyar Telp.0271-495439



[www.central-java-tourism.com](http://www.central-java-tourism.com)