
KULINER KHAS LAMONGAN

10 Resep Kuliner Khas Lamongan
yang bisa kalian coba

Aninda Rahmawati





KULINER KHAS LAMONGAN



Kuliner Khas Lamongan

Pengarang	: Aninda Rahmawati
Penyunting	: Widi Sarinastiti ST., MT.
Penata Layout	: Aninda Rahmawati
Ilustrasi	: Aninda Rahmawati

Kata Pengantar

Puja dan Puji Syukur saya panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, saya dapat menyelesaikan Buku Ilustrasi Digital yang berjudul 'Kuliner Khas Lamongan' dengan lancar. Saya mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam pembuatan buku ini, sehingga dapat tersusun dan terselesaikan dengan tepat waktu.

Buku ini dikemas dalam bahasa yang sederhana dan mudah dipahami oleh masyarakat, disertai gambar ilustrasi. Di dalam buku ini, pembaca akan menjumpai materi yang berhubungan dengan macam-macam resep kuliner khas Lamongan, pengertian singkat dari berbagai kuliner serta tips apa saja yang digunakan untuk membuat kuliner tersebut. Diharapkan dengan adanya buku ini bisa bermanfaat bagi para pembaca, serta menambah pengetahuan mengenai macam-macam kuliner yang ada di Lamongan kepada wisatawan maupun masyarakat lokal.

Saya menyadari bahwa buku ini masih belum sempurna, maka dari itu kritik dan saran sangat diharapkan dari pembaca buku ini demi perbaikan kedepannya. Semoga buku ini bisa memberi manfaat bagi saya dan pembaca. Atas kritik dan sarannya saya ucapkan terima kasih.

Lamongan, 2023

Daftar Isi

Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vi
Tentang Lamongan	1
Sejarah Lamongan	3
10 Resep Kuliner Khas Lamongan	6
1. Soto Lamongan	7
2. Tahu Campur	11
3. Nasi Boran	15
4. Pecel Lele	19
5. Nasi Muduk	23
6. Lodeh Kuthuk Panggangan	27
7. Bandeng Colo	31
8. Rujak Paciran	35
9. Wingko Babat	38
10. Jumbrek	41
Rekomendasi Tempat Terfavorit Kuliner Khas	44
Daftar Pustaka	47
Profil Penulis	49

Tentang Lamongan

Kabupaten Lamongan adalah nama salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur. Kabupaten Lamongan memiliki luas wilayah $\pm 1.752,21 \text{ km}^2$ atau $\pm 3.67\%$ dari luas wilayah Provinsi Jawa Timur. Mempunyai panjang garis pantai sepanjang 47 km dan dilewati oleh Sungai Bengawan Solo sepanjang $\pm 68 \text{ km}$.



Jika dilihat berdasarkan wilayah administrasi, Kabupaten Lamongan memiliki batas-batas wilayah yaitu:

- a. Sebelah Utara, berbatasan dengan Laut Jawa
- b. Sebelah Barat, berbatasan dengan Kabupaten Bojonegoro
- c. Sebelah Selatan, berbatasan dengan Kabupaten Jombang
- d. Sebelah Timur, berbatasan dengan Kabupaten Gresik

Daratan Kabupaten Lamongan dibelah oleh Sungai Bengawan Solo. Secara garis besar daratan tersebut dibedakan menjadi 3 karakteristik yaitu:

1. Bagian Selatan-Utara, merupakan daerah pegunungan kapur berbatuan yang memiliki tingkat kesuburan yang sedang. Kawasan tersebut meliputi Kecamatan Mantup, Sambeng, Ngimbang, Bluluk, Sukorame, Modo, Brondong, Paciran dan Solokuro
2. Bagian Tengah-Selatan, merupakan dataran rendah yang cukup relatif subur dan membentang mulai dari Kecamatan Kedunpring, Babat, Sukodadi, Pucuk, Lamongan, Deket, Tikung, Sarirejo, Kembangbahu dan Sugio
3. Bagian Tengah-Utara, berada di kawasan Bonorowo yang merupakan daerah produktif dan termasuk dalam kawasan yang rawan banjir. Kawasan tersebut mencakup Kecamatan Sekaran, Maduran, Laren, Karanggeneng, Kalitengah, Turi, Karangbinangun dan Glagah.

Kabupaten Lamongan dilintasi jalur utama pantura yang menghubungkan antara Jakarta-Surabaya, yakni sepanjang pesisir. Jalan tersebut melewati kecamatan Paciran yang memiliki banyak tempat pariwisata. Selain itu Kota Lamongan juga dilintasi jalur Surabaya-Cepu-Semarang. Selain itu kecamatan Babat merupakan daerah strategis, karena terdapat persimpangan utama antara jalur Surabaya-Semarang dengan jalur Jombang-Tuban. Untuk jarak pusat pemerintahan Lamongan dengan ibu kota Jawa Timur sekitar 50 km. Dengan jarak yang tidak terlalu jauh, Kabupaten Lamongan termasuk dalam kawasan satelit Surabaya, yaitu Gerbangkertosusila..

Sejarah Lamongan



Nama Lamongan sendiri berasal dari nama seorang tokoh pada masa silam, yaitu seorang pemuda bernama Hadi. Karena Pemuda tersebut mendapatkan pangkat rangga, maka ia disebut Ranggahadi. Ranggahadi kemudian bernama Mbah Lamong, sebutan yang diberikan oleh rakyat daerah ini. Alasannya yaitu, karena Ranggahadi pandai Ngemong Rakyat, pandai membina daerah dan mahir menyebarkan ajaran agama islam serta dicintai oleh seluruh rakyatnya. Dari asal kata Mbah Lamong inilah kawasan ini jadi disebut Lamongan. Adapun yang menobatkan Tumenggung Surajaya menjadi Adipati Lamongan yang pertama, tidak lain yaitu Kanjeng Sunan Giri IV yang bergelar Sunan Prapen. Wisuda tersebut bertepatan dengan hari pasamuhan agung yang diselenggarakan di Puri Kasunanan Giri di Gresik, yang dihadiri oleh para pembesar yang sudah masuk agama Islam dan para Sentana Agung Kasunanan Giri. Pelaksanaan Pasamuhan Agung bertepatan dengan

peringatan Hari Besar Islam yaitu Idhul Adha tanggal 10 Dzulhijjah.

Berbeda dengan daerah-daerah Kabupaten lain khususnya di Jawa Timur yang kebanyakan mengambil sumber dari sesuatu prasasti, atau dari suatu Candi dan dari peninggalan sejarah yang lain. Tetapi hari lahir Lamongan mengambil sumber dari buku wasiat. Silsilah Kanjeng Sunan Giri yang ditulis tangan dalam huruf Jawa Kuno yang disimpan oleh Juru Kunci Makam Giri di Gresik. Almarhum Bapak Muhammad Baddawi di dalam buku tersebut ditulis, bahwa diwisudanya Tumenggung Surajaya menjadi Adipati Lamongan dilakukan dalam pasamuhan agung di Tahun 976 H. Yang ditulis dalam buku wasiat tersebut memang hanya tahunnya saja, sedangkan tanggal, hari dan bulannya tidak dituliskan. Maka dari itu, Panitia Khusus Penggali Hari Jadi Lamongan mencari pembuktian sebagai dasar yang kuat guna mencari dan menetapkan tanggal, hari dan bulannya. Setelah Panitia menelusuri buku sejarah, terutama yang bersangkutan dengan Kasunanan Giri, serta Sejarah para Wali dan adat istiadat di waktu itu, akhirnya Panitia menemukan bukti, bahwa adat atau tradisi kuno yang berlaku pada zaman Kasunanan Giri dan Kerajaan Islam di Jawa waktu itu, selalu melaksanakan pasamuhan agung yang utama dengan memanggil menghadap para Adipati, Tumenggung serta para pembesar lainnya yang sudah memeluk agama Islam. Pasamuhan Agung tersebut dilaksanakan bersamaan dengan Hari Peringatan Islam tanggal 10 Dzulhijjah yang disebut Garebeg Besar atau Idhul Adha. Berdasarkan adat yang berlaku pada saat itu, maka Panitia menetapkan wisuda Tumenggung Surajaya menjadi Adipati Lamongan yang pertama dilakukan dalam Pasamuhan Agung Garebeg Besar pada tanggal 10 Dzulhijjah Tahun 976 Hijriyah. Selanjutnya Panitia menelusuri jalannya tarikh hijriyah dipadukan dengan jalannya tarikh masehi, dengan berpedoman tanggal 1 Muharam Tahun 1 Hijriyah jatuh pada tanggal 16 Juni 622 Masehi, sehingga akhirnya Panitia menemukan bahwa tanggal 10 Dzulhijjah 976 H, itu jatuh pada Hari Kamis Pahing tanggal 26 Mei 1569 M.

Dengan demikian jelas bahwa perkembangan daerah Lamongan sampai akhirnya menjadi wilayah Kabupaten Lamongan, sepenuhnya berlangsung pada zaman keislaman dengan Kasultanan Pajang sebagai pusat pemerintahan. Tetapi yang bertindak meningkatkan Kranggan Lamongan menjadi Kabupaten Lamongan serta yang mengangkat atau mewisuda Surajaya menjadi Adipati Lamongan yang pertama bukanlah Sultan Pajang, melainkan Kanjeng Sunan Giri IV. Hal itu disebabkan Kanjeng Sunan Giri prihatin terhadap Kasultanan Pajang yang selalu resah dan situasi pemerintahan yang kurang mantap. Disamping itu Kanjeng Sunan Giri juga merasa prihatin dengan adanya ancaman dan ulah para pedagang asing dari Eropa yaitu orang Portugis yang ingin menguasai Nusantara khususnya Pulau Jawa.

10

Resep Kuliner Khas Lamongan



01

SOTO LAMONGAN



SOTO LAMONGAN

Soto Lamongan adalah soto khas dari Kota Lamongan, Jawa Timur. Soto Lamongan ini mempunyai cita rasa yang khas, karena mempunyai serbuk koya yang tidak dimiliki oleh soto lainnya. Serbuk koya tersebut membuat rasa kuah lebih gurih. Karena terbuat dari kerupuk udang dan bawang putih goreng yang telah dihaluskan. Selain itu ada ciri khas lain, yaitu menggunakan daging ikan bandeng yang dicampur kedalam kuah. Sehingga menambah cita rasa yang berbeda bagi pecinta Soto Lamongan.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Ayam kampung	½ ekor
Air	1 liter
Garam	2,5 sdt
Gula pasir	1,5 sdt
Kaldu ayam bubuk	2 sdt
Daun bawang	1 batang
Daun jeruk	3 lembar
Daun salam	3 lembar
Lengkuas digeprek	3 cm
Serai	2 batang
Minyak goreng	Secukupnya
Ikan bandeng goreng yang telah dihaluskan	1 ekor

Isian

Soun	100 gram
Kol dirajang halus	3 lembar
Telur rebus	1 butir

Bumbu Halus

Bawang merah	4 butir
Bawang putih	5 siung
Kunyit sangrai	4 cm
Kemiri sangrai	3 butir
Ketumbar jinten sangrai	1 sdt
Jahe	2 cm
Merica butiran	½ sdt

Bubuk Koya

Kerupuk udang besar	5 buah
Bawang putih goreng	2 sdm

Pelengkap

Seledri potong	Secukupnya
Sambal rawit merah	Secukupnya
Jeruk nipis	Secukupnya



Cara membuat

1. Siapkan bahan-bahan, lalu uleg bumbu halus.
2. Lalu iris kol, seledri dan daun bawang.
3. Siapkan wajan dan panaskan minyak, lalu tumis bumbu halus sampai wangi.
4. Tambahkan daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas dan aduk sebentar.
5. Didihkan air, lalu masukkan ayam, rebus sampai ayam empuk dan berkaldu. Kemudian ambil buih yang mengapung.
6. Kemudian masukkan tumisan bumbu halus dan daging bandeng goreng yang telah dihaluskan kedalam rebusan ayam.
7. Lalu masukkan daun bawang, bubuhi garam, gula dan kaldu bubuk. Kemudian koreksi rasa sampai sesuai dengan selera. Lalu angkat ayamnya dan tiriskan.
8. Tambahkan daun bawang dan daun bawang goreng pada kuah tersebut.
9. Suwir-suwir ayam yang telah ditiriskan.
10. Buat bubuk koya, yaitu dengan cara blender halus kerupuk udang yang telah digoreng serta bawang putih goreng, lalu sisihkan.
11. Selanjutnya hidangkan irisan kol, soun, seledri, suwiran ayam dan telur rebus kedalam kuah mangkuk. Setelah itu siram dengan kuah panas
12. Terakhir beri bubuk koya, serta perasan jeruk nipis dan sambal.

Tips

1. Jika kuah kaldu berkurang dan ayam terasa belum empuk, maka tambahkan air lagi secukupnya.
2. Gunakan ayam kampung, agar terasa lebih gurih.
3. Iris tipis daun kol, agar cepat layu saat disiram air panas.
4. Simpan bubuk koya di wadah tertutup, agar tetap renyah.
5. Gunakan ikan bandeng yang masih fresh agar kaldu semakin gurih dan saat menghaluskannya jangan lupa buang duri terlebih dahulu.

02

TAHU CAMPUR



TAHU CAMPUR

Tahu campur bisa dikatakan juga salah satu ikon kuliner kota Lamongan, sehingga Kota Lamongan sering disebut sebagai Kota Tahu Campur. Makanan ini sudah menyebar ke berbagai daerah, mulai daerah Jawa Timur hingga Jakarta. Tahu campur ini sangat istimewa, karena memiliki kondimen yang sangat bervariasi dalam penyajiannya, seperti lontong, selada, tauge, daging, mie dan irisan perkedel singkong. Bahan spesial yang membuat makanan ini lebih nikmat adalah petis yang terbuat dari udang.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Daging tetelan sapi	500 gram
Air	1,5 liter
Daun jeruk	5 buah
Serai digeprek	2 buah
Lengkuas digeprek	2 ruas jari
Gula merah	30 gram
Garam	2 sdm
Kaldu sapi	1 sdm
Minyak goreng	Secukupnya
Petis matang	4 sdt

Pelengkap

Tahu goreng	5 potong
Mie kuning rebus	500 gram
Tauge	100 gram
Daun selada	1 ikat
Bawang goreng	Secukupnya

Bumbu halus

Bawang merah	6 butir
Bawang putih	6 siung
Kunyit bakar	2 ruas jari
Kemiri bakar	2 butir
Jahe	1 ruas jari
Ketumbar	2 sdt
Merica	2 sdt
Jinten	1 sdt

Bahan Perkedel Singkong

Singkong	500 gram
Bawang putih	3 siung
Cabe merah besar	2 butir
Kunyit	1 cm
Daun bawang	1 batang
Daun jeruk iris	2 lembar
Garam	2 sdt

Cara membuat

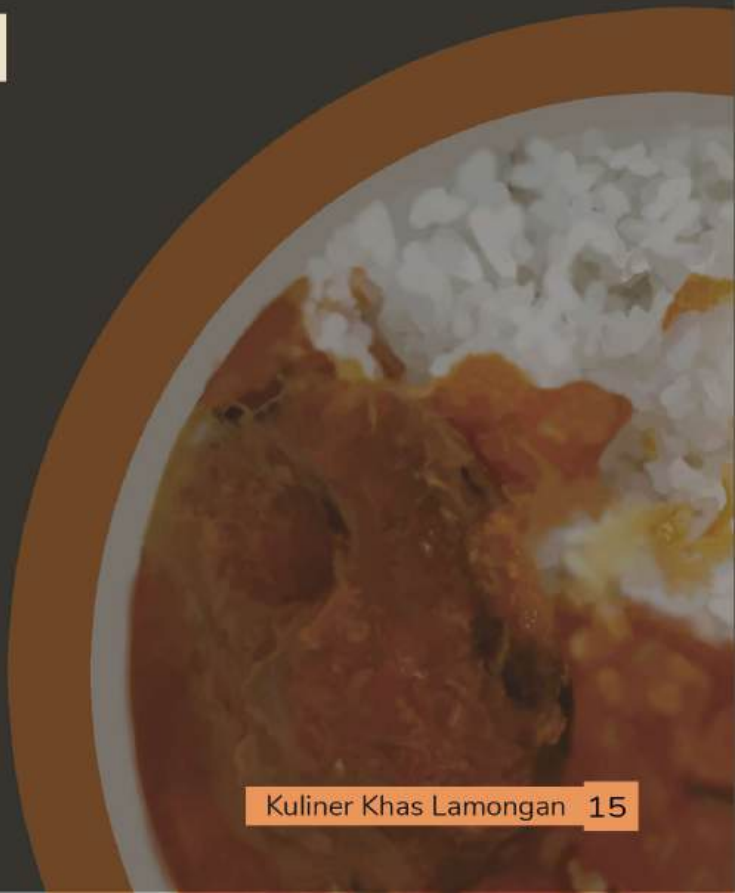
1. Pertama cuci bersih daging terlebih dahulu, lalu rebus dan buang buih yang mengambang. Karena air rebusan akan digunakan untuk kuah.
2. Angkat daging kemudian potong-potong ukuran kecil, lalu sisihkan.
3. Selanjutnya tumis bumbu halus. Tambahkan daun serai, daun jeruk dan lengkuas.
4. Masukkan daging yang sudah dipotong kecil. Aduk hingga rata dan biarkan bumbu meresap ke daging.
5. Kemudian pindahkan bumbu ke panci rebusan daging sebelumnya. Tambahkan gula merah, garam dan kaldu sapi. Masak lagi hingga mendidih
6. Untuk pembuatan perkedel singkong, yang pertama cuci bersih singkong lalu parut. Tambahkan daun bawang yang telah diiris dan bumbu halus yang telah disiapkan sebelumnya serta tambahkan garam. Kemudian aduk hingga rata. Selanjutnya bentuk adonan bulat-bulat, lalu goreng dengan api sedang hingga kecoklatan.
7. Cara penyajiannya yaitu, masukkan ke dalam piring 1 sdt petis, siram dengan 1 centong kuah, aduk hingga petis larut. Tambahkan mie kuning dan tauge rebus, lalu irisan perkedel singkong, tahu goreng dan selada. Kemudian siram dengan kuah serta taburi bawang goreng

Tips

1. Gunakan petis yang berkualitas bagus, agar menghasilkan cita rasa kuah yg lebih gurih dan lebih enak.
2. Buat kuahnya agak sedikit manis, dengan memberi gula merah secukupnya. Agar terasa lebih nikmat.
3. Jika daging masih belum lembut saat direbus, tapi airnya sudah menyusut. Maka tambahkan lagi airnya sesuai kebutuhan.
4. Pada saat menggoreng perkedel, disarankan untuk menggunakan minyak yang banyak. Agar dapat matang dengan sempurna.

03

NASI BORANAN



NASI BORANAN

Nasi Boranan adalah makanan tradisional khas Lamongan, Jawa Timur. Kata Boranan berasal dari tempat Nasi yang digendong dengan selendang pada punggung, Nasi Boranan ini belum banyak dikenal oleh masyarakat luar Lamongan, karena memang hanya dijual di Lamongan. Makanan ini terdiri dari nasi, beberapa lauk dengan bumbu khas dan rempeyek. Bumbu dari Nasi Boranan terbuat dari rempah-rempah yang sudah di haluskan. Keunikan dari Nasi Boranan yaitu terdapat berbagai macam lauk yang bisa di coba, seperti daging ayam, jeroan, ceker, kepala ayam, telur dadar, telur asin, ikan bandeng, tahu, tempe hingga ikan sili yang lebih mahal jika dibandingkan dengan lauk lainnya.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Cabe merah besar	10 buah
Cabe rawit	15 buah
Bawang merah	10 butir
Bawang putih	7 siung
Kelapa muda	¼ butir
Daun salam	2 lembar
Daun jeruk	2 lembar
Daun bawang	3 batang
Kemiri	3 buah
Jahe	2 cm
Lengkuas	2 cm
Garam	Secukupnya
Gula	Secukupnya
Air	700 ml

Bahan Gimbal Empuk

Tepung terigu	100 gram
Ragi	1 sdm
Bawang putih bubuk	1 sdt
Ketumbar bubuk	1 sdt
Garam	1 sdt
Penyedap rasa	1 sdt

Bahan Isian Lauk

Ikan bandeng	1 ekor
Sayap Ayam	5 buah
Tahu	5 buah

Bahan Urap Sayur

Tauge	Secukupnya
Daun singkong	Secukupnya
Kelapa	½ butir
Bawang putih	4 siung
Terasi	1 potong
Kencur	2 butir
Cabai merah	2 buah
Cabai rawit	2 buah
Gula	Secukupnya
Garam	Secukupnya

Bahan Rempeyek

Tepung beras	½ kg
Tepung tapioca	¼ kg
Kacang tanah	¼ kg
Garam	Secukupnya
Kemiri	2 butir
Ketumbar bubuk	½ sdt
Kaldu ayam bubuk	Secukupnya

Cara membuat

1. Haluskan cabe merah besar, rawit, bawang merah dan putih, kemiri serta jahe.
2. Tumis daun salam, masukkan bumbu halus lalu aduk merata. Tambahi lengkuas geprek, daun jeruk, garam, gula, dan penyedap rasa, aduk hingga rata.
3. Parut kelapa lalu di sangrai. Masukkan dan tambahi air, lalu aduk hingga rata.
4. Untuk pembuatan lauk, potong ikan bandeng, lakukan marinasi dan goreng hingga matang. Lalu rebus sayap ayam sebentar. Kemudian potong tahu sesuai selera dan goreng hingga setengah matang.
5. Kemudian masukkan semua lauk ke dalam bumbu halus sebelumnya, masak hingga air menyusut dan bumbu mengental. Tambahi irisan daun bawang.
6. Untuk pembuatan gimbal empuk, campurkan semua bahan. Setelah tercampur diamkan selama 30 menit. Jika sudah ambil 1 sdm adonan, goreng dengan minyak panas hingga mengembang. Lalu angkat dan tiriskan.
7. Untuk pembuatan urap sayur, cuci bersih sayuran lalu potong-potong dan kukus. Parut kelapa, lalu ulek semua bumbu hingga halus. Jika sudah, campurkan dengan kelapa parut. Aduk hingga merata dan campurkan dengan sayuran.
8. Untuk pembuatan rempeyek, tumbuk kasar kacang tanah. Haluskan kemiri, lalu campurkan semua bahan menjadi satu dan tuang air secukupnya. Panaskan minyak, lalu ambil 1 sdm adonan, tuang di pinggir wajan sambil di siram-siram dengan minyak panas, hingga adonan terlepas dari wajan. Goreng hingga matang.
9. Cara penyajiannya, ambil nasi secukupnya, tata semua bahan yang telah di masak ke atas nasi. Lalu siram dengan bumbu sambal boranan.

Tips

1. Agar urap sayur tidak basi, maka sambal kelapa perlu dikukus atau disangrai.
2. Bisa tambahkan lauk sesuai selera, karena bumbu boranan cocok ditambahi dengan berbagai lauk lainnya.

04

PECEL LELE



PECEL LELE

Pecel lele Lamongan memiliki ciri khas yang berbeda dengan pecel lele yang dijual di luar Lamongan, karena sambalnya menggunakan rempah-rempah. Pecel Lele Lamongan terdiri dari ikan lele yang digoreng, lalu disajikan dengan nasi hangat, sambal dan lalapan. Sebelum digoreng ikan Lele dilumuri bumbu sehingga rasanya sangat gurih. Di berbagai daerah terutama di Jawa maupun di Lamongan sendiri, Pecel lele khas Lamongan banyak dijumpai di pinggir jalan dalam bentuk warung tenda.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Ikan lele	2 ekor
Jeruk nipis	2 buah

Bahan Lalapan

Terong	1 buah
Timun	1 buah
Kol	Secukupnya
Kemangi	Secukupnya

Bumbu Halus

Bawang putih	3 siung
Kunyit	3 cm
Ketumbar	1 sdt
Lada bubuk	1 sdt
Garam	1 sdt

Bahan Sambal

Bawang merah	6 siung
Kemiri goreng	2 butir
Cabai rawit	Sesuai selera
Cabai besar	Sesuai selera
Tomat	2 buah
Terasi	1 sdt
Gula pasir	1 sdt
Garam	Secukupnya

Bahan Pelengkap

Tahu	Sesuai selera
Tempe	Sesuai selera

Cara membuat

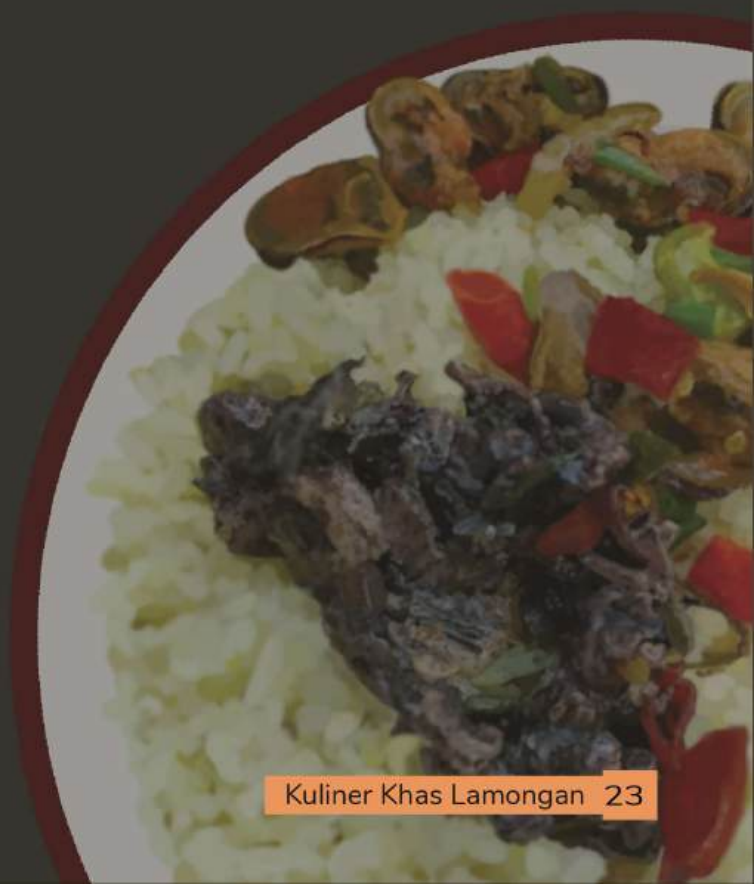
1. Pertama cuci bersih ikan lele, lalu gerat-gerat bagian tubuhnya.
2. Lumuri ikan lele dengan perasan jeruk nipis, kemudian diamkan selama 10 menit lalu bilas
4. Kemudian lumuri ikan lele dilumuri dengan bumbu halus, diamkan hingga meresap.
5. Panaskan minyak, lalu goreng ikan lele serta tahu dan tempe. Jika sudah, tiriskan.
6. Goreng semua bahan sambal hingga harum, kemudian haluskan dengan menggunakan cobek.
7. Cara penyajiannya, penyet ikan lele dengan sambal diatas cobek, tambahkan tahu tempe seta lalapan, sajikan dengan nasi hangat.

Tips

1. Pada saat menggoreng ikan lele, jangan terlalu sering dibalik sebelum benar-benar kering karena dagingnya mudah hancur.
2. Jika ikan lele masih licin bisa direndam air jeruk lagi, karena jika dimasak dalam keadaan licin bisa amis.
3. Pilih ikan lele yang masih kecil, karena rasanya cenderung lebih gurih.
4. Gunakan minyak goreng yang cukup banyak saat menggoreng ikan lele, sampai ikan lele benar-benar tenggelam di minyak tersebut. Agar ikan lele dapat matang dengan sempurna.

05

NASI MUDUK



NASI MUDUK

Nasi Muduk merupakan makanan khas yang berada di daerah Pantura Kabupaten Lamongan, lebih tepatnya dari Desa Sendangagung Kecamatan Paciran. Nasi Muduk ini sekilas mirip dengan nasi kuning yang biasa ditemui di banyak tempat, tetapi warnanya tidak terlalu kuning dan yang membuat berbeda dari Nasi Muduk yaitu pada cara pengolahannya serta rempah-rempah yang dimasukkan ke dalam bahan-bahannya. Sebagai penyedap, beberapa lauk yang disajikan berasal dari olahan hasil laut sehingga memiliki rasa yang lebih gurih dan legit.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Beras	Sesuai selera
Kelapa	½ butir
Tempe	2 biji

Bahan Lauk

Telur	4 butir
Ikan pindang	Sesuai selera
Kerang	Sesuai selera
Bawang merah	8 butir
Bawang putih	3 siung
Cabe besar	4 biji
Daun bawang	1 tangkai

Bahan-bahan Bumbu

Bawang merah	5 butir
Bawang putih	3 siung
Cabe merah kecil	8 biji
Cabe merah besar	3 biji
Lengkuas	1,5 cm
Kunyit	1,5 cm
Ketumbar	1 sdm
Kencur	1 cm
Kunci	2 cm
Jahe	1,5 cm
Kayu manis	5 cm
Jintan	¼ sdm
Merica	½ sdm
Daun jeruk purut	4 lembar
Serai	1 batang
Garam	Secukupnya
Gula	Secukupnya

Cara membuat



1. Haluskan bahan-bahan bumbu yaitu, bawang merah, bawang putih, cabe merah kecil dan besar, lengkuas, kunyit, ketumbar, kencur, kunci, jahe, jintan dan merica.
2. Lalu kelapa diparut dan diperas, untuk di ambil santan.
3. Kemudian membuat sambal pelengkap yaitu dengan cara, cincang cabe merah besar dan daun bawang, iris kecil-kecil tempe, kemudian goreng hingga matang.
4. Selanjutnya masak lauk, goreng telur sesuai selera serta goreng ikan pindang jika sudah matang, sisihkan. Kemudian masak lauk selanjutnya, goreng bawang merah, bawang putih, cabe kecil, daun bawang. Lalu masukkan kerang, taburi gula, garam secukupnya dan goreng secara bersamaan hingga matang. Lakukan dengan cara yang sama, untuk memasak tumis cumi-cumi.
5. Bumbu yang dihaluskan dicampur dengan santan dan rempah-rempah lainnya.
6. Cuci beras hingga bersih.
7. Campurkan beras dan santan serta bumbu halus, panaskan dalam panci hingga mendidih.
8. Kemudian angkat panci, diamkan selama kurang lebih 10 menit, sambil diaduk.
9. Siapkan panci dengan air untuk mengukus nasi yang telah dimasak sebelumnya, kukus selama kurang lebih 30 menit.
10. Jika sudah matang, maka siap disajikan dengan lauk serta sambal pelengkap yang telah dibuat.

Tips

1. Jika tidak suka dengan lauk ikan-ikan laut, bisa menggunakan lauk sesuai selera. Karena rasa dari nasi sendiri sudah gurih, jadi bisa menggunakan lauk apapun.
2. Supaya lebih menarik, bisa ditambah dengan Urap Latoh. Yang berbahan dasar rumput laut dan oseng peda, yang dipadukan dengan rempah-rempah.
3. Nasi muduk ini juga cocok disajikan dengan bumbu pecel

06

LODEH KUTHUK PANGGANGAN

LODEH KUTHUK PANGGANGAN

Lamongan memiliki banyak kuliner legendaris selain Soto, salah satunya adalah Lodeh Kuthuk Panggangan. Kuthuk sendiri merupakan nama bahasa Jawa yang dipakai untuk menyebut ikan gabus. Lodeh kuthuk memiliki cita rasa yang khas, seperti bau asap, karena ikan dipanggang terlebih dahulu sebelum diolah dengan kuah yang sangat kuat rempah-rempahnya serta identik pedas. Karena cita rasa yang khas ini, lodeh kuthuk panggangan menjadi salah satu menu andalan Kota Lamongan.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Ikan gabus	2 ekor
Santan kelapa	400 ml
Air	300 ml

Bumbu Penyedap

Garam	2 sdt
Gula	1,5 sdt
Kaldu bubuk	1 sdt

Bumbu Halus

Cabai merah besar	10 buah
Cabai rawit merah	Sesuai selera
Kemiri	3 butir
Jinten	1 sdt
Ketumbar	2 sdt
Bawang merah	9 siung
Bawang putih	5 siung
Jahe	3 cm
Kunyit	3 cm
Lengkuas	3 cm
Daun jeruk	4 lembar
Daun salam	2 lembar

Bahan Pelengkap

Irisan daun bawang	Secukupnya
Bawang merah goreng	Secukupnya
Bawang putih goreng	Secukupnya

Cara membuat

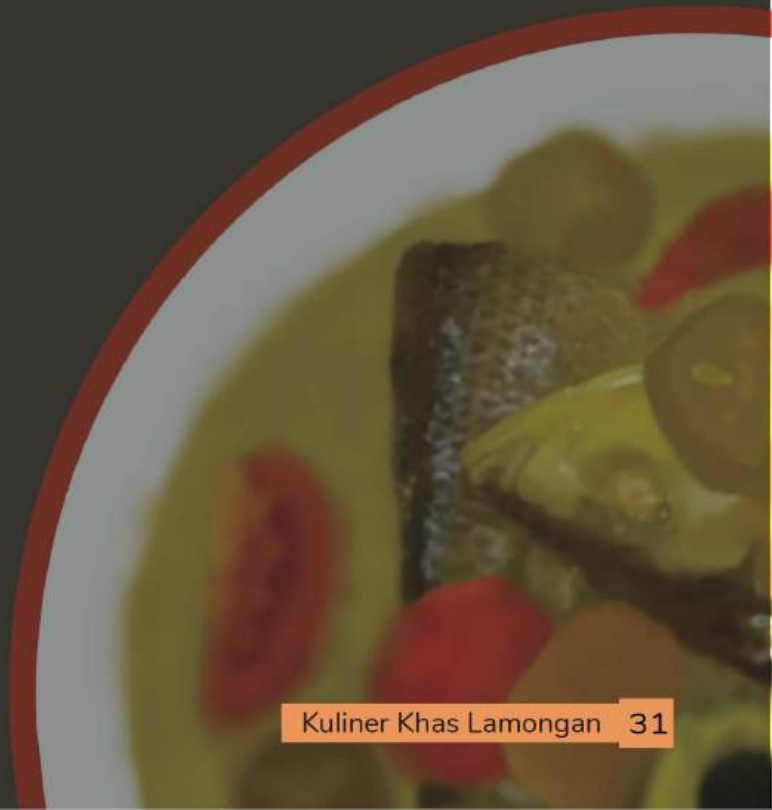
1. Langkah awal yaitu bersihkan dan potong ikan gabus, Siapkan pembakaran kayu atau batok kelapa, panaskan hingga menjadi bara. Lalu panggang ikan gabus diatas asap pembakaran. Panggang hingga berwarna kecoklatan.
2. Haluskan semua bahan bumbu halus. Lalu panaskan minyak, tumis bumbu bersama dengan daun jeruk hingga berubah warna dan harum.
3. Lalu tambahkan air kedalamnya, masak sebentar hingga mendidih. Jika sudah mendidih masukkan ikan gabus yang sudah dipanggang.
4. Setelah mendidih, tambahkan santan cair, masak dengan api sedang.
5. Tambahkan irisan daun bawang, bawang merah goreng dan bawang putih goreng.
6. Masakan siap dihidangkan dengan nasi hangat.

Tips

1. Bisa ditambahi dengan gorengan tahu dan tempe.
2. Jika ingin ditambahi dengan sayur, bisa ditambah terong atau nangka muda.
3. Selain itu juga cocok ditambahi dengan telur ayam rebus atau telur ceplok.
4. Selain dimakan dengan nasi putih, makanan ini cocok juga dimakan dengan nasi jagung.

07

BANDENG COLO



BANDENG COLO

Kabupaten Lamongan dikenal sebagai salah satu sentra penghasil ikan tawar di Jawa Timur, maka dari itu Lamongan memiliki banyak aneka kuliner berbahan dasar ikan, salah satunya bandeng. Masakan Bandeng Colo merupakan menu baru yang bisa dinikmati penggemar kuliner di Lamongan. Bandeng colo memiliki rasa yang segar karena dimasak dengan belimbing wuluh, tomat dan cabai, sehingga hilang rasa amis dari ikan.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Ikan bandeng	2 ekor
Belimbing wuluh	4 buah
Tomat	2 buah

Bumbu halus

Bawang merah	6 siung
Bawang putih	4 siung
Cabai rawit	Sesuai selera
Garam	Secukupnya
Gula	Secukupnya
Kunyit	1 cm
Jahe	4 cm
Daun salam	2 lembar
Lengkuas	4 cm
Serai	1 batang
Jeruk nipis	1 buah
Air	800 ml

Cara membuat

1. Cuci bersih ikan bandeng. Potong menjadi 3 bagian. Lalu beri perasan jeruk nipis dan garam untuk menghilangkan bau lumpur dan bau amis. Diamkan kurang lebih 4 menit.
2. Lalu panaskan minyak, goreng ikan bandeng setengah matang saja.
3. Iris tipis bawang merah dan putih, lalu tumis sebentar hingga harum.
4. Bakar kunyit sebentar dan memarkan. Kupas jahe, lengkuas serta serai kemudian di geprek.
5. Campurkan tumisan bawang dengan kunyit, jahe, lengkuas, daun salam dan serai. Aduk sebentar sampai semua bahan tercampur dan harum.
6. Kemudian tambahkan air, lalu aduk sebentar hingga mendidih.
7. Selanjutnya masukkan ikan bandeng yang sudah di goreng.
8. Tambahkan garam serta gula pasir secukupnya.
9. Masukkan belimbing wuluh dan tomat yang sudah di iris. Aduk sebentar sampai bumbu meresap ke dalam ikan bandeng.
10. Koreksi rasa, jika sudah angkat dan taruh ke dalam wadah untuk dihidangkan.

Tips

1. Bisa tambahkan potongan wortel, supaya lebih bervariasi.
2. Bisa tambahkan tahu putih ketika memasak.
3. Sebaiknya pilih ikan bandeng yang masih segar, dan pilih yang beratnya lebih dari ½ kg agar mendapatkan ikan bandeng yang berlemak.

08

RUJAK PACIRAN



RUJAK PACIRAN

Rujak Paciran adalah salah satu kuliner khas dari daerah pesisir Pantai Utara Lamongan. Rujak Paciran ini berbeda dengan rujak lain, karena memiliki racikan bumbu yang khas. Selain mempunyai rasa manis dan pedas sebagaimana rujak lainnya, pada Rujak Paciran juga memiliki rasa asin yang berasal dari petis ikan. Petis ikan tersebut diproduksi oleh penduduk local yang juga mayoritas bermata pencaharian sebagai Nelayan.



Bahan-bahan

Bahan Sambal

Petis hitam	1 sdm
Petis merah	1 sdm
Gula jawa	200 gram
Asam jawa	Sejumput
Terasi	Sejumput
Garam	Sejumput
Cabai	Sesuai selera

Bahan Buah Rujak

Timun	1 buah
Krai	1 buah
Nanas	½ butir
Bengkuang	1 buah

Cara membuat

1. Siapkan cobek dan ulekan.
2. Masukkan cabai dan garam, setelah halus masukkan asam jawa, petis hitam, petis merah dan terasi. Lalu ulek sampai halus.
3. Kemudian potong-potong tipis gula jawa dan campurkan ke dalam cobek, lalu ulek hingga halus. Apabila tekstur bumbu kurang encer bisa ditambahkan air sedikit.
4. Lalu iris buah-buahan
5. Aduk buah dengan bumbu rujak. Dan bumbu telah siap dicocol dengan potongan buah.

Tips

1. Jika ingin mengonsumsi bumbu rujak lebih dari 1 hari, maka pada saat mengulek bumbu jangan diberi air. Kemudian simpan pada kulkas, maka bumbu bisa dikonsumsi selama 3 hari.
2. Bumbu rujak bisa menggunakan gula aren ataupun gula jawa.
3. Gunakan buah-buahan yang masih muda, agar terasa lebih asam dan segar.

09

WINGKO BABAT



WINGKO BABAT

Wingko Babat merupakan makanan khas dari kabupaten Lamongan, Jawa Timur, tepatnya di Kecamatan Babat yang merupakan tempat kelahiran wingko babat. Wingko ini merupakan suatu kudapan yang berbentuk bulat pipih dengan aroma harum, karena perpaduan manisnya gula dan gurihnya dari kelapa.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Tepung ketan	250 gram
Kelapa muda parut	400 gram
Garam	½ sdt
Gula pasir	400 gram
Margarin	100 gram
Air kelapa	100 ml

Tips

1. Wingko bisa dimasak dengan di oven
2. Gunakan kelapa muda, agar terasa lebih gurih
3. Agar wingko tidak cepat gosong, tambahkan alas padacetakan wingko saat memanggang. Misalnya dengan menggunakan potongan seng.

Cara membuat

1. Siapkan wadah, lalu masukkan bahan-bahannya, yaitu tepung ketan, kelapa parut, garam, gula pasir. Kemudian aduk semua bahan-bahan hingga tercampur rata.
2. Selanjutnya masukkan margarin yang telah dilelehkan, kemudian aduk-aduk lagi sampai tercampur rata.
3. Setelah cukup rata, masukkan santan cair. Aduk-aduk lagi hingga tercampur rata dan hingga adonan-nya bisa terbentuk.
4. Panaskan cetakan wingko, gunakan api sedang. Oleskan sedikit minyak, menggunakan kuas.
5. Setelah cetakan wingko panas, lalu masukkan adonan wingko.
6. Tutup dan masak dengan api kecil hingga kedua sisi berwarna kecoklatan.
7. Jika wingko sudah kering, maka wingko siap di makan.

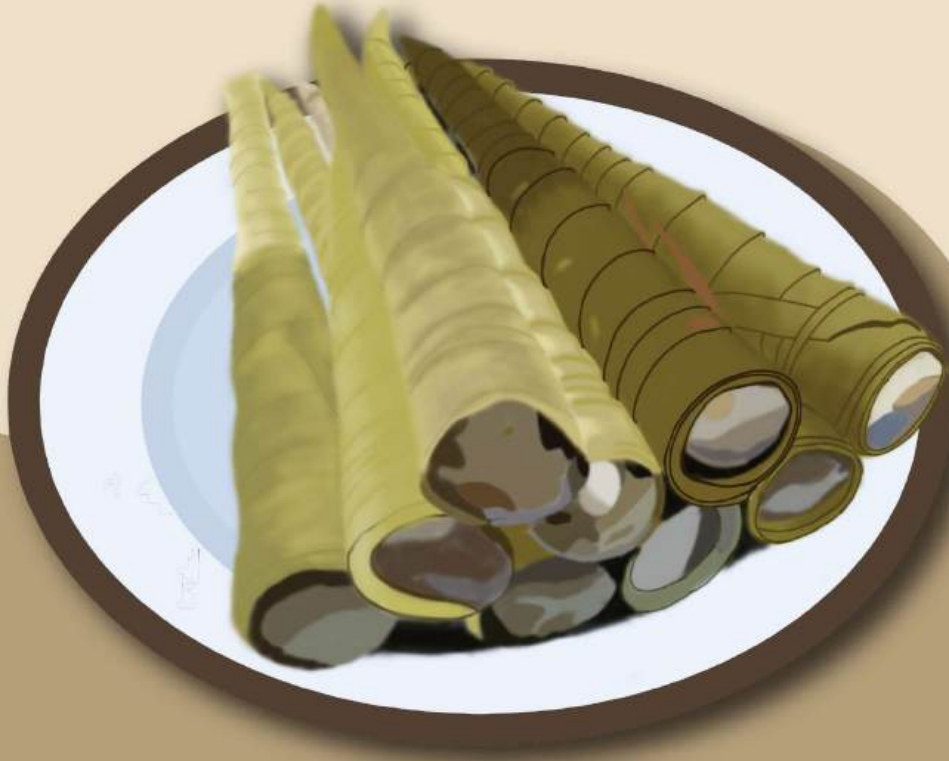
10

JUMBREK



JUMBREK

Jumbrek merupakan makanan khas dari Desa Paciran Kabupaten Lamongan. Jumbrek khas dari Lamongan ini berbeda dengan jumbrek-jumbrek lainnya, karena menggunakan sirup gula siwalan sehingga rasanya juga lebih manis gurih. Jumbrek ini dibungkus dengan daun lontar atau daun buah siwalan, sehingga membuat aroma jumbrek lebih sedap dan wangi.



Bahan-bahan

Bahan Utama

Tepung beras	300 gram
Santan kelapa	1000 ml
Sirup gula siwalan	300 ml
Air	500 ml

5. Saat semua adonan sudah dimasukkan ke daun lontar, lalu jumbrek dikukus. Kurang lebih butuh waktu 30 menit hingga jumbrek benar-benar matang.
6. Dalam waktu 30 menit, dandang harus dibuka-tutup agar adonannya tidak menggelembung. Jika jumbrek sudah ke angkat ke atas, berarti sudah matang.

Cara membuat

1. Pertama tepung beras diaduk bersama dengan santan, pengadukan ini kurang lebih memakan waktu 25 menit.
2. Pada saat yang sama, sirup gula siwalan direbus dengan sedikit air. Proses ini paling lama dalam tahapan membuat jumbrek, karena memakan waktu 1 jam hingga sirup ini mendidih.
3. Setelah mendidih, sirup gula merah siwalan dituang pada adonan tepung beras dan santan yang sudah tercampur sebelumnya. Lalu aduk hingga rata.
4. Adonan ini kemudian dituang ke dalam daun siwalan yang telah dibentuk menjadi kerucut menyerupai terompet kecil, ukuran panjangnya kira-kira 25 cm.

Tips

1. Jika ingin terasa lebih enak dan gurih, gunakan sirup dari siwalan jangan menggunakan sirup gula campuran. Dengan menggunakan sirup gula siwalan dapat bertahan hingga 2 hari.
2. Gunakan daun lontar yang lebih muda, supaya jumbrek memiliki aroma yang wangi.
3. Bisa ditambahi potongan kecil buah Nangka, untuk menambah citarasa yang beragam.



Rekomendasi Tempat Terfavorit Kuliner Khas Lamongan



Soto Lamongan

Soto Ayam Lamongan Cak Mardi
Jl. KH. Ahmad Dahlan NO. 53, Jetis, Tlogoanyar, Kec. Lamongan,
Kabupaten Lamongan, Jawa Timur 62218



Tahu Campur

Tahu Campur Lamongan Pak Sueb
Jl. Kyai H. Hasyim Ashari, Tumenggungan, Kec. Lamongan,
Kabupaten Lamongan, Jawa Timur 62214



Nasi Boranan

Nasi Boranan Kota Lamongan (Mbak Ita)
Jl. KH. Ahmad Dahlan, Kauman, Sidoharjo, Kec. Lamongan,
Kabupaten Lamongan, Jawa Timur 62214



Pecel Lele

Pecel Lele 706
Jl. Sunan Giri, Beringin, Kec. Lamongan, Kabupaten Lamongan, Jawa
Timur 62215



Nasi Muduk

Nasi Muduk Istimewa 'Mbak Zunie'
Sendangagung, Kec. Paciran, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur
62264



Lodeh Kuthuk Panggangan

Warung Lodeh Kuthuk
Ngebet, Banjarmasin, Kec. Karang Geneng, Kabupaten Lamongan,
Jawa Timur 62254



Bandeng Colo

Warung'E Yuk Yah

Jl. Sunan Drajat No. 192, Kaloharjo, Sidoharjo, Kec. Lamongan,
Kabupaten Lamongan, Jawa Timur 62217



Rujak Paciran

Rujak "Mak Tas" Paciran

Jalan Raya, Paciran, Lamongan Regency, East Java 62264



Wingko Babat

Wingko Babat Loe Lan Ing

Jl. Raya Babat – Bojonegoro No. 189, Banaran, Babat, Kec. Babat,
Kabupaten Lamongan, Jawa Timur 62271



Jumbrek

Toko Jumbreg Bu Karmini

Gg. Sorasem, Paciran, Kec. Paciran, Kabupaten Lamongan, Jawa
Timur 62264

Daftar Pustaka

- Atsarina Luthfiyyah. 2021. "Resep Soto Ayam Kuning Lamongan" <https://resepkoki.id/resep/resep-soto-ayam-kuning-lamongan/>, diakses pada 16 April 2023 pukul 15:00
- Atsarina Luthfiyyah. 2021. "Resep Tahu Campur" <https://resepkoki.id/resep/resep-tahu-campur/>, diakses pada 28 Maret 2023 pukul 10:00
- Bappeda lamongankab. 2019. "Deskripsi Singkat Lamongan" <https://lamongankab.go.id/beranda/bappelitbangda/post/6299>, diakses pada 10 Maret 2023 pukul 10:15
- Febi Anindya Kirana. 2022. "Resep Pecel Lele Lamongan" <https://www.fimela.com/food/read/5069652/resep-pecel-lele-lamongan>, diakses pada 26 Maret 2023 pukul 09:00
- Indiana Malia. 2022. "Olahan Ikan Gabus Legendaris Khas Lamongan, Sayur Lodeh Kuthuk" <https://www.idntimes.com/food/recipe/gusti-andrean-surya-pratama/ikan-gabus-legendaris-khas-lamongan-c1c2?page=all>, diakses pada 25 Mei 2023 pukul 11:30
- JDIH Kab. Lamongan. 2015. "Sejarah Kota Lamongan" https://kablamongan.jdih.jatimprov.go.id/portfolio_page/15950/, diakses pada 10 Maret 2023 pukul 14:10
- Kiki Oktaliani. 2023. "Resep Wingko Babat Teflon, Kue Tradisional Khas Lamongan yang Enak Banget!" <https://lifestyle.okezone.com/read/2023/01/30/298/2755796/resep-wingko-babat-teflon-kue-tradisional-khas-lamongan-yang-enak-banget>, diakses pada 02 April 2023 pukul 11:00
- Kompilasitutorial. 2022. "Resep praktis membuat asem asem bandeng colo spesial khas Lamongan yang bikin ngiler" <https://www.kompilasitutorial.com/2019/10/resep-praktis-membuat-asem-asem-bandeng.html>, diakses pada 23 Maret 2023 pukul 15:25

- Luluk Zubaidah. 2020. "Rujak Paciran (Lamongan)" <https://cookpad.com/id/resep/11625705-rujak-paciran-lamongan>, diakses pada 23 Maret 2023 pukul 11:00
- Maulinna Kusumo Wardhani. "Nasi Boranan Khas Lamongan #JelajahBarat" <https://www.yummy.co.id/resep/nasi-boranan-khas-lamongan>, 28 Maret 2023 pukul 12:00
- Munasya. 2016. "Profil Kabupaten Lamongan Jawa Timur" <https://munasya.com/kabupaten-lamongan-jawa-timur/>, diakses pada 10 Maret 2023 pukul 12:20
- Naufal Al Rahman. 2021. "5 Olahan Ikan Khas Lamongan Paling Nikmat dan Lezat, Cobain yuk!" <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/khasan-rochmad/olahan-ikan-khas-lamongan-c1c2?page=all>, diakses pada 02 April 2023 pukul 15:00
- Rasabunda. 2021. "Resep Wingko Babat" <https://rasabunda.com/resep/resep-wingko-babat/>, diakses pada 21 Mei 2023 pukul 09:00
- Redaksi lamongannews. 2021. "Jumbrek Jajanan Yang Wajib Kamu Nikmati Saat di Lamongan" <https://lamongannews.com/jumbrek-jajanan-yang-wajib-kamu-nikmati-saat-di-lamongan/#>, diakses pada 23 Maret 2023 pukul 12:00
- Roma062012. 2012. "Resep khas Sendang : Nasi Muduk" <https://sirodotme.wordpress.com/2012/11/24/resep-khas-sendang-nasi-muduk/>, diakses pada 23 Maret 2023 pukul 13:00
- Zainiya Abidatun Nisa. 2021. "Lodeh Kuthuk Legendaris di Lamongan, Laris Manis Dua Jam Buka Langsung Ludes" <https://travel.tribunnews.com/2021/11/25/lodeh-kuthuk-legendaris-di-lamongan-laris-manis-hingga-ludes-dalam-dua-jam>, diakses pada 20 April 2023 pukul 13:00

Profil Penulis

Aninda Rahmawati tinggal di kota Lamongan dan menjadi salah satu mahasiswi akhir D3 Teknologi Multimedia Broadcasting di salah satu perguruan tinggi negeri yaitu Politeknik Elektronika Negeri Surabaya. Ia lahir di kota Lamongan Jawa Timur pada 25 Desember 2002. Selain memiliki ketertarikan dalam bidang yang berhubungan dengan desain grafis, ia juga memiliki hobi fotografi dan travelling. Dengan adanya hobi travelling, sehingga ia dapat mengenal macam-macam kuliner di Kota kelahirannya. Adanya pengalaman tersebut, ia memiliki keinginan untuk memperkenalkan kuliner khas yang ada di Lamongan kepada para wisatawan maupun masyarakat lokal. Sehingga terciptalah buku ilustrasi digital ini.

KULINER KHAS LAMONGAN

Lamongan terkenal dengan kuliner khasnya yaitu "Soto" sehingga Lamongan diberi julukan Kota Soto oleh masyarakat luar Lamongan. Setiap wisatawan yang datang ke Lamongan, pasti ingin mencoba merasakan Soto. Karena mereka hanya mengenal Soto sebagai makanan khas dari Lamongan. Sedangkan Lamongan sendiri memiliki ragam kuliner yang bisa menjadi daya tarik utama pariwisatanya. Dalam buku ini membahas tentang macam-macam kuliner yang ada di Lamongan, selain itu juga membahas bahan-bahan dan cara membuatnya, serta tips apa saja yang digunakan untuk membuat kuliner tersebut.

