

GURIH SEDAP BUMBU PEKALONGAN

Tradisi|Budaya|Penataan
Makanan|Resep Masakan Khas





GURIH SEDAP BUMBU PEKALONGAN

Tradisi Budaya Penataan
Makanan & Resep Masakan Khas

Hak Cipta 2020 Pada Penulis

Penulis

Rizki Fitriani

Illustrator

Rizki Fitriani

Fotografer

Rizki Fitriani

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Penerbit : Universitas Mercubuana

Jl. Raya Meruya Selatan, no. 1 Rt. 4/ RW 1, Kec
Kembangan, Jakarta barat.

Telp. (021) 5840816
Jakarta 11610



*This Book
Belongs
To*



Bumbu Dasar & Bahan Masakan Pekalongan

Ketika ingin memasak makanan Pekalongan, ada beberapa bahan yang wajib dan biasa digunakan warga lokal. Tanpa bahan-bahan berikut ini, cita rasa khas Pekalongan terasa kurang lengkap. Semua bahan ini sangat mudah di dapatkan dipasar tradisonal.

CABAI

Hampir setiap resep masakan Pekalongan yang bercita rasa asin, gurih, berkuah menggunakan cabai. Cabai merah dan cabai rawit biasa digunakan untuk pewarna alami dan memberikan rasa pedas pada masakan tertentu/sebagai pelengkap pada sambal.



JAHE



Pemakaian jahe menjadi bahan penyedap rasa di setiap masakan terutama dalam masakan Pekalongan, aroma jahe yang harum sekaligus menambah cita rasa makanannya. Biasanya jahe dapat ditumis dengan bumbu lainnya, maupun ikut direbus dengan bahan protein.

BAWANG PUTIH



Pemakaian bawang putih pada masakan Pekalongan menjadi bahan wajib digunakan, baik dalam hal untuk menumis paada campuran bumbu halus. Bawang putih diketahui sebagai penyedap rasa alami dengan aroma dan rasa yang khas.

BAWANG MERAH

Bawang merah menambah rasa lezat pada masakan. Dapat digunakan dalam keadaan segar (acar), dihaluskan untuk menumis, hingga taburan bawang goreng pada masakan.



DAUN BAWANG

Pemakaian daun bawang biasa digunakan untuk taburan pelengkap dalam hidangan kuah Pekalongan, serta batang yang berwarna putih juga dapat disatukan pada olahan tumisan.



JERUK NIPIS



Selain membantu menghilangkan bau anyir, jeruk nipis juga berperan penting pada pendamping masakan berkuah dan berlemak untuk membantu menetralkan rasa dengan meningkatkan sensasi segar.

DAUN SALAM

Daun salam digunakan sebagai bumbu dapur pelengkap masakan. Daun salam memiliki wangi yang khas untuk menambah aroma yang menyegarkan pada makanan.



SERAI

Pemakaian serai memberikan aroma sedap pada masakan Pekalongan, terutama di Pekalongan banyak masakan berkuah dan berlemak yang memerlukan serai, yang dapat memperkaya cita rasa dari makanan itu sendiri.

TAUCO



Tauco merupakan saus yang terbuat dari kacang kedelai yang telah difermentasi. Umumnya sering digunakan sebagai penyedap rasa alami karena menghasilkan MSG alami selama proses fermentasi.

MEGONO

Megono adalah cacahan nangka muda yang dicampur dengan kelapa, bunga kecombrang, dan bumbu lainnya.



SOUN



Soun merupakan bahan makanan berbentuk mie, terbuat dari pati kacang hijau. Bertekstur kenyal dan biasanya disajikan dengan masakan yang berkuah.

TAHU



Menjadi makanan familiar bagi banyak orang Indonesia. Dengan berbagai macam bentuknya, umumnya tahu yang terbuat dari olahan kacang kedelai. Bagi orang Pekalongan, tahu disajikan sebagai makanan pendamping yang digoreng tepung untuk makan dengan sego.

TEMPE

Tempe adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari fermentasi terhadap biji kedelai. Tempe dapat dijadikan berbagai olahan masakan, di Pekalongan tempe sering dijumpai pada pendamping makanan lainnya sebagai lauk.



LONTONG

Lontong adalah makanan familiar dan sering ditemukan bagi banyak orang Indonesia. Bahan lontong yang terbuat dari beras yang dibungkus dalam daun pisang dan dikukus di atas air mendidih selama beberapa jam. Biasanya lontong disajikan sebagai pengganti nasi.





DAFTAR ISI

- VI. BUMBU DASAR & BAHAN MASAKAN PEKALONGAN
- XIII. DAFTAR ISI
 - 1. LATAR BELAKANG KOTA PEKALONGAN
 - 3. SIAPAKAH PENDUDUK PEKALONGAN
 - 4. FUN FACT
 - 5. POTRET PEDAGANG

- 6. PETA PEKALONGAN
- 8. BUDAYA & TRADISI MASYARAKAT PEKALONGAN DENGAN MAKANAN
- 12. LESEHAN SEGO MEGONO
- 13. LOPIS KETAN
- 14. SOTO TAUTO
- 15. GULAI KACANG HIJAU

■ Jajanan & Makanan Ringan

- 19 POCI - POCI
- 20 LOPIS
- 23 NOGOSARI
- 24 APEM
- 27 AWUG - AWUG
- 28 MARNING JAGUNG
- 31 GEMBLONG
- 32 ADAS
- 35 KORO - KORO

■ Nasi & Lauk Pauk

- 39 PINDANG TETEL
- 40 SOTO TAUTO
- 43 SOTONG BUMBU IRENG
- 44 SEGO OTOT
- 47 SEGO MEGONO
- 48 SAPITAN
- 51 UWET
- 52 GARANG ASAM
- 55 DADAR GULAI
KACANG HIJAU

■ Minuman Segar

- 59 WEDANG ALANG -
ALANG
 - 60 ES COKLAT
 - 63 KOPI TAHLIL
-
- 65 REFERENSI
 - 66 TENTANG PENULIS



Pekalongan

World's City of Batik

LATAR BELAKANG PEKALONGAN

Nama Pekalongan telah tersebar luas yang berkaitan dengan hal-hal penting atau sebuah julukan masyarakat seperti kota santri, perdagangan ikan, kota pusat batik, konveksi, keberagaman etnik dan teh melati. Saat ini Pekalongan merupakan dua wilayah administratif yang terdiri Kota Pekalongan dan kabupaten Pekalongan yang berpusat di Kota Kajen. Sebelumnya daerah Pekalongan ini merupakan satu kabupaten yang pertama kali dipimpin oleh Kyai Mandoeraredja sebagai Bupati / Adipati pada tahun 1622. Meskipun berbeda kepemimpinan namun keduanya memiliki beberapa kesamaan dalam hal budaya dan adat istiadat, tradisi, kegiatan, ekonomi dan sosial dan yang terpenting adalah kesamaan pada keseleraan makanan. Dalam hal budaya dan tradisi kehidupan sosial sehari-hari, pencampuran antar budaya, adat dan istiadat yang kian lekat, antara

masyarakat keturunan Arab, Cina, dan Jawa yang saling mengisi dan melengkapi akulturasi dan toleransi budaya ini. Dapat dirasakan dengan ragam pesona yang unik pada perpaduan rasa dan ragam masakan Pekalongan. Beraneka macam makanan, kudapan dan minuman memiliki rasa dan rupa yang menggiurkan. Kehidupan masyarakat mengenai budaya sosial di kota Pekalongan juga sangat kental dengan budaya sosial, salah satunya dengan masih adanya budaya ronda malam yang biasa dijadwalkan pada tiap desa ataupun RT, dan kota batik ini juga masih menyusun hal-hal mengenai tradisi gotong royong dalam melestarikan lingkungan mereka dan tidak bias melupakan tradisi yang diwariskan dari nenek moyangnya.



БОЙНИКА РАДУЛА
ТАКА СТОИ
ПОСЛЕДНА С ОТЕЧЕСТВОМ

1. БОЙНИКА	12. БОЙНИКА
2. БОЙНИКА	13. БОЙНИКА
3. БОЙНИКА	14. БОЙНИКА
4. БОЙНИКА	15. БОЙНИКА
5. БОЙНИКА	16. БОЙНИКА
6. БОЙНИКА	17. БОЙНИКА
7. БОЙНИКА	18. БОЙНИКА
8. БОЙНИКА	19. БОЙНИКА
9. БОЙНИКА	20. БОЙНИКА
10. БОЙНИКА	21. БОЙНИКА
11. БОЙНИКА	22. БОЙНИКА
23. БОЙНИКА	24. БОЙНИКА
25. БОЙНИКА	26. БОЙНИКА
27. БОЙНИКА	28. БОЙНИКА
29. БОЙНИКА	30. БОЙНИКА
31. БОЙНИКА	32. БОЙНИКА
33. БОЙНИКА	34. БОЙНИКА
35. БОЙНИКА	36. БОЙНИКА
37. БОЙНИКА	38. БОЙНИКА
39. БОЙНИКА	40. БОЙНИКА
41. БОЙНИКА	42. БОЙНИКА
43. БОЙНИКА	44. БОЙНИКА
45. БОЙНИКА	46. БОЙНИКА
47. БОЙНИКА	48. БОЙНИКА
49. БОЙНИКА	50. БОЙНИКА
51. БОЙНИКА	52. БОЙНИКА
53. БОЙНИКА	54. БОЙНИКА
55. БОЙНИКА	56. БОЙНИКА
57. БОЙНИКА	58. БОЙНИКА
59. БОЙНИКА	60. БОЙНИКА
61. БОЙНИКА	62. БОЙНИКА
63. БОЙНИКА	64. БОЙНИКА
65. БОЙНИКА	66. БОЙНИКА
67. БОЙНИКА	68. БОЙНИКА
69. БОЙНИКА	70. БОЙНИКА
71. БОЙНИКА	72. БОЙНИКА
73. БОЙНИКА	74. БОЙНИКА
75. БОЙНИКА	76. БОЙНИКА
77. БОЙНИКА	78. БОЙНИКА
79. БОЙНИКА	80. БОЙНИКА
81. БОЙНИКА	82. БОЙНИКА
83. БОЙНИКА	84. БОЙНИКА
85. БОЙНИКА	86. БОЙНИКА
87. БОЙНИКА	88. БОЙНИКА
89. БОЙНИКА	90. БОЙНИКА
91. БОЙНИКА	92. БОЙНИКА
93. БОЙНИКА	94. БОЙНИКА
95. БОЙНИКА	96. БОЙНИКА
97. БОЙНИКА	98. БОЙНИКА
99. БОЙНИКА	100. БОЙНИКА

SIAPAKAH PENDUDUK PEKALONGAN?

PERIODISASI AWAL TERBENTUK DARI MASYARAKAT IMIGRASI

PEKALONGAN KUNO

Pekalongan terletak pada gugusan pantai kuno ¹⁵⁰⁰ lalu yang berada di daerah pegunungan selatan yang meliputi desa-desa di pedalaman itu. Keberadaan pantai kuno ini kuno, menyebabkan laut Jawa ramai oleh lalu lintas perdagangan baik dari Cina, Arab, India, dan Melayu pada saat itu sengaja mencari rempah-rempah dan bermukim di Pulau Jawa. Pada masa kerajaan Mataram Kuno. Nama Pekalongan menurut ejaan Cina Kuno, Poe-Chua-Lung.Cou-Ju-Kua, pada tahun ¹¹⁷⁸ M, dalam naskah Wai-tai-ta menyebut kata Chepo (Jawa) sebagai sebutan Poe-Chua-Lung. Dengan berkembangnya bahasa dan menurut para ahli sinologi sepakat, bahwa kata Poe-Chua-Lung sama dengan Pekalongan, menjadi nama pada suatu daerah pelabuhan Pantai utara Jawa pada Dinasti Tsung.

PEKALONGAN BARU

Pergeseran pemukiman ke utara pada abad XIV M, merupakan hasil pengendapan lautan menjadi darat, melalui proses sedimentasi ratusan tahun. Pada abad XIV M, Pekalongan baru muncul sebagai kota dengan penduduk yang berbagai daerah dan negara, di bawah kekuasaan pemerintah Islam. Pekalongan di bentuk oleh para saudagar muslim baik dari Arab, India, maupun pribumi yang berjiwa pedagang pemimpin rohani. Dalam perkembangan jumlah masyarakat muslim, baik penduduk Arab dengan penduduk pribumi melakukan sebuah pernikahan, untuk memudahkan pengembangan dakwah pembelajaran islam maupun ekonomi mereka.

Fun Fact!



Menurut catatan harian Henrik De Haen (1625), masyarakat Pekalongan merupakan orang Mardrica yang mampu membayar pajak kepada kerajaan sehingga dibebaskan menjadi tentara sukarela pada saat itu.

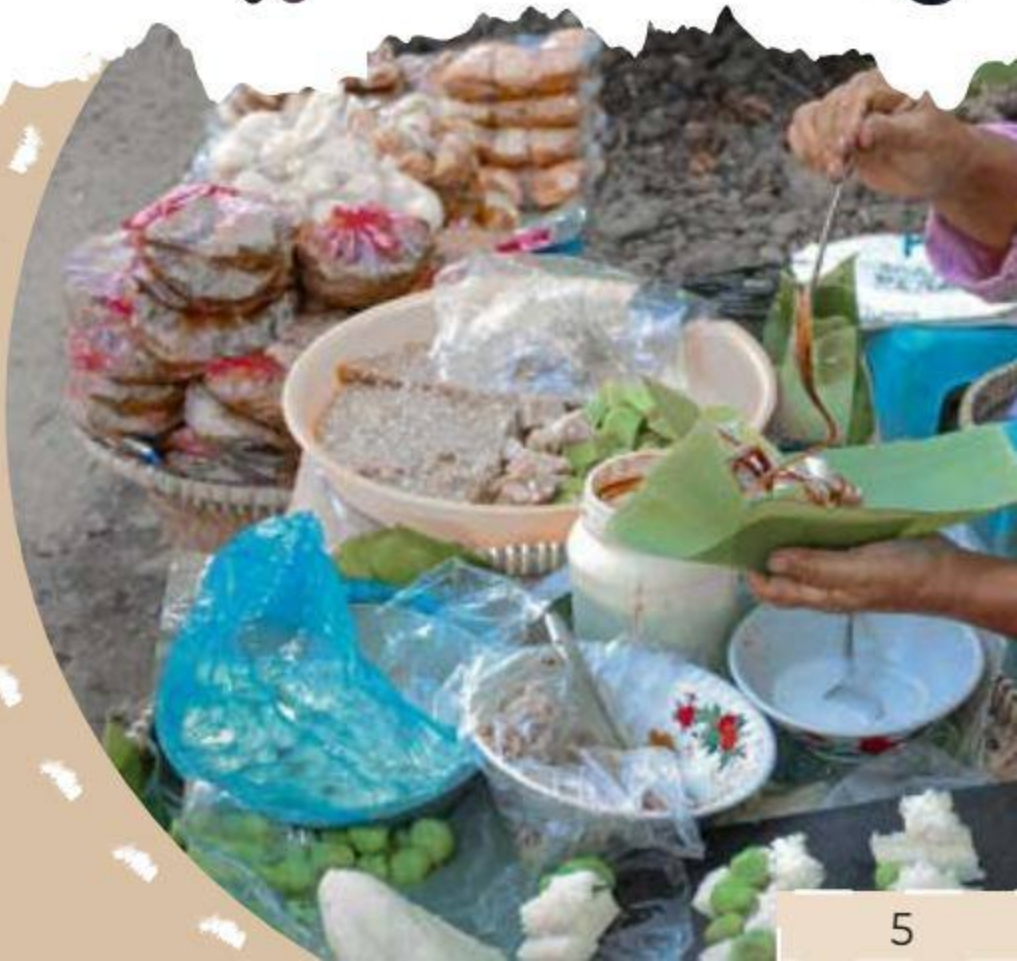


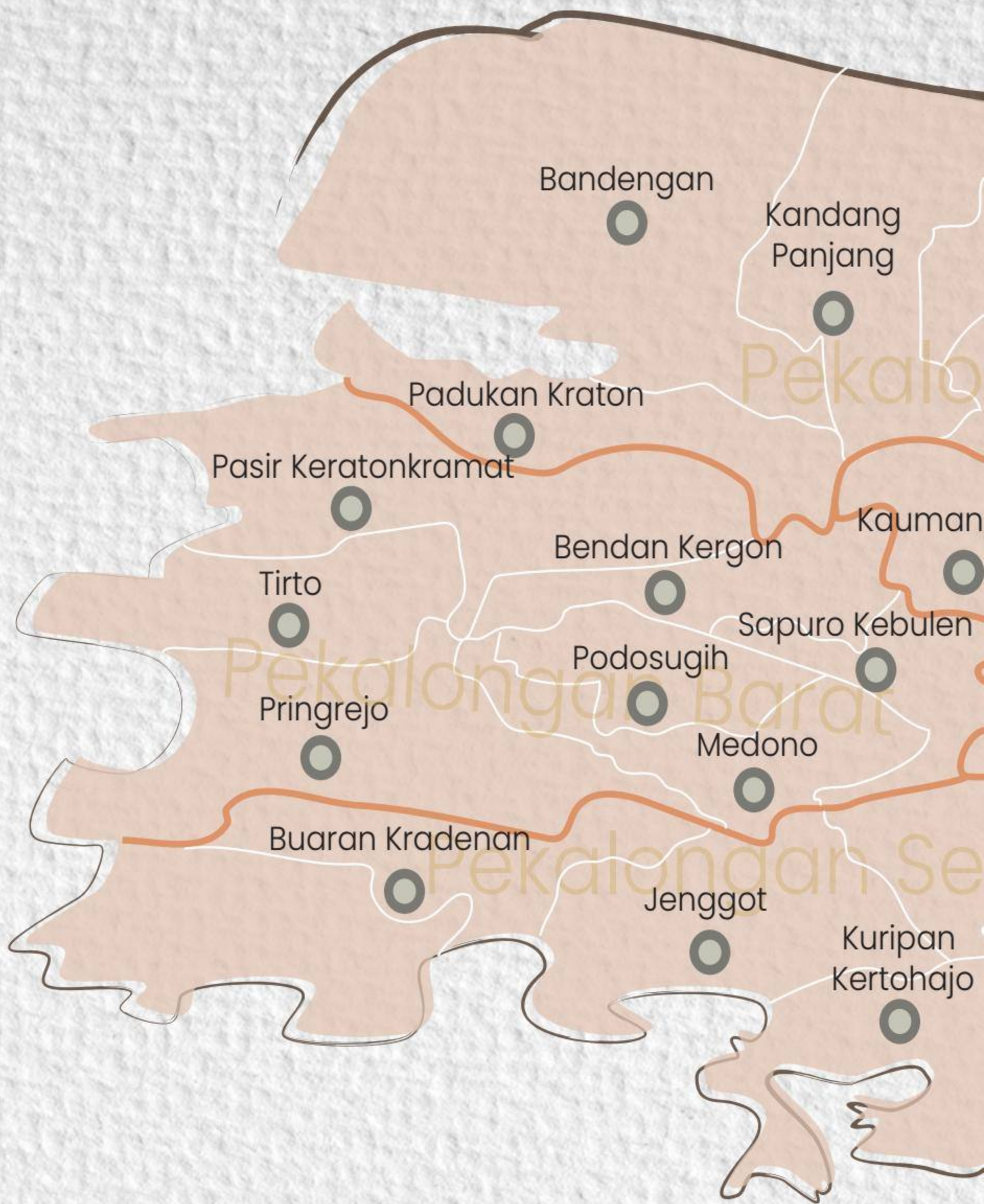
Seperti dalam mengatur hari kerja atau kegiatan sehari-hari, bahwa pada hari Jum'at merupakan hari libur untuk melakukan semua kegiatan, karena merupakan hari besar untuk melakukan ibadah Jum'at.

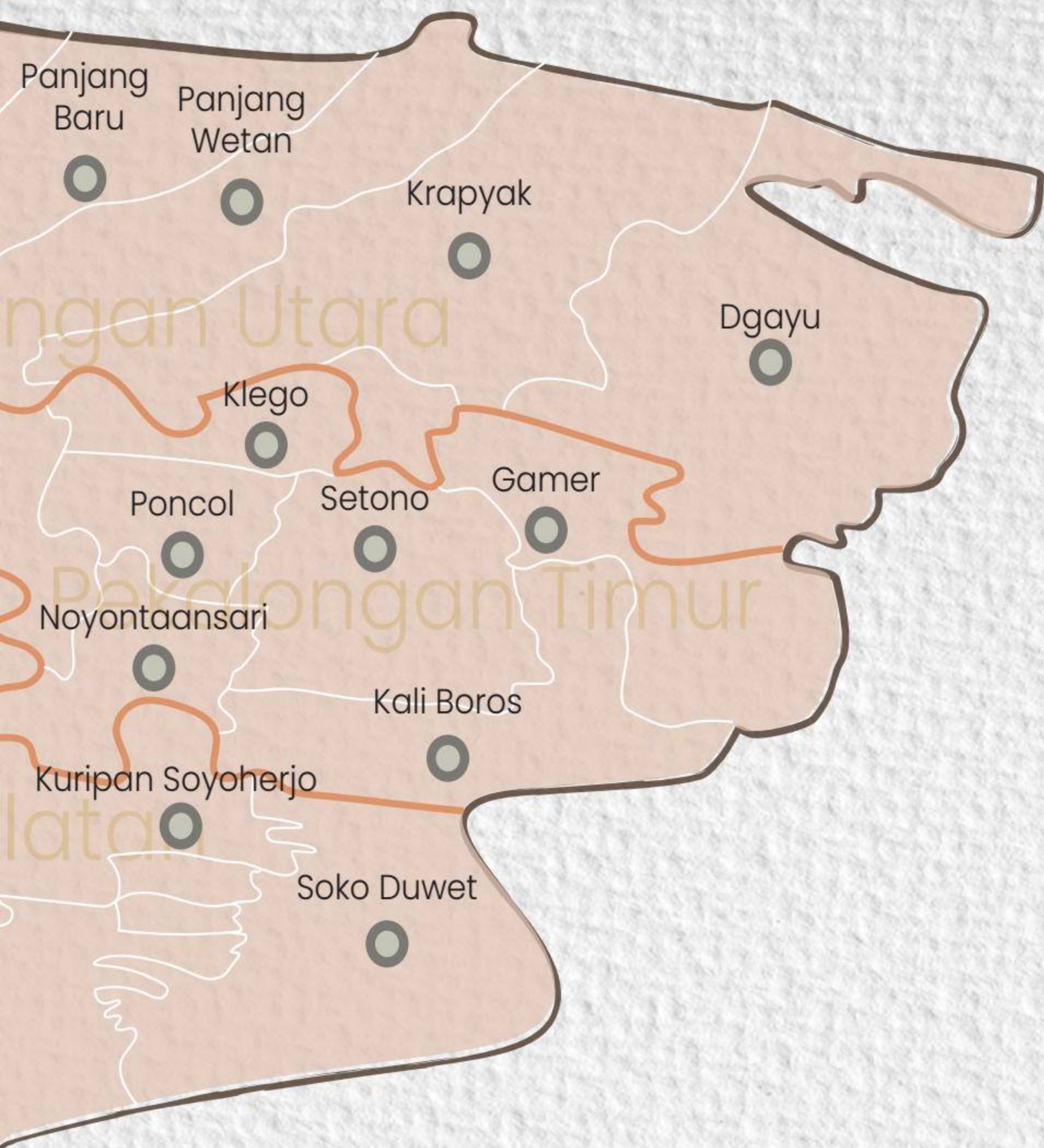


Pola batik yang lahir dari tangan warga Cina, menjadikan Batik Pekalongan memiliki warna dan corak yang khas sebagai batik pesisiran.

Ibu Sriayu sudah 25 tahun berjualan gemplong.







Budaya dan Tradisi Masyarakat Pekalongan dengan Makanan

Budaya dan tradisi masyarakat Pekalongan tidak lepas dari makanan khasnya yang selalu menyertai dalam tiap acara, mulai dari kudapan sehari-hari maupun untuk tradisi dan acara khusus. Ada tiga kelompok tradisi masyarakat yang masih berjalan, yaitu tradisi lingkaran hidup manusia dari lahir sampai wafat, tradisi sosial kemasyarakatannya seperti syawalan dan nyandran, sedangkan tradisi keagamaan adalah mauludan.



Makanan untuk Perjamuan

Makanan untuk perjamuan tidak jauh berbeda dengan menu sehari-hari, seperti nasi megono, pindang tetel, soto tauto, wedang alang-alang dan kopi tahlil. Minuman kopi tahlil dan wedang alang-alang biasa dihidangkan dalam acara kumpul-kumpul masyarakat dalam sebuah pertemuan antar warga setempat.



Makanan Tradisi



Tradisi masyarakat Pekalongan masih sangat erat hubungannya dengan budaya sejak dulu, seperti upacara selamatan lengkap dengan sesaji berupa makanan yang selalu mempunyai makna tersendiri dari suatu upacara yang diselenggarakan. Megono masih menjadi menu andalan pada perjamuan untuk memenuhi hajat dalam selamatan, seperti nyandran kuburan, mauludan, selamatan kelahiran, khitanan dan pernikahan dalam budaya Pekalongan asli yang selalu menyajikan hidangan megono dalam menu andalannya. Karna masyarakat Pekalongan sudah

lekat dengan 2 keturunan yaitu Cina dan Arab, makanan yang disajikan juga berbeda dengan warga asli Pekalongan itu sendiri. Pada keturunan Cina masih menyajikan lauk megono, hanya saja pelengkapanya yang berbeda seperti tambahan ikan laut, sotong dan kerang. Sedangkan Keturunan Arab menyajikan makanan yang lebih kuat rasa rempahnya, seperti pada hidangan pada gulai kambing, semur daging dan sop kambing atau olahan daging merah yang sangat lekat dengan tradisi timur tengah.

Tradisi Terkait Daur Hidup



Pada upacara tradisi daur hidup terdapat sebuah perjalanan hidup seseorang yang diantaranya adalah tradisi saat upacara selamatan pernikahan, kehamilan, kelahiran anak, kematian, dan khitanan. Dari enam tradisi tersebut dalam tata penyajian makanan dengan makna yang berbeda-beda. Semisal pada tradisi upacara pernikahan pada suatu keluarga, dari keluarga calon mempelai pria membawa makanan

berupa jajanan pasar antara lain poci-poci, apem, awug-awug dan sebagainya. Adapun makna dari hantaran tersebut adalah melambangkan sebuah keharmonisan atas bersatunya kedua calon pengantin tersebut dari dua keluarga yang berbeda. Tradisi upacara disana tergantung dengan jenis selamatan apa yang sedang berlangsung oleh pihak penyelenggara.

Tata Saji Makanan

Dalam tata saji makanan, kekayaan ragam batik Pekalongan juga turut mewarnai segala sesuatu yang diperlukan pada ruang makan, seperti taplak meja makan, alas makan, serbet dan gorden. Keunikan lain yang menarik dari warga lokal Pekalongan adalah mereka selalu tertarik dan tidak pernah merasa bosan terhadap sajian nasi megono yang hampir selalu dihidangkan pada tiap acara seolah bagaikan sajian wajib yang turut disajikan pada makanan pokok.

Tata cara atau kebiasaan dalam penyajian makanan di lingkungan keluarga pada umumnya tetap mengikuti adat atau etika yang berlaku bagi masing-masing keluarga Jawa, seperti bagi orang tua selalu didahulukan daripada anak-anak. Makanan yang disajikanpun beragam jenisnya dari mulai jajanan pasar seperti kue-kue basah dan makanan kering untuk dinikmati anggota keluarga lainnya.



“Lesehan Sego Megono Mbak Ida”

Jl. Raden Patah, Keb-
onan, Proyonanggan
Utara, Kec. Batang,
Kabupaten Batang,
Jawa Tengah 51216

Sego megono sempat menjadi bagian dari sesembahan ritual yang disebut dengan Beka-kak atau hidangan sesa-jen pada masa lampau. Saat agama Islam mulai masuk dan berkembang dikota ini, maka sego megono beralih fungsi menjadi suguhan pada acara tradisi keagamaan tahmid dan tahlil yang diselenggarakan warga di masjid sekitar daerah tersebut. Kini olahan nangka muda cincang tersebut yang biasa dikenal dengan sebutan megono menjadi menu wajib yang pasti selalu ada pada acara adat ataupun sekedar menja-di tambahan lauk diru-mah penduduk itu dan telah beredar luas ditiap sudut kota Pekalongan.





“Lopis Ketan Asli - Mas Ulum”

Jl. H. Agus Salim No.22, Klego, Kec. Pekalongan Timur,
Kota Pekalongan, Jawa Tengah 51126

Lopis ketan ini sangat populer dan paling dinanti-nanti oleh masyarakat Pekalongan saat masuk bulan Syawal, yang dimana satu-satunya daerah yaitu Krapyak di sudut Pekalongan Timur ini mengadakan tradisi syawalan dengan kue lopis raksasa serta lothekan. Kedua makanan ini hanya ada pada saat bulan syawal saja, keunikan lopis di krapyak ini adalah beratnya yang mencapai 100 kg dan tinggi 1 Meter sedangkan ukuran normal hanya 20 cm. Bagi pengunjung yang hadir dapat mencicipi rasa gurih manis dari kue lopis satu ini dan gratis bagi siapapun yang mengikuti tradisi krapyakan.

“Soto Tauto H. Rochmani”

Jl. Gajah Mada Bar. No.47, Kramatsari, Kec. Pekalongan Barat,
Kota Pekalongan, Jawa Tengah 51118

Pada mulanya, Tauto Pekalongan berbahan dasar daging kerbau bukan daging sapi/ayam yang biasa kita kenal sekarang ini. Hal ini tak lepas dari sejarahnya yang dimana, Pekalongan merupakan kota pesisir utara pulau jawa, kental akan budaya Hindu-Jawa dan sapi dianggap hewan suci untuk agama Hindu. Dalam seporsi Soto Tauto terdiri dari potongan daging kerbau, soun, daun bawang dan bawang goreng serta kuah panasnya yang berwarna gelap agak kecokelatan yang berasal dari penggunaan bumbu tauconya. Pendamping soto tauto sendiri adalah lontong bukan nasi seperti kebanyakan ditemui sekarang.



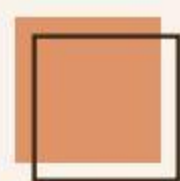


“Kacang ijo Gulai Bang Husen”

Krapyak Kidul, Pekalongan Utara, Kota Pekalongan,
Jawa Tengah 51147

Keunikan yang membedakannya dengan gulai kambing pada umumnya terletak pada kuahnya. Kuah gulai kambing ini berasal dari rebusan kacang hijau, kacang hijau itu sendiri digunakan untuk mengentalkan dan meningkatkan cita rasa pada kuahnya. Untuk teman lauknya sebagian besar menggunakan daging kaki kambing atau daging kepala kambing yang dicincang kemudian ditaburkan di bubur kacang hijau yang sudah disiram dengan kuah gulai. Menu gule kacang ijo ini adalah menu yang biasa dikonsumsi orang-orang Arab, yang dimana penduduk Pekalongan berdampingan dengan adat Arab, serta terdapat kampung Arab juga yang berada di Pekalongan.





Jajanan & Makanan Ringan



Poci - Poci

Bahan Kulit

350 gr	Tepung ketan
100 gr	Gula jawa
2 lembar	Daun pandan
300 ml	Santan
1/3 sdt	Garam

Bahan Isi

1/2 butir	Kelapa
1 lembar	Daun pandan
150 gr	Gula jawa
3-4 sdm	Gula pasir
50 ml air	Secukupnya

Cara Membuat

1. Kulit :

- Gula jawa, gula pasir dicairkan dan dinginkan
- Cairan gula, santan dicampur dan dituangkan sedikit demi sedikit pada tepung ketan sambil diuleni hingga adonan kalis.

2. Isi :

- Adonan kemudian ditambah gula pasir, gula jawa dan daun pandan, lalu dipanaskan dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga matang, tidak lengket, dinginkan.
- Adonan isi dibentuk bulat-bulat sebagai isian.

3. Kulit kemudian diisi, dan dibungkus dengan daun pisang 'kluthuk' dan dikukus hingga masak.

Lopis

Bahan

1000 gr	Beras ketan
1/2 butir	Kelapa parut
5 Sdm	Gula pasir.
Gula Merah	Secukupnya

Cara Membuat

1. Beras ketan dicuci sampai bersih, rendam $\pm$ 1 (satu) malam.
2. Buat gulungan daun pisang seukuran gelas minum (jangan lupa bagian bawah dijepit).
3. Masukkan beras ke dalam daun pisang, ukurannya hampir penuh daun (tidak terlalu penuh padat).
4. Tutup bagian atas daun pisang, lalu dijepit. Setelah itu diikat tali agar tidak lepas saat direbus. Direbus dalam panci berisi air selama 4 jam.

Saus Gula :

5. Dalam panci lain masukkan gula merah, dan gula pasir serta sedikit air, rebus hingga mendidih dan mengental.
6. Kukus kelapa parut tambah sedikit garam





Nogosari

Bahan

10 buah	Pisang kepok
500 gr	Tepung beras
1500 ml	Santan
3 lbr	Daun pandan

Cara Membuat

1. Santan kelapa dan daun pandan direbus, diaduk hingga santan mendidih, tambahkan gula pasir dan garam secukupnya.
2. Tepung beras dimasukkan dicampur hingga kalis.
3. Adonan ditaruh pada lembaran daun pisang, potongan pisang diletakan di tengah adonan.
4. Kukus hingga matang.

Apem

Bahan

500 gr	Tepung beras
300 ml	Air kelapa
250 gr	Gula pasir/gula jawa.
1 sdt	Ragi

Cara Membuat

1. Tepung beras, gula dan ragi dicampur, masukan sedikit demi sedikit air kelapa, diaduk, uleni sampai lembut.
2. Diamkan selama 2 jam, ditutup kain lembab hingga mengembang.
3. Masukkan beras ke dalam daun pisang, ukurannya hampir penuh daun (tidak terlalu penuh padat).
4. Bentuk adonan/cetak adonan sesuai keinginan dan ditaruh di atas lembaran daun pisang.
5. Kukus hingga matang.





Awug - Awug

Bahan

500 gr	Sagu mutiara
600 gr	Gula pasir
1500 ml	Santan
200 gr	Kelapa tua
3 lbr	Daun pandan

Cara Membuat

1. Rendam sagu mutiara dalam air panas $\pm$ 1 jam, lalu diangkat, tiriskan.
2. Campur sagu mutiara, gula pasir, parutan kelapa dan garam secukupnya, aduk hingga tercampur merata.
3. Bungkus adonan sagu mutiara dengan daun pisang lalu tambahkan irisan daun pandan. Bungkus.
4. Kukus hingga matang atau sampai daun pisang layu berwarna kecoklatan.

Umumnya masyarakat Pekalongan menyajikan jajanan manis ini pada saat hajatan atau tradisi pernikahan yang biasa disebut “Pinarakan” dan “sangsahan” atau umunya seserahan.

Marning Jagung

Bahan

500 gr	Jagung tua
250 gr	Mentega
1/2 Sdm	Kapur sirih

Cara Membuat

1. Jagung dipipil kemudian direndam dengan air kapur sirih selama $\pm$ 12 jam.
2. Jagung ditiriskan dan dicuci hingga bersih.
3. Kukus jagung sampai empuk, jemur dan keringkan.
4. Goreng jagung dengan minyak panas dan tambahkan mentega.
5. Marning jagung siap dihidangkan.





Gemblong

Bahan

500 gr	Beras ketan
1 btr	Kelapa parut
300 ml	Santan
1 sdt	Tepung maizena
2 lbr	Daun pandan
200 gr	Gula jawa
2 sdm	Gula pasir

Cara Membuat

1. Rendam beras ketan selama 2 jam lalu tiriskan dan kukus selama 20 menit.
2. Campurkan ketan dengan 1/2 butir kelapa parut lalu tambahkan sejumput garam dan 150 ml santan. Aduk rata dan kukus sampai matang.
3. Masak 1/2 butir kelapa parut, gula jawa dan gula pasir, aduk dengan rata dan sisihkan
4. Masak 150 ml santan tambahkan 1/4 air dan larutkan dengan tepung maizena, aduk sampai rata hingga mendidih.
5. Tumbuk ketan yang sudah matang dialasi dengan plastik lalu tumbuk hingga halus di loyang yang sudah diolesi minyak agar tidak lengket, ratakan dan tipisakan sesuai keinginan.
6. Potong ketan dan tambahkan siraman santan dan parutan kelapa gula.

Adas

Bahan

500 gr	Jagung tua
250 gr	Mentega
1/2 Sdm	Kapur sirih

Cara Membuat

1. Jagung dipipil kemudian direndam dengan air kapur sirih selama $\pm$ 12 jam.
2. Jagung ditiriskan dan dicuci hingga bersih.
3. Kukus jagung sampai empuk, jemur dan keringkan.
4. Goreng jagung dengan minyak panas dan tambahkan mentega.
5. Marining jagung siap dihidangkan.





Koro - koro

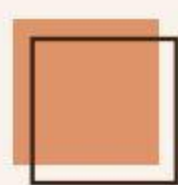
Bahan

300 gr	Tepung beras
250 gr	Tepung ketan
125 gr	Gula pasir
3 sdm	Margarin
2 lbr	Daun pandan
1/2 btr	Kelapa parut panjang
1 sdt	Vanili

Cara Membuat

1. Tepung beras, tepung ketan, gula pasir, vanili, sejumput garam dicampur rata.
2. Tambahkan kelapa parut kemudian aduk merata.
3. Tambahkan sedikit air secukupnya dan tutup adonan 1 jam.
4. Giling adonan, dipotong dan digiling lagi dan direnggakan, bentuk adonan sesuai selera.
5. Adonan digoreng dengan minyak+margarin hingga matang.





Nasi & Lauk-pauk



Pindang Tetel

Bahan

250 gr	Daging Sapi	5 buah	Kluwak
50 gr	Sandung lamur	1 sdt	Merica
500 gr	Kikil	1 sdm	Garam
4 ltr	Air	10 cm	Gula jawa
5 siung	Bawang merah	2 cm	Jahe
4 siung	Bawang Putih	3 cm	Lengkuas
5 buah	Cabe merah	1 sdt	Terasi
3 lbr	Daun salam	2 sdm	Kecap manis
1 btg	Sereh	5	krupuk usek
5 buah	Tomat hijau		

Cara Membuat

1. Daging direbus selama 15 menit, kemudian masukkan sandung lamur dan kikil. Teruslah direbus sampai daging empuk.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, terasi & kluwek yang dihaluskan. Setelah itu masukkan lengkuas, jahe, daun salam & sereh.
3. Masukkan bumbu tumisan tadi ke dalam rebusan daging. Aduk rata kemudian tambahkan kecap manis, garam dan gula jawa.
4. Hidangkan selagi hangat, tambahkan daun bawang iris, bawang goreng dan kerupuk usek.

Soto Tauto

Bahan

300 gr	Daging Sapi	Bumbu Halus			
500 gr	Jerohan sapi	—	—	—	—
3 ltr	Air	5 siung	Bawang putih		
3 lbr	Daun salam	2 sdt	Merica		
4 sdm	Garam	3 cm	Jahe		
1/2 sdt	Gula	5 btr	Kemiri		
1 sdt	Merica	3 ruas	Kunyit		
3b btg	Serai	2 ruas	Lengkuas		
1 sdm	Tauco hitam				

Cara Membuat

1. Daging direbus sampai 1/2 matang, potong kotak 2 cm, dipanci terpisah rebus jerohan dengan serai sampai empuk.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan tauco, aduk hingga matang.
3. Daging dimasukan kembali ke rebusan, masukan bumbu tumisan tauco, jerohan, merica, garam, daun salam, gula. dimasak hingga meresap, Dan siap disajikan dengan daging & jerohan yang sudah dipotong kecil terlebih dahulu.

Soto Tauto lebih nikmat disantap dengan tambahan pelengkap seperti : Irisan daun bawang & seledri, jeruk nipis, soun, lontong & tempe goreng tepung.





Sotong Bumbu Ireng

Bahan

500 gr
2 lbr
2 cm
1/2 sdt
1/2 sdt
150 ml

Sotong
Daun salam
Lengkuas
Garam
Merica
Santan

Bumbu Iris

— — — — —
8 siung
3 siung
6 buah
1 btg

Bawang merah
Bawang putih
Cabai merah
Daun bawang

Cara Membuat

1. Bumbu iris ditumis kecuali daun bawang, tumis hingga harum.
2. Masukkan sotong, lengkuas & daun salam. Tambahkan air, santan, garam & merica. Masak hingga mengental.
3. Jika sudah hampir matang, tambahkan irisan daun bawang.
4. Siap disajikan dengan taburan bawang goreng.

Di Pekalongan sedikit lebih basah dan tidak terlalu asin.
Biasa disantap dengan nasi panas dan megono.

Sego Otot

Bahan

500 gr	Otot sapi	2 sdt	Ketumbar
700 ml	Santan	3 btr	Kemiri
2 ltr	Air	1/2 sdt	Merica
Bumbu Halus		2 ruas	Kunyit
— — — — —		2 ruas	Jahe
5 siung	Bawang putih	2 ruas	Lengkuas
7 siun	Bawang merah	1 btg	Serai
10 buah	Cabe merah	1 buah	Asam kandis
6 buah	Cabe rawit	5 lbr	Daun jeruk
		3 lbr	daun salam

Cara Membuat

1. Cuci bersih otot sapi, potong lebar & rebus 1 jam dengan, daun jeruk, daun salam & jahe.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan air.
3. Tambahkan garam, asam kandis, gula & merica & masukan santan.
4. Masak dengan api kecil hingga meresap dan empuk.
5. Otot siap disajikan dengan pelengkap nasi & taburan bawang goreng.





Sego Megono

Bahan

Megono		Bumbu Halus	
300 gr	Nangka muda	5 siung	Bawang merah
	Cacah 3 cm	3 siung	Bawang putih
1 btg	Kecombrang	3 btr	Kemiri
1/2 btr	Kelapa parut	2 cm	Lengkuas
1 papan	Petai	2 ruas	Kencur
		2 lbr	Daun salam
		1 sdt	Terasi
		1 sdt	Merica & Ketumbar

Cara Membuat

1. Kelapa, petai, kecombrang & nangka dikukus hingga matang.
2. Kencur, kemiri, bawang putih, bawang merah, cabai & kecombrang dihaluskan dan dimasukkan ke dalam kukusan.
3. Selanjutnya masukan daun salam, lengkuas, serai dan garam, aduk rata tunggu sampai matang.
4. Megono siap disajikan.

Pelengkap Sego Megono : Nasi putih, gorengan tempe & tahu, bihun/mie goreng, telur asin dan sambal.

Sapitan

Bahan

500 gr	Daging Sapi	1 cm	Lengkuas
250 cc	Santan kental	3 cm	Kunyit
500 gr	Kikil	1/2 sdt	Jintan
3 lbr	Daun salam	4 btr	Kemiri
		2 btg	Serai
		12 pcs	Tusuk sate gapit
Bumbu Halus			
— — — — —			
8 siung	Bawang merah		
4 siung	Bawang putih		
1 sdt	Ketumbar		
1 sdm	Asam jawa		

Cara Membuat

1. Daging direbus dengan 400 ml air sampai empuk, jika dirasa sudah empuk, angkat lalu di gepuk hingga lunak.
2. Bumbu halus ditumis sampai harum, tambahkan air asam, lengkuas, daun salam, serai, garam & gula. Tambahkan santan dan masukan daging masak hingga mengering.
3. Jika sudah meresap bumbu dengan daging, lalu siapkan tusuk sate gapit dan daging dijepit dan ujungnya ditutup dengan batang daun pepaya.
4. Bakar sate diatas bara api sambil sesekali dioleskan sisa bumbu yang ada hingga harum dan matang.
5. Sapitan siap disajikan.





Uwet

Bahan

500 gr	Jerohan kambing	5 buah	Cabai rawit
900 ml	Air	1/2 sdt	Cengkeh
2 lbr	Daun salam	1/2 sdt	Pala
2 cm	Jahe	1 sdt	Merica
		10 sdm	Kecap

Bumbu Halus

—	—	—	—	—
5 siung			Bawang merah	
3 siung			Bawang putih	

Cara Membuat

1. Jerohan kambing direbus hingga empuk dan matang, lalu buang airnya.
2. Bumbu halus dimasukan, tambahkan kecap, daun salam, jahe & sedit air selanjutnya jerohan disemur hingga meresap.
3. Jerohan diangkat ketika kuah sudah sedikit. Uwet siap disajikan dengan nasi putih dan megono.

Garang Asem

Bahan

Bumbu Halus

500 gr	Daging Sapi	8 siung	Bawang merah
3 buah	Tomat hijau	4 siung	Bawang putih
8 buah	Cabe rawit	3 btr	Kemiri
1 sdm	Asam jawa	1 sdt	Merica
3 lbr	Daun salam	1 buah	Kluwek
1 btg	Serai	3 cm	Lengkuas
3 cm	Jahe		

Cara Membuat

1. Cuci bersih daging, rebus sebentar angkat, buang airnya diganti yang baru. Tambahkan serai, daun salam & jahe.
2. Bumbu halus ditumis sampai harum, campurkan dengan rebusan daging. Tunggu sampai mendidih tambahkan asam jawa & kluwek.
3. Jika sudah mendidih & daging empuk bisa ditambahkan garam & gula cek rasa.
4. Sesaat sudah ingin matang dan diangkat, masukkan tomat hijau & cabe rawit.
5. Garang asam siap disantap dengan taburan bawang goreng.





Dadar Gulai Kacang Hijau

Bahan

Bumbu Halus

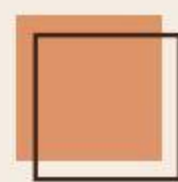
500 gr	Daging kambing	8 siung	Bawang merah
500 ml	Santan	4 siung	Bawang putih
250 gr	Kacang hijau	1 sdt	Cengkeh & Jintan
3 lbr	Daun salam	2 btg	Kayu manis
2 lbr	Daun jeruk	4 btr	Kemiri
3 cm	Lengkuas	5 cm	Kencur & Kunyit
2 btg	Serai	1 sdt	Lada
1 sdt	Kapulaga		

Cara Membuat

1. Kacang hijau direndam semalaman lalu direbus hingga lunak.
2. Bumbu halus ditumis hingga harum, tambahkan air 1 ltr masukkan daging, daun salam, daun jeruk, lengkuas, serai & santan. Masak hingga daging empuk, kuah mengental & tambahkan garam serta gula secukupnya.
3. Penyajiannya, Gulai daging kambing dan kacang hijau dapat disajikan dengan mencampurnya ataupun terpisah sesuai dengan selera. Dimakan berbarengan dengan Dadar telur.

Bahan dadar : 4 btr telur dicampurkan dengan 300 gr tepung terigu dan tambahkan air secukupnya hingga mengental. Panaskan wajan/teflon buat dadar tipis, diangkat hingga matang





Minuman Segar



Wedang Alang-alang

Bahan

100gr	Akar alang-alang
500 ml	Air
2 cm	Jahe
12 btg	Serai
250 gr	Gula batu

Cara Membuat

1. Cuci bersih akar alang-alang.
2. siapkan air mendidih
3. Masukkan akar alang-alang, jahe, serai sampai 5-10 menit.
4. Saring airnya saja & tambahkan gula batu, sajikan selagi panas & siap dinikmati.

Di kota Pekalongan wedang alang-alang ini sering dapat dengan mudah ditemukan pada angkringan ketika malam hari.

Es Coklat Santan

Bahan

3 sdm	Bubuk coklat
1 sdt	Perasa vanila
60 ml	Santan
1 lbr	Daun pandan
100 ml	Air gula
400 ml	Air

Cara Membuat

1. Rebus santan dan daun pandan dengan sedikit air.
2. Masukkan bubuk coklat dan air panas pada gelas, tambahkan perasa vanila & air gula.
3. Aduk hingga tercampur, tuanglah santan & aduk kembali.
4. Sajikan minuman coklat & berikan es batu untuk rasa yang lebih nikmat/dapat disajikan panas sesuai selera.

Es coklat yang sudah terkenal di Pekalongan, ialah “Es Coklat Pak Jan” yang sudah berdiri sejak tahun 1962, disajikan dengan roti tawar untuk di celupkan kedalam minuman es coklat tersebut.





Kopi Tahlil

Bahan

1 ltr	Air	3 lbr	Daun pandan
15 butir	Air	1/2 butir	Pala
5 cm	Jahe	200 gr	Gula aren
5 btg	Kayu manis	100 gr	Kopi hitam
9 butir	Kapulaga	5 btg	Serai

Cara Membuat

1. Rebus semua bahan, kecuali gula aren dan kopi hitam, hingga mendidih. Kecilkan api, masak selama 2 jam.
2. Tambahkan gula aren, masak hingga larut & matikan api.
3. Masukkan kopi hitam bubuk, aduk rata & tuang ke gelas.
4. Kopi siap di sajikan selagi panas.

Pada awalnya minuman ini hanya disajikan ketika ada acara tahlilan saja. Namun lambat laun seiring berjalannya waktu dan banyaknya peminat yang menginginkan minuman ini setiap saat, terutama di cuaca dingin.

TEH: NUTU
1STIMEWA
2-BKS: 20NS
Rp 17.500,-

TEH: DANDULAN
UKURAN-KECIL
1-PAK: 5 BKS
Rp 20.000,-

TEH: NUTU-CLASIE
1-PAK: 10. BKS
KERTAS-KUNING
Rp 37.500,-

TEH: DANDANG
SELECTION
1-PAK: 10BKS
Rp 45.000,-

TEH: JAWA
OLD SUPER
1-PAK:
Rp 45.000,-

TEH: JAWA
PREMIUM
1-PAK: 10BKS
Rp 35.000

TEH: POEI GOLD
UK: KECIL
1-PAK: 50 BK
Rp 30.000,-

Referensi

<https://www.slide-share.net/wisdasangjempolers/kebudayaan-masyarakat-pekalongan>

<https://pekalongankota.go.id/halaman/sejarah-singkat-3881.html>

<https://jateng.tribun-news.com/2020/10/21/resep-nasi-megono-kuliner-nikmat-khas-kota-pekalongan>

<https://www.pekalongankab.go.id/index.php/component/finder/-search?q=kuliner&Itemid=815>

<https://www.cintapekalongan.com/ngulineran/>

<https://www.cintapekalongan.com/nyas-nyis/>

Buku Pekalongan (Dendam Rindu Riuhnya Sari Bumbu) <Murdjati-gardjito, amalah, afif syakur>

Bude Napsiah <Pembuatan Resep Masakan Khas Pekalongan>

Ibu Rini Setiani <Rekomendasi tempat kuliner>

Ibu Jamilah <Rekomendasi tempat kuliner>

Ibu Risnawati <Rekomendasi tempat kuliner>



Tentang Penulis

Perkenalkan namaku Rizki Fitriani, yang biasa dipanggil Riri. Umur 23 tahun kelahiran Bekasi. Saat ini masih berkuliah di Universitas Mercubuana Jakarta, jurusan Desain Komunikasi Visual/ DKV.

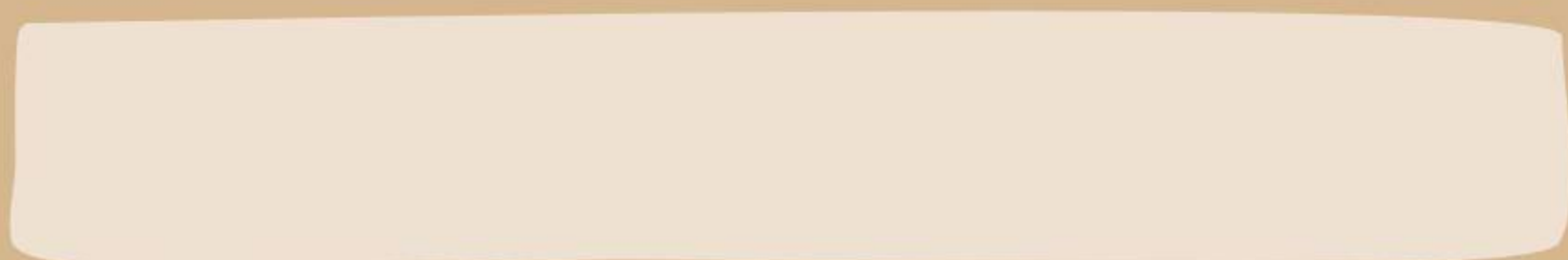
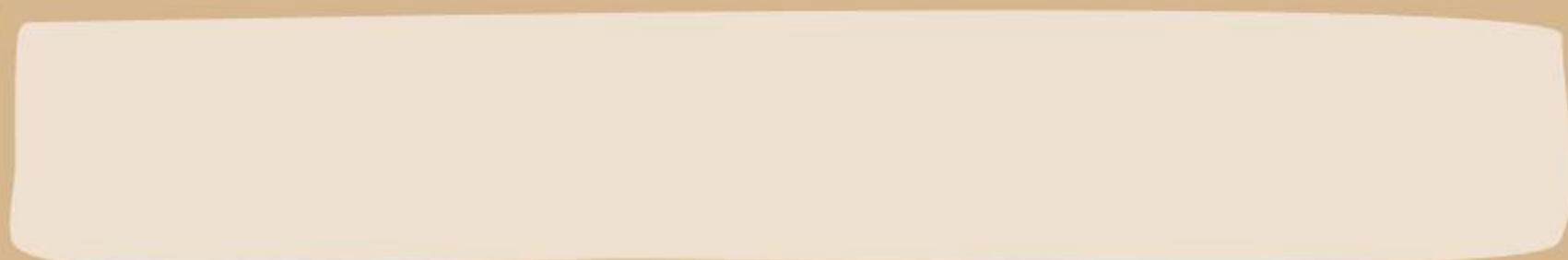
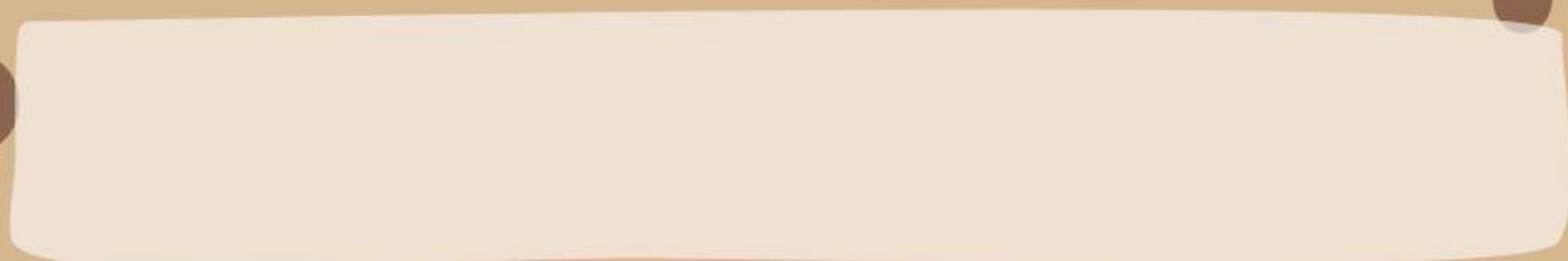
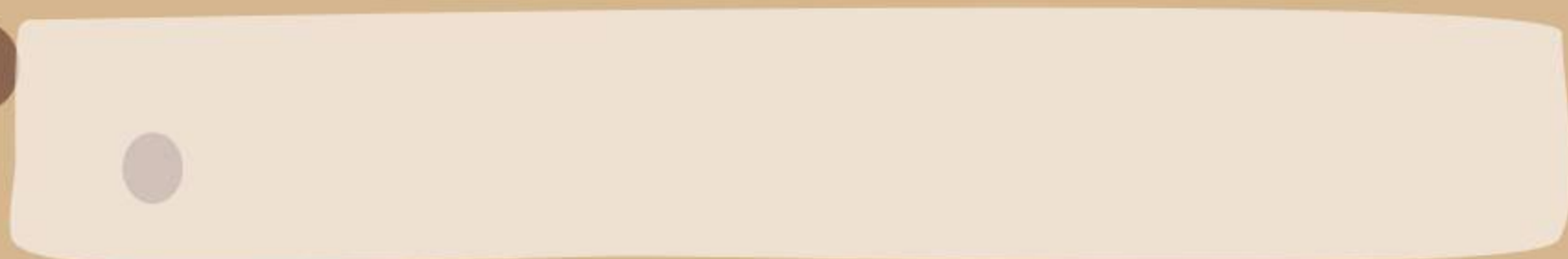
Berawal dari hobi backpacker dan kuliner, mencari makanan khas yang unik di tiap kota yang sedang dikunjungi, akhirnya saya sangat tergiur untuk membagikan hal yang menarik mengenai kuliner dari salah satu kota Indonesia melalui buku ini. Saya yang memiliki cita - cita sebagai seorang desain grafis berharap dengan adanya perancangan buku ini menjadi langkah dari permulaan baru bagi karir saya untuk kedepannya.





Cooking Planner

To Do List...



Notes

GURHI SEDAP BUMBU PEKALONGAN

Perancangan Buku Kulinier Khas
Kota Pekalongan, dalam bidang
Komunikasi Visual di Universitas
Mercubauana Jakarta.

Perancangan Buku Kulinier Khas
Kota Pekalongan, dalam bidang
Komunikasi Visual di Universitas
Mercubauana Jakarta.