

Tamasya Rasa

BUMI BLAMBANGAN

KULINER KHAS BANYUWANGI.
WARISAN RESEP LELUHUR DARI GENERASI KE GENERASI.





BANYUWANGI PUNYA BANYAK
KULINER KAYA RASA.
REMPAH-REMPAH BERPADU
DENGAN WARISAN RESEP LELUHUR
YANG DIJAGA DARI GENERASI KE
GENERASI. MENCIPTAKAN RAGAM
KULINER PENUH CITA RASA.
BIARKAN LIDAH ANDA SENDIRI
YANG MENGATAKANNYA!

Daftar Isi

MAKANAN

Rujak Soto 6
Sego Tempong 8
Nasi Cawuk 10
Pecel Pitik 12
Ikan Bakar 14
Ayam Pedas 16
Pecel Rawon 18
Pindang Koyong 20

JAJANAN

Kue Bagiak 24
Kue Bolu Kuwuk 26
Pia Glenmore 28
Kue Lanun 30
Putu 32
Cenil 34
Orog-orog 36
Ketan Kirip 38
Tahu Walik 40
Lokasi Jajanan 42


MAKANAN



Rujak Soto



BAHAN UTAMA

- kacang tanah
- pisang batu untuk mengentalkan bumbu
- gula jawa

FUSION SEMPURNA KELEZATAN GANDA

FUSION atau gabungan dua jenis masakan yang berbeda rasa dan budayanya adalah tren kekinian di jagat kuliner. Dalam fusion, makanan yang disandingkan tak melulu harus dari dua dunia yang berbeda. Di Banyuwangi, fusion terjadi antara dua sajian yang memiliki penggemar berat dari kedua kubu, yakni rujak dan soto. Jadilah rujak soto.

Penggabungan keduanya memberi dimensi rasa baru. Ada kelezatan ganda setiap kali menyantapnya. Satu unsur sajian akan mengantarkan penyantapnya pada dimensi kelezatan soto: kuah kental sedap hasil paduan racikan bawang putih, jeruk, serai, dan jahe. Kemudian siraman rasa gurih dan sedap dari kuah kental bersaput lapisan tipis lemak yang bercampur tetelan daging sapi. Kuah tak hanya menambah rasa, tapi juga menyelimuti bumbu-bumbu dan melumerkan semua unsur-unsurnya.

Sementara itu, rujak memberi dimensi berbeda: rasa buah yang segar, bumbu kacang yang lekat dan tegas bercampur petis, dan rasa pedas yang perlahan muncul kemudian kentara. Rujak memberi sensasi rasa segar-pedas sedangkan soto kental dengan rasa gurih dan sedap. Taburan bawang goreng dan daun seledri semakin menguatkan rasa keduanya.

LOKASI RUJAK SOTO FAVORIT

- **WARUNG MBOK IJAH**
  Jalan Borobudur (samping kantor Pemkab Banyuwangi)
- **PONDOK RUJAK SOTO**
  Jl. Basuki Rachmat, Kecamatan Banyuwangi
- **RUJAK SOTO MBOK MBRET**
  Jl. Raya Jember no. 72, Benculuk, Cluring, Banyuwangi
- **RUJAK SOTO MBOK SUN**
  Jl. Ikan Sepat, Karangrejo, Banyuwangi
- **RUJAK SOTO IBU SUM,**
  Jl. Letjen DI Pandjaitan, Kampung Mandar, Banyuwangi.
- **WARUNG LOSARI**
  Jl. Losari (Belakang Masjid Agung Baiturrahman)

Sego Tempong



SENSASI RASA PEDAS DAN SEGAR YANG MENAMPAR

Apakah Anda penggemar sambal? Jangan dulu bangga menyebut diri penakluk rasa pedas sebelum mencoba sego tempong. Seperti namanya, sego berasal dari bahasa Jawa yang berarti nasi dan tempong berarti tamparan. Artinya, begitu menyantapnya, Anda akan seperti ditampar oleh rasa pedasnya yang galak.

Namun, rasa pedas sego tempong berbeda. Coba saja cicipi sambelnya. Dengan sedikit mencocolnya menggunakan potongan mentimun atau cuilan tahu, pedasnya langsung terasa tanpa ditunda-tunda. Benar-benar pedas cabe yang gahar nan segar. Sekali incip, pedasnya merata membakar sekujur mulut.

Sensasi rasa sambel itu tak lepas dari komposisi resep yang digunakan. Selain tomat dan cabai, salah satu rahasia rasa sambal tempong adalah pada ranti. Ini adalah sejenis buah tomat tapi bentuknya kecil dan teksturnya bergelombang.

BAHAN UTAMA

- cabai
- ranti
- terasi yang dibakar



LOKASI FAVORIT SEGO TEMPONG

MBOK NAH
Jl. Kolonel Sugiono No.16 Banyuwang

MBOK WAH
Jalan Gembrung No 220, Kelurahan Bakungan, Banyuwangi

MBOK HAR
Jalan Raya Srono, Kecamatan Srono, Banyuwangi



TERBITNYA KELEZATAN BERSAMA MENTARI PAGI

JIKA ingin menikmati kuliner khas ini, para pelancong harus memburunya di pagi hari. Sebab, umumnya pukul 10.00 WIB nasi sudah tandas tanpa sisa. Penjual nasi cawuk legendaris bernama Mak Mantih. Usianya 73 tahun. Dia membuka warungnya di Desa Rogojampi, sekitar 15 kilometer ke arah selatan dari jantung kota.

Komposisi dalam nasi cawuk adalah kuah, parutan kelapa muda yang sudah dicampur bumbu, butiran-butiran jagung muda bakar ditambah potongan kecil timun. Begitu disantap, kuah yang bening dan manis akan bercampur dengan parutan kelapa yang gurih.

Lamat-lamat terasa ledakan kecil rasa pedas di sana-sini. Mereka tak akan dominan. Hanya timbul dan tenggelam. Sebab, rasa pedas tak bakal bisa kentara karena sensasi utama dalam nasi cawuk bukan rasa pedasnya. Melainkan rasa sedap kuah dan keberagaman pelengkap nasinya.

Nasi cawuk bisa dinikmati dengan beragam lauk. Mulai dari tahu tempe, ayam goreng, hingga telur rebus. Konsep kuliner dalam nasi cawuk memang sederhana. Memasaknya juga cukup mudah dan cepat.

BAHAN UTAMA

- parutan kelapa muda
- jagung muda bakar
- timun

LOKASI FAVORIT NASI CAWUK

MAK MANTIH

Desa Rogojampi, Banyuwangi
(arah jalan Stasiun Rogojampi)

MIFTA SEGO CAWUK DAN JANGANAN

Jalan Kolonel Sugiono, Banyuwangi.

Nasi Gawuk



Pecel Pitik



BAHAN UTAMA

- ayam muda
- kelapa
- kemiri goreng

SEGARNYA REMPAH, LUNAKNYA AYAM MUDA

PECEL dalam makanan ini dibuat dari bahan parutan kelapa muda. Dicampur dengan kacang yang sudah dihaluskan bersama racikan rempah-rempah seperti kemiri goreng, cabe merah, cabe kecil, dan perasan jeruk nipis untuk menyedapkan rasa.

Semua bahan tersebut dicampur dengan ayam khusus. Ayam tersebut tak boleh sembarangan. Hanya ayam kampung. Usianya pun dibatasi. Yakni 8 bulan. Ayam tersebut sudah dipotong dan dibakar secukupnya. Tujuannya, mempertahankan rasa khas daging ayam muda.

Meski dibakar, ayam tetap membuat pecel pitik terasa kalem dan lembut. Teksturnya lunak. Rasa yang diperoleh dari rangkaian bumbu-bumbu dengan mudah meresap di dalam dagingnya yang masih belia. Membuat siapapun dengan gampang menyantapnya. Nyaris tanpa tenaga. Namun, pecel pitik hanya tersedia pada hari-hari khusus. Sajian ini digelar saat Suku Using menggelar acara adat. Namun, para wisatawan yang ingin menikmatinya bisa berkunjung ke Desa Adat Kemiren.



LOKASI FAVORIT

- **PONDOK MAKAN KEMANGI PESANTOGAN**

  Desa Kemiren, Kecamatan Glagah

- **DEPOT BU SUM**

  Jl. Jagung Suprapto, Mojoroto Banyuwangi

  (Depan Kantor Dinas Pendapatan)

Ikan Bakar



RAYUAN IKAN BAKAR PANTAI BLIMBINGSARI

Ikan bakar sangat mudah ditemui di Banyuwangi. Datang saja ke Wisata Kuliner Ikan Bakar Rogojampi. Di sana terdapat Pantai Blimbingsari yang memiliki jajaran tempat makan ikan bakar yang kondang. Dengan pemandangan Pulau Bali di kejauhan, menyantap ikan di Pantai Blimbingsari semakin nikmat dengan angin sepoi-sepoi yang membelai para pelancong.

Jenis ikan yang bisa disantap di Blimbingsari begitu beragam. Mulai dari ikan kakap merah, kakap putih, putihan, tambak moncong, tambak pasir, kerapu, ikan ayam ayam, cumi, kepiting, udang, rajungan, kakap, dan lain sebagainya. Umumnya stok ikan bergantung hasil tangkapan dan musim. Ikan-ikan tersebut dijual per kilogram dan bisa dinikmati bebarengan. Jika ingin menikmatinya sendirian atau hanya berdua, bisa menyantapnya dengan jumlah satuan.

Ikan-ikan tersebut dibakar dengan bumbu khusus hasil racikan bawang putih, bawang merah, cabai, kecap, dan jeruk purut. Bahan-bahan tersebut kemudian digunakan untuk melumuri ikan yang sudah dibelah dua. Tujuannya, tak ada daging ikan yang absen dari bumbu dan tersentuh panas kayu bakar.

LOKASI FAVORIT

WARUNG BIRU I

Jl. Pierre Tendean (dekat Hotel Slamet/Stasiun Lama)



BAHAN UTAMA

- ikan laut
- jeruk purut
- kecap

WARUNG BIRU II
Jl. Letkol Sugiono, Banyuwangi

IKAN BAKAR PESONA
Jl. Yos Sudarso no. 147, Kalipuro, Banyuwangi

IKAN BAKAR SELERA
Jl. PB Sudirman no 119, Jajag, Gambiran, Banyuwangi.

WISATA PANTAI BLIMBINGSARI
Banyuwangi.



BAHAN UTAMA

- ayam
- santan
- kencur
- lengkuas

Ayam Pedas

SANTAN TENANG YANG MENGHANYUTKAN

DI Kabupaten Banyuwangi, ada makanan yang sekilas mirip kari ayam. Hanya, kuah santannya tidak solid berwarna kuning. Melainkan lebih pucat dengan warna kuning yang tipis menyaput. Namun, jangan sampai tertipu penampilannya yang kalem.

Kuah memang terlihat teduh. Tapi begitu disantap, rasa pedas perlahan muncul. Pelan-pelan kemudian sangat kentara dan tegas. Rasa pedas itulah yang menjadi ciri khas ayam pedas, salah satu kuliner andalan Bumi Blambangan di bagian selatan. Sebelum dimasak, ayam dibakar dulu.

Ayam pedas ini dimasak dengan sedikit kunir.

LOKASI FAVORIT

- **WARUNG JAMILAH**

  (sebelah barat eks terminal bus Genteng)

- **WARUNG KITA**

  Desa Sambirejo, Kecamatan Bangorejo

- **WARUNG TENGAH SAWAH (WTS)**

  Desa Sumberasri, Kecamatan Purwoharjo

- **AYAM PEDAS DI DESA BULUAGUNG**

  Kecamatan Pesanggaran (arah ke Pantai Pulau merah)





Pecel Rawon



BAHAN UTAMA

- keluwak
- jahe
- kencur
- kunir
- daun jeruk
- daging sapi





SEDAP DAN SEGAR DALAM SATU NAMPAN

Makanan gabungan di Kabupaten Banyuwangi selain rujak soto adalah pecel rawon. Seperti namanya, pecel rawon menggabungkan pecel dan rawon. Hasilnya, cita rasa yang khas dan berbeda. Pecel memberikan dimensi rasa sayur yang segar dan bumbu kacang yang kental sedangkan rawon menambahkan rasa gurih yang kuat.

Pecel rawon disajikan bersama dengan nasi hangat, sambal, tahu, tempe dan rempeyek kacang. Selain itu juga bisa juga ditambahkan menu pelengkap seperti empal, ragi, udang goreng, paru dan lain-lain.

LOKASI FAVORIT

RUMAH MAKAN PECEL AYU
Jalan Adi Sucipto No. 65 Banyuwangi

DEPOT PANGKLANG
Jl. S Parman (Depan Pos Polisi KTL)



Pindang Koyong



BAHAN UTAMA

- ikan putihan
- lengkuas
- belimbing wuluh

PADUAN IKAN EMPUK DALAM KUAH SEGAR

Penampilan pindang koyong memang mirip seperti soto ikan, tapi rasa segarnya boleh diadu. Segarnya pindang koyong muncul karena bumbu-bumbu yang digunakan. Dengan racikan garam, gula, merica, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, lengkuas, serai, jahe, kunyit, kemiri, daun jeruk, dan belimbing wuluh.

Belimbing wuluh tak hanya membuat bau amis ikan hilang. Tapi menambah rasa segar kuah dan daging ikannya. Tekstur ikan juga lebih lunak dan halus karena dimasak dengan air mendidih. Bumbu-bumbu juga meresap kuat dalam dagingnya. Sebab, potongan ikan dimasukkan bersama bumbu-bumbu tersebut dan dimasak dengan api sedang dalam waktu lama.

LOKASI FAVORIT

WARUNG MBOK WAH

Jl. Gembrung no 202, Bakungan, Banyuwangi

WARUNG PAK CIP

Kauman, Belakang Masjid Baiturrahman Banyuwangi

WARUNG BIRU I

Jl. Pierre tendean





JAJANAN



RENYAH NAN LEMBUT DI LIDAH

Kue berbentuk lonjong ini terbuat dari tepung sagu, telur, tapioka, margarin, kelapa parut, dan bahan lainnya. Meskipun begitu, teksturnya tetap terasa lembut. Dari luar terasa renyah namun lembut di lidah.

Kue ini disajikan dalam beragam rasa yang didapatkan dari bahan-bahan lokal Banyuwangi, mulai dari rasa kacang, jahe, kacang, keningar (kayu manis), hingga susu. Jajanan khas ini banyak tersedia di berbagai toko oleh-oleh yang ada di Banyuwangi.

Adapun bahan untuk pembuatan kue ini adalah tepung sagu tani disangrai, tepung arrowrut, susu bubuk, kelapa parut kasar, gula pasir, telur, margarin, vanili bubuk, kayumanis bubuk dan air.

Kue Bagiak



Kue Bolu Kuwuk





PENGANAN MULTI LANGGAM

Kue bolu kuwuk adalah kue bolu kering yang banyak diminati di Banyuwangi. Kue Klemben begitu orang-orang di daerah Banyuwangi menyebutnya. Kue yang menyerupai kue bolu ini sudah ada sejak zaman dulu dan mudah ditemukan di pasar tradisional.

Bentuk kue bolu bermacam-macam. Mulai dari bentuk ikan, bunga, dan lain sebagainya. Namun, namun yang paling umum adalah bentuk oval. Dari segi teksturnya, klemben terdiri dari dua jenis. Yakni kering dan basah seperti bolu.

Klemben basah bisa bertahan dalam 4 hingga 5 hari, sementara dalam bentuk kering bisa bertahan selama 1 bulan. Bentuknya yang kecil dengan rasa yang ringan membuat klemben cocok dijadikan camilan menemani segelas teh hangat.

Ria Glenmore



VARIASI ISI MEMIKAT HATI

Jajanan ini disebut pia Glenmore karena pusat pembuatannya berada di Kecamatan Glenmore yang terletak di bagian selatan Banyuwangi. Tidak seperti pia kebanyakan, pia Glenmore mempunyai ciri yang unik. Yakni warna kulit kue pianya kuning kecoklatan karena panas oven.

Tidak seperti pia kebanyakan yang berbentuk bulat, pia Glenmore sengaja dibentuk lonjong gemuk dan empuk dipegang. Kulit pia yang terbuat dari tepung sangat lembut digigit dan kulit luarnya langsung rontok. Isi kacang hijaunya sangat terasa.

Pia Glenmore memiliki beragam varian isi. Yakni kacang merah, pandan, keju, coklat, durian, ayam, strawberry, kurma capucino, dan pisang keju. Untuk bahan kulitnya dibuat dari tepung terigu, mentega, ragi instan, garam, dan gula pasir. Sedangkan untuk isinya merupakan campuran dari kacang hijau, gula pasir, garam, dan vanila bubuk.



Kue Lanun





JAJANAN NIKMAT SEJUTA PEMINAT

Kue lanun termasuk kue yang sangat populer di Banyuwangi. Lanun dibuat dari tepung beras, gula Jawa, dan kelapa. Cara membuat lanun diawali dengan daun pisang yang kering dicuci bersih, kemudian dikeringkan kembali, dibakar, dan diambil abunya.

Campuran abu daun pisang itu kemudian digabungkan bersama tepung beras dan air secukupnya. Aduk sampai merata hingga menjadi larut. Masak adonan tersebut selama kurang lebih seperempat jam. Setelah itu angkat dan tunggu hingga dingin. Setelah dingin, bungkus adonan tersebut dengan daun pisang yang lain dan kukus selama 20 menit.

Setelah matang, angkat dan dinginkan sebentar. Keluarkan dari bungkusnya masing-masing. Sementara itu, untuk sausnya, cukup dibuat dari gula Jawa yang dipanaskan dengan air hingga mencair. Iris tipis kue lanun dan sajikan di atas piring bersama parutan kelapa serta saus gula merah.

Putu





SATU RASA DALAM RUPA BERBEDA



Seperti umumnya daerah di Pulau Jawa, Banyuwangi juga memiliki makanan khas bernama putu. Yakni jajan sederhana terbuat dari tepung beras dengan gula merah di dalamnya. Namun, di Bumi Blambangan, putu dibuat dengan bentuk berbeda.

Jika di daerah lain putu berbentuk bulat memanjang seperti lontong (karena dikukus dengan menggunakan bambu) tidak demikian halnya di Banyuwangi. Putu Banyuwangi berbentuk agak bundar dan pipih karena dicetak dengan menggunakan batok kelapa atau mangkok "cucing". Samar-samar akan terlihat gula merah yang mengendap di dalamnya.

Meski bentuknya berbeda, rasanya sama nikmatnya. Tepung beras yang dikukus akan terasa manis tapi juga sedikit gurih. Sedangkan gula merah yang hangat dan sedikit lembek akan membuat dimensi rasa putu lebih kaya. Teksturnya yang lembut dan ringan membuatnya sangat cocok dipakai sebagai camilan.



Cenil

KAYA WARNA, KAYA RASA

Jajanan ini juga merupakan jajanan pasar yang selalu hadir bersama panganan lain seperti lupis, lanun, dan lain sebagainya. Kue tradisional ini terbuat dari tepung kanji/sagu, gula, garam, vanili, air, daun pandan sebagai pewangi dan kesumba berwarna merah, hijau dan kuning. Untuk taburannya, bisa dari kelapa parut gula pasir, garam, dan gula merah cair.

Cara membuat cenil, air direbus sampai mendidih, lalu dimasukkan vanili, gula, garam, dan tepung kanji sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Setelah menjadi adonan kental, angkat dan dinginkan. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Berikan sumba pewarna makanan pada tiga bagian diantaranya lalu aduk rata supaya pewarna benar-benar tercampur.

Bentuk masing-masing adonan menjadi gulungan memanjang sebesar jari kelingking lalu. Potong dengan ukuran masing-masing 3 cm. Setelah itu, rebus air secukupnya dan masukkan 2 lembar daun pandan. Masukkan adonan 4 warna tadi ke dalam air mendidih sampai adonan mengapung.





HARUMNYA AROMA MENGGUGAH SELERA

Orog-orog adalah jajanan tradisional yang hampir selalu ada di pasar pagi. Terutama di Jalan Kendang Kempul, Cungking. Bentuknya seperti tak beraturan namun rasanya justru sangat gurih dan legit. Meski tergolong panganan manis, tapi saat disantap orog-orog tetap memiliki kekayaan rasa dalam rasa gurih parutan kelapanya.

Orog-orog terbuat dari adonan tepung beras yang dikukus dalam waktu tidak terlalu lama. Biasanya, lubang tengah dalam tempat kukusan tersebut diberi daun pisang agar aromanya lebih khas. Orog-orog sangat pas dinikmati sebagai cemilan kopi atau teh hangat di pagi hari.

Orog-orog





Ketam Kirip

SELERA NYAMAN PUNELNYA KETAN

Ketan kirip merupakan sajian jajanan pasar yang berbahan utama ketan kemudian ditaburi serbuk kacang kedelai. Ketan kirip bisa dinikmati sembari berbincang hangat di warung kopi atau di rumah bersama teh hangat atau kopi.

Cara membuatnya cukup gampang. Rendam beras ketan putih selama 2 jam. Setelah itu, kukus ketan rendaman tersebut selama 10 menit. Angkat dan masukkan ke dalam santan yang telah dididihkan bersama garam dan daun pandan. Aduk hingga santan habis. Setelah itu, kukus kembali ketan selama 30 menit hingga matang.

Untuk bubuk kedelai yang menjadi taburannya, kedelai disangrai bersama daun jeruk hingga kering dan matang. Setelah itu, tambahkan bawang putih goreng, garam dan gula halus, lalu ditumbuk hingga berbentuk serbuk. Sedangkan untuk taburan kelapanya, kelapa parut dikukus bersama dengan garam selama 10 menit.





RESEP UNIK RASA AUTENTIK

Tahu Walik adalah tahu goreng yang telah dikeluarkan bagian dalamnya. Kemudian tahu tersebut diwalik atau dibalik sehingga bagian dalam tahu berada di luar. Selanjutnya, tahu diisi oleh olahan daging ayam, tepung, bawang merah, bawang putih. Sebelumnya, isian tersebut sudah dicampur dengan diblender.

Setelah isian dimasukkan, goreng tahu dalam minyak mendidih. Pastikan proses menggorengnya sarat minyak (deep fried) untuk memastikan semua sisi-sisinya tergoreng garing. Deep fried juga membuat rasa lebih gurih dan teksturnya garing dan renyah di luar.

Tahu Walik







Lokasi Jajanan

KHAS BANYUWANGI

- Jl. Banterang, dekat SPBU dan Kantor Perusahaan Listrik Negara (PLN)
- Depan Kantor Cabang BCA Lama di Jl. PB Sudirman
- Jl MT Haryono, tepatnya di depan Radio VIS FM
- Jl Kolonel Sugiono, dekat laundry Continental
- Sebelah Gedung Djuang Banyuwangi
- Osing Deles, Jalan KH Agus Salim No 12 A, Banyuwangi
- Sherly Oleh-oleh Khas Banyuwangi, Jalan Borobudur gang 6 No 2 Banyuwangi
- Pusat Oleh-oleh Pelangisari, Jalan Letkol Ngurah Rai, No 16 Banyuwangi
- Rest Area Istana Gandrung, Jalan Raya Jember Km 7, Dadapan Kecamatan Kabat
- Pia Glenmore, Kecamatan Glenmore, Jalan Raya Jember no 51, Kecamatan Glenmore
- Pia Glenmore, Jalan Letkol Sugiono, No 33, Banyuwangi.





PEMERINTAH KABUPATEN BANYUWANGI
Jl. Ahmad Yani No. 100 Banyuwangi,
Jawa Timur, Indonesia 68416
Telepon: (0333) 427344, 425003, 421152
Fax: (0333) 427344

Kabupaten Banyuwangi
@banyuwangi_kab
@banyuwangi_kab
Kabupaten Banyuwangi
SMS Centre: 082131545555
www.banyuwangikab.go.id