

8 Makanan dan Jajanan Tradisional Khas Kediri yang Wajib Dicoba



Category Article 1



ALAT & BAHAN

8 Makanan dan Jajanan Tradisional Khas Kediri yang Wajib Dicoba

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

Apakah Anda sudah pernah mengunjungi Kota Kediri? Selain terkenal dengan Monumen Simpang Lima Gumul, kota ini menyimpan berbagai kekayaan kuliner yang menggugah selera lho.

Bagi para penggemar kuliner, mencicipi hidangan khas daerah adalah hal yang tidak boleh dilewatkan saat berkunjung. Pasalnya, Kediri menawarkan aneka sajian lezat, mulai dari makanan berkuah hingga jajanan khas yang akan membuat Anda ketagihan.

Ingin tahu lebih lanjut tentang kuliner khas Kediri yang wajib dicoba? Yuk, simak daftarnya dalam artikel berikut ini!

Makanan dan Jajanan Khas Kediri

Berbagai makanan dan jajanan khasnya menawarkan rasa yang unik dan menggugah selera. Berikut adalah beberapa kuliner khas dari Kediri yang patut Anda coba:

1. Tahu Takwa

Siapa yang tidak kenal dengan Tahu Takwa? Kuliner ini telah menjadi salah satu jajanan ikonik kota Kediri. Terbuat dari kedelai pilihan yang diolah dengan teknik khusus, Tahu Takwa memiliki tekstur padat dan kenyal, serta tidak mudah hancur saat digoreng seperti tahu pada umumnya. Biasanya, Tahu Takwa disajikan dalam keadaan garing dengan sambal petis yang pedas dan gurih, Tahu Takwa menawarkan kombinasi rasa yang menggoda.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



2. Gethuk Pisang

Selain olahan tahu, Kediri juga kaya akan cemilan unik, salah satunya adalah Gethuk Pisang. Jajanan ini terbuat dari pisang raja angka yang memiliki rasa manis legit dan aroma menggoda.

Berbeda dengan getuk yang terbuat dari singkong, Getuk Pisang memiliki tekstur lembut yang lumer di mulut. Proses pembuatannya melibatkan merebus pisang hingga matang, lalu dihaluskan dan dicampur dengan gula merah, gula pasir, serta sedikit garam.

Setelah dibentuk, adonan dikukus hingga matang. Meski tidak dicampuri bahan pengawet, jajanan ini masih dapat bertahan hingga dua hari lho.

3. Pecel Tumpang

Pecel Tumpang merupakan salah satu kuliner paling terkenal di Kediri. Hidangan ini terdiri dari nasi putih yang disiram dengan bumbu kacang kental dan sambal tumpang, yang terbuat dari tempe bosok atau tempe semangit. Perpaduan rasa gurih, pedas, dan aroma khas tempe bosok menjadikan Pecel Tumpang sangat istimewa dan digemari banyak orang.

Biasanya, makanan ini disajikan dengan lauk pendamping seperti rempeyek, tempe goreng, tahu goreng, telur dadar, dan sayuran segar. Dengan rasa yang kaya dan tekstur yang bervariasi, Pecel Tumpang menjadi pilihan makanan yang mengenyangkan dan memuaskan.

4. Carang Mas

Bagi penggemar jajanan ringan, Carang Mas adalah pilihan yang tak boleh dilewatkan saat berkunjung ke Kediri. Terbuat dari parutan singkong yang digoreng dengan teknik khusus, Carang Mas memiliki tekstur renyah dan bentuk menyerupai sarang kecil. Rasa manis dan gurihnya, dengan sentuhan karamel dari gula merah, menjadikan camilan ini sempurna untuk menemani waktu santai Anda.

5. Sate Emprit

Bagi para pecinta kuliner, Sate Emprit adalah pilihan makanan khas yang bisa Anda coba. Hidangan khas Kediri ini terbuat dari daging burung emprit yang ditusuk dan dibakar dengan bumbu rempah pilihan. Rasanya yang gurih dan sedikit pedas mengingatkan pada cita rasa sate ayam atau kambing, tetapi dengan keunikan tersendiri yang siap memanjakan lidah Anda.

6. Sate Bekicot

Selanjutnya, ada Sate Bekicot yang tak kalah menarik. Daging bekicot yang diolah dengan bumbu khas sate ini menawarkan sensasi kenyal dan gurih yang berbeda. Meskipun mungkin terdengar asing bagi sebagian orang, bagi para penggemar kuliner ekstrim, Sate Bekicot adalah sajian khas Kediri yang wajib dicoba untuk pengalaman kuliner yang tak terlupakan.

7. Soto Kediri

Bagi Anda yang menyukai hidangan berkuah, Soto Kediri adalah pilihan yang tidak boleh dilewatkan. Meskipun mirip dengan soto ayam pada umumnya, Soto Kediri memiliki keunikan tersendiri dengan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



kuah santan yang gurih, terbuat dari kaldu ayam kampung yang kaya rasa. Isian Soto Kediri terdiri dari soun, tomat, telur rebus, dan suwiran ayam, menciptakan perpaduan rasa yang menggugah selera.

8. Nasi Goreng Arang

Terakhir, jangan lewatkan Nasi Goreng Arang khas Kediri. Nasi goreng ini dimasak dengan bara arang tanpa tambahan bahan penyedap, melainkan menggunakan rempah-rempah alami, kecap, dan garam. Proses memasak dengan arang memberikan aroma smoky yang khas, menjadikan nasi lebih pulen dan bumbu-bumbunya meresap sempurna.

Menelusuri kekayaan kuliner Kediri adalah sebuah perjalanan kuliner yang penuh kenangan. Dari sajian yang kaya akan rasa pedas dan gurih hingga aneka jajanan yang menggoda.

Baca Juga: [Resep Kue Sengkulun dari Tepung Ketan, Jajanan Lezat Khas Betawi](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

