

BAB II

CIREBON DAN KULINER KHASNYA

A. Gambaran Umum Cirebon

Cirebon menjadi salah satu kota di pesisir utara pulau Jawa yang telah mengalami perkembangan serta telah lama menjadi bagian dari jalur pelayaran dan perdagangan antarbangsa. Hal itu didukung dengan lokasinya yang strategis yakni di antara Jawa Barat dan Jawa Tengah. Menurut catatan sejarah dalam “Naskah Carita Purwaka Caruban Nagari” yang disusun oleh Pangeran Aria Cirebon (putra Sultan Kasepuhan, 1720 M), nama Cirebon berasal dari kata *Sarumban* (berarti Campuran) => *Caruban* => *Carbon* => *Cerbon*, dan akhirnya berubah menjadi *Cirebon*. Para wali menyebut Cirebon dengan nama *Puser Jagat*, karena letak Cirebon yang berada di tengah-tengah pulau Jawa. Penduduk setempat menyebut Cirebon dengan nama *Nagari Gede*, kemudian *Garege*, dan akhirnya menjadi *Grage*.²⁷

Sedangkan menurut catatan perjalanan yang ditulis oleh Tome Pires (orang Portugis) yang datang ke wilayah Cirebon sekitar tahun 1513, Cirebon disebut dengan nama *Chorobon*. Dalam sumber Belanda, Cirebon disebut sebagai *Charaboan*, kemudian berubah menjadi *Tjerbon* dan *Cheribon*. Secara etimologis, istilah Cirebon berasal dari kata *Ci* dan *Rebon*. Dalam bahasa Sunda, *Ci* ialah singkatan dari kata *Cai* yang berarti air. Sedangkan dalam kata Cirebon, *Ci* mengacu pada air sisa pembuatan terasi (*belendrang*) dari rebon (*cairebon*). Dalam bahasa Jawa, *rebon* berarti sejenis udang kecil sebagai bahan untuk membuat terasi, karena sejak awal

²⁷ Happy Indira Dewi dan Anisa, *Akulturasi Budaya pada Perkembangan Keraton Kasepuhan Cirebon*, Jurnal Proceeding PESAT (Psikologi, Ekonomi, Sastra, Arsitektur & Sipil), Vol. 3, 2009, <https://ejournal.gunadarma.ac.id>, hlm. 57. Diakses pada 13 April 2020, pukul 13.13 WIB.

mula perkembangannya, Cirebon dikenal sebagai tempat penghasil terasi yang terbuat dari udang-udang kecil/*rebon*.²⁸

Wilayah Cirebon terbagi menjadi dua, yakni daerah *foreland* (pesisir) dan *hinterland* (pedalaman). Daerah *foreland* (pesisir) Cirebon merupakan pantai yang landai dan tidak curam, sehingga mudah didatangi kapal-kapal dan perahu-perahu untuk berlabuh. Karena kondisi alamiah tersebutlah sehingga memudahkan dalam pembangunan sarana dan prasarana di pelabuhan Cirebon. Sarana dan prasarana tersebut di antaranya dermaga, gudang, perkantoran, dan lain sebagainya. Perkembangan daerah *foreland* (pesisir) bukan hanya sebagai pusat ekonomi, melainkan juga sebagai pusat pemerintahan. Sedangkan daerah *hinterland* (pedalaman) Cirebon terdiri dari dataran rendah, dataran tinggi, dan juga pegunungan yang tanahnya subur ditumbuhi berbagai jenis tanaman pokok dan komersial. Tanaman-tanaman dari daerah pedalaman inilah yang menjadi komoditi ekspor ke luar Cirebon, bahkan komoditinya meningkat setelah adanya kebijakan *Cultuurstelsel* (Tanam Paksa) oleh pemerintah kolonial Belanda pada tahun 1830. Tanaman yang menjadi komoditi ekspor di antaranya padi, kopi, gula, tarum (indigo), dan kayu.²⁹

Cirebon pada mulanya merupakan daerah yang bernama Tegal Alang-Alang yang selanjutnya disebut dengan Lemah Wungkuk dan setelah dikembangkan oleh Raden Walangsungsang berganti nama menjadi Caruban Nama Caruban sendiri terbentuk karena di wilayah Cirebon dihuni oleh beragam masyarakat dan sebutan lain Cirebon adalah Caruban Larang.³⁰ Dalam pergantian namanya, Caruban berubah menjadi Cirebon karena

²⁸ *Ibid.*, hlm. 57.

²⁹ Singgih Tri Sulistiyono, *Dari Lemahwungkuk Hingga Cheribon: Pasang Surut Perkembangan Kota Cirebon Sampai Awal Abad XX*, dalam Susanto Zuhdi (peny), *Cirebon Sebagai Bandar Jalur Sutra: Kumpulan Makalah Diskusi Ilmiah*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan dan Kebudayaan, 1996), hlm. 115.

³⁰ Susanto Zuhdi, *Cirebon Sebagai Bandar Jalur Sutra* (Kumpulan Makalah Diskusi Ilmiah). (Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1997), hlm. 9.

kecenderungan penduduknya sebagai pencari ikan atau nelayan yang membuat petis dan terasi udang, masakan yang diproduksi dengan menggunakan air buih udang/cai-rebon.³¹

Cirebon merupakan wilayah tepi laut di utara Pulau Jawa yang dipengaruhi oleh wilayah Pajajaran. Kerajaan Pajajaran sendiri merupakan kerajaan bercorak Hindu sehingga masyarakat Cirebon yang berada di bawah kekuasaannya pun merasakan nuansa agama Hindu dalam kesehariannya kala itu salah satunya adanya sistem kasta yang merugikan kalangan tertentu.³² Sebagai daerah pesisir, kehidupan di Cirebon tidak lepas dari perdagangan baik bersifat lokal maupun internasional sehingga Cirebon bisa dikatakan tempat berkumpulnya orang dari berbagai etnis. Itulah sebabnya Cirebon juga tidak bisa dilepaskan dari perannya sebagai tempat masuknya Islam di Jawa Barat.³³

Cirebon dikenal sebagai Kota Udang dan Kota Wali. Selanjutnya kota Cirebon disebut juga *Caruban Nagari* (penanda Gunung Ceremai) dan *Grage* (*Negeri Gede* dalam bahasa Cirebon mengandung arti alam yang maha luas). Sebagai wilayah pergaulan dan pertemuan antara orang Jawa, Sunda, Arab, Cina dan pendatang dari Eropa sejak beberapa abad sebelumnya, penduduk Cirebon dalam bahasanya menyerap bahasa asing tersebut ke dalam bahasa Cirebon. Misalnya, kata *murad* yang berarti *bertumpuk* (pencernaan dari bahasa Arab), kata *taocang* yang berarti *kucir*

³¹Cai” berasal dari bahasa Sunda yang berarti air, dan “rebon” berarti udang kecil. Dalam penggunaannya, kata “cai” disingkat menjadi “ci” sehingga menjadi ci-rebon.

³²Wayan Kertih, Agus Jana Susila, *KASTA: MODALITAS SOSIAL YANG MEMBANGGAKAN DAN MENGHANCURKAN (Studi Etnografi-Eksploratif Terhadap Eksistensi, Maknawi, dan EksesSosial Kasta Terhadap Keutuhan Desa Adat di Provinsi Bali)*, dalam Seminar Nasional Riset Inovatif II, Tahun 2014, http://digilib.mercubuana.ac.id/manager/t!@file_artikel_abstrak/Isi_Artikel_491538972405.pdf, Hlm. 631. Diakses pada 8 Juni 2021, pukul 10.39 WIB.

³³P. S. Sulendraningrat, *Sejarah Cirebon*. (Cirebon: Lembaga Kebudayaan Wilayah Tingkat III Cirebon, 1978), hlm. 26

(serapan dari bahasa etnis Tionghoa), dan kata *sonder* yang berarti *tanpa* (asimilasi dari bahasa Belanda).³⁴

Sejarah telah memberi bentuk kepada kehidupan sosial dan budaya Cirebon, yang terwujud dalam masyarakatnya dengan ekspresi khas dalam segi-segi kehidupan. Beberapa catatan sejarah Cirebon menjelaskan bahwa salah satu wujud peninggalan terkait kebudayaan Cirebon adalah bahasa. Daerah perbukitan yang selama ini penting bagi suku Sunda secara konsisten menggunakan bahasa Sunda. Sebaliknya, tanah dataran yang berada di wilayah Losari dan Indramayu menggunakan bahasa Jawa sebagai bahasa pengantar, karena telah mengalami pengaruh kuat dari hubungan dengan daerah pesisir dan pedalaman Jawa Tengah dan Jawa Timur, sehingga mudah menerima dan menyesuaikan pengaruh dari bermacam-macam kebudayaan. Hal yang terkait dengan bahasa adalah dialek. Cirebon merupakan wilayah kultural yang membentang di sepanjang pantai Utara pulau Jawa, dengan karakter khasnya menggunakan bahasa Jawa dan dialek Jawa-Cirebon. Penduduknya yang meliputi kabupaten Karawang, Subang, Indramayu, Majalengka, Kuningan, Cirebon, Brebes, dan kotamadya Cirebon juga menggunakan bahasa Jawa dengan dialek Jawa-Cirebon.³⁵

Selain bahasa dan dialek, kebudayaan Cirebon lainnya adalah kesenian. Kebudayaan Cirebon memiliki kekhasan dalam hal kesenian, yaitu motif hias mega mendung dan tradisi membatik. Motif mega mendung paling banyak dipakai pada bangunan Islam Cirebon dan dikenal sejak zaman kejayaan Mahapahit. Motif ini sangat populer dipakai dalam pembuatan batik Cirebon, dan umumnya pola tersebut terdapat pada ukiran kayu, pintu gerbang, tembok, keraton, dan sebagainya. Kekhasan lainnya,

³⁴Salana Wyakarana, *Tata Bahasa Cirebon*. (Bandung: Humaniora Utama Press, 2002), hlm. 34.

³⁵Paramita, R. Abdurahman, *Cerbon*, (Jakarta: Yayasan Media Budaya Indonesia Sinar Harapan, 1982), hlm. 155.

adalah tradisi batik Cirebon. Batik Cirebon dibuat dengan cara menempelkan perekat bubur beras pada kain tenun tangan yang kasar. Kain ini dicelupkan ke dalam warna biru nila atau merah turki (merah karat besi), sedangkan permukaan yang ditempati bubur perekat tadi tetap putih. Selain bubur beras, dapat juga digunakan zat-zat setengah cair lain sebagai bubur kacang-kacangan dan bubur yang terbuat dari daun-daunan. Tidak ada sumber sejarah tertulis mengenai pertumbuhan aktivitas yang mencakup kemajuan kesenian melukis kain dengan menggunakan cara membatik.³⁶

Kebudayaan khas Cirebon lainnya adalah dalam hal kuliner (masakan). Masakan Cirebon merupakan contoh sejarah di dalam bentuk yang kecil, tempat adanya perpaduan antara pengaruh-pengaruh keagamaan yang dibawa ke Cirebon, setelah berbagai bangsa dan kebudayaan melewati pelabuhan serta pasar-pasarnya menuju ke daerah pedalaman, atau dikenal pula sebagai “Pintu Gerbang Pulau Jawa”. Makanan Cirebon adalah campuran cerminan baik lingkungan daerah itu sendiri maupun pengaruh dari daerah luar.³⁷

B. Kuliner Khas Cirebon

Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris *culinary* yang artinya berkaitan dengan sesuatu masakan atau dapur. Dalam catatan sejarah praktis tidak ada dokumentasi yang tepat tentang kuliner tradisional, terlepas dari bagaimana warisan masa lalu dapat dinikmati, namun tidak ada ahli sejarah yang menyusunnya secara keseluruhan. Sedangkan individu yang bekerja di bidang kuliner disebut *chef* atau juru masak.³⁸ Sedangkan kata “khas” sendiri

³⁶ Paramita, R. Abdurahman, *Cerbon*, (Jakarta: Yayasan Media Budaya Indonesia Sinar Harapan, 1982), hlm. 157.

³⁷ *Ibid.*, hlm. 158

³⁸ Alamsyah Yuyun, *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional : Meraih Untung dari Bisnis Makanan Tradisional Kaki Lima Hingga Restoran*, (Jakrta : Gramedia, 2008), hlm.

menurut KBBI berarti khusus atau istimewa yang hanya dimiliki oleh daerah tertentu dan tidak dimiliki oleh daerah lain.³⁹

Secara istilah kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak bisa dibedakan dengan keahlian memasak yang erat kaitannya dengan pemanfaatan makanan sehari-hari.⁴⁰ Kuliner khas juga biasa disebut makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta sudah ada sejak zaman nenek moyang yang pekat dengan tradisi setempat. Makanan yang dimakan oleh etnis lokal tertentu. Disiapkan tergantung pada resep yang telah diturunkan dari satu zaman ke zaman lainnya dan bahan-bahan yang digunakan berasal dari lingkungan makanan yang dikirim juga sesuai dengan kecenderungan daerah setempat. Makanan tradisional meliputi: makanan lengkap (nasi dan lauk pauk), camilan (*snack*), dan minuman (*beverages*).⁴¹

Makanan tradisional adalah berbagai macam makanan siap saji lokal di daerah setempat, mulai dari makanan, makanan ringan, minuman yang cukup kandungan gizinya dan umumnya dimakan oleh penduduk dari daerah yang memiliki hubungan dengan tatanan sosial di suatu wilayah tersebut. Makanan tradisional merupakan warisan sosial yang telah ada sejak zaman pendahulunya yang diturunkan dari zaman ke zaman. Kuliner tradisional merupakan warisan sosial yang telah ada sejak zaman pendahulunya yang diturunkan dari zaman ke zaman, sejak awal kemunculannya makanan tradisional di Indonesia telah dikaitkan dengan jalur pelayaran dunia karena luas dan kekayaan alamnya, digabungkan dengan metode memasak dan bahan makanan khas Indonesia yang beranekaragam. Mulai berkembang dan

³⁹<https://kbbi.web.id/khas> diakses pada tanggal 27 September 2020, 17.50 WIB

⁴⁰ <https://www.informatif.id/2021/02/pengertian-definisi-kuliner-dan-wisata> diakses pada tanggal 19 November 2021, 18.59 WIB

⁴¹ I Made Astawan, *Jangan Takut Makan Enak: Sehat dengan Makanan Tradisional Jilid 2*. (Jakarta: Kompas Media Nusantara, 2013), hlm. Vii.

kemudian dipengaruhi oleh kuliner India, Timur Tengah, Cina, terakhir Eropa, yang menyebabkan sumber makanan tradisional memiliki banyak variasi dan menyebabkan banyaknya makanan tradisional memiliki cita rasa di setiap daerah. Orang membutuhkan makanan dan minuman untuk mendukung kehidupan, namun satu jenis makanan tidak cukup untuk mengatasi semua masalah tubuh. Zat-zat makanan yang diperlukan oleh tubuh manusia biasa ditemukan pada tumbuhan seperti protein dan karbohidrat, selain itu juga ditemukan pada hewan, baik dalam daging dan susu mereka, sementara gula ditemukan dalam jus tebu. Orang juga membutuhkan zat dari biji-bijian yang mengandung tepung yang terdapat pada umbi-umbian.⁴²

Dalam perkembangannya, penggunaan istilah kuliner digunakan untuk berbagai kegiatan, seperti ungkapan kuliner, khususnya seni memasak, menyiapkan dan menyajikan makanan, biasanya berbentuk makanan. Ada juga wisata kuliner, khususnya wisata yang bermaksud mencoba menikmati hasil masakan di tempat wisata tersebut. Misalnya wisata kuliner di kota Cirebon yaitu mencoba menikmati makanan khas daerah Cirebon.⁴³

Meskipun wajah kuliner di Indonesia sangat terpengaruh oleh arus modernisasi, banyak masyarakat perkotaan yang masih memakan makanan tradisional atau khas dari daerah mereka. Kota Cirebon, sebuah kota kecil yang masih memiliki dan mempertahankan kuliner khas dan tradisional yang masih dicari oleh masyarakat. Beberapa orang akan pergi ke Cirebon untuk menyantap kuliner yang hanya bisa ditemukan di sekitar Cirebon.⁴⁴

⁴²Poerwo Soedarmo, *Ilmu Gizi*, (Jakarta : Dian Rakyat. 1977), hlm. 33

⁴³<https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner> diakses pada tanggal 19 November 2021, 19.51 WIB

⁴⁴Tim Momotrip Indonesia, *Kuliner Khas Cirebon*, <http://journal.momotrip.co.id/index.php/2017/07/15/2038/> diakses pada tanggal 27 September 2020, 18.00 WIB

Potensi industri wisata kuliner Cirebon tidak kalah pentingnya dengan potensi industri wisata budaya dan sosial saat ini. Potensi kuliner ini menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Makanan tradisional disebut juga kuliner khas. Makanan tradisional adalah makanan yang dimakan oleh penduduk di wilayah dan identitas tertentu dan diproduksi menggunakan bahan-bahan lingkungan sesuai dengan kecenderungan wilayah setempat dari satu zaman ke zaman lainnya termasuk makanan, jajanan, dan minuman.⁴⁵ Untuk mengenal lebih dekat kebudayaan masyarakat Cirebon dapat kita simak dari makanan yang disajikan dalam kegiatan sehari-hari mereka. Selain jajanan atau makanan kecil untuk sarapan serta kue atau minuman segar sebagai pendampingnya juga terdapat masakan khusus berbahan baku sayuran, ikan ataupun daging ternak yang perlu dicicipi untuk mengenal lebih jauh “rasa cerbonan”.⁴⁶

Kuliner khas Cirebon yang telah banyak dikenal serta banyak terdapat makanan siap saji atau jajanan yang bisa dinikmati sambil melepas lelah sebelum melanjutkan aktivitas sehari-hari. *Fastfood a la cheribon* yang menjadi andalan kota udang di antaranya sega lengko, sega jamblang, empal gentong, tahu gejrot, , docang, mie koclok, bubur sop ayam, dan empal asem. Adapun kuliner khas Cirebon lainnya adalah sate kalong, kerupuk melarat, kerupuk rambak, emping melinjo, apem sapor, sirup tjampolay, bubur suro dan beberapa kuliner khas Cirebon yang dikenal dengan sebutan *juada/jaburan pasar*. Jenis-jenis makanan *instan* ini banyak dijumpai di berbagai pelosok kota Cirebon dan sekitarnya.⁴⁷ Berikut beberapa kuliner khas Cirebon.

⁴⁵ I Made Astawan, *Jangan Takut Makan Enak: Sehat dengan Makanan Tradisional Jilid 2*. (Jakarta: Kompas Media Nusantara, 2013), hlm. Vii.

⁴⁶ M. Sugianto Prariraredja, *Cirebon: Falsafah, Tradisi, dan Adat budaya*, (Perum Percetakan Negara RI, 2005), Hlm. 306.

⁴⁷ M. Sugianto Prariraredja, *Cirebon: Falsafah, Tradisi, dan Adat budaya*, (Perum Percetakan Negara RI, 2005), Hlm. 305.

1. Nasi Lengko

Nasi lengko berasal dari kata lengko yang artinya seperti tidak ada atau langka. Lauk nasi lengko sangat sederhana seperti: tahu, tempe, tauge, daun bawang, bumbu ikan, timun dan kecap. Menurut Profesor H. Askadi Sastra Sukanda (mamae titin), disebut nasi lengko karena nasi ditambahkan potongan tahu, tempe, timun, tauge, kecap kemudian diaduk. Sebagian orang mengira bahwa nama nasi lengko berasal dari kata “leko” yang artinya kental. Bahkan dalam perkembangannya, ada pedagang yang karena sifatnya yang praktis mengartikan lengko sebagai nasi 'lengkap dan ekonomis(murah)'. Dan menurutnya, nasi lengko ini menjadi barang mewah di zaman kolonial atau Belanda.⁴⁸

Nasi lengko adalah masakan yang diciptakan oleh warga Cirebon sebagai strategi menghadapi kondisi sulit pasca kemerdekaan. Hidangan ini pertama kali dijual di Pasar Mambo, JL. Lawanggede, Cirebon. Tembikar merah dan tanah liat umumnya digunakan sebagai peralatan dapur, dalam oven tanah liat bersuhu rendah, terkenal di Plered. Teh disajikan untuk semua orang dalam teko kecil yang dibuat dengan bahan yang sama, semua hidangan dimakan dengan tangan, sendok yang digunakan saat ini adalah pengaruh adat Cina dan Barat, bukan bagian dari adat dan tradisi.⁴⁹



Gambar 1: Nasi Lengko⁵⁰

⁴⁸Zaenal Masduqi, Firlianna Tiya Deviani, *Op.Cit*, hlm. 155

⁴⁹*Ibid*, hlm. 156

⁵⁰ <https://cookpad.com/id/recipe/images/23a634b017eb92eb> diakses pada tanggal 28 Agustus 2021, 21.15 WIB

2. Segu Jamblang

Segu jamblang sebenarnya tak lebih dari nasi putih yang dihidangkan dalam bungkus daun jati dan dimakan dengan berbagai macam lauk pauk seperti sambel goreng ati, sayur tahu, tempe goreng, pindang telur, dan bergedel. Masakan sambel goreng ati khas Cirebon menggunakan cabe merah dengan menyolok *abang jembrang* namun terasa tidak begitu pedas dengan sentuhan campuran rasa manis, asin gurih dan *lekoh*.⁵¹ Segu jamblang yang praktis dan banyak disajikan di warung-warung di pusat Kota Cirebon ini disebut demikian karena memang berasal dari desa Jamblang dan sekitarnya yang oleh penjualnya dipikul atau digendong sembari *mider* keliling kota.⁵²

Nama Jamblang berasal dari nama daerah di sebelah barat kota Cirebon, tempat asal pedagang. Segu Jamblang pada awalnya dilayani oleh para pekerja budak pada zaman Belanda yang membangun jalan Daendels dari Anyer hingga Panarukan, yang melintasi wilayah Kabupaten Cirebon, tepatnya di desa Kasugengan. Ciri khas makanan ini adalah penggunaan daun jati sebagai kemasan nasi, yang memiliki filosofi membuatnya tahan lama dan sekaligus membuatnya terasa lebih pulen. Karena daun jati memiliki pori-pori yang membantu nasi tetap terjaga kualitasnya, meski sudah lama disimpan. Dalam sejarahnya pun bahwa ketika zaman kolonial pada daerah Jamblang terdapat jalur kereta api yang menghubungkan ke Kota Cirebon sehingga dapat menghantarkan segu jamblang untuk para pekerja yang sedang bekerja di Kota Cirebon. Cara menghidangkan nasi jamblang adalah prasmanan yang memanfaatkan meja rendah yang dilengkapi dengan kursi panjang untuk pembeli duduk. Makanan disajikan menggunakan wadah

⁵¹ *Lekoh* dalam bahasa Indonesia berarti kental, gurih, nikmat, pekat dan lembut.

⁵² M. Sugianto Prariraredja, *Cirebon: Falsafah, Tradisi, dan Adat budaya*, (Perum Percetakan Negara RI, 2005), Hlm. 306.

tradisional. Pedagang akan menawarkan nasi yang diselimuti daun jati dan setelah itu kita tinggal mengambil lauk pauk yang perlu kita makan. Pilihan yang ditawarkan antara lain kuah semur kacang, paru-paru sapi (*kebuk*), semur hati/daging, perkedel, sate kentang, telur, ikan asin, tahu dan tempe gosong serta sambal goreng, serta blakutak, sejenis cumi yang dimasak dengan tintanya. Meskipun menunya sangat berbeda, harga makanan ini terbilang sangat murah.⁵³



Gambar 2: Segajambang⁵⁴

3. Serabi

Serabi adalah kue dari adonan tepung beras, parutan kelapa dan santan yang dikukus dalam cepuk kecil gerabah tanah liat tutup yang dimasak dengan api, kayu atau arang. Ada dua macam serabi : serabi putih dan gurih yang dimakan langsung sebagai *jaburan* atau dimakan dengan tahu goreng serta sayur. Atau serabi abang yang manis dengan campuran irisan gula jawa. Serabi plumbon yang dijajakan di sekitar desa

⁵³ *Ibid.*, hlm.163

⁵⁴ <https://asset.kompas.com/crops/vM9iutTGmdjiUk7zGTb5haK3dgo=/0x0:998x665/750x500/data/photo/2020/08/03/5f2708029c0b0.jpg> kompas.com diakses pada tanggal 28 Agustus 2021, 21.17 WIB

Gombang Plumbon, terkenal karena besar dan kering, agak lain dari serabi biasa yang lebih kecil.⁵⁵



Gambar 3: Serabi⁵⁶

4. Docang

Docang adalah irisan lontong dicampur sayur tauge, daun melinjo, labu siam atau pepaya dan parutan kelapa yang dimasak dengan bumbu tertentu kemudian dibubuhkan kerupuk dan disiram dengan kuah *dage* (sejenis oncom).⁵⁷



Gambar 4: Docang⁵⁸

⁵⁵M. Sugianto Prariraredja, *Cirebon: Falsafah, Tradisi, dan Adat budaya*, (Perum Percetakan Negara RI, 2005), Hlm. 306.

⁵⁶ https://s.kaskus.id/images/2017/07/20/8301162_20170720055301.jpg diakses pada tanggal 28 Agustus 2021, 21.18 WIB

⁵⁷ M. Sugianto Prariraredja, *Loc.cit.*,

⁵⁸ https://s.kaskus.id/images/2017/07/20/8301162_20170720055501.jpg diakses pada tanggal 28 Agustus 2021, 21.19 WIB

5. Empal Gentong

Empal gentong merupakan kuliner khas asli Kabupaten Cirebon di provinsi Jawa Barat, lebih tepatnya dari Desa Battebat, Kecamatan Tengah Tani. Nama empal gentong berasal dari bahan utama masakan ini yaitu daging empal yang sedikit berlemak, sedangkan nama gentong mengacu pada sistem memasak dengan tong besar dengan kayu bakar (pohon mangga). Laras sangat penting untuk memasak daging. Keunikan peralatan masak empal gentong ini menambah nilai tambah pengalaman kuliner ini. Bukan hanya itu nilai tambah, tong tanah liat yang sudah lama digunakan, memberikan rasa pedas yang luar biasa pada tong, karena lapisan luar yang dilumuri bumbu telah bercampur dengan pori-pori gentong.

Sebagai pasangan hidangan ini bisa disajikan dengan nasi atau lontong. Menurut warga Cirebon, lontong adalah nasi yang ditaruh di dalam tutup daun pisang lonjong tanpa campuran seperti bahan-bahan yang digunakan untuk membuat ketupat, kemudian direbus dalam air mendidih selama kurang lebih 4 jam. Unsur utama kuliner ini adalah potongan daging dan jeroan atau isian seperti limpa, paru-paru, usus dan kepala.

Daging empal gentong tidak berbau sama sekali karena ditutupi dengan bau kunyit. Juga saat mengkonsumsi empal yang terbuat dari daging kambing. Sebagai penyedap rasa, setiap meja di rumah/makan ini menyediakan timun yang terbuat dari wortel, timun, serta jeruk limau dan cabai hijau. Biasanya stand jajanan empal gentong ini juga menawarkan varian lain yaitu empal asem. Yang membedakan keduanya bisa dilihat dari saus dan rasanya. Jika Empalnya lembut dengan rasa santan dan kuah kuning, empalnya akan bening dan tajam. Oleh karena itu, tidak

heran jika banyak pembeli, penjual dan masyarakat umum menjadikan empal gentong sebagai kebanggaan daerah Cirebon.⁵⁹



Gambar 5: Empal Gentong⁶⁰

6. Tahu Gejrot

Tahu gejrot merupakan makanan khas daerah Cirebon, Jawa Barat, Indonesia. Tidak dapat dipastikan secara tepat kapan tahu gejrot muncul dan menjadi makanan khas Cirebon. Tahu Gejrot diproduksi dengan menggunakan tahu yang dipotong kecil-kecil dan direndam dengan kuah. Sausnya dibuat menggunakan rebusan kacang dan bawang merah yang diremas-remas dan dicampur dengan air. Keistimewaan Tahu Gejrot adalah disajikan di atas piring kecil yang terbuat dari lumpur atau tanah liat.⁶¹

⁵⁹ Prabowo Singgih Baskoro & Grisna Anggadwita, *Analisis Perancangan Sukses pada Perusahaan Keluarga : Studi Kasus pada Empal Gentong Sebagai Kuliner Khas Cirebon, Indonesia*, (e-Proceeding of Management: Vol.8, No.1, Februari 2021), hlm. 47.

⁶⁰ https://s.kaskus.id/images/2017/07/20/8301162_20170720055519.jpg diakses pada tanggal 28 Agustus 2021, 21.19 WIB

⁶¹ Indrya Mulyaningsih, *Wisata Budaya dan Kuliner sebagai Strategi Belajar Darmasiswa di Cirebon*, (Prosiding SNIB 2016, Universitas Katolik Indonesia ATMAJAYA, 2017), hlm. 4.

Tahu gejrot diperkirakan telah ada sejak masa Walisongo di Cirebon, dan menjadi makanan para wali terdahulu. Pada masa itu, orang yang memakan tahu gejrot umumnya berasal dari kalangan keraton/elite/bangsawan Cirebon.⁶² Bangsawan yang berpengaruh di Cirebon adalah Sunan Gunung Jati (Syarif Hidayatullah), yakni anggota Walisongo keturunan Gujarat, India, yang mulai menyebarkan agama Islam di Cirebon pada tahun 1436 Masehi (abad ke-15).

Orang yang pertama kali mengolah makanan khas tahu gejrot adalah orang China. Satu waktu, Tarsim, penjaja tahu gejrot, bercerita bahwa “sejarah seperti ini ibarat angin lalu yang nyebar dari mulut ke mulut”. Dalam beberapa literatur, dikisahkan bahwasanya, dahulu terdapat seorang wanita yang membuat masakan berbahan dasar tahu. Wanita tersebut merupakan keturunan China yang berada dan tinggal di Cirebon. Pada awalnya, pembuatan tahu gejrot hanya terdiri dari tahu Cirebon yang telah matang, kemudian disiram dengan air rebusan gula merah.⁶³

Lambat laun, wanita tersebut mencoba-coba untuk menambahkannya dengan ulekan bawang merah, bawang putih, dan *cegek*—cabai rawit hijau dalam bahasa Sunda. Sejak itu, makanan ini berkembang menjadi tahu gejrot yang sering dijumpai saat ini. Menurut sejarahnya, tahu merupakan makanan berasal dari China, yang dibuat dari kacang kedelai kemudian difermentasikan dan diambil sarinya. Dari sisi penamaan makanan, tahu gejrot terdiri dari dua suku kata, yakni “tahu” dan “gejrot”. Kata “tahu” diambil dari bahan dasar makanan berupa tahu. sedangkan, kata “gejrot” berasal dari bunyi yang timbul saat menuangkan air gula (di dalam botol) ke atas layah. Pada zaman dahulu, botol tersebut

⁶² Illumi Arumsari, *Penjaja Makanan Keliling (Studi Tentang Kerentanan Ekonomi Penjaja Tahu Gejrot Di Jatinangor, Sumedang, Jawa Barat)*, (Skripsi), (Sumedang: Jurusan Antropologi, Tidak Diterbitkan, 2013), Hlm 31.

⁶³ *Ibid.*, Hlm.32.

ditutup dengan corong kecil tradisional (terbuat dari kayu). Cara menuangkannya adalah dengan mengguncang-guncangkan botol sehingga timbul bunyi “gejrot... gejrot...” berulang kali. Penggunaan corong berfungsi agar endapan sisa air gula di dalam botol tidak ikut tertuang ke atas makanan. Secara kebudayaan, makanan mampu menjelaskan titik terang sisi historis daerah.⁶⁴

Sejarah Cirebon tidak dapat dilepaskan dari keberadaan bangsa China di Cirebon. Hal itu disebabkan letak Cirebon yang strategis, karena memiliki pelabuhan yang berbatasan dengan Laut Jawa, sehingga dengan mudah dapat menjalin hubungan dengan daerah lain di seluruh penjuru Nusantara. Bahkan, daerah Cirebon seringkali dijadikan tempat persinggahan bangsa-bangsa luar, salah satunya bangsa China.



Gambar 6: Tahu Gejrot⁶⁵

7. Sate Kalong

Sate kalong dibuat dari daging kerbau yang dipukul dan digosok hingga rata. Makanan yang sama di Indramayu disebut Sate Gecek. Daging kerbau dipotong kecil-kecil dan dicelupkan ke dalam campuran

⁶⁴ Ibid, Hlm, 32

⁶⁵ https://s.kaskus.id/images/2017/07/20/8301162_20170720055214.jpg diakses pada tanggal 28 Agustus 2021, 21.19 WIB

gula aren, ketumbar, dan bumbu lainnya. Potongan daging tersebut ditaruh ditusuk sujen kemudian dibakar di atas api arang seperti sate Madura. Hidangan ini disiapkan oleh pria dan dijual oleh pria juga, masing-masing dengan bumbu rahasia yang menyertai hidangan aneh namun lezat ini.⁶⁶



Gambar 7: Sate Kalong⁶⁷

8. Mie Koclok

Mie koclok ini terdiri dari mie kuning yang dicampur dengan kol, toge, potongan kecil ayam, irisan telur. Kuah disiram di atasnya yang terdiri dari santan dan bubur beras sehingga tampak kuah berwarna putih dan sedikit kental karena ditambah dengan tepung maizena. Rasanya gurih. Menurut cerita nama koclok itu adalah singkatan dari “Mie Khasnya Orang Cirebon yang Lebih Okey” yang diciptakan oleh Pak Edy, seorang pemilik warung Mie koclok pada tahun 1945. Bisa juga karena ada suara koclok saat menuangkan mie yang baru diangkat dari rebusannya, karena mienna dikoclok /dituang ke dalam mangkok. Begitu asal usul nama mie ini.⁶⁸

⁶⁶ Paramita, R. Abdurahman, *Cerbon*, (Jakarta: Yayasan Media Budaya Indonesia Sinar Harapan, 1982), hlm. 160.

⁶⁷ https://s.kaskus.id/images/2017/07/20/8301162_20170720055801.jpg diakses pada tanggal 28 Agustus 2021, 21.19 WIB.

⁶⁸ Niko Halimsaputra, *Fotografi Photobook Tentang Kebudayaan Pesisir dan Kuliner Cirebon*, Universitas Kristen Petra, Hlm. 12 diakses dari https://dewey.petra.ac.id/repository/jiunkpe/jiunkpe/s1/jdkv/2019/jiunkpe-is-s1-2019-42415132-45394-pesisir_cirebon-chapter2.pdf pada tanggal 19 November 2021, 23.55 WIB



Gambar 8 : Mie Koclok⁶⁹

9. Tahu petis

Tahu dengan taburan garam ini disajikan dengan saus petis yang terbuat dari udang yang ditumbuk halus. Tumbukan udang halus ini direbus dengan ditambahkan garam dan gula merah hingga mengental dan berbentuk seperti pasta. Bahan dasar udang membuat baunya tajam dan gula merah membuat warnanya menjadi hitam. Tahu petis merupakan makanan yang banyak dicari saat acara Muludan (pasar malam) di Kasepuhan.⁷⁰



Gambar 9 : Tahu Petis⁷¹

⁶⁹ <https://cookpad.com/id/resep/10621713-mie-koclok-cirebon> diakses pada tanggal 19 November 2021, 23.56 WIB

⁷⁰ Niko Halimsaputra, *Loc. Cit.*,

⁷¹ <https://food.detik.com/berita-boga/d-4296047/enak-banget-tahu-dicocol-bumbu-petis-di-pasar-muludan-cirebon> diakses pada tanggal 19 November 2021, 23.59 WIB

10. Kerupuk Pasir/*Mlarat*

Kata *Mlarat* merujuk kepada pengolahan kerupuk ini sebab dalam pengolahannya setelah kerupuk siap diolah atau diproduksi tidak menggunakan minyak goreng sebagai bahan untuk memasak kerupuk tersebut. Tetapi dalam proses produksinya menggunakan minyak goreng maka ada tambahan di dalam biaya produksi dan namanya pun mungkin bukan kerupuk melarat. Sedangkan kerupuk melarat bahan dasar untuk memasaknya itu dengan menggunakan pasir laut atau pasir sungai yang biaya produksinya tidak semahal dengan menggunakan minyak goreng, makanya disebut dengan kerupuk *mlarat*. Pasir yang akan digunakan tentunya harus dibersihkan terlebih dahulu, untuk membersihkan pasir dari kotoran-kotoran yang tidak diinginkan. Kerupuk *mlarat* ini sering dijadikan oleh-oleh saat kita berwisata ke Pantai Utara. Jajanan ini bisa ditemukan di kabupaten Indramayu dan Cirebon. Makanan ini sudah menyebar ke daerah lain seperti kabupaten Majalengka, kabupaten Kuningan, kabupaten Subang. Bahkan di luar Kabupaten Cirebon pun kini banyak dijual sebagai oleh-oleh.

Bahan dasar pembuatan kerupuk ini adalah tepung tapioka yang dicampur dengan bawang putih, garam, penyedap rasa dan tambahan bumbu rahasia. Oleh karena itu, meski tidak diolah dengan minyak goreng, kue tersebut gurih, renyah, dan enak. Krupuk *melarat* bisa disantap langsung sebagai teman saat santai sebagai cemilan dan bisa juga dijadikan teman nasi saat makan. Krupuk *mlarat* juga bisa disantap dengan kuah kacang yang diencerkan lalu dimasukkan ke dalam kerupuk *mlarat*. Biasanya, makan kerupuk yang dicampur dengan saus kacang enak saat bulan Ramadhan, saat seseorang bersantai setelah melakukan ritual shalat tarawih. Kerupuk *melarat* ini memiliki banyak penggemar karena digoreng bukan menggunakan minyak sayur tetapi dengan pasir.

Dengan karakteristik yang dapat dikenali dan diakui secara universal. Tidak berminyak, merah, putih dan bahkan hijau atau biru. Pewarna krupuk menggunakan pewarna makanan agar aman untuk dikonsumsi. Ada juga krupuk yang tidak hanya hadir dalam satu warna, yaitu putih. Tersedia dalam bentuk persegi panjang, lingkaran dan persegi.⁷²



Gambar 10 : Krupuk Mlarat⁷³

11. Krupuk Kulit

Krupuk kulit merupakan hasil olahan hewan dalam bentuk kering, terbuat dari kulit sapi atau kerbau. Kulit merupakan hasil ternak yang cukup penting, kulit tubuh hewan digunakan untuk bahan dasar industri kulit, sedangkan kulit bagian kepala, leher, ekor, serta kulit yang cacat dapat digunakan dalam industri biasanya diolah untuk dibuat lem atau gelatin ataupun untuk dibuat rambak. Kulit ternak selain sebagai bahan baku yang penting dalam industri, juga telah dimanfaatkan oleh penduduk Jawa Tengah atau Jawa Timur yang umumnya untuk dibuat makanan yang cukup populer yaitu rambak dan krupuk rambak. Umumnya pengolahan hasil ternak merupakan industri rumah tangga. Rambak yang dipasarkan ada dua macam yaitu yang digunakan untuk sayur atau dicampur dalam masakan dan yang langsung dimakan berupa

⁷² Dian Ika Susantu, *Krupuk Mlarat*, diakses dari <https://medialiterasinasional.com/> pada tanggal 20 November 2021 pukul 13.28 WIB.

⁷³ <https://etalasebintaro.com/2019/06/15/krupuk-tradisional-yang-bikin-ketagihan/> diakses pada tanggal 20 November 2021 pukul 13.21 WIB.

kerupuk. Menurut Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 tahun 2016 tentang Kategori Pangan, kerupuk kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk kulit siap konsumsi. Rambak yang dibuat dari kulit hewan, dapat berasal dari kulit sapi, kerbau, kambing atau babi baik yang masih segar maupun yang sudah diawetkan. Pada umumnya kulit yang dibuat rambak adalah kulit kering, meskipun kadang-kadang juga digunakan kulit segar, tetapi jumlahnya terbatas. Kebanyakan kulit segar yang baik kualitasnya diawetkan untuk bahan industri penyamakan. Kulit yang digunakan untuk krecek atau rambak adalah kulit yang sudah tidak dapat digunakan atau sisa-sisa misalnya potongan-potongan kulit bagian tepi. Kulit kerbau segar yang digunakan sebagai bahan baku kerupuk rambak menghasilkan pengembangan yang lebih baik. Warna kerupuk yang dihasilkan relatif lebih putih dan rasa kerupuk lebih enak, terutama kulit kerbau jantan. Rambak yang berasal dari kulit kerbau lebih disukai oleh konsumen dan memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan rambak yang berasal dari kulit sapi, kambing maupun babi.⁷⁴

⁷⁴ Sutrisno Koswara dkk, *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Kerupuk Kulit*, (Jakarta: Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2017), hlm. 1.



Gambar 11 : Kerupuk kulit⁷⁵

12. Apem Safar

Kue Apem Safar merupakan kue dari Keraton Kasepuhan Cirebon. Kata Apem pada nama kue ini berasal dari bahasa Arab yaitu *afuwan/Affuwun*, yang berarti ampunan. Dalam filosofi Jawa kue ini merupakan simbol permohonan ampun atas segala bentuk kesalahan, namun masyarakat Jawa menyederhanakan bahasa tersebut menjadi Apem. Memasuki bulan Safar dalam hitungan penanggalan Hijriyah, menjadi salah satu momen bagi masyarakat Cirebon untuk melakukan tradisi turun temurunnya yaitu *Ngapem*. Kue yang dibuat dari adonan tepung beras, kelapa parut, tape singkong, dan bibit roti, yang disuguhkan dengan *Kinca* (saus gula merah) yang diberi parutan kelapa ini nantinya akan dibagi-bagikan secara gratis kepada tetangga ataupun kerabat. Tujuannya selain berbagi, mereka percaya bahwa itu dimaknai untuk menolak bala. Tradisi *Ngapem* ini juga dilakukan di Keraton Kasepuhan Cirebon, yang mana Apem ini tak bisa ditemukan di masyarakat umum. Apem ini hanya disuguhkan dalam momen tertentu yang hanya keluar setiap bulan Sapar. Apem sendiri memiliki cita rasa

⁷⁵<http://www.arofanoor.com/jual-kerupuk-kulit-sapi-asli-di-jakarta/> diakses pada tanggal 20 November 2021 pukul 13.26 WIB.

yang unik, karena bahan bakunya yang menggunakan tape singkong dan bibit roti (ragi) dan proses pembuatannya yang mengharuskan adonan didiamkan selama tiga jam, membuat cita rasa kue Apem menjadi sedikit asam, hal itu disebabkan oleh proses fermentasi yang dihasilkan oleh ragi dan tape singkong, dan kue Apem juga dapat disebut sebagai kue semi fermentasi. Gula dan air yang dicampur hingga rata, dan didiamkan selama kurang lebih tiga jam agar ragi dapat berkembang sehingga terjadi proses fermentasi yang menyebabkan rasa kue apem sedikit masam. Kue Apem lalu dikukus dan disajikan dengan saus kinca yang terbuat dari gula merah yang dipadukan dengan kelapa parut dan buah nangka.⁷⁶



Gambar 12 : Apem Safar⁷⁷

13. Sirup Tjampolay

Pada tahun 1936, dibuat sirup yang cukup asam dan manis dengan aroma yang kompleks, yang kemudian diberi nama Tjampolay oleh penciptanya. Merk Tjampolay sendiri adalah nama buah yang digunakan untuk membuat sirup.

⁷⁶Mohamad Iqbal Karamayudha, *Eksplorasi Cita Rasa Makanan Tradisional Khas Keraton Kasepuhan Cirebon*, (Tugas Akhir) (Bandung : Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Tidak Diterbitkan, 2017), hlm. 17.

⁷⁷<https://www.timesindonesia.co.id/read/news/303990/nikmatnya-jajanan-tradisional-kue-apem-cirebon> diakses pada tanggal 20 November 2021 pukul 13.45 WIB.

Pencipta sirup tjampolay adalah seorang warga kota Cirebon asal cina bernama Tan Tjek Tjiu, konon pembuatan sirup tjampolay berawal dari mimpi. Pencipta tjampolay dalam tidur dikatakan bermimpi minum sirup. Setelah bangun, dia berpikir untuk membuat sirup yang rasanya seperti mimpinya. Orang Cirebon menyebut buah Tjampolay dengan nama *Sawo Walanda*. Dikatakan Sawo Belanda karena pada tahun 1930-an buah ini dihargai oleh Belanda yang kemudian dijajah oleh Indonesia. Bentuk Tjampolay seperti telur dan meruncing di salah satu ujungnya. Tumbuhan ini tidak mengenal musim. Ini berarti berbuah sepanjang musim. Buah ini mengandung kalori, vitamin, mineral dan serat. Daging buah tjampolay berwarna kuning lembut mirip dengan ubi cilembu. Manis dan lezat, aroma buah ini sangat menarik. Biji buah tjampolay ini berwarna coklat mengkilat dan kulit buahnya sangat tipis. Namun buah tjampolay ini tidak bisa ditanam di dataran rendah, termasuk di kota Cirebon. Setelah membuat sirup Tjampolay, Tan Tjek Tjiu kemudian memasarkannya, awalnya ke tetangga dan kerabatnya, namun lama kelamaan sirup tersebut juga disukai oleh orang Belanda di Cirebon. Karena buah Tjampolay sudah sangat familiar di Belanda, sehingga dengan adanya sirup yang terbuat dari buah-buahan, mereka ingin menikmatinya dengan antusias. Perusahaan Tjampolay Syrup yang didirikan oleh Tan Tjek Tjiu telah berkembang sejak saat itu, meskipun pada awalnya produksi dan pemasaran membutuhkan kerja keras. Sirup tjampolay semasa hidup Tan Tjek Tjiu terus berkembang, walaupun semasa hidupnya banyak terjadi pergolakan di Cirebon akibat pengusiran Belanda oleh Jepang hingga era kemerdekaan.⁷⁸

⁷⁸ <https://www.historyofcirebon.id/2018/11/sirup-tjampolay-minuman-legendaris-dari.html> diakses pada tanggal 20 November 2021 pukul 14.36 WIB.

Pada tahun 1964 Tan Tjek Tjiu meninggal dunia, saat itu seolah-olah usaha sirup Tjampolay yang ia dirikan telah sirna dan kabur, dan tidak ada anak-anaknya yang mau meneruskan usaha tersebut. Hal ini dimungkinkan karena anak-anak Tan Tjek Tjiu awalnya tidak tertarik dengan bisnis ayahnya. Pada tahun 1970, enam tahun setelah usaha Sirup Tjampolay berhenti berproduksi, tampaknya Setiawan, salah satu putra Tan Tjek Tjiu, menyadari bahwa potensi bisnis yang dirintis ayahnya masih besar ketika para penggemar Sirup Tjampolay saat itu merasa kehilangan. Alhasil, Setiawan kemudian melanjutkan produksi sirup dari Tjampolay, perusahaan yang sempat dihentikan sementara. Sirup Tjampolay masih berkibar di Cirebon hingga saat ini, sirup ini banyak digemari karena tidak menggunakan pemanis atau pengawet buatan. Sirup ini bisa didapatkan di convenience store, supermarket, pasar bahkan sudah diekspor ke luar Cirebon. Rasa Sirup Tjampolay awalnya diproduksi hanya dengan tiga rasa, yaitu mawar, jeruk keprok dan nanas. Namun kini sudah banyak varian rasa yang lebih beragam, yaitu rasa kesemek, jeruk asam, nanas, susu pisang, mangga gedong, melon, leci, lemon dan kopi moka.⁷⁹



Gambar 13 : Sirup Tjampolay⁸⁰

⁷⁹<https://www.historyofcirebon.id/2018/11/sirup-tjampolay-minuman-legendaris-dari.html> diakses pada tanggal 20 November 2021 pukul 14.36 WIB.

⁸⁰<http://cirebon24.com/ragam/sirup-tjampolay-sejak-1936.html> diakses pada tanggal 20 November 2021 pukul 13.36 WIB.