



Cirebon Katon

Berita & Informasi Wakil Rakyat

Kaya Nilai, Sejuta Rasa



Kemenangan



Di akhir bulan ini, gema takbir dipastikan mengudara ke setiap sudut dunia, mengagungkan kebesaran Tuhan yang maha kuasa. Sebuah hari spesial bagi umat Islam menjemput kemenangan.

Frasa 'kemenangan' sering dilontarkan sebagai penanda berakhirnya puasa. Disematkan bagi seseorang yang berhasil melaksanakan ujian selama ramadan.

Terbentuknya cara berpikir, mentalitas, cara pandang, pandangan dunia, dan etos keagamaan baru setelah mengalami turun mesin sebulan adalah bagian tak terpisahkan dan termasuk tujuan utama disyariatkan ibadah puasa.

Amal saleh, kesalehan dan perilaku kebajikan selama ramadan diharapkan dapat terus terjaga untuk bulan-bulan berikutnya.

Tak heran kita sering mendengar adagium "Hari raya Idul fitri bukan bagi orang-orang yang mengenakan baju baru, melainkan untuk yang takwanya bertambah." Yakni bagi mere-

ka yang mempunyai kemauan, semangat, dan etos untuk terus memperbaiki kehidupan pribadi, keluarga, dan sosial-kemasyarakatan, politik, berbangsa dan bernegara.

Begitupun kami segenap jajaran redaksi Majalah Cirebon Katon, yang berharap terus memperbaiki dan mengevaluasi untuk dapat menyajikan informasi bagi segenap pembaca.

Selain memperingati lebaran, tepat pada bulan ini, Kabupaten Cirebon juga memasuki usia ke 541 tahun. Umur yang sangat matang untuk sebuah kota. Untuk menyambutnya kami sajikan edisi khusus dengan menyajikan tema kuliner khas Cirebon. Tentu agar keberadaan buah tangan ini terus diingat dan terjaga oleh segenap elemen di Kabupaten Cirebon.

Selamat HUT Cirebon ke 541 dan selamat merayakan Idul Fitri 1 Syawal 1444 H/ 2023 M. Mari kita jemput kemenangan untuk terus berbenah. Mohon maaf untuk segala salah yang telah berlaku dan terucapkan. Salam Cirebon Katon!

Pembina/Penasehat :

H. Mohamad Luthfi, ST, M.Si
(Ketua DPRD Kabupaten Cirebon)

Rudiana, SE
(Wakil Ketua DPRD Kabupaten Cirebon)

Teguh Rusiana Merdeka, SH
(Wakil Ketua DPRD Kabupaten Cirebon)

Drs. H. Subhan
(Wakil Ketua DPRD Kabupaten Cirebon)

Pengarah :

Hj Eriati
(Ketua Badan Pembentukan Peraturan Daerah (Bapemperda) DPRD Kab. Cirebon)

Munawir, SH.
(Ketua Badan Kehormatan (BK) DPRD Kab. Cirebon)

H. Sofwan, S.T
(Ketua Komisi 1)

Pandi, S.E
(Ketua Komisi 2)

Anton Maulana, S.T, M.M
(Ketua Komisi 3)

Aan Setiawan, S.Si
(Ketua Komisi 4)

Pimpinan Umum/Pimpinan Redaksi :

Ikin Asikin, S.Sos, M.Si
(Sekretaris DPRD Kabupaten Cirebon)

Wakil Pimpinan Redaksi :

Drs. Raden Chaidir Sulianingrat
(Kabag Humas, Protokol, Kerjasama, dan Aspirasi)

Nisa Afidah, SH
(Kabag Persidangan dan Perundang-undangan)

Redaktur Pelaksana :

Handi Eko Prasetyo, S.Kom, MM
(Kasubag Humas dan Protokol)

Redaksi Ahli :

S. Yudi

Penyunting :

Dra. Puti Amanah Sari
(Kasubag Kerjasama dan Aspirasi)

Redaktur :

Yusuf

Reporter :

Supardi • Kustano • Riyan • Amir

Fotografer :

Qushoy

Desain Grafis :

Boyke Datu • Andri

Data dan Riset :

Oman

Distribusi :

Firman • Misbah

Korespondensi:

redaksi.cika@gmail.com

Penerbit :

Sekretariat DPRD Kabupaten Cirebon
Jl. Sunan Bonang No. 01 Sumber Cirebon
• Telp. 0231 32150 • Kode Pos 45611



04 | FOKUS

Kaya Nilai, Kaya Rasa

6 | Ragam Kuliner Khas Cirebon



22 | LENSA

Bangkit dari Pandemi
Bisnis Kerupuk Rambak Kembali Menggeliat

24 | PUBLIKA

Minimnya Regenerasi Pelaku Kuliner Cirebon
Hanifah: Kami Tunggu Dinas Usulkan Raperda



26 | PROFIL

Tahu Gejrot Amirudin
Dalam Sebulan Raup Omzet Ratusan Juta

27 | Aed Saedani

Jatuh Bangun Jaga Bisnis Kerupuk
Melarat Warisan Keluarga



34 | DINAMIKA

Komisi III:
Prioritaskan Perbaikan Jalan Cangkring

36 | Hari Jadi ke-541

Luthfi: Tiga Pekerjaan Rumah
Pemkab Cirebon Menanti



38 | DESA

Kerandon
PADes Meningkat, Gara-Gara Kios

Kuliner Cirebon Kaya Nilai, Kaya Rasa

Kelahiran kuliner Cirebon terjadi karena ritus keagamaan. Ada pula karena penyebab akulturasi budaya. Bagaimana sejarahnya?



Selain dikenal kota wali, Cirebon tak lelang akan ratusan kuliner yang familier. Berada di garis pantai utara Jawa Barat, Cirebon memiliki ragam kuliner yang telah dikenal hingga mancanegara.

Dijelaskan kelahiran ragam kuliner Cirebon, tidak terlepas dari keberadaan Cirebon yang menjadi persinggahan sejumlah bangsa pada zaman dahulu. Hal itu terlihat dari ciri khas beberapa kuliner yang ada.

"Sejak abad ke 14, Cirebon merupakan wilayah *melting pot*. Wilayah pertemuan beberapa kebudayaan. Ini juga menjadi pengaruh pada kuliner sehingga mendapatkan akulturasi budaya. Seperti

tahu gejrot. Dimana ada perpaduan antara budaya Cina dan lokal," jelas Casta, budayawan Cirebon.

Hal serupa juga terjadi pada awal mula kuliner empal gentong tercipta, yang mendapat pengaruh budaya Arab dan India.

Makanan merupakan bagian dari kebudayaan yang tak bisa dipisahkan dari pembentuk kebudayaan itu sendiri. Casta berpendapat, Cirebon memiliki kemampuan untuk membuktikan seberapa kuat dasar kepribadian budaya.

"Cirebon ini memiliki *local genius* yang kuat, sehingga tidak akan kehilangan ciri khas budayanya meskipun menghadapi akulturasi," terang Casta.



Casta menyebutkan, kuliner Cirebon terbagi menjadi 2 bagian. Ada yang muncul bersamaan dengan ritus keagamaan seperti pipis dan apem. Ada juga yang lahir dari penyerapan adaptasi terhadap budaya asing.

Sejak lama masyarakat menggunakan makanan sebagai strategi adaptasi untuk mengenal budaya lain. Masyarakat Cirebon diakui sejak dahulu terbiasa hidup dalam keberagaman.

"Makanan itu bagian dari strategi adaptasi masyarakat zaman dulu. Apalagi masyarakat Cirebon yang suka campur-mencampur. Seperti nasi lengko dan docang. Itu bukti kita terbiasa hidup di dalam keberagaman," tuturnya.

Selain itu, kuliner Cirebon bukan hanya memiliki nilai budaya dan spiritual, melainkan makna kehidupan. Seperti dilarang makan sambil jalan, dila-

rang makan makanan yang jauh dari pandangan.

"Makanan itu bukan hanya mengenyangkan, tapi juga mengatur perilaku kehidupan. Dari kecil saya diajarkan tidak boleh minum di tengah makan. Dan ternyata secara medis memang tidak baik buat kesehatan," kata Casta.

Setelah melewati perjalanan sejarah yang panjang, kuliner khas Cirebon perlu dilestarikan agar tetap terjaga. Casta mengatakan, perlu ada payung hukum agar kuliner-kuliner tersebut tidak kehilangan jati diri Cirebonnya.

Kepala Bidang Pariwisata sekaligus plt Kepala Bidang (Kabid) Ekonomi Kreatif Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) Kabupaten Cirebon Boyan mengatakan kuliner Cirebon belum memiliki payung hukum. Padahal warisan leluhur itu patut dijaga agar tak diklaim

oleh daerah lain.

Boyan menjelaskan, Disbudpar baru menjalankan program pembinaan terhadap pelaku kuliner saja. Sementara pendaftaran Hak Intelektual (HAKI) kuliner belum dilakukan.

"Kita perlu mengundang peneliti dan saksi-saksi, karena membutuhkan proses yang lebih panjang untuk HAKI kuliner," jelasnya.

DPRD Kabupaten Cirebon dikabarkan telah merencanakan pembentukan peraturan daerah yang akan menjadi payung hukum sektor kebudayaan termasuk kuliner. Dimana didalamnya akan terkandung pemeliharaan kuliner khas Cirebon berstandar.

"Kabarnya anggaran tahun ini akan dibuatkan. Itu menjadi hak inisiatif dewan. Nama perdanya pemajuan kebudayaan. Ada pasal yang mengatur pelestarian dan pengembangan kuliner nantinya," kata Casta.

Akademisi UI Bunga Bangsa Cirebon tersebut mengapresiasi langkah DPRD. Perda akan menjaga standar kualitas kuliner ketika mengalami eksplorasi terhadap perkembangan zaman. Sehingga kuliner tidak kehilangan jati diri dari nilai Cirebon.

"Ini penting karena kita sadar dalam makanan tidak hanya soal mengenyangkan dan menyehatkan, tapi ada nilai-nilai spiritual dan kultural. Bahkan menjadi pedoman perilaku masyarakat," jelasnya.

Meski demikian, belum ada catatan secara mendalam yang membahas secara rinci kuliner khas Cirebon.

"Memang belum ada dokumentasi secara mendalam terkait kuliner khas, bahkan dalam nasakh juga tidak ditemukan. Ini yang jadi pr bersama agar bisa meneliti kuliner kita," pungkasnya. •Par

Ragam Kuliner Khas Cirebon



Nasi Jamblang

Nasi dibungkus dengan daun jati ditambah lauk khas seperti telur dadar, bregedel, sayur, dan sambal.



Empal Gentong

Masakan sejenis gulai yang berisi daging sapi dengan kuah santan. Selain daging, biasanya ada campuran usus, babat, dan kikil.



Tahu Gejrot

Kudapan berupa tahu goreng dipotong-potong, ditambah bawang merah dan cabe diulek lalu disiram air gula merah yang dilarutkan.



Docang

Makanan terdiri dari irisan lontong, sayuran, dan parutan kelapa. Semua bahan dicampur lalu disiran dengan kuah yang dicampur oncom.



Nasi Lengko

Nasi ditambah potongan tempe, tahu, timun, toge rebus, dan disiram bumbu kacang serta kecap manis. Lalu ditaburi irisan kucai.



Mie Koclok

Mie yang disiram dengan kuah kaldu ayam kental. Lalu ditambah suwiran ayam, irisan telur, toge, daun bawang serta bawang goreng



Koci

Kue berbahan dasar tepung ketan dengan isi kacang hijau dan dikemas membentuk kerucut menggunakan daun pisang.



Pipis/Nagasari

Kue tradisional terbuat dari tepung tapioka/tepung beras yang diberi isian potongan pisang, lalu dikukus.



Geblog

Kue berbahan dasar singkong yang dihaluskan, lalu di uleni hingga kenyal lalu ditambah daun pisang.



Kerupuk Melarat

Kerupuk yang berbahan dasar tepung tapioka, dan ditambah sejumlah bumbu lalu disangrai menggunakan pasir pilihan.



Intip

Cemilan kerak nasi liwet yang dikeringkan. Diberi bumbu lalu digoreng menggunakan minyak sayur.



Kerupuk Encrod

Makanan terdiri dari irisan lontong, sayuran, dan parutan kelapa. Semua bahan dicampur lalu disiran dengan kuah yang dicampur oncom.



Apem

Kue apem hanya muncul di waktu-waktu tertentu. Yakni pada bulan Safar tiba, sejak tanggal 1 hingga 30 bulan Safar dalam kalender Jawa



Kue Gapit

Kue tradisional berbahan tepung tapioka dan rempah-rempah. Lalu dibentuk menggunakan alat khusus hingga kemudian digoreng.



Teh Upet

Teh berbahan dasar pucuk daun muda yang berbau harum khas melati.



Tape Ketan Bakung

Minuman dingin berbahan dasar ketan yang difermentasi. Kemudian diberi air yang sudah dicampur daun katuk.



Es Cuing

Minuman dingin berbahan cincau hijau yang diberi serutan es batu dan santan kelapa.



Sirup Tjampolay

Sirup berbahan dasar buah campolay atau sawo, diolah sehingga menjadi cairan kental dan diberi perasa beberapa jenis buah.

Sega Jamblang

Berawal Iba untuk Sarapan Buruh

Penggunaan daun jati pada nasi jamblang diakui mampu membuat nasi bisa awet dan tahan lama. Bagaimana sejarahnya?



Belum sempurna rasanya saat berkunjung ke Cirebon, tak menyantap makanan paling familier satu ini. Nasi jamblang atau *sega jamblang* adalah makanan khas yang wajib dicicipi. Hampir seluruh wilayah di Cirebon, tersedia para penjual nasi jamblang.

Melansir Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) Kabupaten Cirebon, kemunculan nasi jamblang berawal dari pembangunan pabrik gula dan pabrik spiritus di Cirebon zaman kolonial Belanda pada 1847 silam.

Pembangunan pabrik melibatkan pada pekerja lokal di

sekitar Palimanan dan Plumbon. Juga para pekerja dari Kabupaten Kuningan seperti Cidahu, Cimarua, Cinaru dan Lengkong.

Sebagian pekerja yang berasal dari luar Cirebon harus berangkat pagi buta sehingga tidak sempat untuk menyiapkan sarapan. Apa lagi saat itu belum ada penjual makanan. Hal itu mengakibatkan banyak pekerja yang kesulitan mencari makan.

Iba dengan kondisi tersebut, seorang pengusaha pribumi bernama H Abdul Latif atau lebih dikenal Mbah Pulung, berniat menyedekahkan beberapa bungkus nasi untuk para peker-

ja. Ia pun meminta istrinya Tan Piauw Lung atau Nyonya Pulung untuk menyediakan nasi untuk para buruh pabrik.

Sontak kabar tersebut terdengar oleh pekerja lain. Namun, di zaman itu, menerima nasi bukanlah hal lazim, bahkan dianggap pamali. Para pekerja memutuskan membeli dengan memberi uang seadanya kepada Mbah Pulung untuk mengganti apa yang mereka makan.

Peristiwa itulah yang menjadi cikal bakal kemunculan warung nasi jamblang. Nama 'jamblang sendiri diambil dari salah satu nama daerah di Kabupaten Cirebon, yang menjadi tempat pertama kali kuliner itu muncul.

Bagian khas pada nasi jamblang terletak pada bungkusnya yang memakai daun pohon jati. Mbah Pulung yang menjadi pencetus kuliner tersebut meyakini dengan dibungkus daun jati membuat nasi lebih awet dan mengeluarkan aroma khas. Selain itu, daun jati memiliki serat yang lebih kuat dibandingkan kertas sehingga tidak mudah sobek.

Saat ini nasi jamblang dapat disajikan dengan tambahan lauk tahu sayur, sate kentang, telur dadar, perkedel, tahu goreng, tempe goreng, dan sambal. Para pengunjung bisa memilih lauk sesuai selera. Setiap porsi nasi jamblang saat ini dibanderol mulai belasan hingga puluhan ribu rupiah. •Par



Empal Gentong

Olahan Daging Hasil Akulturasi Budaya

Perpaduan sejumlah budaya yang singgah di Cirebon menjadi titik awal munculnya olahan daging berkuah kuning.



Mencicipi makanan khas Cirebon tak lengkap bila belum menyantap empal gentong. Olahan daging khas Cirebon yang mirip dengan gulai ini menjadi menu wajib bagi pecinta kuliner Cirebon.

Empal gentong memiliki khas kuahnya berwarna kuning yang berisi potongan daging sapi dilengkapi *jeroan* seperti usus, babat bahkan kikil. Empal gentong dimasak selama 4 jam lebih di dalam gentong besar yang terbuat dari tanah liat.

Melansir dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) Kabupaten Cirebon, empal gentong merupakan kuliner legendaris yang menjadi salah satu *icon* Cirebon. Olahan daging

berkuah ini dikabarkan berasal dari Desa Battebat, Kecamatan Tengahtani, Kabupaten Cirebon.

Perjalanannya diawali dari kreativitas masyarakat setempat yang memanfaatkan gentong untuk memasak empal. Dahulu masyarakat memasak menggunakan pohon asam untuk dijadikan kayu bakar. Mereka meyakini hal itu akan memberi aroma yang khas pada masakan.

Sejarah mencatat empal gentong diperkirakan telah ada sejak abad 15 masehi. Kuliner ini merupakan produk akulturasi sejumlah budaya yang singgah di Cirebon pada waktu itu. Dahulu Cirebon merupakan tempat persinggahan sejumlah bangsa dan budaya.

Banyak pedagang asing yang datang dan singgah di Cirebon dengan membawa budaya mereka. Terlihat dari ciri makanannya, empal gentong memiliki kuah seperti gulai yang merupakan makanan khas Arab dan India. Sedangkan bumbunya berasal dari perpaduan budaya Cina dan Jawa.

Pada masa awal empal gentong memakai daging kerbau sebagai olahan dagingnya. Hal itu untuk menghormati para penganut agama Hindu. Bagi pemeluk agama Hindu, sapi merupakan hewan yang disucikan. Dengan kata lain, orang terdahulu juga menggunakan kuliner dalam proses penyebaran agama Islam.

Nama empal gentong pun diambil dari alat masak yang digunakan yakni gentong atau periuk terbuat dari tanah liat. Kuliner yang satu ini banyak ditemukan di Desa Battebat, Kecamatan Tengahtani.

Saat ini empal gentong tersedia lebih bervariasi. Dalam penyajiannya empal gentong biasanya ditaburi bawang goreng dan daun kucai. Lalu ditambah sambal berupa cabai kering giling. Sambal ini dikenal sangat pedas karena mengandung saripati cabai merah kering yang ditumbuk.

Empal gentong dapat disajikan bersama nasi atau lontong. Untuk satu porsi empal gentong dibanderol hanya Rp 23 hingga Rp 25 ribu. •Par

Tahu Gejrot

Kudapan Primadona Karya Pribumi

Tahu kopong dan air gula merah menjadi bahan utama dalam membuat tahu gejrot. Sebagai klasifikasi kudapan ini merupakan primadona yang tak pernah sepi.



Kudapan lezat khas Cirebon satu ini merupakan potongan tahu yang disiram dengan air gula merah. Disatukan dalam bumbu khas terdiri dari irisan bawang merah, cabai rawit dan garam yang sudah diulek kasar. Bila semua sudah tercampur, barulah tahu gejrot dapat dinikmati.

Biasanya jajanan ini disajikan di atas piring kecil terbuat dari tanah liat yang berwarna merah atau hitam. Tahu gejrot memiliki rasa yang gurih, manis, pedas, dan sedikit asam. Kudapan ini diminati beragam kalangan. Para penjual tahu gejrot mudah ditemukan di Cirebon. Apalagi di wilayah timur.

Berdasarkan data dari Disbud-

par Kabupaten Cirebon, kemunculan tahu gejrot tak bisa lepas dari keberadaan pabrik tahu milik keturunan Tionghoa di Desa Jatiseeng, Kecamatan Ciledug.

Sekitar tahun 1919, etnik Tionghoa yang menetap di Cirebon membawa salah satu makanan khasnya yaitu tahu. Berbeda dengan tahu pada umumnya, orang dulu menyebutnya tahu kopong yang digoreng.

Di tahun yang sama, wilayah Jatiseeng banyak berdiri sejumlah pabrik tahu milik keturunan Tionghoa, yang menyedot pekerja lokal. Hal tersebut membuat masyarakat merasa terbantu karena keadaan ekonomi yang tidak stabil.

Diperkirakan tahu gejrot mulai

muncul pada tahun 1950. Disaat para pekerja yang merupakan pribumi berinisiatif memadukan tahu kopong dengan bumbu tradisional untuk menambah penghasilan. Seiring waktu, tahu gejrot menjadi kuliner yang sangat digemari.

Ciri khas tahu gejrot terdapat dalam air gula merah yang merupakan kunci utama kuliner ini menjadi primadona berbagai kalangan. Rasa manis, pedas, dan asam dari kuah gula merah sangat pas jika dipadukan dengan gurihnya tahu kopong.

Dahulu masyarakat menjual tahu gejrot dengan menggunakan *tampah* dan menempatkannya di atas kepala, bahkan ada juga yang memikul sampai menggendongnya berkeliling.

Sementara itu, nama tahu gejrot diambil dari bunyi botol berisi air gula merah saat penyajian. Dimana air gula merah yang dilarutkan disiram menggunakan botol, sehingga berbunyi *jrot-jrot*. Seiring waktu nama gejrot pun diambil.

Saat ini pedagang tahu gejrot mudah ditemukan bukan hanya di Cirebon, melainkan kota-kota besar seperti Bandung dan Jakarta.

Tahu gejrot biasanya disantap dengan tambahan kerupuk atau gorengan. Untuk harga satu porsi tahu gejrot relatif murah, hanya sekitar Rp 5 ribu sampai Rp 10 ribu. •par



Docang

Kuliner Misterius Kesukaan Para Wali

Awalnya docang dibuat untuk meracuni para wali, namun tak disangka mereka justru menyukainya. Bagaimana bisa?



Kuliner yang satu ini patut masuk ke dalam daftar kuliner yang perlu dicicipi saat berkunjung ke Cirebon. Docang merupakan lontong berkuah yang diracik menggunakan rempah-rempah tradisional khas.

Meski tak sepopuler kuliner lain, kudapan docang masih menjadi incaran menu untuk sarapan.

Perpaduan lontong, daun singkong, dan taoge menjadikan docang berasa gurih dan segar. Apalagi ditambah siraman kuah yang terbuat dari oncom, sehingga membuat docang menjadi kuliner yang menggugah selera.

Selain rasanya yang nikmat, docang juga memiliki unsur historis yang kuat. Dilansir dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) Kabupaten Cirebon, docang merupakan makanan ke-

sukaan para walisongo.

Uniknya, kemunculan docang diawali dari ketidaksukaan Pangeran Rengganis dengan keberadaan wali songo. Pangeran Rengganis mencoba berbagai cara agar para walisongo itu bisa berhenti menyebarkan agama Islam di wilayahnya. Saking bencinya, ia berniat membunuh Wali Songo dengan memberikan racun pada mereka.

Peristiwa itu diperkirakan terjadi pada abad ke 15, ketika Wali Songo tengah berkumpul di Masjid Agung Sang Cipta Rasa. Pangeran Rengganis membuat makanan yang sudah ia berikan racun. Tak disangka, bukannya keracunan para wali justru menyukainya.

Sejak saat itu, docang dianggap makanan yang misterius. Namun sekitar abad ke 18 docang dikenalkan kembali oleh

masyarakat setempat. Seiring waktu docang dimodifikasi dengan menambahkan rempah tradisional agar mendapatkan cita rasa yang khas.

Saat ini docang telah bervariasi dengan lontong yang diberi parutan kelapa, daun singkong, daun kucai, taoge dan kerupuk kemudian disiram kuah oncom. Sebelum disajikan, docang ditaburi remasan kerupuk ikan yang khas sebagai salah satu penyedap rasa.

Nama docang merupakan singkatan yang diambil dari "godogan kacang" (dage) yang dihaluskan. Namun ada juga yang menyebutkan nama docang diambil dari bahan utama yakni "do" dari *bodo* atau baceman dage, dan "cang" dari kacang hijau yang sudah direbus menjadi taoge.

Awalnya setiap perayaan *muludan* pedagang docang memenuhi halaman Keraton Kasepuhan dan Kanoman. Namun saat ini, tak perlu menunggu *muludan* jika ingin merasakan lezatnya docang, pasalnya pedagang docang ada yang *mangkal* di setiap sudut Cirebon.

Harga untuk satu porsi docang relatif murah. Cukup mero-goh kecek sekitar Rp 12 ribu, satu mangkok docang pun siap disantap. Biasanya docang nikmat dimakan saat masih hangat, dan ditemani teh tawar hangat bersama sepiring kerupuk. •par

Nasi Lengko

Sederhana nan Menyehatkan

Olahan nasi dengan ciri khas irisan kucai ini dapat ditemui di hampir wilayah pantura Jawa Barat. Sederhana juga menyehatkan.



Tak afdal rasanya bila mengunjungi Cirebon namun tak menikmati hidangan satu ini. Digolongkan menjadi makanan berat, nasi lengko merupakan makanan khas Cirebon yang mudah dijumpai.

Nasi lengko atau *sega lengko* terdiri potongan timun, taoge rebus, tempe, tahu disiram bumbu kacang serta kecap manis. Juga dilengkapi dengan bawang

goreng sebagai toppingnya.

Ciri khas nasi lengko dapat dilihat dari irisan kucai. Sederhana namun enak. Semula, hanya dinikmati untuk masyarakat kelas bawah, namun saat ini nasi lengko sudah menjadi makanan semua kalangan.

“Dulu emang nasi lengko cuman buat orang pinggir. Tapi kalau sekarang sudah terkenal dan hampir disukai semua

kalangan yang mampir ke Cirebon pasti menyukai kelezatan nasi lengko,” ujar Royanah (45), pedagang nasi lengko di Sumber.

Salah satu alasan nasi lengko terkenal, karena lauk pauknya yang menyehatkan dan tidak menyebabkan kolesterol.

Dalam sejarahnya, nasi lengko berasal dari kata ‘*langka*’ yang bermakna tidak ada atau jarang. Pasca kemerdekaan, masyarakat Cirebon sempat mengalami kesusahan pangan. Sebagian warga berinisiatif membuat makanan yang lauknya sedikit untuk menghemat namun tetap bernilai sehat. Maka lahirlah nasi lengko.

Saat ini, nasi lengko dapat ditemui di wilayah pantura seperti Indramayu, Brebes, Tegal hingga Pemalang. Tapi tentu saja nasi lengko khas berasal dari daerah pencetusnya.

Para pedagang nasi lengko biasanya menjajakan dagangannya di bahu jalan dengan membuka tenda atau warung kecil. Tak sedikit yang memilih membuka menjadi restoran besar.

Untuk menambah pelengkap, nasi lengko dapat disajikan dengan tambahan lauk seperti telur dadar, telur asin atau sate kambing.

Para wisatawan tak perlu merogoh kocek yang besar untuk menikmati nasi lengko yang sehat dan lezat. Dijual dari harga Rp 5 ribu hingga Rp 15 ribu untuk satu porsi. •Kus



Mie Koclok

Sajian Lezat Berkuah Santan

Mie koclok mudah ditemukan di berbagai tempat di Cirebon. Selain karena harganya murah, diakui kuliner khas Cirebon ini sulit ditolak lidah.



Sajian mie dengan siraman kuah santan gurih dengan tekstur kental dapat ditemukan di Cirebon. Masyarakat Cirebon menamakannya dengan mie koclok. Ada suwiran daging ayam, telur, irisan kol dan taoge sebagai pelengkap.

Untuk menikmati mie koclok cukup mudah. Tak usah mencari di tempat tertentu, karena para penjual mie koclok dapat ditemukan di jalanan sekitar Cirebon maupun restoran khas

Cirebon. Untuk harga satu porsi mie koclok pun cukup terjangkau. Dari kisaran Rp 10 ribu hingga Rp 30 ribu.

Resep mie koclok terdiri dari mie telur atau mie basah, bawang putih, merica, kaldu ayam, tepung, santan. Bahan pelengkap daun bawang, kol, taoge, telur dan suwiran ayam goreng.

Menurut sejarahnya, penamaan mie koclok berasal dari kata *koclok* yang berarti dikocok atau digoyang-goyangkan.

Versia lain menyebutkan mie koclok ini adalah singkatan dari “Mie Khasnya Orang Cirebon yang Lebih Okay” yang ditemukan Edi, pemilik warung mie koclok sejak 1945 silam. Edi juga sering disebut sebagai pelapor terciptanya mie koclok khas Cirebon ini.

Mie koclok ini mempunyai rasa yang sangat khas, karena menggunakan kaldu dan santan. Saat ini para pedagang mie koclok adalah generasi ketiga. Cita rasa lezat dan sulit ditandingi, membuat kuliner ini masih bertahan hingga sekarang.

Tak berlebihan, bila mie koclok khas Cirebon ini menjadi menu makanan wajib yang harus dicicipi ketika berkunjung ke Cirebon.

Salah satu warung mie koclok terkenal yang ada di Cirebon yakni warung mie koclok panjuran yang sudah buka sejak tahun 1960-an. Warung tersebut tak pernah sepi pembeli. Selain itu, ada juga warung mie koclok milik Kardi di daerah Pekiringan Kota Cirebon. Warung mie koclok ini sudah ada sejak tahun 1970 silam.

“Tak lupa, agar semakin nikmat, dalam menyantap mie koclok harus disertai sambal cabai rawit dan emping goreng. Pokonya rasanya sulit untuk ditolak lidah,” ungkap Wahyu, pedagang mie koclok keliling di Kecamatan Weru. •Kus

Koci

Sarat Makna Ajaran Islam

Kue berbalut daun pisang ini diyakini memiliki sarat makna ajaran Islam. Koci biasa disajikan dalam perayaan dan adat tertentu.



Jajanan pasar tradisional khas Cirebon satu ini tak kalah lezat. Kue koci dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Namun kue ini memiliki banyak variasi di beberapa wilayah, salah satunya di Cirebon. Kue koci khas Cirebon memiliki tekstur yang kenyal, dan terdapat varian warna hijau, cokelat dan putih.

Kue koci Cirebon berbahan dasar tepung ketan yang dicampur dengan beberapa bumbu sehingga membentuk adonan lembut namun tidak lengket. Sementara isiannya biasa menggunakan kelapa parut atau gula merah yang dilarutkan dengan balutan daun pandan.

Hal yang menjadi ciri khas kue ini adalah bentuknya yang menyerupai piramida. Selain itu kue koci dibungkus menggunakan daun pisang.

Kue koci akan dikukus dengan api sedang sampai daun pisang berubah warna menjadi lebih pekat. Sebelum dikukus koci akan diolesi minyak agar tidak lengket saat diangkat.

Tak jauh beda dengan kue tradisional lainnya, koci merupakan kudapan yang kemunculannya dibarengi dengan ritus kebudayaan yang ada di Cirebon.

Budayawan Cirebon Made Casta mengungkapkan, banyak kuliner khas Cirebon yang muncul bersama dengan ritus kebu-

dayaan atau keagamaan. Seperti kue pipis, apem dan koci.

Kue koci biasa disajikan dalam waktu tertentu seperti perayaan adat, pernikahan, khitanan, dan idul fitri. Koci juga dijual di pasar tradisional seperti Pasar Kue Weru. "Rasanya yang manis dan pulen membuat koci selalu diburu untuk jadi menu andalan perayaan," ungkapnya.

Meski demikian, belum ada bukti mendalam mengenai kemunculan kuliner satu ini. Namun ia meyakini, kue berbalut daun pisang ini diperkirakan muncul pada abad ke 14.

"Makna segitiga dari kue koci ada yang menyebutkan substansi ajaran Islam. Iman, Islam dan Ihsan," tuturnya.

Jika dulu Koci hanya memiliki satu warna, kini Kue itu hadir dengan lebih bervariasi. Bagi yang suka dengan harum pandan, terdapat Koci warna hijau yang memiliki rasa khas pandan. Terdapat juga Koci berwarna cokelat yang telah diberi pewarna makanan khas cokelat.

Harga yang dibandrol pun cukup murah, hanya dengan uang Rp. 1000 kelezatan Kue Koci bisa dinikmati. Kue tradisional berbentuk primadia ini menjadi salah satu kuliner yang patut dicoba bagi wisatawan yang berkunjung. Apa lagi bagi pecinta Kue tradisional yang rindu menikmati kelezatan Kue jadul.

Pipis

Lambang Ketulusan

Kue yang satu ini diyakini sebagai lambang ketulusan hati sebagai penghormatan, tak heran kue ini menjadi menu wajib saat penyelenggaraan syukuran atau upacara keagamaan. Benarkah?



Kue pipis atau nagasari merupakan kue tradisional khas nusantara yang memiliki banyak variasi di setiap daerah.

Pipis berbahan dasar tepung beras dan tepung sagu. Kue ini terdapat isi potongan pisang raja. Sebelum dikukus, pipis dibungkus menggunakan daun pisang dan diberi potongan daun

pandan agar berbau harum.

Pada masa lampau, pipis disajikan dalam acara, ritual adat Jawa, misalnya upacara keagamaan atau rangkaian selamat dan *tolak bala*. Di Cirebon sendiri pipis ini menjadi jajanan wajib pada upacara perayaan.

Pipis diperkirakan muncul pada abad ke 16 Masehi. Bermula ketika seorang pendeta Bud-

dha yang bernama Mahawiku Astapaka melakukan perjalanan menuju Candi Borobudur.

Saat itu sang pendeta disambut Adipati Hadiwijaya atau lebih dikenal Jaka Tingkir dari Pajang. Ia diminta untuk menginap di Pajang sebelum melanjutkan perjalanannya.

Sang pendeta yang setuju untuk mampir dan bermalam disuguhkan hidangan tanpa daging dan ikan, melainkan sebuah makanan yang terbuat dari tepung beras dengan irisan pisang di dalamnya.

Hidangan tersebut ternyata membuat pendeta terkesan, sehingga ia mengusulkan untuk mengadakan sebuah upacara dan doa bersama agar kerajaan Pajang diberikan kesejahteraan dan kemakmuran.

Makanan tersebut dinamakan Nagasari. Dulu kue ini merupakan lambang ketulusan hati dan upaya untuk memohon kebaikan dari tuhan, agar dijauhkan dari segala macam penyakit dan keburukan.

Untuk harga satu buah kue pipis dibanderol senilai Rp 1.000. Kue pipis selalu menjadi buruan penikmat jajanan tradisional di pagi hari. Rasanya yang gurih, dan manis sangat pas disantap dengan teh hangat. •Kus

Kerupuk Melarat Tercipta di Masa Sulit

Kerupuk melarat menjadi salah satu makanan yang unik khas Cirebon. Dimana prosesnya disanggaraai menggunakan pasir dan tidak digoreng dengan minyak panas.



Jika berkunjung ke Cirebon dari Jalan Raya Pantura Indramayu akan tampak puluhan pedagang kerupuk berwarna-warni berjejer di pinggir jalan. Kerupuk tersebut dikenal dengan sebutan kerupuk melarat khas Cirebon.

Kerupuk melarat menjadi salah satu kudapan khas Cirebon yang juga tak kalah terkenal bagi para wisatawan. Dinamakan kerupuk melarat karena proses pembuatannya tidak digoreng dengan minyak, tetapi menggunakan pasir khusus yang telah

diayak dan dikeringkan.

Para sejarawan Cirebon mengungkapkan terciptanya kerupuk melarat dimulai pada masa penjajahan kolonial Belanda. Adanya tanam paksa membuat masyarakat Cirebon kesulitan menanam padi, karena semua tanaman telah ditentukan oleh penjajah. Hanya rempah-rempah yang boleh ditanam saat itu.

Tak memiliki persediaan makanan yang cukup, masyarakat Cirebon kala itu hanya bisa menanam singkong untuk kebutuhan sehari-hari. Pada masa sulit itu la-

hirlah kerupuk melarat berbahan utama singkong.

Saat ini kerupuk melarat sudah menjadi buah tangan wajib bagi para pelancong. Selain keunikan cara pembuatannya, warna kerupuk yang sangat beragam, dengan rasanya yang khas gurih dan asin menjadi daya tarik sendiri.

Bahan dasar kerupuk melarat dapat ditemukan di pasar tradisional maupun modern.

Sejarah lainnya menyebutkan, pada tahun 1930, Indonesia mengalami krisis ekonomi. Akibatnya harga minyak melonjak tinggi dan sangat berdampak pada kenaikan harga pokok lain. Melihat dari tingginya harga minyak tersebut, masyarakat Cirebon kala itu menemukan solusi yang jitu dengan membuat kerupuk jenis baru yang tidak memakai minyak.

Pada awalnya, nama kerupuk ini yaitu kerupuk mares, atau kerupuk ngeres. Itu dikarenakan masih ada sisa pasir yang menempel. Lambat laun akhirnya masyarakat mengenalnya dengan nama kerupuk *melarat* yang artinya miskin.

Saat ini pembuatan kerupuk melarat dapat dilakukan lebih cepat dengan bantuan mesin. Ada ragam rasa kerupuk melarat dari: asin, gurih hingga terasi. Untuk harga satu kilo kerupuk melarat dibanderol Rp 15 ribu. •Kus



Kue Gapit Jadi Andalan Menu Perayaan

Jajanan ringan satu ini diakui telah meleganda di Cirebon. Berbentuk mirip waffle, namun berbeda dengan ragam rasa yang renyah saat dicicipi.



Cirebon bak surganya kuliner di Jawa Barat. Salah satu camilan khas Cirebon yang wajib dicicipi adalah kue gapit. Nyamikan ini bisa menjadi pelengkap makanan atau dihidangkan langsung. Nama gapit diambil dari pembuatannya yang dilakukan dengan cara digapit menggunakan dua lempeng besi atau baja di atas pembakaran. Hasilnya adonan menjadi pipih dan kue menjadi renyah ketika dimakan.

Kue ini memiliki bahan uta-

ma tepung tapioka dan memiliki bentuk yang pipih dan bulat. Sekilas mirip dengan kue simping. Bedanya, kue gapit ini memiliki diameter yang lebih kecil dibanding kue simping yang berukuran lebih besar.

Apabila sudah memasuki wilayah Cirebon, maka akan sering dijumpai makanan ringan yang satu ini. Apalagi jika mendekati perayaan hari Idul Fitri. Tak afdal rasanya bila tak dihidangkan sebagai menu lebaran.

Kue gapit diakui telah ada se-

jak puluhan tahun silam, meski tak dapat dipastikan kapan tepatnya.

Pada awalnya kue kering ini hanya memiliki varian rasa kelapa yang dihidangkan di pasar tradisional. Namun saat ini, kue gapit dapat ditemukan di mall dan toko oleh-oleh modern yang ada di Cirebon. Harganya variatif dari Rp 20 hingga Rp 25 ribu per kilonya.

Selain itu kue gapit juga memiliki berbagai rasa, dari gurih, keju, bawang, udang, kencur, kacang, manis wijen, coklat, manis jahe serta rasa balado yang pedas. Tergantung selera pembeli.

Proses pembuatan kue gapit ini cukup unik, karena masih menggunakan cara tradisional. Adonan yang terbuat dari tepung tapioka ditambah bumbu rempah lain dimasukkan ke dalam sebuah pemanggang yang terbuat dari kotak berukuran kecil. Pada umumnya satu kotak dapat menampung 16 adonan kue gapit.

Setelah itu, panggangan akan dijepit sehingga membentuk adonan menjadi pipih dan bermotif seperti cetakan tersebut. Inilah awal mula penamaan kue gapit.

Kue gapit yang matang sempurna akan terasa renyah saat dimakan. Tak berlebihan, kue gapit masih menjadi camilan andalan. Salah satu sentra pembuat kue gapit berada di Pasar Kue Weru.

Kerupuk Encrod

Lezat Dinikmati Saat Cuaca Dingin

Kerupuk satu ini sangat nikmat disantap saat cuaca dingin. Berbahan dasar singkong, Encrod dapat dinikmati camilan atau lalap.



Kerupuk encrod merupakan jajanan khas Cirebon yang berasal dari Kecamatan Greged. Kerupuk ini memiliki dua nama populer: Encrod dan lantak.

Encrod terbuat dari singkong. Dinamakan kerupuk encrod, karena bentuk irisan adonannya yang miring. Sementara nama lantak, diambil dari nama tem-

pat asal kerupuk.

Kerupuk encrod sudah menjadi oleh-oleh khas bagi wisatawan yang berkunjung ke Cirebon. Kerupuk ini juga sudah menjadi camilan pelengkap. Bisa dengan baso atau rujak.

Untuk membuat kerupuk encrod tidaklah sulit diperlukan singkong, bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam kasar,

gula putih, serta penyedap rasa.

Singkong dibersihkan lalu direbus. Setelah lembek, singkong dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Setelah itu dijemur hingga mengeras. Proses penjemuran ini membutuhkan waktu sehari. Setelah benar-benar kering, adonan kerupuk kemudian di celupkan ke bumbu yang sudah dihaluskan ditambah bumbu lain seperti gula pasir dan penyedap rasa.

Setelah itu, kerupuk akan kembali dijemur. Tapi hanya beberapa jam. Barulah kerupuk Encrod mentah sudah siap digoreng.

Encrod sangat digemari saat musim penghujan. Kerupuk ini sangat nikmat saat dimakan dalam cuaca dingin, ditemani dengan secangkir kopi atau pun teh hangat.

Di daerah asalnya Kecamatan Greged, kerupuk encrod biasanya menjadi campuran dari rujak khas rujak kucur.

Sekarang, kerupuk encrod sudah bisa di beli di toko oleh-oleh yang ada di Cirebon. Wisatawan yang datang ke Cirebon, wajib membawa kerupuk encrod ini sebagai buah tangan favorit. Nama makanan unik ini merupakan salah satu buah tangan khas Cirebon. Terbuat dari singkong yang diiris tipis, dengan rasa gurih dan sedikit pedas. Pas untuk camilan maupun lalapan.



Intip

Kerak Nasi yang Digoreng

Tak lengkap rasanya bagi para peziarah makam Sunan Gunung Jati bila tak membeli intip. Jajanan khas Cirebon yang renyah.



Intip, bagi kebanyakan orang tentu adalah perbuatan melihat dengan cara sembunyi-sembunyi. Namun intip saat berkunjung di Cirebon punya makna berbeda.

Intip merupakan jajanan khas Cirebon terbuat dari kerak nasi yang menempel di dinding kuali setelah menanak nasi. Warga menyebutnya "intip" mengingat bahan utama pembuatannya berasal dari kerak nasi liwet. Asal kata intip diambil dari bahasa

Jawa Cirebon yang berarti kerak Suhu yang terlalu panas membuat beras menempel di dinding kuali.

Nasi yang mengering di kuali akan digoreng beberapa menit hingga benar-benar kering. Setelah itu intip ditiriskan dan ditambahkan bumbu. Ada dua rasa pada intip khas Cirebon ini, yakni manis dan asin gurih. Intip berwarna kuning atau kuning kecoklatan dengan serta tekstur yang renyah.

Diperkirakan camilan intip sudah ada sejak tahun 1980. Dimana saat itu, Indonesia sedang mengalami krisis ekonomi, sehingga masyarakat Cirebon pada waktu itu mengkonsumsi kerak nasi yang dicampur dengan parutan kelapa.

Setelah krisis berhenti, masyarakat berinovasi dengan menggoreng kerak nasi dicampur penyedap rasa.

Sekilas mirip rangginang, tapi perpaduan rasa intip dengan bumbu rempahnya yang melekat membuat intip menjadi lebih gurih dan renyah. Sangat pas dinikmati bagi yang hobi ngemil dan cinta kuliner Nusantara. Jajanan ini banyak dijumpai di sekitar Wisata Religi Komplek Makam Sunan Gunung Jati, Desa Astana, Kecamatan Gunung Jati, Kabupaten Cirebon.

Pedagang intip semula hanya ditemui di daerah Gunung jati dan menjadi jajanan khas yang wajib dibeli setelag berziarah. Namun saat ini, intip mudah ditemukan di warung dan toko oleh-oleh Cirebon.

Intip menjadi buah tangan yang tidak boleh dilewatkan bagi wisatawan yang berkunjung ke Cirebon.

Biasanya intip dijual per kilo maupun eceran. Dari Rp 70 hingga 80 ribu per kilo tergantung jenis rasa dan ukurannya. •Kus

Geblog

Adonan Singkong yang Sempat Jadi Pengganti Nasi

Diyakini kue geblog sempat menjadi makanan pokok pengganti nasi oleh masyarakat Cirebon. Kini mulai sulit ditemui?



Makanan tradisional khas Cirebon tak ada habisnya bila dibahas. Pasalnya, Cirebon memiliki banyak makanan tradisional yang wajib dicoba dan diketahui oleh wisatawan.

Buah tangan tradisional khas Cirebon yang patut dicoba adalah Geblog. Camilan berbahan singkong maupun ketan ini biasa dijual di waktu pagi maupun petang.

Untuk membuatnya, sediakan singkong jenis madu berwarna

kecoklatan. Singkong yang sudah dikupas selanjutnya direbus di dalam air panas hingga matang. Setelah itu, singkong dihaluskan dengan dicetak di atas wadah tertentu. Adonan singkong itu pun dipotong hingga berbentuk persegi. Biasanya geblog akan disajikan di atas wadah daun pisang.

“Selanjutnya, bisa tambahkan kinca dan baluri dengan parutan kelapa untuk menambahkan rasa geblog. Atau cukup dengan parutan kelapa,” ujar Sri, salah satu pedagang Geblog di Pasar

Kue Weru.

Geblog diakui sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda. Belum diketahui kapan tepatnya geblog ditemukan dan dikonsumsi oleh masyarakat Cirebon. Meski demikian, semula geblog diyakini menjadi makanan pokok pengganti nasi.

Geblog memiliki banyak variannya, seperti geblog ireng, geblog putih. Biasanya para penjual geblog menjajakan dagangannya dengan sejenisnya seperti klepon, growol, orog-orog hingga ketan gurih dan ketan merah. Semuanya berbahan dasar ketan dan singkong.

Kebanyakan para penjual geblog ini merupakan warisan dari keluarganya secara turun temurun. Resepnya pun tak berubah dari dulu hingga sekarang. Hanya membutuhkan bahan-bahan sederhana yang mudah ditemukan di pasar.

Saat ini, para penjual geblog mulai terhitung jari. Selain faktor perkembangan zaman, tak banyak generasi muda yang tertarik meneruskan membuat geblog.

Faktor lain yang membuat geblog mulai ditinggalkan, karena lamanya proses pembuatan. Sementara harga jajanan tradisional ini tak sebanding, hanya dibanderol senilai Rp 2.500 sampai Rp 5.000 per porsi.

Kue Apem

Simbol Saling Memaafkan

Ngapem adalah tradisi masyarakat Cirebon setiap Safar. Kue ini akan dinikmati sebagai cara saling memaafkan dan mencegah terjadinya malapetaka.



Masyarakat Cirebon mempunyai tradisi unik bernama *Ngapem*. Di bulan Safar dalam kalender Islam, para warga muslim di Cirebon akan beramai-ramai membuat kue apem.

Dengan kata lain, kue apem hanya muncul di waktu-waktu tertentu. Yakni pada bulan Safar tiba, sejak tanggal 1 hingga 30 bulan Safar dalam kalender Jawa.

Kue apem memiliki bentuk yang khas bulat dan kotak. Ada juga yang memiliki bentuk setengah bulat. Memiliki rasa tawar, kue apem biasa dimakan dengan tambahan cairan gula merah (kinca).

Bukan tanpa alasan, konon katanya, bentuk kue apem yang beragam tersebut memiliki makna tersendiri. Bentuk kotak dan bulat menggambarkan kue apem diciptakan untuk memperingati peristiwa perang tertentu.

Bentuk bulat dari kue apem juga diartikan sebagai kebulatan dan kepasrahan.

Menurut kepercayaan orang Arab, bulan Safar merupakan bulan bencana. Sehingga untuk menolak bala lahiriah tradisi saling memaafkan sesama umat manusia. Inilah penyebab kue apem hanya muncul di bulan Safar. Kata ‘apem’ sendiri berasal dari bahasa Arab ‘af-

fan’ yang artinya adalah maaf.

Di Cirebon, tradisi ngapem dilaksanakan pertama kali di Keraton Kanoman. Syekh Syarif Hidayatullah mengenalkan kue apem dalam penyebaran agama Islam di Cirebon. Sunan Gunung Jati membagikan kue apem untuk fakir miskin guna mencegah malapetaka setiap Safar.

Masyarakat Cirebon mengadakan tradisi ngapem untuk ajang silaturahmi dan saling meminta maaf.

Seiring waktu, kue wapem menjadi makanan khas Cirebon yang wajib ada setiap bulan Safar. Selain bulan tersebut, kue apem akan sulit ditemui.

Untuk membuat kue apem bahan utama yang diperlukan di antaranya: tepung beras, santan, baking soda, gula pasir, gula merah. Untuk pelengkap bisa ditambahkan daun pandan, kelapa parut dan sagu.

Kue apem memiliki tekstur yang lembut, serta memiliki pori-pori yang membuat kue ini khas. Rasanya yang tawar harus disajikan dengan dicelupkan terlebih dahulu ke dalam kinca.

Masyarakat Cirebon sangat mensakralkan tradisi safaran ini. Makanya kue apem ini sangat khas dengan Cirebon. Ketika sudah memasuki bulan safar, wisatawan bisa dengan mudan menemukan kue ape mini di pedagang pinggir jalan maupun di pasar-pasar. •Kus

Tilik Pembuatan Kerupuk Melarat



2 Bahan-bahan tersebut kemudian digiling dengan alat khusus hingga berbentuk adonan padat.



1 Pembuatan kerupuk melarat dimulai dengan mencampurkan tepung singkong (tapioka), air dan bumbu secukupnya.



3 Adonan padat selanjutnya masuk tahap pencetakan kerupuk hingga berbentuk lembaran.



4 Lembaran kerupuk melarat kemudian masuk pada tahap pengukusan selama 20 hingga 30 menit.



5 Setelah matang sempurna, kerupuk diletakkan dalam wadah gedek untuk proses penjemuran



6 Lamanya proses penjemuran bergantung pada kondisi cuaca.



7 Kerupuk kering kemudian dipotong menjadi lebih kecil dan siap digoreng.



8 Proses menggoreng kerupuk tidak menggunakan minyak, melainkan dengan pasir yang terlebih dulu dibersihkan.



9 Setelah matang, kerupuk kemudian dikemas menggunakan wadah plastik dan siap dipasarkan.





Regenerasi Pelaku Kuliner Minim Hanifah: Kami Tunggu Dinas Usulkan Raperda

Sebagai pelaku kuliner khas Cirebon mengeluhkan minimnya generasi penerus kuliner Cirebon. Hanifah harapan dinas usulkan raperda pelestarian kuliner.



Baru saja selesai Isya, Wasri sudah bersiap memanas minyak di atas wajan. Ia akan menggoreng tahu-tahu kotak yang telah ia beli. Tak lupa, Wasri merebus air menggunakan panci. Menunggunya mendidih, lalu memasukan gula merah dan asam jawa.

Setelah matang, air gula merah itu ia tuang ke jeriken plastik khusus. Sementara tahu yang telah digoreng, ia susun rapih di atas tampah. Hampir setiap malam, rutinitas itu ia lakukan. Kurang lebih 2 jam waktu yang dibutuhkan sebelum Wasri beristirahat.

"Kira-kira jam 10 malam saya baru bisa beristirahat. Soalnya saya lakukan sendiri," ujarnya.

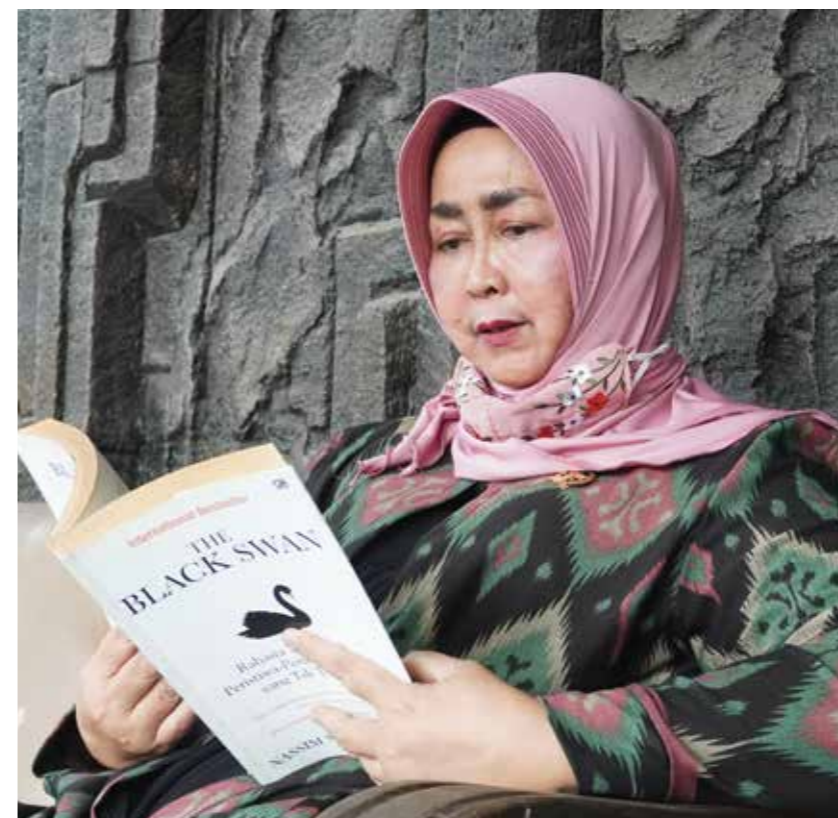
Wasri merupakan penjual tahu gejrot asal Baba-

kanlosari, Kecamatan Pabedilan. Pukul 9 pagi, Wasri mulai memikul jualanannya. Berangkat menggunakan angkutan umum menuju desa tempat pelanggannya.

Perempuan 65 tahun itu, setiap hari berkeliling di Desa Gebang. Memikul tampah di atas kepalanya. Hampir 20 tahun Wasri telah berjualan kuliner khas Cirebon.

"Saya lupa, tapi tahun 2003 itu saya sudah berjualan. Sampai sekarang kadang kalau satu atau dua hari tidak dagang saja, pasti pelanggan nanyain," ungkap Wasri.

Alhasil, Wasri harus selalu fit agar tak kehilangan pelanggan. Jika sewaktu-waktu ia sakit, tak ada yang bisa menggantikannya. Meski Wasri



memiliki 4 anak, tak seorang pun yang bersedia melanjutkan usaha tersebut.

"Kalau kaki saya sudah tidak kuat, kemungkinan saya akan berhenti jualan tahu gejrot. Saya enggak mau memaksa anak saya. Anak-anak saya memilih bekerja di perusahaan dan pabrik. Ada juga yang jadi TKI," jelas Wasri.

Tak jauh beda dialami Niyah, penjual ketan geblog khas Cirebon. Sudah 30 tahun, keluarga Niyah menjual camilan berbalut daun pisang tersebut.

"Ini usaha milik ibu saya. Sejak tahun 1990 beliau sudah berjualan Geblog. Tapi enggak tahu nanti siapa yang akan meneruskan usaha ini setelah saya," kata Niyah.

Anak sulungnya memilih untuk bekerja di usaha lain, sementara anak bungunya masih duduk di bangku sekolah dasar.

Sebagai anak sulung, Niyah

berupaya untuk menjaga usaha keluarga tersebut. Selain minimnya generasi, kesulitan modal juga sering menjadi penyebab.

"Kadang kalau gak ada modal, saya pinjam, soalnya buat muter laginya susah," keluhnya.

Wasri dan Niyah merupakan sebagian yang mengkhawatirkan masa depan kuliner khas Cirebon. Jika terus dibiarkan, bukan tak mungkin kuliner khas Cirebon akan tenggelam. Belum lagi dengan tantangan kuliner modern yang menjadi idola generasi muda.

Kepala Bidang Ekonomi Kreatif Disbudpar Kabupaten Cirebon Boyan mengakui, sejauh ini baru ada program sosialisasi dan fasilitasi ke beberapa pelaku usaha kuliner khas Cirebon. "Belum semua memang," ujarnya.

Dia menuturkan, perlunya payung hukum serta legalitas

yang akan melindungi kuliner tersebut dalam menghadapi perkembangan zaman.

"Kalau ditanya perlu tidak, ya pasti perlu. Tapi memang harus melewati proses yang panjang," tuturnya.

Anggota Komisi IV DPRD Kabupaten Cirebon Hj Hanifah mengatakan, sejauh ini Dinas Budaya Pariwisata belum menginventarisasi seluruh warisan kuliner khas Cirebon. "Baru sebagian yang sudah. Selebihnya kaya geblog, ketan gurih dan camilan belum begitu dipromosikan," ujarnya.

Oleh karenanya, DPRD Kabupaten Cirebon menunggu langkah nyata Disbudpar untuk mengajukan raperda kuliner Cirebon misalnya, agar kekayaan daerah tersebut bisa terjaga dan terawat. "Kalau serius ayo ajukan. Kami sangat terbuka pengajuan raperda kuliner dari dinas," kata Hanifah.

Selain mengajukan raperda, politisi PKB itu menilai, perlunya merawat dan menjaga kuliner dengan berbagai macam cara. Misalnya dengan menggelar festival makanan setahun sekali dalam perayaan HUT Cirebon. "Kan bisa minta satu perusahaan saja sebagai sponsor. Saya yakin mudah dan sangat bisa," paparnya.

Ia pun tak menampik menurunnya jumlah penjual kuliner khas Cirebon karena minimnya generasi. Oleh karenanya, pentingnya mengenalkan setiap kunjungan kerja ke luar kota. Misalnya, pastikan dinas membawa buah tangan khas Cirebon.

"Sekarang nyari penjual geblog memang masih ada. Tapi sudah jarang. Lima tahun kedepan jangan-jangan sudah langka kalau enggak ada langkah serius," tandas Hanifah. •par



Tahu Gejrot Amirudin Dalam Sebulan Raup Omzet Ratusan Juta

Dalam sehari, pabrik tahu gejrot milik Udin, mampu memproduksi 24 ribu biji tahu gejrot. Tak heran dalam sebulan omzetnya bernilai ratusan juta.

Tahu gejrot merupakan makanan khas Cirebon. Di tempat asalnya, Desa Jatiseeng Kidul, Kecamatan Ciledug, Kabupaten Cirebon terdapat sejumlah pabrik pembuat tahu gejrot. Salah satunya adalah H Amirudin, yang merupakan generasi ke-3 pembuat tahu gejrot.

Laki-laki yang berumur 67 tahun itu mengaku, dulu kakek buyutnya pernah bekerja dan melihat orang Tionghoa membuat tahu, lalu kakek buyut

Amirudin meniru dan membangun pabrik tahu gejrot.

"Saya meneruskan usaha buyut saya itu," kata Udin, sapaannya.

Keberadaan tahu gejrot sudah ada di Jatiseeng sejak tahun 1930. Dia bersama istrinya baru menerima tanggung jawab meneruskan produksi tahu gejrot pada 2007 silam sepeninggal orang tuanya.

Untuk membuat tahu gejrot bukan perkara mudah. Jam tidur Udin harus terganggu, karena harus

mengangkat rendaman kacang kedelai sewaktu-waktu.

"Jadi pengusaha tahu gejrot ya memang harus rela kurang tidur. Dulu kadang sampe jam 2 pagi masih kerja. Karena memang harus siaga, tidak bisa diserahkan ke pegawai begitu saja," jelas Udin.

Bertahun-tahun Udin berupaya mengembangkan usahanya agar memiliki pasar yang lebih luas. Benar saja, berkat upayanya saat ini pelanggannya bukan hanya dari Jatiseeng dan sekitarnya saja, melainkan berbagai kota.

"Alhamdulillah saya punya pelanggan tetap dari Kuningan, Tegal, Brebes, dan Bandung. Kalau dari Bogor biasanya pesan lewat *online*, karena saya punya *market place* supaya enggak ketinggalan zaman" ujarnya berkelakar.

Dalam sehari, Udin mampu memproduksi 24 ribu biji tahu gejrot atau setara 2 kuintal kacang kedelai yang ia impor dari luar daerah.

"Dari 2 kuintal kacang itu menghasilkan 40 sampai 50 cetakan, dan setiap cetakan bisa menghasilkan 600 biji tahu," ungkapnya.

Setiap satu buah tahu gejrot ia jual Rp 300 rupiah. Harga tersebut sudah mengalami kenaikan, yang sebelumnya Rp 175 rupiah.

Jika dijumlahkan, omzet dalam sebulan, Udin mampu mengantongi Rp 200 juta. Jumlah tersebut sudah dipotong untuk modal dan honor 6 pegawai yang selama ini membantunya produksi.

"Saya juga jual secara *online*, dibantu sama anak saya yang lebih paham. Seperti Shoope, Facebook, dan Instagram," ungkapnya.

Sebagai pengusaha, ia menuturkan harus melek teknologi. Perlahan tapi pasti. Para pengusaha harus berani beradaptasi dengan kecepatan zaman, jika



ingin tetap bertahan.

Tahu gejrot milik Udin adalah warisan turun temurun. Maka tak heran, bila tahu gejrot milik Udin mendapat pujian dari pelanggan. "Padahal di sini ada pabrik tahu gejrot lain, tapi kata pelanggan saya, tahu gejrot milik saya itu beda. Rasanya lebih enak," kata Udin, menirukan.

Dalam membuat tahu gejrot melalui tahapan panjang. Harus melewati beberapa proses terlebih dahulu. Seperti direndam selama 8 jam lalu ditiriskan hingga mengering, baru digoreng.

"Tahu ini lebih ringan dan kecil, berbeda dengan tahu sumedang. Karena telah melewati proses yang cukup lama untuk meng-

hilangkan airnya," jelas Udin.

Sebagai generasi ke-3 Udin sebisa mungkin agar tahu gejrot buatannya tidak sampai kehilangan ciri khasnya. Resep dan teknik pembuatan yang dia pelajari dari orangtuanya sebisa mungkin dijaga.

Laki-laki dengan kulit kuning langsung itu juga menceritakan, selain menjadi kuliner khas Cirebon, tahu gejrot sudah menjadi mata pencaharian utama bagi sebagian besar warga Desa Jatiseeng.

"Tahu gejrot ini sudah menjadi mata pencaharian utama saya. Kedepan saya akan berupaya mengembangkan usaha ini bagar omzet semakin meningkat," katanya. •par

Aed Saedani

Jatuh Bangun Jaga Bisnis Kerupuk Melarat Warisan Keluarga

Sosok satu ini telah menjalankan bisnisnya puluhan tahun silam. Kadang sepi, kadang ramai. Bagaimana Aed bertahan?



Kerupuk melarat dikenal salah satu camilan khas Cirebon yang punya nilai historis. Kerupuk berwarna-warni tersebut dibuat dengan menggunakan pasir khusus tanpa digoreng.

Salah satu pengusaha kerupuk melarat yang hingga kini masih eksis ialah Aed Saedani. Pria be-

rusia 68 tahun yang saat ini tinggal di Desa Gesik, Kecamatan Tengahtani, itu sudah 43 tahun menjalankan usahanya.

"Ini usah turun temurun dari keluarga. Awalnya dari orang tua saya, yang kemudian sekarang menjadi usaha keluarga. Saya sudah jualan ini sejak



1980," ungkap Aed.

Aed menceritakan, awal mula ia memilih meneruskan usaha keluarganya karena peluang bisnis kerupuk pasir dinilai menjanjikan.

"Karena di Cirebon tak sepi wisatawan. Jadi jualan kerupuk melarat masih sangat diburu para pendatang," jelasnya.

Terlebih untuk membuat kerupuk melarat sangat mudah. Bahan yang digunakan juga gampang ditemukan di pasar.

Selain itu, kerupuk melarat punya keunikan. Cara membuatnya bukan digoreng dengan minyak panas, melainkan disangrai di atas pasir khusus yang telah diayak dan dibersihkan. "Kerupuk melarat ini unik, enggak bikin kolesterol. Rasanya juga khas," kata Aed.

Saat ini kerupuk melarat

yang diproduksi Aed memiliki 3 varian rasa: asin, gurih dan rasa terasi. Tiga varian rasa tersebut menjadi ciri khas usahanya.

"Awalnya hanya 2 rasa gurih dan asin, tetapi karena banyak permintaan akhirnya saya bikin juga yang rasa terasi. Biasanya ini permintaan dari luar kota seperti Majalengka dan sekitarnya," ungkap Aed.

Toko milik Aed bernama Sumber Rezeki. Aed telah memiliki banyak pelanggan dari dalam dan luar kota. Seperti: Indramayu, Majalengka, Kuningan, Bandung hingga provinsi lain.

"Alhamdulillah saat ini penjualannya sudah sampai luar kota, tidak hanya di Jawa Barat saja. Kerupuk melarat Sumber Rezeki bahkan sudah sampai Yogyakarta," tuturnya.

Untuk pengiriman, Aed ha-

nya menerima antar di wilayah Tengahtani dan sekitarnya. Sementara untuk pesanan luar daerah, para pelanggan akan datang langsung ke tokonya.

Aed mematok harga untuk kerupuk melarat mentah dari Rp 15 ribu per kilo untuk varian rasa original asin, gurih dan terasi. "Kalau belinya banyak itu kita kasih diskon jadi Rp 14 ribu," bebarnya.

Selama menggeluti bisnisnya, Aed pernah mengalami ketiban durian. Tepatnya di tahun 2006, Aed mendapat pesanan 10 kuintal kerupuk dari pelanggannya di Majalengka.

"Pengiriman paling banyak ke Rajagaluh Majalengka. Itu yang terbanyak selama saya menjalankan bisnis ini," ungkap Aed.

Sementara omzet bersih saat ini, Aed mampu mengantongi Rp 1 sampai 4 juta per bulan. "Kalau dulu mah banyak. Kalau sekarang, standar saja," jelasnya.

Dalam menjalankan bisnisnya, kendala yang sering dihadapi Aed adalah cuaca. Bila cuaca sedang buruk, tentu kerupuknya tak dapat diproduksi.

"Kendalanya cuaca, kalau hujan terus kita bingung jemur kerupuknya nanti tidak kering-kering. Ini yang membuat produksi bisa lama," keluhnya.

Selain cuaca, kenaikan harga bahan pokok juga menjadi faktor yang menyebabkan minimnya omzet. Terlebih, kenaikan bahan pokok ini tidak hanya terjadi sekali dua kali. Itu belum menghitung total perawatan alat yang sering kali harus diperbaiki.

"Banyak masalah mah, mulai dari alat sering rusak, kemudian bahan pokok naik, terus sekarang anak muda jarang ada yang mau bikin kaya gini. Jadi SDM yang buat juga kurang. Kebanyakan orang-orang sepuh," kata Aed. •Kus

Teh Upet

Pertama Teh Hijau di Indonesia

Tak kolaps meski dihantam ratusan merk teh terkenal. Teh upet masih eksis hingga kini karena aroma khasnya yang bikin nagih.



Salah satu teh khas Cirebon adalah teh upet. Teh upet diakui telah berdiri sejak 1956 di Cirebon melalui CV Sariwangi. Upet sendiri memiliki arti tambang. Sebelum menjadi pabrik besar, usaha teh upet dimulai dari usaha rumahan dengan mempekerjakan 10 orang karyawan.

Di awal merintisnya, CV Sariwangi memproduksi beberapa merk teh lain. Seperti, Teh Dji Sam Soe, Teh Micky Mouse, dan Teh Lima. Tetapi, hanya teh upet saja yang mampu bertahan dan

berkembang hingga sekarang.

Pada tahun 1979, teh upet mulai memproduksi teh dalam kemasan botol, dengan isi bersih 234 ml. Tidak lama setelah itu, teh upet mengeluarkan produk teh botol tanpa gula untuk konsumen yang tidak menyukai manis.

Teh Upet kembali mengeluarkan inovasinya, dengan memperkenalkan teh hijau celup pertama dengan aroma bunga melati yang khas. Sebelumnya hanya teh celup hitam yang telah beredar di Indonesia.

Tujuh tahun bersilam, teh upet kembali memperkenalkan varian baru, yakni varian teh dengan kemasan sachet. Kemasan sachet ini menjadi kemasan ekonomis dan menjadi alternatif dari kemasan kertas.

Proses pembuatan teh upet pertama dilakukan dengan memetik pucuk daun teh dan bunga melati. Selanjutnya kuncup daun teh dan melati akan dipilih. Hanya kuncup dan bunga melati terbaik saja yang akan diolah menjadi teh.

Langkah berikutnya, adalah proses pelayuan atau pengasapan untuk mengurangi kadar air yang ada di dalam kandungan pucuk daun teh dan melati. Selanjutnya, daun teh diletakan di bak-bak kayu dan ditempatkan di atas meja untuk dijemur. Setelah dijemur, teh kering akan dilakukan penggelintingan atau perobekan ke dalam mesin. Proses ini juga memastikan agar teh benar-benar kering.

Terakhir adalah proses pengemasan. Pucuk daun teh, kuncup daun teh dan juga bunga melati dikemas dalam wadah khas teh upet. Teh upet diakui memiliki rasa sepet yang enak dengan aroma yang menusuk.

Untuk mendapatkan teh upet, para wisatawan cukup mendatangi toko oleh-oleh yang ada di Cirebon dengan ragam varian.

Tape Ketan Bakung

Camilan Hijau yang Kaya Manfaat

Ciri khas pembeda tape ketan bakung terdapat dari warna hijau yang berasal dari daun katuk. Rasanya manis, asem dengan tekstur lembut dan kenyal.



Salah satu produk makanan hasil fermentasi tradisional Cirebon ialah tape ketan bakung. Secara historis, tape ketan bakung sudah ada Cirebon masih menjadi kerajaan. Pertama kali dibuat istri para raja untuk persembahan para pengikutnya.

Tape Ketan Bakung merupakan jajanan khas yang hanya diproduksi di Cirebon, tepatnya di Kecamatan Jamblang. Terbuat

dari beras ketan dan ragi yang dibungkus daun pisang, tape ketan bakung dibuat melalui proses fermentasi yang cukup lama, sehingga menghasilkan rasa unik, manis dan asam.

Tape ketan bakung tak hanya bisa dimakan langsung, melainkan dapat disajikan untuk topping seperti es krim, kue, maupun minuman yang menyegarkan.

Ciri khas dari tape bakung

sendiri yaitu warna ketan yang hijau. Warna tersebut berasal dari daun katuk yang kaya akan manfaat. Seperti mencegah infeksi bakteri, mencegah obesitas, mempercepat penyembuhan dan mencegah sambelit.

Ciri khas lainnya terletak pada rasanya yang manis, asem dicampur aroma khas dan tekstur nyang lembut dan kenyal.

Keunikan lainnya yang membedakan dari jenis tape ketan lainnya, terletak pada proses fermentasi ketan yang sudah dicampurkan dengan ragi tape khas Cirebon.

Proses pembuatannya, dimulai dari pemilihan ketan yang telah dibersihkan dan direndam dalam air selama beberapa jam. Setelah itu, ketan ditiriskan dan dikukus hingga matang. Adonan ketan selanjutnya dibungkus dalam daun pisang selama beberapa hari hingga menjadi lengket.

Saat ini tape ketan bakung sudah menjadi sangat populer dan menjadi buah tangan wajib bagi wisatawan yang berkunjung di Cirebon. Terlebih saat menjelang Ramadan atau Idul Fitri. Para penjual tape ketan bakung akan banjir menerima pesanan.

Selain menjadi camilan, tape ketan bakung juga dapat digunakan untuk membuat kue tradisional seperti serabi ketan dan klepon. •Kus

Tjampolai Minuman Segar Berawal dari Mimpi

Berawal dari mimpi, Tan Tjek Tjiu membuat sirup berbahan dasar buah sawo belanda. Sampai sekarang miliki 9 varian rasa.



Selain kuliner, Cirebon memiliki minuman yang menjadi ikon Cirebon bernama sirup Tjampolay. Minuman ini diperkirakan sudah ada sejak 1936 silam. Nama tjampolai diambil dari bahan dasar sirup yakni buah tjampolay, atau pada zaman dulu lebih dikenal sawo belanda.

Sirup tjampolay dibuat pertamakali oleh Tan Tjek Tjiu seorang warga Cirebon berdarah Tionghoa. Sirup itu dibuat setelah Tan Tjek Tjiu bermimpi sedang minum sirup. Konon karena begitu segar, rupanya mimpi itu terus menerus ia pikirkan. Tak lama

kemudian pada bulan Juli 1936, Tan Tjek Tjiu membuat sirup berbahan dasar buah tjampolay. Dulu buah ini banyak tumbuh di tanah Jawa Barat.

Rupanya sirup buatan Tan Tjek Tjiu banyak diminati oleh masyarakat. Sehingga pada tahun yang sama ia memutuskan untuk memproduksi sirup tersebut untuk dijual. Ia memberi nama sirup buatannya dengan Tjampolay.

Zaman dulu sirup Tjampolay hanya memiliki 3 varian: rasa rosen, asam jeruk, dan nanas. Selain itu, sirup juga dibuat dengan menggunakan gula asli sehingga

tidak memiliki efek samping.

Pada perjalanannya, produksi sirup sempat terhenti pada 1964. Hal itu disebabkan Tan Tjek Tjiu meninggal dunia. Akan tetapi, pada tahun 1970 sirup tjampolay baru kembali diproduksi oleh anak Tan Tjek Tjiu, yakni Setiawan.

Seiring waktu, sirup tjampolay semakin dikenal dan mengalami peningkatan produksi pada tahun 1990. Hal itu terjadi setelah Budiman, anak sulung Setiawan mulai membantu memproduksi. Dia sukses mengembangkan sirup Tjampolay dengan menambah varian rasa. Ada 9 rasa mulai saat itu: pisang susu, melon, leci, mangga gedong, jeruk nipis, dan kopi moka.

Hingga saat ini, sirup tjampolay telah di jual ke berbagai daerah seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, Yogyakarta, Semarang dan Bali.

Sementara untuk harganya, setiap botol ukuran 630 ml dibandrol sekitar Rp 27.000. Atau dengan membeli 1 kardus isi 12 dengan harga Rp 360 ribu. Biasanya penjualan tjampolay akan meningkat ketika momen Ramadan dan Idul Fitri.

Siapa sangka, berawal dari mimpi, sirup tjampolay menjadi salah satu kuliner khas Cirebon yang tak absen diminati wisatawan. Sirup ini banyak dijual di toko oleh-oleh khas maupun ritel modern Cirebon. •Mir

Es Cuing Alternatif Obat Panas Dalam

Selain menyegarkan, diketahui es cuing juga menjadi pilihan mengobati panas dalam karena kandungan klorofilnya.



Terbuat dari gel yang menyerupai agar-agar, es cuing merupakan sejenis minuman penyegar khas Cirebon. Es cuing dibuat dari daun cuwing (*Tiliacora triandra*) yang berasal dari Cirebon. Berbeda dengan es cincau, es cuing memiliki santan yang lebih kental.

Perbedaan pohon dan daun juga dapat terlihat. Jika cincau memiliki daun lebar dan tebal, sementara cuing tidak lebar dan tipis.

Rasanya pun gurih, karena sajian santannya. Es cuing sangat cocok dipadukan dengan es serut yang ditambahkan sirup gula merah. Biasanya minuman ini sangat tepat dihidangkan saat cuaca panas.

Kandungan klorofil (hijau daun) pada cuing juga menjadi salah satu obat panas dalam.

Untuk dapat menikmati es cuing tentu tak sulit, karena mudah ditemukan di pinggir jalan. Para

penjual es cuing biasa menjajarkannya dengan berkeliling komplek atau pedesaan. Juga banyak didapatkan diwarung-warung. Biasanya banyak penjual es cuing saat musim panen tiba.

“Kalau lagi musim panas para penikmat es cuing memang banyak. Dalam sehari saya bisa menjual 80 mangkuk dengan harga Rp 4 sampai Rp 5 ribu saja,” ungkap Ade Ardiansyah, penjual es cuing di Sumber.

Pilihan lainnya bisa dengan membuat sendiri dengan menyiapkan bahan-bahan. Pertama, peras santan dari 1 butir kelapa parut yang diberi 500 ml air secara bertahap hingga menghasilkan 500 ml santan. Jika ingin praktis, bisa menggunakan santan kental instan yang diberi air hingga jumlahnya 500 ml.

Masak santan, 2 lembar daun pandan dengan api kecil sambil diaduk agar santan tidak pecah. Garam tidak perlu terlalu banyak karena santan yang diberi garam dan sudah menginap semalaman di kulkas akan cenderung lebih asin.

Langkah selanjutnya membuat sirup gula dengan merebus gula jawa, air dan daun pandan dengan api kecil hingga larut dan mengental. Sisir atau tumbuk gula jawa agar cepat larut saat dimasak. Terakhir, tuangkan cuing dan santan bersamaan dalam wadah tertentu.

Komisi III: Prioritaskan Perbaikan Jalan Cangkring

Ruas jalan Desa Cangkring dinilai masuk kategori luar biasa. Komisi III minta Pemkab Cirebon prioritaskan perbaikan. Bagaimana kondisinya?



Sudah tak berbendung rasanya kekesalan warga Plered akan kerusakan jalan Kaliwulu hingga Cangkring yang lama tak diperbaiki. Mereka mengungkapkan kekesalannya dengan menanam pohon pisang di seluruh lubang-lubang jalan. Sontak aksi tersebut sempat viral di media sosial.

Mengetahui itu, Komisi III DPRD Kabupaten Cirebon melaksanakan sidak untuk meninjau kondisi ruas jalan Trusmi hingga Kaliwulu.

"Kami sudah sering mendengar keluhan warga akan kerusakan jalan yang parah di Plered. Dan ini sudah ketiga kalinya kami kunker di sini," ujar Anton Maulana, ketua Komisi III DPRD Kabupaten Cirebon.

Anton mengatakan, jalan menjadi kebutuhan wajib masyarakat. Dambaan memiliki jalan mulus merupakan harapan seluruh pengguna jalan. Bentuk protes warga Plered adalah sebuah ekspresi demokrasi yang harus ditanggapi serius eksekutif.

Sejauh ini, hampir seluruh jalan utama di Kabupaten Cirebon mengalami kerusakan parah. Kondisi tersebut diperparah saat musim penghujan tiba. Lubang di jalan akan semakin banyak dan sangat mengganggu mobilitas masyarakat.

Dalam kunjungannya, Komisi III meninjau kerusakan jalan yang meluas dari mulai jalur wisata Batik trusmi di Desa Trusmi Kulon hingga jalur arah



Desa Gamel, Wotgali dan Desa Kaliwulu.

Kerusakan jalan terjadi di sepanjang Jalan Nyi Gede Cangkring. Dari depan Kantor Desa Tegalsari hingga kantor kecamatan dan Polsek Plered. Jalan ini menjadi jalur utama masyarakat dalam beraktivitas.

Selain itu, jalan utama Desa Pangkalan sampai ruas Kaliwulu pun tak jauh berbeda. Kerusakan jalan penuh dengan lubang besar

dan berbatu sangat membahayakan bagi pengguna jalan.

Pemerintah Desa Kaliwulu pun sangat berharap, Pemerintah Daerah Kabupaten Cirebon bisa segera merealisasikan perbaikan jalan. Karena jalan tersebut menjadi akses utama masyarakat.

"Warga setempat banyak yang mengeluh atas kondisi jalan yang rusak parah dan tak kunjung diperbaiki. Bahkan telinga kami sudah bosan menden-

gar keluhan ini," tutur Anton.

Ia pun meminta perbaikan Jalan Kaliwulu hingga Cangkring agar segera diperbaiki oleh DPU-TR Kabupaten Cirebon.

"Ini kerusakannya parah. Jalan dengan lubang besar serta bebatuan sepanjang jalan. Ini harus segera dibersihkan," tegas Anton.

Anton memastikan, Komisi III DPRD Kabupaten Cirebon mendukung perbaikan ruas Jalan Trusmi – Kaliwulu segera direalisasikan di tahun 2023.

"Komisi III akan mendukung penuh perbaikan jalan tersebut. Ini menjadi tugas bersama kami dengan Pemkab Cirebon agar segera terealisasi perbaikan," jelas Anton.

Anton berharap tidak ada lagi keluhan masyarakat soal jalan rusak di Kabupaten Cirebon ini. Sinergitas antara pemda dan dewan harus bisa membawa Kabupaten Cirebon aman bagi masyarakatnya terutama soal infrastruktur.

Belum lama ini, Bupati Cirebon Imron sempat turun langsung setelah viralnya aksi tanam pisang di jalan.

Imron mengaku, telah memanggil pejabat dinas PUTR untuk segera bertindak. Ia pun menegaskan perbaikan jalan akan mulai dilakukan pada Mei 2023 mendatang.

"Tidak hanya di Kaliwulu saja. Perbaikan jalan mulai kita realisasikan di wilayah Cirebon timur juga," ungkapnya.

Komisi III meminta Pemkab Cirebon agar tak memperlama perbaikan jalan Cangkring. Pasalnya kerusakan tersebut sudah kategori luar biasa.

"Dan itu sangat berpotensi membahayakan masyarakat. Terutama masyarakat yang menggunakan sepeda motor rawan kecelakaan di sini," pungkas Anton.

•Kus

Hari Jadi ke-541

Luthfi: Tiga Pekerjaan Rumah Pemkab Cirebon Menanti

DPRD berharap, momen hari jadi Kabupaten Cirebon harus diartikan sebagai tonggak semangat baru memberi pelayanan prima pada masyarakat.



Dewan Perwakilan Rakyat Daerah (DPRD) Kabupaten Cirebon menggelar rapat paripurna istimewa untuk memperingati perayaan hari jadi Kabupaten Cirebon ke-541.

Ketua DPRD Kabupaten Cirebon H Mohamad Luthfi membuka acara dengan menggunakan bahasa Cirebon. Pada kesempatan tersebut Luthfi mengajak segenap perangkat daerah untuk tetap semangat menghadapi permasalahan yang ada di Kabupaten Cirebon.

"Semoga kita semua tetap semangat melaksanakan pembangunan Kabupaten Cirebon. Bersama-sama mengembangkan potensi di wilayah yang kita cintai, meskipun bermacam-macam permasalahan yang kita hadapi," kata Luthfi.

Setidaknya ada 3 sektor yang menjadi pekerjaan rumah pemerintah daerah. Pertama masalah banjir yang masih menghantui di beberapa titik. Luthfi menyarankan agar ada pengerukan di seluruh sungai.

Berikutnya masalah sampah. Luthfi berpendapat, pemda diharapkan segera menyelesaikan pengembangan Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Kubang-deleg dan Gunung Santri.

Program berikutnya, yang tak kalah penting dan harus prioritas ialah perbaikan jalan berlubang. Bahkan persoalan ini sempat menjadi trending di media sosial. Meski sebagian jalan sudah mulai diperbaiki secara bertahap, namun Luthfi berharap harus ada kecepatan dan pemerataan.

Luthfi meminta, agar pemerintah daerah terus



berupaya merencanakan program-program yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan prioritas daerah.

"Programipun ingkang sami sareng kebutuhan lan prioritas daerah, ing salebeting ngelaksanaken pemwangunan ingkang selares sa-

reng visi Kabupaten Cirebon, nggih niku Terwujudnya Kabupaten Cirebon Berbudaya, Sejahtera, Agamis, Maju dan Aman," kata Luthfi.

Selain itu, Luthfi berharap, agar momen hari jadi tahun ini bisa dijadikan tonggak semangat

baru bagi pemerintah daerah maupun masyarakat Kabupaten Cirebon. Sehingga cita-cita membangun kesejahteraan pada masyarakat bisa terwujud.

"Mugia dados dinten niki, saged dipundados aken tunggak semangat enggal punika kangge sedantene aparat pemerintah lan ugi kangge masyarakat Cirebon sedantene," tutupnya.

Bupati Cirebon Drs H Imron mengatakan, saat ini ia tengah serius menyelesaikan tiga pekerjaan rumah tersebut. Imron menuturkan, tahun 2023 dan 2024 diprioritaskan untuk perbaikan jalan. Untuk menunjang itu, ia berharap pendapatan daerah bisa kembali normal. Sehingga beberapa program yang terbengkalai bisa diselesaikan.

"Pendapatan daerah sudah mulai normal kembali, sehingga berharap program-program bisa dimaksimalkan," tutur Imron.

Senada itu, Gubernur Jawa Barat Ridwan Kamil yang turut hadir mengafirmasi jika tahun 2023 merupakan tahun *ngaspal* jalan. Perbaikan jalan menjadi salah satu fokus Pemerintah Provinsi Jawa Barat.

"Tahun ini tahun *ngaspal* jalan. Ada sekitar 71 lokasi sudah saya prioritaskan di tahun depan, sehingga harusnya dalam 2 tahun terakhir nanti jalan kita bisa mulus," ujar Ridwan.

Ridwan menyampaikan permohonan maaf jika diakhir masa jabatannya masih ada program yang belum terselesaikan. Beberapa komitmen RPJMD terkendala, karena pandemi Covid-19.

"Mungkin bisa paham, pemerintahan kami terkena covid-19. Di level Jawa Barat kami kehilangan Rp 5 triliun per tahun, jadi jika dikalikan 2 tahun total Rp 10 triliun. Sehingga ada komitmen-komitmen RPJMD terkendala," tandasnya.

Kerandon

PADes Meningkatkan, Gara-Gara Kios

Berhasil tingkatkan PADes melalui usaha sewa kios, Pemdes Kerandon bertekad kembangkan. Bakal tambah kios?



Desa Kerandon, Kecamatan Talun, pada awalnya hanya sebuah pedukuhan. Hingga pada tahun 1983, memisahkan diri dari desa induknya Desa Cirebon Girang. Desa yang memiliki luas 131 kilometer persegi tersebut, terletak di jalur selatan Cirebon. Sementara 50% wilayahnya dikitar persawahan. Tak ayal sebagian besar warga berprofesi sebagai petani.

Oleh karenanya, Pemdes Kerandon terus berupaya mengembangkan desa. Kuwu Desa Kerandon Warnawan bertekad ingin memutus mitos sulitnya desa mekar un-

tuk berkembang.

"Katanya kalau desa pemekaran kan sulit untuk berkembang. Kita harus buktikan mitos itu gak benar," ujar Warnawan.

Untuk meningkatkan PADes, Desa Kerandon telah membangun kios di atas tanah bengkok. Tanah tersebut masuk ke wilayah Cirebon Girang, namun diberikan untuk Desa Kerandon karena dinilai tak subur.

Tak kehabisan akal, sejak 2018 silam, Desa Kerandon menyulap tanah kosong itu menjadi sebuah kios. Melalui Bumdes Rampak Karya yang didirikan desa, ki-

os-kios tersebut pun disewakan.

"Saya lihat tempatnya strategis untuk dibuat kios, karena di sana merupakan pusat perbelanjaan," ungkapnya.

Tak tanggung-tanggung, saat ini terdapat 24 unit kios. Setiap tahun, desa memperoleh omzet tak kurang dari Rp 150 juta. Warnawan mengungkapkan, sejak ada kios desa berhasil meningkatkan PADes.

"Alhamdulillah 24 unit itu keisi semua. Setiap unit kami patok Rp 6 juta per tahun, jika dikalikan 24 kurang lebih sekitar Rp 150 juta. Dan bisa menambahkan pendapatan desa," ungkapnya.

Warnawan mengakui, keberadaan bumdes sangat membantu pengembangan desa. Selain jasa sewa kios, Bumdes Rampak Karya juga memiliki jasa penyaluran air bersih.

"Penyaluran air bersih juga lumayan, tapi tidak sebesar kios. Makanya saya instuksikan Bumdes agar fokus pada pengelolaan kios, tapi penyaluran air bersih juga tetap harus jalan," ujarnya.

Warnawan merasa senang kehadiran kios telah memberi solusi warga yang ingin berdagang. Tidak menutup kemungkinan, ia akan menambah jumlahnya.

"Rencananya tahun ini kami akan menambah 30 unit, jadi totalnya 54 kios. Kami optimistis dari program tersebut bisa meningkatkan PADes di Kerandon," tutupnya. •par



Sarajaya

Dongkrak dengan Sentra Kuliner dan Wisata

Guna menggenjot pendapatan desa, Rudiana mencanangkan pendirian sentra kuliner dan wisata. Seperti apa?

Pemerintah Desa (Pemdes) Sarajaya, Kecamatan Lemahabang, tengah mewacanakan pendirian sentra kuliner dan wisata yang ditunjukkan bagi warga desa setempat.

Pendirian sentra kuliner serta wisata tersebut direncanakan tak jauh dari sarana olahraga. Kuwu Desa Sarajaya Rudiana menyebut, pembangunan sentra kuliner dan wisata dimaksudkan agar Pendapatan Asli Desa (PADes) dapat meningkat. Diketahui, PADes Sarajaya hari ini baru memperoleh Rp 90 juta per tahun yang bersumber dari pengelolaan tanah titisara milik desa.

PADes tersebut diakui tak mampu untuk membiayai pengembangan sejumlah program. Oleh karenanya, Kang Rudi sapaannya, mencetuskan ide untuk mendirikan sentra kuliner dan wisata. Dengan harapan dapat menjadi salah satu lumbung pendapatan.

"Langkah ini merupakan salah satu ikhtiar kami selaku Pemdes Sarajaya untuk memajukan desa agar lebih baik dari hari kemarin, Kita melihat bahwa potensi wisata di desa kami sangat mungkin untuk dimajukan," ungkapnya.

Selain berencana mendirikan sentra kuliner dan wisata, Rudiana juga diketahui tengah menggenjot progres pengerasan Jalan Usaha Tani (JUT) sepanjang 5 kilometer. Langkah tersebut, ia up-



ayakan agar akses dan mobilitas para petani lebih lancar.

Rudiana menjelaskan, populasi penduduk Desa Sarajaya saat ini menyentuh angka 6000-an. Dimana sebagian besar berprofesi sebagai petani padi. Keberadaan akses JUT yang kurang layak seringkali menghambat produktivitas mereka, Sehingga hal tersebut banyak dikeluhkan para petani di daerahnya.

"Makanya agar produksi petani padi bisa meningkat kita akan optimalkan akses jalan tani," jelasnya.

Meski demikian, Rudiana

mengaku tidak bisa jika hanya bergerak sendiri. Perlunya dukungan dari seluruh elemen agar program-program tersebut dapat segera terealisasi mutlak dibutuhkan.

Rudiana berharap, upaya-upaya tersebut dapat lebih meningkatkan taraf hidup serta kesejahteraan bagi warga Desa Sarajaya.

"Bagaimanapun, ini untuk kesejahteraan masyarakat. Makanya kita perlu dukungan dari Pemerintah Kabupaten Cirebon agar semua program segera terealisasi," ungkap Rudiana. •Mir

Jatipancur

Bakal Bangun Agrowisata Pisang

Agrowisata pisang raja direncanakan akan dibangun untuk meningkatkan perekonomian desa. Sebelumnya pemdes juga sudah punya kafe dan pencucian.



Desa Jatipancur, Kecamatan Greged dikenal desa penghasil pisang unggulan. Benar saja, sebuah kebun pisang raja berdiri di atas lahan 9 hektare, yang dikelola pemerintah desa.

Kuwu Jatipancur Wawan Suhandi mengatakan, pemilihan pisang raja sebagai komoditi utama desanya tentu bukan tanpa alasan. Selain karena berukuran besar, pisang raja dinilai barang yang laris diburu. Terlebih, pisang raja tidak memiliki perlakuan khusus dalam penangannya.

"Sekarang kebun pisang itu dikelola oleh bumdes kami," ujar Suhandi.

Kebun pisang raja tersebut, direncanakan akan dikembangkan menjadi sebuah agrowisa-

ta unggulan. Para pengunjung akan dapat belajar menanam sekaligus memanen buah pisang langsung dari kebun.

"Kedepannya kita akan menjadikan ini sebagai wisata desa. Saat ini kita sudah punya surat keputusan (SK) dari Kemendagri," ungkap Suhandi.

Sejauh ini, Pemdes Jatipancur telah menyiapkan anggaran Rp 200 juta untuk pembuatan agrowisata kebun pisang yang berasal dari dana desa. Pemdes juga mendapat dukungan dari dana Pagu Indikatif Kecamatan (PIK) Kecamatan Greged senilai Rp 200 juta.

"Alhamdulillah kami sudah dibantu Rp 200 juta. Jadi total kami akan punya Rp 400 juta. Hanya sementara ini akan dia-

lihatkan dulu ke pencucian dan kafe," terangnya.

Suhandi menjelaskan, selain kebun pisang, Bumdes jatipancur telah memiliki unit usaha kafe dan tempat cucian mobil. "Saat ini yang baru berjalan tempat pencucian mobil. Sementara kafe, tempatnya sudah ada tetapi belum lengkap. Perlu ada perbaikan lagi," jelas Suhandi.

Unit usaha kafe dan tempat pencucian mobil merupakan pintu masuk bagi yang akan berwisata ke kebun pisang raja. Sebelum masuk, para pengunjung bisa bersantai di kafe sambil mencuci kendaraan.

"Ini juga menjadi alternatif untuk mendobrak perekonomian Desa Jatipancur. Kita satu-satu dulu. Soalnya kalau kafe dan cucian, pengunjung sudah ada dan ramai. Tinggal kebun pisan ini," tutur pria yang hobi koleksi burung tersebut.

Suhandi pun berharap, Pemerintah Kabupaten Cirebon atau Dinas Pariwisata terus membantu pengembangan agrowisata. Menurutnya, tak cukup bila hanya mengandalkan desa. Perlu ada perhatian dari Pemkab agar agrowisata tersebut tidak layu sebelum berkembang.

"Harapan kami dinas pariwisata memperhatikan juga kedepannya bagaimana. Sehingga kita yang di bawah tidak kesulitan. Kita butuh pendampingan tentunya," pungkasnya. •Kus



Pabuaran Wetan

Bersiap Kelola Sampah Jadi Pupuk

Setelah sukses dengan program angkut sampah, Pemdes Pabuaran Wetan mulai merencanakan pengelolaan sampah menjadi pupuk organik. Benarkah?

Desa Pabuaran Wetan, Kecamatan Pabuaran, menjadi salah satu daerah yang cakap dalam penanganan sampah. Sejak 2021 Desa Pabuaran Wetan konsisten dalam program penanganan sampah. Program tersebut bernama kumpul dan angkut sampah. Hingga saat ini Desa Pabuaran Wetan memiliki petugas khusus untuk mengelola sampah sebanyak 9 orang.

"Kita sudah punya TPS sejak tahun 2019, cuma memang baru aktif dan konsisten mulai tahun 2021. Sampai sekarang kami punya 9 petugas untuk mengangkut sampah dari setiap blok," ujar Kuwu Desa Pabuaran Wetan, Machsus.

Machsus menerangkan, setiap hari petugas tersebut akan berkeliling untuk mengangkut sampah ke TPS menggunakan bentor dan gerobak. Untuk pembiayaannya Pemdes Pabuaran Wetan tak mematok iuran khusus. Meski demikian, bila ada warga yang ingin memberi tetap akan diterima.

"Tidak matok, cuman seikhlasnya aja. Itu juga buat operasional petugas yang keliling," terangnya.

Setiap dua minggu sekali, Dinas Lingkungan Hidup (DLH) pun akan mengangkut sampah di TPS menuju TPA.

Machsus tetap fokus pada programnya agar bisa bebas dari



sampah. Karena itu, ia berencana mengolah sampah menjadi pupuk organik.

Hal itu didorong banyaknya penawaran dari aktivis lingkungan di desa. Terlebih potensi pertanian yang cukup luas kehadiran pupuk organik akan sangat bermanfaat.

Meski demikian, rencana mengolah sampah menjadi pupuk organik masih mendapat pro dan kontra dari warga. Para warga masih mengkhawatirkan akan bau dan dampaknya.

"Namun memang banyak

warga yang tidak mau menggunakan pupuk organik. Diberi gratis saja tidak mau, apa lagi disuruh beli," ujarnya.

Namun, Machsus tak patah arang. Ia terus menyosialisasikan pentingnya penanganan sampah sejak tingkat desa. Ia pun berharap, desa-desa lain dapat mengikuti jejaknya.

"Harapan saya, semoga desa-desa lain juga bisa lebih serius dalam menangani sampah. Kita masih terus berupaya agar sampah organik bisa kita olah menjadi pupuk," tutupnya. •Par

Mohamad Luthfi



Kookboek

Katakan padaku apa yang kamu makan, aku akan memberitahumu siapa dirimu. Begitu-lah Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) menggambarkan betapa makanan dapat menceritakan banyak hal, termasuk tentang identitas dan karakteristik seseorang.

Karena makanan pulalah kehidupan manusia di dunia ini dimulai dan dapat dijelaskan. Akibat salah makan, yang dilakukan Adam, bumi pun dihuni manusia. Inilah titik awal peradaban makanan bergulir.

Makan awalnya untuk bertahan hidup. Namun, ketika api ditemukan dan manusia mulai mengenal rasa dan estetika, mereka mulai berlomba berkreasi mencipta makanan. Sebagian orang bahkan kemudian menganggap hidup untuk makan.

Namun, ketika makanan berbaur dengan tata nilai, baik nilai sosial, agama, dan kesehatan, makanan kemudian menjadi simbol kualitas generasi dan peradaban. Makanan tidak lagi dinilai dari rasa dan estetika penampilan saja, tapi juga harus baik, sehat, dan halal.

Dalam tata kehidupan sosial, makanan juga menjadi tolok ukur kelas sosial dan ekonomi. Bagi orang Timur, makanan bahkan menjadi representasi filsafat hidup komunitas pembuat dan pemakannya. Di sinilah perkataan Brillat-Savarin di atas menjadi relevan. Makanan dapat menjelaskan siapa yang memakannya.

Dalam konteks negara, makananpun menjadi identitas kebangsaan dan budaya. Inilah yang disadari oleh pendiri bangsa ini. Soekarno memandang penting makanan khas Indonesia untuk dilestarikan dan keberadaanya harus diakui sebagai warisan budaya non benda.

Pada 1960, Soekarno memerintahkan Menteri Pertanian Brigjen. dr. Azis Saleh untuk membuat buku tentang resep makanan yang ada di seluruh Indonesia. Saleh pun kemudian memerintah jajarannya untuk menyusun buku itu.

“Sesuai dengan pembicaraan saya dengan Presiden, maka supayalah Lembaga Teknologi Makanan

nanti diberi tugas untuk menyusun suatu *kookboek* yang lengkap untuk seluruh Indonesia,” tulis Saleh dalam Memo kepada Sekjen Kementerian Pertanian tertanggal 12 Desember 1960.

Sejak saat itu *kookboek* (buku resep) itu disusun, dan terbit pertama kali pada 1967. Buku setebal 1.207 halaman itu diberi judul *Mustikarasa*. Buku yang memuat lebih dari 1.600 resep kuliner Indonesia itu kemudian diterbitkan ulang pada 2016.

Lewat buku itu, Soekarno sepertinya ingin menyampaikan pesan bahwa seorang negarawan haruslah mengenal negaranya, salah satunya lewat makanan. Seolah ia berkata: “Kenalilah makanan bangsamu, maka engkau akan mengenal siapa rakyatmu, dan engkau akan mampu membangun kesejahteraan bagi rakyatmu.”

Bagaimana dalam konteks lokal? Cirebon sebagai bagian dari Indonesia tentu saja juga kaya akan kuliner. Terlebih Cirebon adalah kota tua dan persinggahan perdagangan (pertemuan berbagai peradaban). Kuliner Cirebon menjadi simbol perpaduan dan akulturasi berbagai budaya.

Sudahkan orang Cirebon, terutama para pemimpinnya, mengenal kuliner Cirebon? Ataukah hanya menjadi penikmat kuliner saja? Atau bahkan menganggap kuliner Cirebon ketinggalan zaman, lebih menyukai makanan asing dan makanan instan?

Jika jawabannya merupakan respon atas pertanyaan pertama, maka sangat bagus. Jika merupakan respon atas pertanyaan kedua, maka cukup bagus. Namun jika merupakan respon atas pertanyaan ketiga, maka sungguh memprihatinkan.

Sebagai negarawan lokal, ada baiknya menurut Bung Karno, pemerintah Cirebon perlu menyusun *Ceribon Kookboek*. Kegiatan tahunan pelestarian kuliner Cirebonpun perlu dilakukan, seperti lomba memasak makanan khas Cirebon.

Wisata kuliner Cirebon juga harus didorong menjadi pendongkrak ekonomi dan kesejahteraan. Sehingga kualitas kehidupan meningkat, dan tidak ada lagi penderita gizi buruk di daerah kaya kuliner ini.



SEKRETARIS DPRD
DAN SELURUH PEGAWAI

Mengucapkan

Selamat
Hari Raya Idul Fitri

1 Syawal 1444 H

Minal aidin walfaidzin,
mohon maaf lahir & batin



DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH
KABUPATEN CIREBON

Lebaran

**Aja pada tukaran.
Mending salaman.
Bareng-bareng bangun
Cirebon sing nyaman!**

**Selamat Idul Fitri 1444 H.
Mohon maaf lahir bathin**

