



# MADURA

**Dra. Elly lasmanawati.Msi**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2010**

# Keadaan daerah dan Budaya masyarakat Madura

- Suku Madura di Indonesia jumlahnya kira-kira ada 10 juta jiwa.
- berasal dari Pulau Madura dan pulau-pulau sekitarnya, seperti Gili Raja, Pulau Sapudi , Pulau Raas dan Kangean .
- Selain itu, orang Madura tinggal di sebelah timur Jawa Timur , dari Pasuruan sampai utara Banyuwangi . Orang Madura di Situbondo dan Bondowoso, serta timur Probolinggo jumlahnya paling banyak,

- Bahasa Madura juga dikenal tingkatan bahasa seperti halnya Bahasa Jawa, yaitu *enja-iya* (bahasa kasar), *enggih-enten* (bahasa tengahan), dan *enggih-hhunten* (bahasa halus).
- Dialek Sumenep dipandang sebagai dialek yang paling halus, sehingga dijadikan bahasa standar yang diajarkan di sekolah.
- Di daerah Tapal Kuda, sebagian penduduk menuturkan dalam dua bahasa: Bahasa Jawa dan Bahasa Madura. Kawasan kepulauan di sebelah timur Pulau Madura menggunakan Bahasa Madura dengan dialek tersendiri, bahkan dalam beberapa hal tidak dimengerti oleh penutur Bahasa Madura di Pulau Madura (*mutually :unintelligible*).

# Klasifikasi Makanan Khas Madura

- **Makanan Pokok**

Makanan pokok adalah jenis jenis masakan yang menjadi bahan pokok untuk makan sehari-hari dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan badan dalam segala hal. Salah satu contoh kebutuhan tersebut adalah untuk menghilangkan rasa lapar. Bahan pokok untuk makanan pokok biasanya bahan makanan yang mengandung tepung karena tepung bersifat mengenyangkan. Sesuai bahannya makanan pokok terdiri dari:

1. Makanan pokok dari beras.
2. Makanan pokok dari jagung.

# Makanan pokok dari beras.

- Beras adalah salah satu bahan makanan pokok. Proses pembuatan beras ada dua cara, yaitu pertama dengan cara tradisional dan modern.
- Pada proses pembuatan dengan cara tradisional padi yang sudah dituai dijemur sampai kering, kemudian ditumbuk di dalam lesung dengan alu.
- Setelah kulitnya hancur kemudian ditepisi dengan tampah untuk memisahkan kulit padi dengan beras. Sedangkan dengan cara modern, pembuatan beras dengan cara di giling.

- Makanan pokok dari bahan beras disebut nasi. Nasi adalah beras yang dimasak dengan cara ditanak atau di kukus. Ada beberapa nasi khas Madura, diantaranya adalah nasi petis, nasi Madura dan nasi rames Madura.
- Nasi petis adalah nasi putih dengan lauk telur petis, ditambah empal, paru goreng, semur daging sapi.

- Nasi Madura isinya adalah nasi dengan daging dan tongkol pedas, telur putih, srundeng, kering kentang dan sambal mangga muda.
- Keistimewaan nasi Madura ada pada lauknya. Terdiri dari empal penyet yang empuk dan gurih, telur dadar, udang bakar, serundeng daging dan kelapa, sambal terasi khas Madura beserta lalapan yaitu wortel, labu siam kecil, buncis yang sudah dikukus serta daun kemangi segar.
- Sebagai pelengkap hadir kerupuk udang pilihan yang sangat gurih. Rasa empalnya empuk, manis dan gurih karena bersalut kelapa parut. Sedang sambalnya pedas khas Madura yang langsung menyengat lidah.

- Nasi rames ini nasi, daging osek, daging pake serundeng kelapa, dan telur petis ditambah sambal yang pedas. Nasinya hangat langsung dibungkus dengan daun pisang.

# Makanan pokok dari jagung

- Disini jagung sudah dijadikan beras alias beras jagung. Maksudnya beras jagung dimasak menjadi nasi jagung. Tapi, ada juga (minoritas) masyarakat yang menanak beras jagung dicampur atau dikasi beras putih, tetapi hanya sedikit.

# Makanan sambilan

- Makanan sambilan adalah semua makanan yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok. Makanan sambilan ini disajikan antara makan pagi dan siang atau antara makan siang dan makan malam, bahkan sesudah makan malam menjelang tidur.

# Makanan yang paling terkenal dari Madura

- Sate

Sate Madura adalah sate khas Madura. terbuat dari ayam dan kambing yang ditandai dengan digantungnya bagian kaki belakang si kambing di rombongan sang penjual sate.

- Bumbunya adalah campuran kacang yang ditumbuk halus petis dan sedikit bawang merah. Memanggangnya dengan api dari batok kelapa yang dihanguskan lebih dulu yang disebut dengan arang batok kelapa.
- Rasanya gurih.

- soto merupakan jenis masakan yang paling dibanggakan orang Madura.
- Soto Sumenep mempunyai ciri khas, yaitu disajikan dengan lontong dan singkong rebus. Karena singkong atau ubi kayu disebut sebagai sabreng dalam bahasa Madura, maka Soto Sumenep pun dikenal dengan nama soto sabreng.
- Sekalipun sudah ada singkong dalam soto, *side dish-nya* adalah kroket yang terbuat dari singkong, disebut kroket sabreng. Sotonya memakai potongan daging sapi rebus (kadang-kadang juga ayam dan jerohan ayam), tumis taugé (kecambah), soun, dan diberi sambal kacang sebelum kemudian disiram kuah soto bening yang gurih.

# Resep Soto Madura

- **Bahan :**
- 1. 500 gr jerohan sapi (usus muda, babat, limpa, lidah).
- 2. Otak sapi secukupnya.
- 3. Hati sapi secukupnya.
- 4. 1 batang seledri, diiris halus.
- 5. 1 batang daun bawang diiris halus.
- 6. Bawang goreng secukupnya.
- 7. 200 gr daging agak berlemak.
- 8. Garam dan bumbu penyedap secukupnya.

- **Bumbu yang dihaluskan :**
- - 12 butir bawang merah
- - 5 siung bawang putih
- - sendok teh merica
- - sekerat jahe dan lengkuas

# Cara membuat :

- Bersihkan jerohan dengan air panas kemudian cuci sampai bersih.
- Rebus sampai empuk, potong-potong agak besar kecuali hati dan otak barudipotong bila akan menghidangkan.
- Daging direbus sampai empuk dan potong ukuran 3 x 3 cm.
- Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis dengan daun pre, sampai baunya harum. Masukkan ke dalam rebusan jerohan dan daging yang sudah diiris tadi.
- 5. Bila daging dan jerohan sudah empuk diangkat dan siap disidangkan.

- **Bahan untuk sambal :**

- - 7 cabai merah direbus
- - 6 cabai rawit direbus
- - 3 butir kemiri, digoreng
- - garam secukupnya

- **Cara membuat sambal :**

- 1. Semua bahan tadi dihaluskan,
- 2. Tambahkan sedikit air matang panas suam-suam (hangat-hangat kuku).
- 3. Tambahkan perasaan air jeruk nipis.