

URBANESIA

Opak Makanan Cemilan Khas Pangandaran Yang Bikin Ketagihan

Nanang Suryana Saputra - PANGANDARAN.URBANESIA.ID

May 26, 2022 - 16:10



PANGANDARAN - Opak merupakan Makanan jenis kerupuk khas sunda yang terkenal gurih, enak, dan, mudah sekali dalam hal pembuatannya. Tidak perlu banyak bahan dan tenaga ekstra dalam membuatnya. Opak dapat dijadikan cemilan makanan sehari-hari seperti pelengkap lauk-pauk, makanan ringan dan lainnya.

Di sela kesibukannya, lis Seorang warga pembuat opak Desa Bojong Kecamatan Parigi yang berada persis pada akses jalan menuju wisata Body Rafting Citumang, menjelaskan terkait makanan khas Sunda ke Media Go Indonesia, “ Opak di buat dari Beras ketan, baik ketan putih atau hitam, Beras ketan kemudian ditambah garam dan santan kelapa sehingga menambah gurih dan nikmat rasa opak” kata lis, Kamis (26/5/2022)

Sebagaimana yang dijelaskan lis, bahwa untuk membuat opak ada beberapa tahap yaitu of pertama-tama cuci ketan sampai bersih, lalu dimasak sampai matang. Setelah itu angkat dan dalam kondisi panas tersebut lalu ditumbuk menggunakan alu atau penumbuk lainnya hingga halus. Kemudian dibentuk sesuai selera. Bisa bulat-bulat besar/kecil, lonjong, atau dicetak sesuai keinginan dan di tambah bumbu secukupnya untuk mendapatkan rasa yang gurih dan enak.

Opak Berbahan Beras Padi

Selain berbahan beras ketan, opak bisa dibuat dengan bahan utama beras padi. Hanya saja dibutuhkan beberapa tambahan bahan penyedap agar rasa sesuai dan enak seperti bahan beras ketan.

“Struktur beras padi yang tidak sepulen beras ketan menjadikan opak tidak gurih dan enak bila dibandingkan beras ketan,” ucap lis

“Untuk itu, dibutuhkan beberapa bahan tambahan seperti, aci singkong, ketumbar, kencur, dan jeruk nipis serta irisan daunnya agar lebih harum dan enak,” ujarnya.

Selebihnya dalam hal pembuatan tidak ada perbedaan dengan membuat opak pada umumnya. Selain itu, opak bisa digoreng ataupun dipanggang dalam hal penyajiannya.

" Opak yang biasa kami buat adalah dari bahan beras ketan, dan kami masak dengan cara di bakar, opak produksi kami lebih dikenal dengan nama Opak Gajih (Opak dengan rasa Gurih), para wisatawan pun banyak yang beli untuk sekedar cemilan selama perjalanan dan untuk oleh oleh, bahkan ada juga yang pesan beli dari Kalimantan Via online " ujar lis.

" Kami berharap makanan Opak ini bisa menjadi salah satu oleh oleh yang menjadi khas pariwisata Kabupaten Pangandaran, dan semoga pihak Pemerintah bisa mendorong usaha kami untuk lebih maju, dengan dukungan permodalan, pengemasan, dan pemasaran" pungkas lis.(MISG)