

Gurahnya Batagor Bandung

Selasa, 27 Maret 2012 | 09:47 WIB



Kompas.com/Ni Luh Made Pertiwi F. Batagor Karasa

KOMPAS.com - Bandung menawarkan banyak pilihan kuliner dan oleh-oleh. Salah satu pilihan oleh-oleh yang digemari wisatawan saat datang ke Bandung adalah batagor. Bagi orang Jakarta, kuliner satu ini sebenarnya tidak asing.

Namun, tetap saja terasa tidak lengkap jika belum menikmati batagor Bandung. Apalagi belum membeli batagor Bandung untuk dibawa pulang sebagai oleh-oleh. Batagor merupakan singkatan dari bakso tahu goreng. Keunikannya adalah bakso dan tahu goreng dimakan dengan saus sambal kacang yang bahan utamanya adalah kacang tanah, cabai, dan bawang putih.

Saat ini sudah banyak penjual batagor di Bandung. Masing-masing menawarkan rasa yang selintasan mirip. Namun Anda bisa jeli membedakan cita rasanya.

Beberapa batagor lebih renyah atau lebih garing. Tahu yang digunakan tahu putih atau tahu kuning. Entah lebih lembut atau lebih padat. Ada yang ukurannya besar maupun kecil.

Sementara saus kacangnya ada yang lebih pedas dan ada yang lebih manis. Adapula lebih gurih dan lebih terasa bawang putih. Berbeda-beda tapi satu hal yang pasti, semuanya terasa enak. Tinggal pilih yang sesuai selera saja.

Batagor yang paling terkenal dan diburu oleh turis di Bandung adalah Batagor Kingsley dan Batagor Riri. Harganya Rp 6000 per buah. Namun, ada pula yang dijual paketan berisikan 5 bakso dan 5 tahu.

Banyak wisatawan dari Jakarta yang mencari oleh-oleh batagor di kedua tempat tersebut. Bahkan di Batagor Riri memiliki

paket untuk dibawa pulang yang sudah dimasak setengah matang. Sehingga memudahkan bagi turis yang ingin membawanya sebagai oleh-oleh. Batagor Riri berada di Jalan Burangrang. Sementara Batagor Kingsley berada di Jalan Veteran.

Batagor Isan juga terkenal oleh orang lokal Bandung. Harganya murah dan rasanya pun tak kalah. Konon, batagor karya Isan merupakan batagor pertama di Bandung. Anda bisa menemukan Batagor Ihsan di Jalan Bojongloa.

Sementara Batagor Abun termasuk yang laris diborong oleh turis. Ukurannya pun besar-besar, harga tentu lebih mahal. Penasaran seaneak apa batagor yang besar-besar milik Batagor Abuy? Bisa mampir di Jalan Lengkong.

Jika Anda berniat membeli batagor sebagai oleh-oleh, jangan lupa untuk meminta agar bakso dan tahu digoreng setengah matang saja. Lalu, bumbu saus kacangnya jangan dicampur dengan bakso dan tahu. Tetapi wadahkan secara terpisah.

Nah, bakso dan tahu baru digoreng kembali saat sudah Anda bawa pulang dan siap untuk disantap. Kemasan juga bervariasi saat membawa oleh-oleh ini. Beberapa warung batagor mengemasnya dengan besek.