

# BERITA TERBARU

## Tempe Kemul Menjadi Sajian Utama Saat Pembukaan TMMD Reguler ke 120

Agung widodo - [WONOSOBO.BERITATERBARU.CO.ID](http://WONOSOBO.BERITATERBARU.CO.ID)

May 11, 2024 - 12:24



*Rombongan Danrem 072/Pamungkas Brigjen TNI Zainul Bahar dan Ketua Persit Koorcab Korem Ny. Kemala Zainul Bahar dan Forkopimda Wonosobo disuguhi makanan khas Wonosobo yaitu Tempe Kemul. (8/5/2024)*

WONOSOBO - Ada yang istimewa saat peninjauan lokasi sasaran TMMD Reguler ke 120 di Kodim 0707/Wonosobo. Yaitu rombongan Danrem 072/Pamungkas Brigjen TNI Zainul Bahar dan Ketua Persit Koorcab Korem Ny. Kemala Zainul Bahar dan Forkopimda Wonosobo disuguhi makanan khas

Wonosobo yaitu Tempe Kemul. (8/5/2024)



Bupati Wonosobo Afif Nurhidayat menyampaikan salah satu makanan khas Wonosobo adalah tempe kemul.

“Tempe kemul merupakan makanan khas Wonosobo. Hampir di semua desa terdapat warung yang menjual tempe kemul. Ini sesuai kondisi daerah Wonosobo yang memiliki suhu dingin. Sehingga makan makanan yang hangat menjadi kebutuhan utama” kata Bupati.

Tempe Kemul merupakan salah satu makanan ringan yang berasal dari Wonosobo. Makanan ini terbuat dari tempe yang digoreng dengan dibalut gandum, pati atau tepung singkong juga tepung beras dan biasanya ditambah daun kucai untuk pelengkap.



Kemul dalam bahasa Jawa berarti selimut, artinya tempe kemul merupakan tempe yang digoreng dengan diselimuti tepung yang telah dibumbui.

“Makanan ini umumnya disuguhkan dalam keadaan panas. Di Wonosobo tempe kemul merupakan teman untuk segala momen, baik pelengkap makan berat ataupun sebagai cemilan yang dinikmati bersama kopi dan teh hangat. Adonan tepung yang menyelimuti tempe kemul bisa dua kali lebih besar dari tempe itu sendiri. Tempe yang digunakan pun bukan sembarang tempe. Untuk membuat tempe kemul, diperlukan tempe asli Wonosobo yang diwadahi daun pisang, bukan plastik.” Ujar Afif Nurhidayat.

Taburan daun kucai juga menjadi satu ciri khas tempe kemul. Kudapan satu ini bisa dinikmati dengan makanan berat seperti bakso, nasi, atau mie ongluk, serta bisa juga dinikmati sebagai camilan, lalu dicocol dengan saus atau sambal. Tempe kemul juga bisa dinikmati saat pagi, siang, sore, atau malam, pungkasnya.