

Creative Design Portfolio

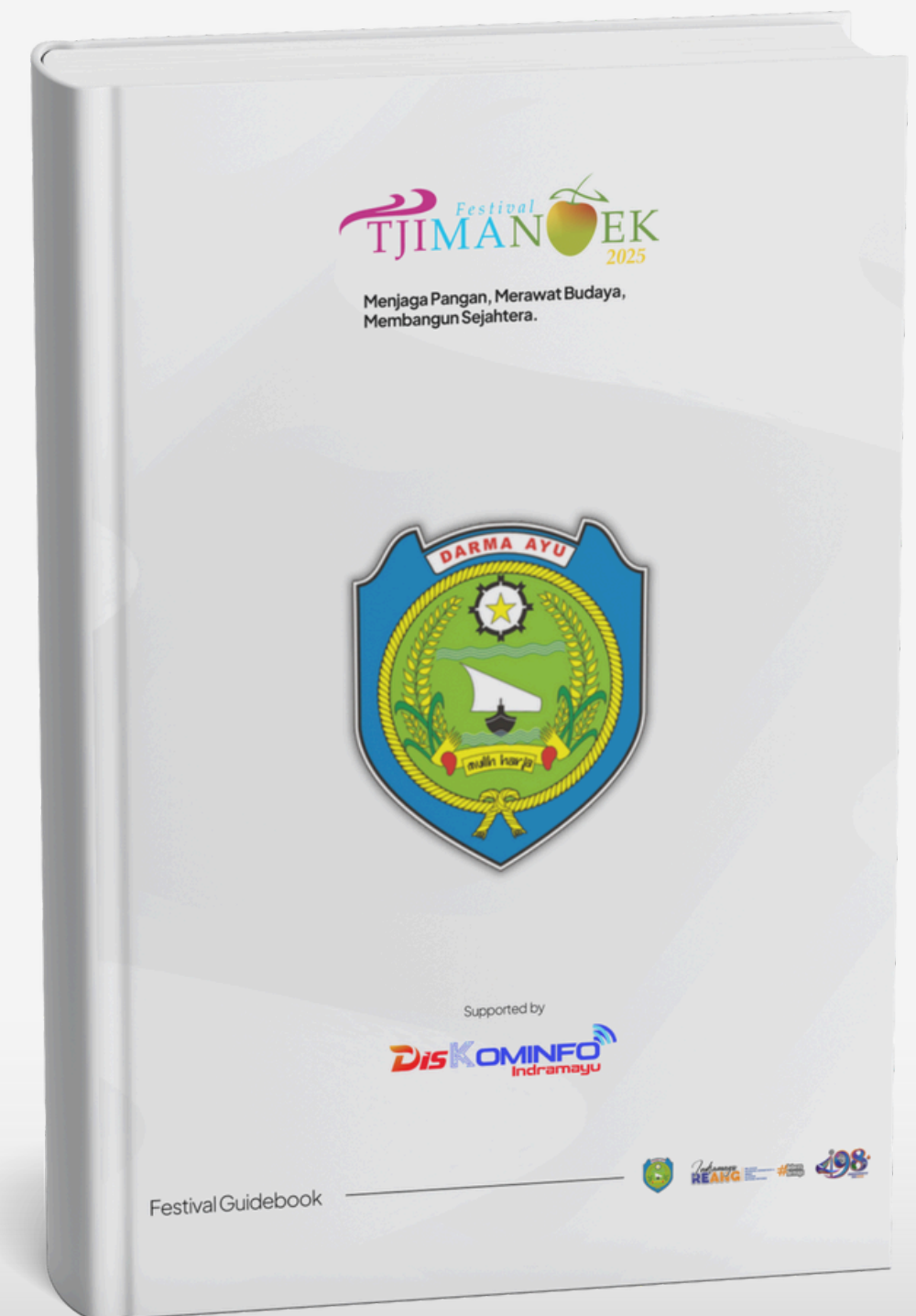
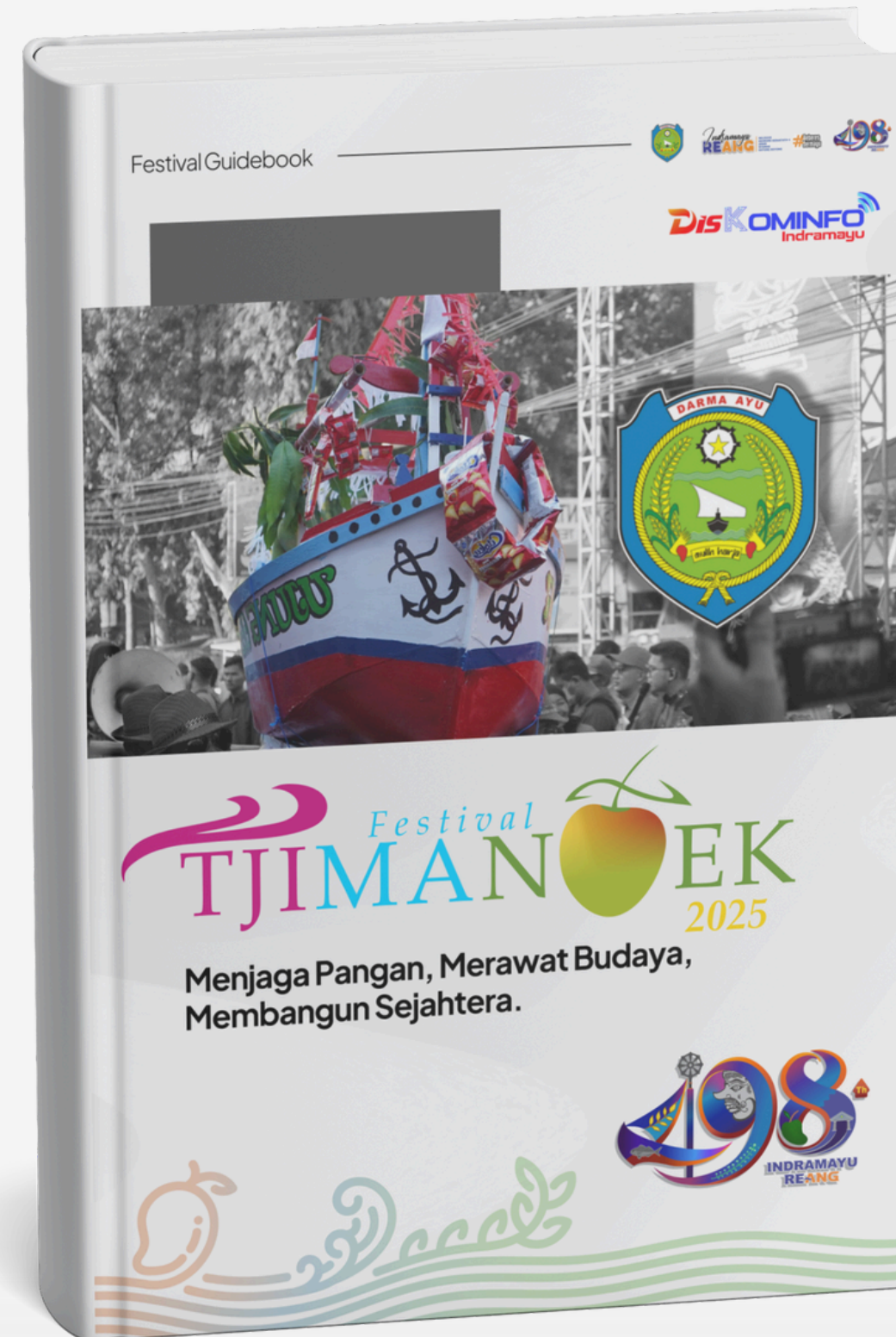
# Whats<sub>in</sub> indramayu

Ver. 2025

Designed by **Whats in**  
indramayu

# *Festival* **TJIMAN** **EK** 2025

Collaboration With





Designed by **Whats<sup>in</sup>  
indramayu**



**dpmptsp**  
KABUPATEN INDRAMAYU

Collaboration With









Designed by

Whats  
in  
indramayu



Hari Jadi Kabupaten Indramayu



# Tjimanoek Festival 2025

Menjaga Pangan, Merawat Budaya,  
Membangun Sejahtera.





# Mangga Gedong Gincu



Kabupaten Indramayu, kerap disebut sebagai "**Kota Mangga**" terkenal dengan varietas mangga khasnya, **Gedong Gincu**.

Mangga ini dirayakan karena **dagingnya yang manis, berair, dan aroma khasnya**, mewakili warisan pertanian yang kaya di daerah tersebut.

Mangga Gedong Gincu dari Indramayu memiliki rasa yang sangat khas, yaitu **manis segar dengan aroma harum yang kuat**. Dengan kulit yang berwarna kuning dan merah cerah, mangga Gedong Gincu telah menjadi **simbol ikonik Indramayu**, menyoroti rasa uniknya yang membedakannya dari varietas mangga lainnya.



## Pindang Gombyang



Indramayu memiliki kuliner khas **Pindang Gombyang**, sup ikan berbumbu rempah Indonesia yang menggunakan **ikan manyung**.

Kelezatan hidangan ini berasal dari bumbu seperti **bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, serai, dan daun salam**, dengan **tambahan asam jawa dan cabai rawit** untuk rasa asam dan pedas.



Pindang Gombyang adalah kuliner khas Indramayu yang terbuat dari **kepala ikan manyung**, yang dulunya dianggap kurang bermilai. Masyarakat pesisir Indramayu mengolahnya menjadi hidangan kaya rasa dengan bumbu rempah dan kuah segar. Kini **Pindang Gombyang** menjadi sajian kebanggaan Indramayu.



## Pedesan Entog



**Pedesan Entog** adalah salah satu kuliner khas dari Indramayu yang terkenal dengan cita rasanya yang **pedas dan menggugah selera**.

Hidangan ini terbuat dari **daging entog** (sejenis itik) yang dimasak dengan bumbu rempah-rempah yang kaya, seperti **cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, dan serai**.



Salah satu keunikan dari pedesan entog adalah **penggunaan daging entog yang memiliki tekstur kenyal dan rasa gurih yang berbeda dari daging unggas lainnya**. Rahasia kelezatan pedesan entog terletak pada teknik memasaknya yang memerlukan kesabaran agar bumbu benar-benar meresap, serta proses memasak yang perlahan dengan api kecil.



## Bandeng Tanpa Duri



**Ikan bakar bandeng tanpa duri** adalah hidangan khas yang menawarkan pengalaman menikmati ikan lezat dan praktis.

Ikan bandeng yang telah dibersihkan dari duri ini dibumbui dengan rempah-rempah seperti bawang putih, ketumbar, kunyit, dan jeruk nipis, memberikan aroma segar dan rasa menggugah selera.



Keunikan dari ikan bakar bandeng tanpa duri ini adalah **kemudahan dalam menyantapnya**, sekaligus menikmati perpaduan rasa gurih dan sedikit manis yang pas di lidah. Cocok disajikan dengan nasi hangat dan sambal terasi atau sambal kecap, menjadikan hidangan ini sempurna untuk dinikmati bersama keluarga.



## Kerupuk Udang



**Kerupuk udang** merupakan salah satu pelengkap sajian yang populer di Indramayu, sering kali disajikan bersama hidangan lainnya.

Kerupuk ini dikenal dengan **teksturnya yang renyah dan cita rasa gurih** yang dihasilkan dari udang sebagai bahan utama. **Kerupuk udang tidak hanya menjadi pelengkap makanan, tetapi juga bisa dinikmati sebagai camilan yang lezat**.





Designed by

# Whats in indramayu









Whats<sub>in</sub>  
indramayu

We Love Design, We Can Design for You  
**#MariBerkolaborasi!**

Ver. 2025