

## **128. makanan khas makassar**

Judul: Kumpulan nama-nama makanan khas makassar paling enak se-Indonesia

Makassar merupakan kota metropolitan yang dihuni oleh beragam etnik serta multi kultur. Keanekaragamannya menjadikan makassar memiliki banyak kekhasan mulai dari budaya, infrastruktur, keindahan alam dan kulinernya. Adapun beberapa makanan khas Makassar yang wajib dicoba adalah sebagai berikut.

### **Coto Makassar**

Makanan khas Makassar ini terbuat dari campuran berbagai jeroan sapi yang telah direbus. Jeroan disajikan bersama sop kuah segar berbumbu khusus sehingga rasanya sedap dan gurih.

### **Sop Saudara**

Sop Saudara merupakan icon kuliner kabupaten Pankep. Bahan utamanya adalah daging sapi disajikan bersama bihun, kentang goreng berbentuk bola-bola kecil, serta paru sapi goreng. Paling nikmat disantap bersama nasi putih, ikan bakar, telur rebus, sambal kacang juga irisan timun.

### **Konro**

Konro atau iga merupakan makanan khas Makassar legendaris. Konro berbahan dasar iga sapi dengan sop khas berwarna kehitaman. Warna kehitaman pada sop konro berasal dari kluwak dicampur rempah-rempah.

### **Barongko**

Barongko merupakan makanan khas Makassar berbahan utama pisang. Caranya daging pisang dihaluskan kemudian dicampur telur, gula, garam serta santan. Adonan kemudian dibungkus menggunakan daun pisang, lalu dikukus hingga matang.

### **Pisang Epe**

Bahan utamanya adalah buah pisang kepok atau pisang raja setengah matang. Proses pembuatannya pisang dikupas, kemudian dibakar lalu ditekan sampai berbentuk pipih. Lalu disiram saus kental berupa campuran gula merah, daun pandan, garam serta durian rebus.

### **Pallubasa**

Makanan khas Makassar ini mirip coto Makassar. Pallubasa berbahan utama jeroan daging sapi. Pallubasa biasanya disajikan bersama nasi putih, sementara itu coto biasa disajikan bersama burasa.

### Mie Titi

Mie Titi adalah mie yang digoreng terlebih dahulu sampai kering, selanjutnya disiram menggunakan kuah. Kuah kental panas tersebut terbuat dari telur serta tepung pengental. Setelah itu, mie biasanya disajikan bersama udang, ayam, bakso, hati, cumi, sayur-sayuran juga jamur.

### Nasu Palekko

Nasu palekko adalah makanan khas Makassar berbahan dasar daging itik muda. Sehingga dagingnya memiliki tekstur lembut. Selain itu, perpaduan rempah-rempah pedas dengan asam jawa mampu menetralkan bau amis dari daging itik.

### Cucuru Bayoa

Cucuru memiliki arti kue sedangkan bayoa berarti telur bermakna kue berbahan dasar telur. Telur diolah dengan bahan-bahan pelengkap lainnya. Kue ini memiliki bentuk bulat pipih dan berwarna kuning tua. Rasanya manis dan bertekstur lembut saat menyentuh lidah.

### Kapurung

Kapurung merupakan makanan berbahan tepung sagu. Makanan ini selalu dimasak bersama campuran sayur-sayuran, ikan ataupun dikombinasikan dengan daging ayam. Kapurung tergolong masakan tradisional yang banyak dicari.

### Baje Canggoreng

Baje canggoreng adalah makanan khas Makassar yang sangat kental unsur tradisionalnya. Bahan utama camilan satu ini adalah gula merah serta kacang tanah. Rasanya manis dan tekstur renyah.

### Kue Dange

Kue dange merupakan makanan khas Makassar yang jarang sekali ditemui. Kue dange berbahan dasar tepung ketan hitam dicampur dengan kelapa parut. Rasanya gurih, manis juga legit.

### Putu Cangkiri

Bahan utama untuk membuat panganan ini adalah tepung beras serta tepung ketan. Bahan tersebut kemudian dicampur dengan garam, vanili, kelapa serta pasta pandan. Adonan kemudian diberi isian gula merah agar rasanya manis.

### Gogoso

Gogoso adalah beras ketan dibungkus daun pisang kemudian dipanggang di atas bara. Gogoso biasanya disajikan bersama abon sapi atau kambo. Makanan ini bisa awet cukup lama sehingga bisa dijadikan sebagai oleh-oleh.

#### Bebek Palekko

Bebek palekko adalah daging bebek yang diolah dengan bumbu rempah pedas. Bebek palekko biasanya disajikan bersama nasi putih juga semangkuk sup berisi soun serta daun bawang.

#### Ikan Bakar

Ikan bakar khas Makassar menggunakan jenis ikan laut. Seperti bawal, baronang, papakulu, bandeng, kaci-kaci, dan sukung. Sebelum dibakar, ikan dibersihkan kemudian diberi bumbu. Orang Makassar biasanya menikmati ikan bakar bersama sayur kangkung atau tauge.

#### Buras / Burasa

Buras adalah salah satu makanan khas Makassar yang suka disajikan saat acara tertentu seperti syukuran. Buras terbuat dari beras dibungkus daun pisang seperti lontong. Kemudian buras disajikan bersama taburan bumbu kelapa kering, gula, garam, serta cabai.

#### Doko-doko Cangkuling

Doko-doko Cangkuling adalah makanan terbuat dari tepung beras, kentang, gula tepung, serta santan. Kue ini dibungkus mengerucut memakai daun pisang. Di bagian dalam ada isian berupa gula serta kelapa parut.

#### Pallu Kacci

Pallu kacci artinya masakan bercita rasa asam. Pallu kacci berbahan dasar ikan dengan kuah sup berwarna kekuningan. Untuk memasaknya ditambahkan berbagai rempah seperti bawang merah, asam jawa, bubuk kunyit, garam, gula cebe rawait serta tomat.

#### Nasi Kuning Riburane

Nasi kuning ribunare memiliki cita rasa khas lidah orang Sulawesi Selatan yaitu bercita rasa pedas dan kuat. Nasi kuning disajikan bersama berbagai lauk. Lauknya berupa telur pindang rebus, semur daging, paru goreng empuk, sayur labu siam, dll.

#### Sop Ubi

Makanan khas Makassar ini cukup unik karena menggabungkan ubi bersama kuah kaldu. Sebagai pelengkap biasanya ditambahkan sayuran, soun, daun bawang, dan perasan jeruk nipis.

#### Singkolo Bagadang

Hidangan ini terbuat dari beras ketan hitam ataupun putih yang dikukus hingga matang. Beras ketan kemudian disajikan bersama parutan kelapa goreng dan ikan dan potongan telur itik. Dinamakan begadang karena penjual makanan ini biasanya buka saat malam hari.

#### Es Pisang Ijo

Es pisang ijo cukup terkenal di daerah lain. Bahan utamanya pisang dibalut adonan berwarna hijau. Kemudian disajikan bersama bubur sum-sum, susu, sirup dan es batu.

#### Jalangkote

Jalangkote adalah makanan ringan dengan bentuk mirip kue pastel tetapi bagian kulitnya lebih tebal. Isiannya bisa berupa mie, sayuran dan daging yang diberi bumbu. Jalangkote biasanya disajikan bersama saus cair dicampur cuka dan cabe.