

141. makanan khas papua barat

Judul: Kumpulan Makanan Khas Papua Barat yang Tak Banyak Orang Tahu

Papua Barat adalah sebuah provinsi di bagian barat Pulau Papua. Destinasi wisata paling populer di sini adalah Raja Ampat. Selain Raja Ampat, ada daerah lain yang menyimpan kekayaan alam seperti Manokwari, Fakfak, Sorong, dll. Nah, saat berwisata ke Papua Barat, jangan lupa cicipi berbagai kuliner unik khas masyarakat setempat. Makanan ini tak banyak orang tahu karena hanya ada di sini.

Ikan Bakar Manokwari

Sesuai namanya, makanan khas Papua Barat ini berasal dari Manokwari. Biasanya masyarakat setempat menggunakan tongkol untuk dibakar. Tongkol dibersihkan dan dibiarkan utuh kemudian dimarinasi dengan jeruk nipis serta garam. Ikan lalu dibakar hingga matang.

Keistimewaan makanan khas Papua Barat ini adalah kesederhanaan bumbu serta sambal taburnya. Sambalnya terbuat dari bawang merah, cabe rawit, garam dan gula yang ditumbuk kasar. Sehingga mengeluarkan cita rasa sambal mentah khas dengan rasa gurih pedas. Hidangan ini mudah ditemukan di warung-warung makan dekat tempat wisata.

Manisan Buah Pala

80% kawasan Fakfak ditumbuhi oleh pohon pala sehingga daerah ini dikenal sebagai kota pala. Di Fakfak bisa ditemukan berbagai olahan pala. Dari mulai permen, sirop, asinan, manisan hingga selai. Manisan pala adalah olahan paling terkenal dan kerap menjadi oleh-oleh dari daerah Fakfak.

Musim panen pala biasanya berlangsung dua kali dalam setahun. Masyarakat berbondong-bondong untuk memetik buah pala. Pala yang sudah dipetik kemudian dipisahkan antara daging dan bijinya. Untuk membuat manisan pala, bagian yang digunakan adalah dagingnya. Masyarakat setempat mengolah manisan dengan cara tradisional sehingga cita rasanya khas.

Keripik Keladi

Saat mampir ke kota Sorong menuju Raja Ampat, belum lengkap kalau nggak mencicipi keripik keladi. Keripik ini berbahan dasar umbi khas Papua. Ada pilihan rasa original, pedas dan gurih dengan tekstur renyah.

Merek keripik keladi paling awal terkenal adalah Sayo. Keripik keladi Sayo terkenal dengan bumbu rempahnya. Ada juga merek Giok yang terkenal dengan irisan yang

tipis sehingga terasa kriuk saat digigit. Nggak heran kalau makanan khas Papua Barat ini jadi ikon oleh-oleh karena rasa serta teksturnya bikin ketagihan.

Roti Abon Gulung

Awalnya roti abon gulung menjadi kuliner khas daerah Manokwari. Tapi kemudian merambah ke kota Sorong dengan merek Billy. Rotinya berbentuk gulungan dengan selipan abon yang melimpah. Semakin ke sini, varian rasa roti abon gulung semakin beragam. Dari mulai rasa ayam, sapi, keju hingga coklat. Rasanya sudah pasti bikin penasaran.

Sarang Semut

Sarang semut adalah umbi-umbian yang dijadikan sarang oleh semut. Sarang semut terkenal sebagai herbal yang bisa mengobati berbagai penyakit ganas seperti kanker, tumor, dll. Cara mengonsumsi sarang semut cukup mudah yaitu dengan merebusnya. Lalu kita minum air rebusannya.

Selain dengan cara direbus, kini tersedia pula sarang semut yang dikemas seperti teh celup. Sarang semut banyak dijual di Pasar Remu. Untuk kemasan teh celup bisa ditemukan di super market.

Cacing Laut

Makanan khas Papua Barat yang terbilang unik serta tak banyak orang tahu adalah cacing laut. Cacing laut mengandung protein dan gizi tinggi sehingga biasa dikonsumsi oleh masyarakat Raja Ampat. Kandungan gizinya bisa meningkatkan stamina terutama bagi pria. Cacing laut hidup liar di pinggir pantai dan diburu masyarakat untuk dikonsumsi.

Untuk menangkap cacing laut, cukup menggali pasir dan memasukkan lidi kecil. Cacing laut mirip seperti belut tapi ukurannya lebih kecil. Untuk mengolahnya, cacing terlebih dahulu dibersihkan dengan cara dipotong kepala dan ekornya. Kemudian cacing dibakar hingga berwarna kecoklatan. Setelah matang, tekstur makanan khas Papua Barat ini terasa kenyal dan alot seperti gurita.

Ulat sagu

Mendengar namanya pasti sudah bikin geli. Padahal makanan khas Papua Barat ini merupakan favorit warga setempat. Ulat ini merupakan larva kumbang merah yang mendiami pohon sagu tua yang sudah ditebang. Selain mengandung protein dan gizi tinggi, rasanya juga manis asin dan lezat.

Ulat sagu bisa dimakan langsung atau diolah terlebih dahulu. Cara mengonsumsi langsung adalah dengan memegang bagian kepalanya. Kemudian bagian badannya digigit hingga putus kepalanya. Bagian badannya inilah yang dikunyah untuk kemudian ditelan. Saat dikunyah ada sensasi tersendiri karena tubuh ulat itu pecah dan memberikan rasa asin.

Cara pengolahan lain adalah dengan disate. Seperti umumnya sate, ulat ditusuk terlebih dahulu kemudian dipanggang di atas bara. Tekstur ulat sagu setelah dimasak akan lebih kenyal seperti permen karet. Jika penasaran dan punya cukup nyali, hidangan ini wajib dicoba saat berkunjung ke Papua.

Ikan Bungkus

Sebagai penghasil berbagai hasil laut, makanan khas Papua Barat didominasi oleh olahan ikan. Salah satunya adalah ikan bungkus. Hidangan ini sebenarnya bisa ditemukan di daerah lain juga. Uniknya ikan bungkus di Papua Barat menggunakan bahan baku dan cara pengolahan berbeda.

Ikan yang digunakan dalam makanan khas Papua Barat ini haruslah jenis ikan laut seperti bandeng. Cara membungkusnya pun menggunakan daun talas bukan daun pisang. Untuk membuatnya, ikan hanya perlu dibersihkan lalu dibumbui. Selanjutnya ikan dibungkus daun talas. Setelah terbungkus, ikan bisa langsung dibakar dengan api kecil hingga matang.

Martabak Sagu

Martabak sagu adalah makanan khas Papua Barat berbahan dasar sagu. Martabak sagu berasal dari daerah Fak-fak. Cara pengolahannya berbeda dengan umumnya martabak. Biasanya martabak berbahan tepung terigu serta telur, lain halnya dengan martabak sagu.

Dalam pembuatannya, pertama-tama sagu dihaluskan terlebih dahulu kemudian digoreng dan diberi sedikit gula. Sehingga rasanya manis dan tentu saja mengenyangkan. Martabak sagu adalah makanan khas Papua Barat yang biasa disajikan masyarakat sebagai cemilan atau menyambut tamu.