

### **137. makanan khas nusantara**

Judul: Aneka Makanan Khas Nusantara Paling Terkenal Hingga Mancanegara

Indonesia adalah salah satu negara dengan jumlah penduduk dan suku yang sangat banyak. Sehingga Indonesia punya keanekaragaman budaya, bahasa hingga kulinernya. Berikut ini beberapa jenis kuliner di Indonesia yang telah terkenal secara menyeluruh. Baik di nusantara maupun di luar negeri.

#### **Mie Aceh**

Makanan khas nusantara pertama yang cukup terkenal adalah Mie Aceh. Mie Aceh merupakan olahan berbahan dasar mie kuning atau mie telur. Kemudian mie diberi irisan daging sapi, bawang goreng dan disajikan bersama mentimun ataupun emping.

#### **Sie Itek**

Sie Itek merupakan salah satu makanan khas nusantara yang berasal dari Aceh juga. Sie itek berarti kuah bebek. Dalam proses pembuatannya, Sie itek menggunakan banyak rempah-rempah. Sehingga menghasilkan rasa tajam serta sedikit pedas. Kurang lebih mirip dengan kari. Bedanya, sie itek lebih kental jika dibandingkan kari biasa.

#### **Ikan Asam Pedas**

Hidangan dari kota Pontianak ini bernama ikan asam pedas. Ikan asam pedas merupakan salah satu makanan khas nusantara yang cukup familiar. Sesuai namanya, hidangan ini menggunakan bahan baku berupa ikan seperti ikan kakap merah.

#### **Soto Banjar**

Soto Banjar berasal dari suku Banjar di Kalimantan Selatan. Menu satu ini menggunakan suwiran daging ayam sebagai bahan baku utama. Aroma khasnya berasal dari rempah-rempah. Soto Banjar biasanya disajikan bersama perkedel kentang, rebusan telur ataupun ketupat.

#### **Tude Bakar**

Tude bakar adalah salah satu makanan khas nusantara dari Manado. Tude bakar merupakan hidangan dengan bahan baku utama ikan tude atau ikan kembung banjar. Tude bakar biasanya disajikan dengan sambal dabu-dabu. Lebih nikmat jika disantap bersama lalapan serta nasi hangat.

#### **Arsik**

Menu ini berasal dari Tapanuli, Sumatra Utara. Cita rasanya kombinasi antara pedas, asam, dan manis. Tambahan daun andaliman dalam makanan khas nusantara satu ini

menghasilkan aroma harum yang unik. Bagi suku Batak, menu satu ini biasanya dijadikan sebagai salah satu paket seserahan pernikahan. Arsik biasa disebut dengan nama *Dekke Simundur Undur*.

#### Tempoyak

Makanan khas nusantara satu ini terbuat dari fermentasi durian. Tempoyak biasanya disajikan sebagai lauk ketika menyantap nasi. Sering juga dijadikan sebagai bumbu masakan.

#### Empek-empek

Empek-empek merupakan hidangan yang populer dari Palembang, Sumatera Selatan. Makanan ini berbahan daging ikan giling dicampur tepung kanji. Empek-empek biasanya disajikan bersama saus cuko.

#### Bika Ambon

Bika ambon merupakan salah satu penganan berbahan telur, gula dan santan. Rasa dari makanan khas nusantara ini pada awalnya hanya tersedia rasa pandan. Namun seiring berkembangnya waktu, kini bika ambon tersedia dalam aneka rasa seperti durian, keju dan cokelat.

#### Serabi

Serabi atau surabi adalah salah satu makanan khas nusantara yaitu suku Sunda di Jawa Barat. Serabi awalnya hanya memiliki dua varian rasa yaitu manis serta asin. Manis didapatkan dari gula merah cair, rasa asin dari taburan oncom. Kini, serabi hadir dengan berbagai rasa serta topping.

#### Rendang

Rendang adalah kuliner khas Padang yang sudah terkenal hingga mancanegara. Rendang berbahan dasar daging. Daging dimasak dengan santan dan bumbu rempah. Proses memasaknya bisa berjam-jam hingga airnya menyusut. Karena proses memasaknya cukup panjang, sehingga rendang bisa awet hingga satu bulan lamanya.

#### Gulai Belacan

Gulai belacan merupakan hidangan khas Riau. Belacan artinya terasi. Gulai belacan adalah olahan udang atau ikan dengan santan, bumbu rempah serta terasi. Hidangan ini bercita rasa manis, asam, pedas dan gurih. Paling nikmat jika diberi tambahan petai.

#### Otak-otak

Otak-otak adalah makanan khas nusantara yang cukup populer. Otak-otak berasal dari daerah kepulauan Riau. Di sana ada dua jenis otak-otak yaitu berbahan ikan dan berbahan cumi. Otak-otak dibungkus dengan daun pisang lalu dibakar.

#### Seruit

Seruit merupakan olahan berbahan dasar ikan. Ikan digoreng atau dibakar kemudian dicampur tempoyak, mangga dan sambal terasi. Seruit paling nikmat disantap bersama nasi hangat dan lalapan.

#### Sate Bandeng

Sate bandeng adalah makanan khas nusantara berasal dari Banten. Sate bandeng ini terbuat dari daging bandeng yang telah dilepas duri-durinya. Cita rasanya juga lebih kaya karena ada tambahan santan serta bumbu rempah.

#### Kerak Telor

Kerak telur adalah makanan khas Betawi berbahan dasar beras ketan putih, telur ayam, ebi, dll. Rasanya yang gurih dan cara memasaknya yang unik membuat makanan ini selalu diminati.

#### Nasi Gudeg

Nasi gudeg berasal dari Yogyakarta yang sudah terkenal hingga ke luar daerah. Gudeg berbahan utama nangka muda yang dimasak bersama santan dalam waktu lama. Gudeg biasa disajikan dengan nasi, ayam kampung, telur, dll.

#### Rujak Cingur

Dalam bahasa Jawa, cingur artinya mulut. Karena dalam makanan ini ada tambahan mulut sapi dicampur sayuran. Kemudian disajikan bersama bumbu petis. Pembeli bisa memilih bahan bakunya apakah bahan-bahan matang atau mentah.

#### Papeda

Papeda sangat terkenal di daerah timur, terutama Papua. Karena berbahan dasar sagu yaitu makanan pokok masyarakat daerah sini. Sagu dimasak hingga bentuknya lengket seperti lem, lalu disajikan dengan ikan kuah kuning.

#### Sup Konro

Sup konro berbahan utama iga atau daging sapi. Sup ini berasal dari tradisi Bugis, Makassar. Iga atau daging sapi dimasak dengan kuah berwarna hitam dari buah kluwek dan rempah lainnya. Selain sup ada juga variasi konro bakar.

#### Ayam Taliwang

Ayam taliwang merupakan hidangan khas Lombok, NTB. Ayam dibakar bersama bumbu rempah agar rasanya lebih gurih. Ayam taliwang biasa disajikan bersama makanan khas Lombok yang lain seperti peleceng kangkung.

#### Tinutuan

Tinutuan dikenal juga dengan bubur Manado. Tinutuan adalah bubur yang dimasak bersama sayuran. Lalu disajikan dengan perkedel nikel, sambal roa, ikan cakalang fufu atau perkedel jagung. Tinutuan paling pas dimakan sebagai menu sarapan.