

#### **154. makanan khas sumatera utara**

Judul: Berikut Makanan Khas Sumatera Utara Yang Tak Diketahui Banyak Orang

Tak banyak orang mengenal makanan khas Sumatera Utara. Padahal provinsi ini menyimpan kekayaan kuliner yang sulit ditemukan di daerah lain.

Bumbu yang membuat makanan khas Sumatera Utara berbeda adalah adanya tambahan andaliman. Dengan adanya tambahan merica Batak ini, membuat hidangan menjadi semakin istimewa. Nah, inilah makanan khas Sumatera Utara yang wajib dicoba saat berkunjung ke sini!

1. **Arsik.** Adalah makanan khas Sumatera Utara terutama daerah Tapanuli. Hidangan arsik dikenal juga dengan ikan mas bumbu kuning. Sekalipun ikannya bisa diganti dengan jenis lain seperti kakap, kembung, bahkan daging babi. Arsik dimasak menggunakan rempah khusus diantaranya lengkuas, serai, asam cikala atau buah kecombrang serta andaliman.
2. **Sayur Ubi Daun Tumbuk.** Di sebut juga silalat, gule bulung gadung, dan parcak. Namun bahannya tetap sama, yaitu daun singkong atau daun ubi kayu. Dalam pengolahannya, daun singkong rebus ditumbuk terlebih dahulu. ini cocok dijadikan teman makan nasi karena rasanya enak dan tentu saja penuh serat.
3. **Mie Gomak.** Merupakan kuliner favorit warga Batak. Mie gomak berbahan dasar mie lidi atau spaghetti. Namun dimasak dengan bumbu rempah khas yaitu andaliman. Ada dua varian mie gomak, yaitu mie kuah dan goreng.
4. **Dengke Mas Naniura.** Makanan khas Sumatera Utara ini berbahan dasar ikan mas dilumuri bumbu dan asam. Sehingga ikan menjadi lunak dan layak makan tanpa proses memasaknya. Bisa dibilang, hidangan ini adalah sashimi ala orang Batak. Rasanya sedikit getir sehingga masyarakat biasa mengonsumsinya bersama air nira atau soda.
5. **Dali Ni Horbo.** Adalah keju olahan ala masyarakat Batak terutama penduduk di sekitar Danau Toba. Dali ni horbo terbuat dari susu kerbau dimasak sedemikian rupa hingga bentuknya menggumpal serupa keju. Namun, susu kerbau yang digunakan tidaklah sembarangan. Yaitu susu dari induk kerbau yang baru melahirkan anak umur satu bulan.

6. Sambal Tuktuk. Merupakan olahan dari daerah Tapanulli berbahan ikan. Masyarakat biasanya menggunakan ikan teri atau ikan aso-aso (ikan kembung yang telah melalui proses pengeringan). Proses pembuatannya adalah dengan mencampurkan bumbu yang telah disangrai dan dihaluskan dengan suwiran ikan.
7. Saksang. Adalah jenis makanan non halal yang biasa disajikan dalam pesta pernikahan orang Batak. Saksang menggunakan bahan utama daging babi atau anjing. Daging dicincang lalu dimasak bersama darah dan bumbu rempah khusus. Saksang biasanya disajikan sebagai lauk untuk nasi. Namun, kini ada olahan saksang ayam, saksang sapi atau saksang kerbau tanpa tambahan darah.
8. Anyang Pakis. Makanan khas Sumatera Utara bernama anyang pakis terbuat dari tanaman pakis atau paku. Kemudian tanaman pakis dimasak bersama bumbu serta parutan kelapa sangrai. Sekilas, hidangan ini mirip dengan urap karena bumbu yang digunakan sama persis. Bedanya, anyang pakis menggunakan kelapa sangrai serupa surundeng.
9. Bihun Bebek. Hidangan ini bisa didapatkan di sebuah kedai di Jalan Kumango Medan. Penjualnya menggunakan bihun handmade dari tepung beras dan kanji. Kemudian disajikan dalam mangkuk bersama suwiran daging bebek yang melimpah, sayuran, serta kuah kaldu bening.
10. Soto Udang. Hidangan ini awalnya berbahan dasar daging sapi, namun masyarakat Budha dan Hindu di sana tidak bisa mengonsumsinya. Sehingga diciptakanlah soto dengan bahan daging ayam bakar dan udang. Rasa soto ini sangat lezat karena kaya akan rempah. Ditambah suwiran ayam dan udang yang memperkaya rasa serta kandungan gizi di dalamnya.
11. Sayur Gurih Tauco. Makanan khas Sumatera Utara dengan olahan berkuah selanjutnya adalah sayur gurih tauco. Bahan utamanya adalah udang dan daging sapi dengan bumbu rempah dan kuah santan. Tambahan tauco di dalamnya membuat hidangan ini berbeda. Sayur gurih tauco paling nikmat disajikan bersama potongan lontong atau ketupat.
12. Bubur Pedas. Adalah makanan khas Sumatera Utara yang wajib disajikan saat berbuka puasa di sana. Bahan yang digunakan adalah beras serta daging dan sayuran. Rasa pedas dihasilkan dari berbagai rempah termasuk cabai. Warga

setempat lebih suka menambahkan anyang atau pakis serta tauge dalam bubur pedas agar rasanya semakin mantap.

13. Bika Ambon. Merupakan makanan khas Sumatera Barat sejenis kue yang dibuat dari adonan berupa tepung, santan, gula, kuning telur, lalu kemudian difermentasi dengan menambah air nira. Penggunaan air nira kelapa itulah sebagai ciri khas utama dibandingkan kue bika dari daerah lain.
14. Kue Putu Bambu. Panganan ini dibuat dengan tepung beras kemudian diisi dengan gula merah dengan aroma pandan sangat khas. Cara pembuatannya terbilang cukup unik, karena membutuhkan batang bambu sebagai wadahnya lalu dikukus. Babu tersebut kemudian diisi dengan tepung beras, gula merah serta kelapa.
15. Natinombur. Merupakan makanan khas Sumatera Barat terdiri dari olahan ikan yang disiram bumbu di atasnya. Nama lain dari na tinombur adalah ikan tombur, karena dulunya masakan ini harus direbus dulu. Ikanan terbaik untuk dijadikan natinombur adalah ikan mas dan mujair. Makanan dari suku Batak ini, kini dibuat dengan cara membakar atau menggoreng ikan terlebih dahulu baru diberi bumbu hasil tumisan.
16. Manuk Napinadar. Olahan bernama napinadar ini merupakan olahan dari ayam kampung goreng atau panggang tersaji bersama bumbu serta sambal khasnya. Walaupun terlihat seperti ayam panggang pada umumnya, namun pada napinadar terdapat satu bumbu yang membuatnya berbeda dengan olahan lain yang serupa, yaitu andaliman (merica batak).
17. Kolak Durian. Jika biasanya kolak dibuat dari ubi atau pisang, lain halnya di Medan. Bahan pembuatan kolak yaitu durian. Penggunaan durian ini dimaksudkan untuk meningkatkan nilai jual durian dan memanfaatkannya, karena durian cukup melimpah di Medan.