

149. makanan khas sulawesi

Judul: 30 makanan khas sulawesi yang sering dicari pelancong

Banyak destinasi wisata di Sulawesi yang sangat menyenangkan seperti wisata alam, wisata bawah laut atau bisa juga wisata kuliner bagi para pemburu kuliner. Adapun beberapa kuliner yang wajib dicoba ketika berkunjung ke Sulawesi adalah sebagai berikut.

Coto Makassar

Coto Makassar merupakan makanan khas Sulawesi paling terkenal di nusantara. Coto Makassar menggunakan jeroan sapi yang diiris-iris ditambah bumbu rempah pilihan.

Baje Bandong

Baje Bandong merupakan makanan khas Sulawesi yang tergolong sebagai makanan tradisional. Baje Bandong berbahan dasar ketan dicampur gula merah, gula putih dan parutan kelapa. Baje bandong menyajikan citarasa manis nan legit.

Bandang Bandang

Bandang bandang adalah masakan khas Sulawesi berbahan dasar pisang. Bandang Bandang juga dikemas menggunakan daun pisang. Hal ini, membuat Bandang Bandang memberikan kesan tradisional yang sangat kuat.

Roti Maros

Roti ini berasal dari daerah Maros, Sulawesi Selatan. Roti ini awalnya merupakan roti tradisional yang dikonsumsi masyarakat menengah ke bawah. Namun industrinya semakin berkembang.

Songkolo Bagadang

Makanan khas Sulawesi ini berbahan utama ketan. Dinamakan begadang karena biasa disantap malam hari.

Sop Saudara

Hidangan berkuah ini terdiri dari daging sapi ditambah bahan pelengkap seperti sohon, perkedel, jeroan sapi dan telur rebus.

Buroncong

Buroncong adalah makanan khas Sulawesi berbentuk seperti busur atau setengah lingkaran. Buroncong memiliki warna khas kecoklatan di bagian pinggirnya. Kudapan ini bertekstur renyah namun lembut dibagian tengah.

Barongko

Barongko atau kue bugis terbuat dari pisang kepok yang diblender sampai halus lalu dicampur bahan-bahan lainnya. Barongko menjadi item wajib dalam acara-acara penting seperti hajantan, nikahan dll.

Bubur Bassang

Bubur Bassang merupakan makanan khas Sulawesi berbahan jagung putih pulut. Penggunaan jagung putih pulut menyebabkan Bubur Bassang berwarna putih pucat.

Pallu Butung

Kudapan ini mirip es pisang ijo. Bedanya, es pisang ijo dibalut adonan warna hijau. Sedangkan pisang pada Pallu butung tidak dibungkus apapun.

Pallubasa

Pallubasa mirip dengan coto makassar karena menyajikan hidangan berkuah berisi jeroan sapi atau kerbau. Bedanya, keduanya menggunakan bumbu yang berbeda.

Pallumara

Pallumara adalah makanan berbahan utama ikan dimasak bersama kuah asam. Ikan yang digunakan bisa tongkol atau bandeng.

Pallu Kacci

Hidangan ini berbahan dasar ikan dengan kuah sup berwarna kekuningan. Rasanya gurih karena ada tambahan santan di dalamnya.

Cucur Bayao

Cucur Bayao merupakan makanan khas Sulawesi yang menggunakan banyak sekali telur dalam proses pembuatannya. Cucur Bayao memiliki bentuk bulat pipih berwarna kuning tua. Rasanya manis dan teksturnya empuk ketika digigit.

Jalangkote

Jalangkote memiliki bentuk sangat mirip kue pastel. Bagian luar Jalangkote dibungkus adonan terbuat dari tepung dicampur berbagai macam bumbu. Bagian dalam jalangkote, umumnya diisi berbagai macam sayuran, daging serta soun.

Kapurung

Kapurung adalah makanan khas Sulawesi yang berasal dari daerah Luwu. Kapurung berbahan dasar tepung sagu berbentuk bola-bola kecil. Kapurung biasanya dihidangkan bersama berbagai campuran, seperti sayur-sayuran, ikan maupun daging.

Kue Biji Nangka

Kue Biji Nangka merupakan makanan khas Sulawesi berbentuk biji nangka. Nama Kue Biji Nangka didapat dari bentuknya nyaris seperti biji buah nangka matang. Kue Biji Nangka sebenarnya terbuat dari kentang dan kenari kukus kemudian dihaluskan.

Nasu Paleko

Nasu Paleko adalah makanan khas Sulawesi dengan citarasa pedas menggigit. Nasu Paleko menggunakan itik atau bebek serta bumbu rempah pilihan.

Pisang ijo

Pisang Ijo adalah jajanan menyengarkan sekaligus mengenyangkan. Pisang Ijo biasanya menggunakan pisang raja sebagai bahan utama dalam proses pembuatannya. Bagian luar berwarna hijau alami dengan bagian tengah berwarna kuning khas pisang yang telah matang. Lalu disiram saus berwarna pink bening.

Putu Cangkiri

Putu cangkiri adalah kue yang bentuknya mirip dengan cangkir. Hanya saja ukurannya lebih kecil, diameternya kira-kira 3cm. Kue ini terbuat dari tepung beras, tepung ketan, gula merah, kelapa, dll.

Roko-roko Cangkuning

Kudapan ini merupakan makanan khas tradisional suku Bugis Makassar. Kue ini identik dengan balutan daun pisang dengan bentuk kerucut. Kue ini terbuat dari tepung ketan dengan isian gula merah.

Sup Konro

Sup konro memakai iga sapi sebagai bahan utamanya. Kuah gurihnya memang sedap sekali, ditambah dengan perasan jeruk nipis segar.

Pa'piong

Pa'piong adalah makanan khas Toraja berbahan daun miana, daging babi, ayam kampung atau ikan mas. Makanan ini dimasak dengan cara dibakar dalam ruas bambu.

Pisang Epe

Olahan berbahan dasar pisang ini bercita rasa manis. Prosesnya adalah dengan membakar pisang lalu membuatnya menjadi gepeng atau pipih. Lalu disajikan dengan saus gula merah cair.

Benno

Benno adalah bahasa orang Bugis untuk menyebut popcorn atau jagung letup. Hanya saja proses pembuatannya masih sangat tradisional yaitu dengan membakarnya dalam sekam.

Bipang

Kue bipang adalah cemilan khas Makassar berbahan nasi kering yang digoreng bersama gula merah. Rasanya manis sehingga disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa.

Sarabba

Sarabba merupakan minuman dari bahan jahe, kuning telur, gula merah serta santan. Minuman ini selain enak juga bisa meningkatkan stamina tubuh.

Burasa

Burasa merupakan lontong khas masyarakat Bugis. Tetapi bentuknya pipih dan dimasak dengan cara khusus. Burasa biasa disajikan saat hari raya Idul Fitri bersama coto Makassar atau opor.

Gogoso

Gogoso pun ikut meramaikan menu makanan di hari lebaran. Bahan bakunya mirip dengan lempur. Tapi gogoso biasanya dimasak dengan cara dibakar.

Nasi Kuning Riburane

Nasi kuning riburane adalah salah satu menu sarapan paling laris di Sulawesi. Dalam sepiring Nasi Kuning akan dijumpai lauk pauk yang beragam. Dari mulai telur pindang rebus, semur daging, sayur labu siam, sayur nangka, paru goreng yang empuk, abon dan kering kentang.