

## **96. makanan khas batak**

### **Judul: 28 jenis makanan khas batak: foto, deskripsi, dan bumbu resep pembuatannya**

Batak merupakan salah satu suku yang berada di provinsi Sumatera Utara. Suku Batak terdiri dari Toba, Pakpak, Karo, Simalungun, Angkola, dan Mandailing. Beragam marga ini menghasilkan banyak makanan khas Batak yang banyak ragamnya. Di bawah ini 28 makanan khas Batak yang wajib dicoba.

#### **Arsik**

Arsik adalah salah satu makanan khas Batak Mandailing. Bahan dasar untuk membuatnya adalah ikan, seperti nila, mas, atau mujair. Ikan-ikan tersebut biasanya ditangkap langsung dari Danau Toba. Ikan tersebut kemudian dicampur andaliman, yang merupakan menu rempah lokal yang berasa pedas.

#### **Naniura**

Naniura mirip dengan sushi, berupa ikan dan tidak dimasak. Naniura disajikan dengan bumbu khas, rasanya cenderung asam.

#### **Natinombur**

Natinombur berbahan dasar ikan mujair, lele, atau nila. Biasanya disajikan dengan bumbu di atas ikan yang sudah dibakar.

#### **Manuk napinadar**

Hal yang paling unik dari manuk napinadar adalah bahan ayam dan andaliman. Ayam diberi bumbu lalu dicampur dengan darah segar ayam. Masakan tersebut cocok bila disajikan agak pedas.

#### **Babi panggang**

Babi diolah kemudian disiram sedikit asam, lalu dibakar. Jika babi mulai matang, lemak-lemak babi akan keluar. Daging babi lalu disajikan dengan bumbu darah, darah babi yang dimasak dengan bumbu. Sajian tersebut cocok disajikan dengan sayur daun ubi serta tulang sup babi.

**Saksang**

Saksang merupakan daging babi atau anjing. Saksang diolah dengan bumbu khusus seperti napinadar. Proses memasaknya menggunakan darah daging dan andaliman.

**Tanggo tango**

Tanggo tango adalah olahan daging babi dan anjing, mirip saksang. Bedanya, potongan daging lebih besar dari biasanya. Makanan khas Batak tersebut biasanya berasal dari hewan berumur muda. Karena itu, tekstur daging tidak terlalu keras dan bumbunya meresap sempurna.

**Dali ni horbo (susu kerbau)**

Dali ni horbo, atau susu kerbau dibuat secara alami tanpa bahan kimia. Susu tersebut bisa dimakan dengan cara disantap layaknya makanan padat. Susu kerbau matang ditambah sedikit garam dan campuran perasan air daun papaya. Penampakan dali ni horbo kental seperti tahu putih.

**Daun ubi tumbuk**

Sayur ini tidak sulit dibuat. Bahan dasarnya adalah daun ubi yang ditumbuk serta dicampur bumbu. Bumbu terbuat dari bawang merah, bawang putih, serta buah rimbang, lalu direbus serta ditambah santan kental.

**Daun ubi jantung pisang**

Sajian tersebut biasa dicampur dengan kelapa parut dan potongan jantung pisang. Bumbu yang dipakai dalam memasaknya adalah bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, bunga kincung, dan bagian dalam batang sereh. Ubi jantung pisang diolah secara ditumis.

**Kue ombus ombus**

Ombus-ombus terbuat dari adonan tepung beras diisi gula merah lalu dibungkus menggunakan daun pisang. Ombus-ombus lebih nikmat bila dimakan dalam keadaan panas, hingga orang perlu menghembus-hembusnya. Maka dari itu, muncullah nama ombus-ombus.

**Mie gomak**

Mie gomak sering disebut spagetinya Batak. Makanan khas Batak Toba tersebut biasanya digoreng atau direbus. Mie gomak juga ditambahkan andaliman dalam bumbunya. Rasanya semakin unik karena masih dimasak menggunakan tungku tradisional.

**Hihindat ni tndalu**

Hihindat ni tndalu merupakan makanan yang terbuat dari tepung beras dicampur daun pisang serta gula. Proses pembuatannya adalah menggunakan kayu penumbuk lesung.

**Lappet atau kue lampet**

Lappet merupakan ungkapan kekesalan dari masyarakat Batak, tapi dijadikan nama makanan. Makanan khas Batak tersebut dibungkus daun pisang berbentuk kerucut. Lappet merupakan makanan ringan yang biasa dikonsumsi saat acara adat.

**Pohul-pohul**

Meski memiliki tampilan sama dengan lappet, pohul-pohul agak berbeda. Pohul biasa dibentuk kepalan tangan.

**Lomok-lomok**

Lomok-lomok dibuat dari daging babi muda berusia empat sampai enam bulan. Karena itu, teksturnya renyah. Lomok-lomok biasa dicampur dengan darah babi.

**Kopi lintong**

Kopi lintong berasal dari Humbang Hasundutan. Kopi ini dikenal di luar negeri sebagai kopi putih terbaik. Aromanya sangat kuat dengan tekstur kental dan rendah kafein.

**Sambal tuktuk**

Sambal tuktuk dibuat secara sama seperti sambal lain. Namun, ada bumbu tambahan, yaitu andaliman. Biasanya sambal tuktuk disajikan dengan ikan aso-aso, atau ikan kembung yang dikeringkan.

**Itak gurgur**

Kue tradisional ini terbuat dari bahan sama seperti kue lappet. Namun, proses pembuatannya berbeda, karena itak gurgur tidak dikukus.

**Kacang sihobuk**

Kacang ini dinamakan sihobuk karena berasal dari Desa Sihobuk. Proses memasaknya adalah dengan menggunakan kuai besar berisi pasir.

**Sasagun**

Makanan khas Batak Toba ini dibuat dari tepung beras yang digongseng bersama kelapa, lalu dicampur gula merah atau gula aren. Biasanya sasagun tambah nenasm durian, hingga kacang.

**Ura ura**

Ura ura merupakan makanan hasil kumpulan beberapa bahan, yaitu jambu, babal nangka, dan lain-lain. Semuanya dihaluskan lalu dicampur cabai dan asam.

**Tipatipa**

Tipatipa adalah makanan khas Batak yang berbahan padi setengah tua. Pertama, padi direndam dua hari lalu dikeringkan. Kedua, padi disangrai lalu ditumbuk dengan alu hingga menjadi pipih. Kulit beras pun terlepas dalam keadaan panas.

**Aek las**

Aek las adalah minuman yang terbuat dari ikan kepala batu, bawang, asam, serta garam. Semua bahan dibakar, dihaluskan, lalu disiram air mendidih.

**Maggadong**

Maggadong artinya manggallang gadong atau makan ubi.

**Tuak batak**

Minuman tuak sudah tidak asing bagi orang Indonesia. Sebenarnya, tuak berasal dari Batak. Minuman tuak adalah minuman beralkohol.

**Kue goreng gadong**

Kue goreng gadong mirip dengna lampet. Bahannya adalah tepung beras, parutan kelapa, gula aren, serta gula merah.

**Babi panggang karo**

Makanan khas Batak Karo ini dikenal dengan BPK. Biasanya terbuat dari dagingg babi yang dibakar atau dipanggang.