

## **118. makanan khas kalimantan timur**

### **Judul : Ragam Makanan Khas Kalimantan Timur yang Melegenda**

Kalimantan Timur merupakan salah satu provinsi yang sering dijadikan pilihan sebagai tujuan wisata. Selain kekayaan alam, provinsi ini juga memiliki keragaman budaya, suku, serta tak lupa pula kulinernya. Salah satu ciri dari makanan khas Kalimantan Timur ialah olahannya kebanyakan didominasi oleh ikan serta rasa pedas. Bumbu-bumbu yang digunakan juga biasanya begitu kuat, sehingga dapat meningkatkan selera makan menjadi berkali-kali lipat. Berikut adalah beberapa jenis makanan tersebut :

#### **Nasi kuning**

Nasi Kuning merupakan salah satu jenis varian menu makanan khas Kalimantan Timur yang cukup terkenal. Sesuai dengan namanya, bahan pembuat utama masakan ini ialah nasi. Nasi kuning sering ditemukan di Kalimantan Timur, terutama di pagi hari sebagai menu sarapan.

Nasi Kuning biasanya terbuat dari beras yang dimasak dengan rempah-rempah seperti santan, kunyit, dan lainnya. Nasi Kuning disajikan dengan berbagai macam lauk seperti telur, ikan, ayam, atau daging lainnya. Untuk warna kuningnya sendiri, di mana merupakan ciri khas nasi kuning berasal dari warna kunyit yang diparut dan dicampurkan dengan rempah lainnya. Sehingga bila dimakan nasinya saja pun tentu akan tetap terasa enak dibanding nasi putih biasa.

#### **Ayam cincane**

Dahulu kala, olahan ayam cincane hanya akan dihidangkan saat ada acara-acara penting saja, seperti pernikahan atau kelahiran. Namun sekarang, menu makanan khas Kalimantan Timur berbahan dasar daging ayam ini sudah banyak disediakan di warung-warung makan.

Bahan utama guna membuat masakan ayam cincane adalah ayam kampung. Ayam kampung dipilih karena daging ayam kampung dikenal lebih gurih dibanding ayam potong atau ayam lainnya. Daging ayam kemudian diolah dengan diberi bumbu dan bermacam rempah-rempah seperti jahe, lengkuas, serta kemiri. Daging ayam kemudian dibakar di bara api hingga matang, atau bisa juga digoreng. Ayam Cincane akan sangat nikmat bila disantap bersama nasi putih.

### **Nasi bekepor**

Satu lagi olahan berbahan dasar nasi dari Kalimantan Timur ialah nasi bekepor. Nasi bekepor merupakan olahan nasi putih yang dicampur dengan ikan asin, rempah-rempah, dan minyak sayur. Biasanya nasi bekepor disajikan bersama sayur gangan asam kukar, yakni sejenis sayur asem yang diolah bersama kepala ikan serta ubi manis. Alat guna memasak nasi biasanya juga unik.

Nasi bekepor sering dihidangkan bersama lauk ikan patin atau gabus. Namun kadang juga disajikan bersama lauk Daging Masak Bumi Hangus. Daging Masak Bumbu Hangus Ini adalah sejenis daging yang dimasak menggunakan bumbu kecap.

### **Sate payau**

Meski Kalimantan terkenal dengan olahan hasil lautnya, bukan berarti kuliner bernuansa daging tidak ada di provinsi ini. Sate payau adalah satu kuliner daging yang masih banyak digemari. Meskipun sekarang, sudah tidak bisa ditemukan di semua tempat. Hal ini dikarenakan bahan guna membuat sate payau adalah daging rusa.

Meskipun sulit, makanan khas Kalimantan Timur ini masih bisa dijumpai di acara adat atau berbagai festival. Tekstur daging sate payau cenderung lebih lembut dan empuk jika dibandingkan dengan daging sapi. Selain dijadikan sate, masyarakat sekitar banyak menggunakan daging rusa untuk dimasak dengan bumbu pedas atau dipepes.

### **Pepes kepiting**

Pepes kepiting merupakan salah satu makanan khas Kalimantan Timur berbahan dasar daging kepiting. Jenis kepiting yang biasa digunakan ialah jenis kepiting soka. Daging kepiting diambil kemudian dimasak bersama cabe merah, cabe rawit, serai, daun kemangi, serta rempah-rempah lainnya. Selanjutnya kepiting soka berikut bumbu-bumbu yang sebelumnya sudah ditumis tersebut dibungkus menggunakan daun pisang. Setelah itu, pepes dikukus hingga matang, baru kemudian di bakar di atas bara api.

### **Bubur pedas**

Masakan pedas lain dari Kalimantan Timur ialah bubur pedas. Sejatinya, bubu pedas adalah makanan khas suku Sambas di Kalimantan Barat. Tapi bisa juga ditemukan di Kalimantan Timur bahkan sudah menjadi salah satu makanan tradisional favorit bagi warga Kalimantan Timur. Bubur ini tidak hanya menawarkan rasa pedas, tapi juga rasa rempah-rempah lain, sebab Bubur Pedas diolah menggunakan berbagai macam rempah-rempah seperti jintan, ketumbar, lada hitam, lengkuas, dan cabe.

### **Gence ruan**

Dari segi nama, gence ruan mungkin menjadi nama paling asing bagi kebanyakan telinga masyarakat luar Kalimantan. Namun di Kalimantan Timur, Gence Ruan menjadi hidangan favorit kebanggaan masyarakat mereka. Bahan utama dari masakan ini adalah ikan gabus atau dikenal pula dengan nama ikan haruan. Ikan gabus utuh pertama-tama dilumuri garam terlebih dahulu sebelum dibakar. Setelah dibakar, ikan gabus disiram dengan tumisan bumbu dari rempah-rempah berupa bawang merah, bawang putih, cabe merah, air asam jawa, serta bumbu lainnya.

### **Sambal raja**

Sesuai dengan namanya, sambal raja merupakan salah satu hidangan khas Kerajaan Kutai. Pada zaman dahulu, sambal raja hanya bisa dinikmati di kalangan kerajaan saja. Jika dilihat secara sekilas, sambal raja mirip dengan urap-urap. Isi dari sambal

raja ialah aneka jenis sayuran, seperti kacang panjang, terong, dan irisan bawang merah. Sayuran tersebut kemudian disiram bumbu halus dengan rasa pedas dan segar. Sebagai pelengkap, biasanya sambal raja dihidangkan pula bersama irisan telur rebus pada bagian atasnya.

### **Pisang gapit**

Sebagai penutup, makanan khas Kalimantan Timur kali ini lebih cocok disebut sebagai camilan. Pisang gapit akan banyak dijumpai di sekitar tepi Sungai Mahakam. Tampilan pisang gapit sekilas mirip pisang epe ala Sulawesi Selatan. Perbedaan kedua jajanan tersebut terletak pada saus pendampingnya. Pisang epe dimakan menggunakan saus gula merah, sedangkan pisang gapit biasanya dicocol menggunakan saus durian yang sangat lezat.

Nama 'Gapit' sendiri berasal dari proses pengolahan pisang yang menggunakan alat berupa papan kayu seperti talenan. Pisang akan digapit atau dijepit menggunakan papan tersebut. Setelah bentuknya menjadi pipih, pisang akan dibakar hingga warnanya berubah menjadi kecokelatan.