

90. makanan khas ambon

Judul: Macam-macam **Makanan Khas Ambon yang Enak dan Lezat**

Ambon merupakan satu dari sekian banyak wilayah Indonesia yang berada di wilayah timur dengan kekayaan potensi alam yang menawan. Masyarakatnya pun masih memegang hukum adat dengan teguh tanpa tergerus arus modernisasi.

Tanah Ambon dengan segudang potensi alamnya akan mampu menyihir mata siapa pun yang berkunjung ke sana. Begitu juga dengan keberagaman sajian makanan khas Ambon yang menggugah selera. Berikut ulasan mengenai sajian kuliner makanan khas Ambon yang tidak boleh dilewatkan ketika berkunjung ke sana.

Papeda

Papeda merupakan makanan pokok masyarakat Ambon, terdapat di hampir semua daerah di Ambon. Bahan baku papeda adalah sagu, diolah menyerupai bubur, berwarna putih, bertekstur menyerupai lem dan memiliki rasa hambar. Biasanya papeda dihidangkan dengan kuah ikan kuning terbuat dari ikan tongkol atau mubara berbumbu kunyit. Apabila bosan dengan ikan tongkol, papeda juga bisa dikombinasikan dengan ikan kue, kakap merah atau ikan gabus. Makanan khas Ambon ini sebaiknya disajikan saat masih hangat bersama kuah ikan kuning.

Cara menyantap makanan khas Ambon papeda juga tergolong unik. Gata-gata atau alat sejenis garpu terbuat dari bambu dipergunakan untuk menggulung Papeda dari piring hingga siap disantap. Garpu atau *gata-gata* dibutuhkan untuk memindahkan papeda ke piring karena tekstur papeda cukup kental.

Papeda mempunyai kandungan karbohidrat setara dengan beras atau sagu. Namun, Papeda tinggi serat, rendah kolesterol dan bernutrisi tinggi. Konon, Papeda mampu mengatasi pengerasan pembuluh darah, sakit ulu hati dan perut kembung. Bahkan, tingginya kadar serat dalam sagu mampu mengurangi resiko terjadinya kanker usus.

Ikan Tuna Asap

Ikan asap merupakan kuliner khas yang sudah ada sejak puluhan tahun lalu. Banyak wisatawan yang datang dari luar kota hingga luar negeri khususnya Belanda mencari ikan ini untuk dibawa pulang. Tingginya minat wisatawan terhadap ikan tuna asap tidak terlepas dari proses pembuatannya yang masih segar langsung dari tangkapan nelayan setempat.

Ikan tuna asap disebut juga ikan cakalang asar. Makanan khas Ambon ini dimasak dengan cara diasapi memakai batok kelapa. Untuk menambah kenikmatan saat disantap sebaiknya disajikan bersama nasi hangat serta sambal colo-colo.

Sambal Colo-colo

Sambal colo-colo merupakan makanan khas Ambon sebagai pelengkap wajib bagi masyarakat dalam menikmati makanannya terutama sebagai pelengkap saat menyantap ikan tuna asap. Sambal colo-colo terbuat dari rempah-rempah seperti bawang merah, cabai rawit, tomat muda, daun seledri yang diiris lalu dicampur menjadi satu, kemudian diberi taburan garam dan disiram perasan jeruk nipis.

Sebagai variasi, sambal colo-colo bisa ditambahkan dengan irisan kenari mentah, daun kemangi juga bisa ditambahkan kecap manis. Penyajian sambal super pedas ini pun cukup unik karena disajikan tanpa diulek. Selain cara penyajian ternyata rasa sambalnya juga cukup unik. Perpaduan antara pedas serta asam dari perasan air jeruk nipis cukup menggoyang lidah serta membuat ketagihan.

Rujak Nestapa

Apabila mendengar namanya, sudah tentu kita akan merasa penasaran bagaimana rasa makanan khas Ambon tersebut. Jika dilihat dari tampilannya, rujak nestapa sama dengan rujak-rujak lain. Akan tetapi tambahan ubi jalar pada rujak tersebutlah yang menjadi ciri khas tersendiri pada makanan bercita rasa sedikit pedas tersebut.

Sebelum dicampur dengan bahan rujak lainnya, terlebih dahulu ubi jalar diiris lalu dicampur dengan cabai, asam, gula merah, juga kacang goreng. Keunikan lain rujak nestapa juga terletak pada sambal kacangnya. Rasa manis memang mendominasi, namun gula merah yang menjadi unsur utama bumbu kacangnya terasa lebih legit dari gula merah yang umum. Tambahan pala serta pangkal buah belimbing juga merupakan faktor penting terciptanya rasa sambal kacang rujak begitu berbeda.

Nasi Lapola

Makanan khas ambon selanjutnya yaitu nasi lapola. Nasi lapola merupakan makanan berbahan dasar campuran nasi dan kacang tolo atau di Jawa biasa disebut kacang kedele merah. Nasi lapola menjadi salah satu masakan favorit masyarakat Ambon karena cita rasa gurih nan pulen.

Cara membuat nasi lapola cukup mudah yaitu beras dimasak sampai setengah matang, lalu dicampurkan dengan kacang tolo rebus, garam, dan kelapa parut. Setelah bahan tercampur sampai rata, adonan nasi dikukus hingga matang. Nasi lapola pun siap disajikan.

Nasi Pulut Srikaya

Ketan Srikaya atau biasa disebut nasi pulut srikaya merupakan salah satu jenis makana khas Ambon berupa kue basah yang digemari oleh banyak orang. Ciri khas makana khas Ambon ini terletak pada nasi ketan atau pulut yang berada di bawah kue. Nasi pulut srikaya menjadi kegemaran karena memiliki cita rasa yang manis dan legit, ditambah pula rasa ketan yang pulen serta mengenyangkan membuat kue ini menjadi pilihan istimewa bagi masyarakat.

Bahan-bahan untuk membuat nasi pulut srikaya pun mudah dicari, yaitu beras ketan, santan, serta garam untuk membuat kue bagian atas. Sedangkan untuk kue bagian bawah dibutuhkan bahan meliputi tepung beras, terigu, maizena, telur, gula, vanili, santan dan juga panda.

Sagu Woku Komo-Komo

Sagu woku komo-komo merupakan makanan khas Ambon dengan bahan dasar sagu, bawang putih, serai, jahe dan jeroan ikan. Sagu woku komo-komo memiliki ciri khas yaitu dibungkus dengan daun woku. Makanan ini memiliki cita rasa legit serta gurih, sangat cocok untuk menjadi lauk makanan utama seperti nasi atau papeda.

Cara membuat sagu woku-woku pun tergolong mudah. Siapkan terlebih dahulu bahan-bahannya seperti sagu, santan, jeroan ikan, minyak serta daun woka untuk membungkus. Sementara untuk bumbu halusnya menggunakan bawang merah, bawang putih, jahe, merica, garam dan daun bawang.