

93. makanan khas bangka

Judul: 22 Makanan khas bangka yang paling dicari traveler

Terkenal dengan alam memukau, ternyata Belitung juga punya keunggulan lain di mata wisatawan. Pulau ini punya banyak sajian khas yang cocok dijadikan tujuan wisata kuliner. Ragamnya banyak, mulai dari makanan manis hingga asin. Beberapa menu di bawah ini bisa menjadi referensi untuk mencari makanan di Bangka.

Kericu

Pernah lihat makanan ringan warna putih keemasan yang gurih dan berbentuk lonjong runcing? Itulah kericu, merupakan singkatan keripik telur cumi yang terbuat dari tepung sagu. Pangan ini tergolong ke dalam seafood yang bergizi. Makanan khas Bangka ini bisa ditemukan di toko oleh-oleh.

Rusip

Uniknya, meskipun Indonesia punya produk yang sejenis, setiap sudutnya menghasilkan ragam berbeda. Ambil contoh sambal, yang ada di mana-mana, namun variannya begitu banyak. Rusip adalah sambal milik Bangka. Produk ini dibuat melalui proses fermentasi ikan. Biasanya ikan yang digunakan adalah ikan bilis, tuna, atau teri. Makanan khas Bangka ini seringkali dimakan dengan lalapan.

Kemplang

Camilan kerupuk berwarna putih ini biasanya dibuat dari ikan tenggiri atau cumi-cumi udang. Pembuatannya pun tergolong ke dalam industri rumah tangga. Meski begitu, makanan khas Bangka ini cukup populer bagi wisatawan.

Pantiaw

Pantiaw adalah makanan yang berkarbohidrat tinggi. Pasalnya, panganan ini memiliki bahan utama sagu serta tepung beras. Makanya, pantiaw bisa dijadikan pengganti nasi putih. Konon katanya, pantiaw hanya bisa ditemukan di Bangka.

Terasi bubuk

Layaknya orang Indonesia pada umumnya, terasi memang tidak lepas dari keseharian warga lokal. Bahan tersebut bisa menjadi penambah gurih makanan. Pembuatan terasi Bangka banyak di Kabupaten Sungailiat serta Belinyu.

Siput gonggong

Sajian tersebut berupa siput yang digoreng dengan tepung. Makanan khas Bangka satu ini seringkali dijual di Tanjung Putat. Wisatawan biasa membelinya di pinggir pantai. Selain bergizi tinggi, siput gonggong nikmat bila dimakan bersama nasi dan lauk.

Sup gangan

Sup gangan dibuat dengan bahan ikan tenggiri yang masih segar. Kuah sup gangan memiliki beragam rasa, yaitu sedikit asam, pedas, dan gurih. Bila dimasak dengan tepat, sup gangan tidak akan terasa amis di lidah.

Sambalengkung

Sambalengkung biasa disebut abon ikan tenggiri. Tekstur abon berbeda dengan abon sapi pada umumnya, yaitu lebih terlihat bubuk. Rasanya sendiri gurih, manis, dan sedikit asin, bahkan ada juga yang pedas. Karena tahan lama, sambalengkung biasa dijadikan oleh-oleh.

Mie koba

Mie koba menggabungkan hidangan mie dengan ikan tenggiri. Selain itu, koba disajikan juga dengan telur, seledri, dan bawang goreng. Bahan tersebut disiram dengan kuah beraroma udang.

Berego

Berego dapat dibilang lontongnya orang Bangka, namun terbuat dari tepung beras dan sagu. Berego biasa dinikmati dengan lauk berkuah, seperti kari ikan atau sup gangan. Menemukan berego juga tidak sulit di daerah tersebut.

Lempok cempedak

Lempok cempedak sebenarnya adalah dodol khas Bangka. Meski dikenal juga sebagai makanan khas Lampung, ada perbedaannya. Lempok Bangka dibuat menggunakan bahan buah cempedak. Rasanya manis legit dan cocok dibawa sebagai oleh-oleh.

Mie Bangka

Mie Bangka tidak jauh berbeda dibandingkan mie ayam. Bedanya, ayam yang disajikan dicincang lebih halus daripada mie ayam umumnya. Sajian tersebut disajikan dengan topping bakso ikan, kepiting, taju kok, pangsit, tauge, dan caisim.

Lakso

Lakso terbuat dari tepung beras dan tepung sagu. Sekilas lakso mirip dengan mie bakso, namun rasanya sangat berbeda. Dalam pembuatannya, lakso menggunakan santan untuk mengisi rasa kuahnya.

Bong li piang

Meski terdengar seperti nama Tiongkok, ternyata makanan ini asli Bangka. Kue Bong li piang diberi nama tersebut karena merupakan perpaduan budaya pribumi dan suku hakka. Suku hakka ini berasal dari Tiongkok. Bong li piang dibuat dengan tepung terigu, gula aren, dan santan, dengan isi nanas.

Getas

Getas adalah kerupuk silinder dan putih berbahan dasar ikan tenggiri. Selain itu, digunakan juga tepung tapioca untuk membuatnya. Biasanya, getas dijadikan pendamping makanan berkuah, terkadang dimakan bersama cuka empek-empek.

Lempah kuning

Lempah kuig terbuat dari bahan irisan nanas dan ikan laut dan dimasak bersama kuah. Kuah tersebut tentunya sudah dibumbui dengan resep khas. Rasa asam pada nanas menyerap pada ikan laut, membuat rasanya begitu khas. Biasanya makanan ini dibuat bersama campuran sayur, jamur, dan kacang.

Balacan

Balacan adalah salah satu makanan khas Bangka yang dibuat dari ikan serta udang. Kedua bahan tersebut difermentasi hingga menjadi awet. Karena beraroma kuat, balacan biasa dijadikan bahan sambal atau bahan masakan tumisan.

Kue jongkong

Kue jongkong nampak seperti agar dengan aroma pandan dan bertekstur lembut. Kuliner ini sangat cocok untuk dijadikan camilan. Kue jongkong biasanya dikemas dalam cup agar kecil sehingga bisa dikonsumsi secara praktis.

Otak-otak

Bangka juga memiliki otak-otak dengan beragam jenis. Ada yang berbentuk sate goreng, berbahan kulit ikan, dibungkus daun pisang, dan lain-lain. Menemukan otak-otak di daerah ini tidak sulit, tinggal datang saja ke Alun-alun Pangkalpinang.

Asinan kelubi

Kelubi merupakan buah tanaman liar yang biasa tumbuh di rawa. Bentuknya seperti buah salah, hanya saja berukuran lebih besar. Kelubi biasa dijadikan bahan penambah asam pada sambal.

Wa' Wa'

Makanan bernama unik ini merupakan camilan dari cacing laut. Cacing laut dibuang isinya, dikeringkan, lalu diasinkan. Sayangnya, makanan tersebut sifatnya musiman karena ketersediaan cacing yang musiman juga.

Kecalo

Kecalo memiliki bentuk menyerupai abon rebon. Bahan dasarnya adalah udang yang sudah difermentasikan. Biasanya warga lokal mengonsumsi kecalo sebagai bumbu pada telur.