

## **120. makanan khas kalimantan utara**

### **Judul : Menu Makanan Khas Kalimantan Utara**

Kalimantan Utara sendiri merupakan provinsi yang tergolong baru di Indonesia. Provinsi ini diresmikan pada tanggal 25 Oktober 2012 dengan ibukota Tarakan. Kalimantan Utara terletak di perbatasan langsung dengan Malaysia, bagian Sabah dan Serawak. Etnis penduduk provinsi termuda ini antara lain dayak, banjar, bulungan, tidung, kutai, dan jawa.

Alasan mengapa ada etnis jawa di Kalimantan dikarenakan program transmigrasi pemerintah. Akibatnya, keanekaragaman etnis ini tentu mempengaruhi perkembangan budaya di Kalimantan Utara. Baik itu adat istiadat, kepercayaan, hingga kuliner khasnya. Ragam kuliner tersebut antara lain :

#### **Lawa**

Lawa merupakan salah satu makanan khas Kalimantan Utara yang sangat digemari oleh masyarakat Kalimantan Utara. Makanan ini merupakan hidangan Kerajaan Bulungan, salah satu kerajaan di daerah Kalimantan Utara.

Lawa memiliki bahan dasar yang terdiri dari beberapa bahan pokok sayuran seperti timun atau rumput laut. Campuran sayuran-sayuran tersebut kemudian diolah dan dibumbui kelapa sangrai serta udang galah. Udang galah atau udang raja merupakan jenis udang berukuran besar. Masyarakat juga biasa mengganti udang dengan hasil laut lainnya seperti kerang-kerangan.

Lawa kerap dijadikan sebagai menu pembuka untuk mengganjal perut. Adanya bahan-bahan segar seperti timun dan rumput laut, membuat lawa sangat berguna untuk mengurangi kolesterol maupun tekanan darah tinggi.

#### **Dodol cempedak dan rumput laut**

Dodol atau lempok merupakan salah satu jenis makanan ringan khas Kalimantan Utara. Camilan ini biasanya dibuat dengan bahan buah-buahan dan dicampur dengan tepung ketan serta bahan lainnya. Di sini, buah yang biasa digunakan ialah buah cempedak. Cempedak sendiri merupakan buah yang masih bersaudara dekat dengan nangka dan durian. Buah ini memiliki cita rasa sangat manis hampir seperti nangka, namun menyerupai aroma buah seperti durian.

Selain cempedak, masyarakat sekitar juga sering menggunakan bahan pembuatan dodol atau lempok menggunakan rumput laut. Seperti diketahui, rumput laut sangat berguna dan memiliki banyak manfaat untuk menjaga tubuh tetap sehat.

### **Nasi subut**

Nasi subut merupakan makanan khas Kalimantan Utara yang berasal dari kabupaten Tana Tidung. Salah satu ciri unik dari nasi subut ialah tidak berwarna putih seperti nasi pada umumnya, melainkan berwarna ungu. Bahan-bahan guna membuat nasi subut biasanya terdiri atas jagung, nasi, dan ubi jalar berwarna ungu. Warna ungu dari ubi jalar inilah yang kemudian mendominasi warna pada kuliner tradisional Tana Tidung ini.

Adapun proses pembuatan masakan nasi subut sebenarnya tidak terlalu sulit. Pertama-tama, beras ditanak seperti biasa. Kemudian ubi jalar dipotong dadu dan direbus atau dikukus bersama biji jagung. Ketiga bahan tersebut kemudian dicampur dan diberi sedikit garam serta rempah penyedap. Nasi pun siap untuk dihidangkan. Sate ikan pari

Setelah membahas nasi, tak lengkap rasanya bila tidak membahas lauknya. Salah satu lauk yang biasa dihidangkan bersama nasi subut ialah sate ikan pari. Sesuai dengan namanya, sate ini terbuat dari daging ikan pari.

Untuk membuat olahan Sate Ikan Pari sangatlah mudah. Pertama-tama ikan pari dibersihkan dengan cara memisahkan bagian kulitnya dari daging. Atau jika tidak mau ribet, biasanya ada pedagang yang langsung menjual daging pari tanpa kulit. Daging kemudian dipotong berbentuk dadu dan direndam ke dalam air jeruk selama beberapa

menit untuk menghilangkan bau amisnya. Setelah direndam, kemudian ikan diberi bumbu rempah-rempah dan siap untuk dibakar. Untuk menambah cita rasa pada saat proses pembakaran, biasanya diberikan bumbu tambahan seperti madu dan kecap manis. Menu ini merupakan salah satu menu primadona di kalangan para turis yang berkunjung ke Kalimantan Utara.

### **Tumis Kapah**

Sesuai dengan namanya, tumis kapah merupakan makanan khas Kalimantan Utara berbahan dasar kapah atau kerang. Adapun kapah sendiri merupakan salah satu jenis kerang laut yang banyak ditemui di daerah Tarakan. Binatang ini dapat dengan mudah ditemukan di laut atau pantai berlumpur.

Kapah biasanya disajikan dalam bentuk tumis kapah. Pertama-tama kerang dibersihkan terlebih dahulu, kemudian ditumis menggunakan beberapa rempah seperti bawang merah, bawang putih, serta penyedap rasa. Tumis kapah paling nikmat bila dihidangkan bersama sambal jeruk nipis. Masyarakat juga kerap menikmati kuliner kapah dengan es kelapa muda sebagai pelengkap.

### **Tudai**

Tudai juga merupakan jenis kerang berdaging tebal yang memiliki cangkang berwarna hitam jingga. Hewan ini banyak ditemui di daerah Bulungan. Tudai biasa disajikan dengan cara direbus atau dijadikan sambal goreng. Makanan ini biasa disajikan pada acara-acara tertentu seperti pesta pernikahan. Selain di Bulungan, kuliner kerang-kerangan ini dapat pula dijumpai di daerah tanjung Selor, Kalimantan Utara.

### **Sate temburung**

Selain pari, ternyata masih ada lagi olahan sate ala masyarakat Kalimantan Timur. Masakan tersebut ialah sate temburung. Temburung sendiri merupakan salah satu jenis hewan laut sejenis kerang. Perbedaan temburung dengan keppah atau kerang lainnya adalah pada bentuk cangkangnya berbentuk melingkar seperti terompet.

Makanan khas Kalimantan Utara satu ini sangat nikmat jika disajikan dalam bentuk sate. Masyarakat sekitar kerap mengadakan pesta makan sate temburung pada saat acara pergantian tahun baru.

### **Ikan asin rica**

Bila biasanya ikan asin di daerah lain hanya digoreng lalu dimakan ala kadarnya, maka di kota Tarakan tidak demikian. Ikan asin diolah sedemikian rupa hingga menjadi salah satu makanan khas Kalimantan Utara. Namanya ialah ikan asin rica.

Menu ikan asin rica sering juga disebut dengan sebutan ikan asin pedas atau gami. Masakan ini merupakan olahan tradisional suku Tidung, suku asli kota tarakan. Ikan asin rica biasa dinikmati sebagai lauk dan makanan pelengkap. Sangat cocok disajikan bersama sayur singkong serta nasi panas. Tak hanya digemari masyarakat Tarakan, makanan ini bahkan sudah di ekspor ke negara tetangga.