

140. makanan khas papua

Judul: 25 Makanan Khas Papua Paling Nyentrik dan Layak Dicoba

Papua menyimpan kekayaan alam yang belum tereksplorasi, wilayah ini juga punya kuliner unik dan bikin penasaran. Saat berkunjung ke sini, adalah waktu yang tepat untuk mencicipi berbagai makanan khas Papua. Hidangan apa saja yang wajib dicoba? Simak informasi berikut!

Papeda

Papeda adalah salah satu hidangan sehari-hari masyarakat di Indonesia bagian timur. Papeda berbahan dasar sagu yang direbus dengan air. Teksturnya lengket serupa lem. Rasanya sendiri sebenarnya tawar. Itu sebabnya papeda selalu disajikan bersama ikan kuah kuning.

Kue Lontar

Sekali liat, bentuknya mirip dengan pie susu atau cheesetart. Kue lontar berbahan utama susu, telur, tepung serta margarin. Kue lontar biasa disajikan saat upacara adat atau hari raya.

Aunu Senebre

Aunu senebre terbuat dari nasi serta teri. Cara pembuatannya dengan mencampurkan teri, nasi goreng serta daun talas rebus serta parutan kelapa. Selanjutnya bahan-bahan dikukus kemudian disajikan.

Udang Selingkuh

Penamaan “udang selingkuh” karena badannya menyerupai udang, namun memiliki capit serupa kepiting. Memasaknya bisa sangat sederhana, mau direbus atau digoreng. Cara memasak paling sederhana pun tidak akan mengurangi kelezatan makanan khas Papua ini.

Colo colo

Sambal colo-colo memiliki rasa pedas menggigit ditambah asam segar dari jeruk nipis. Sambal colo-colo biasa disajikan bersama hidangan laut. Karena sambal colo-colo bisa menetralkan bau amis dari hidangan laut seperti ikan atau udang.

Ikan Bakar Colo

Ikan bakar colo adalah salah satu contoh makanan khas Papua yang disajikan bersama sambal colo-colo. Bahan yang digunakan biasanya tongkol. Tongkol yang telah dibakar lalu disiram sambal colo-colo. Rasa pedas dan segar dari sambal sangat nikmat dipadukan dengan gurihnya ikan bakar.

Aunuve Habre

Aunove habre biasanya menggunakan cakalang. Cara membuatnya cukup sederhana. Pertama-tama ikan dibersihkan kemudian dimarinasi bersama bumbu. Setelah itu, ikan dibungkus dengan daun talas lalu dikukus sampai matang.

Petatas

Petatas dikenal juga dengan nama ubi jalar. Petatas adalah makanan khas Papua Tengah, yaitu masyarakat di daerah pegunungan. Mereka memilih petatas sebagai makanan pokok karena kondisi alamnya membuat padi tidak bisa tumbuh.

Sagu Lempeng

Sesuai namanya, sagu lempeng berbahan dasar sagu. Masyarakat setempat biasa menjadikan ini sebagai makanan sehari-hari, bukan untuk dijual lagi. Alasannya karena hidangan ini harus disajikan selagi panas.

Sate Ulat Sagu

Sate ulat sagu rasanya manis asin dengan tekstur kenyal. Makanan khas Papua ini juga memiliki kandungan protein cukup tinggi. Sekalipun terdengar menjijikan, hidangan ini sangat populer dan jadi favorit warga setempat.

Ikan Bungkus

Ikan yang digunakan dalam olahan ini biasanya ikan laut. Kemudian ikan dibungkus menggunakan daun talas. Rasanya menjadi begitu khas karena memakai berbagai rempah.

Ikan Bakar Manokwari

Ikan yang digunakan dalam menu ini biasanya tongkol. Ikan yang sudah dibersihkan dibakar terlebih dahulu, setelah itu diberi sambal matah pedas khas Papua. Sajian bercitarasa pedas gurih ini paling pas disajikan bersama nasi putih hangat.

Martabak Sagu

Martabak sagu adalah makanan khas Papua terutama daerah Fak-fak. Bahan utama dalam pembuatan martabak adalah sagu yang dihaluskan kemudian digoreng bersama gula merah. Biasanya orang Fak-fak menyajikan martabak sagu untuk menyambut tamu.

Kue Bagea

Kue bagea terbuat dari tepung sagu dengan cita rasa gurih tak terlalu manis. Kue ini cukup tahan lama sehingga bisa menjadi makanan khas Papua yang dibawa sebagai oleh-oleh. Kudapan ini juga suka disajikan saat Natal.

Papeda Telur Ayam

Papeda memiliki rasa tawar, sehingga saat dimakan harus disandingkan dengan makanan lain. Salah satunya adalah telur ayam. Dalam penyajiannya, papeda ditusuk dengan bambu lalu digulung telur ayam dadar.

Papeda Kuah Soru

Penyajian lain dari papeda adalah dengan menambahkan kuah soru. Bahan untuk membuat kuah soru ini cukup mudah, hanya cabe merah besar, bawang putih, dan tomat.

Bandeng Kuah Kuning

Bandeng adalah salah satu jenis ikan yang keberadaannya sangat melimpah di Papua. Memasak dengan kuah kuning telah menjadi kebiasaan masyarakat setempat. Rasa amis pada ikan akan ternetralisir dengan kunyit dan bumbu rempah lain.

Keripik Keladi

Keladi atau umbi menjadi makanan pokok alternatif warga setempat selain sagu. Olahan yang paling populer adalah dibuat keripik. Makanan khas Papua ini bisa ditemukan dengan mudah di toko oleh-oleh.

Roti Abon Gulung

Dalam roti yang digulung, terselip abon yang sangat melimpah. Selain abon sapi, kini tersedia varian rasa lain.

Sarang Semut

Sarang semut terkenal karena menjadi obat berbagai penyakit. Cara mengonsumsinya adalah dengan merebusnya dalam air lalu air rebusannya diminum. Selain itu, masyarakat biasa menambahkan sarang semut ke dalam berbagai varian makanan sehari-hari.

Cacing Laut

Cacing laut banyak hidup di daerah pantai. Hewan ini tumbuh liar dan tidak dibudidayakan. Bentuknya seperti belut, setelah dimasak, teksturnya kenyal seperti gurita. Makanan khas Papua ini banyak diburu karena mengandung tinggi protein dan bisa meningkatkan stamina pria.

Es Kelapa Muda Asam Manis

Minuman ini terdiri dari kelapa muda dicampur selasih, gula dan jeruk nipis. Sehingga rasanya asam manis segar.

Minuman Sunset

Minuman ini terdiri dari jus jeruk di bagian bawah dan jus wortel di bagian atas. Sehingga warnanya mirip matahari terbenam. Jika kurang manis, bisa ditambahkan gula.

Bubur Sagu

Masyarakat setempat mengganti bubur beras dengan sagu. Bubur sagu biasanya disajikan bersama santan.

Es Buah Matoa

Matoa adalah buah langka dengan harga mahal khas Tanah Mutiara Hitam. Daging buah matoa mirip seperti lengkeng, sedang aromanya mirip durian. Es buah matoa biasanya disajikan bersama bahan lain seperti agar-agar, selasih, kolang kaling, daging pala, dsb.