

### **130. makanan khas maluku**

Judul: Nama-nama Makanan Khas Maluku yang Paling Dicari Magnet Wisatawan

Maluku adalah provinsi berupa kepulauan yang ada di wilayah timur Indonesia. Sebagai daerah berbentuk kepulauan, Maluku memiliki kekayaan bahari berupa hasil tangkapan laut. Selain itu, masyarakat Maluku menjadikan sagu sebagai makanan pokok. Alhasil, makanan khas Maluku tidak jauh dari olahan ikan serta sagu.

Mengunjungi Maluku tak hanya membuat wisatawan dimanjakan oleh pemandangannya. Akan tetapi juga memberikan pengalaman baru dengan berbagai olahan kuliner khas berikut:

#### **Papeda**

Untuk membuat papeda sebenarnya cukup mudah, yaitu dengan mencampurkan tepung sagu bersama air panas. Teksturnya akan berubah lengket serupa lem dengan rasa tawar. Papeda tidak diambil dari wadahnya dengan sendok atau garpu, melainkan dengan garpu khusus yang disebut gata-gata. Bentuk gata-gata mirip garpu tala.

Papeda cocok dijadikan menu diet karena mengandung serat tinggi. Berbeda dengan nasi yang bisa menyebabkan badan cepat gemuk. Selain itu, papeda juga berkhasiat untuk mengatasi berbagai penyakit. Seperti penyakit ulu hati, perut kembung dan pengerasan pembuluh darah.

Makanan khas Maluku ini biasa dikonsumsi bersama ikan kuah kuning yang rasanya gurih. Rasa tawar pada papeda akan tertutupi. Sehingga keduanya saling melengkapi dan menciptakan kelezatan bikin ketagihan.

#### **Ikan Kuah Pala Banda**

Ikan kuah pala Banda sudah dikenal sejak zaman kolonial bahkan menjadi favorit para konglomerat. Menu ini menjadi salah satu hidangan wajib untuk menyambut tamu yang datang dari Belanda. Hidangan ini merupakan makanan khas Maluku terutama daerah kepulauan Banda.

Kepulauan Banda memang terkenal akan rempah-rempahnya, terutama pala. Tambahan pala pada hidangan ini memberikan rasa pedas. Menu ini biasanya dinikmati bersama nasi, urap daun papaya, sambal bekasang serta ulang-ulang. Sambal bekasang terbuat dari cakalang, cabai dan perasan jeruk limau. Sedangkan

ulang-ulang adalah campuran beberapa sayuran segar seperti kacang panjang, wortel, terong, dll.

### **Nasi Lapola**

Nasi lapola adalah kombinasi nasi pulen bersama kacang tolo yang ditaburi parutan kelapa. Cara membuatnya cukup mudah yaitu dengan merebus beras bersama daun pandan. Nasi yang masih setengah matang dicampur kacang tolo rebus. Kemudian campurkan parutan kelapa dan kukus sampai matang.

Jadi, selain olahan sagu, makanan khas Maluku juga diwarnai dengan olahan nasi. Rasa gurih dari parutan kelapa serta pulennya nasi pantas menjadikan nasi lapola sebagai sajian favorit.

### **Ikan Komu Asar**

Ikan komu asar adalah cakalang, tongkol ataupun tuna yang diolah dengan cara pengasapan. Jenis-jenis ikan tersebut dipilih karena memiliki daging yang kuat sehingga tidak hancur saat diasap. Cara pengolahannya, pertama-tama ikan dibersihkan lalu dibelah dua dan ditusuk bambu. Kemudian dilakukan proses pengasapan selama kurang lebih tiga jam.

Proses pengasapan membuat makanan khas Maluku ini tahan hingga berhari-hari. Sehingga kerap dikirim ke luar kota bahkan luar negeri. Ikan yang telah diasap bisa langsung dimasak atau dimasak kembali. Makanan khas Maluku ini paling pas disajikan bersama sambal colo-colo yang rasanya super pedas.

### **Sambal Colo Colo**

Bagi pecinta kuliner pedas, sambal ini bakal jadi favorit. Sambal colo-colo terbuat dari tomat muda segar, bawang merah, serta cabe rawit. Komponen tersebut tidak diulek, melainkan diiris kasar kemudian ditambah perasan jeruk nipis. Sudah kebayang kan rasa pedas dan segarnya?

Sambal colo colo juga biasa ditambahi irisan kenari mentah, kecap dan daun kemangi. Konon, penambahan kecap dipengaruhi oleh cita rasa masakan Jawa. Karena sebelumnya, orang Ambon tidak mengenal kecap. Makanan khas Maluku ini biasanya menemani olahan ikan agar bau amisnya tersamarkan.

### **Sagu Woku Komo-Komo**

Sesuai namanya, makanan khas Maluku ini terbuat dari sagu serta jeroan ikan. Cara pembuatannya adalah dengan merendam tepung sagu pada air dingin selama satu

jam. Selanjutnya tumis bumbu seperti bawang merah dan putih. Kemudian masukkan sagu serta santan kelapa hingga mengering.

Tahapan selanjutnya, sagu dicampurkan bersama jeroan yang sudah terlebih dulu dimasak bersama bumbu. Bahan-bahan tersebut kemudian dibungkus daun woku lalu dipanggang pada bara api. Sekalipun berbahan dasar sagu (bahan makanan pokok), tapi makanan khas Maluku ini cocok dijadikan sebagai lauk.

### **Talam Sagu Bakar**

Makanan khas Maluku berbahan sagu selanjutnya adalah talam sagu bakar. Kudapan ini berbahan sagu rangi serta tepung beras. Bahan utama tersebut dicampur dengan kacang brenabon, kenari, gula palem dan mentega. Pengolahannya adalah dengan cara dibakar.

Setelah dibakar, talam sagu akan berwarna kecoklatan. Karena memiliki rasa manis dan gurih khas, talam sagu sangat cocok dijadikan sebagai cemilan di sore hari.

### **Gohu Ikan**

Gohu ikan adalah sashimi ala Ternate. Hidangan ini menjadi primadona dan banyak dicari wisatawan. Penyebutan gohu ikan harus diucapkan secara lengkap agar tidak tertukar dengan gohu untuk penyebutan rujak pepaya muda.

Ikan yang digunakan adalah cakalang atau tuna segar, tapi yang paling sering dipakai adalah tuna. Tuna dipotong dadu kemudian direndam dengan garam dan perasan lemon lalu disiram bumbu. Bumbu yang digunakan diantaranya bawang merah dan cabe rawit yang telah ditumis minyak kelapa.

Bau amis pada tuna sudah benar-benar hilang karena rendaman garam serta lemon. Apalagi setelah disiram minyak kelapa dan bumbu, makanan khas Maluku ini sudah layak dinikmati. Gohu ikan lebih lezat jika dinikmati bersama nasi atau bubur sagu.

### **Acar Kuning**

Acar kuning di Maluku sedikit berbeda karena bahan utamanya adalah rebung (bambu muda). Rebung diolah bersama mentimun, kecipir muda, cabai merah, bawang merah, nanas serta daun salam. Bahan-bahan tersebut ditumis bersama bumbu rempah untuk menambah cita rasa. Terakhir, acar kuning dibubuhi sedikit cuka agar rasanya semakin segar. Acar kuning cocok disajikan bersama nasi putih dan makanan lainnya.