

Pilih Resep Masakan :

Papua Barat [Klik](#)

Papua [Klik](#)

Riau [Klik](#)

Sulawesi Barat [Klik](#)

Sulawesi Tengah [Klik](#)

Sulawesi Selatan [Klik](#)

Sulawesi Tenggara [Klik](#)

Sulawesi Utara [Klik](#)

Sumatra Barat [Klik](#)

Sumatra Selatan [Klik](#)

Sumatra Utara [Klik](#)

## **Berikut Daftar Resep Masakan DI PAPUA BARAT**

**Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya  
ya gaes :)**

ikan bakar manokwari [Klik](#)

Kue Lontarr [Klik](#)

Sate ulat sagu [Klik](#)

Ikan tongkol [Klik](#)

Udang cingcang [Klik](#)

Sagu lempeng [Klik](#)

Telur balado sorong [Klik](#)

ikan teri nasi [Klik](#)

ikan kue baronang [Klik](#)

keripik keladi [Klik](#)

**Resep Masakan Ikan Bakar Manokwari**



## IKAN BAKAR MANOKWARI

Bahan-bahan utama yang anda butuhkan untuk membuat resep ikan bakar manokwari :

- 1 ekor (450 gram) Ikan Tongkol
- 1 sendok makan Air Jeruk Lemon
- ½ sendok makan Garam

Bumbu-bumbu yang dibutuhkan (ditumbuk kasar) :

- 8 butir Bawang Merah
- 8 butir Cabai Rawit Merah

- 1/2 sendok teh Garam
- 1/4 sendok teh Gula Pasir

Nah semua bahan utama dan bahan bumbu sudah disiapkan, sekarang silahkan anda simak bagaimana cara membuat ikan bakar manokwari yang gurih ini.

Cara membuat ikan bakar manokwari yang gurih dan lezat :

1. Pertama anda lumuri ikan tongkolnya dengan air jeruk lemon dan garam, kemudian anda diamkan selama 15 menit.
2. Setelah itu kemudian anda bakar ikan tongkol tersebut sambil anda bolak-balikkan ikannya hingga matang.
3. Setelah matang anda angkat dan anda taburkan ikan bakarnya dengan campuran bumbu tumbuk.

# **Resep Makanan Kue Lontar**



## KUE LONTAR

Bahan-bahan :

- 1 Piring
- 200 gr Tepung Terigu Segitiga Biru
- 75 gr Mentega Blue Band Cake & Cookie
- 6 btr telur ayam
- 1 klg SKM Frisian Flag Vanila atau rasa Coklat
- 1 klg susu air
- secukupnya vanili essens

Langkah : 1. Siapkan2 yang diperlukan untuk membuat Kue Lontar.

2. Campurkan tepung dan mentega dalam 1



wadah. Aduk2 menggunakan tangan.  
Setelah bahan tercampur masukkan 1 kuning telur. (

Jika menyukai kulit Lontar manis  
tambahkan gula icing secukupnya. Jika  
menyukai rasa gurih tambahkan garam  
secukupnya) aduk

kembali sampai bahan tercampur rata.

3. Padatkan bahan kulit kemudian bungkus  
dengan plastik. Masukkan ke kulkas dan  
dinginkan selama 10-15 menit

Panaskan oven. Di sini saya menggunakan  
oven hock manual no 4. Keluarkan bahan  
kulit kemudian cetak pada wadah. Saya  
menggunakan Piring Lontar yang biasa  
digunakan membuat kue lontar versi papua.  
Tusuk2 kulit dengan garpu dan panggang  
selama

10 menit.

4. Sementara kulit di panggang siapkan  
adonan isian. Siapkan wadah. Campurkan 5

butir telur dan vanili. Kocok bahan hingga tercampur rata. Asal kocok jangan berlebihan sampai berbusa agar saat masak mulus bentuk isiannya.

5. Tambahkan susu dan air biasa pada bahan telur. Kemudian aduk hingga bahan telur, susu dan air menyatu.

6. Saring adonan agar saat di panggang nanti permukaan lontar mulus. Kemudian masukkan pada bahan kulit. Panggang dengan api

kompur biru. Ini dimaksudkan agar adonan susu matang sampai di dalam. Jika api terlalu besar, adonan akan matang di permukaan tapi mentah di dalam.

7. Tada... kuenya sudah jadi. Siap di jual.

Semoga resep ini bermanfaat dan bisa dijadikan usaha jualan Lontar atau Pie Susu.

8. Piring Lontar yang aku maksud di sini adalah Piring Keramik cap Ikan. Di sini lah ciri khas kue Lontar. Dan karna terbuat

dari keramik yg tebal, memanggang lontar membutuhkan waktu 1 setengah jam sampai 2 jam agar masak maksimal.

9. Info buat yg pengen buat di wadah lain juga bisa... misalx teflon, pirex atau cetakan pie diameter 20 cm. Tinggal di atur aja apix biru supaya masak sempurna.

## **Resep Makanan Sate Ulat Sagu**



Bahan yang dibutuhkan :

- Ulat sagu secukupnya
- Jeruk nipis sebanyak 1 buah, ambil airnya
- Tusuk sate secukupnya

Sambal kecap :

- Kecap manis sebanyak 5 sdm
- Bawang merah sebanyak butir
- Bawang putih sebanyak 2 siung
- Cabai rawit merah sebanyak 5 buah
- Untuk membuat sambal kecap cukup mudah, pertama iris dahulu bawang merah, bawang putih serta cabai rawit sesuai selera dan masukan ke dalam wadah.
- Tambahkan kecap manis dan aduk-aduk.

## CARA MEMBUAT SATE ULAT SAGU :

1. Langkah pertama siapkan ulat sagunya. Ambil ulat sagu kemudian cuci dibawah air mengalir lalu tiriskan.
2. Masukkan ulat sagu pada wadah bersih dan masukan air jeruk nipis kedalamnya. Aduk-aduk hingga jeruk ulat berabulut air jeruk.
3. Ambil 1 buah tusuk sate dan tusukan beberapa ulat sagu. Lakukan sampai ulat sagu habis dan sisihkan sejenak.
4. Siapkan alat pembakaran berupa arang atau grill pan dan panaskan.
5. Bakar ulat sagu tadi diatas panggangan sampai matang. Jangan lupa untuk membolak-balik sesekali agar ulat sagu matang sempurna.
6. Jika sudah berwarna kuning keemasan segera angkat dan sisihkan.

## **Resep Masakan Papeda&Ikan Tongkol**



### Bahan Papeda:

- 1/4 tepung sagu
- 2 siung bawang putih
- 4 gelas air
- Garam (secukupnya)
- Kaldu Ayam (secukupnya)

### Begini nih cara bikinnya:

1. Didihkan 3 gelas air
2. Campur tepung sagu, kaldu ayam, garam, dan bawang putih yang telah di blender halus dengan segelas air, lalu aduk di mangkok.

3. Kemudian tuang air yang sudah mendidih ke dalam campuran tepung sagu tadi secara perlahan. Jangan lupa untuk selalu mengaduknya hingga kental.
4. Jadi deh papeda ala rumahan.

Bahan kuah kuning:

- 500 gram ikan tongkol ukuran sedang (ikan boleh bebas)
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 potong jahe ukuran kecil
- 1 potong kencur ukuran kecil
- 3 buah kemiri
- Merica (secukupnya)
- Ketumbar (secukupnya)
- 2 potong cabai
- 2 buah tomat
- 5 buah belimbing wuluh
- 2 buah sereh



- Kemangi (secukupnya)
- Daun jeruk (secukupnya)
- Daun salam (secukupnya)
- 1 potong kunyit
- 1 potong lengkuas
- 200 ml air

Cara buat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar, kencur, jahe, kunyit lengkuas cukup dikeprek jangan sampai halus. Kemudian tumis bumbu yang sudah dihaluskan tambahkan daun jeruk, daun salam dan sereh. Tumis hingga wangi.

2. Kemudian tambahkan air dan ikan yang sudah dipotong sedang. Tambahkan belimbing wuluh dan tomat yg sudah diiris dan cabai bila suka pedas. Taburkan

garam dan gula secukupnya. Didihkan hingga matang.

3. Terakhir, sajikan deh.

## **Resep Masakan Udang Cincang**



## Bahan-bahan:

- Udang Selingkuh, bersihkan. Bisa juga diganti dengan udang jenis udang lain.
- Minyak Goreng atau Margarin secukupnya untuk menumis
- Bumbu-bumbu
- 5 buah Cabai Merah, haluskan
- 5 butir Bawang Merah, haluskan
- 3 butir Bawang Putih, haluskan
- 1 buah Bawang Bombay, kemudian anda cincang halus
- 1 buah Tomat, kemudian anda cincang, haluskan
- 1 sendok teh Air Asam
- Secukupnya garam
- Secukupnya gula
- Secukupnya penyedap rasa
- Saus Bangkok (opsional bila suka)

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng atau margarin, masukkan udang.
2. Setelah udang berubah berwarna, masukkan bawang bombay, dan bumbu yang sudah dihaluskan.
3. Tambahkan air asam, garam, gula, penyedap rasa dan saus bangkok secukupnya, aduk rata. Matikan api, angkat dan sajikan.

## **Resep Makanan Sagu Lempeng**



Bahan:

- 125 gr sagu lempeng
- 1,5 liter udara
- 100 gr gula merah, sisir
- 100 gr gula pasir
- 1 lembar daun pandan, garis

Pelengkap:

- 50 gr kenari, dikupas, sangrai, kemudian tumbuk kasar

Saus:

- 150 ml santan
- 1 lembar daun pandan
- 1/4 sdt garam, sesuai selera

Cara membuat:

1. Rendam sagu lempeng dalam 750 ml udara sampai mengembang. Tiriskan dan buang airnya
2. Masak 750 air bersama gula pasir, gula merah dan pandan hingga gula larut. Angkat

dan tiriskan.

3. Didihkan air gula, masukkan sagu yang sudah lunak, aduk, dan masak hingga kental

Cara membuat saus:

1. Aduk santan, daun pandan, dan garam hingga mendidih, angkat, sisihkan.

2. Tuang bubur sagu diangkuk saji, beri saus, dan taburi dengan kenari.

## **Resep Masakan Telur Balado Sorong**



**Bahan-bahan:**

**- 5 Butir telur ayam**

- 3 Buah tomat potong potong
- 3 Lembar daun jeruk yang dibuang tulang tengahnya
- 2 Batang Serai digeprek
- secukupnya Penyedap rasa
- secukupnya Garam
- secukupnya Air
- (Bahan yang ditumbuk kasar)
- 20 Buah cabe rawit
- 5 Buah cabe besar besar
- 5 Siung bawang putih
- 10 Siung bawang merah
- 3 Buah kemiri
- 1/2 ruas jahe gajah

Langkah:

1. Rebus telur, trus kupas lalu digoreng dalam minyak goreng panas yach. Sebelum menggoreng telur, telur direkat"dg pisau supaya tidak meletus"



waktu digoreng. Goreng sampai warnanya kuning keemasan lalu sisihkan.

2. Siapkan penggorengan & tuangkan minyak goreng lalu tumis bahan yang telah ditumbuk kasar menggunakan api kecil, lalu masukkan tomat dan daun jeruk, batang serai sampai layu.

3. Setelah layu, masukkan telur, garam, penyedap rasa & sedikit air.

4. Tunggu sampai meletup" & koreksi rasa. Kalau sudah meletup" angkat & sajikan. Taraaaaa.....jadi deh.

## **Resep Masakan Ikan Teri Nasi**



Bahan-bahan:

- 100 gram ikan teri nasi, dicuci bersih, digoreng sebentar

- 100 gram kelapa parut kasar
- 1 batang daun talas dan batangnya, diiris
- 1/4 sdt garam

Cara membuat:

1. Daun talas dan batangnya direbus sampai matang. Angkat, tiriskan.
2. Campurkan ikan teri nasi, daun talas dan batangnya, kelapa parut kasar dan garam. Aduk rata.
3. Kukus selama 25 menit dengan api sedang sampai matang.

# Resep Masakan Ikan Cue Baronang



## BAHAN-BAHAN:

- 1 ekor ( $\pm$  1kg) ikan kue/baronang (bisa diganti dengan ikan lainnya seperti kembung, kerapu, atau tongkol)
- 1 sdt garam
- 1½ sdm air jeruk nipis
- 1 sdt air jahe
- 1 sdm minyak goreng

## SAMBAL COLO:

- 10 buah cabai rawit merah/hijau, iris tipis

- 3 buah tomat hijau, potong dadu
- 4 buah bawang merah, iris-iris
- 1 sdt garam
- 0,5 sdt gula pasir
- 1 sdm air jeruk nipis
- 20 helai daun kemangi, iris kasar
- 1,5 sdm minyak goreng

## CARA MEMASAK:

1. Siapkan dan panaskan panggangan terlebih dahulu. Bersihkan ikan, buang insang dan isi perutnya. Setelah itu, buat beberapa keratan yang dalam pada kedua sisi ikan hingga ke tulangnya. Lumuri dengan garam, air jeruk dan air jahe. Taruh ikan dalam lemari pendingin, diamkan selama 15 menit.

2. Sambal colo: campur semua bahan dalam

mangkuk, simpan dalam lemari pendingin sebelum disajikan.

3. Membakar ikan: olesi ikan dengan minyak goreng lalu tiriskan sampai minyak tidak menetes lagi. Taruh ikan di atas pemanggang kawat yang sudah diolesi minyak, lalu panggang sampai salah satu sisi matang. Balikkan ikan, panggang salah satu sisi lainnya hingga matang. Secara berturut-turut, panggang bagian punggung (pegang dengan jepitan) dan kepalanya.

4. Sajikan ikan bakar dengan sambal colo segar.

## **Resep Makanan Keripik Keladi**



**Bahan :**

- air kapur sirih 1 sendok makan
- secukupnya air untuk merendam
- garam bisa disesuaikan dengan selera
- unbi talas 1 kg
- minyak goreng 750 gr
- 6 siung bawang putih yang telah dihaluskan

### Cara Membuat Keripik Keladi (Talas) :

1. Kulit talas dikupas dulu sampai bersih kemudian dicuci dengan air
2. Lalu talas bisa langsung diiris tipis-tipis hingga selesai
3. Rendam talas yang sudah diiris tipis dalam air yang sudah dicampur dengan air kapur sirih
4. Tunggu sampai 30 menit hingga getahnya hilang lalu ditiriskan
5. Campurkan talas dengan garam dan



bawang putih sambil diaduk rata

6. Goreng talas didalam minyak sampai kering dan juga matang renyah

7. Angkat dan tiriskan sebentar lalu disajikan dalam toples supaya tetap renyah

## **Berikut Daftar Resep Masakan DI PAPUA**

**Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya gaes :)**

Ayam baboto [Klik](#)

Eggтар [Klik](#)

ikan kuah kuning [Klik](#)

kapurung papeda [Klik](#)

Lontar [Klik](#)

Paapeda [Klik](#)

papeda ikan kuah kuning [Klik](#)

**Resep Makanan Ayam Baboto**



## Bahan-bahan:

- 250 gram fillet ayam, dicincang halus
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1/2 sdt kenari yang sdh dihaluskan
- (bisa diganti dgn 1 buah kemiri sangrai dan haluskan)
- 1 butir telur
- 1 sdm santan kental (saya pakai kara)
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt lada halus
- 1/4 sdt masako (bisa gak pakai)
- 1/8 sdt pala bubuk

- daun pisang secukupnya untuk membungkus adonan

Langkah:

1. Campur semua bahan. aduk sampai tercampur rata. bungkus dengan daun pisang. panaskan air kukusan sampai mendidih. lalu kukus selama 45 menit dengan api sedang. sebelah matang, tiriskan, Dan kemudian siap disantap
2. Enak lho. makannya dengan emping dan sambal goang.

## **Resep Makanan Egg Tart**



### Bahan-bahan:

- 100 gram tepung terigu segitiga
- 1 sdm gula bubuk
- 100 gram margarin (sy pakai blueband cake n cookies)
- Sedikit putih telur
- Untuk isian
- 5 butir telur utuh
- 3/4 kaleng skm(saya cornation)
- Setengah kaleng air panas
- Sedikit garam
- 1 sdt Vanila cair
- Rhum setengah sdt(jika suka)

## Langkah:

1. Untuk bahan crust...pakai sedikit putih telur yg dipakai untuk membuat isian dan campur semua menjadi 1 sampai kalis,jika sudah kalis langsung di cetak di loyang bongkar pasang atau piring lontar jika punya sisihkan Masukkan kulkas
2. Untuk isian..kocok lepas telur dengan garpu dan skm vanilla,rum dan garam, tambahkan air panas aduk sampai rata
3. Keluarkan kulit/crust dr kulkas tuang ke adonan telur n skm ke adonan kulit dengan cara disaring Masukkan ke dalam oven atau panci serbaguna yg sudah dipanaskan sebelumnya...panggang kurleb 45 menit sampai 1 jam dengan api sedang di 15 menit pertama dan sedang cenderung kecil selanjutnya sampai matang(adonan isi set)
4. Jika ingin mulus seperti ini harus sering di cek yah klu muncul gelembung tusuk

pinggiran dengan tusuk gigi...

selamat mencoba jangan lupa share  
recooknya yah trimakasih

## Resep Masakan Ikan Kuah Kuning



### Bahan-bahan:

- 5 ekor ikan kembung, bersihkan
- 1 buah jeruk nipis
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang sereh
- 50 ml air asam jawa



- 300 ml air
- secukupnya Garam dan gula
- 25 gr daun bawang diiris
- 10 buah cabai rawit
- 1/2 buah tomat potong kecil

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit
- 10 buah cabai merah
- 1/2 buah tomat

Langkah:

1. Berikan ikan perasan jeruk nipis, lalu diamkan 5 menit. Cuci bersih lalu goreng hingga matang.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan dengan salam, sereh daun jeruk hingga harum. Masukkan ikan goreng, air, air asam garam

dan  
gula, aduk dan masak hingga kuah  
mengental.

3. Taburi daun bawang iris dan cabai rawit.  
Sajikan.

## Resep Masakan Kapurung Papeda



### Bahan-bahan:

- 150 gr sagu, encerkan dengan sedikit air
- 100 ml air
- 500 gr ikan kembung (ikan peda), potong 2, kepala untuk masak ikan kuning, badannya digoreng untuk sambal ikan
- 500 gr ikan tongkol, pisahkan badan dengan kepala

# Bahan ikan kuning ;

- 7 butir bawang merah
- 3 butir bawang putih
- 1 cm kunyit
- 2 butir kemiri
- 1/4 sdt terasi
- 1 cabe merah, iris tipis
- 1 cabe hijau, potong2 sepanjang 1 cm
- 3 buah belimbing wuluh, potong2 sepanjang 1 cm
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 sdm minyak goreng
- 400 ml air
- secukupnya gula garam (guga)

# Bahan sayur bening kangkung ;

- 1 ikat kangkung
- 2 butir bawang merah

- gula~garam
- 500 ml

# Bahan sambal ikan ;

- 15 buah cabe rawit (tergantung pedas yg diinginkan)
- 4 buah cabe merah, goreng
- 3 butir bawang merah, goreng
- 2 buah tomat, goreng
- gula~garam
- jeruk nipis

# Bahan ikan tongkol suwir ;

- 1/2 adonan sambal di atas
- 2 butir bawang merah, iris halus
- 1 butir bawang putih, iris halus
- 1 buah tomat, iris halus
- 2 lembar daun jeruk
- 1/2 sdt ketumbar bubuk
- bawang putih goreng
- gula~garam

- 2 sdm minyak goreng
- Bahan ikan goreng ;
- 1 sdm kunyit bubuk
- 1 sdt cuka
- 2 sdt garam

Langkah:

1. Cara membuat ikan kuning ;
2. Haluskan bawang merah,bawang putih, kunyit,kemiri, dan terasi.  
Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan serai, lengkuas, daun jeruk. Masukkan kepala ikan dan air. Didihkan, lalu tambahkan cabe merah iris, tomat, cabe hijau, belimbing wuluh, dan gula garam. Didihkan sekali lagi, angkat.
3. Cara membuat sambal ikan
4. Campurkan kunyit bubuk, cuka, dan garam. Tambahkan sedikit air, lalu masukkan ikan.Goreng ikan sampai

kekuningan, angkat.

Pisahkan daging dengan tulangnya.

Ulek cabe rawit, cabe merah, bawang merah, terasi, gugar. Perahi dengan jeruk nipis.

Masukkan daging ikan. Campur rata.

5. Cara membuat ikan tongkol suwir ;

6. Masukkan ikan tongkol ke dalam bumbu rendaman, goreng.

Suwir daging ikan tongkol, sisihkan.

Tumis sampai harum 1/2 adonan sambal, tambahkan daun jeruk.

Masukkan ikan, bawang merah, bawang putih, tomat, ketumbar dan gula garam.

Aduk rata, angkat, taburi dengan bawang putih goreng.

7. Cara membuat sayur bening kangkung;

Didihkan air, masukkan bawang merah, gula, dan garam.

Masukkan kangkung, rebus sampai air mendidih kembali. Angkat

9. Cara membuat sagu ;

10. Rebus air, masukkan sagu yang telah diencerkan. Aduk2 sampai mengental dan berwarna bening. Angkat.

Bentuk bola/gumpalan kecil dengan menggunakan sendok. Masukkan kedalam mangkok yang berisi air sayur bening kangkung. Ingat! Airnya saja

11. Dan jadilah 5 masakan dasar kapurung.

12. Cara menghidangkan ;

Masukkan terlebih dahulu sayur bening kangkung, ikan kuning dan kuahnya, sagu, sambal ikan, dan ikan suwir. Tambah perasan jeruk nipis. Kapurung heboh modif siap disantaaaaaaap



## **Resep Makanan Lontar**



Bahan-bahan:

- Bahan kulit
- 200 gr tepung terigu
- 75 gr blue band
- 1 butir kuning telur

## Bahan isian:

- 1 kaleng susu kental manis (mereknnya terserah sesuai selera)
- 5 butir telur
- Air (takaran 1 kaleng susu)

## Langkah:

1. Siapkan wadah atau piring cetakan khusus kue lontar. Bentuknya seperti tertera pada gambar ya bun. Piring ini terbuat dari keramik.
2. Campurkan bahan 1 (bahan kulit). Campurkan tepung dan blue band serta 1 butir kuning telur. Aduk hingga kalis. Agar bagian kulit luar terasa renyah, bisa dibulatkan dan didiamkan selama 15 menit di kulkas. Bentuk adonan kulit pada piring cetakan kue

lontar. Bentuk pipih hingga merata pada permukaan piring lontar. Bagian tengahnya dilubangi gunakan garpu di beberapa bagian ya

bun. Kemudian panggang kurang lebih 15 menit.

3. Setelah itu, siapkan bahan kedua (bahan isian). Campurkan 1 kaleng susu ditambah 5 butir telur dan air. (Takaran air bisa gunakan sekaleng susu ya bun!) Aduk hingga merata.

4. Masukkan bahan isian ke dalam wadah cetakan kue lontar yang telah dipanggang tadi ya, bun. Kemudian dipanggang lagi selama

kurang lebih 1/2 jam ya, bun. Waktu pemanggangan berikut membutuhkan banyak waktu karena bagian isiannya harus sampai

benar-benar matang dan padat. Hal ini juga dikarenakan piring cetakan kue lontar

terbuat dari keramik yang agak tebal jadinya membutuhkan banyak waktu untuk proses finishing ya,bun.

5. Nah..mudah kan? Selamat mencoba ya bun.Dijamin sekali rasa kue lontar khas Papua,bakalan pengen lagi.□