

7 Makanan Tradisional Khas Papua



Category Article 1



ALAT & BAHAN

7 Makanan Tradisional Khas Papua

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Selain kekayaan alamnya yang mempesona, Papua juga terkenal dengan ragam kuliner tradisional yang menggugah selera. Selain itu, Papua memiliki berbagai makanan tradisional dengan cita rasa yang khas, unik, dan tentu saja lezat. Penasaran? Berikut daftar makanan khas Papua yang perlu anda coba.

Makanan Tradisional Khas Papua yang Unik

Keunikan dan kelangkaan kuliner khas Papua menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan baik domestik maupun luar negeri. Jika anda tengah merencanakan untuk berwisata ke Papua, jangan lewatkan kesempatan untuk mencicipi tujuh makanan tradisional khas daerah ini.

1. Papeda :

Makanan tradisional Papua yang satu ini telah menjadi familiar di kalangan masyarakat. Terbuat dari tepung sagu, Papeda memiliki cita rasa yang sederhana, lebih kepada tawar dan hambar. Oleh karena itu, untuk menambah kenikmatan Papeda, biasanya hidangan khas Papua ini disantap bersama ikan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



kuah kuning, ikan bakar, atau ikan dengan kuah bening. Papeda, yang merupakan kuliner khas Papua, sangat terkenal di wilayah Indonesia Timur. Oleh karena itu, ketika mengunjungi daerah-daerah di ujung timur Indonesia, mudah untuk menemukan restoran yang menyajikan hidangan lezat ini.

2. Udang Selingkuh

Makanan khas Papua ini memiliki nama yang unik, yaitu Udang Selingkuh, yang berasal dari penampilan uniknya. Disebut demikian karena meskipun bahan utamanya berasal dari udang air tawar, namun capitanya mirip kepiting. Oleh masyarakat lokal, udang ini dianggap sebagai "hasil perselingkuhan" antara udang dan kepiting. Proses pembuatan Udang Selingkuh melibatkan udang air tawar yang diambil dari sungai, kemudian dimasak dengan sambal asam manis, saus tiram, saus padang, atau saus mentega. Ragam saus bisa dipilih sesuai selera. Dalam hal rasa, Udang Selingkuh memiliki tekstur yang lembut dan cita rasa manis yang khas, berbeda dengan udang air laut.

3. Kue Bagea

Kue Bagea merupakan camilan khas Papua yang terbuat dari sagu dan memiliki bentuk bulat kecil seperti kebanyakan kue. Meskipun memiliki tekstur yang agak keras, Kue Bagea memiliki kelebihan meleleh di mulut. Selain sagu, kue ini juga mengandung campuran terigu, gula, kayu manis, kacang tanah, biji kenari, dan cengkeh. Meski lebih nikmat disantap sambil dicelup ke dalam teh, tekstur kerasnya tidak mengurangi kenikmatan dari kue ini.

4. Sambal Colo-Colo

Jika di Jawa terdapat sambal terasi, sambal bawang, atau sambal korek, Papua juga memiliki sambal favoritnya, yaitu sambal Colo-Colo. Sambal ini sebenarnya berasal dari Maluku, tetapi sekarang telah menjadi favorit di Papua. Terbuat dari campuran cabai, bawang merah, daun kemangi, dan tomat yang dipotong-potong, sambal Colo-Colo ditambah sedikit gula, garam, dan air jeruk lemon untuk memberikan kesegaran pada rasanya. Sambal Colo-Colo biasanya dihidangkan sebagai pelengkap untuk hidangan lain, seperti ikan bakar.

5. Aunu Sanebre

Aunu Sanebre merupakan makanan tradisional khas Papua yang diproduksi dengan menggabungkan nasi dan ikan teri. Proses pengolahan Aunu Sanebre tergolong sederhana. Langkah awal melibatkan penggorengan bersamaan dari nasi dan ikan teri. Setelah keduanya tercampur dengan baik dan matang, tambahkan irisan daun talas dan parutan kelapa ke dalam campuran tersebut. Campuran ini kemudian dikukus. Aunu Sanebre dapat dinikmati bersama papeda atau hidangan berbasis umbi-umbian.

6. Cacing Laut

Menikmati hidangan cacing laut, kira-kira bagaimana ya rasanya? Mungkin beberapa dari anda merasa kaget, jika cacing diolah menjadi makanan. Kuliner khas Papua ini, terbuat dari cacing laut berwarna putih yang panjang. Bagi warga sekitar, terutama yang tinggal di sekitar Raja Ampat, menyebutnya

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



dengan sebutan insonem.

Untuk mengolah cacing laut menjadi makanan yang nikmat dan lezat, umumnya warga sekitar memasaknya dengan cara pengasapan yang sebelumnya sudah dikeringkan terlebih dulu. Dan biasanya, ada juga yang hanya dikeringkan di bawah terik matahari, lalu disantap dengan menggunakan nasi, ubi rebus, singkong rebus, sagu, kelapa parut, atau pisang rebus.

7. Sate Ulat Sagu

Makanan tradisional khas Papua ini terdengar ekstrim, bukan? Namun, jangan salah sangka, kuliner berbahan dasar ulat sagu ini sebenarnya kaya protein lho. Bahkan menjadi sumber energi yang baik bagi tubuh dan rendah kolesterol. Untuk mendapatkan ulat sagu yang akan diolah menjadi sate, masyarakat Papua memotong pohon sagu dan membiarkan batang pohon sagu itu membusuk. Proses pembuatan sate ulat sagu ini tidak jauh berbeda dengan cara membuat sate pada umumnya. Setelah ulat sagu dipanggang dengan baik, kemudian diberi bumbu sate dan disajikan dengan roti sagu atau papeda.

Inilah beberapa makanan tradisional yang menjadi ciri khas Papua. Tertarik untuk mencobanya? Jika anda sedang berlibur di Papua, jangan lewatkan untuk mencicipi masakan tradisional ini.

Baca juga: [9 Resep Jajanan Pasar Khas Sulawesi](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

