

9 Jajanan dan Makanan Tradisional Khas Maluku



Category Article 1



ALAT & BAHAN

9 Jajanan dan Makanan Tradisional Khas Maluku

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

Perjalanan ke Maluku tak lengkap tanpa mencicipi jajanan dan makanan khasnya yang otentik. Berbeda dengan kuliner di daerah lain, hidangan Maluku menawarkan pengalaman istimewa dengan cita rasa yang khas dan tak terlupakan.

Tak perlu khawatir jika Anda belum terbiasa dengan kuliner Maluku. Hidangan di sini ramah di lidah dan siap memuaskan rasa penasaran Anda. Dari olahan sagu yang lezat, hidangan laut yang segar, hingga ragam kue tradisional yang menggoda, semua siap memanjakan lidah Anda.

Penasaran dengan jajanan dan makanan tradisional khas Maluku? Temukan jawabannya dalam artikel ini.

Jajanan dan Makanan Tradisional

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**



Khas Maluku

1. Papeda

Terbuat dari sagu, makanan pokok masyarakat Ambon ini, memiliki tekstur kenyal unik. Sensasi menyantapnya bersama kuah ikan kuning yang kaya rasa, menjadi pengalaman tak terlupakan. Kuah kuningnya sendiri terbuat dari ikan tongkol atau mubara yang dimasak dengan bumbu kunyit, menghadirkan perpaduan rasa gurih dan segar. Cara menyantapnya pun istimewa, papeda diputar menggunakan alat khusus seperti sumpit, lalu dicelupkan ke dalam kuah ikan kuning.

2. Sambal Colo-Colo

Bagi penyuka rasa pedas, sambal colo-colo siap menggoyang lidah. Sambal segar ini terbuat dari irisan bawang merah, cabai rawit, tomat, dan daun seledri yang dicampur dengan garam dan perasan jeruk nipis. Sensasi pedas, asam, dan segarnya dijamin membuatmu ketagihan.

3. Rujak Natsepa

Di Pantai Natsepa, rujak natsepa menanti untuk dinikmati. Sajian ini tak jauh berbeda dari rujak buah pada umumnya, dengan isian kedondong, mentimun, pepaya, nanas, dan lainnya. Keunikannya terletak pada tambahan buah pala, irisan gula merah, dan kacang tanah goreng yang menambah tekstur dan rasa. Menyantap rujak natsepa di tepi pantai, ditemani angin sepoi-sepoi, menjadi momen istimewa yang tak terlupakan.

4. Ikan Asap

Ikan Asap atau Ikan Komu Asar adalah hidangan ikonik Maluku yang terbuat dari ikan tongkol, cakalang, atau tuna. Ikan diasap dengan bambu dan daun pisang selama satu jam, menghasilkan aroma dan rasa smoky yang menggoda. Nasi putih dan sambal colo-colo menjadi pelengkap sempurna untuk menikmati hidangan ini.

5. Hotong

Hotong merupakan makanan pokok masyarakat Pulau Buru, terbuat dari campuran beras, labu, atau kacang merah yang dimasak menjadi bubur. Hotong disajikan bersama lauk pauk khas Maluku dan sambal, atau diolah menjadi wajik dengan rasa manis yang lezat.

6. Kohu-Kohu

Bagi pecinta sayur, Kohu-Kohu adalah hidangan wajib coba. Terinspirasi dari urap, Kohu-Kohu memadukan kacang panjang, tauge, mentimun, daun kemangi, dan irisan bawang dengan kelapa parut dan ikan cakalang suwir. Sajikan bersama singkong, talas, ubi jalar, atau pisang rebus untuk pengalaman kuliner yang lebih lengkap.

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



8. Nasi Lapola

Nasi Lapola adalah salah satu hidangan khas Ambon, menawarkan perpaduan unik antara kacang tolo dan beras yang dimasak setengah matang. Nasi kemudian ditaburi kelapa parut dan garam, lalu dikukus hingga matang. Rasanya yang gurih dan unik akan memanjakan lidah para pecinta kuliner.

8. Pisang Asar

Pisang Asar bukan sembarang pisang bakar. Hanya pisang raja yang dipilih untuk diolah menjadi hidangan istimewa ini. Teksturnya yang lembut dan rasa manisnya yang khas berpadu sempurna dengan kehangatan teh atau kopi, menjadikannya teman terbaik untuk bersantai di sore hari.

9. Talam Sagu Bakar

Bagi pecinta kuliner manis, Talam Sagu Bakar adalah hidangan yang wajib dicoba. Kue tradisional khas Ambon ini terbuat dari sagu, bahan makanan pokok yang diolah menjadi berbagai kreasi lezat.

Talam Sagu Bakar memiliki rasa manis yang berasal dari campuran kenari dan kacang brenebon, memberikan sensasi rasa yang unik dan kaya. Teksturnya yang lembut dan gurih berpadu sempurna dengan rasa manisnya, menjadikannya camilan yang tak terlupakan.

Itulah sembilan jajanan dan makanan tradisional khas Maluku yang bisa Anda cicipi saat berkunjung ke Maluku. Dan sebenarnya masih banyak lagi jajanan dan makanan khas Maluku yang tak kalah lezatnya. Mana di antara hidangan di atas yang paling membuatmu penasaran? Selamat mencoba.

Baca juga: [7 Jajanan Pasar dan Kuliner Khas Medan Terpopuler yang Bikin Nagih](#)

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**

