

# Makanan Khas Penajam Paser Utara, IKN yang wajib kamu coba



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Makanan Khas Penajam Paser Utara, IKN yang wajib kamu coba

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

Meskipun tergolong sebagai kawasan baru, Penajam Paser Utara menyimpan potensi yang luar biasa di berbagai sektor, termasuk kuliner dan pariwisata. Jika Anda berkunjung atau berlibur di sini, mencicipi makanan khasnya adalah sebuah keharusan.

Berikut ini adalah rekomendasi kuliner khas Penajam Paser Utara yang wajib Anda masukkan dalam daftar eksplorasi kuliner Anda ketika berkunjung ke IKN. Yuk, simak lebih lanjut dalam artikel ini!

# Daftar Makanan Khas yang Wajib Dicoba Saat

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



# Berkunjung ke IKN

Jangan sampai ada yang terlewat, ini beberapa pilihan kuliner khas IKN yang wajib Anda cicipi:

## 1. Sate Payau

Sate Payau adalah salah satu makanan yang patut dicoba. Jika kamu sering makan sate berbahan dasar daging ayam, kambing, atau sapi, lain halnya dengan Sate Payau ini yang terbuat dari daging rusa.

Pengolahan sate payau ini sebenarnya cukup sederhana, yakni memadukan potongan daging rusa dengan campuran saus kecap dan cabe merah kering. Keunikan dari Sate Payau terletak pada rasa daging rusa yang lebih lembut dan sedikit manis, memberikan pengalaman baru bagi pecinta sate.

## 2. Gence Ruan

Selanjutnya, Gence Ruan menjadi pilihan kuliner yang tidak kalah menarik. Makanan khas Kalimantan Timur ini merupakan olahan ikan haruan atau dikenal dengan ikan gabus yang dimasak dengan cara dibakar.

Setelah dibakar, ikan gabus akan disiram dengan bumbu khas Kalimantan Timur yang bernama "gence", terbuat dari campuran rempah-rempah dan cabai. Rasa pedas dan aroma rempah yang kuat menjadikan Gence Ruan sebagai pilihan yang tepat bagi mereka yang menyukai makanan dengan cita rasa yang kaya.

## 3. Ayam Cincane

Ayam Cincane juga merupakan hidangan yang layak untuk dicoba. Ayam cincane terbuat dari ayam kampung disertai rempah-rempah seperti santan, asam jawa, jeruk nipis, bawang merah, cabai, kemiri, jahe, lengkuas, daun salam, serai, terasi bakar, dan kecap manis.

Cara pengolahannya adalah, semua rempah-rempah dihaluskan dan dibalurkan ke tubuh ayam kampung, setelah itu diungkep hingga empuk, kemudian dibakar menggunakan arang. Proses ini menghasilkan ayam yang empuk dan beraroma khas yang sangat menggugah selera.

## 4. Sayur Gangan Asam Kutai

Sayur Gangan Asam Kutai juga tidak boleh dilewatkan. Makanan khas Kalimantan Timur ini

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



menggunakan potongan ikan gabus disertai sayuran seperti kangkung, talas, atau jantung pisang batu.

Sayur Gangan Asam Kutai ini memiliki rasa kaldu ikan yang cukup kuat, ditambah dengan aroma bumbu rempah-rempah yang menggugah selera. Kombinasi antara sayuran segar dan ikan gabus menjadikan hidangan ini sangat bernutrisi dan lezat.

### 5. Nasi Bekepor

Nasi Bekepor adalah hidangan yang menarik perhatian. Sekilas Nasi Bekepor ini hampir mirip dengan nasi uduk atau nasi liwet khas Jawa. Bedanya, makanan khas Kalimantan Timur ini menggunakan minyak sayur, cabe, ikan asin, daun salam, kemangi, dan beberapa campuran rempah-rempah.

Sehingga, memberikan cita rasa lebih gurih di setiap suapannya. Serta yang menjadi khasnya adalah cara memasaknya yang masih menggunakan kayu bakar, memberikan aroma yang khas dan rasa yang lebih otentik.

### 6. Daging masak bumi hangus

Daging masak bumi hangus juga merupakan sajian yang unik. Membaca nama makanan khas Kalimantan Timur satu ini pastinya cukup aneh, bukan? Ternyata, makanan ini diberi nama “daging masak bumi hangus” bukan karena olahannya gosong dan tidak layak konsumsi. Melainkan karena memiliki tampilan hitam yang mirip masakan hangus, akibat menggunakan kecap manis sebagai bumbu utama.

Selain itu, makanan satu ini merupakan sajian khas Kalimantan Timur yang menggunakan daging sapi sebagai bahan utama. Potongan daging tersebut kemudian dimasak cukup lama menggunakan kecap dan berbagai rempah-rempah. Saat matang, daging masak bumbu hangus memiliki rasa manis dan gurih yang menggugah selera.

### 7. Pisang gapit

Pisang gapit adalah salah satu pilihan makanan manis yang cocok dicoba saat liburan ke Kalimantan Timur. Sesuai dengan namanya, pisang gapit merupakan hidangan pisang yang digapit atau dijepit, lalu dibakar hingga setengah matang. Setelah itu, pisang disiram dengan saus manis kental yang terbuat dari gula merah, santan, dan daun pandan.

Dipotong menjadi beberapa bagian, pisang gapit cocok dijadikan cemilan sore sambil ngopi atau ngeteh. Cita rasa manis dan tekstur lembut dari pisang membuatnya menjadi pilihan yang sempurna untuk menutup sesi kuliner Anda.

Berbagai makanan khas IKN ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang lezat, tetapi juga mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi masyarakat Kalimantan Timur. Mengunjungi IKN tanpa mencicipi kuliner khasnya sama saja dengan kehilangan kesempatan untuk merasakan keunikan daerah tersebut. Oleh karena itu, jika Anda merencanakan perjalanan ke IKN, pastikan untuk

Rose Brand Headquarters

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

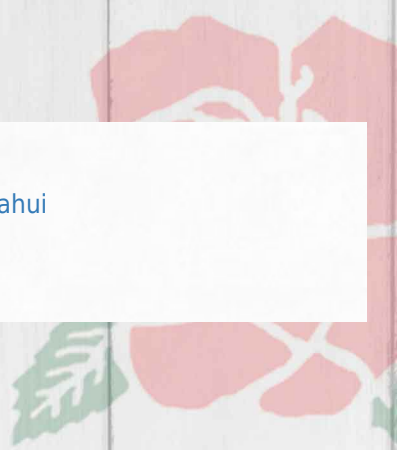
[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



menjadwalkan waktu khusus untuk menjelajahi kuliner lokal.

Baca Juga: [Sejarah Menarik Dibalik Jajanan Tradisional Indonesia yang Jarang Diketahui](#)



Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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

