



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



# KULINER INDONESIA BARAT



Bacaan untuk Anak  
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



# **Kuliner Indonesia Barat**

Rumaysha Milhanía

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

## **KULINER INDONESIA BARAT**

Penulis : Rumaysha Milhania B.

Penyunting : Setyo Untoro

Penata Letak : Lenggar Wiedo W.

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa  
Jalan Daksinapati Barat IV  
Rawamangun  
Jakarta Timur

### **Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB

398.296 41

MIL

k

#### **Katalog Dalam Terbitan (KDT)**

Milhania B., Rumaysha

Kuliner Indonesia Barat/Rumaysha Milhania B.; Setyo Untoro (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.

viii; 53 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-313-9

CERITA RAKYAT, MASAKAN  
MASAKAN – INDONESIA

# Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai

prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017  
Salam kami,

**Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.**  
Kepala Badan Pengembangan dan  
Pembinaan Bahasa

# Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, meningkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, ilustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan

tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

**Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.**

Kepala Pusat Pembinaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

# **Sekapur Sirih**

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya buku ini dapat diselesaikan. Buku berjudul *Kuliner Indonesia Barat* ini adalah sebuah buku yang menjelaskan berbagai macam kuliner yang ada di Indonesia bagian barat. Buku ini diharapkan dapat menambah wawasan para pembaca mengenai betapa beragamnya kuliner yang dimiliki oleh bangsa ini.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Jakarta, yang telah memberikan kesempatan dan kepercayaan kepada penulis untuk menulis buku ini.

Masukan dan kritikan yang sifatnya membangun demi kesempurnaan buku ini sangat penulis harapkan dari semua pihak yang berkenan membacanya.

Depok, Juni 2017  
Rumaysha Milhania B.

# Daftar Isi

Sambutan .....	iii
Pengantar .....	v
Sekapur Sirih .....	vii
Daftar Isi .....	viii
Kuliner Provinsi Naggro Aceh Darussalam .....	1
Kuliner Provinsi Sumatra Utara .....	5
Kuliner Provinsi Sumatra Barat.....	10
Kuliner Provinsi Riau.....	14
Kuliner Provinsi Jambi.....	18
Kuliner Provinsi Sumatra Selatan.....	22
Kuliner Provinsi Bangka Belitung .....	27
Kuliner Provinsi Bengkulu.....	32
Kuliner Provinsi Lampung .....	36
Kuliner Provinsi DKI Jakarta .....	41
Kuliner Provinsi Jawa Barat.....	45
Daftar Pustaka .....	50
Biodata Penulis.....	51
Biodata Penyunting.....	52
Biodata Pengatak.....	53



Provinsi  
Nanggroe Aceh  
Darussalam

Pernahkah kalian berkunjung ke wilayah paling barat dari Indonesia? Ya! Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Nah, untuk kalian yang suka makanan dengan racikan yang kaya dengan rempah-rempah, kalian wajib mencoba panganan khas dari daerah yang mendapatkan julukan "Serambi Mekkah" ini!

## 1. Manisan Pala



Manisan pala adalah makanan ringan yang termasuk golongan manisan buah-buahan. Selain sebagai camilan, manisan pala juga biasa disajikan pada berbagai perayaan. Di Aceh, manisan pala disajikan pada perayaan hari-hari besar. Masyarakat Aceh biasa menyajikannya pada saat Idulfitri atau tahun baru Hijriah.

Karena sering disajikan pada perayaan hari besar di Aceh dan merupakan makanan khas dari sana, banyak wisatawan yang datang menjadikan manisan pala sebagai buah tangan.

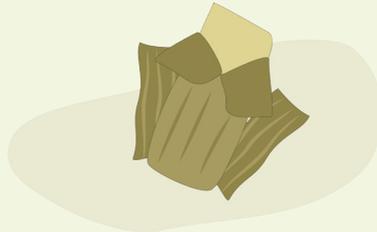
## 2. Sanger



Kuliner khas berikutnya adalah sanger. Sanger adalah minuman khas yang bisa kalian temukan di Aceh. Sanger atau kopi sanger memiliki rasa yang agak mirip dengan *cappuccino*. Jika diamati, kopi sanger sekilas terlihat seperti kopi susu biasa. Akan

tetapi, kopi sanger ini memiliki cita rasa yang sangat khas dan berbeda dari rasa kopi lainnya.

### 3. Lepat



Dari minuman kita kembali lagi ke camilan, yaitu lepat. Lepat adalah makanan khas Aceh yang terbuat dari tepung ketan dan gula merah yang dimasak hingga kalis. Lepat dibungkus dengan daun pisang dan diberi isian kelapa parut yang telah disangrai dengan gula di bagian tengahnya. Jika diolah dengan teknik pengasapan, lepat dapat bertahan hingga dua minggu.

Biasanya makanan ini khusus disajikan pada hari-hari tertentu, terutama menjelang puasa (*megang*) dan Lebaran.

### 4. Meuseukat

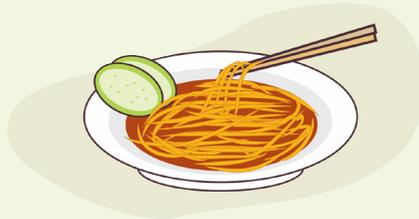


Berlanjut ke makanan berikutnya, yaitu meuseukat. Meuseukat adalah salah satu kue tradisional khas Aceh. Meuseukat merupakan makanan sejenis dodol

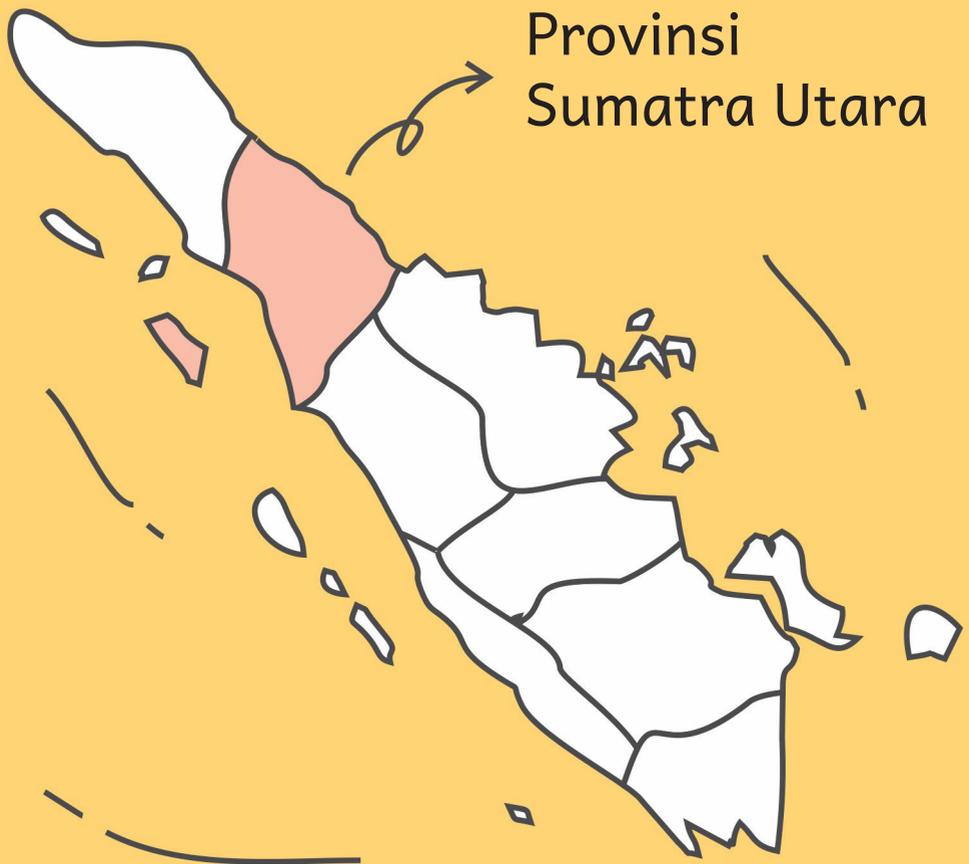
nanas khas Aceh. Kue ini terbuat dari tepung terigu yang dicampur dengan buah nanas.

Sayangnya, saat ini meuseukat sudah jarang ditemukan di pasar-pasar tradisional. Jadi, jika kalian ingin mencobanya, kalian perlu memesannya terlebih dahulu.

## 5. Mi Aceh



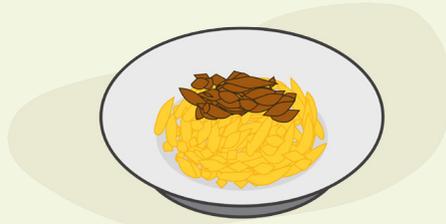
Selanjutnya kalian pasti sudah cukup akrab dengan makanan khas Aceh yang satu ini, Mi Aceh. Makanan ini mudah ditemui di berbagai tempat, khususnya di kota-kota besar di seluruh Indonesia. Mi ini memiliki ukuran yang besar dan warna kuning yang khas. Mi Aceh memiliki rasa yang pedas karena bumbunya kaya akan rempah-rempah.



## Provinsi Sumatra Utara

Sekarang kita akan bergeser ke Provinsi Sumatra Utara! Provinsi Sumatra Utara yang beribu kota di Medan ini memiliki berbagai makanan khas yang unik dengan cita rasa yang menggoda. Ayo, kita lihat!

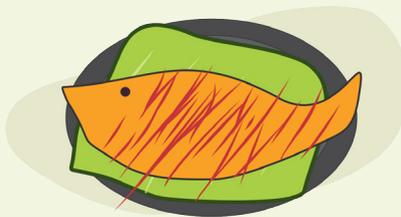
## 1. Pelleng



Salah satu makanan yang wajib dicoba di provinsi ini adalah pelleng. Makanan khas masyarakat Pakpak ini terdiri dari nasi kuning dengan lauk ayam kampung yang telah digulai.

Biasanya, makanan ini dihidangkan pada saat upacara adat atau pada hari spesial. Bagi masyarakat Pakpak, pelleng biasanya dihidangkan pada pagi hari atau ketika matahari terbit. Hal itu karena matahari terbit melambangkan permulaan datangnya rezeki.

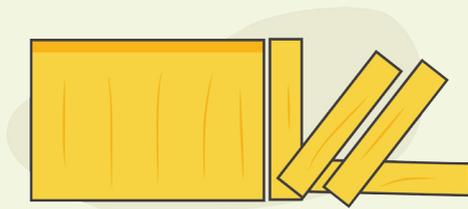
## 2. Dengke Mas na Niura



Selain pelleng, kalian juga wajib mencoba makanan ini. Namanya *dengke mas na niura*. Dengke mas na niura merupakan makanan khas dari daerah Tapanuli. Secara bahasa, *na niura* berasal dari bahasa Batak yang artinya ‘ikan yang tidak dimasak’.

Bagi kalian yang suka makan daging ikan mentah, mungkin masakan ini akan pas di lidah kalian. Dagingnya akan terasa enak meskipun tidak dimasak. Namun, makanan ini mungkin terasa sedikit asing bagi yang tidak terbiasa menyantap daging ikan mentah.

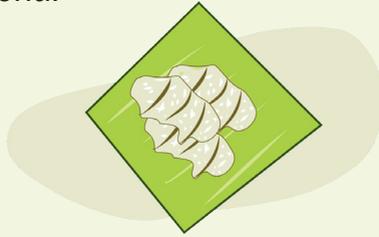
### 3. Bika Ambon



Pasti kalian sudah pernah mendengar nama makanan ini. Saking terkenalnya, bika ambon dapat dengan mudah ditemukan di luar Provinsi Sumatra Utara. Cita rasa yang khas dari bika ambon ini cocok dengan selera banyak orang.

Dahulu, bika ambon dibuat dengan rasa pandan saja. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, kini bika ambon memiliki rasa yang bervariasi.

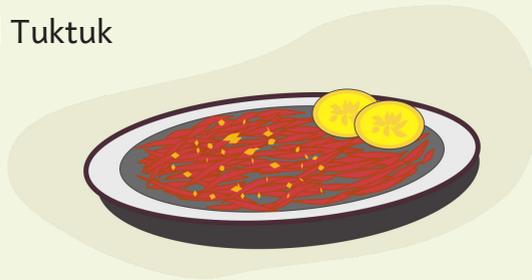
#### 4. Itak Pohulpohul



Selain bika ambon yang sudah terkenal di mana-mana, ada makanan lain yang juga menarik untuk dicoba. Masyarakat Batak biasa menyebut jajanan ini dengan *itak pohulpohul* (kue pohulpohul). Jajanan yang berasal dari Tapanuli ini memiliki bentuk yang menarik, menyerupai kepalan jari. Itulah sebabnya jajanan ini disebut *pohulpohul* ‘kepalan’.

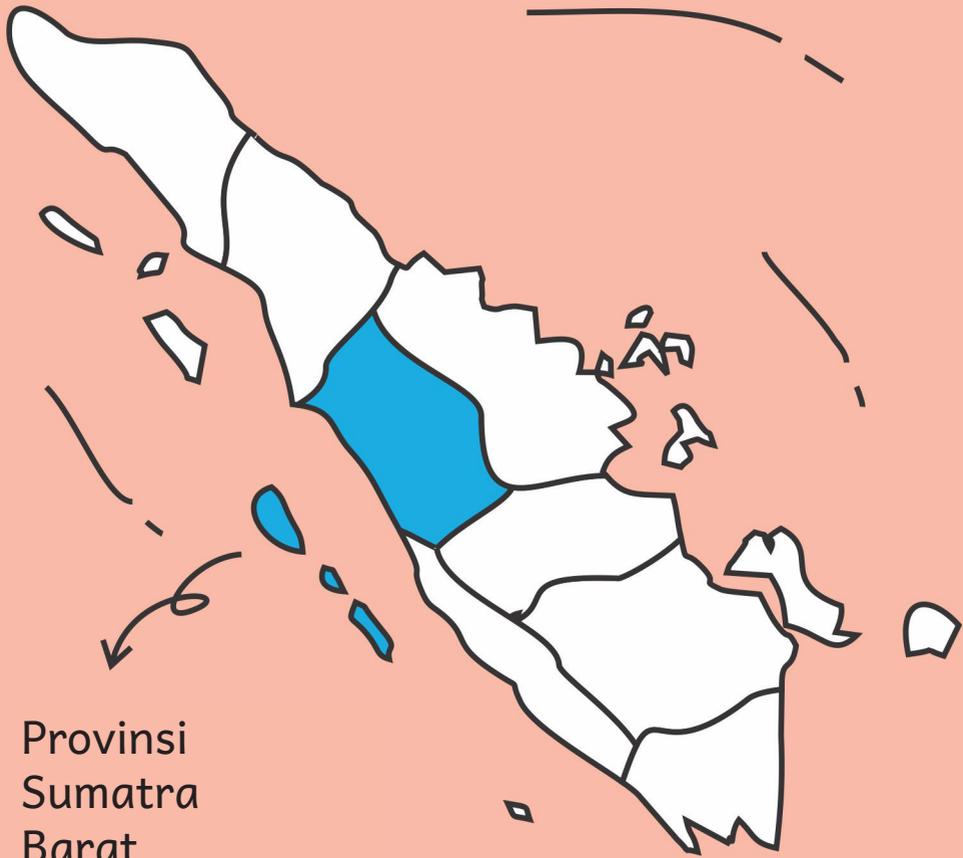
Pohulpohul biasanya dijadikan buah tangan atau balasan hantaran untuk pihak keluarga yang datang dalam rangka meminang.

#### 5. Sambal Tuktuk



Dari kuliner yang manis-manis marilah sekarang kita menuju ke kuliner yang pedas-pedas. Apakah kalian suka sambal? Jika ya, kalian sebaiknya mencoba sambal khas yang berasal dari masyarakat Batak Toba ini.

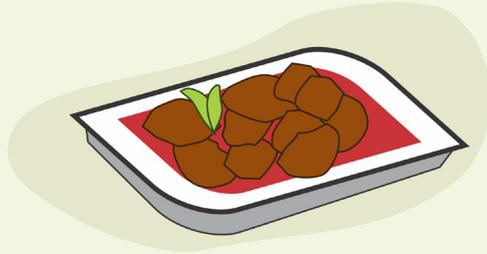
Cita rasa yang khas dari kuliner ini berasal dari *andaliman*, yang merupakan bumbu masak yang mudah dijumpai di wilayah Sumatra Utara. Andaliman sering digunakan dalam masakan khas Batak. Orang-orang di luar Pulau Sumatra biasa menyebutnya merica Batak.



Provinsi  
Sumatra  
Barat

Siapa yang tidak kenal dengan penganan khas dari Provinsi Sumatra Barat? Provinsi dengan bangunan khas berupa rumah gadang ini memiliki beragam makanan khas yang sangat terkenal di seluruh nusantara dan bahkan dunia!

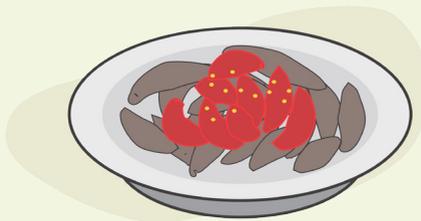
## 1. Rendang



Siapa yang tidak kenal rendang? Ya! Rendang merupakan makanan tradisional bersantan dengan daging sapi sebagai bahan utamanya. Masakan khas dari Sumatra Barat ini sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat, baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Proses pembuatan rendang tidaklah singkat, bahkan cenderung cukup sulit. Apalagi jika mengingat proses dalam memasaknya harus menggunakan api kecil dan terus diaduk hingga matang. Itulah alasan mengapa rasa rendang sangatlah nikmat!

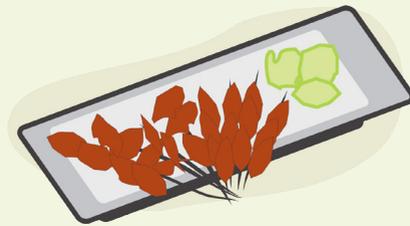
## 2. Dendeng Balado



Sama seperti rendang, dendeng balado juga memakai bahan dasar yang sama yaitu menggunakan daging sebagai bahan dasar utamanya.

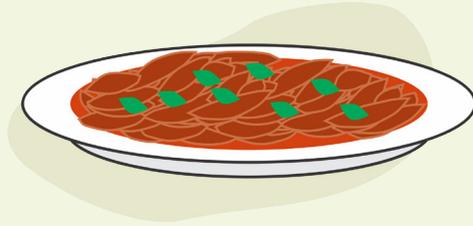
Akan tetapi, berbeda dengan rendang, dendeng tampil dengan versi daging sapi yang diiris tipis dengan bumbu yang meresap ke seluruh bagian. Rasanya tidak kalah enak dengan rendang. Jika kalian berkesempatan ke Sumatra Barat, jangan lupa mencicipi dendeng di tempat asalnya, ya!

### 3. Satai Padang



Nah, kalian pasti juga tidak asing dengan makanan yang satu ini, *kan?* Makanan ini disajikan dalam bentuk potongan daging berukuran kecil-kecil yang sudah diolah dan dilumuri terlebih dahulu dengan bumbu, ditusuk dengan tusukan bambu dan kemudian dipanggang menggunakan bara arang kayu. Ciri dari satai padang ini adalah tidak ditambah kecap seperti halnya satai pada umumnya, tetapi menggunakan kuah kental yang berbahan dasar dari tepung beras. Satai padang memiliki cita rasa gurih dan pedas yang khas. Cita rasa ini akan semakin kaya dengan adanya taburan bawang goreng.

#### 4. Samba Lado Tanak



*Samba lado tanak* adalah masakan khas dari Nagari Sungai Jambu, di pinggang Gunung Marapi, Kabupaten Tanah Datar, Sumatra Barat. Diolah dari cabai yang sudah digiling, santan yang sudah dimasak, serta dicampur dengan ikan teri, petai, dan kentang. Nah, yang khas dari masakan ini adalah pedasnya yang membuat kalian ketagihan. Silakan dicoba!



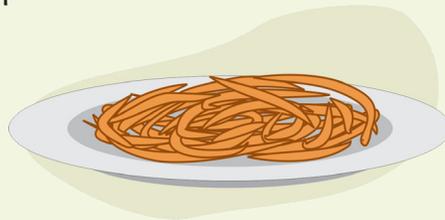
Bergeser dari Sumatra Barat, kita akan tiba di Provinsi Riau  
Hmm, ada apa yaaa di provinsi ini? Yuk, kita lihat!

## 1. Gong-Gong



Makanan pertama yang patut dicoba di provinsi ini ialah *gong-gong* atau siput. Makanan ini biasanya diolah dengan cara direbus, lalu disajikan dengan sambal. Bahan dasar makanan ini sangat mudah diperoleh di Kepulauan Riau. Kalian bisa menemukan siput di perairan Desa Lobam, Tanjung Uban, Pulau Bintan, dan Batam. Karena berbahan dasar siput, gong-gong memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti karbohidrat, protein, dan lemak yang baik untuk tubuh. Ada yang mau coba?

## 2. Mi Tarempa



Setelah menikmati olahan siput, kita berlanjut ke olahan berikut, yaitu olahan mi. Mi tarempa atau disebut juga mi siantan ini dapat kalian jumpai di Kabupaten Anambas atau di Tanjung Pinang. Sebetulnya, mi ini adalah mi kuning dengan tambahan taoge dan

potongan ikan laut yang kemudian digoreng dengan bumbu cabai.

### 3. Lempuk Durian



Setelah olahan mi, sekarang kita menuju olahan buah. Bagi pencinta durian, panganan yang satu ini wajib dicoba. Lempuk durian adalah sejenis dodol dari buah durian siantan yang terkenal akan kelegitan dan kelezatannya. Pembuatan lempuk ini dilakukan secara turun-temurun oleh masyarakat dengan teknologi sederhana. Kalian dapat membelinya di sejumlah kedai makanan yang tersebar di Kota Tarempa atau Letung.

### 4. Sup Ikan Batam



Jika mampir ke Batam, kalian harus mencoba sup ikannya. Sup ikan Batam ini berbahan dasar ikan

tenggiri dengan kuah bening. Rasanya sangat segar karena ditambah sedikit tetesan air jeruk nipis serta beberapa tetes kecap asin.

Kalau kalian suka rasa pedas, silakan tambahkan rajangan cabai rawit. Rasanya? Sudah pasti enak di lidah!

## 5. Kopi Hawaii

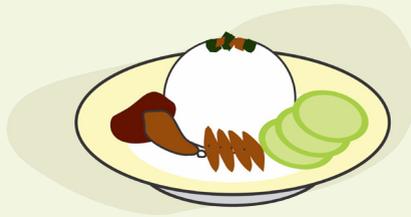


Setelah puas membahas makanan di Provinsi Kepulauan Riau, saatnya kita mencicipi minuman khasnya, yaitu kopi hawaii. Kopi hawaii bisa kalian temui di daerah Kijang, Bintan. Di sana ada sebuah kedai. Konon, kopi yang diraciknya memiliki rasa yang khas, tidak terlalu manis, tetapi juga tidak terlalu pahit. Tertarik untuk mencobanya?



Nah, provinsi yang satu ini juga memiliki kekhasan makanan dengan cita rasa yang tidak kalah menantang! Apa saja yaaa panganan khas Jambi?

## 1. Nasi Gemuk Khas Jambi



Nasi gemuk ini dapat dikatakan mirip dengan nasi uduk dari Jakarta. Bahan yang dipakai juga sama, yakni beras, santan, daun pandan, daun salam, dan daun jeruk. Nah, yang membedakannya adalah pelengkapannya, seperti telur rebus, teri goreng, kacang tanah goreng, bawang goreng, dan sambal. Pada zaman dahulu, nasi gemuk hanya disajikan pada acara dan hari tertentu. Namun, sekarang nasi gemuk bisa didapati di mana saja sebagai makanan khas Kota Jambi.

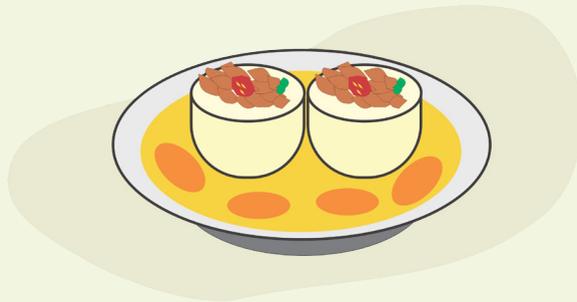
## 2. Tempoyak, Lauk Rasa Durian



Kalau ada nasi, pasti ada lauk, bukan? Namun, yang unik di provinsi ini lauknya durian. Durian? Pasti kalian penasaran. Bagaimana mungkin buah dijadikan lauk dan berdampingan dengan nasi? Bagi kalian yang penasaran seperti apa rasanya makan dengan lauk buah durian, kalian wajib mencoba tempoyak.

Tempoyak adalah masakan yang dibuat dari buah durian yang difermentasi. Tempoyak sangat cocok dimakan bersama nasi. Selain menjadi makanan pendamping nasi, tempoyak juga dijadikan bumbu beberapa masakan.

### 3. Kue Burgo



Nah, kue yang satu ini dijamin akan membuat kalian ingin mencobanya! Kue burgo terbuat dari adonan tepung terigu dan sagu. Jika dilihat sekilas, kue ini mirip dengan dadar gulung yang disajikan dengan kuah gurih santan dan ditambah dengan bawang goreng.

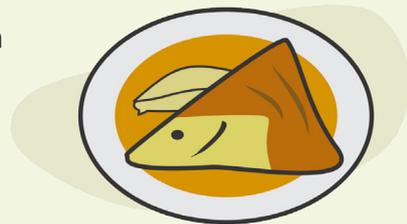
Teksturnya yang kenyal dan lembut membuat kue burgo sangat diminati oleh warga lokal dan wisatawan. Makanan ini cocok untuk orang yang kurang menyukai makanan manis. Jadi penasaran, bukan?

#### 4. Gulai Tepek Ikan



Makanan selanjutnya adalah gulai tepek ikan. Gulai tepek ikan ini berbahan dasar ikan gabus yang dimasak dengan cara digulai. Gulai tepek ikan merupakan makanan yang sudah ada sejak zaman dahulu dan memiliki nilai sejarah. Sejak dahulu, makanan ini dihidangkan pada momen penting, seperti pernikahan, kenduri, acara adat, atau pun menyambut tamu yang istimewa. Mengenai rasanya, jangan ditanya lagi. Sangat lezat!

#### 5. Gulai Patin



Ada gulai tepek, ada juga gulai patin. Gulai ini berbeda dengan gulai pada umumnya. Gulai patin khas Jambi ini dimasak dengan tempoyak sebagai bumbu utamanya. Rasanya unik karena ada campuran durian dalam bumbunya.



Kalau berkunjung ke provinsi ini, kalian pasti akan sering sekali berwisata kuliner. Ya! Provinsi Sumatra Selatan dengan variasi penganan yang menggoyang lidah berbahan dasar daging ikan. Yuk, kita lihat apa saja makanannya?

## 1. Pempek

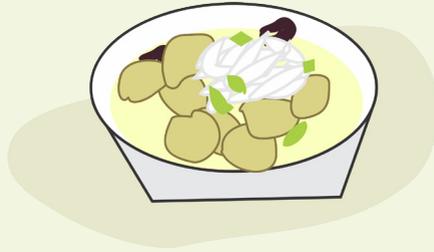


Kalau kalian mendengar kata pempek, pasti yang teringat adalah Palembang. Pempek adalah salah satu makanan populer yang berasal dari Palembang, Sumatra Selatan.

Pempek adalah makanan yang berbahan dasar daging ikan dan sagu. Dengan berkembangnya informasi dan ilmu pengetahuan, saat ini kalian dapat menemukan variasi pempek yang beraneka ragam, misalnya, pempek dengan tambahan isian telur ayam, kulit ikan, atau tahu. Jenisnya pun beragam, misalnya pempek kapal selam, pempek adaan, dan pempek lenjer.

Dalam penyajiannya, masyarakat Palembang biasanya memakan pempek dengan menggunakan saus cuka. Saus yang berwarna kehitaman ini terbuat dari cabai, gula merah, dan udang kering. Kalian wajib mencobanya!

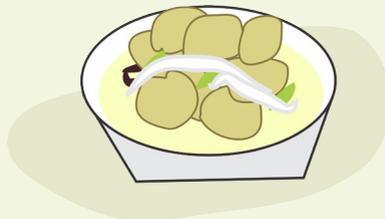
## 2. Tekwan



Percaya atau tidak bahwa pempek punya saudara? Ya, tekwan! Makanan ini serupa dengan pempek karena terbuat dari daging ikan dan sagu. Akan tetapi, tekwan memiliki cara penyajian yang berbeda. Tekwan berbentuk bulat-bulat kecil dan disajikan dengan kaldu udang, bawang goreng, seledri, jamur kuping, bihun, dan taburan daun bawang.

Tekwan akan terasa lebih sedap jika dimakan saat masih panas. Apalagi jika ditambah dengan sambal sehingga membuat rasanya lebih enak!

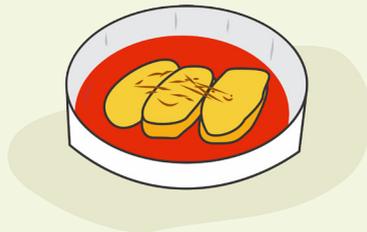
## 3. Model



Untuk kalian yang bingung, di Sumatra Selatan, model bukanlah sebuah profesi. Model adalah salah satu makanan khas dari provinsi ini. Seperti pempek dan tekwan, model adalah panganan berbahan dasar daging ikan dan sagu.

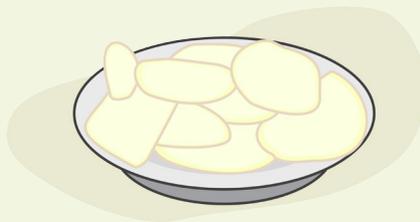
Model dibentuk mirip pempek tahu dan dipotong kecil-kecil. Penyajiannya memakai kuah kaldu udang dengan sohun sebagai pelengkap. Terdapat dua varian model, yaitu model ikan dan model gandum. Jadi, untuk kalian yang alergi ikan, bisa mencoba model gandum yang terbuat dari gandum.

#### 4. Laksan



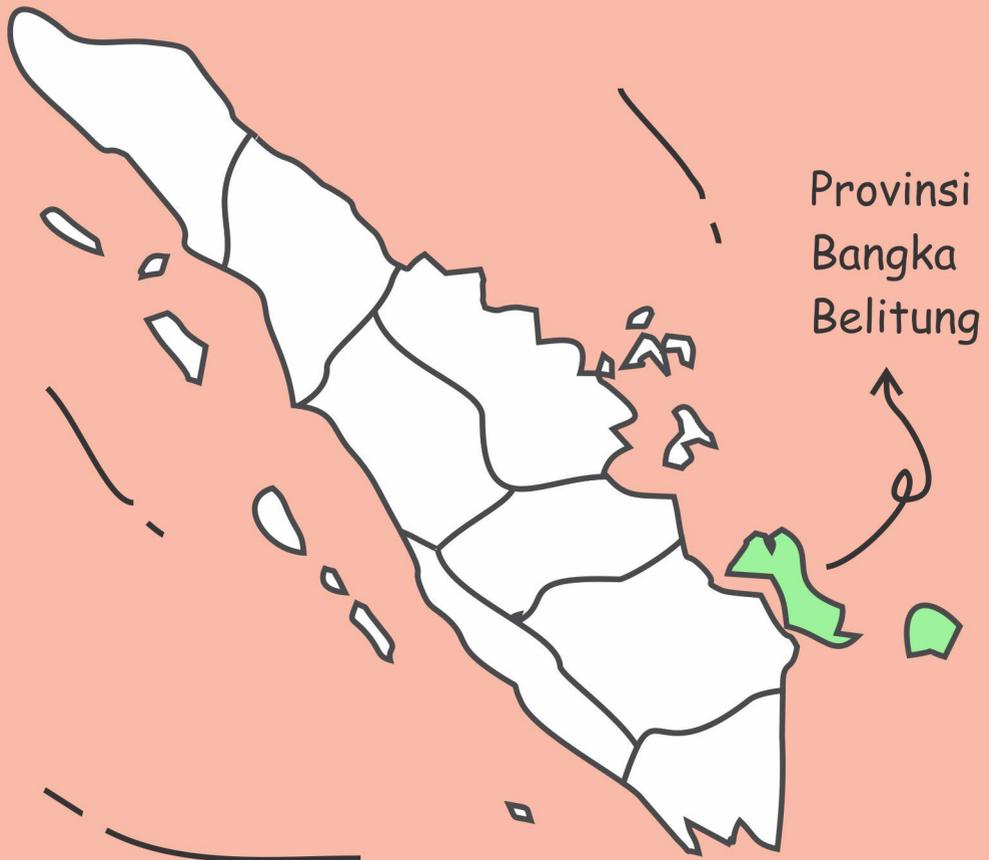
Makanan selanjutnya masih mengenai makanan dari olahan daging ikan. Laksan namanya. Laksan adalah pempek lenjer yang tebal dan dipotong melintang. Penganan ini disajikan dengan kuah santan pedas. Tentu saja rasanya gurih dan nikmat!

#### 5. Kemplang



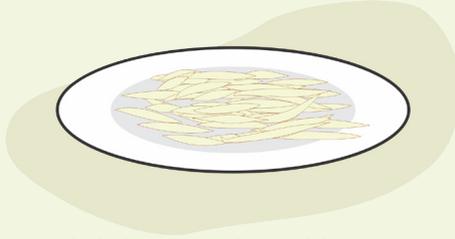
Apakah kalian pernah mencoba kerupuk ikan? Jika ya, mungkin yang kalian makan itu adalah kemplang. Kemplang adalah kerupuk yang terbuat dari pempek lenjer yang diiris tipis dan dikeringkan.

Kemplang memiliki tekstur yang renyah. Rasanya pun berbeda dengan kerupuk biasa. Bahan dasar kemplang adalah daging ikan. Biasanya, kemplang disajikan dengan sambal khas yang berwarna hitam dan rasanya sungguh nikmat!



Provinsi yang beribukota di Pangkal Pinang ini memiliki sumber daya laut yang berlimpah lho! Hal itu membuat masyarakatnya sangatlah familier dengan makanan yang berbahan dasar ikan. Yuk, kita lihat!

## 1. Kericu



Kericu adalah camilan khas yang berbentuk lonjong dengan tekstur kering seperti kerupuk. Makanan ini berbahan utama telur cumi-cumi dan sago.

Kericu sebenarnya hampir sama dengan amplang, kerupuk tenggiri khas Kota Ketapang, Kalimantan Barat. Namun, kericu menggunakan bahan campuran yang berbeda. Jika amplang terbuat dari ikan tenggiri, kericu terbuat dari bahan dasar telur cumi-cumi. Keduanya memiliki cita rasa yang enak dengan kekhasan masing-masing.

## 2. Pantiau



Makanan selanjutnya adalah *pantiau*. Pantiau adalah makanan berkuah, sejenis soto/sop, yang harus kalian coba. Disajikan dengan suwiran ikan kecil-kecil, makanan ini terasa nikmat dan pas di lidah. Apalagi makanan ini dipadu

dengan kuah yang terbuat dari bawang, seledri, dan bumbu-bumbu lainnya. Rasa pedas, gurih, manis, pada pantiau membuatnya familier bagi lidah orang Indonesia, khususnya Sumatra. Selain itu, pantiau cocok jika ditambah dengan bakso maupun mi sebagai pelengkap yang menambah cita rasanya.

### 3. Lempah



Makanan berkuah lainnya yang harus kalian coba adalah lempah. Lempah merupakan masakan berkuah yang berbahan dasar *seafood* atau daging sapi. Makanan khas ini dibumbui rempah-rempah yang beraroma kuat. Lempah pada umumnya disajikan dengan beragam jenis dan bahan, misalnya lempah kuning. Dinamai demikian karena lempah jenis ini berbahan dasar nanas yang diiris-iris dan disajikan dengan kuah berwarna kuning kunyit. Jadi penasaran, *kan?*

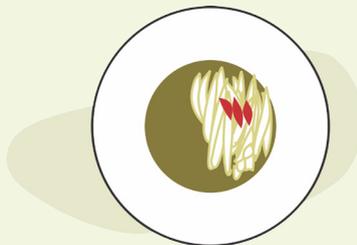
#### 4. Rusip



Rusip terbuat dari ikan teri yang diasinkan dan diperam selama satu pekan. Kemudian, rusip disimpan di dalam botol-botol untuk diawetkan. Rasanya asin manis. Biasanya rusip dimakan sebagai teman nasi. Untuk orang asli Bangka tentu rusip bukanlah makanan yang asing.

Cara mengonsumsi rusip sangat mudah. Rusip dapat dimakan tanpa harus dimasak terlebih dahulu. Cukup dengan menambahkan serai, bawang merah, jeruk sambal, dan cabai rawit, rusip sudah siap dikonsumsi.

#### 5. Lakso



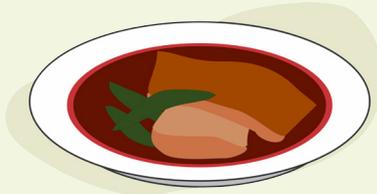
Lakso adalah makanan yang terbuat dari tepung beras. Makanan ini disajikan dengan kuah santan yang terbuat dari daging ikan. Lakso akan semakin nikmat jika disajikan saat masih panas.

Apalagi jika ditambah dengan sambal cabai rawit, rasanya semakin nikmat. Makanan ini bisa kalian coba jika sedang berkunjung ke Bangka Belitung sebagai pelengkap wisata kuliner kalian!



Siapa yang tidak kenal Provinsi Bengkulu? Provinsi yang terkenal dengan tumbuhan langka yang mendunia, Bunga Rafflesia Arnoldi. Walaupun terkenal dengan bunga yang tidak berbau sedap, Provinsi Bengkulu memiliki keanekaragaman makanan yang menggugah selera lho! Ayo kita lihat!

## 1. Bagar Hiu



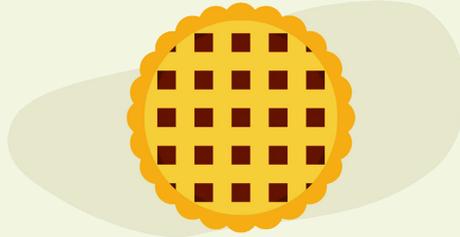
Makanan khas pertama yang akan dibahas dari provinsi ini adalah bagar hiu. Seperti namanya, makanan ini berbahan dasar daging ikan hiu. Ikan hiu yang digunakan untuk membuat bagar ini adalah hiu jenis punai. Dagingnya tidak terlalu amis. Olahan ikan hiu ini dimasak dengan kuah santan. Masyarakat Bengkulu memang sangat akrab dengan makanan bersantan.

## 2. Gulai Kebaang



Gulai kebaang biasa disajikan oleh masyarakat Bengkulu pada saat berbuka puasa. Makanan khas dari daerah Muko-Muko ini diyakini dapat menambah nafsu makan orang yang mengonsumsinya. Gulai kebaang terbuat dari iga sapi yang diolah dengan beragam bumbu yang bercita rasa gurih. Makanan ini menjadi menu andalan ketika berbuka puasa. Pasti sangat menggugah selera, bukan?

### 3. Kue Tat



Kue tat merupakan salah satu camilan khas Bengkulu. Pada dasarnya kue ini hampir mirip dengan kue bolu. Akan tetapi, untuk membuat kue ini dibutuhkan ketelitian dan ketekunan yang lebih.

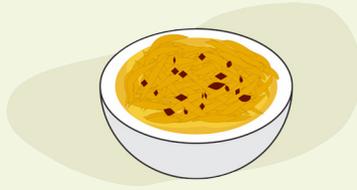
Kue ini dapat dijumpai dengan mudah saat Idulfitri. Untuk campurannya, kue ini biasanya menggunakan nanas, kelapa parut, atau gula merah.

### 4. Tempoyak Ikan Patin

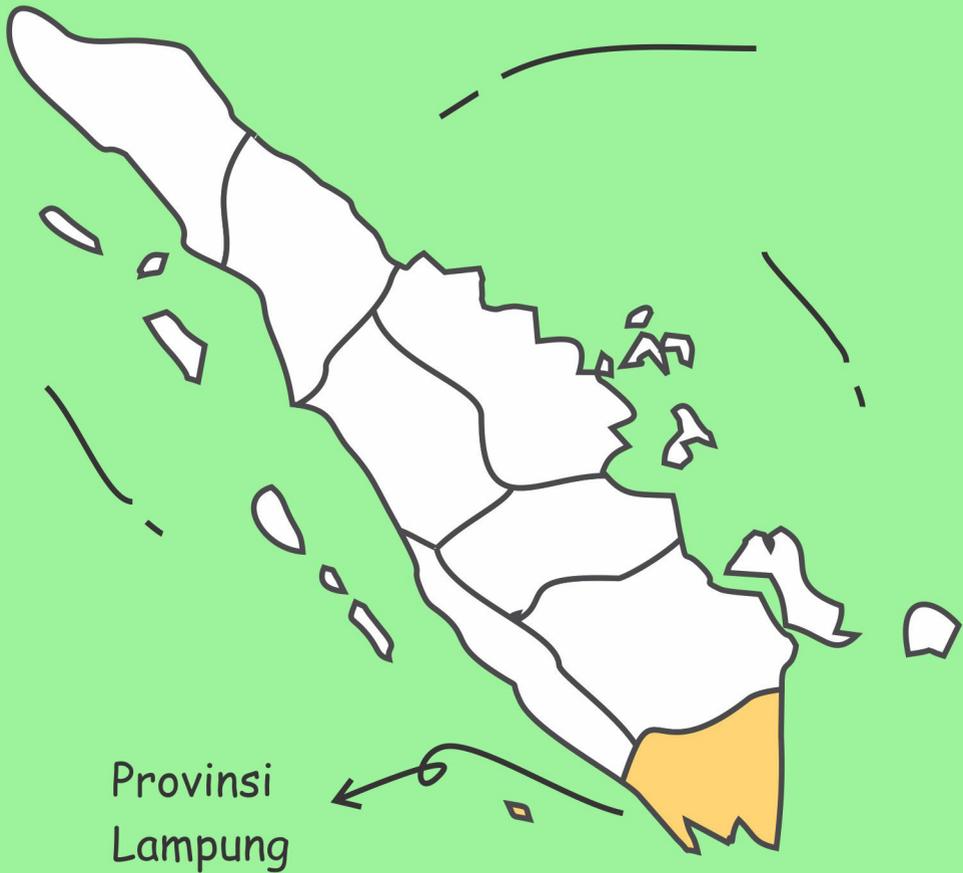


Tempoyak adalah salah satu makanan khas yang mudah ditemui di wilayah Sumatra. Di Bengkulu tempoyak biasa disajikan sebagai campuran dalam memasak ikan patin. Makanan ini juga menjadi salah satu makanan favorit masyarakat Bengkulu. Rasanya sangat khas dan enak.

## 5. Rebung Asam Undak Liling



Makanan khas Bengkulu ini berbahan dasar batang bambu muda atau yang lebih dikenal dengan sebutan rebung. Kita juga sering kali melihat olahan rebung dari berbagai daerah. Namun, di Provinsi Bengkulu, rebung diolah dengan cara yang berbeda dan khas. Proses pengolahannya pun terbilang cukup lama. Rebung harus terlebih dahulu direndam hingga berhari-hari. Proses ini dilakukan untuk mendapatkan rasa asam alami pada rebungnya. Kemudian rebung ini digulai lalu dicampur dengan liling. Liling adalah sebutan masyarakat Bengkulu untuk siput sawah yang berwarna hitam.



Provinsi  
Lampung

Nah, sekarang kita sampai di Provinsi paling selatan yang dekat dengan Pulau Jawa. Ya! Provinsi Lampung. Hmm ada apa ya di Provinsi ini? Yuk kita lihat.

## 1. Seruit Berkuah



Seruit adalah makanan khas Lampung yang dihidangkan pada saat acara keluarga besar atau acara-acara lainnya seperti pernikahan, upacara adat, dan upacara keagamaan. Namun, bagi masyarakat daerah Pepadun, seruit dijadikan sebagai makanan pokok sehari-hari. Seruit terbuat dari ikan bakar yang dimasak dengan sambal terasi khas Lampung, tempoyak, dan kadang-kadang ditambah dengan mangga. Jenis ikan yang digunakan beragam. Biasanya yang digunakan adalah ikan dari sungai besar di Lampung, seperti ikan balide, ikan baung, dan ikan layis. Kalian dapat menyantap seruit dengan lalapan. Rasanya pasti sedap dan segar.

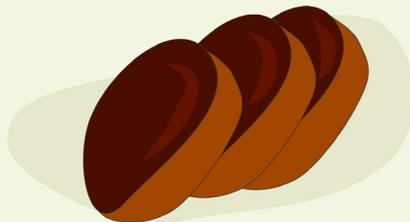
## 2. Tempoyak



Sama seperti daerah-daerah lain di Sumatra, Lampung juga familier dengan tempoyak. Tempoyak sudah dikenal di berbagai wilayah baik di Indonesia maupun di negeri tetangga seperti Malaysia. Masakan khas Lampung ini bisa dibuat sendiri di rumah tanpa harus membeli.

Di Lampung, tempoyak dapat dibuat untuk campuran sambal. Jika dibuat sambal, kalian dapat mencampurkan bawang putih dan merah, cabai halus atau yang telah dipotong-potong kecil, lalu tambahkan sedikit gula. Setelah itu, sambal tempoyak digongseng selama kira-kira tiga menit. Setelah itu, sambal tempoyak siap dihidangkan dengan makanan lainnya.

## 3. Geguduh



Kalian suka dengan makanan yang bercita rasa manis? Jika ya, geguduh merupakan salah satu

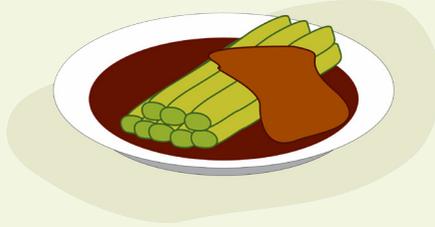
pilihannya. Geguduh adalah camilan khas Lampung, terbuat dari pisang yang telah dihaluskan dan dicampur dengan terigu dan selai. Makanan ini biasa disajikan untuk tamu dan dapat dinikmati bersama dengan keluarga. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat geguduh cukup mudah didapatkan. Jadi, kalian dapat membuatnya sendiri di rumah. Cara memasaknya juga tidak sulit, cukup dengan mencampurkan semua bahan dan menggorengnya.

#### 4. Gulai Taboh

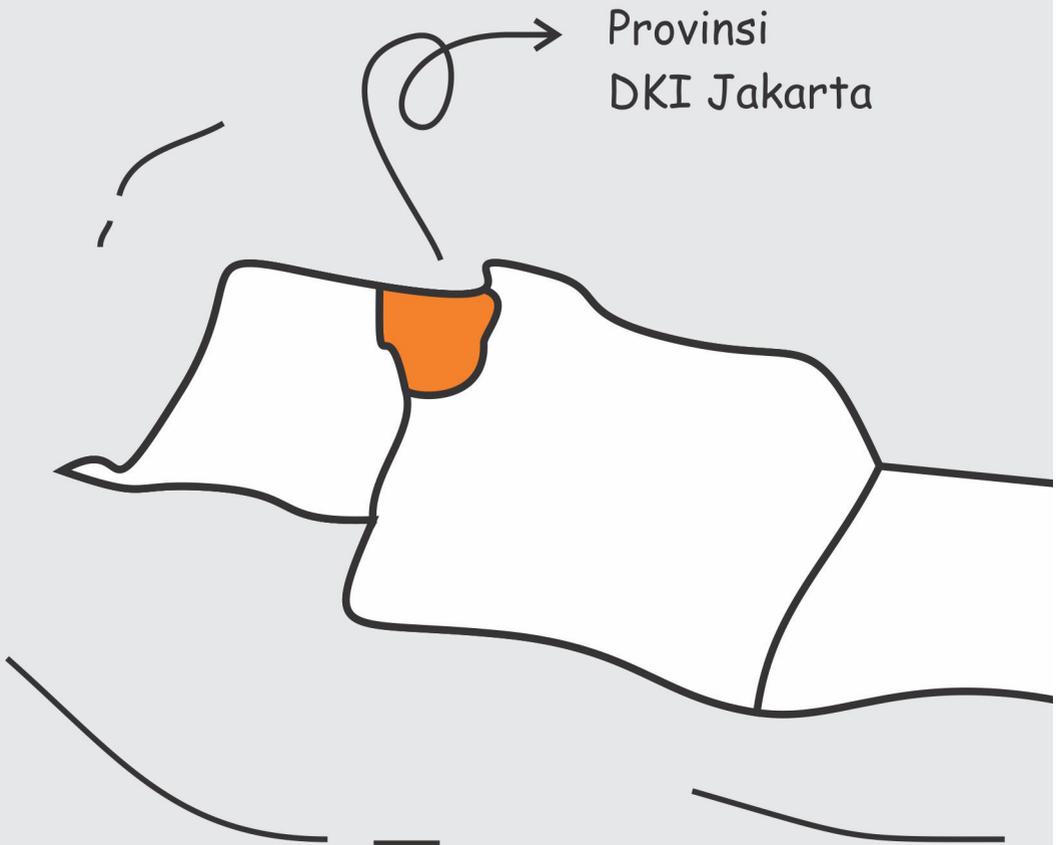


Gulai taboh adalah masakan dengan rasa santan. Gulai ini diolah dengan campuran kacang-kacangan, seperti kacang hijau dan kacang tanah, ditambah dengan kentang dan rebung. Selain itu, terdapat terasi dan daun sirih sehingga rasanya unik. Perpaduan rasa manis ubi atau labu dengan rasa khas terasi menambah keunikan rasanya. Kalian wajib mencobanya jika berkunjung ke Lampung.

## 5. Umbu



Jika kalian penggemar makanan yang rasanya pahit seperti pare, kalian harus mencoba makanan pahit asal Lampung ini. Makanan ini disebut dengan umbu. Umbu terbuat dari rotan muda yang direbus sampai lunak. Umbu biasanya dipakai sebagai bahan dasar sayur seperti *oseng*, bahkan bisa dinikmati seperti lalapan. Rotan muda yang telah direbus ini juga bisa digunakan sebagai bahan campuran untuk memperkaya masakan. Jadi penasaran, bukan?



Provinsi  
DKI Jakarta

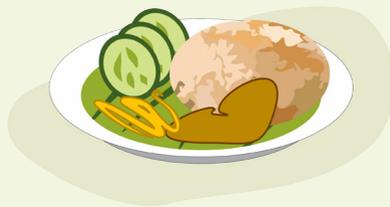
Siapa yang tidak kenal provinsi yang satu ini? Provinsi ini tempat berkumpulnya masyarakat dari berbagai daerah sehingga kalian bisa dengan mudah menemukan beragam makanan dari berbagai daerah di Indonesia. Akan tetapi, tahukah kalian jika Jakarta juga memiliki makanan khas?

## 1. Kerak Telor



Kerak telur adalah makanan khas Betawi yang sangat terkenal. Biasanya kerak telur tidak akan absen pada acara-acara besar Jakarta, seperti Pekan Raya Jakarta. Kerak telur hampir mirip dengan martabak, tetapi isinya berbeda, yaitu ketan, ebi, dan kelapa yang sudah disangrai. Kerak telur dimasak di atas tungku arang sehingga rasanya khas.

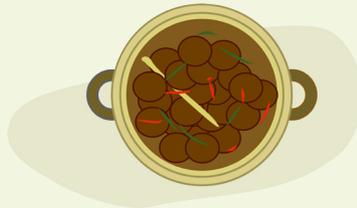
## 2. Nasi Ulam



Kalian yang tinggal di ibukota dan sekitarnya pasti tidak asing dengan penganan yang biasa dimakan untuk sarapan ini. Ya, nasi ulam merupakan makanan khas Betawi. Masakan ini merupakan hasil pengaruh budaya kuliner Cina, *lho!* Nasi ulam biasanya dimasak dengan menggunakan beras pera yang ditanak dengan daun salam, lengkuas, pandan, jahe, dan serai. Nasi ini disiram dengan semur kentang, tahu, atau pun telur.

Nasi ulam ini dapat juga ditambah dengan cumi asin goreng, bihun goreng, telur dadar iris, dan perkedel kentang. Nah, yang membuat nasi ulam berbeda dari makanan lainnya adalah tambahan daun kemangi, sambal, bawang goreng, dan taburan kacang tanah tumbuk. Aroma daun kemangi dan kacang tumbuk dipastikan akan menambah cita rasa nasi ulam.

### 3. Semur Jengkol



Kalau yang satu ini mungkin tidak semua orang menyukainya, tapi semua pasti tahu! Semur jengkol adalah satu-satunya makanan khas betawi yang tidak terbantahkan lagi keasliannya. Orang Betawi mempunyai cara khusus untuk membuat jengkol menjadi hidangan semur yang nikmat. Untuk menghilangkan baunya, jengkol direndam di dalam air kapur atau air rebusan tangkai padi.

#### 4. Laksa Betawi



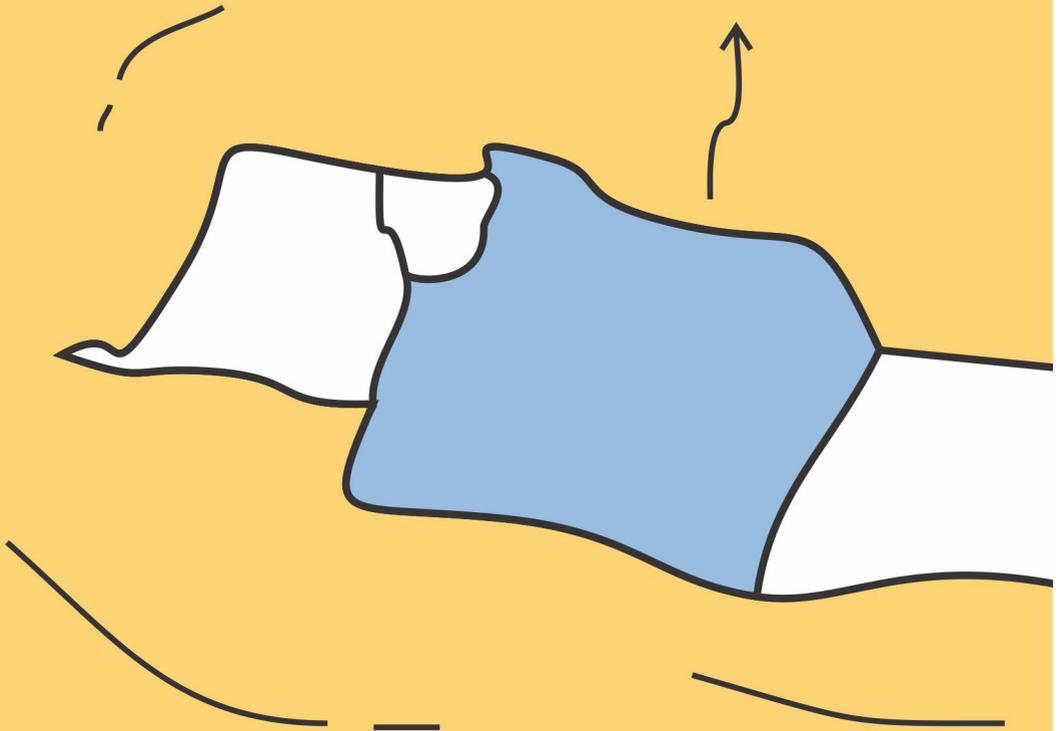
Laksa pada awalnya berasal dari daerah Cibinong, Jawa Barat. Namun, laksa kemudian merambah ke Jakarta dengan sedikit penyesuaian sesuai lidah orang Betawi Cina lidah orang betawi pada saat itu. Kemudian muncul sebutan laksa betawi. Laksa berisi bihun, telur, perkedel, daun kemangi, dan daun kucai. Kuliner yang mendapat pengaruh Cina ini memiliki cita rasa yang gurih dan manis.

#### 5. Soto Betawi



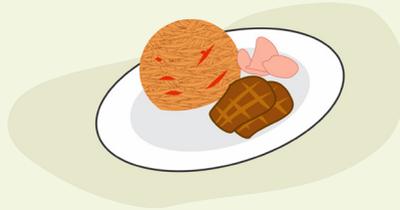
Di Indonesia, kalian dapat menemui beragam varian soto. Salah satunya soto betawi dari Jakarta. Soto betawi memiliki kekhasan sendiri, yaitu kuah santan dengan isi daging sapi, tomat, dan kentang. Makanan betawi ini sangat cocok disantap dengan nasi putih untuk hidangan makan siang. Apalagi jika ditambah dengan emping dan sambal, nikmat!

Provinsi  
Jawa Barat



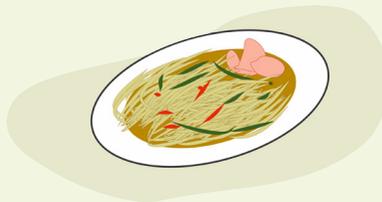
Sekarang kita sudah sampai di Provinsi Jawa Barat. Ada yang tahu makanan khas apa dari negeri pasundan ini? Hmm..... yang pasti tidak akan lepas dari yang hijau-hijau. Yuk, kita lihat!

## 1. Tutug Oncom



Tutug oncom adalah makanan khas dari Tasikmalaya, Jawa Barat. Tutug oncom dibuat dari nasi yang diaduk bersama tambahan oncom goreng atau bakar. Secara bahasa, kata *tutug* dalam bahasa Sunda berarti “menumbuk”. Proses aduk dan tumbuk nasi dengan oncom ini menjadi asal nama dari makanan ini.

## 2. Karedok



Nah, inilah penganan yang didominasi oleh sayuran hijau. Karedok adalah makanan yang terbuat dari bahan sayuran segar dan mentah. Bahan utama sayuran untuk membuatnya antara lain taoge, mentimun, kubis, kacang panjang, daun kemangi, dan terung. Sayuran yang sudah dibersihkan kemudian dicampur dengan bumbu kacang. Bumbu kacang ini terbuat dari cabai merah, bawang putih, kacang

tanah, air asam, gula merah, garam, terasi, dan kencur yang ditumbuk. Untuk kalian yang suka makan sayur, pastikan untuk mencicipi karedok, ya!

### 3. Lotek



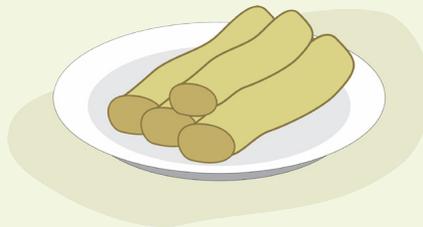
Lotek adalah makanan khas yang sangat mudah ditemukan di daerah Jawa Barat dan sekitarnya. Lotek hampir mirip dengan pecel, yaitu makanan berupa sayuran segar, seperti kacang panjang, buncis, kentang, kangkung dan labu siam yang direbus lalu disiram dengan bumbu kacang. Salah satu keunikannya adalah bumbu kacang sering kali ditambah dengan tempe, te-rasi, gula merah, dan bawang putih. Rasa lotek terasa lebih manis daripada pecel. Selain itu, lotek berbeda dengan pecel. Pada pecel, sambal bumbunya sudah dicampurkan sebelumnya, sedangkan pada lotek bumbunya baru dicampurkan ketika hendak dihidangkan. Lotek bisa disajikan bersama lontong atau nasi hangat.

#### 4. Surabi



Surabi, atau kadang disebut serabi, merupakan camilan atau jajanan khas Jawa Barat. Terdapat dua jenis surabi, yaitu surabi manis dan surabi asin. Surabi manis disajikan dengan tambahan kinca yang terbuat dari gula merah, gula pasir, santan, dan daun pandan. Adapun surabi asin menggunakan tambahan oncom yang telah dibumbui di atasnya. Surabi biasanya diujakan di pagi atau malam hari. Rasanya akan makin nikmat jika dimakan selagi masih panas pada pagi hari atau malam yang dingin.

#### 5. Peuyeum



Peuyeum, atau disebut tapi dalam bahasa Indonesia, merupakan olahan makanan manis yang dibuat melalui proses fermentasi. Berdasarkan bahan pembuatannya, ada dua jenis peuyeum, yaitu peuyeum

sampeu dan peuyeum ketan. Peuyeum sampeu adalah jenis peuyeum yang terbuat dari singkong, sedangkan peuyeum ketan terbuat dari beras ketan.

Peuyeum juga ada lagunya. Judulnya adalah “Peuyeum Bandung”.

## Daftar Pustaka

Ernayati. 2003. *Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Jakarta : Deputi Bidang Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan

Harun Nur Rasyid. 2004. *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata

Lilly T. Erwin. 2008. *100 PTM: Makanan Khas Daerah*. Jakarta: Gramedia

Yullia T. , Astuti Utomo. 2008. *668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi*. Tangerang : PT Agromedia Pustaka

## Biodata Penulis



Nama : Rumaysha Milhania B., S. Hum.  
Alamat Rumah : Kelapa Dua, Depok  
Nomor Telepon : 0878 8288 4823  
Pos-el : milhaniabijaksana@gmail.com

### Riwayat Pendidikan:

Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya Universitas Indonesia, tahun masuk 2012, tahun kelulusan 2016.

### Riwayat Pekerjaan:

Staf Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis Universitas Indonesia.

## Biodata Penyunting

Nama : Setyo Untoro  
Pos-el : Zeroleri@gmail.com  
Bidang Keahlian : Penyuntingan

### Riwayat Pekerjaan

1. Staf pengajar Jurusan Sastra Inggris, Universitas Dr. Soetomo Surabaya (1995—2001)
2. Peneliti, penyunting, dan ahli bahasa di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2001—sekarang)

### Riwayat Pendidikan

1. S-1 Fakultas Sastra Universitas Diponegoro, Semarang (1993)
2. S-2 Linguistik Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2003)

### Informasi Lain

Lahir di Kendal, Jawa Tengah, 23 Februari 1968. Pernah mengikuti sejumlah pelatihan dan penataran kebahasaan dan kesastraan, seperti penataran penyuluhan, penataran penyuntingan, penataran semantik, dan penataran leksikografi. Selain itu, ia juga aktif mengikuti berbagai seminar dan konferensi, baik nasional maupun internasional.

## Biodata Pengatak

Nama : Lenggar Wiedo Wicaksono, S.I.A.  
Pos-el : lenggar.wiedo10@gmail.com  
Bidang Keahlian : Penata Letak

### Riwayat Pendidikan:

Ilmu Administrasi Fiskal, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Indonesia, tahun masuk 2011, tahun kelulusan 2015.

---

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.