





<https://cookpad.com/id/resep/868550-jagung-bose-khas-ntt>



<https://cookpad.com/id/resep/8685450-jagung-bose-khas-ntt>



<https://kalumpelalim.store/>



<source-cookpad.com>



<source-www.diadana.id>



<Facebook.com-NurasisArtfin>



<https://www.kompas.com/food/read/2020/09/19/070406375/resep-gohu-ikan-cakalang-sashimi-khas-maluku>



<www.yummy.co.id>

#### b. Jagung Bose, Nusa Tenggara Timur

Dilansir melalui [grid.id](https://www.grid.id) (26/08/2018), jagung bose merupakan sajian bubur yang terbuat dari bahan dasar jagung pipil dan kacang merah. Jagung bose biasa dihidangkan dengan kuah santan dan kacang merah. Oleh karena itu, jagung bose memiliki cita rasa gurih dan nikmat, serta mengenyangkan. Tak hanya itu, kandungan gula pada sajian jagung bose juga relatif rendah, sehingga cukup aman dikonsumsi penderita diabetes asalkan tidak berlebihan. Jagung merupakan makanan kaya karbohidrat pengganti nasi yang biasa dinikmati oleh orang Timor. Bahkan, orang Kupang biasa menyantap jagung bose dengan olahan lain seperti daging se'i atau daging yang diasapkan dan sambal lu'at yang harus serta memanjakan lidah.

#### c. Ayam Betutu, Bali

Melalui [bobobox.com](https://www.bobobox.com) (30/09/2023), sejarah ayam betutu khas Bali berakar pada zaman kerajaan kuno Bali dan ritus adat. Ayam betutu bukan hanya hidangan istimewa bagi pejabat kerajaan, tetapi juga menjadi bagian dari ritual keagamaan seperti upacara odalan (upacara pemujaan para Dewa), otonan (hari kelahiran bagi umat Hindu), dan pernikahan. Ayam betutu dimasak menggunakan bahan baku ayam utuh, bisa menggunakan ayam kampung, broiler, ayam merah, atau bebek sesuaikan selera. Pembuatan ayam betutu dimulai dengan pemilihan bahan baku, lalu dibersihkan dan diborehi bumbu base genep dari bahasa Bali yang artinya bumbu genep atau lengkap.

### 4. Pulau Kalimantan

#### a. Kalumpe, Kalimantan Tengah

Dikutip dari [tabengan.co.id](https://www.tabengan.co.id) (12/06/2020), makanan khas Kalimantan Tengah yang mungkin akrab di lidah adalah kalumpe. Makanan Dayak Kalimantan Tengah ini dalam bahasa Maanyan disebut sungkai, rungkai, karuang, kalumpe. Makanan khas yang satu ini terbuat dari daun singkong yang ditumbuk halus. Sayur daun singkong khas Kalimantan Tengah ini kemudian diolah dengan berbagai rempah, seperti bawang merah dan putih, cabai, lengkuas, serai, dan kayu manis. Taburan teri dan kacang biasanya jadi pelengkap makanan khas yang satu ini. Tampilan kalumpe hampir mirip dengan sayur daun singkong yang lazim ditemui di dataran Jawa dan sekitarnya. Namun yang membuat perbedaan di keduanya adalah proses pengolahannya.

#### b. Lupis Banjar, Kalimantan Selatan

Melansir dari [kompasiana.com](https://www.kompasiana.com) (02/11/2019), dari segi cita rasa memang tidak jauh berbeda dengan beragam jajanan lupis lainnya di Indonesia, tekstur lupis ketannya yang legit menggigit plus paduan legitnya kuah kinca gula merah dan taburan parutan kelapa. Namun untuk lupis banjar, bentuknya gilig atau bulat memanjang seperti lontong di Pulau Jawa yang panjangnya sampai sekitar 15 cm dengan dibungkus daun pisang yang diikat tali melingkar-lingkar.

### 5. Pulau Sulawesi

#### a. Woku, Sulawesi Utara

Melalui [wikipedia.org](https://www.wikipedia.org) (29/12/2023), nama woku diambil dari nama daun yaitu daun woka yang biasanya dipakai untuk membungkus nasi. Cara memasak woku sendiri ada dua cara, yaitu dimasak dengan panci atau dibungkus dengan daun woka. Bumbu woku sendiri biasanya dimasak untuk menyajikan hidangan laut berupa ikan kerapu, ikan mas, udang, atau kepiting. Bagi penonton setia Master Chef Indonesia mungkin hidangan ini tidak terdengar asing karena sering sekali muncul.

#### b. Bolu Paranggi, Sulawesi Barat

Dilansir melalui [detik.com](https://www.detik.com) (14/03/2022), bolu apang paranggi atau yang lebih sering disebut dengan bolu paranggi merupakan bolu khas suku Mandar yang terbuat dari gula merah dan tepung terigu, bolu ini juga memiliki tekstur yang lembut. Bolu Paranggi tidak sulit untuk ditemukan karena masih banyak yang menjual di sepanjang pinggir jalan Trans Sulawesi, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat.

### 6. Pulau Maluku dan Papua

#### a. Gohu Ikan, Maluku Utara

Dikutip dari [astronauts.id](https://www.astronauts.id) (20/02/2024), gohu ikan juga dikenal sebagai sashimi Ternate karena disajikan dengan ikan tuna atau cakalang mentah sehingga menjadikannya sebagai makanan khas Maluku Utara. Ikan tuna atau cakalang mentah tersebut dilumuri dengan jeruk dan garam, lalu ditaburi tumisan bawang merah, cabai, dan kenari, sehingga memberi sensasi rasa segar dan nikmat. Melalui keunikan penyajiannya ini lah yang menjadikan hidangan ini menjadi cerminan dari kekayaan sumber daya laut Maluku Utara.

#### b. Ikan Bungkus, Papua Barat

Melalui [astronauts.id](https://www.astronauts.id) (20/02/2024), olahan ikan lain yang menjadi makanan khas Papua yaitu ikan bungkus. Bahan dasarnya tentu terbuat dari ikan yakni ikan laut yang dibumbui dengan rempah-rempah khas Papua, kemudian dibungkus menggunakan daun talas. Makanan ini dimasak dengan cara dibakar di atas api kecil hingga matang. Jika dilihat sekilas memang mirip ikan pepes, tetapi yang membedakan tentu dari aroma dan daun yang digunakan untuk membungkus. Ikan bungkus memiliki aroma yang wangi karena masyarakat Papua menambahkan daun salam agar campuran bumbu menjadi lebih wangi dan meresap sampai ke dalam daging ikan.

BAGAIMANA, SOBAT PERS? PASTI DARI SEMUA HIDANGAN DAN JAJANAN NUSANTARA YANG ADA DI ATAS, BEBERAPA MUNGKIN MASIH TERDENGAR ASING BAGI KALIAN. SETIAP DAERAH TERLIHAT MEMILIKI HIDANGAN IKONIKNYA TERSENDIRI, DAN HAMPPIR LENGKAP! MULAI DARI OLAHAN HIDANGAN UTAMA BERBAHAN DASAR UNGGAS, SAYUR-SAYURAN, SEAFOOD, HINGGA MAKANAN MANIS. EKSPLORASI KEANEKARAGAMAN MAKANAN DI BERBAGAI DAERAH INI LAH YANG MENJADIKAN INDONESIA TERLIHAT MEMUKAU MELALUI WARISAN KULINER YANG KAYA DAN BERAGAM. EKSPLORASI KULINER INI PUN TIDAK HANYA MENGGUGAH SELERA, TETAPI JUGA DAPAT MEMPERKAYA PENGALAMAN BUDAYA DAN SEJARAH DI SETIAP DAERAH DI INDONESIA.