



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



Fatmawati Adnan

Menjelajah Kuliner Tradisional Riau

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



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Menjelajah Kuliner Tradisional Riau

Fatmawati Adnan

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

MENJELAJAH KULINER TRADISIONAL RIAU

Penulis : Fatmawati Adnan
Penyunting : Muhammad Jaruki
Ilustrator : Fandi Agusman
Penata Letak : Fandi Agusman

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 641.595 98 ADN m	Katalog Dalam Terbitan (KDT) Adnan, Fatmawati Menjelajah Kuliner Tradisional Riau/Fatmawati Adnan; Muhammad Jaruki (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017. x; 60 hlm.; 21 cm.
ISBN: 978-602-437-292-7	
MASAKAN INDONESIA	

Kata Pengantar

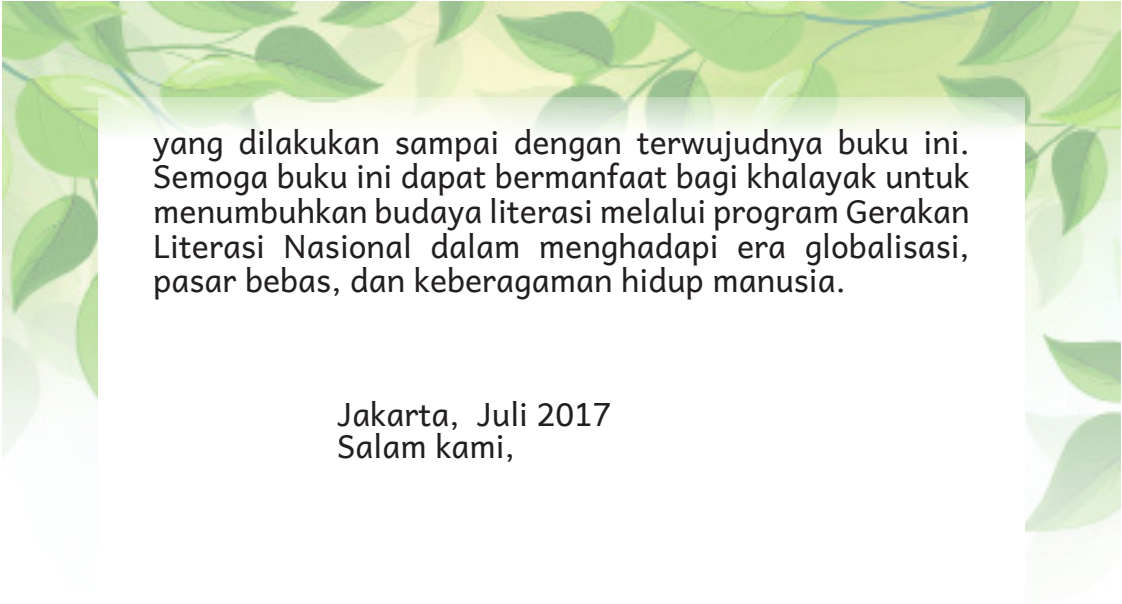
Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, 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,

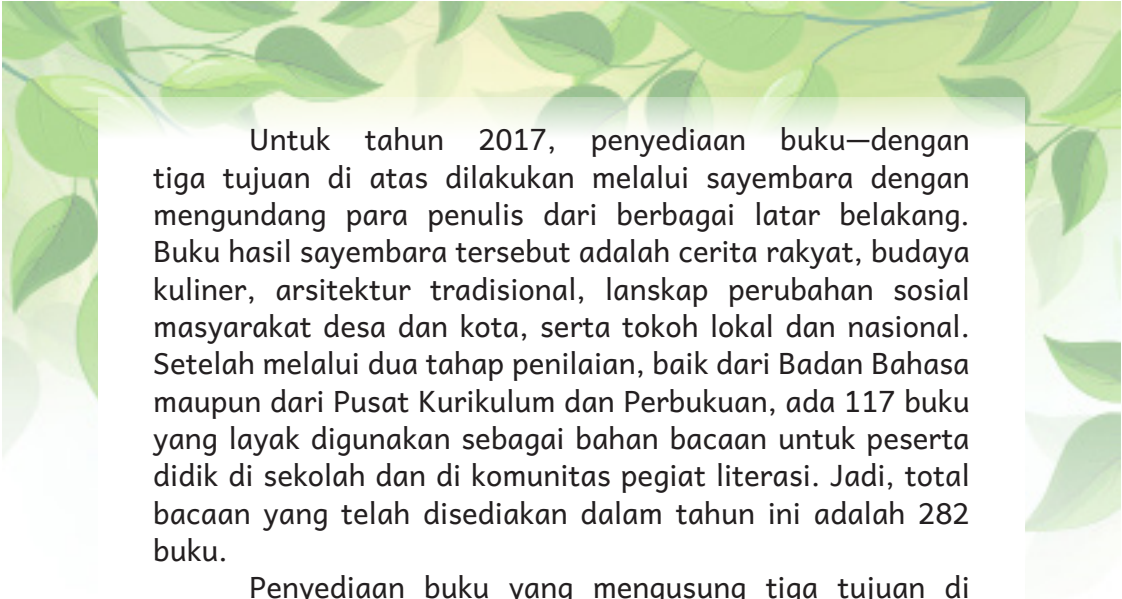
Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

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

Penulis menyampaikan rasa syukur yang tidak terhingga atas karunia dan rahmat yang diberikan Allah *taala*. Penulis juga sangat menyadari bahwa buku *Menjelajah Kuliner Tradisional Riau* terwujud berkat kemampuan yang diberikan oleh Sang Maha Pencipta.

Buku *Menjelajah Kuliner Tradisional Riau* memuat segelintir informasi tentang kuliner khas dari Provinsi Riau. Penulis memilih beberapa kuliner yang dianggap favorit dan benar-benar mencirikan masyarakat Riau. Tulisan ini diawali dengan memperkenalkan Provinsi Riau kepada pembaca.

Melalui buku ini, penulis mengharapkan anak-anak memperoleh informasi tentang kuliner tradisional Riau. Ada 4 kategori kuliner yang disajikan dalam buku ini, yaitu masakan khas Riau, minuman khas Riau, makanan tradisional Riau, dan kue tradisional Riau. Masakan khas yang terdiri atas asam pedas, goreng belado ikan selais, anyang pakis, dan tumis belacan. Minuman khas Riau bernama laksamana mengamuk dan air mata pengantin. Makanan tradisional Riau terdiri atas roti jala santan durian dan mi sagu khas Selatpanjang. Kue tradisional Riau terdiri atas kemojo dan boulu berendam.

Kuliner tradisional merupakan salah satu kekayaan bangsa yang menunjukkan tradisi dan budaya masyarakat. Melalui buku ini, penulis mengharapkan anak-anak selain memperoleh informasi juga mencintai masakan nusantara yang sangat beragam

Semoga buku ini bermanfaat bagi para pembaca.

Pekanbaru, 6 Juni 2017

Fatmawati Adnan

Daftar Isi

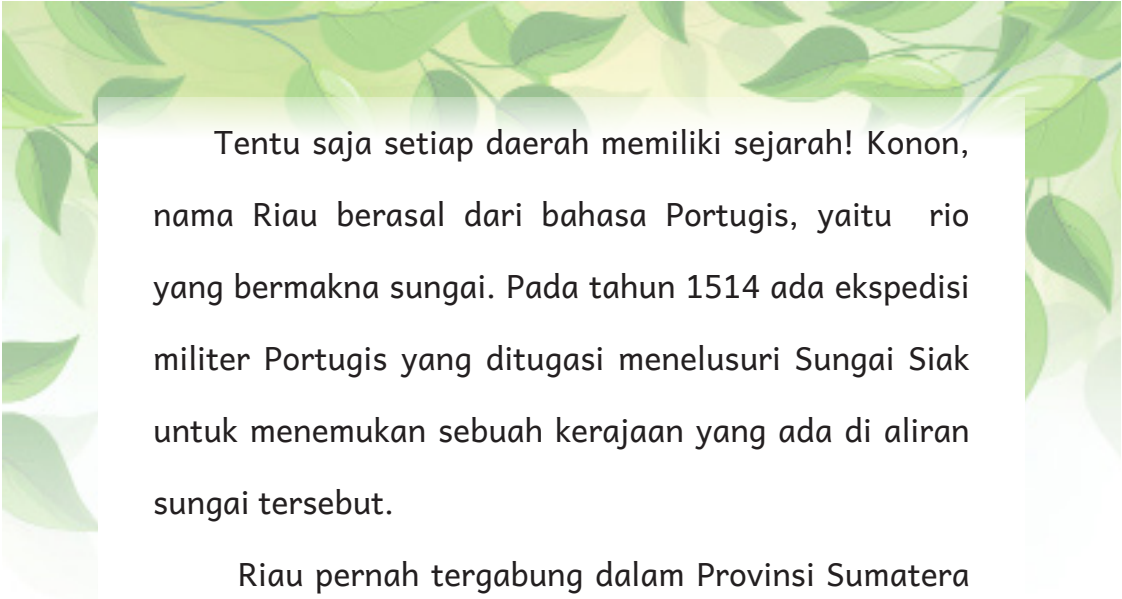
Sambutan	iii
Pengantar.....	vi
Sekapur Sirih	viii
Daftar Isi	ix
1. Ayo Berkunjung ke Riau	1
2. Masakan Khas Riau	7
a. Asam Pedas	8
b. Goreng Belado Ikan Salai Selais	13
c. Tumis Belacan	21
3. Minuman Khas Riau	27
a. Laksamana Mengamuk	27
b. Air Mata Pengantin	35
4. Makanan Tradisional Riau	39
a. Roti Jala Santan Durian	39
b. Mi Sagu Khas Selatpanjang	44
5. Kue Tradisional Riau	49
a. Kemojo	49
b. Boulu Berendam	54
Biodata Penulis	58
Biodata Penyunting	59
Biodata Ilustrator	60

1. Ayo Berkunjung ke Riau!

Teman-teman, ayo kita berkunjung ke Provinsi Riau! Provinsi yang terletak di Pulau Sumatera ini dikenal sebagai tanah Melayu. Bahasa daerah di Riau adalah bahasa Melayu yang terdiri atas bahasa Melayu dialek Pesisir dan bahasa Melayu dialek Daratan.

Ibukota Provinsi Riau adalah Kota Pekanbaru. Kota ini dikenal juga dengan nama kota bertuah.

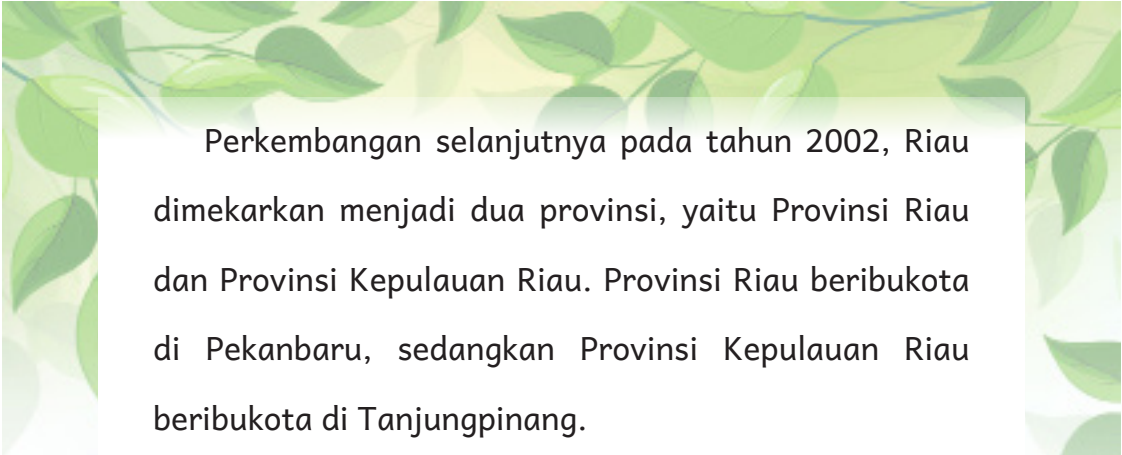
Di manakah letak Provinsi Riau? Di sebelah Utara, Provinsi Riau berbatasan dengan Selat Singapura dan Selat Malaka, di sebelah Selatan berbatasan dengan Provinsi Jambi dan Selat Berhala, di sebelah Timur berbatasan dengan Laut Cina Selatan (Provinsi Kepulauan Riau), serta di sebelah Barat berbatasan dengan Provinsi Sumatera Barat dan Sumatera Utara.



Tentu saja setiap daerah memiliki sejarah! Konon, nama Riau berasal dari bahasa Portugis, yaitu rio yang bermakna sungai. Pada tahun 1514 ada ekspedisi militer Portugis yang ditugasi menelusuri Sungai Siak untuk menemukan sebuah kerajaan yang ada di aliran sungai tersebut.

Riau pernah tergabung dalam Provinsi Sumatera yang berpusat di Medan. Seiring dengan perkembangan yang terjadi, Provinsi Sumatera dimekarkan menjadi tiga provinsi. Provinsi Riau menjadi bagian Provinsi Sumatera Tengah karena posisinya terletak di tengah-tengah Pulau Sumatera. Ibukota Provinsi Sumatera Tengah adalah Kota Bukittinggi.

Pada tahun 1957 pemerintah melakukan pemekaran Provinsi Sumatra Tengah, yang dipecah menjadi tiga provinsi, yaitu Provinsi Riau, Provinsi Jambi, dan Provinsi Sumatra Barat. Jumlah provinsi di Indonesia berkembang terus ya, Teman-teman.



Perkembangan selanjutnya pada tahun 2002, Riau dimekarkan menjadi dua provinsi, yaitu Provinsi Riau dan Provinsi Kepulauan Riau. Provinsi Riau beribukota di Pekanbaru, sedangkan Provinsi Kepulauan Riau beribukota di Tanjungpinang.

Provinsi Riau terdiri atas 12 kota/kabupaten, yaitu Pekanbaru, Dumai, Pelalawan, Kuantansingingi, Siak, Kampar, Bengkalis, Kepulauan Meranti, Indragiri Hilir, Indragiri Hulu, Rokan Hilir, dan Rokan Hulu.

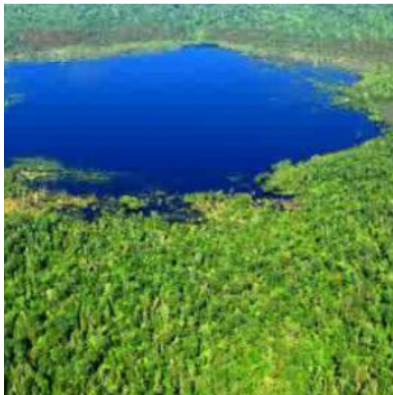
Teman-teman, jika berkunjung ke Riau, kalian bisa mendatangi beberapa objek wisata. Riau memiliki beberapa objek wisata yang sangat menarik dan sayang jika kita lewatkan. Riau memiliki wisata alam, wisata budaya, dan wisata sejarah.

Beberapa potensi wisata alam di Riau adalah Pulau Jemur di Bagansiapi-api, Taman Nasional Bukit Tiga Puluh, Pantai Rupas Utara Tanjung Medang, Air Terjun Aek Martua, Danau Zamrud di Siak, dan Danau Naga di Sungai Apit.

Ada juga gelombang bono di Teluk Meranti. Bono itu apa? Bono adalah gelombang besar air laut yang “tumpah” ke sungai. Gelombang ini terjadi akibat pertemuan arus sungai menuju ke laut dan arus laut menuju ke sungai.

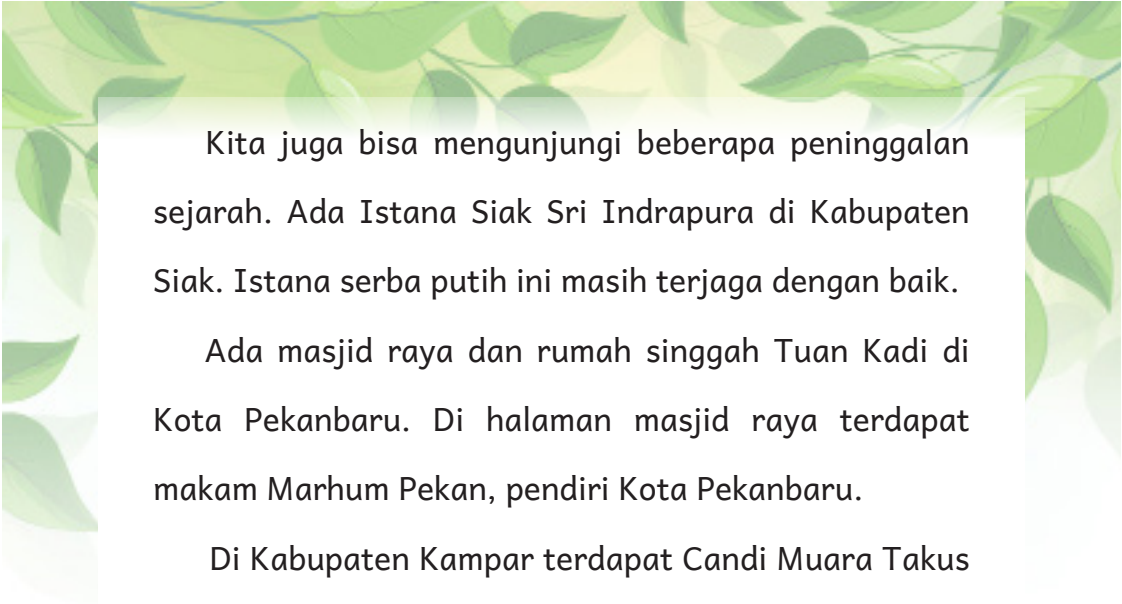
Ketinggian gelombang bono bisa mencapai lima meter. Gelombang besar di laut itu biasa, tetapi gelombang besar di sungai itu luar biasa. Berselancar di laut itu biasa, tetapi berselancar di sungai itu luar biasa. Itulah hebatnya bono.

Provinsi Riau juga memiliki wisata sejarah, seperti Istana Sultan Siak dan Candi Muara Takus. Selain itu, Provinsi Riau juga memiliki wisata budaya, seperti pacu jalur dan upacara bakar tongkang. Objek wisata Istana Sultan Siak, Danau Zamrud, Candi Muara Takus, Ombak Bono, dan Pacu Jalur merupakan objek wisata andalan Provinsi Riau.



(sumber foto: eloratour.wordpress.com; palingcucok.com; [reyginawisata indonesia.blogspot.com](http://reyginawisataindonesia.blogspot.com); zonalibur.com).

Pacu jalur dilaksanakan di Sungai Kuantan di Kota Telukkuantan. Upacara bakar tongkang dilaksanakan oleh warga Tionghoa di Kota Bagansiapi-api.



Kita juga bisa mengunjungi beberapa peninggalan sejarah. Ada Istana Siak Sri Indrapura di Kabupaten Siak. Istana serba putih ini masih terjaga dengan baik.

Ada masjid raya dan rumah singgah Tuan Kadi di Kota Pekanbaru. Di halaman masjid raya terdapat makam Marhum Pekan, pendiri Kota Pekanbaru.

Di Kabupaten Kampar terdapat Candi Muara Takus dan masjid jamik. Masih banyak juga tempat wisata lainnya di Riau. Teman-teman, ayo kita ke Riau!

2. Masakan Khas Riau

Teman-teman, Riau juga memiliki aneka kuliner tradisional yang dijamin lezat dan nikmat. Kita akan melengkapi kunjungan ke Riau dengan menjelajah daerah-daerah di provinsi ini untuk berwisata kuliner tradisional. Apa sajakah kuliner tradisional di Riau?

Pada umumnya masakan khas menjadi makanan suguhan harian di rumah tangga, kedai, restoran, rumah makan, dan hotel. Akan tetapi, ada makanan yang disuguhkan hanya pada waktu-waktu tertentu atau acara tertentu.

Kuliner tradisional yang kita jelajah di buku ini adalah asam pedas, ikan salai, dan tumis belacan. Masakan tradisional Riau terkenal dengan percampuran rasa asin, asam, dan pedas.

a. Asam Pedas

Teman-teman, pernah makan asam pedas? Kita akan membicarakan tentang masakan khas Melayu Riau yang sangat populer ini. Sepertinya, di seluruh daerah di Riau terdapat masakan ini.

Masakan khas, asam pedas ini antara lain biasa disajikan pada acara adat, acara resmi, makanan sehari-hari, atau untuk dijual. Masakan ini sebagai hidangan utama dalam acara adat, seperti acara kenduri.

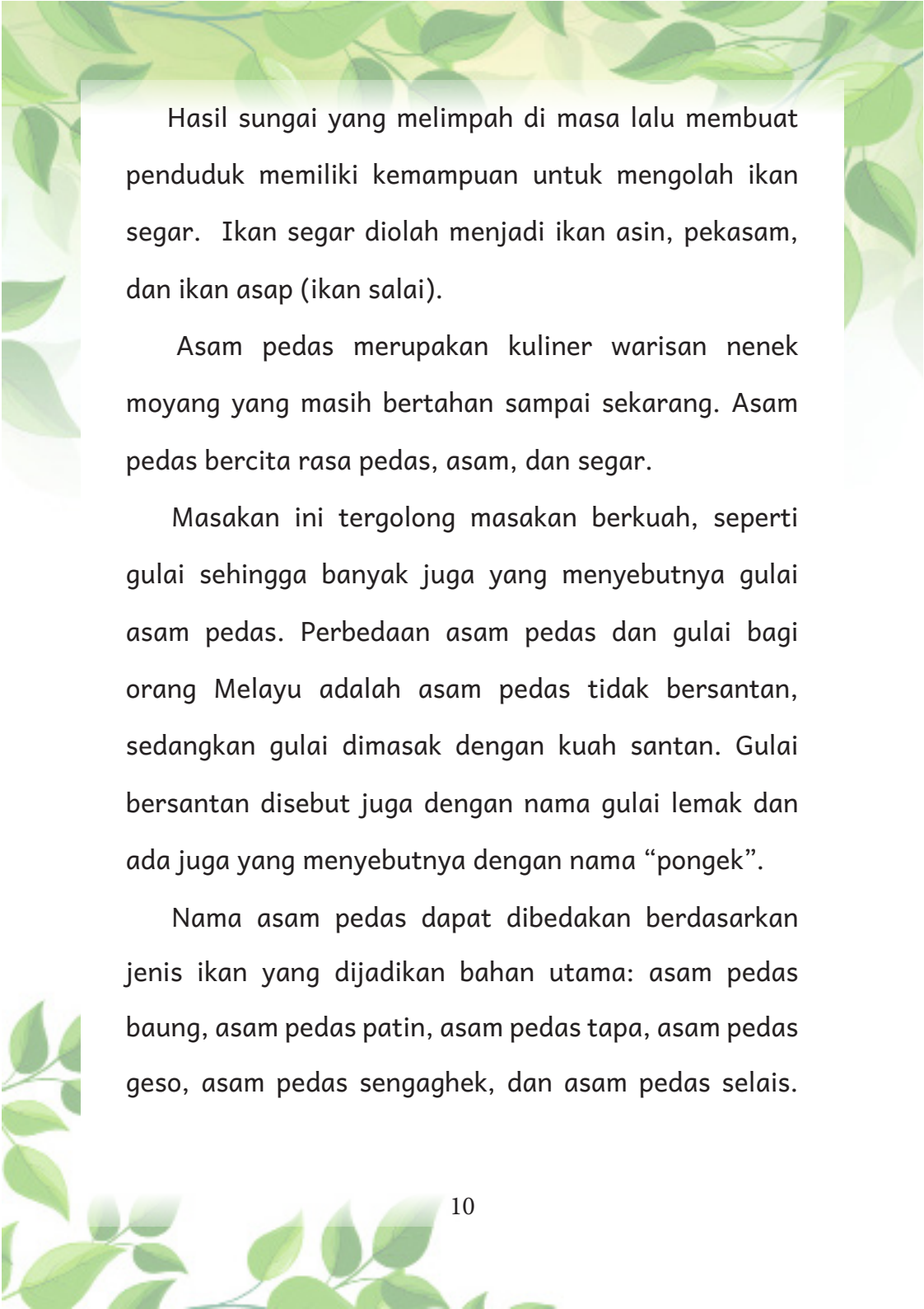
Asam pedas memang sudah terkenal sebagai masakan khas Melayu Riau. Masakan ini dianggap hidangan berkelas yang sangat pantas untuk disajikan dalam acara-acara resmi, baik acara adat maupun acara pemerintahan.

Tamu-tamu penting yang datang dari Jakarta atau tamu-tamu dari daerah lain selalu diajak untuk menikmati masakan ini.



Asam pedas baung merupakan masakan khas Riau yang paling populer dan digemari di Riau (sumber foto: pertanianku.com; selerarasa.com; dan Koleksi Menu Masakan Sedap.com)

Bahan utama asam pedas adalah ikan. Biasanya ikan yang dimasak menjadi asam pedas adalah ikan sungai yang memiliki daging tebal, seperti ikan baung, patin, tapa, dan selais.

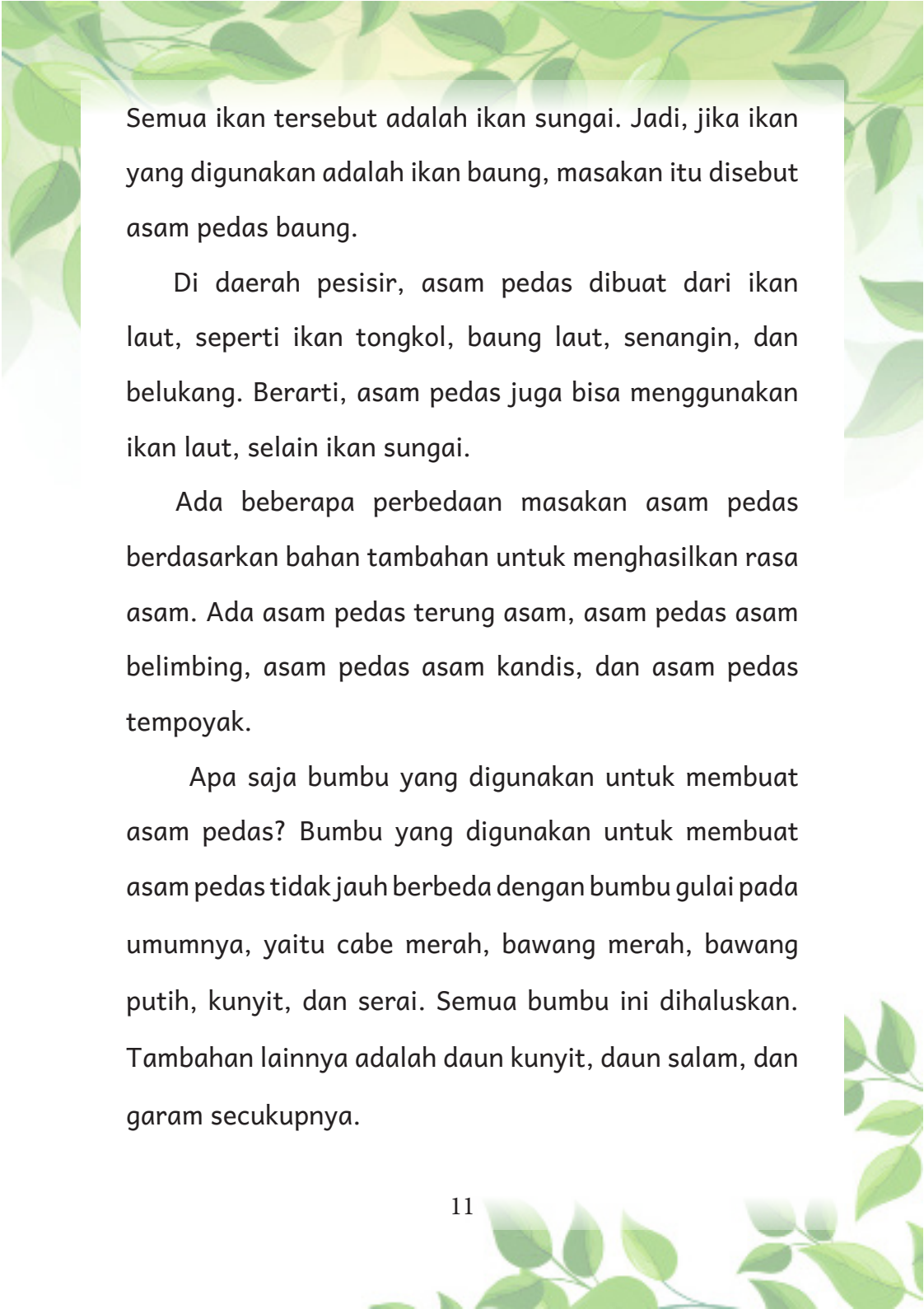


Hasil sungai yang melimpah di masa lalu membuat penduduk memiliki kemampuan untuk mengolah ikan segar. Ikan segar diolah menjadi ikan asin, pekasam, dan ikan asap (ikan salai).

Asam pedas merupakan kuliner warisan nenek moyang yang masih bertahan sampai sekarang. Asam pedas bercita rasa pedas, asam, dan segar.

Masakan ini tergolong masakan berkuah, seperti gulai sehingga banyak juga yang menyebutnya gulai asam pedas. Perbedaan asam pedas dan gulai bagi orang Melayu adalah asam pedas tidak bersantan, sedangkan gulai dimasak dengan kuah santan. Gulai bersantan disebut juga dengan nama gulai lemak dan ada juga yang menyebutnya dengan nama “pongek”.

Nama asam pedas dapat dibedakan berdasarkan jenis ikan yang dijadikan bahan utama: asam pedas baung, asam pedas patin, asam pedas tapa, asam pedas geso, asam pedas sengaghek, dan asam pedas selais.

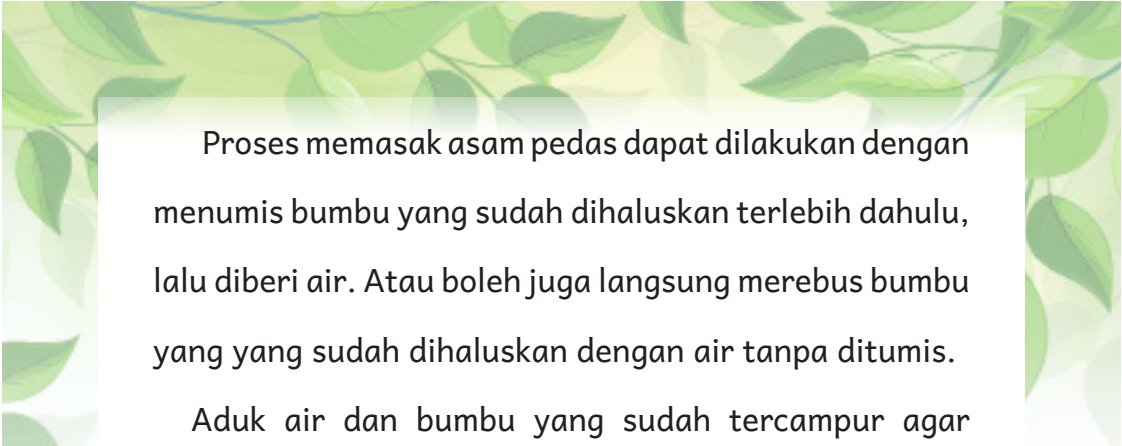


Semua ikan tersebut adalah ikan sungai. Jadi, jika ikan yang digunakan adalah ikan baung, masakan itu disebut asam pedas baung.

Di daerah pesisir, asam pedas dibuat dari ikan laut, seperti ikan tongkol, baung laut, senangin, dan belukang. Berarti, asam pedas juga bisa menggunakan ikan laut, selain ikan sungai.

Ada beberapa perbedaan masakan asam pedas berdasarkan bahan tambahan untuk menghasilkan rasa asam. Ada asam pedas terung asam, asam pedas asam belimbing, asam pedas asam kandis, dan asam pedas tempoyak.

Apa saja bumbu yang digunakan untuk membuat asam pedas? Bumbu yang digunakan untuk membuat asam pedas tidak jauh berbeda dengan bumbu gulai pada umumnya, yaitu cabe merah, bawang merah, bawang putih, kunyit, dan serai. Semua bumbu ini dihaluskan. Tambahan lainnya adalah daun kunyit, daun salam, dan garam secukupnya.



Proses memasak asam pedas dapat dilakukan dengan menumis bumbu yang sudah dihaluskan terlebih dahulu, lalu diberi air. Atau boleh juga langsung merebus bumbu yang sudah dihaluskan dengan air tanpa ditumis.

Aduk air dan bumbu yang sudah tercampur agar benar-benar menyatu. Setelah kuah mendidih, masukkan ikan dan asam (terung asam, belimbing, asam kandis, atau tempoyak). Setelah itu masukkan daun kunyit, daun salam, dan garam. Sese kali diaduk agar bumbu tercampur rata. Tunggu beberapa saat hingga benar-benar matang dan kuahnya terlihat berminyak.

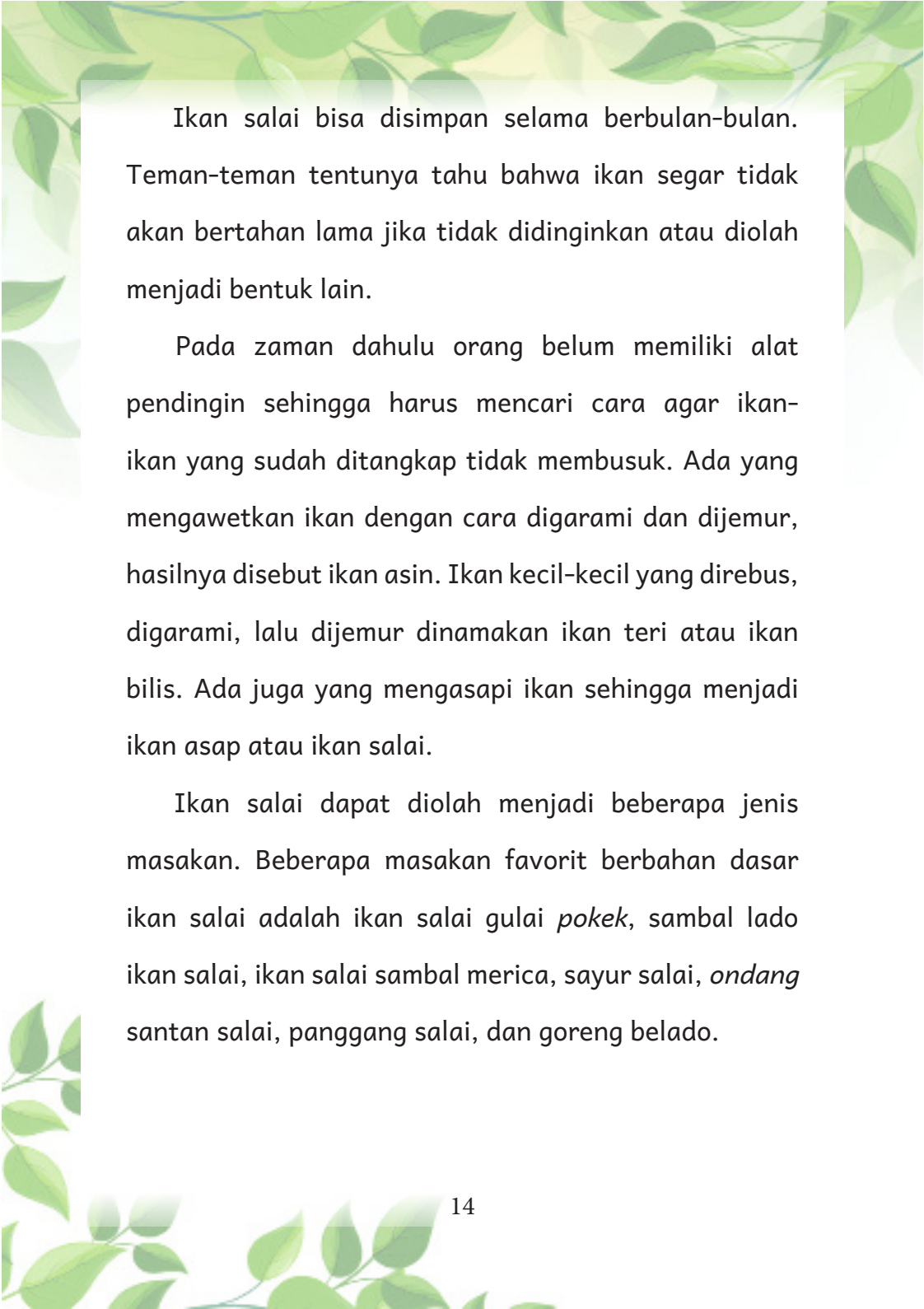
b. Goreng Belado Ikan Salai Selais

Teman-teman, kalian pernah mendengar tentang ikan asap? Ikan asap adalah ikan yang diawetkan dengan cara diasap. Di Riau ikan asap itu disebut ikan salai.

Ikan salai dibuat agar ikan tersebut dapat disimpan lebih lama. Selain itu, ikan asap menghadirkan rasa tersendiri yang khas dan gurih. Akhirnya ikan asap menjadi makanan favorit.

Masakan berbahan ikan salai dibuat untuk berbagai acara, seperti acara adat, acara resmi pemerintah, kenduri, dan untuk keperluan sehari-hari. Masyarakat Riau seringkali menjadikan masakan ini sebagai menu utama dalam menjamu tamu.

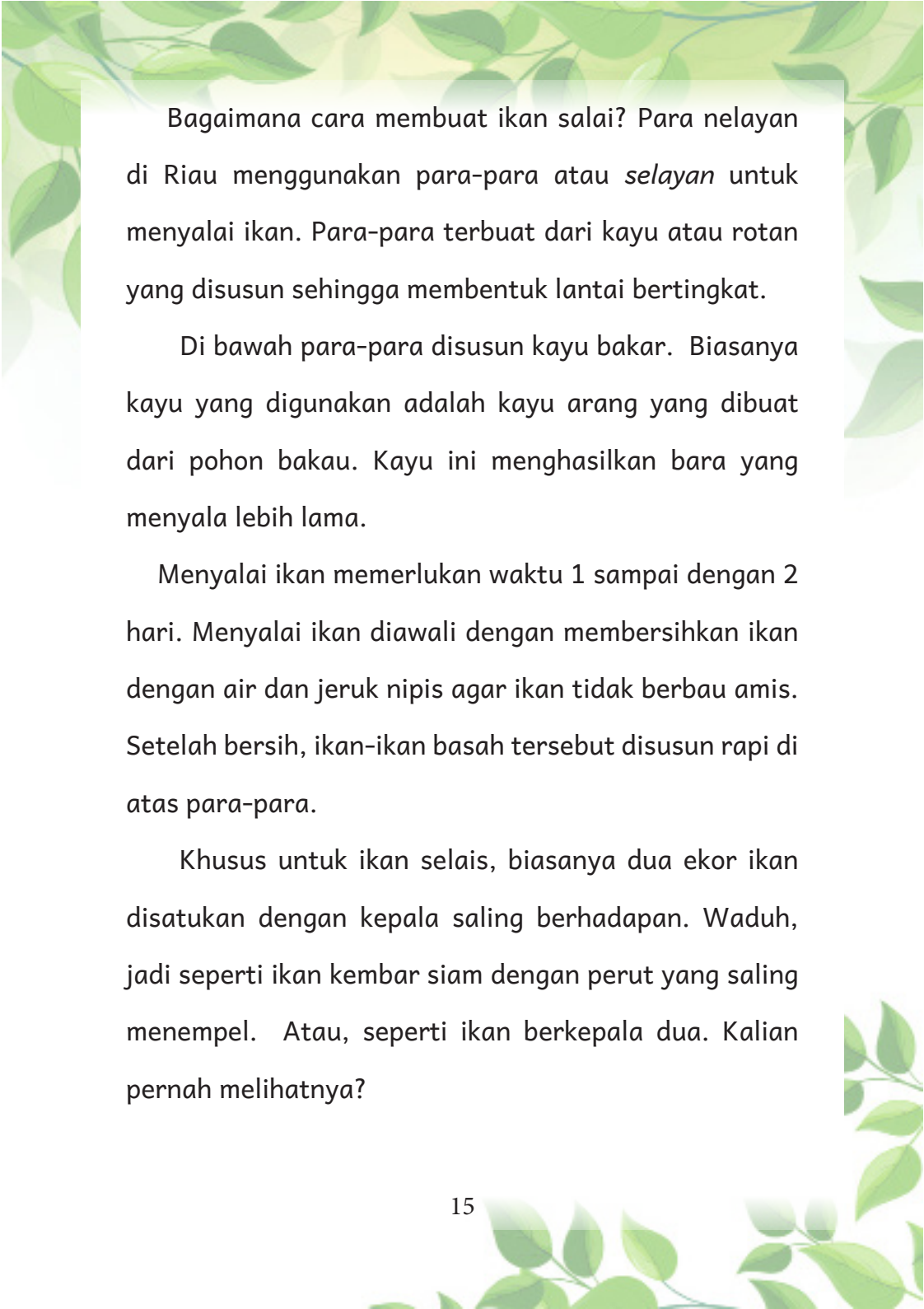
Proses pengasapan ikan dinamakan menyalai ikan. Ikan apa saja yang bisa dijadikan ikan salai? Ikan yang biasanya disalai adalah ikan sungai, seperti ikan selais, baung, patin, sebahau, dan pantau.



Ikan salai bisa disimpan selama berbulan-bulan. Teman-teman tentunya tahu bahwa ikan segar tidak akan bertahan lama jika tidak didinginkan atau diolah menjadi bentuk lain.

Pada zaman dahulu orang belum memiliki alat pendingin sehingga harus mencari cara agar ikan-ikan yang sudah ditangkap tidak membusuk. Ada yang mengawetkan ikan dengan cara digarami dan dijemur, hasilnya disebut ikan asin. Ikan kecil-kecil yang direbus, digarami, lalu dijemur dinamakan ikan teri atau ikan bilis. Ada juga yang mengasapi ikan sehingga menjadi ikan asap atau ikan salai.

Ikan salai dapat diolah menjadi beberapa jenis masakan. Beberapa masakan favorit berbahan dasar ikan salai adalah ikan salai gulai *pokek*, sambal lado ikan salai, ikan salai sambal merica, sayur salai, *ondang santan salai*, panggang salai, dan goreng belado.

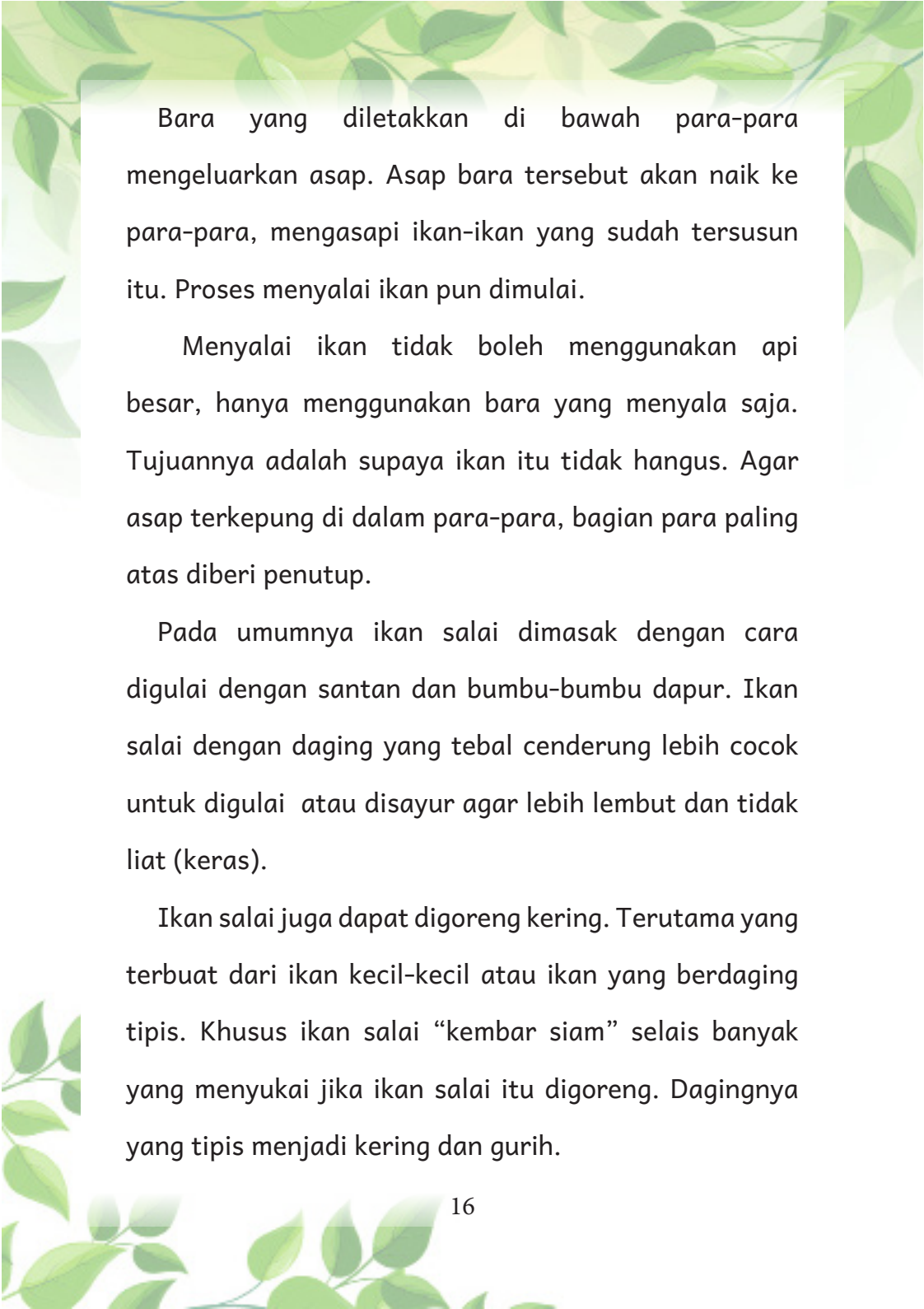


Bagaimana cara membuat ikan salai? Para nelayan di Riau menggunakan para-para atau *selayan* untuk menyalai ikan. Para-para terbuat dari kayu atau rotan yang disusun sehingga membentuk lantai bertingkat.

Di bawah para-para disusun kayu bakar. Biasanya kayu yang digunakan adalah kayu arang yang dibuat dari pohon bakau. Kayu ini menghasilkan bara yang menyala lebih lama.

Menyalai ikan memerlukan waktu 1 sampai dengan 2 hari. Menyalai ikan diawali dengan membersihkan ikan dengan air dan jeruk nipis agar ikan tidak berbau amis. Setelah bersih, ikan-ikan basah tersebut disusun rapi di atas para-para.

Khusus untuk ikan selais, biasanya dua ekor ikan disatukan dengan kepala saling berhadapan. Waduh, jadi seperti ikan kembar siam dengan perut yang saling menempel. Atau, seperti ikan berkepala dua. Kalian pernah melihatnya?



Bara yang diletakkan di bawah para-para mengeluarkan asap. Asap bara tersebut akan naik ke para-para, mengasapi ikan-ikan yang sudah tersusun itu. Proses menyalai ikan pun dimulai.

Menyalai ikan tidak boleh menggunakan api besar, hanya menggunakan bara yang menyala saja. Tujuannya adalah supaya ikan itu tidak hangus. Agar asap terkepung di dalam para-para, bagian para paling atas diberi penutup.

Pada umumnya ikan salai dimasak dengan cara digulai dengan santan dan bumbu-bumbu dapur. Ikan salai dengan daging yang tebal cenderung lebih cocok untuk digulai atau disayur agar lebih lembut dan tidak liat (keras).

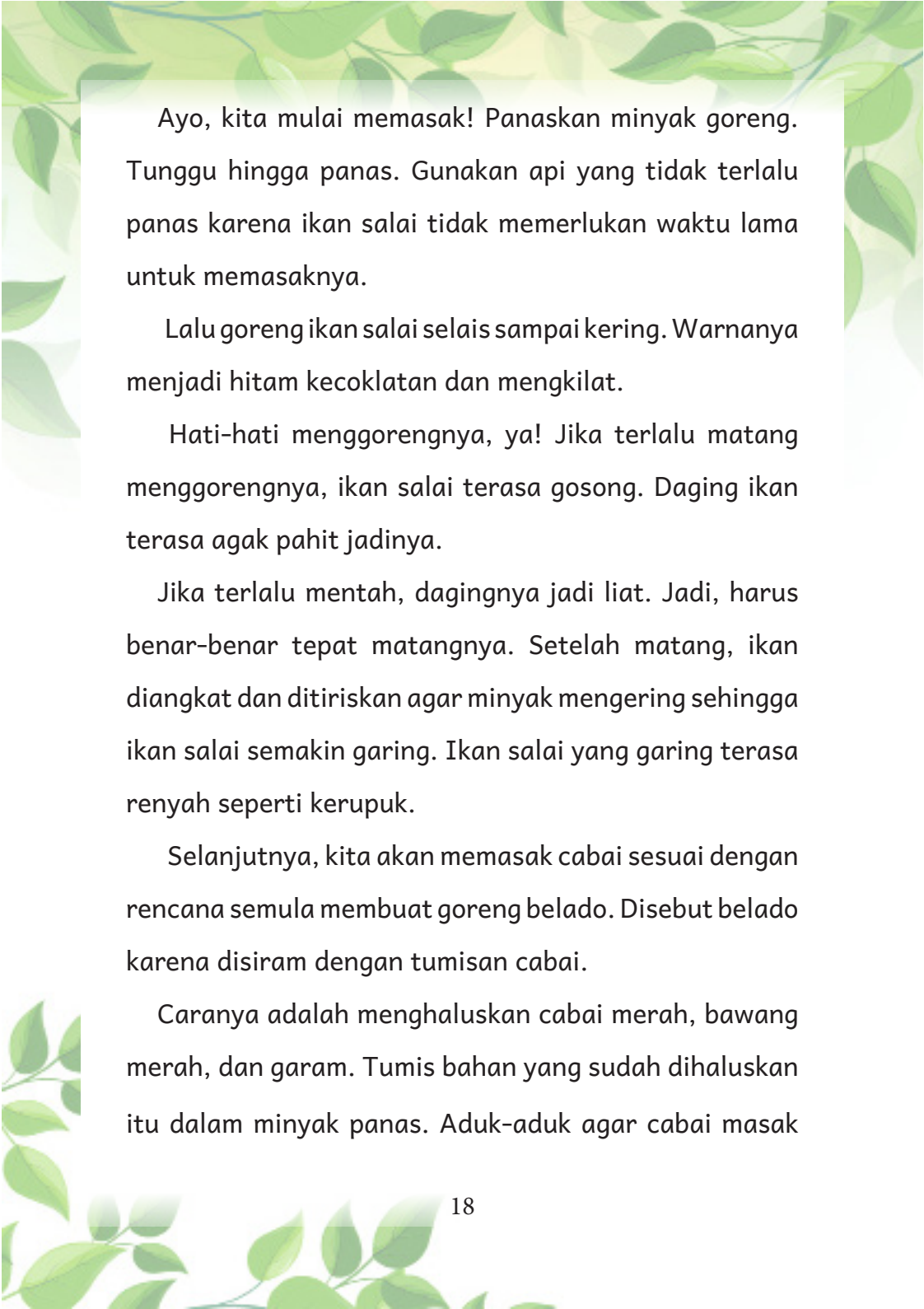
Ikan salai juga dapat digoreng kering. Terutama yang terbuat dari ikan kecil-kecil atau ikan yang berdaging tipis. Khusus ikan salai “kembar siam” selais banyak yang menyukai jika ikan salai itu digoreng. Dagingnya yang tipis menjadi kering dan gurih.



Goreng belado ikan salai selais dan gulai ikan salai baung adalah masakan khas Riau yang sangat digemari masyarakat (sumber foto: www.imgrum.net dan duta.indonesia.asia.com)

Teman-teman, ayo kita belajar memasak goreng belado ikan salai selais. Cara membuatnya sangat sederhana dan mudah.

Bahan yang disediakan adalah ikan salai selais, cabai merah, bawang merah, dan seiris jeruk nipis.



Ayo, kita mulai memasak! Panaskan minyak goreng. Tunggu hingga panas. Gunakan api yang tidak terlalu panas karena ikan salai tidak memerlukan waktu lama untuk memasaknya.

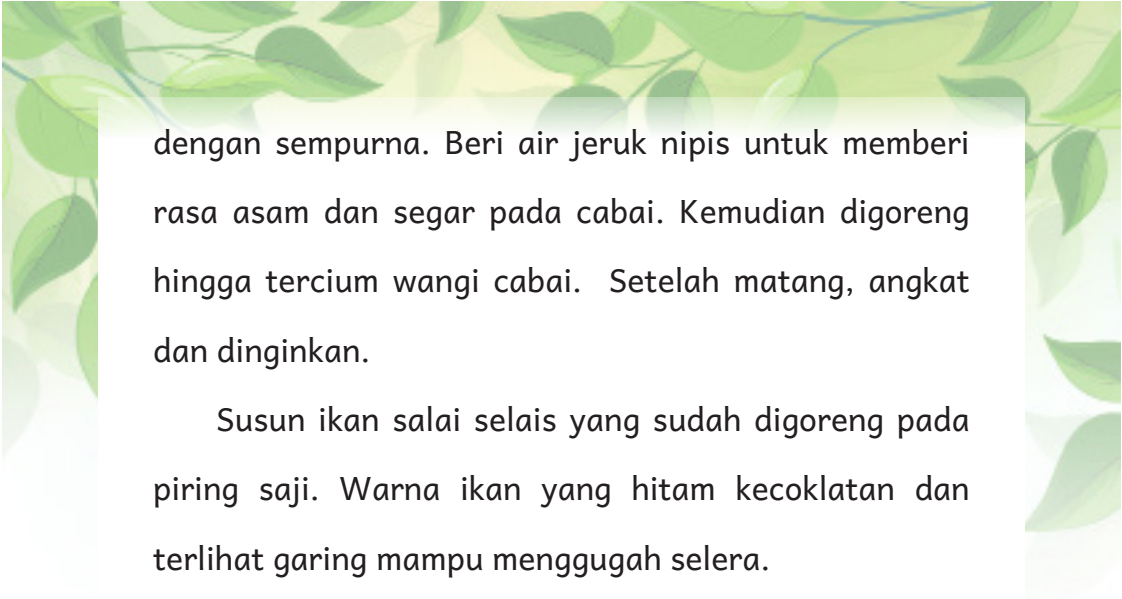
Lalu goreng ikan salai selai sampai kering. Warnanya menjadi hitam kecoklatan dan mengkilat.

Hati-hati menggorengnya, ya! Jika terlalu matang menggorengnya, ikan salai terasa gosong. Daging ikan terasa agak pahit jadinya.

Jika terlalu mentah, dagingnya jadi liat. Jadi, harus benar-benar tepat matangnya. Setelah matang, ikan diangkat dan ditiriskan agar minyak mengering sehingga ikan salai semakin garing. Ikan salai yang garing terasa renyah seperti kerupuk.

Selanjutnya, kita akan memasak cabai sesuai dengan rencana semula membuat goreng belado. Disebut belado karena disiram dengan tumisan cabai.

Caranya adalah menghaluskan cabai merah, bawang merah, dan garam. Tumis bahan yang sudah dihaluskan itu dalam minyak panas. Aduk-aduk agar cabai masak



dengan sempurna. Beri air jeruk nipis untuk memberi rasa asam dan segar pada cabai. Kemudian digoreng hingga tercium wangi cabai. Setelah matang, angkat dan dinginkan.

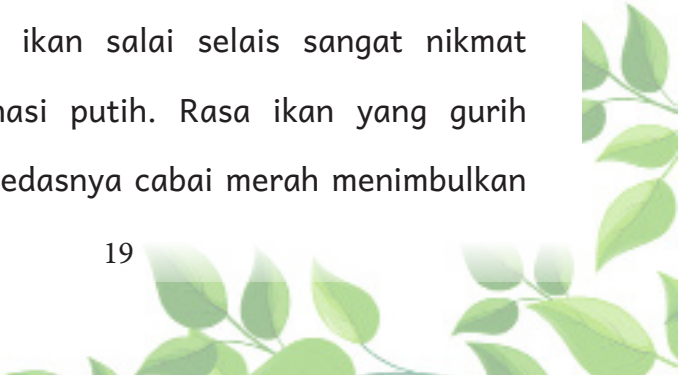
Susun ikan salai selais yang sudah digoreng pada piring saji. Warna ikan yang hitam kecoklatan dan terlihat garing mampu menggugah selera.

Kalian yang tidak menyukai masakan pedas, ikan salai selais dapat digoreng tanpa cabai dan rasanya pun sangat nikmat. Rasanya renyah seperti kerupuk.

Aroma asap ikan salai sangat khas dan cukup tajam. Aroma ini menimbulkan rasa lapar. Aromanya mampu mengundang selera.

Goreng ikan selais semakin menggugah selera setelah disiram dengan cabai merah. Warna merah cabai itu membalut warna hitam ikan salai.

Goreng belado ikan salai selais sangat nikmat dimakan dengan nasi putih. Rasa ikan yang gurih ditambah dengan pedasnya cabai merah menimbulkan



“sensasi” di lidah.

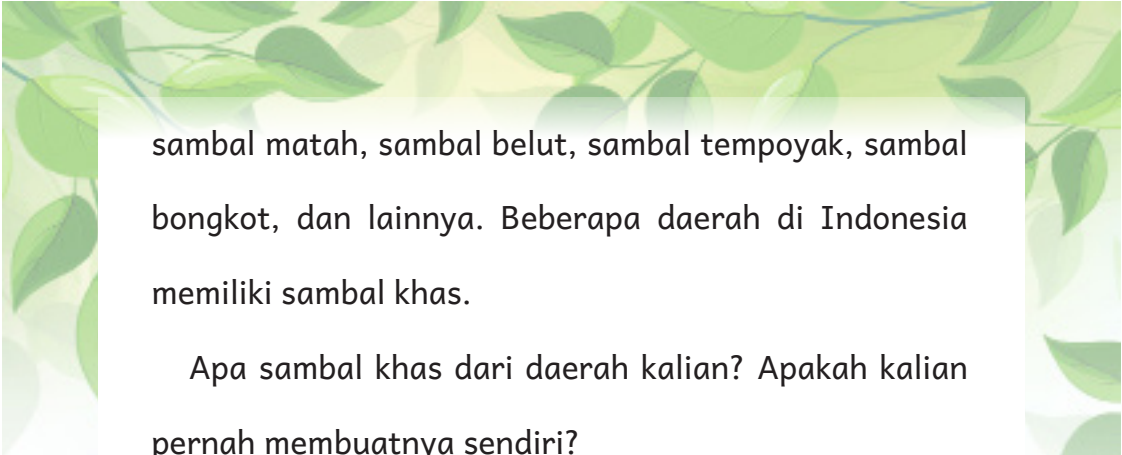
Waduh, jadi ingin segera makan nih! Langsung terbayang nikmat dan gurihnya.

c. Tumis Belacan

Teman-teman, banyak orang yang mengatakan bahwa lidah orang Indonesia sangat menyukai rasa pedas. Mengapa dikatakan demikian? Barangkali, salah satu penyebabnya adalah hampir setiap daerah di Indonesia memiliki masakan khas dengan cita rasa pedas.

Salah satu jenis makanan pedas adalah sambal. Makanan ini berbahan utama cabai. Ada berbagai macam sambal dari berbagai daerah di Indonesia. Jenis sambal dibedakan berdasarkan bahan tambahan yang dicampur dengan cabai.

Ada sambal bajak, sambal cabai hijau, sambal bawang, sambal terasi, sambal tomat, sambal mangga, sambal dabu-dabu, sambal kecap, sambal petai, sambal roa,



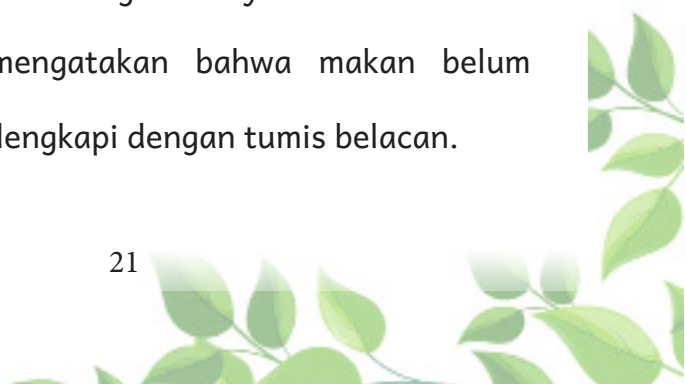
sambal matah, sambal belut, sambal tempoyak, sambal bongkot, dan lainnya. Beberapa daerah di Indonesia memiliki sambal khas.

Apa sambal khas dari daerah kalian? Apakah kalian pernah membuatnya sendiri?

Kali ini, kita akan mencicipi dan belajar membuat sambal khas yang ada di Riau, yaitu tumis belacan. Masakan ini merupakan kuliner tradisional Riau dari Kabupaten Bengkalis.

Pembuatan tumis belacan bertujuan untuk menambah kelezatan hidangan khas Melayu Riau. Rasa pedas, asam, dan asin tumis belacan menimbulkan selera dan menambah kenikmatan makan. Pantas saja masakan ini sangat digemari oleh orang Riau.

Orang Melayu Riau sangat menyukai masakan ini. Sebagian orang mengatakan bahwa makan belum nikmat jika tidak dilengkapi dengan tumis belacan.



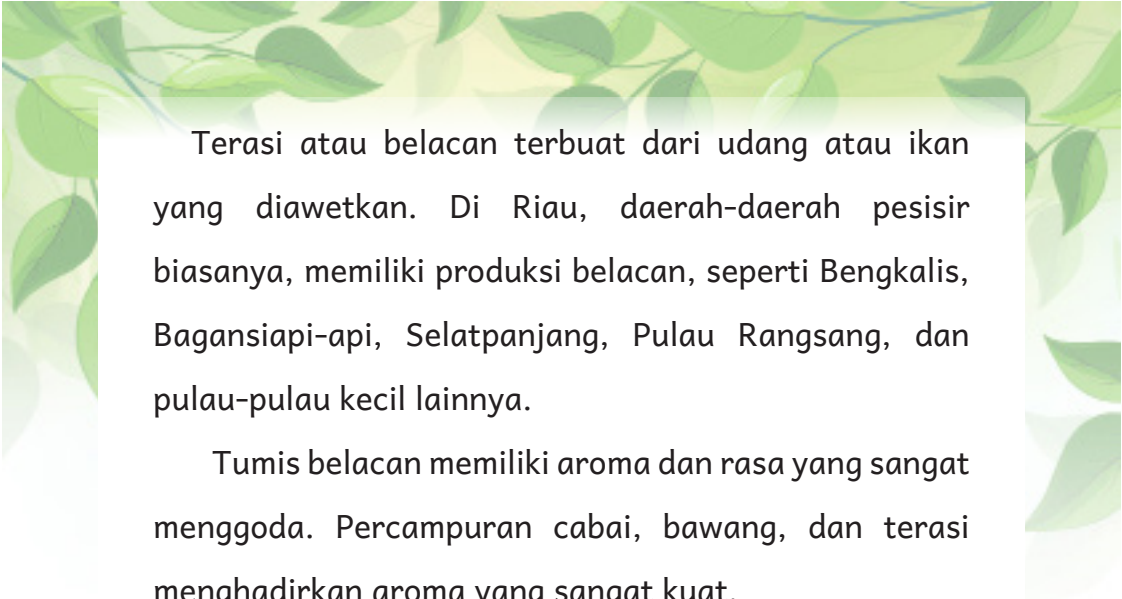
Tumis belacan jarang disajikan untuk acara resmi atau acara adat. Masakan ini pada umumnya menjadi masakan sehari-hari orang Melayu Riau.

Akan tetapi, dewasa ini tumis belacan dihidangkan di hotel-hotel dan jamuan resmi. Barangkali dengan dihidangkan di hotel-hotel dan jamuan resmi, tumis belacan lebih dikenali oleh masyarakat luas. Tumis belacan juga semakin dikenali oleh para pendatang yang berkunjung ke Riau.

Teman-teman tahu apa itu belacan? Dalam bahasa Indonesia, belacan disebut terasi. Jadi, tumis belacan itu adalah sambal terasi yang ditumis atau dimasak dengan menambahkan beberapa bahan lainnya.

Terasi atau belacan memiliki bau yang agak menyengat. Ada orang yang sangat menyukai baunya, tetapi ada juga orang yang tidak menyukainya.

Akan tetapi, jika belacan diolah dan dicampurkan ke dalam sebuah masakan, masakan tersebut menjadi lebih nikmat dan berbau khas. Tidak heran jika banyak orang yang ketagihan memakan masakan yang dibumbui dengan belacan.



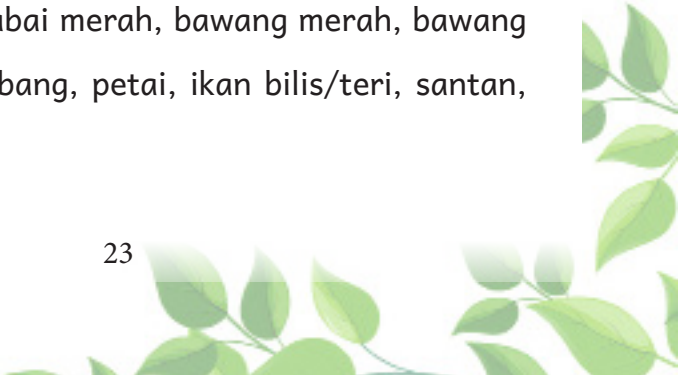
Terasi atau belacan terbuat dari udang atau ikan yang diawetkan. Di Riau, daerah-daerah pesisir biasanya, memiliki produksi belacan, seperti Bengkalis, Bagansiapi-api, Selatpanjang, Pulau Rangsang, dan pulau-pulau kecil lainnya.

Tumis belacan memiliki aroma dan rasa yang sangat menggoda. Percampuran cabai, bawang, dan terasi menghadirkan aroma yang sangat kuat.

Selain aroma yang khas, rasa masakan ini juga sangat khas. Rasa pedas dihasilkan dari cabai, asin dari ikan teri/bilis dan terasi, serta rasa manis dan gurih dari santan.

Rasa yang paling dominan adalah rasa pedas. Oleh karena itu, siapa pun yang suka pedas harus mencoba masakan ini.

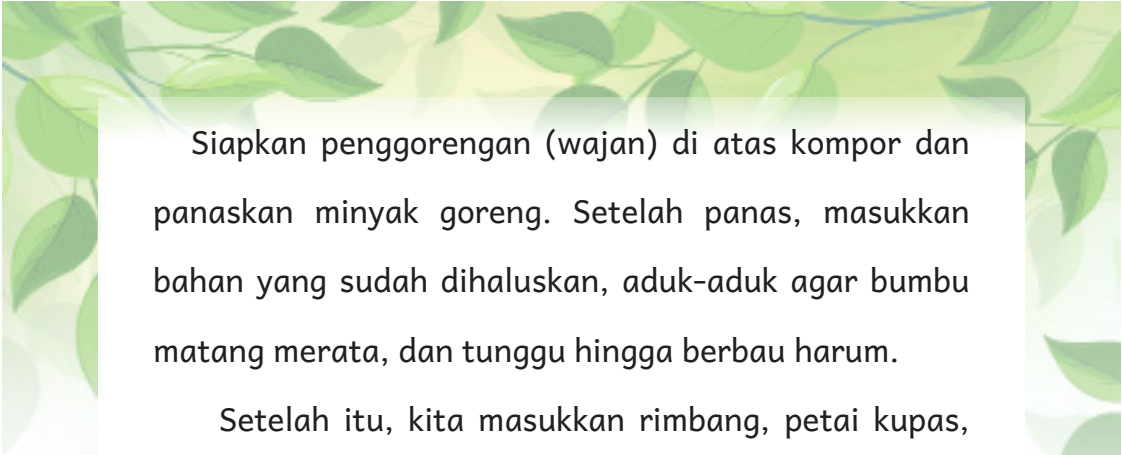
Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk membuat tumis belacan? Ternyata, bahan-bahannya sederhana yaitu, cabai merah, bawang merah, bawang putih, belacan, rimbang, petai, ikan bilis/teri, santan, dan minyak goreng.





Tumis belacan merupakan salah satu masakan khas Riau yang sering menjadi idangan pelengkap. Rasanya yang pedas dan lezat membuat orang ketagihan dan meningkatkan selera makan (foto: tribunnews-pekanbaru.com dan SlingOutinSingapore.Wordpress.com).

Cara membuatnya juga sederhana. Giling halus cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan sepotong kecil belacan. Setelah itu, membersihkan rimbang, mengupas petai kupas, dan mencuci ikan bilis/teri.



Siapkan penggorengan (wajan) di atas kompor dan panaskan minyak goreng. Setelah panas, masukkan bahan yang sudah dihaluskan, aduk-aduk agar bumbu matang merata, dan tunggu hingga berbau harum.

Setelah itu, kita masukkan rimbang, petai kupas, dan ikan bilis/teri. Aduk-aduk hingga merata. Tunggu hingga bahan-bahan tersebut matang. Terakhir, masukkan santan. Aduk rata, tunggu sampai mendidih dan matang.

Setelah matang, tumis belacan itu diangkat dan disajikan. Tumis belacan sangat nikmat dimakan dengan nasi, daun singkong rebus, dan ikan asin. Sedap ...!

3. Minuman Khas Riau

Teman-teman, kita sudah mengenal empat masakan tradisional Riau. Ayo kita lengkapi kegiatan menjelajah kuliner Riau dengan makanan dan minuman tradisional lainnya. Selanjutnya, kita akan membahas minuman khas di tanah Riau.

Apa saja ya? Ada beberapa jenis minuman khas Riau yang cukup terkenal, seperti es lengkong, minuman sriindragiri, laksamana mengamuk, air mata pengantin, dan jus melayu.

Ada dua jenis minuman yang menarik untuk diperbincangkan, yaitu minuman laksamana mengamuk dan es air mata pengantin. Kedua minuman ini paling populer dan sangat digemari masyarakat Riau.

a. Laksamana Mengamuk

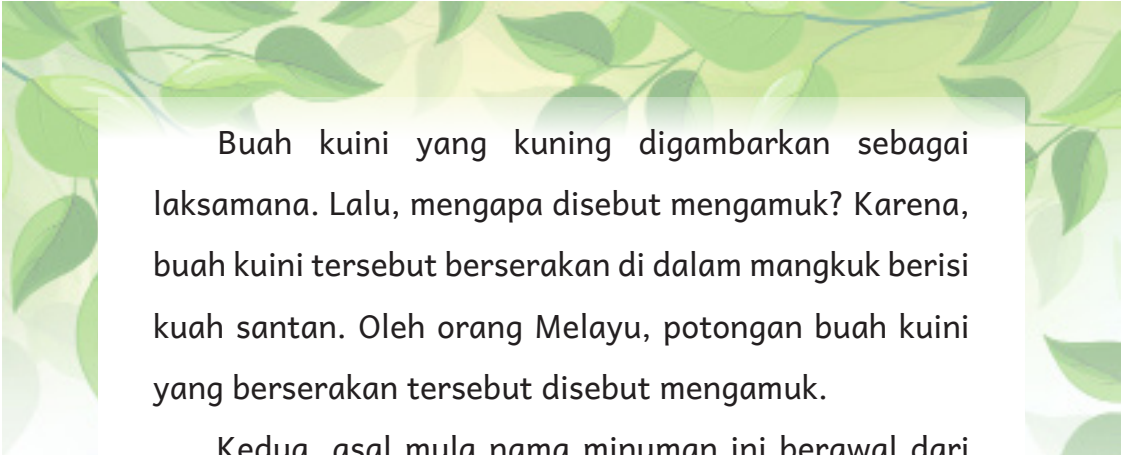
Wow! Nama minuman ini mengejutkan ya! Laksamana mengamuk! Jangan khawatir, minuman ini tidak menakutkan, tetapi justru sangat enak dan nikmat rasanya.

Minuman ini berbahan utama daging buah kuini (sejenis mangga) yang berbau harum. Kuahnya terbuat dari santan dan gula.

Teman-teman, yuk kita telusuri asal mula minuman ini diberi nama laksamana mengamuk! Bagaimana sejarahnya sehingga diberi nama seperti itu oleh masyarakat Riau di masa lalu?

Ada dua versi cerita tentang asal-usul nama minuman laksamana mengamuk. Pertama, dilihat dari warna buah kuini. Kata laksamana mengacu pada ksatria yang memimpin armada perang.

Zaman dahulu, seorang laksamana pada umumnya mengenakan baju teluk belanga berwarna kuning. Sama seperti daging buah kuini yang juga berwarna kuning.

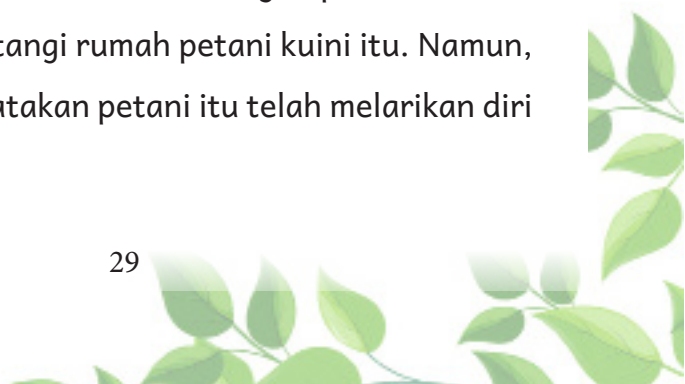


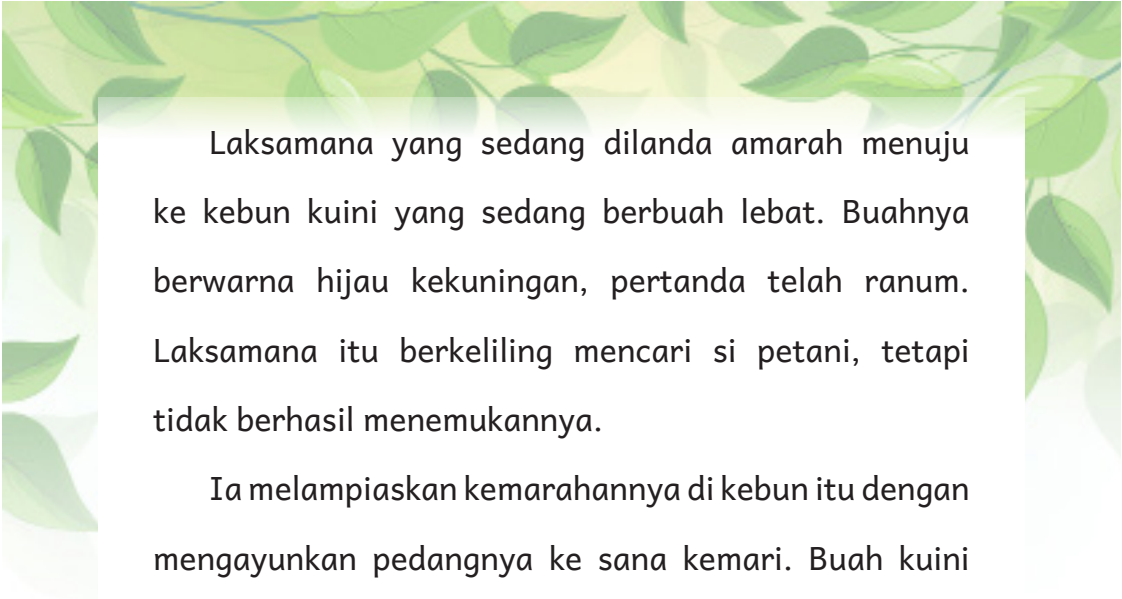
Buah kuini yang kuning digambarkan sebagai laksamana. Lalu, mengapa disebut mengamuk? Karena, buah kuini tersebut berserakan di dalam mangkuk berisi kuah santan. Oleh orang Melayu, potongan buah kuini yang berserakan tersebut disebut mengamuk.

Kedua, asal mula nama minuman ini berawal dari sebuah peristiwa menggemparkan di sebuah kampung. Di kampung tersebut bermukim laksamana kerajaan dengan istrinya yang cantik jelita. Laksamana sering berlayar melaksanakan tugasnya untuk menjaga dan mengawal negeri.

Pada suatu hari laksamana itu baru saja pulang dari berlayar setelah menjalankan tugasnya sebagai abdi kerajaan. Ia menuju kampung untuk bertemu dengan istrinya. Akan tetapi, istrinya tidak ada di rumah. Setelah mencari tahu ke sana kemari, ia mendapat kabar bahwa istrinya dilarikan oleh seorang petani kuini.

Laksamana itu marah besar. Dengan penuh amarah ia bergegas mendatangi rumah petani kuini itu. Namun, orang-orang mengatakan petani itu telah melarikan diri ke kebun kuini.



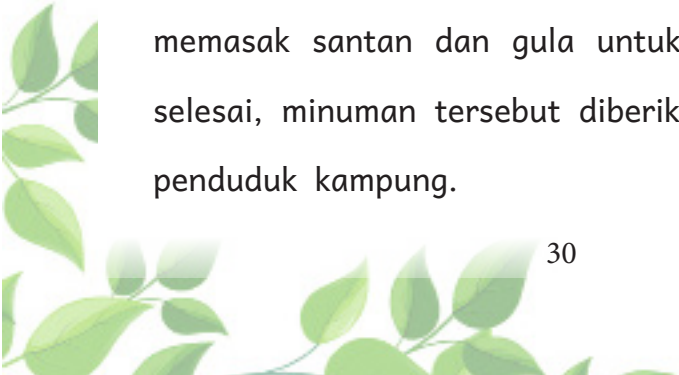


Laksamana yang sedang dilanda amarah menuju ke kebun kuini yang sedang berbuah lebat. Buahnya berwarna hijau kekuningan, pertanda telah ranum. Laksamana itu berkeliling mencari si petani, tetapi tidak berhasil menemukannya.

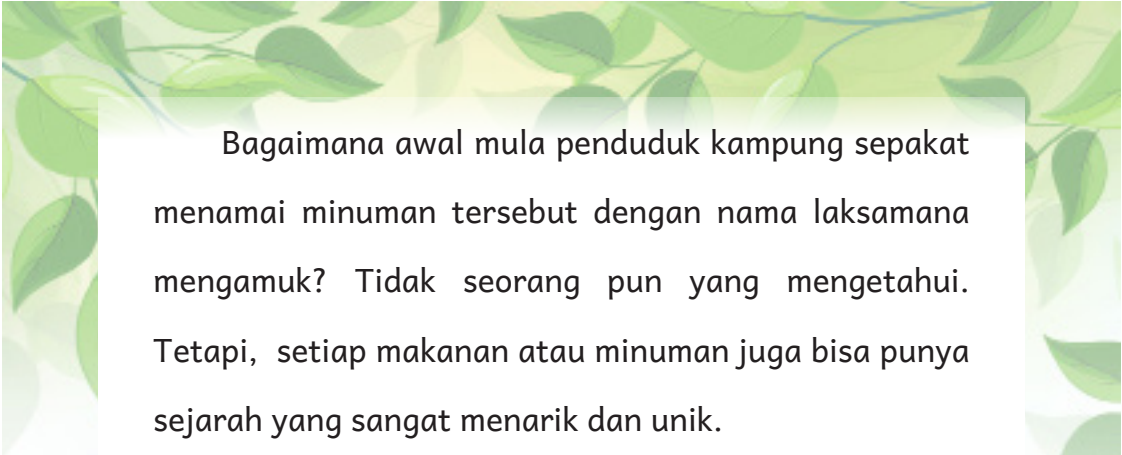
Ia melampiaskan kemarahannya di kebun itu dengan mengayunkan pedangnya ke sana kemari. Buah kuini yang bergelayutan di pohon berjatuhan ke tanah.

Laksamana itu benar-benar melampiaskan segala kemarahannya dengan menebas ranting-ranting kuini. Setelah amarahnya reda, ia kembali ke rumahnya.

Penduduk mendatangi kebun dan menemukan buah kuini yang berserakan di tanah. Mereka mengumpulkan buah-buah kuini tersebut.



Ibu-ibu yang ada di kampung itu mengupas dan memotong-motong buah kuini seperti dadu. Mereka memasak santan dan gula untuk kuahnya. Setelah selesai, minuman tersebut diberikan kepada seluruh penduduk kampung.



Bagaimana awal mula penduduk kampung sepatat menamai minuman tersebut dengan nama laksamana mengamuk? Tidak seorang pun yang mengetahui. Tetapi, setiap makanan atau minuman juga bisa punya sejarah yang sangat menarik dan unik.

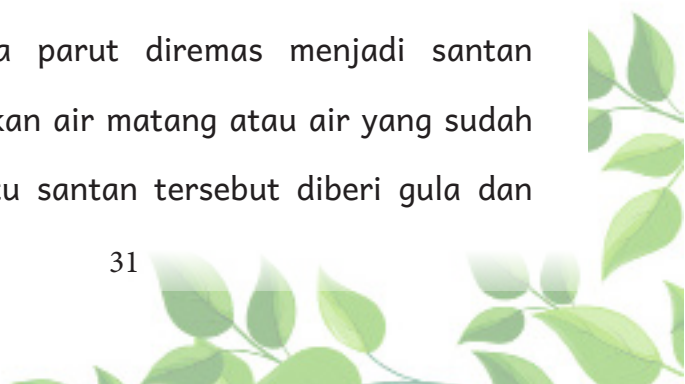
Bahan yang dibutuhkan untuk membuat minuman laksamana mengamuk adalah buah kuini yang sudah matang, santan, dan gula. Kalian bisa mengganti buah kuini dengan mangga atau ambacang.

Kupas buah, dicuci, dan dipotong-potong seperti dadu. Boleh juga dicincang seperti potongan korek api.

Cara membuat laksamana mengamuk sangat sederhana. Kalian bisa mencobanya di rumah. Ayo, kita buat bersama-sama minuman khas Riau ini!

Untuk pembuatan kuahnya ada dua cara. Teman-teman boleh memilih yang mana yang lebih disukai.

Pertama, kelapa parut diremas menjadi santan dengan menggunakan air matang atau air yang sudah direbus. Setelah itu santan tersebut diberi gula dan





Bahan utama pembuatan minuman laksamana mengamuk, yaitu buah kuini, santan, dan gula. Bisa ditambahkan es batu jika suka. (sumber foto: nashwell.blogspot.com; manfaatbuah.com; dan pojoksatu.com)

sedikit garam untuk memperkuat rasa. Setelah itu, masukkan daging buah kuini. Boleh ditambahkan es batu agar lebih segar dan nikmat.

Cara itu lebih praktis dan sederhana. Hasilnya, santan minuman laksamana mengamuk lebih terasa dan terkesan lebih asli.

Kedua, santan kelapa dimasak dengan gula dan daun pandan, serta diberi sedikit garam. Setelah mendidih, angkat dan dinginkan.

Setelah kuah itu dingin, masukkan potongan buah ke dalam kuah. Agar lebih nikmat bisa ditambahkan es batu atau es serut. Minuman laksamana mengamuk dengan cara ini lebih tahan lama.



Inilah minuman khas Riau, laksamana mengamuk. Nikmat, segar, dan juara (sumber foto: jajanan uenak.com).

b. Air Mata Pengantin

Air mata pengantin adalah minuman khas Riau yang manis dan segar. Minuman ini sangat nikmat untuk melepas dahaga pada saat cuaca panas.

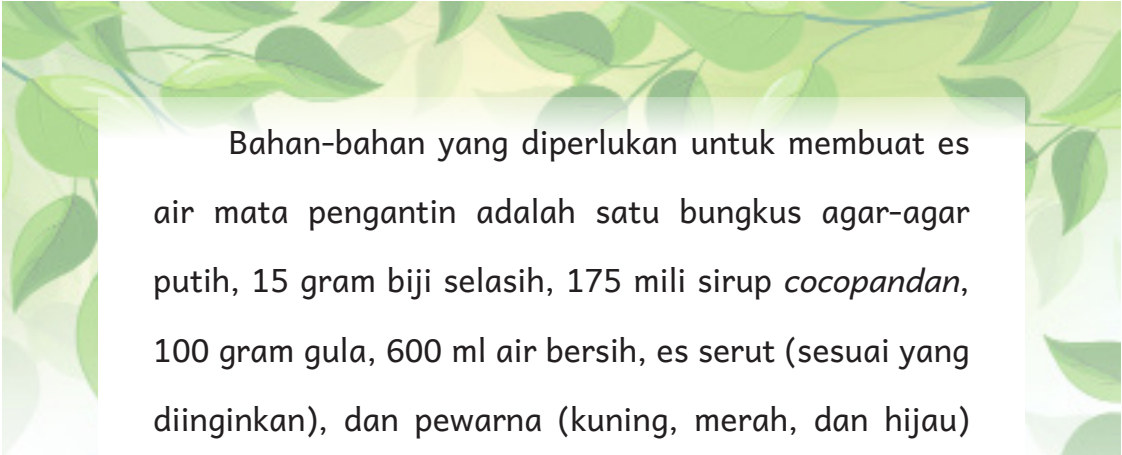
Nama minuman ini juga unik ya! Kenapa disebut air mata pengantin? Apakah ada pengantin yang menangis, lalu air matanya dijadikan minuman?

Tentu saja tidak, Teman-teman! Mana ada air mata dijadikan minuman?

Ternyata, nama tersebut diberikan untuk minuman ini karena bentuk atau rupanya. Minuman ini berbahan dasar agar-agar dan biji selasih.

Agar-agar yang diparut memanjang seperti butiran air mata yang bercucuran. Minuman ini diberi nama air mata pengantin karena penampilannya.

Jadi penasaran ya! Ayo kita ikuti proses pembuatan dan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat es air mata pengantin!



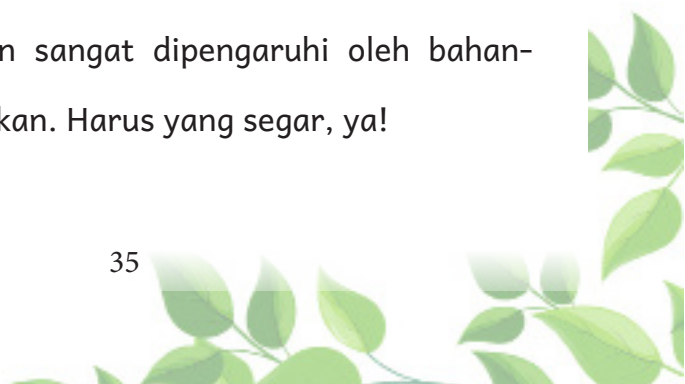
Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat es air mata pengantin adalah satu bungkus agar-agar putih, 15 gram biji selasih, 175 mili sirup *cocopandan*, 100 gram gula, 600 ml air bersih, es serut (sesuai yang diinginkan), dan pewarna (kuning, merah, dan hijau) sehingga seperti pelangi.

Oh ya, teman-teman! Es air mata pengantin ini ada dua macam. Pertama, es air mata pengantin asli atau original. Bahan-bahannya seperti yang sudah kita catat tadi, tidak ada penambahan.

Kedua, es air mata pengantin versi komplit. Versi ini semakin segar karena ditambahkan dengan buah blewah dan sari kelapa.

Kalian mau yang mana? Terserah saja, ya! Hal penting yang harus diingat adalah pastikan semua bahan yang digunakan bagus dan segar.

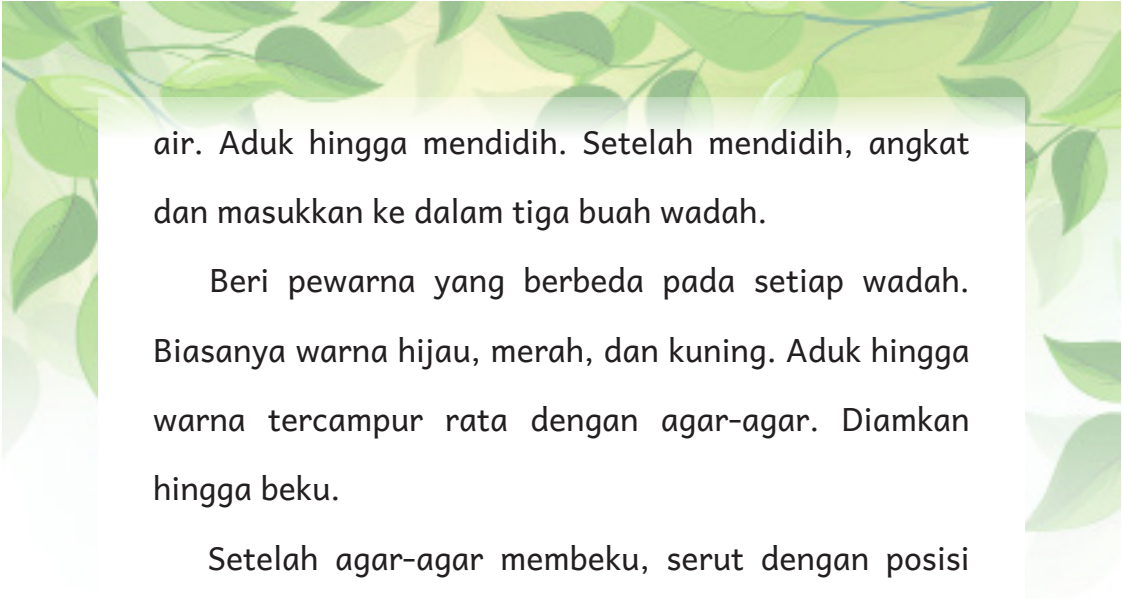
Rasa minuman sangat dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan. Harus yang segar, ya!





Es air mata pengantin. Segar dan nikmat. Parutan agar-agar dan selasih menambah cita rasa minuman ini (sumber foto: www.plimbi.com; muntah.com; kerjanya.com; pojoksatu.com; Pontianak.tribunnews.com).

Kita lanjutkan dengan cara membuat minuman es air mata pengantin. Untuk membuatnya, diawali dengan menyiapkan panci untuk merebus agar-agar, gula, dan



air. Aduk hingga mendidih. Setelah mendidih, angkat dan masukkan ke dalam tiga buah wadah.

Beri pewarna yang berbeda pada setiap wadah. Biasanya warna hijau, merah, dan kuning. Aduk hingga warna tercampur rata dengan agar-agar. Diamkan hingga beku.

Setelah agar-agar membeku, serut dengan posisi memanjang dan dimasukkan ke dalam gelas saji. Tambahkan sirup, biji selasih yang sudah mekar (setelah direndam dengan air panas), dan es serut. Es air mata pengantin siap untuk dihidangkan.

4. Makanan Tradisional Riau

Teman-teman, kita masih menjelajah kuliner di Riau ya! Ada dua makanan tradisional yang akan dibicarakan dalam penjelajahan kita kali ini. Apa saja, ya? Ada roti jala santan durian dan mi sagu khas Selatpanjang.

a. Roti Jala Santan Durian

Roti jala merupakan makanan tradisional khas Melayu. Makanan ini tidak hanya ada di Riau, tetapi juga ada di Sumatera Utara, Semenanjung Malaysia, dan Singapura.

Kenapa dinamakan roti jala? Sebenarnya roti jala tidak termasuk jenis roti karena bentuk dan rasanya tidak seperti roti pada umumnya. Dinamakan roti jala karena berbentuk seperti jala atau jaring.

Wow! Bagaimana cara membuatnya? Ayo kita cari tahu lebih jauh tentang roti jala.

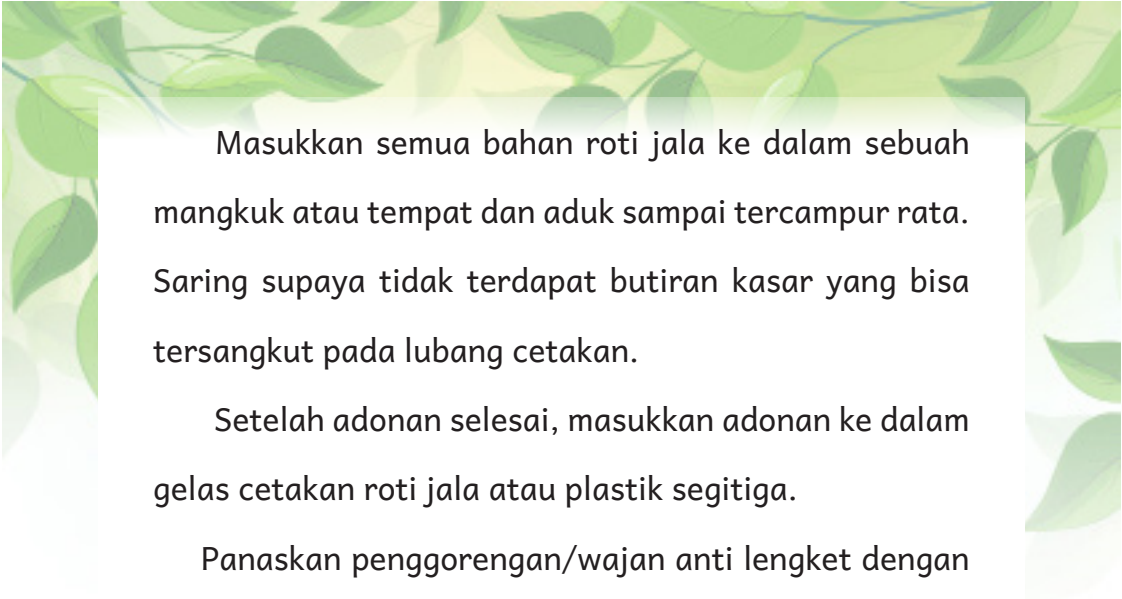
Roti jala bisa disajikan dengan kari (ayam atau daging) atau kuah manis. Kuah manis dapat berupa santan durian, saus coklat, dan srikaya.

Ayo, kita mulai membuat roti jala! Apa saja bahan-bahan yang diperlukan? Catat ya! Ini adalah bahan untuk roti jala: 150 gram tepung terigu, 250 mililiter santan dari seperempat butir kelapa (bisa juga diganti dengan susu cair), dua butir telur ayam, satu sendok garam, dua sendok makan minyak goreng, dan satu sendok makan margarin.

Kita lanjutkan menyediakan bahan untuk saus durian. Kita sediakan 200 gram daging buah durian. Pilih durian yang matang, manis, dan masih segar.

Selanjutnya, sediakan 300 mili santan dari setengah butir kelapa, 100 gram gula merah, 50 gram gula pasir, dan seperempat sendok teh garam. Jangan lupa dua helai daun pandan agar wangi.

Teman-teman, semua bahan sudah tersedia. Ayo, kita mulai membuatnya! Kita mulai dengan membuat rotinya, ya! Jangan lupa mencuci tangan terlebih dahulu! Anak sehat anak yang bersih.



Masukkan semua bahan roti jala ke dalam sebuah mangkuk atau tempat dan aduk sampai tercampur rata. Saring supaya tidak terdapat butiran kasar yang bisa tersangkut pada lubang cetakan.

Setelah adonan selesai, masukkan adonan ke dalam gelas cetakan roti jala atau plastik segitiga.

Panaskan penggorengan/wajan anti lengket dengan api kecil. Semprotkan adonan di atas wajan dengan gerakan membentuk jala atau jaring.

Jika sudah matang, pindahkan roti jala ke piring, balikkan sehingga bagian atas menghadap ke bawah, kemudian digulung. Ada juga yang melipatnya menjadi segitiga, sesuai dengan selera kita masing-masing.



Roti jala santan durian. Makanan khas Melayu ini sangat digemari karena rasanya yang khas. Aroma dan rasa buah durian menambah lezat makanan ini (sumber foto: okezone liestyle.com; dayre.com).

Ulangi sampai adonan habis dan roti jala kita sudah menumpuk di piring. Susun yang rapi agar terlihat cantik dan menggugah selera.

Kita lanjutkan dengan membuat santan durian, ya! Kita masak santan, gula, dan garam hingga mendidih. Aduk-aduk agar santan tidak pecah.

Setelah matang, angkat, dan saring agar kuah lebih bersih serta halus.

Setelah itu dimasak lagi bersama daun pandan dan daging buah durian sambil diaduk sampai mendidih. Aroma durian yang tajam dan wangi berpadu dengan aroma gula dan santan. Hhmm...dari jauh sudah tercium wanginya yang menggoda.

Setelah matang, angkat dan masukkan ke dalam suatu tempat. Sajikan roti jala di atas piring, lalu tuangkan santan durian di atasnya. Roti jala santan durian siap untuk disantap.

b. Mi Sagu Khas Selatpanjang

Teman-teman, kalian tahu tanaman sagu? Di Riau, daerah penghasil sagu terbesar adalah Kabupaten Kepulauan Meranti.

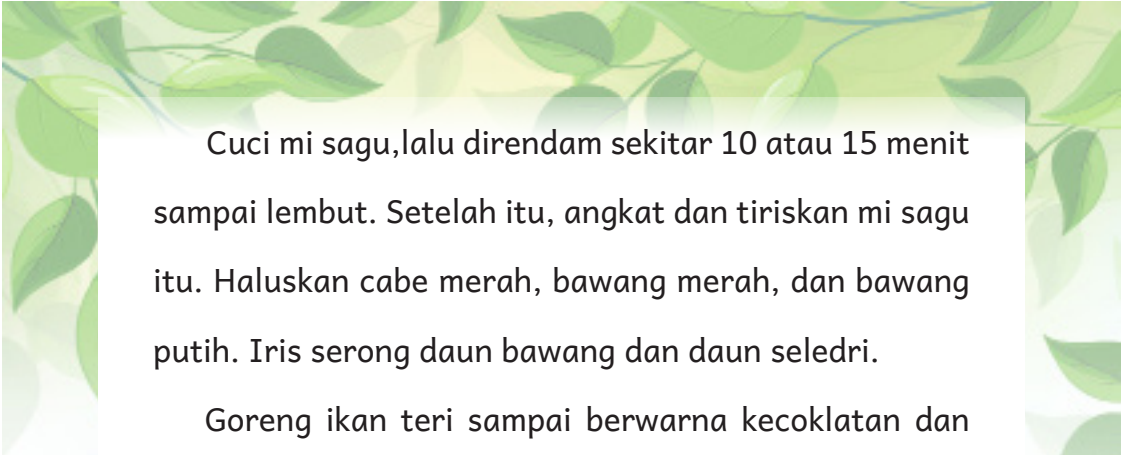
Di daerah ini, tepung sagu diolah menjadi berbagai jenis bahan makanan. Ada yang diolah menjadi mi, cendol, kerupuk, dan sebagainya.

Kita akan membahas tentang mi sagu khas Selatpanjang. Selatpanjang adalah ibu kota Kabupaten Kepulauan Meranti.

Apa saja bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat hidangan mi sagu goreng khas Selatpanjang yang lezat? Ayo, kita sediakan!

Bahan-bahannya 100 gram mi sagu, sebutir telur ayam, 5 siung bawang merah, 100 gram cabai merah, 100 gram teri, sebatang daun bawang dan seledri, penyedap rasa dan garam secukupnya. Jangan lupa minyak goreng untuk menumis.

Kalian bisa memilih mi goreng atau mi rebus. Terserah selera kalian. Ayo kita mulai membuatnya! Kita buat mi sagu goreng dulu, ya!



Cuci mi sagu, lalu direndam sekitar 10 atau 15 menit sampai lembut. Setelah itu, angkat dan tiriskan mi sagu itu. Haluskan cabe merah, bawang merah, dan bawang putih. Iris serong daun bawang dan daun seledri.

Goreng ikan teri sampai berwarna kecoklatan dan garing. Setelah matang, angkat dan tiriskan.

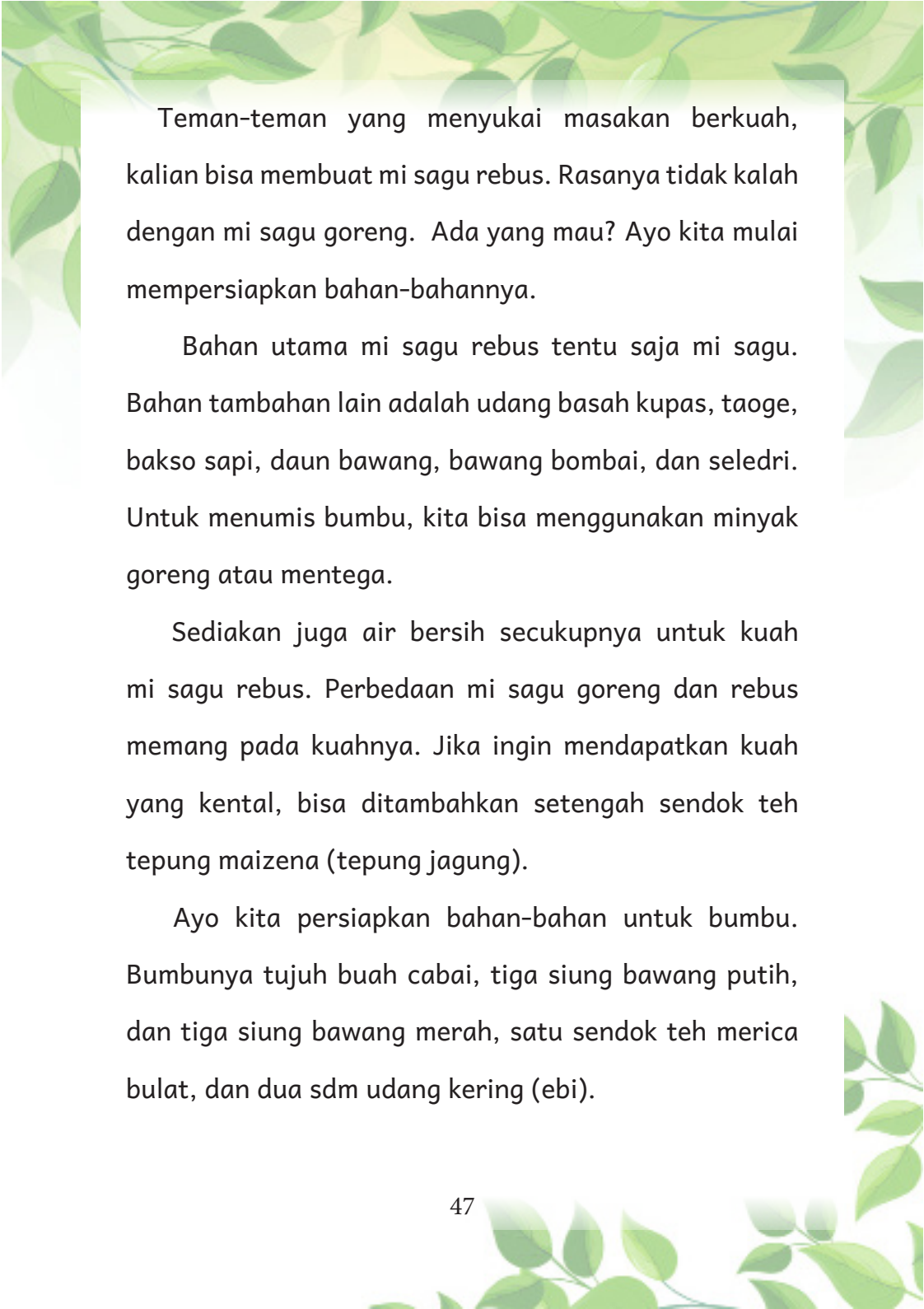
Tumis bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan telur dan garam, lalu diorak-arik. Masukkan daun bawang, aduk-aduk hingga muncul aroma wangi dan bumbu matang.

Tambahkan mi sagu ke dalam wajan, aduk-aduk hingga semua bumbu tercampur rata. Tambahkan garam dan penyedap rasa sesuai selera.

Setelah semua tercampur rata dan matang, angkat dan sajikan ke piring saji. Taburkan teri goreng.



Mi sagu khas Selatpanjang. Mi yang lembut dipadu dengan teri goreng yang garing dan gurih membuat mi sagu semakin lezat (sumber foto: suckittrees.com; www.lestariweb.com; MadArchive-Wodpress.com)

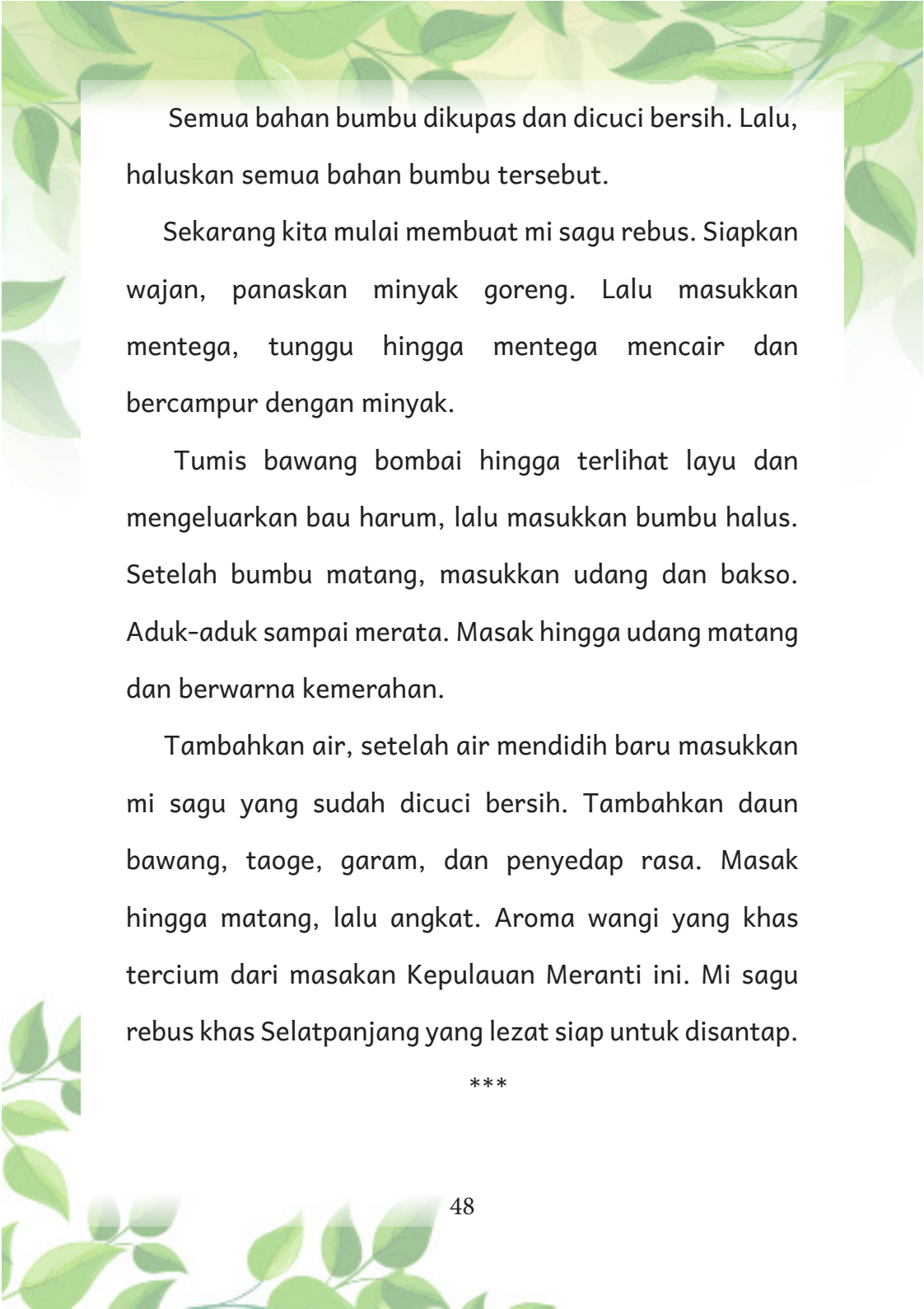


Teman-teman yang menyukai masakan berkuah, kalian bisa membuat mi sagu rebus. Rasanya tidak kalah dengan mi sagu goreng. Ada yang mau? Ayo kita mulai mempersiapkan bahan-bahannya.

Bahan utama mi sagu rebus tentu saja mi sagu. Bahan tambahan lain adalah udang basah kupas, taoge, bakso sapi, daun bawang, bawang bombai, dan seledri. Untuk menumis bumbu, kita bisa menggunakan minyak goreng atau mentega.

Sediakan juga air bersih secukupnya untuk kuah mi sagu rebus. Perbedaan mi sagu goreng dan rebus memang pada kuahnya. Jika ingin mendapatkan kuah yang kental, bisa ditambahkan setengah sendok teh tepung maizena (tepung jagung).

Ayo kita persiapkan bahan-bahan untuk bumbu. Bumbunya tujuh buah cabai, tiga siung bawang putih, dan tiga siung bawang merah, satu sendok teh merica bulat, dan dua sdm udang kering (ebi).



Semua bahan bumbu dikupas dan dicuci bersih. Lalu, haluskan semua bahan bumbu tersebut.

Sekarang kita mulai membuat mi sagu rebus. Siapkan wajan, panaskan minyak goreng. Lalu masukkan mentega, tunggu hingga mentega mencair dan bercampur dengan minyak.

Tumis bawang bombai hingga terlihat layu dan mengeluarkan bau harum, lalu masukkan bumbu halus. Setelah bumbu matang, masukkan udang dan bakso. Aduk-aduk sampai merata. Masak hingga udang matang dan berwarna kemerahan.

Tambahkan air, setelah air mendidih baru masukkan mi sagu yang sudah dicuci bersih. Tambahkan daun bawang, taoge, garam, dan penyedap rasa. Masak hingga matang, lalu angkat. Aroma wangi yang khas tercium dari masakan Kepulauan Meranti ini. Mi sagu rebus khas Selatpanjang yang lezat siap untuk disantap.

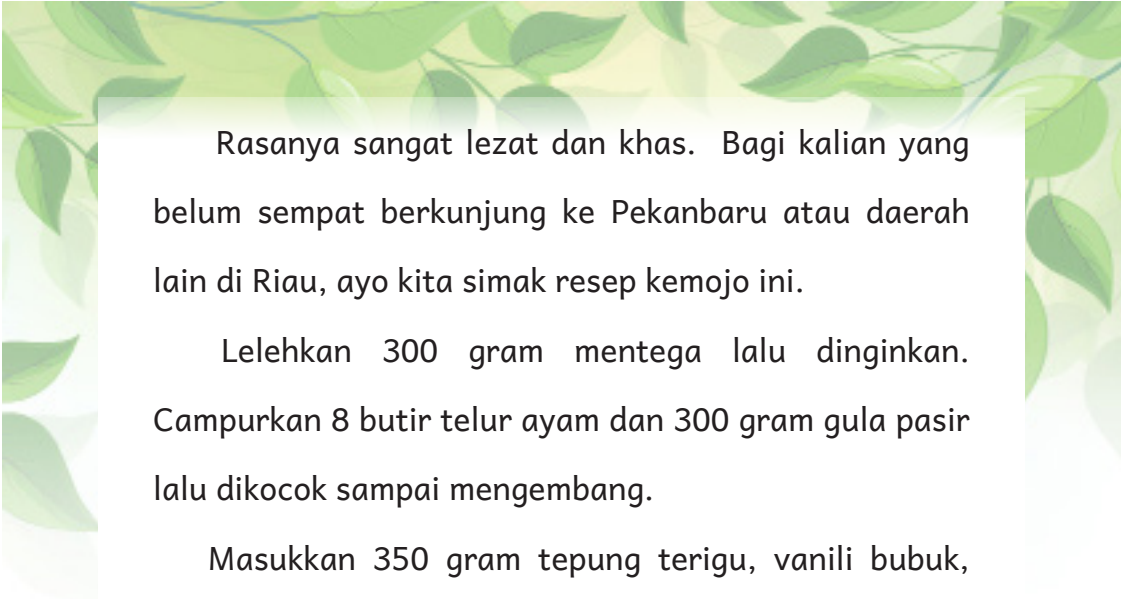
5. Kue Tradisional Riau

Teman-teman, selain makanan dan minuman, di Riau juga banyak macam kue tradisional. Ayo, kita lanjutkan penjelajahan kita untuk berwisata kuliner di Riau! Ada kue kemojo dan boulu berendam. Dua kue tradisional itu sangat terkenal dan digemari di Riau.

a. Kemojo

Kue manis dan legit ini ada juga yang menyebutnya kembojo atau bolu kemojo. Kue ini merupakan kuliner tradisional yang paling populer dan masih bertahan sampai sekarang. Bahkan, di Pekanbaru terdapat beberapa pusat produksi kemojo. Rasanya tidak akan lengkap kunjungan seseorang ke Pekanbaru jika belum mencicipi kue ini.

Kemojo terbuat dari campuran telur, tepung, santan, mentega, vanili bubuk, dan air perasan daun pandan/suji. Kue ini sangat cocok disajikan dalam acara resmi ataupun untuk hidangan sehari-hari.



Rasanya sangat lezat dan khas. Bagi kalian yang belum sempat berkunjung ke Pekanbaru atau daerah lain di Riau, ayo kita simak resep kemojo ini.

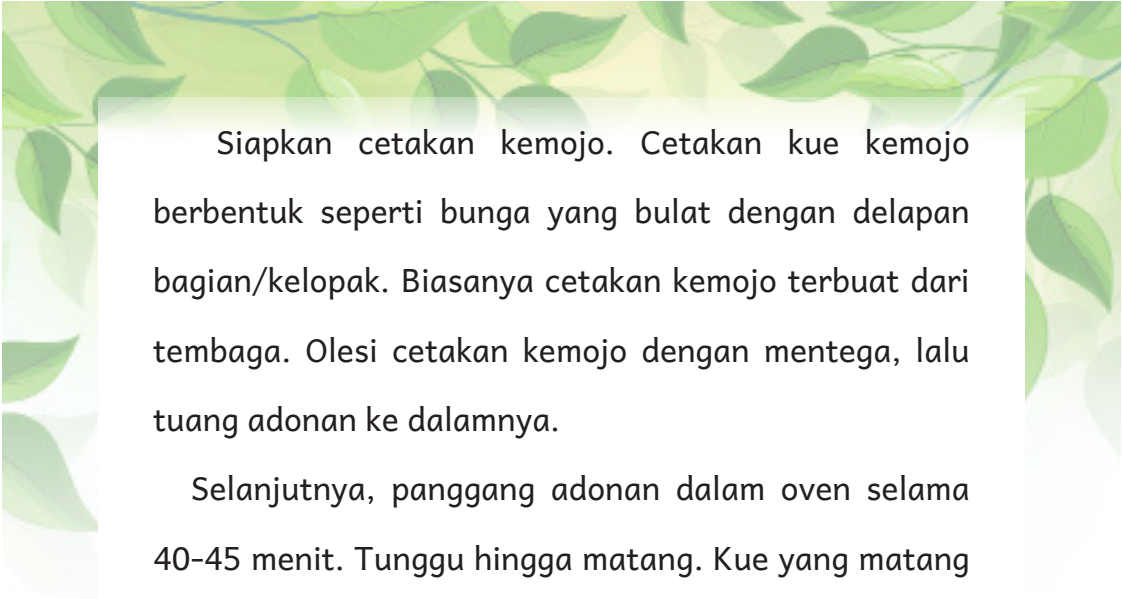
Lelehkan 300 gram mentega lalu dinginkan. Campurkan 8 butir telur ayam dan 300 gram gula pasir lalu dikocok sampai mengembang.

Masukkan 350 gram tepung terigu, vanili bubuk, dan garam halus. Tuangkan 600 mililiter santan kelapa sedikit demi sedikit. Setelah itu tuang mentega yang sudah dilelehkan tadi ke dalam adonan.

Masukkan perasan air daun pandan/suji yang sudah disaring. Aduk adonan perlahan-lahan hingga semua bahan tercampur rata dan adonan menjadi halus. Adonan akan berwarna kehijauan



Kemojo, makanan khas Riau yang masih bertahan dan senantiasanya diminati. Sekarang menjadi salah satu oleh-oleh khas Riau (foto: dapurshofie.com dan www.imgrum.net)



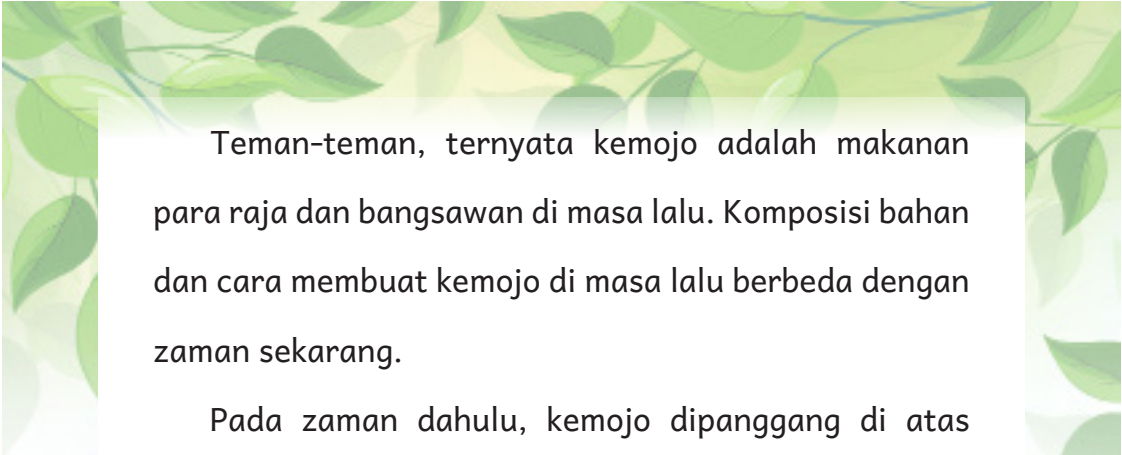
Siapkan cetakan kemojo. Cetakan kue kemojo berbentuk seperti bunga yang bulat dengan delapan bagian/kelopak. Biasanya cetakan kemojo terbuat dari tembaga. Olesi cetakan kemojo dengan mentega, lalu tuang adonan ke dalamnya.

Selanjutnya, panggang adonan dalam oven selama 40-45 menit. Tunggu hingga matang. Kue yang matang pinggiran dan bagian bawah akan berwarna kecoklatan, sedangkan bagian tengah berwarna hijau.

Kemojo rasa pandan ini disebut juga kemojo asli atau orisinal. Rasanya sangat khas.

Beberapa tahun terakhir kemojo dibuat dalam aneka rasa, bentuk, dan ukuran. Ada rasa durian, jagung, kacang merah, dan nangka.

Bentuknya juga bervariasi. Selain menggunakan cetakan bunga delapan kelopak, kue kemojo juga dibuat cetakan segi empat. Kemojo juga dicetak dalam cetakan lebih kecil sehingga tidak perlu dipotong-potong.



Teman-teman, ternyata kemojo adalah makanan para raja dan bangsawan di masa lalu. Komposisi bahan dan cara membuat kemojo di masa lalu berbeda dengan zaman sekarang.

Pada zaman dahulu, kemojo dipanggang di atas tungku dengan api di bawah dan bara di atasnya. Pemangangan dengan cara ini menghasilkan kue dengan rasa dan aroma yang khas dan bercita rasa sangat lezat. Sekarang, kemojo dipanggang di dalam oven agar lebih mudah dan cepat.

Komposisi bahan di masa lalu menggunakan telur yang lebih banyak sehingga lebih halus dan lembut. Sekarang, kemojo dibuat lebih ekonomis dengan mengurangi telur dan mentega. Saat ini kemojo dapat dibuat oleh siapa saja dan menjadi produk industri. Rasanya yang lezat dan bentuknya yang indah menjadikan kemojo sebagai kue favorit di Riau.

b. Boulu Berendam

Teman-teman, nama kue ini lucu juga ya! Boulu berendam atau bolu yang berendam. Kue ini sering mandi ya? Hehehe. Ada-ada saja! Kue ini makanan khas dari Kabupaten Indragiri Hulu. Ada yang menyebut kue ini dengan nama halue telur.

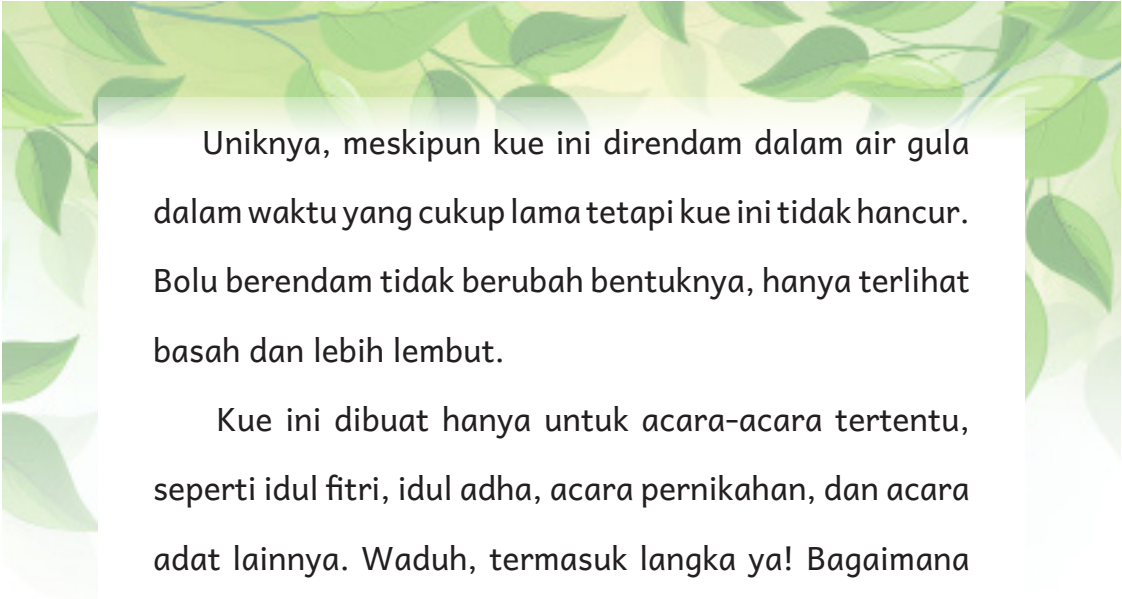
Kue ini sangat sulit ditemukan di toko atau warung. Konon, kue ini adalah makanan khusus untuk raja-raja Indragiri di masa lalu.

Ada kepercayaan masyarakat, jika orang luar memakan kue ini, ia tidak akan pernah melupakan orang Melayu dan akan datang lagi ke Tanah Melayu. Unik juga ya!

Mengapa kue ini dikatakan berendam? Ternyata, karena kue ini setelah matang direndam di dalam air gula putih, seperti manisan buah-buahan. Rasanya sangat manis.



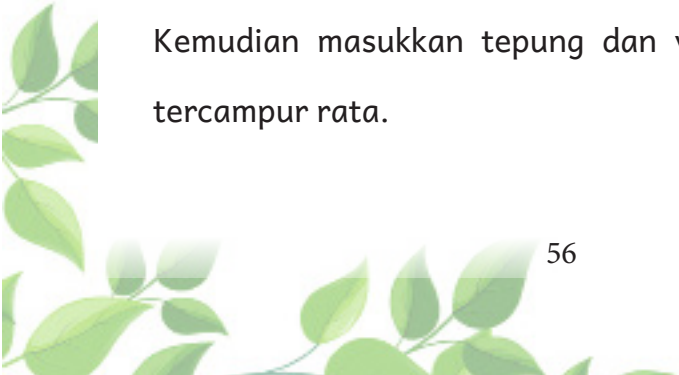
Boulu berendam atau halue telur ini sangat manis dan lembut. Wangi air gula menambah aroma kue ini (foto: bertuahpos.com)



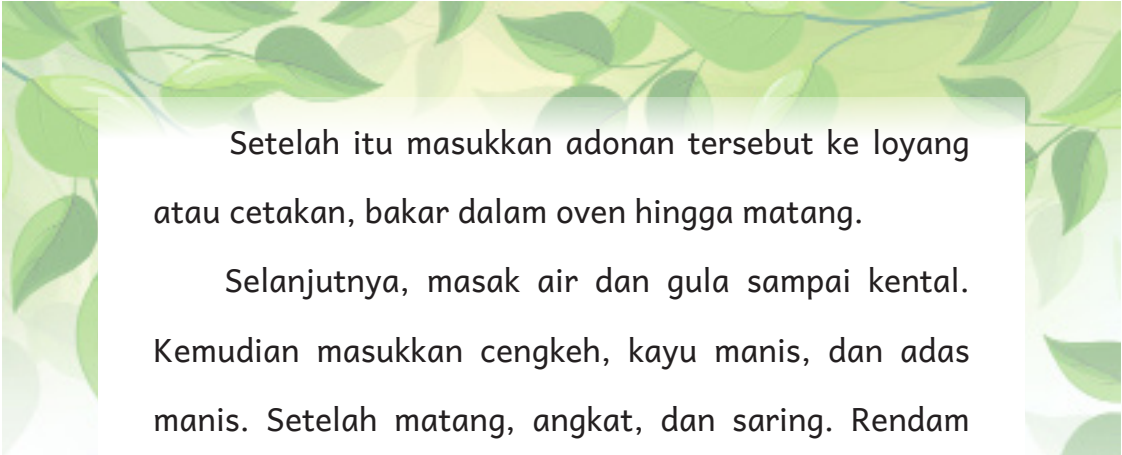
Uniknya, meskipun kue ini direndam dalam air gula dalam waktu yang cukup lama tetapi kue ini tidak hancur. Bolu berendam tidak berubah bentuknya, hanya terlihat basah dan lebih lembut.

Kue ini dibuat hanya untuk acara-acara tertentu, seperti idul fitri, idul adha, acara pernikahan, dan acara adat lainnya. Waduh, termasuk langka ya! Bagaimana membuat dan bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan untuk menghasilkan broule berendam yang sedap?

Bahan-bahan yang diperlukan adalah 3 butir telur ayam, $\frac{1}{2}$ sendok gula pasir kasar, 2 sendok tepung terigu, vanili secukupnya, secangkir gula kasar, setengah gelas air mentah, cengkeh, kayu manis, adas manis, dan 1 ons margarin.



Membuat broule berendam diawali dengan mengocok gula dan telur hingga mengembang dengan mixer. Kemudian masukkan tepung dan vanili, aduk hingga tercampur rata.



Setelah itu masukkan adonan tersebut ke loyang atau cetakan, bakar dalam oven hingga matang.

Selanjutnya, masak air dan gula sampai kental. Kemudian masukkan cengkeh, kayu manis, dan adas manis. Setelah matang, angkat, dan saring. Rendam bolu dalam air gula. Selesai.

Teman-teman, kita sudah menjelajahi daerah Riau untuk menikmati kuliner tradisional. Apakah kalian berminat untuk mencicipi? Ayo datang ke Riau!

Bagi yang belum sempat berkunjung ke Riau, kalian bisa mencoba resepnya di rumah. Siapa tahu, setelah membaca buku ini kalian jadi ingin memasak.

Teman-teman, Indonesia sangat kaya dengan kuliner tradisional. Beragam dan khas. Ayo mengenal dan mencintai kuliner tradisional di seluruh Indonesia!

Biodata Penulis



Nama : Fatmawati Adnan
Ponsel : 08127612387
Pos-el : fatmaadnan@yahoo.com
Akun Facebook : Fatma Adnan
Alamat kantor : Balai Bahasa Riau
Kampus UR Pekanbaru
Bidang keahlian : Bahasa Indonesia

Riwayat pekerjaan/profesi (10 tahun terakhir):
2003–kini: Fungsional Peneliti Balai Bahasa Riau

Pendidikan Terakhir: Pascasarjana Pendidikan Bahasa Indonesia UPI Bandung (2016)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):
Ujang Pengkau (2008)

Informasi Lain:

Bekerja sebagai peneliti pada Balai Bahasa Riau, tahun ini dipercaya sebagai editor kolom “Alinea” di Harian Riau Pos dan jurnal “Madah” Balai Bahasa Riau. Mengikuti berbagai seminar nasional dan internasional sebagai peserta atau pemakalah. Pernah menjadi pemakalah di Brunei Darussalam, Malaysia, Semarang, Bali, Yogyakarta, Solo, Bandung, Jakarta, Manado, Wakatobi, dan Pekanbaru.

Biodata Penyunting

Nama : Muhammad Jaruki
Pos-el : m.jaruki@yahoo.com
Bidang Keahlian : Peneliti

Riwayat Pekerjaan

Sejak tahun 1987--sekarang menjadi peneliti sastra di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Jurusan Sastra Indonesia, Fakultas Sastra dan Budaya Universitas Diponegoro, Semarang.
2. S-2 Pendidikan Bahasa Universitas Negeri Jakarta

Biodata Ilustrator

Nama : Fandi Agusman, S.Kom.
Pos-el : fandiagusman08@gmail.com
Bidang Keahlian: Ilustrasi dan desain

Riwayat Pekerjaan:

Tahun 2003—sekarang sebagai Staf Tata Usaha Balai Bahasa Riau

Pengalaman Ilustrasi/desain:

1. Mendesain Cover Kamus Melayu Siak - Indonesia
2. Mendesain Banner, Spanduk dan Merk/Logo

Informasi Lain:

Dilahirkan tanggal 10 Agustus 1983. Kuliah di Sekolah Tinggi Manajemen Informatika Komputer (STMIK) Riau tahun 2005—2010 dan menaruh minat pada ilustrasi dan Desain grafis.

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.