

# TABLE OF CONTENTS

**Sosial Budaya** ..... 2

# SOSIAL BUDAYA

## ENSIKLOPEDIA MAKANAN TRADISIONAL AWETAN SUKU MELAYU KABUPATEN KAYONG UTARA

Makanan tradisional awetan khas Melayu Kabupaten Kayong Utara umumnya mencakup hidangan seperti ikan asin, teri asin, dan dodol. Proses pengawetan menggunakan mencakup metode tradisional seperti pengeringan atau pengasinan, menjadikannya tahan lama dan cocok untuk disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Hidangan ini mencerminkan keanekaragaman rasa khas melayu sambil menjaga keberlanjutan melalui cara pengolahan yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

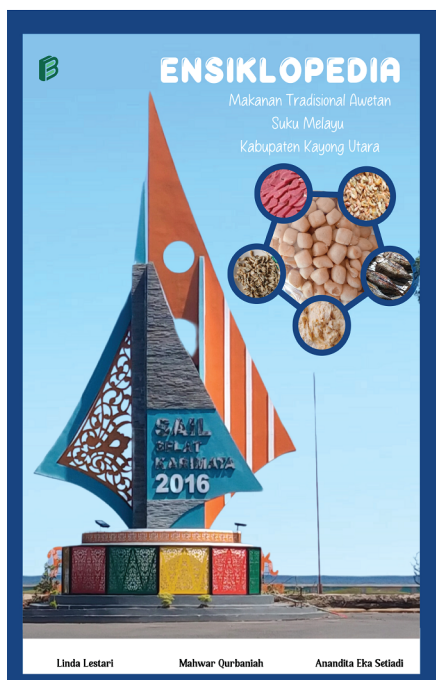
Diketahui terdapat 28 jenis makanan tradisional awetan suku Melayu Kabupaten Kayong Utara yang diolah dari 9 jenis tumbuhan dan 19 jenis hewan dari proses pengolahannya terdapat 5 cara pengolahan proses makanan awetan yaitu:

1. Proses pengeringan adalah suatu cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian besar air dari bahan menggunakan energi panas makanan tradisional awetan suku Melayu Kabupaten Kayong Utara yang diawetkan dengan cara ini antara lain Rebung kering, ikan asin, ikan teri, udang kering.
2. Proses fermentasi ialah proses alami saat mikroorganisme seperti ragi dan bakteri mengubah karbohidrat makanan tradisional awetan suku Melayu Kabupaten Kayong Utara yang diawetkan dengan cara ini antara lain pekasam Rebung, tempoyak, tape, pedak Gembung, cincalok, belacan, pekasam pempahat dan pekasam kerang.
3. Proses pemanisan yaitu pemberian gula dalam jumlah yang banyak sehingga bakteri tidak hidup dan berkembang. Makanan tradisional awetan suku Melayu Kabupaten Kayong Utara yang diawetkan dengan cara ini yaitu dodol labu, dodol ubi jalar, dodol pepaya dodol ketan, lempok durian, cengkaruk dan masekat kelapa.
4. Proses pengasapan merupakan salah satu cara untuk pengawetan dengan memanfaatkan sumber panas yang berasal dari asap hasil pembakaran kayu atau bahan lainnya makanan tradisional suku Melayu Kabupaten Kayong Utara yang diawetkan dengan cara ini adalah ikan salai.
5. Proses penggorengan dapat didefinisikan sebagai proses pemasakan dan pengeringan produk dengan media panas berupa minyak sebagai media pindah. panas makanan tradisional adalah suku Melayu Kabupaten Utara yang diawetkan dengan cara ini adalah amplang.

[Read More](#)

**SKU:** N/A

**Price:** Rp85.000 Harga aslinya adalah: Rp85.000. Rp72.250 Harga saat ini adalah: Rp72.250.







# INDEX

## E

Ensiklopedia Makanan Tradisional Awetan Suku Melayu Kabupaten Kayong Utara 1