

Indonesia Tuan Rumah KTT AIS Forum 2023

**YUK! KENALAN SAMA
KULINER KHAS PESISIR**
#DiIndonesiaAja



A close-up photograph of several skewers of Sate Ulat Sagu. The skewers are made of wooden sticks and are loaded with small, golden-brown, cylindrical pieces of sago that have been rolled into a spiral shape. They are being grilled over a bed of dark charcoal on a metal grate. The background is slightly blurred, showing more skewers and the grill.

Kepulauan Raja Ampat

Sate Ulat Sagu

Makanan khas Raja Ampat satu ini memiliki rasa yang berbeda dari yang lain. Kelezatannya tidak kalah enak dengan sate pada umumnya. Ketika ke Raja Ampat, kamu harus mencoba Sate Ulat Sagu.

A close-up photograph of several pieces of Martabak Sagu. The pastries are light-colored, possibly white or pale yellow, and have a soft, porous texture. They are filled with a dark, thick, reddish-brown sauce, likely a sweet red chili or peanut sauce. The pastries are arranged in a slightly overlapping manner, showing the filling inside.

Martabak Sagu

Berbeda dengan martabak pada umumnya, bahan dasar sago dicampur dengan gula merah lalu digoreng. Cita rasanya yang manis pastinya jadi istimewa. Kamu harus mencicipi makanan yang satu ini ketika berkunjung ke Raja Ampat.

Kepulauan Riau

Gonggong

Siput laut yang banyak ditemukan di perairan laut Riau. Rasanya sangat unik dan nikmat disantap selagi hangat, yang diolah dengan cara direbus bersama bumbu rempah khas. Makanan ini bisa Anda temukan di Batam, Tanjung Pinang dan seluruh wilayah Kepulauan Riau.



Mie Lendir

Makanan khas Kepulauan Riau ini berbahan dasar mie kuning, tauge, irisan cabe, telur rebus dengan kuah kental berwarna kecoklatan yang pedas terbuat dari kacang tanah campuran sagu, sehingga berbentuk lendir. Mie Lendir ini dapat Anda temui di Batam, Tanjung Pinang dan wilayah Kepulauan Riau lainnya.

Kepulauan Seribu

Janda Mengandang

Kue ini dijuluki demikian karena menurut cerita, awalnya kue ini dibuat untuk bekal para suami pergi melaut. Bercita rasa manis legit, terbuat dari tepung beras, sagu, serta ampas kelapa. Kemudian, adonan ini dikukus dan disajikan dengan gula merah cair.



Talam Ikan

Talam ikan merupakan kuliner khas Kepulauan Seribu, tepatnya Pulau Pramuka. Jika dilihat dari sisi bentuknya, kue ini mirip dengan kue talam pada umumnya dengan tekstur kenyal dan lembut. Terbuat dari tepung beras yang dikukus hingga bertekstur kenyal dan ditaburi ikan cincang gurih.

Dalam rangka mendukung suksesnya
KTT AIS Forum 2023 pada 10-11 Oktober,
yuk bangga jadi warga negara kepulauan
dan jalan-jalannya tetep
#DiIndonesiaAja

