

## PENGOLAHAN BABI RICA KHAS MANADO YANG DI KREASIKAN MENJADI MAKANAN KHAS KALIMANTAN

**Ungan Rimpi Melkize<sup>1</sup>, Bernadus Belawing<sup>2</sup>, Valdino Julianto  
Jehabu<sup>3</sup>, Ni Putu Dyah Krismawintari<sup>4</sup>**

<sup>1234</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika, Pendidikan, Pariwisata dan Humaniora,  
Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali,  
Indonesia  
Email :20110101143@undirabali.ac.id

### ABSTRAK

Babi Rica merupakan makanan khas yang berasal dari Manado yang terkenal dengan kepedasannya. Hidangan ini menggabungkan daging babi yang dipotong berbentuk dadu dengan bumbu pedas yang khas kalimantan sehingga menciptakan cita rasa yang baru dan khas. Latar belakangnya terkait dengan budaya kuliner Manado yang kaya dan beragam. Hidangan ini juga menjadi representasi penting dari keanekaragaman kuliner Indonesia. Pada artikel ini akan melakukan Pengolahan Babi Rica Khas Kalimantan Timur. Artikel yang menjelaskan proses dan nilai-nilai penting yang terkandung dalam hidangan tradisional. Artikel ini mencoba menjelaskan latar belakang, mengidentifikasi tujuan, dan membahas manfaat dari hidangan ini dalam konteks kuliner. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk memahami asal-usul, karakteristik, dan pengolahan Babi Rica. Dengan menggali sejarah dan budaya yang melatarbelakangi hidangan ini. Artikel ini diharapkan dapat membantu dalam melestarikan warisan kuliner Indonesia dan mengenalkannya kepada masyarakat luas dan juga memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pengolahan Babi Rica khas Kalimantan Timur serta dapat meningkatkan penghargaan terhadap keragaman kuliner Indonesia. Artikel ini juga dapat menjadi referensi untuk mereka yang ingin memasak atau merasakan hidangan ini dengan lebih baik. Melalui artikel ini, diharapkan untuk memberikan wawasan yang lebih baik tentang "Babi Rica" dan kontribusinya terhadap kekayaan budaya dan kuliner Indonesia, sambil merayakan cita rasa dan keunikan hidangan ini.

**Kata kunci:** Pengolahan, Babi Rica, Tradisional, Budaya

### 1. Pendahuluan

Pengolahan daging babi rica merupakan tradisi kuliner yang melekat pada budaya Manado, Sulawesi Utara. Sajian ini ditandai dengan daging babi yang dimasak dalam bumbu rica-rica, memberikan cita rasa pedas khas yang menggugah selera. Namun, perkembangan kuliner tidak mengenal batas wilayah, dan inovasi kuliner terus berkembang, memungkinkan penyebaran dan adaptasi masakan dari satu daerah ke daerah lain. Salah satu contohnya adalah pengolahan daging babi rica yang di kreasikan menjadi hidangan khas Kalimantan. Kalimantan, sebagai pulau terbesar di Indonesia, memiliki keberagaman budaya dan kuliner yang unik. Kreasi kuliner lokal menjadi cerminan adaptasi dan integrasi budaya yang menghasilkan hidangan dengan karakteristik baru. Pada konteks ini, pengolahan daging babi rica Manado menjadi hidangan khas Kalimantan menciptakan harmoni cita rasa yang menarik, menyatukan kekayaan bumbu rica-rica dengan sentuhan lokal yang khas.

## 2. Metode

Pengolahan Babi Rica Khas Manado yang dikreasikan menjadi makanan khas Kalimantan menggabungkan kearifan tradisional dengan inovasi kuliner. Pertama-tama, daging babi dipersiapkan dengan membersihkan dan memotong sesuai selera. Dalam proses memasak, daging dicampur dalam campuran bumbu Rica-Rica Manado yang terdiri dari cabai rawit, cabe merah keriting, bawang merah, bawang putih, kemiri, daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, dan kunyit. Setelah itu, bumbu lokal Kalimantan ditambahkan untuk memberikan sentuhan khas daerah tersebut. Pentingnya metode ini adalah mempertahankan keaslian rasa Rica-Rica Manado sambil mengakomodasi keanekaragaman bumbu lokal Kalimantan. Proses penggabungan bumbu dan metode pemasakan yang tepat memastikan bahwa hidangan menciptakan perpaduan rasa yang seimbang dan memuaskan. Selain itu, metode ini menciptakan fleksibilitas dalam penyesuaian rasa sesuai dengan preferensi pribadi, memberikan pengalaman kuliner yang personal dan beragam. Metode ini juga mencerminkan adaptasi terhadap bahan lokal, menyesuaikan bumbu dan teknik memasak dengan ketersediaan sumber daya di Kalimantan. Dengan memasukkan elemen-elemen lokal, pengolahan ini tidak hanya menciptakan hidangan yang lezat, tetapi juga memberikan dukungan pada ekonomi lokal melalui pemanfaatan bahan-bahan setempat. Sebagai tambahan, proses ini membuka peluang untuk inovasi lebih lanjut dalam menggali kekayaan kuliner Indonesia yang beragam.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Hasil dari pengolahan daging babi rica khas Manado yang dikreasikan menjadi makanan khas Kalimantan menciptakan sebuah simbiosis rasa yang memukau. Melalui inovasi kuliner ini, cita rasa pedas khas Rica-Rica Manado berpadu dengan kearifan lokal Kalimantan, membentuk hidangan yang merangsang selera dan menghadirkan pengalaman kuliner yang berbeda. Proses penggabungan bumbu-bumbu dari dua tradisi kuliner yang kaya menciptakan identitas rasa baru yang unik, memperkaya keragaman kuliner Indonesia. Pembahasan lebih lanjut melibatkan konsep adaptasi terhadap lingkungan sekitar. Penggunaan bahan lokal Kalimantan dalam pengolahan menunjukkan kearifan dalam memanfaatkan sumber daya setempat dan menjaga keberlanjutan kuliner. Hal ini tidak hanya menciptakan variasi rasa, tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal. Dengan mempertahankan keaslian rasa Rica-Rica Manado dan menyesuakannya dengan bahan-bahan lokal, hasil pengolahan ini menciptakan sebuah kuliner yang terhubung erat dengan keberagaman alam dan budaya Kalimantan.

## 4. Simpulan

Dalam pengolahan daging babi rica khas Manado yang dikreasikan menjadi makanan khas Kalimantan, tergambar sebuah harmoni rasa yang menggabungkan kekayaan bumbu dua daerah yang berbeda. Hidangan ini berhasil menciptakan identitas kuliner baru yang memukau, melibatkan cita rasa pedas khas Rica-Rica Manado yang menyatu dengan sentuhan bumbu lokal Kalimantan. Proses adaptasi terhadap bahan lokal juga memberikan kontribusi positif terhadap keberlanjutan kuliner, memperkuat konektivitas antara kearifan tradisional dan inovasi kuliner. Pentingnya pengolahan ini tidak hanya terletak pada aspek rasa, tetapi juga membuka peluang dalam konteks pariwisata kuliner. Hidangan hasil kreativitas ini memiliki potensi untuk menjadi daya tarik bagi para pelancong kuliner yang ingin menjelajahi dan merasakan

kekayaan kuliner Kalimantan. Kesuksesan pengolahan ini menjadi bukti akan fleksibilitas kuliner dalam menciptakan identitas yang bersifat dinamis, seiring dengan pertumbuhan eksplorasi rasa dan tradisi yang terus berkembang. Sebagai catatan penting, pengolahan ini menjadi cerminan semangat kerukunan budaya Indonesia, di mana dua tradisi kuliner yang unik dapat bersatu dalam sebuah hidangan yang menarik. Melalui kreasi kuliner, tidak hanya rasa yang terhubung, tetapi juga keberagaman alam dan kearifan lokal yang menjadi bagian tak terpisahkan dari pengalaman kuliner yang tak terlupakan.

## 5. Daftar Rujukan

- Ambadar, D. (2018). The Spicy Sensation: Culinary Identity and Globalization of Manadoese Cuisine. *Human Arenas*, 1(2), 147–162.
- Ardhana, I. K., & Yulianto, E. (2019). Culinary Tourism of Rica-Rica in Manado. *E3S Web of Conferences*, 125, 01020
- Effendy, Rochmad, et al. "Mengglobalkan Makanan Tradisional Lewat Media Sosial Youtube sebagai Budaya Tandingan (Studi Food Vlogger Nex Carlos sebagai Media Promosi Kuliner Lokal)." *Jurnal Nomosleca* 7.1 (2021): 148-159.
- Riswanto, Ari, et al. *EKONOMI KREATIF: Inovasi, Peluang, dan Tantangan Ekonomi Kreatif di Indonesia*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023.
- Santosa, R. (2020). Pariwisata Kuliner Sebagai Pendorong Ekonomi Lokal. *Jurnal Ilmiah Wisata*, 5(2), 179–193.
- Setiawan, B., & Saroinsong, R. (2018). Exploring Culinary Heritage through Culinary Tourism: A Case Study of Manado Culinary Heritage. *SHS Web of Conferences*, 42, 00045
- Soemarno, P. (2019). *Kuliner Indonesia: Dari Sambel Kemangi Sampai Dendeng Balado*. Kepustakaan Populer Gramedia.
- Suwiti, N. K., & Sumarjan, N. (2019). Inovasi Kuliner: Kajian Fungsi dan Karakteristik pada Menu Fusion. *Jurnal Komunikasi*, 14(2), 1–15.
- Syamsul Rahman, S. T. P. *Pengembangan industri kuliner berbasis makanan tradisional khas Sulawesi*. Deepublish, 2021.
- Varanida, Dea. "Komunikasi dalam Integrasi Sosial Budaya antar Etnis Tionghoa dan Pribumi di Singkawang." *Jurnal Ilmu Komunikasi* 14.1 (2016): 13-21.

