

# 12 Kuliner Nusantara yang Enak dan Mudah Dibuat



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

12 Kuliner Nusantara yang Enak dan Mudah Dibuat

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## CARA MEMASAK

---

Beragam nama kuliner otentik Nusantara yang menggugah selera, mungkin bahkan bisa mencapai ratusan jenis. Dari yang lezat kue basah, hingga gurih makanan kering, serta menu utama yang menggoda. Setiap hidangan Nusantara memiliki kekayaan rasa dan harum rempah yang tak tertandingi, menjadikannya sebuah identitas yang tak tergantikan.

Anda pasti semakin penasaran kan untuk mengetahui deretan [kuliner Nusantara](#) yang akan kami bahas kali ini? Yuk, simak daftar 12 kuliner khas nusantara berikut ini.

# DAFTAR KULINER KHAS NUSANTARA YANG MUDAH

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



# DIBUAT

Kuliner nusantara memang sangat kaya akan makanan khas di setiap daerahnya. Tapi, pada kali ini kami hanya akan mengulas 12 kuliner khas Nusantara. Berikut di antaranya:

## 1. Bakpia Kukus

Baru-baru ini, tren kuliner menghadirkan sebuah kejutan lezat bernama Bakpia Kukus. Tampilannya yang seperti roti dengan lapisan kulit empuk di luar, mengundang selera. Ukurannya lebih besar dari Bakpia panggang biasa, dan berbagai varian rasa seperti brownies keju, cokelat, stroberi, kacang hijau, serta kombinasi cokelat dan keju siap memanjakan lidah Anda. Kelembutan teksturnya dan rasa lezatnya menjadikan Bakpia Kukus ini favorit para pelancong kuliner.

## 2. Rengginang

Rengginang, camilan khas Jawa Barat yang telah meluas ke seluruh pelosok Jawa, menghadirkan sensasi gurih dan renyah yang tak terlupakan. Informasi yang kami dapatkan mengungkapkan bahwa Rengginang berasal dari masyarakat Betawi. Hingga saat ini, gurihnya rasa dan renyahnya tekstur menjadikan Rengginang tetap dicintai banyak orang.

## 3. Lempah Ikan Tenggiri

Kuliner istimewa dari kepulauan Bangka Belitung, Lempah Ikan Tenggiri, memukau dengan citarasa kuah bumbu kuning yang otentik. Ikan Tenggiri atau kakap menjadi bahan utama, diberi sentuhan kuah bumbu kuning yang kuat citarasa. Kelezatan kuah ini semakin terasa berkat tambahan belimbing wuluh yang segar.

## 4. Lumpia Semarang

Jangan lewatkan Lumpia saat berkunjung ke Semarang! Dua jenis lumpia asli Semarang, basah dan kering (goreng), akan memanjakan lidah Anda. Kedua varian ini menghadirkan cita rasa yang lezat, menggoda siapa pun yang mencicipinya.

## 5. Pempek Palembang

Tidak asing lagi, Pempek Palembang telah menjelma menjadi makanan ikonik. Tepung, daging ikan halus, dan bumbu rahasia di balik cita rasa gurihnya. Guyuran kuah cuka yang khas semakin memperkaya rasa gurih makanan ini.

## 6. Ayam Betutu Bali

Bali tak hanya menyuguhkan keindahan alamnya, tapi juga kuliner unik seperti Ayam Betutu. Berbeda dari ayam bakar lainnya, Ayam Betutu memiliki aroma wangi daun pisang yang membungkusnya. Kuliner ini adalah perpaduan sempurna antara Bali dan cita rasa yang menggugah selera.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## 7. Gudeg Jogja

Gudeg lahir dari kreativitas di tengah masa sulit. Mengolah buah nangka muda menjadi hidangan lezat yang tahan lama, Gudeg menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan kuliner Jawa. Kelezatannya yang legendaris tetap hadir hingga hari ini.

## 8. Sayur Lodeh

Tidak perlu bahan-bahan rumit untuk menciptakan kenikmatan. Sayur Lodeh adalah contoh sempurna. Meskipun terbuat dari bahan sederhana, rasa nikmatnya tak tergoyahkan. Sajikan dengan nasi hangat dan kerupuk, dan hidangan pun siap memanjakan selera.

## 9. Rendang Padang

Tak dapat disangkal, Rendang adalah salah satu kuliner Indonesia yang dikenal di seluruh dunia. Proses pengolahannya yang memakan waktu, bumbu rempah yang lengkap, dan santan kental menghasilkan cita rasa gurih yang khas.

## 10. Sate Lilit

Sate ala Bali ini menggunakan daging ikan sebagai bahan utama yang dicampur dengan parutan kelapa, beragam bumbu, dan rempah-rempah. Campuran tersebut kemudian dililitkan pada tusukan bambu tipis atau batang serai jika tusukan bambu tidak tersedia, untuk selanjutnya dipanggang sampai matang. Daging ikan yang sering dipakai adalah ikan tuna, tetapi variasi daging seperti ayam, sapi, atau ikan seperti tenggiri, gurame, atau ikan dori juga bisa anda gunakan.

## 11. Kolak

Kolak, hadir saat Bulan Ramadhan dengan berbagai variasi isian. Campuran beragam umbi seperti ketela batang dan rambat, dicampur dengan gula aren, menghasilkan cita rasa manis yang lezat. Santan segar semakin memperkaya kelezatannya.

## 12. Dawet

Dawet, dulunya dikenal sebagai Jedol, mengusung makna simbolik dalam setiap gigitannya. Menghadirkan lambang Semar dan Gareng, Dawet tak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai historis yang kaya.

Inilah sedikit informasi tentang 12 kuliner khas Nusantara yang siap menggoda lidah Anda. Keberagaman cita rasa dan cerita di balik setiap hidangan menjadikan kuliner ini sangat istimewa. Selamat mencoba!

Baca juga: [9 Jajanan Khas Jawa Timur yang Bikin Ketagihan](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313

