

10 Makanan Tradisional Indonesia yang Telah Ada Sejak Zaman Penjajahan Belanda



Category Article 1



Makanan Tradisional yang sudah ada Sejak Zaman Penjajahan



ALAT & BAHAN

10 Makanan Tradisional Indonesia yang Telah Ada Sejak Zaman Penjajahan Belanda

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



CARA MEMASAK

Sebagai negara yang pernah berada di bawah kekuasaan Belanda, tidak mengherankan jika pengaruh kuliner dari negeri tersebut telah meresap ke dalam kekayaan kuliner lokal. Meskipun masa perang dan penjajahan di Indonesia sudah berlalu sejak lama, masih ada sejumlah kenangan yang dapat diingat. Makanan-makanan khas masa penjajahan masih dapat ditemui hingga kini.

Selain kelezatan yang sulit dilupakan, makanan tradisional berikut ini menjadi bagian dari warisan budaya yang terus diwariskan dari generasi ke generasi. Sebagai generasi muda yang hidup di era teknologi, penting untuk mengetahui beberapa hidangan khas masa penjajahan yang masih dapat diujal.

Warisan Makanan Tradisional

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



Indonesia Sejak Zaman Penjajahan

1. Gethuk

Salah satu hidangan yang tetap dikenal hingga kini dari masa penjajahan adalah gethuk. Awal mula keberadaan gethuk dapat ditelusuri hingga daerah Jawa, di mana bahan utamanya berasal dari singkong yang direbus dan dihaluskan. Setelah singkong mencapai konsistensi yang halus, ditambahkan gula merah dan kelapa parut untuk menciptakan camilan yang mengenyangkan.

2. Semur

Mungkin tidak banyak yang menyadari bahwa semur berasal dari kata Belanda 'smoor', yang berarti daging yang direbus dalam waktu lama dengan bawang dan tomat. Seiring berjalannya waktu, semur berkembang menjadi hidangan khas Indonesia yang penyajiannya diperkaya dengan beragam rempah-rempah.

3. Lapis Legit

Lapis legit adalah salah satu kudapan manis yang sering muncul dalam rijsttafel, acara jamuan ala gaya kolonial. Pada masa tersebut, kue ini umumnya dikenal sebagai spekkoek. Meskipun memiliki kemiripan dengan kue lapis ala Eropa, lapis legit diperkaya dengan rempah-rempah khas Asia Tenggara. Sementara itu, evolusi kue spekkoek sendiri menciptakan varian lain yang akan dibahas lebih lanjut, yaitu spiku.

4. Klappertaart

Sebagai hidangan penutup yang berarti 'tart kelapa,' klappertaart menjadi kuliner khas dari Manado, Sulawesi Selatan. Terbuat dari terigu, susu, santan, gula, mentega, dan daging buah kelapa, kue ini muncul pada masa penjajahan Belanda dan sering hadir dalam acara jamuan rijsttafel.

5. Kaasstengels

Kue keju ini sering kali muncul saat perayaan Lebaran. Sesuai dengan namanya, kaastengels berarti

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



'stik keju.' Makanan ini adalah salah satu jenis hapjes (snack) yang populer di Belanda dan dapat ditemui di toko kue tradisional yang menawarkan berbagai roti dan camilan bergaya tempo dulu.

6. Nastar

Tidak hanya kaastengels, kue kering khas Lebaran satu ini juga memiliki jejak sejarah dari zaman kolonial Belanda. Nama nastar berasal dari *annanas taart* yang berarti kue nanas. Asalnya, kue ini awalnya menggunakan selai stroberi, persik, atau buah-buahan Eropa lainnya yang populer. Namun, karena sulit ditemukan di Indonesia, akhirnya diadaptasi dengan nanas yang lebih mudah dijumpai.

7. Spiku

Ada yang menyebutnya sebagai kue spiku, spiku, atau bahkan lapis Surabaya. Kue ini terbuat dari bahan utama tepung terigu, margarin/mentega, dan kuning telur dalam jumlah yang melimpah. Rasa kue ini mirip dengan lapis legit karena menggunakan bumbu spekek. Oleh karena itu, kue ini dapat dianggap sebagai variasi dari spekkoeck seperti lapis legit.

8. Schotel

Nama "schotel" secara jelas menunjukkan asal-usul Belanda. Schotel berasal dari kata schotel atau schaal yang berarti hidangan. Nama ini juga merujuk pada wadah yang digunakan untuk menyajikan masakan ini. Macaroni schotel sebenarnya merupakan bentuk variasi dari kaserol makaroni yang dikenal di berbagai negara Eropa.

9. Leughok

Selanjutnya, ada makanan khas Aceh yang juga hadir pada masa penjajahan. Leughok kerap dihidangkan sebagai bekal untuk tentara di Aceh dan terbuat dari remasan pisang kepok dan sagu.

10. Gatot

Gatot adalah makanan dari masa penjajahan yang dihasilkan dari parutan singkong. Setelah singkong tersebut diparut, tambahan gula merah atau garam sudah cukup untuk menciptakan cita rasa yang lezat.

Demikianlah beberapa makanan yang sudah ada sejak masa penjajahan Belanda yang masih bertahan hingga kini. Meskipun sekarang sudah jarang dijumpai, Anda masih dapat mencoba beberapa di antaranya.

Baca juga: [7 Makanan Tradisional Khas Papua](#)

Sumber:

<https://travel.okezone.com/read/2023/08/03/301/2857252/20-makanan-khas-indonesia-yang-ternyata-peninggalan-kolonial-belanda-apa-saja>

<https://www.akurat.co/food/1302766071/12-Makanan-Pada-Masa-Penjajahan-Ternyata-Sudah-Ada-Sejak-Dahulu>

Rose Brand Headquarters

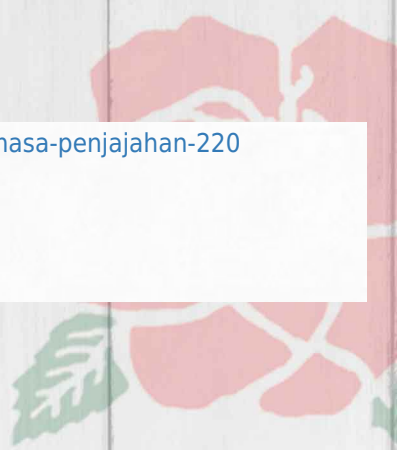
Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

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



<https://www.briliofood.net/foodpedia/jarang-diketahui-10-kue-ini-sudah-ada-sejak-masa-penjajahan-2202031.html>



Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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

