

# Cranberry Spaghetti: Twist Manis-Asam yang Lagi Viral di Dunia Pasta

Category: LifeStyle

11 September 2025



## Prolite – Cranberry Spaghetti: Twist Manis-Asam yang Lagi Viral di Dunia Pasta

Siapa bilang spaghetti cuma enak kalau disajikan dengan saus tomat klasik atau creamy carbonara? Tren baru dari TikTok bikin para pecinta kuliner penasaran—**Cranberry Spaghetti**, alias spaghetti dengan saus cranberry jelly yang dikombinasikan dengan daging giling, ricotta, dan taburan parmesan.

Perpaduan manis-asam dari cranberry dengan gurihnya daging dan keju bikin sensasi unik di lidah. Menurut uji coba dari tim

Allrecipes (2025), hasilnya bukan cuma edible, tapi surprisingly lezat!

## Dari Thanksgiving ke Piring Spaghetti



Cranberry biasanya identik dengan saus pendamping kalkun di perayaan Thanksgiving, terutama di Amerika. Tapi sekarang, bahan klasik ini dipindahkan ke ranah pasta.

Kreator kuliner di TikTok mulai bereksperimen dengan cranberry jelly sebagai base saus spaghetti, dan ternyata hasilnya bikin banyak orang jatuh cinta. Rasanya segar, fruity, dengan sentuhan asam-manis yang bikin ketagihan.

Food trend ini nggak hanya ramai di TikTok, tapi juga mulai masuk ke Pinterest dan Instagram Reels. Bahkan beberapa food blogger internasional menyebut cranberry spaghetti sebagai *unexpected comfort food* di tahun 2025.

## Rasa yang Bikin Penasaran

Kalau biasanya saus pasta merah dibuat dari tomat yang dominan asam dan sedikit manis, cranberry jelly memberi dimensi rasa baru. Asamnya lebih fruity, manisnya lebih lembut, dan ketika dipadukan dengan bawang putih, bawang bombay, serta rempah klasik Italia, hasilnya balance banget.

Tambahan daging giling memberi kedalaman rasa gurih, sementara ricotta bikin teksturnya creamy. Parmesan di atasnya? Fix bikin lebih umami.

Menurut Allrecipes (2025), kombinasi ini sukses bikin tester mereka terkejut. Awalnya terdengar aneh, tapi setelah dicoba, banyak yang bilang rasanya mirip antara *sweet and sour pasta*

dengan sentuhan elegan ala fine dining.

## Cara Membuatnya: Mudah Banget!



Penasaran pengen coba? Nggak perlu jadi chef profesional buat bikin Cranberry Spaghetti. Berikut gambaran step sederhana:

1. Rebus spaghetti sesuai petunjuk sampai al dente.
2. Di wajan, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum.
3. Masukkan daging giling, bumbui dengan garam, merica, dan sedikit oregano.
4. Tambahkan cranberry jelly (bisa pakai kalengan atau homemade).
5. Tuang sedikit kaldu ayam/sapi biar saus lebih cair dan flavorful.
6. Aduk rata, masukkan spaghetti, lalu tambahkan ricotta.
7. Sajikan dengan parutan parmesan dan taburan parsley.

Voila, Cranberry Spaghetti siap disantap! Mudah banget, kan?

## Cocok Buat Kejutan di Meja Makan

Mau dinner romantis, acara kumpul bareng teman, atau sekadar eksplorasi rasa baru buat diri sendiri, Cranberry Spaghetti bisa jadi pilihan. Warnanya yang merah cerah juga bikin presentasi di meja makan terlihat lebih menarik dan Instagrammable. Tren makanan kayak gini biasanya cepat viral karena punya *wow factor*, bukan cuma soal rasa, tapi juga visual.

Kalau dilihat dari tren makanan di media sosial, ada yang cepat naik lalu hilang, tapi ada juga yang menetap jadi resep andalan. Cranberry Spaghetti punya potensi untuk jadi resep permanen karena simpel, bahannya mudah didapat, dan hasilnya

enak beneran.

Bahkan beberapa restoran eksperimental di New York dan London mulai memasukkan menu pasta dengan sentuhan cranberry sebagai seasonal special di 2025.

## Berani Coba Bikin Ini di Rumah?



Tren kuliner selalu menghadirkan kejutan, dan Cranberry Spaghetti adalah salah satu yang paling unik tahun ini. Kalau biasanya cranberry cuma nongol di perayaan Thanksgiving, sekarang waktunya kamu kasih dia spotlight di dapurmu.

Siapa tahu, ini bisa jadi menu favorit baru yang bikin tamu atau keluarga kaget (dengan cara yang menyenangkan).

Jadi, kalau kamu ngaku pecinta pasta sejati, **kenapa nggak coba bikin Cranberry Spaghetti sendiri di rumah?** Siap-siap, lidahmu bakal diajak jalan-jalan ke rasa manis, asam, gurih, dan creamy dalam satu piring!