Dari Tungku ke Kafe Estetik: Kisah Surabi Bandung yang Makin Hits

Prolite – Kalau bicara soal Bandung, rasanya nggak lengkap tanpa menyebut surabi. Jajanan tradisional yang dulu identik dengan tungku tanah liat dan daun pisang ini sekarang naik kelas jadi menu kekinian di banyak kafe estetik.

Dari yang polos gurih sampai topping modern seperti keju, cokelat, bahkan varian asin kekinian, surabi Bandung punya perjalanan panjang yang seru buat dikulik.

Yuk, kita telusuri sejarah dan transformasi surabi Bandung, lengkap dengan rekomendasi tempat hits di tahun 2026.

Baca Juga:Pemkot Pastikan IKD Lebih Mudah dan Cepat untuk Masyarakat

Asal-Usul Surabi di Jawa Barat

Surabi sudah dikenal sejak lama di tanah Sunda. Kata “surabi” dipercaya berasal dari kata Sunda yang merujuk pada makanan berbahan dasar tepung beras yang dimasak di atas tungku. Pada masa lalu, surabi dibuat sederhana: tepung beras, air, dan sedikit garam atau gula, lalu dipanggang menggunakan wajan tanah liat. Proses memasaknya pun khas, menggunakan api kayu bakar yang menghasilkan aroma smokey alami.

Baca Selanjutnya
Daya Group dan DAM Salurkan Bantuan serta Gelar Servis Gratis untuk Korban Bencana

Tanah Longsor di Cisarua, Bandung Barat