

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, coklat, 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: Fenomena “Zoomies” pada Kucing: Kenapa Mereka Tiba-Tiba Hyperaktif di Malam Hari?

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.

Surabi dulu bukan sekadar jajanan, tapi juga bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat. Biasanya disajikan sebagai sarapan atau camilan sore, ditemani kopi atau teh panas. Kesederhanaan ini justru jadi ciri khas yang bertahan hingga sekarang.

Baca Juga: Kuda Renggong, Kesenian Ikonik Sumedang yang Sudah Ada Sejak Abad

ke-16!

Makna Surabi dalam Budaya Sunda

Dalam budaya Sunda, surabi punya makna kebersamaan dan kesederhanaan. Proses pembuatannya yang dilakukan di rumah, sering kali sambil berbincang dengan keluarga atau tetangga, membuat surabi jadi simbol kehangatan. Di beberapa daerah, surabi juga kerap hadir dalam acara hajatan atau syukuran sebagai sajian ringan yang mudah dinikmati semua kalangan.

Selain itu, penggunaan bahan lokal seperti beras mencerminkan kearifan lokal masyarakat Sunda yang dekat dengan alam. Surabi bukan makanan mewah, tapi justru dari situlah nilai budayanya terasa kuat.

Perjalanan Surabi Bandung hingga Populer

Masuk ke era modern, surabi Bandung mulai mengalami transformasi. Sekitar awal 2000-an, muncul inovasi topping yang membuat surabi makin digemari anak muda. Dari yang awalnya hanya oncom atau kinca gula merah, kini berkembang jadi surabi keju, cokelat, sosis, hingga telur.

Popularitas surabi Bandung makin melonjak seiring berkembangnya wisata kuliner di kota ini. Media sosial juga punya peran besar. Foto surabi dengan tampilan menarik dan topping melimpah sering muncul di timeline, bikin banyak orang penasaran buat coba. Di tahun 2026, surabi bukan cuma jajanan tradisional, tapi sudah jadi bagian dari gaya hidup kuliner Bandung.

Rekomendasi Tempat Surabi Bandung Paling Hits di 2026

1. Surabi Enhaii

Surabi Enhaii masih jadi ikon sampai sekarang. Terletak di kawasan Setiabudi, tempat ini terkenal dengan surabi oncom dan surabi telur yang gurih.

- Keunggulan: rasa autentik, dimasak dengan tungku tradisional
- Menu favorit: surabi oncom, surabi telur
- Kisaran harga: Rp10.000–Rp20.000

2. Surabi Imut

Kalau kamu suka surabi versi mini dengan banyak pilihan topping, Surabi Imut wajib masuk daftar.

- Keunggulan: ukuran kecil, topping variatif
- Menu favorit: surabi keju cokelat, surabi green tea
- Kisaran harga: Rp5.000–Rp12.000 per buah

3. Surabi Cihapit

Surabi Cihapit menawarkan suasana klasik dengan rasa yang konsisten sejak dulu.

- Keunggulan: resep turun-temurun, lokasi strategis
- Menu favorit: surabi polos kinca
- Kisaran harga: Rp8.000–Rp15.000

4. Surabi Modern Cafe

Tempat ini jadi favorit generasi muda karena memadukan surabi dengan konsep kafe estetik.

- Keunggulan: tempat nyaman, varian kekinian
- Menu favorit: surabi mozzarella, surabi beef
- Kisaran harga: Rp20.000–Rp35.000

5. Surabi Urban Spot

Pendatang baru yang viral di 2026. Mengusung konsep open kitchen dan plating modern.

- Keunggulan: tampilan menarik, inovasi rasa
- Menu favorit: surabi salted caramel, surabi tuna mayo
- Kisaran harga: Rp25.000–Rp40.000

Surabi Bandung membuktikan bahwa jajanan tradisional bisa tetap relevan di tengah tren kuliner modern. Dari tungku sederhana hingga kafe estetik, surabi terus beradaptasi tanpa kehilangan jati dirinya.

Kalau kamu berkunjung ke Bandung, jangan ragu buat menjelajahi berbagai varian surabi yang ada. Siapa tahu, dari satu gigitan surabi, kamu bisa merasakan sejarah, budaya, dan kreativitas yang berpadu dalam satu sajian.

Yuk, dukung kuliner lokal dengan terus mencicipi dan mengenal ceritanya!



Baca Selanjutnya

Daya Group dan DAM Salurkan Bantuan serta Gelar Servis Gratis untuk Korban Bencana Tanah Longsor di Cisarua, Bandung Barat