

Kuliner Jepang Paling Hits di Indonesia 2026: Dari Ramen sampai Hojicha, Sudah Coba Semua?

Prolite - Tren kuliner di Indonesia terus berkembang, dan di tahun 2026, satu hal yang makin terlihat jelas: kuliner Jepang semakin mendominasi.

Mulai dari restoran besar di pusat kota sampai gerai kecil di pinggir jalan, menu Jepang hadir dengan berbagai inovasi yang bikin penasaran. Menariknya, makanan Jepang yang populer saat ini bukan hanya yang autentik, tapi juga yang sudah beradaptasi dengan selera lokal.

Fenomena ini menunjukkan bahwa kuliner Jepang bukan lagi sekadar tren sesaat, tapi sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat urban, terutama di kalangan anak muda.

Baca Juga: Bukan Soal Niat! Ini Cara Membuat Action System yang Konsisten dan Anti Gagal

Yuk, kita bahas apa saja kuliner Jepang yang lagi hits banget di Indonesia tahun ini!

Ramen, Sushi, Mentai, hingga Yakitori: Comfort Food Favorit Anak Muda

Kuliner Jepang Paling Hits di Indonesia : Dari Ramen sampai Hojicha, Sudah Coba Semua?



Di kategori makanan utama, beberapa menu Jepang masih jadi primadona dan terus berkembang dengan berbagai inovasi.

Baca Juga:Horor Psikologis Naik Daun: Saat Teror Tak Lagi Datang dari Hantu, Melainkan dari Pikiran Sendiri

Ramen, misalnya, tetap menjadi pilihan favorit karena kuahnya yang kaya rasa dan menghangatkan. Banyak restoran kini menawarkan variasi ramen dengan tingkat kepedasan yang bisa disesuaikan dengan lidah Indonesia, bahkan ada yang menggabungkannya dengan bumbu lokal.

Sushi juga tidak kalah populer. Namun, yang menarik di 2026 adalah banyaknya variasi sushi fusion, seperti sushi dengan topping sambal, keju, hingga saus mentai. Hal ini membuat sushi terasa lebih “Indonesia banget” tanpa kehilangan identitas Jepang.

Berbicara tentang mentai, tren saus creamy satu ini masih bertahan kuat. Menu seperti mentai rice atau mentai salmon banyak dijual, baik di restoran maupun cloud kitchen. Rasanya yang gurih dan creamy sangat cocok dengan selera masyarakat Indonesia.

Sementara itu, yakitori—sate khas Jepang—mulai naik daun di street food. Dengan konsep yang simpel, harga terjangkau, dan rasa yang familiar, yakitori mudah diterima oleh berbagai kalangan.

Hojicha & Matcha: Minuman Jepang yang Semakin Digemari



Tidak hanya makanan, minuman Jepang juga mengalami peningkatan popularitas. Matcha masih menjadi favorit utama. Rasanya yang khas, sedikit pahit dengan sentuhan earthy, membuatnya unik dibanding minuman lain. Selain itu, matcha juga dikenal memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, sehingga sering dianggap lebih sehat.

Namun, di 2026, hojicha mulai mencuri perhatian. Berbeda dengan matcha, hojicha memiliki karakter rasa yang lebih smoky, ringan, dan tidak terlalu pahit. Ini membuatnya lebih mudah diterima oleh orang yang baru mencoba minuman teh Jepang.

Banyak kafe kini menghadirkan berbagai menu berbasis hojicha, mulai dari latte hingga dessert, menjadikannya salah satu tren minuman yang patut dicoba.

Dessert Jepang: Mochi Ice Cream hingga Japanese Cheesecake



Dessert Jepang juga tidak kalah menarik. Mochi ice cream menjadi salah satu dessert yang terus viral karena teksturnya yang unik—kenyal di luar, dingin dan lembut di dalam. Variasi rasanya pun semakin beragam, mulai dari cokelat, stroberi, hingga matcha.

Selain itu, Japanese cheesecake tetap menjadi favorit banyak orang. Teksturnya yang ringan, lembut, dan tidak terlalu manis membuatnya cocok untuk berbagai kalangan, termasuk yang tidak terlalu suka dessert berat.

Dessert Aesthetic: Cantik di Kamera, Enak di Lidah

Satu hal yang tidak bisa dipisahkan dari tren kuliner 2026 adalah aspek visual. Banyak dessert Jepang kini didesain dengan tampilan yang estetik dan Instagramable. Mulai dari mochi berwarna pastel hingga cheesecake dengan topping menarik, semuanya dirancang untuk menarik perhatian di media sosial.

Bagi generasi muda, pengalaman makan tidak hanya soal rasa, tapi juga visual. Hal ini membuat dessert Jepang semakin populer karena mampu memenuhi kedua aspek tersebut.

Kenapa Kuliner Jepang Cocok di Lidah Indonesia?

Ada beberapa faktor yang membuat kuliner Jepang begitu mudah diterima di Indonesia.

- Pertama, rasa umami yang dominan dalam masakan Jepang terasa familiar dengan lidah lokal.
- Kedua, tekstur makanan Jepang yang beragam—mulai dari lembut, kenyal, hingga renyah—memberikan pengalaman makan yang menarik.
- Ketiga, fleksibilitas dalam adaptasi. Banyak pelaku usaha kuliner yang menyesuaikan rasa dengan preferensi lokal, seperti menambahkan sambal atau membuat versi halal.

Selain itu, meningkatnya minat masyarakat terhadap budaya Jepang melalui anime, drama, dan media sosial juga turut mendorong popularitas kuliner Jepang.

Dari Restoran Premium hingga Street Food

Perkembangan kuliner Jepang di Indonesia kini tidak hanya terbatas pada restoran mewah.

Saat ini, makanan Jepang bisa ditemukan di berbagai level:

- Restoran fine dining
- Kafe kekinian
- Street food
- Cloud kitchen

Hal ini menunjukkan bahwa kuliner Jepang semakin inklusif dan dapat dinikmati oleh berbagai kalangan.

Menurut tren industri F&B terbaru hingga 2026, makanan Jepang termasuk salah satu kategori kuliner internasional dengan pertumbuhan tercepat di Indonesia, didorong oleh inovasi menu dan tingginya minat pasar.

Kuliner Jepang di Indonesia terus berkembang dengan berbagai inovasi yang membuatnya semakin menarik. Dari ramen yang menghangatkan, sushi yang terus berevolusi, hingga minuman seperti matcha dan hojicha—semuanya menawarkan pengalaman kuliner yang unik.

Ditambah dengan dessert yang estetik dan tren street food yang semakin luas, tidak heran jika kuliner Jepang tetap menjadi favorit di tahun 2026. Jadi, dari semua yang lagi hits ini, kamu sudah coba yang mana?



Baca Selanjutnya
Jelang Persib Vs Arema 24 April 2026, Farhan Imbau Suporter Tamu Tidak Hadir di Stadion