

# Fusion Tradisional + Modern: Resep Indonesia 2.0 yang Lagi Hits!

Category: LifeStyle

13 September 2025



## Prolite – Fusion Tradisional + Modern: Resep Indonesia 2.0 yang Lagi Hits!

Di era media sosial, makanan bukan cuma soal rasa, tapi juga cerita, tampilan, dan tren. Nah, salah satu tren kuliner yang lagi naik daun di 2025 ini adalah **fusion tradisional + modern**, alias Resep Indonesia 2.0.

Perpaduan antara kekayaan rasa lokal dengan teknik masak atau presentasi kekinian bikin banyak orang penasaran sekaligus bangga. Dari dapur rumahan sampai restoran mewah, ide ini

semakin populer.

## Apa Itu Fusion Tradisional + Modern?



Fusion tradisional + modern pada dasarnya adalah usaha untuk menggabungkan makanan khas Indonesia dengan teknik memasak atau gaya penyajian modern. Misalnya:

- **Sate lilit Bali** dengan saus keju leleh ala Italia.
- **Gudeg Jogja** disajikan dalam bentuk taco ala Meksiko.
- **Rendang Minang** dibuat jadi *slider burger* dengan bun brioche.

Tujuannya bukan sekadar bikin unik, tapi juga menghadirkan pengalaman baru tanpa menghilangkan identitas aslinya. Ibarat musik remix-lagu lama jadi lebih segar, tapi tetap terasa familiar.

## Contoh Resep Fusion yang Lagi Dicari



Tren ini banyak banget contohnya, dan sering viral di TikTok, Instagram Reels, maupun YouTube Shorts. Beberapa menu fusion Indonesia yang paling banyak dicari di 2025 antara lain:

1. **Klepon Cheesecake** – kombinasi kue klepon tradisional dengan base cheesecake creamy. Rasanya manis, legit, dan teksturnya lembut.
2. **Es Doger Boba Latte** – es doger khas Bandung dipadukan dengan boba pearls dan susu oat. Segar, manis, dan Instagrammable.
3. **Ayam Betutu Smoked** – ayam betutu Bali tapi dimasak

dengan teknik *smoking* modern, bikin aroma dan rasa makin kompleks.

4. **Tempe Fries dengan Sambal Mayo** – tempe goreng renyah berbentuk kentang goreng, disajikan dengan cocolan sambal mayo.
5. **Nasi Goreng Truffle** – nasi goreng tradisional yang di-upgrade dengan minyak truffle, memberikan aroma mewah.

Semua resep ini berhasil memadukan kelezatan klasik dengan sentuhan yang relevan bagi generasi muda.

## Kenapa Resep Tradisional Naik Daun Lagi?

Menurut riset kuliner dari Kompas Lifestyle (2025), generasi muda semakin tertarik mengeksplorasi masakan tradisional karena ada rasa ingin kembali ke akar budaya. Apalagi, pandemi sempat bikin banyak orang kembali ke dapur dan mengenal lagi resep keluarga. Kini, dengan adanya tren media sosial, resep tradisional jadi naik kelas karena dikemas lebih modern dan relatable.

Selain itu, dunia kuliner global juga lagi hype sama konsep *authentic yet creative*. Makanan dengan akar budaya kuat, tapi dikemas dengan cara baru, terbukti lebih menarik perhatian pasar internasional.

## Modifikasi Rasa: Antara Inovasi dan Menghormati Tradisi



Penting banget diingat, modifikasi rasa dalam fusion harus tetap menghargai tradisi. Caranya gimana?

1. **Pertahankan elemen utama** – misalnya rendang harus tetap kaya rempah, meskipun bentuknya jadi burger.
2. **Gunakan bahan autentik** – tetap pakai santan, gula aren, daun jeruk, atau bumbu asli Nusantara.
3. **Eksperimen di teknik dan penyajian** – plating modern, metode memanggang, atau saus tambahan bisa dipakai tanpa merusak inti rasa.

Dengan begitu, fusion nggak cuma soal gaya-gayaan, tapi juga bentuk pelestarian budaya yang lebih mudah diterima generasi muda.

## **Saatnya Ikutan Eksperimen!**

Fusion tradisional + modern bukan sekadar tren sementara. Ini adalah cara baru mencintai kuliner Indonesia, sekaligus bikin warisan budaya kita tetap hidup di lidah generasi berikutnya. Bayangkan saja, dari dapur rumahmu bisa lahir kreasi baru yang suatu hari jadi ikon kuliner masa depan.

Jadi, kalau kamu ngaku foodies sejati, **kenapa nggak coba eksperimen bikin Resep Indonesia 2.0 versimu sendiri?** Siapa tahu, resep fusion kreasi mu jadi viral berikutnya di TikTok atau bahkan masuk menu restoran hits!

---

## **Cari Menu Kuliner untuk Sarapan? 3 Tempat Jajanan Pasar Cocok untuk Dicoba**

Category: LifeStyle  
13 September 2025



## Cari Menu Kuliner untuk Sarapan? 3 Tempat Jajanan Pasar Cocok untuk Dicoba

**Prolite** – Cari menu sarapan di pagi hari? Berbagai jenis kuliner yang dijual untuk anda yang mencari sarapan salah satunya jajanan pasar.

Siapa yang tidak tau dengan banyaknya jenis jajanan pasar yang rasanya enak-enak ada yang manis hingga asin.

Buat yang ingin mencari sarapan tapi tidak mau yang berat kuliner ini sangat cocok di coba bukan hanya banyak macamnya namun harga yang urah dan lezat sangat cocok.

Kota Bandung bukan hanya menyediakan menu kuliner berat saja namun Kota ini juga banyak menyediakan jajanan pasar yang tidak kalah lezat dan wajib untuk dicoba.

Jajanan Pasar mungkin makanan yang sudah lama ada dan sering di jual di dalam pasar, namun semakin kesini jajanan ini semakin banyak dan berfariativ bentuknya.

Kali ini kami akan memberikan rekomendasi tempat jajanan pasar di Bandung yang cocok untuk berburu aneka kue jadul atau tradisional untuk menu sarapan.

### **1. Pasar Cihapit**



RRI

Rekomendasi pertama yang patut dipertimbangkan ialah Pasar Cihapit. Di sini ada banyak sekali aneka kue jadul yang bisa dicicipi, sudah pasti rasanya enak dan autentik. Beberapa kue yang bisa didapatkan di pasar ini ada kue jiwel, lupis, pukis, surabi, kue ape, batagor, hingga mochi.

Alamat: Jl. Cihapit , Cihapit, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung

### **2. Pusat Kue Bandung**



net

Lanjut ke Pusat Kue Bandung, salah satu tempat jajanan pasar subuh yang cukup lengkap. Tempatnya buka dari pukul WIB hingga WIB.

Di sini pilihan aneka kuenya sangat bervariasi, mulai dari kue lapis, putu ayu, bolu kukus, pie, dadar gulung, sarang burung, hingga aneka roti. Harganya pun murah meriah, mulai seribuan.

Alamat: Jl. Martanegara No.3, Turangga, Kec. Lengkong, Kota Bandung

### **3. Sari Sari**

Terakhir tempat menarik untuk berburu jajanan pasar dan kue ialah Sari Sari. Mengutip Instagramnya @, tempatnya sangat legendaris, sudah eksis sejak tahun 1967.

Tempatnya pun luas dan sangat nyaman untuk berbelanja aneka

kue. Pilihan kue tradisionalnya sangat bervariasi, mulai dari surabi, soes, onde, lapis, bika iris, clorot, bacang, kue angku dan masih banyak lagi. Harganya mulai seribuan saja.

Alamat: Jl. Sultan Tirtayasa , Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung

Bagaimana dari tempat rekomendasi diatas ada yang sudah anda datangi atau mungkin belum sama sekali di coba.

Semoga rekomendasi tempat kuliner tersebut bisa berguna untuk anda yang sedang mencari menu sarapan yang tidak terlalu berat.

---

## **Nyeblak Yuk ! 4 Rekomendasi Kuliner Seblak di Kota Bandung yang Wajib Dicoba**

Category: LifeStyle  
13 September 2025



## **Nyeblak Yuk ! 4 Rekomendasi Kuliner Seblak di Kota Bandung yang Wajib Dicoba**

**Prolite** – Nyeblak yuk! Seblak merupakan salah satu kuliner

yang di sukai oleh banyak orang di Indonesia khususnya Kota Bandung.

Makanannya berasal dari Bandung dan dikenal dengan sajian rasa pedas, gurih, asin, dan menggugah selera. Bisanya makanan ini juga memiliki tekstur yang kenyal karena menggunakan bahan utama kerupuk yang direbus.

Makanan yang bisa di nikmati sebagai hidangan cemilan yang dimakan ketika waktu santai atau bisa juga di nikmati sebagai makan-makanan berat.

Keunikan lain dari kuliner ini adalah bahan-bahan yang digunakan seperti ceker ayam, mi, sayuran, atau bahkan bakso. Bagi sejumlah orang makanan ini menarik untuk dicoba karena sensasi yang tidak biasa terutama untuk orang-orang yang belum pernah mencobanya.

Semakin banyak warung yang menjual kuliner ini menyajikan isian yang beraneka ragam dan bervariasi.

Namun, jika ingin mencoba kuliner dengan rasa khas di kota asalnya ada sejumlah tempat makan menarik yang bisa dikunjungi. Beberapa tempat tersebut tidak hanya populer di antara wisatawan lokal tetapi juga warga lokal.

Kami memiliki beberapa rekomendasi tempat nyeblok yang cocok di untuk dicoba:

## **1. Seblak Teh Ida**

Seblak Teh Ida menjadi spot kuliner yang paling populer karena berlokasi di kawasan strategis oleh wisatawan yaitu jalan Braga. Tempat makan ini terkenal dengan cita rasa yang nikmat dan aneka topping yang beragam.

Bahkan uniknya tempat ini bisa menambahkan kangkung sebagai topping sayurannya. Adapun lokasi Seblak Teh Ida dikenal hidden gem karena wisatawan harus masuk ke dalam gang di tengah pusat kota tersebut.

Lokasinya berada di Jl. Braga Gg. Apandi No. 30, Braga, Kec. Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat. Tempatnya buka setiap hari Selasa hingga Minggu pukul sampai WIB.

## **2. Seblak Kawani**

Tempat ini menawarkan menu seblak yang bervariasi dan bahkan pengunjung bisa memilih empat topping sesuai seleranya. Para pembeli juga bisa memilih tingkat kepedasan sesuai dengan selera.

Selain itu, Seblak Kawani menawarkan menu jajanan atau cemilan lain yang beragam seperti kentang goreng, basreng, cilok, dan lain-lain. Tempat ini juga mempunyai sajian minuman segar untuk menambah kelengkapan menikmati kuliner yang satu ini.

Berlokasi di Jl. Dipati Ukur, Lebakgede, Kecamatan Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat dengan jam buka setiap hari pukul hingga WIB.

## **3. Seblak Sultan**

Kuliner ini dikenal dengan menunya yang beragam karena terdapat pilihan topping tulang ayam, cireng, cilok, bahkan bakso. Tempat makan ini menawarkan sajian seblak pedas yang bisa diatur levelnya oleh pengunjung

Tempatnya juga terkenal dengan bumbu yang nikmat dan sedap bahkan sempat dikunjungi oleh artis dan diliput oleh program televisi. Tempat makan ini juga bisa ditemukan dengan mudah karena berlokasi di pinggir jalan.

Kuliner berlokasi di Jl. Sultan Agung No. 10, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat dengan jam buka setiap hari pukul hingga WIB.

## **4. Seblak Mahda**

Salah satu seblak paling lezat di Bandung adalah Warung Mahda dengan pengalaman berjualan sejak 2016. Lokasinya di kawasan

Padasuka, di rumah pemiliknya langsung. Walaupun harus masuk gang untuk mencarinya, banyak orang yang rela antre demi mencicipi kuliner yang satu ini. Disini disukai karena bumbunya yang kental dan medok.

Kuah di sini dikenal sangat pedas, membuat tempat ini dijuluki Seblak Mahda Hot oleh para penggemarnya. Pilihan topping yang lengkap dan saus yang variatif menambah keseruan menikmati makanan di sini. Kamu bisa memilih topping favoritmu dari beragam pilihan, mulai dari dumpling, chikuwa, crab stick, batagor, siomay, ceker, hingga tulang.

Kuliner yang berlokasi di Gang Kretek I Nomor 73, Padasuka, Bandung buka dari hari Jumat hingga Rabu pukul – .

---

## **5 Rekomendasi Kuliner di Kota Bandung, Ada Makanan Ringan Hingga Berat**

Category: LifeStyle

13 September 2025



**Prolite** – Kota Bandung beribu kuliner mungkin istilah ini cocok untuk kota ini, maka dari itu untuk para wisatawan kurang afdol kalua tidak mencicipi jajanan khas disini.

Selain terkenal dengan beragam tempat wisatanya kota ini juga surga bagi para pecinta kuliner.

**Berikut kami memiliki rekomendasi kuliner makanan**

**ringan hingga berat yang wajib di coba kalo lagi berlibur ke Kota Bandung.**

### **1. Warung Nasi Bu Imas**



INews

Warung Nasi Bu Imas merupakan salah satu kuliner legendaris di Kota Bandung. Memiliki berbagai cabang yang beralamat di Jalan Balonggede Kota Bandung, menjadikan Warung Nasi Bu Imas tempat terfavorite yang tidak bisa dilewatkan jika kalian berkunjung ke Bandung. Menyajikan berbagai menu makanan khas Sunda dengan ciri khas nya yaitu sambal dadak dan karedok leunca yang dapat memanjakan lidah para pecinta kuliner.

### **2. Roti Gempol**



Anafarkana

Gempol merupakan salah satu daerah di Kota Bandung dengan berbagai kuliner yang khas. Salah satu tempat kuliner legendaris yang ada di Daerah Gempol adalah Roti Gempol. Berdiri sejak tahun 1958 dan berlokasi di jalan Gempol Wetan No. 14, menjadikan salah satu tempat kuliner kesukaan warga Bandung.

Roti Gempol menawarkan berbagai varian roti panggang dengan dua jenis roti utama: roti gandum dan roti putih. Pengunjung dapat memilih dari berbagai topping dan isian yang menggugah selera.

### **3. Batagor dan Cuanki Serayu**



Instagram

Batagor dan Cuanki Serayu merupakan salah satu kuliner legendaris yang tidak pernah sepi di Kota Bandung. Berlokasi

di Jalan Serayu No. 2, tempat ini selalu ramai oleh pengunjung yang ingin mencicipi kelezatan dari Cuanki dan Batagor khas Kota Bandung ini.

#### **4. Sate Jando Gasibu**



Pergikuliner

Sate Jando Gasibu merupakan salah satu makanan ikonik Kota Bandung yang wajib kalian coba kalau berkunjung ke kota kembang. Berlokasi di kawasan strategis yaitu Jalan Diponegoro, Bandung, menjadikan tempat yang satu ini selalu ramai oleh pengunjung. Sate Jando Gasibu telah menjadi bagian dari daya tarik kuliner Kota Bandung sejak lama, dan dikenal luas oleh warga lokal serta wisatawan.

Dengan bahan utama yaitu jando atau lemak susu sapi membuat sate ini memiliki cita rasa yang unik dan khas. Daya tarik utama dari sate ini adalah tekstur yang kenyal dan rasa yang gurih serta sedikit manis membuat rasa dari sate jando ini berbeda dari sate daging pada umumnya dan sulit ditemukan di tempat lain.

#### **5. Seblak Sultan**



Anafarkana

Jajanan terviral dan terhits satu ini jadi salah satu kebanggaan Kota Bandung. Dari berbagai warung seblak yang terkenal, Seblak Sultan ini menjadi salah satu warung seblak yang paling terkenal dan selalu jadi pilihan favorit warga Bandung. Terletak di Jalan Dipatiukur No. 62, Seblak Sultan telah menjadi destinasi favorit sejak beberapa tahun terakhir.

Seblak Sultan menyediakan berbagai topping seblak yang menarik mulai dari berbagai jenis kerupuk, tulang ayam, ceker, batagor, sosis, pentol, siomay serta pemilihan tingkat kepedasan yang dapat disesuaikan dengan selera kalian lho!

---

# 4 Rekomendasi Kuliner Jadul di Kota Bandung Wajib di Coba

Category: LifeStyle

13 September 2025



## 4 Rekomendasi Kuliner Jadul di Kota Bandung Wajib di Coba

**Prolite** – Menjelajah kuliner di Kota Bandung memang tidak ada habisnya, dibalik makanan kekinian yang beraneka ragam dan banyak di mana-mana namun makanan jaman dulu (jadul) tidak kalah menarik.

Kuliner jadul yang legendaris di Kota Bandung banyak perlu di cicipin rasa otentik jaman dulu masih lekat dan di pertahankan di beberapa makanan.

Bukan hanya memberikan rasa yang otentik jaman dulu namun makanan ini juga murah dan tidak akan membuat kantong anda jebol.

Kami memiliki beberapa rekomendasi kuliner jadul di Kota Bandung yang ramah di kantong:

### **1. Kopi Purnama**



kelana nusantara

Terletak di Jalan Alkateri No. 22, Sumur Bandung, Kedai Kopi Purnama menyajikan hidangan jadul yang menggugah selera.

Kedai kopi yang telah beroperasi sejak 1930 tersebut memiliki menu andalan yaitu roti selai srikaya homemade dengan kopi yang digiling di tempat sendiri.

Selain itu terdapat juga makanan berat seperti nasi goreng, mie tek-tek, kwetiau, bakso, soto, sampai gado-gado.

Aneka kuliner enak nan lezat disini bisa dinikmati dari mulai harga sampai .

### **2. Mie Naripan**



Pergikuliner

Telah berdiri sejak 1965, kedai Mie Naripan yang berada di Jalan Naripan No. 108, Bandung, menjadi salahsatu kedai mie legendaris yang masih bertahan hingga sekarang. Hidangan yang disajikan adalah bakmie non halal dengan interior khas Tiongkok yang masih dijaga hingga sekarang.

Unggulan kedai ini adalah mie yamin dan mie kuah naripan, selain itu ada yahun manis (yamien bihun manis), pangsit rebus, pangsit goreng, dan bakso goreng.

Buka mulai pukul sampai WIB, bakmi ini dibanderol dengan harga

kurang dari per porsinya.

Mie Naripan berada di Jalan Naripan No. 108, Kelurahan Kebon Pisang, Kecamatan Sumur Bandung, Kota Bandung.

### 3. Lotek Macan



RRI

Lotek Macan adalah salahsatu kedai legendaris jadul yang ada di Kota Bandung. Kedainya berada di Jalan Macan No. 1, Burangrang, Lengkong.

Tak jauh berbeda dengan sajian lotek pada umumnya, lotek ini terdiri dari sayuran yang disiram dan diaduk dengan saus kacang. Selain itu, Lotek Macan disajikan pula dengan kerupuk berwarna merah muda yang renyah.

Berdiri sejak 1956, kedai Lotek Macan tidak pernah sepi pengunjung. Dengan rasa yang cenderung netral dan harga dibawah , sajian ini sangat cocok untuk semua usia.

### 4. Sumber Hidangan

Sumber Hidangan Bakery adalah toko es krim dan roti legendaris di Kota Bandung.

Beberapa menu dengan harga di bawah yang menjadi unggulan adalah es krim kombinasi yang terdiri dari vanilla, strawberry, dan cokelat yang ditambah dengan koktail buah dan nougat kacang.

Berada di kedai ini akan membawa Anda ke nuansa Braga tempo dulu saat nona menir gemar menghabiskan waktu di siang hari sambil mengobrol.

Sumber HIdangan ada di Jalan Braga, No. 20-22. Kelurahan Braga, Kecamatan Sumur Bandung, Kota Bandung.

Bagai mana apa dari 4 rekomendasi ini ada yang sudah anda

cobia atau mungkin belum pernah? Buruan rasakan cita rasa otentik masa dulu.

---

## 4 Rekomendasi Kuliner Sunda di Akhir Pekan

Category: Bisnis  
13 September 2025



### 4 Rekomendasi Kuliner Sunda di Akhir Pekan

**Prolite** – Kuliner lagi Yuk, Kota Bandung memang tidak ada habis-habisnya menikmati makanan khas sunda yang sangat lezat.

Menikmati menu makanan sunda bisa menjadi rekomendasi mengisi akhir pekan ini.

Dari masing-masing resto sunda pasti memiliki menu andalan hingga sambel yang sangat enak dan membuat ketagihan.

Bukan hanya menu makannya saja yang membuat kangen untuk mencicipi lagi namun suasana konsep restoran Sunda yang rata-rata lesehan bahkan disertai unsur alami seperti kolam bahkan danau yang bikin adem.

**Buat yang mau liburan sambil kuliner makan makan Sunda yang ada di Bandung:**

## 1. RM Asli Khas Sunda Cibiuk



Pergikuliner

Kuliner khas Sunda pertama untuk kamu kunjungi di akhir pekan adalah RM khas Sunda Cibiuk. Tempat ini cukup legendaris sejak tahun 1999 dan terkenal punya banyak cabang dari Jatinangor, Tasikmalaya, Garut, Cikampek, Karawang, Bekasi, hingga Jakarta. Beragam olahan Sunda yang otentik seperti nasi liwet akan makin maknyus dengan ciri khas sambel Cibiuk dengan resep yang asli.

Sambal Cibiuk yang legendaris ini terdiri dari tomat hijau, cabe rawit, bawang merah, kemangi, kencur, terasi, dan garam. Dinikmatinya dengan paket lengkap nasi liwet, nasi putih timbel, nasi tutug oncom, nasi bakar, dan nasi goreng. Lauknya tersedia aneka olahan gurame, ayam goreng, gepuk, sop iga, cah kangkung, tahu tempe, serta lalapan.

## 2. Warung Nasi Ibu Imas



Pergikuliner

Nama tempat kuliner yang satu ini pastinya sudah tidak asing lagi ditelinga para warga Bandung maupun warga dari luar Kota Bandung .

Tempat makan sunda yang legendaris ini sudah buka sejak 1980-an, banyak cabang yang tersedia bahkan ada juga yang buka hingga 24 jam.

Nah soal menunya, di sini menyajikan aneka lauk pauk seperti ayam goreng, ayam bakar, pepes, jeroan goreng, bakwan jagung, ikan mas, dan tahu tempe. Deretan lauk tersebut akan makin nagih kalau dinikmati bersama sambal merah terasinya yang juara ditambah sambal karedok leunca. Tersedia juga aneka lalapan hingga kol goreng dan selada air goreng atau yang terkenal dengan sebutan jukut goreng yang ikonik di sini.

### 3. Warung Nasi Alam Sunda



istimewa

Rumah makan ala Sunda lainnya yang favorit di Bandung berikutnya ada Warung Nasi Alam Sunda. Mengusung gaya masakan khas Cianjur, rumah makan ini sudah berkembang dengan banyak cabang dari mulai Puncak, Bogor, Jakarta, hingga Bandung tentunya. Kalau mau makan di sini saat jam makan siang, kamu wajib siap-siap antri bersama pelanggan lainnya.

Begini datang, kamu bisa memilih sendiri aneka lauk-pauk, sambal, dan lalapannya yang dijamin menggugah selera. Ada pilihan gurami goreng kremes, ikan nila, ayam bakar, ayam goreng, tempe mendoan, empal, sop buntut, dan aneka pepes. Tambahan lainnya ada tempe orek, perkedel kentang, bakwan jagung, sate udang, dan sambal bawang serta leunca yang sedap.

### 4. Resto Raja Rasa



Tripadvisor

Lokasinya yang gak jauh dari Tol Pasteur, membuat kuliner khas sunda Raja Rasa jadi tempat makannya para turis yang liburan ke Bandung. Terlebih tempatnya yang terdiri dari dua lantai dengan area lesehan yang nyaman, membuatnya pas untuk bersantap keluarga besar. Resto ini pun gak cuma menyajikan kuliner khas Sunda, tapi juga makanan khas Bali dan aneka seafood yang fresh dan enak-enak.

Kalau ke sini, kamu harus cobain gurame bakar Raja Rasa yang dimasak dengan bumbu khas yang pastinya nikmat. Tersedia juga kerapu bakar Jimbaran yang gak kalah nikmatnya. Pilihan menu lainnya ada ayam sambal matah, sop rusuk, ayam ma'keke, dan kepiting bakar super.

Bagaimana dengan rekomendasi tempat makan sunda di atas semoga rekomendasi tersebut dapat membantu wargi mau menikmati

kuliner sunda di akhir pekan ini ke mana.

---

# 7 Rekomendasi Kuliner Kaki Lima yang Wajib Dicoba

Category: LifeStyle

13 September 2025



**Prolite** – Wisata kuliner lagi di Bandung yuk! Berburu makanan lezat di Kota Bandung memang tidak ada musim-musimnya.

Kota Bandung bukan hanya terkenal dengan tempat wisata dan café kekinian yang hits dan viral.

Namun kuliner kaki lima di Kota Kembang ini tidak kalah wajib jadi rekomendasi untuk dicicipi.

Meski harga murah namun untuk cit rasa tidak perlu di ragukan lagi, jajanan ini sangat memanjakan perut anda-anda semua.

**Berikut rekomendasi kuliner kaki lima yang wajib di coba:**

## 1. Bubur Ayam Gibbas



PergiKuliner

Bubur Ayam Gibbas terkenal dengan porsi besar dan topping melimpah seperti ayam suwir, kerupuk, telur, sate hati ayam, dan ampela. Rasanya yang gurih dan lezat membuatnya menjadi pilihan favorit untuk sarapan maupun makan malam.□

**Alamat:** Jl. Kebon Jati , Bandung

## 2. Sate Jando Ibu Ayu

Berlokasi di belakang Gedung Sate, tempat ini menawarkan sate unik yang tidak hanya terdiri dari daging, tetapi juga tetelan lemak dan bagian susu sapi betina. Teksturnya yang empuk dan kenyal, dipadukan dengan bumbu kacang yang gurih, membuat banyak pelanggan ketagihan. Sate Jando Ibu Ayu juga dikenal dengan Sate Jando Gasibu Bandung yang punya lebih dari review di Google.

**Alamat:** Jl. Hayam Wuruk (Belakang Gedung Sate), Bandung

## 3. Kupat Tahu Gempol Bandung



yankuliner

Sejak tahun 1975, Kupat Tahu Gempol menyajikan hidangan sederhana namun lezat berupa ketupat, tahu goreng, tauge, timun, yang disiram saus kacang manis dan gurih. Tempat ini menjadi pilihan sarapan favorit bagi banyak orang.

**Alamat:** Jl. Gempol Kulon , Citarum, Bandung

## 4. Cireng Cipaganti

Cireng, jajanan khas Bandung yang terbuat dari campuran tepung tapioka dan kanji, diolah dengan cara digoreng dan disajikan dengan saus bumbu kacang. Cireng Cipaganti menawarkan berbagai varian rasa seperti sosis, abon, kornet, hingga keju. Selain versi matang, mereka juga menjual cireng mentah untuk oleh-oleh khas Bandung.

**Alamat:** Jl. Cipaganti , Bandung

## 5. Ayam Goreng SPG



Gofood

Buat pecinta kuliner ayam goreng, wajib banget nih buat cobain Ayam Goreng SPG. Kuliner kaki lima ini dikenal dengan serundengnya yang gurih dan lezat. Bakal lebih menggoda jika dipadukan dengan sambal ijo dan nasi panas. Ada juga menu Nasi Ayam Yogya dan Nasi Rames yang nggak kalah enaknya.

**Alamat:** Jl. Hasanudin No.9, Lebakgede, Kecamatan Coblong, Kota Bandung

## 6. Nasi Kalong

Kalau lagi cari makanan kaki lima di Bandung saat malam hari, cobalah Nasi Kalong. Nasi berwarna hitam dari beras merah ini memang tak biasa, tapi justru jadi daya tarik. Warna hitamnya berasal dari kluwek dan dimasak dengan bumbu manis gurih. Disajikan dengan berbagai lauk seperti ayam madu, tahu, tempe, ikan asin, hingga sambal merah.

**Alamat:** Jl. Batununggal Indah Raya , Batununggal, Kec. Bandung Kidul, Kota Bandung

## 7. Cuanki Serayu

Ada satu makanan yang wajib banget dicobain saat jalan-jalan ke Bandung. Namanya Cuanki Serayu yang antriannya nggak pernah sepi.

Cuanki khas Bandung ini berisi bakso, siomay, tahu, dan pangsit rebus dalam kuah kaldu ikan yang segar banget. Tempatnya kecil dan sederhana, sementara porsinya pas untuk camilan sore, dan rasanya selalu bikin nagih.

**Alamat:** Jl. Serayu No.2, Bandung

Itulah rekomendasi wisata kuliner kaki lima terbaik di Bandung. Jangan lupa buat kunjungi semuanya kalau Anda lagi

liburan ke kota kembang ini.

---

# **Wajib Coba! Promo A&W WednesDeal : Beli 1 Dapat 1 Burger, Diskon Sampai Rp 20 Ribuan!**

Category: LifeStyle  
13 September 2025



## **Prolite – Wajib Coba! Promo A&W WednesDeal Setiap Rabu: Beli 1 Dapat 1 Burger, Diskon Sampai Rp 20 Ribuan!**

Lagi pengen burger enak tapi tetap pengen hemat? Tenang, kamu gak perlu bingung lagi! A&W punya kabar gembira buat kamu yang suka jajan tanpa bikin dompet menjerit. Yap, promo spesial

bertajuk **WednesDeal** hadir khusus buat kamu setiap hari Rabu! ☺

Dengan promo ini, kamu bisa dapat **2 burger sekaligus** dengan harga super hemat. Udah kenyang, puas, plus hemat pula. Cocok banget kan buat traktir pasangan, sahabat, atau bahkan traktir diri sendiri karena *self-love itu penting~* ☺☺

Yuk kita bahas tuntas promo menggoda dari A&W ini. Siap-siap ngiler, ya!

## **WednesDeal: Beli 1 Deluxe Burger, Gratis 1 Cheeseburger!**



Bayangin kamu datang ke A&W di hari Rabu, terus pesan satu **Deluxe Burger** yang empuk dan juicy banget... eh tahu-tahu kamu dikasih **Cheeseburger gratis!** Yes, kamu gak salah baca – beli satu, dapet dua! ☺

Promo ini berlaku **khusus hari Rabu** aja ya, jadi pastikan kamu gak kelewatan tanggalnya. Gampang banget kok cara dapetinnya, kamu cuma perlu:

- **Datang ke A&W di hari Rabu**
- **Tunjukkan gambar promo menu WednesDeal di kasir**
- **Langsung dapat Buy 1 Get 1: Deluxe Burger + Cheeseburger**

Dan yang bikin makin heboh: harga yang awalnya **Rp** , dipangkas jadi mulai dari **Rp** aja! Itu berarti kamu hemat sekitar **Rp** . Lumayan banget buat tambah pesen kentang atau minuman, kan?

## **Kenapa WednesDeal Ini Wajib Banget**

# Kamu Coba?

## 1. Paket Hemat Buat Berdua

Kalau kamu lagi quality time bareng pacar atau bestie, promo ini bisa banget jadi solusi hemat. Cukup keluarin uang sekali, dapet dua burger yang enak dan ngenyangin. Mau makan di tempat atau take away juga oke (tapi inget ya, take away kena charge tambahan sedikit).

## 2. Gak Ribet Sama Syarat

Syaratnya super simpel. Kamu cuma perlu nunjukin gambar menu WednesDeal pas pesen. Gak perlu voucher, gak perlu download app, gak perlu daftar member. *Straight to the point*, langsung makan!

## 3. Bisa Dipakai Berkali-kali

Lagi lapar banget dan pengen beli lebih dari satu paket? Boleh banget! Promo ini berlaku kelipatan. Jadi kalau kamu beli 2 Deluxe Burger, dapet 2 Cheeseburger gratis. Kapan lagi makan puas tanpa bikin kantong bolong?

## 4. Periode Promo Terbatas

Promo ini berlaku dari 1–30 April 2025 aja. Jadi cuma ada 4 kali Rabu buat nikmatin WednesDeal ini. Catet tanggalnya dan jangan sampe lupa, ya!

## Cookies Delight: Camilan Creamy yang Bikin Hari Makin Manis



Habis makan burger, biasanya mulut pengen yang manis-manis dan

nyegerin. Nah, A&W juga punya **Cookies Delight** yang siap memanjakan lidah kamu! Dessert satu ini punya tekstur renyah dari **cookies crumbs**, dipadukan sama es krim vanila lembut yang meleleh di mulut. Duh, bener-bener bikin bahagia banget!

Berikut pilihan varian Cookies Delight yang bisa kamu cobain:

- **Cookies Sundae** – Rp

Pilihan hemat buat kamu yang pengen manisnya es krim dengan topping cookies di atasnya. Simpel tapi nikmat!

- **Cookies Milkshake** – Rp

Minuman creamy yang cocok buat nemenin burger. Rasanya manis, lembut, dan bikin segar!

- **Cookies Mountain** – Rp

Ini dia versi “gunung es krim” yang bikin mata langsung berbinar. Porsinya pas buat kamu yang pengen dessert spesial.

- **Cookies Waffle** – Rp

Nah ini favorit banyak orang. Waffle hangat, renyah di luar lembut di dalam, dikasih es krim dan taburan cookies di atasnya. Perfect combo!

## **Catat Dulu, Biar Gak Ketinggalan Promonya!**

Sebelum kamu buru-buru ke A&W, ada beberapa hal penting yang perlu kamu tahu soal promo WednesDeal ini:

- Berlaku hanya **setiap hari Rabu selama April 2025**

- Berlaku di seluruh outlet A&W (kecuali **bandara** ya)

- Harga belum termasuk **pajak 10%**

- Beberapa outlet mungkin punya **harga sedikit berbeda**

- Take away dikenakan biaya tambahan
- Jangan lupa tunjukin gambar menu promo di kasir!

So, pastikan kamu **screenshot atau save** dulu gambar promonya dari Instagram A&W Restoran Indonesia sebelum ke store, ya!

## **WednesDeal = Jajan Enak + Dompet Aman**

Di tengah harga makanan yang makin naik, promo kayak WednesDeal ini tuh ibarat oasis di padang gurun. Gak cuma ngasih kamu makanan enak dan porsi mantap, tapi juga harga yang ramah di kantong. Burger enak, dessert creamy, dan dompet tetap tenang – siapa sih yang nolak?

Jadi, **kalender Rabu kamu sekarang udah punya agenda baru: jajan hemat di A&W!** Yuk ajak orang tersayang, bestie, atau traktir diri sendiri. Karena kamu pantas dapet makanan enak tanpa drama harga!

Komen di bawah dong, kamu paling ngiler sama menu yang mana nih? Atau kamu punya pengalaman seru pas WednesDeal kemarin? Cerita yuk, biar makin rame dan seru! ☺☺

---

## **Buy 1 Get 1 JCO! Promo Sharing is Caring Cuma Berlaku 24-30 Maret 2025!**

Category: LifeStyle  
13 September 2025



## **Prolite – Buy 1 Get 1! Promo JCO Sharing is Caring Berlaku 24 – 30 Maret 2025, Jangan Sampai Kelewatan!**

**Pecinta kopi, merapat!** JCO kembali hadir dengan promo spesial yang bakal bikin hari-hari kamu makin seru. Dalam rangka promo “Sharing is Caring”, JCO menghadirkan penawaran **Buy 1 Get 1** untuk menu Syphoon Coffee!

Mau ngopi hemat bareng bestie atau keluarga? Ini saat yang tepat! Yuk, simak detail lengkapnya di bawah ini. ☕

### **Detail Promo “Sharing is Caring”**

- **Periode Promo:** 24 – 30 Maret 2025
- **Penawaran:** Buy 1 Get 1 untuk Syphoon Coffee

- **Harga:** Mulai dari (harga bisa berbeda di setiap outlet)
- **Lokasi:** Berlaku di **seluruh gerai di Indonesia**
- **Ketersediaan:** Berlaku untuk **dine-in dan take-away, tidak berlaku untuk delivery**

## Syarat & Ketentuan Promo

Biar nggak salah paham, pastikan kamu tahu syarat dan ketentuannya, ya!

- **Promo hanya berlaku untuk pembelian Syphoon Coffee**
- Setiap pembelian **1 cup Syphoon Coffee** akan mendapatkan **1 cup tambahan secara gratis**
- **Promo ini berlaku di semua gerai di Indonesia** selama periode promo berlangsung
- **Tidak bisa digabungkan** dengan promo atau diskon lainnya
- **Promo berlaku selama persediaan masih ada**

## Apa Sih Syphoon Coffee Itu?

Buat kamu yang belum tahu, Syphoon Coffee adalah metode penyeduhan kopi yang menggunakan teknik khusus dengan tekanan uap dan vakum. Proses ini membuat cita rasa kopi lebih **halus, kaya aroma, dan tetap terjaga kualitasnya**. Bagi pecinta kopi sejati, Syphoon Coffee bisa jadi pilihan tepat buat menikmati kopi dengan rasa lebih otentik! ☕

## Kenapa Harus Manfaatin Promo Ini?

- **Lebih Hemat** – Harga tetap sama, tapi bisa dapat **dua cup kopi!** Siapa yang nggak mau?
- **Ngopi Makin Seru** – Bisa ajak sahabat, keluarga, atau pasangan buat nikmatin kopi bareng tanpa bayar ekstra!

☐ **Timing yang Pas** – Promo ini hadir **menjelang bulan Ramadhan**, cocok banget buat dinikmati saat ngabuburit atau setelah berbuka puasa!

☐ **Eksklusif & Terbatas** – Promo ini **hanya berlaku selama satu minggu**, jadi jangan sampai kelewatan!

## **Jangan Sampai Kelewatan, Yuk Serbu !**



Kalau kamu pecinta kopi sejati atau suka nongkrong di , promo ini wajib kamu manfaatkan! Ajak teman atau keluarga dan nikmati Syphoon Coffee dengan harga super hemat. **Ingat, promo hanya berlaku sampai 30 Maret 2025!** Jadi, buruan ke gerai JC0 terdekat dan nikmati kopi berkualitas tanpa bikin kantong jebol.

Jangan lupa share info ini ke teman-teman kamu biar mereka juga bisa ikutan nikmatin promo spesial dari JC0! ☐

---

## **Almaz Fried Chicken Buka Outlet Pertama di Bandung, Sajikan Ayam Goreng Saudi No. 1 di Indonesia**

Category: LifeStyle

13 September 2025



## Almaz Fried Chicken Buka Outlet Pertama di Bandung, Sajikan Ayam Goreng Saudi No. 1 di Indonesia

**BANDUNG, Prolite** – Almaz Fried Chicken yang merupakan restoran ayam goreng Saudi no. 1 di Indonesia, membuka cabangnya yang ke-70 sekaligus menjadi cabang pertama yang berada di Kota Bandung pada Kamis (20/2/2025).

Lokasi terbaru Almaz Fried Chicken berada di Jl. Soekarno Hatta No 618F, Manjahlega, Kecamatan Rancasari.

Pembukaan outlet Almaz diawali dengan acara pembukaan yang dihadiri oleh CEO Almaz Okta Wirawan, Habib Alwi Bafargas, Abdillah Onim sebagai aktivis kemanusiaan Palestina dan brand ambassador Almaz, serta para stakeholder outlet Almaz dan para pejabat sekitar seperti Camat dan Kapolsek Rancasari.

Acara pembukaan ditandai dengan pemotongan pita simbolis oleh CEO Almaz Fried Chicken, stakeholder serta store leader.



Rizki Oktaviani/Prolitenews

Outlet Almaz pertama di Bandung ini, diagregator oleh URS Management milik Rendy Saputra yang turut hadir pada acara pembukaan.

Ia menjelaskan bahwa outlet ini merupakan hasil patungan dari 12 investor dari mitra URS Management dan mengapa outlet ini harus patungan.

“Kenapa harus patungan? Karena untuk membuka satu toko biaya bisa mencapai 1 miliar lebih untuk renovasi interior dan eksterior. Kalau buka sendiri biayanya mahal,” ujar Rendy saat melakukan sambutan pada acara pembukaan.



Rizki Oktaviani/Prolitenews

Ia juga mengumumkan bahwa Almaz akan membuka beberapa outlet lagi di kota Bandung seperti di Buah Batu dan Dipatiukur.

Dalam sambutannya, CEO Almaz Fried Chicken Okta Wirawan berharap outlet ini menjadi berkah bagi orang-orang di sekitar serta berharap Almaz mampu membuka hingga 1 juta outlet.

Selain itu, Okta juga menjelaskan bahwa Almaz Fried Chicken benar benar dipegang oleh investor Indonesia dan bukan investor asing karena, banyak yang menduga Almaz cepat menyebar karena didukung oleh investor asing seperti Amerika dan Singapura.

Dalam acara pembukaan, URS Management juga berkomitmen untuk mendonasikan 5 persen keuntungan dari Almaz Fried Chicken dan donasi 14,3 ton beras kepada Palestina.

Selain itu, lantai dua outlet Almaz Fried Chicken Soekarno

Hatta, akan dijadikan auditorium untuk dakwah yang diberi nama Auditorium Yahya Sinwar dan diresmikan setelah acara pemotongan pita simbolis dengan harapan tempat tersebut bisa bermanfaat bagi para pendakwah yang membutuhkan tempat untuk berdakwah.

Auditorium tersebut diklaim bisa memuat hingga 200 orang.

Almaz Fried Chicken juga membagikan sembako berupa satu karung beras kepada warga sekitar outlet.