

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

Category: LifeStyle

2 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 – .

Menguak Asal Usul Seblak

Category: LifeStyle

2 September 2025



BANDUNG, Prolite— Ada yang tahu seblak itu apa? dari mana? bagaimana asal usul seblak. Nah kalau pada bingung yuk simak. Sebenarnya tak ada yang tahu pasti asal usul seblak, apakah seblak itu singkatan atau sebuah nama makanan, bahkan tak ada yang tahu pasti juga kapan makanan ini hadir.

Hanya saja sebagian masyarakat di Jawa Barat ada yang menyebut bahwa seblak itu kepanjangan dari kata “seuhah nyebalak” (pedas mengagetkan).

Baca Juga : Menu Masakan Praktis Untuk Makan Siang

Seblak merupakan makanan berkuah dengan bahan kerupuk mentah yang direbus lalu dibumbui kencur, bawang putih, bawang merah, cabe rawit, garam dan penyedap rasa, boleh ditambah cabe merah. Tetapi kini seblak banyak isian atau toping mulai dari ceker ayam, tulang, makaroni, sosis, kikil sapi, kankung, mie dan lainnya.

Seblak viral di tahun 2000, dilansir dari , seblak mirip dengan makanan Sumpiah dari Jawa Tengah, hal itu karena seblak mirip Kerupuk Godog yang populer tahun 1940 an. Selain itu dilansir seblak sebenarnya sudah ada sejak jaman kemerdekaan di Parahyangan.

Baca Juga : Berat Badan Naik? Ini 8 Cara Mudah Menurunkan

Dan untuk membedakan seblak Kota Bandung dengan daerah lainnya, bisa dirasakan dengan ciri khasnya yakni seblak Kota Bandung lebih banyak kencurnya sehingga kuahnya berasa pedas hangat dan aroma menyengat. **(kai)**