

Content #Aug	1
Publication Schedule	-
Topic	Healing Vest
Main Keyword	Makanan Jepang
Target Keyword	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liburan ke jepang</li> <li>- Makanan khas jepang</li> <li>- sushi</li> </ul>
Slug/Permalink	makanan-jepang-yang-tidak-boleh-dilewatkan
Title	XX Makanan Jepang yang Tidak Boleh Dilewatkan, Tak Hanya Sushi Saja
Meta Description	{Maksimal 160 Karakter dan usahakan keyword utama tidak di bagian akhir}
Internal Link	{Rekomendasi Internal Link untuk Link ke Artikel lain, pilih internalink yang related dengan konten} - minimal 3 - maksimal jangan lebih 7
Source	{Source artikel yang ditulis di dapat dari mana saja}

CTA	{Untuk CTA arahkan ke halaman product page, usahakan buat CTA yang relevan dengan product}
-----	--

# Makanan Jepang yang Tidak Boleh Dilewatkan, Tak Hanya Sushi Saja

Makanan Jepang itu tidak melulu tentang sushi dan ramen saja. Masih ada banyak makanan khas yang wajib kamu cicipi selama liburan ke Jepang.

[Liburan ke luar negeri](#) apalagi Jepang, memang menjadi pengalaman tak ada duanya sehingga seolah semuanya harus dicoba. Nah, berikut ini makanan Jepang yang tidak boleh dilewatkan begitu saja!

## 10 Kuliner Jepang yang Lezat Tak Tertandingi

Kebanyakan makanan Jepang itu berupa makanan laut dan mentah. Meskipun demikian, justru lebih segar dan memberikan manfaat kesehatan.

Hampir sama dengan negara Asia Timur lainnya, ketika makanan Jepang tersaji juga pasti dibarengi kondimen lain dalam mangkuk-mangkuk kecil.

### 1. Sushi

Omong-omong soal makanan Jepang, pasti banyak orang yang langsung menyebutkan sushi.

Wajar saja, sushi adalah kuliner Jepang paling terkenal dan sering disalahpahami orang.

Yap, mayoritas orang menganggap sushi itu berbahan ikan mentah.

Padahal sebenarnya sushi itu adalah perpaduan nasi yang diberi cuka, irisan ikan mentah, dan sayuran.

Jenis sushi yang paling terkenal adalah sushi nigiri—berupa potongan ikan mentah, telur, dan sayuran diletakkan di atas sejumput nasi.

Kamu dapat menemukan berbagai jenis sushi seperti maki sushi, temaki sushi, dan lainnya di kedai khusus. Cocolkan sushi pada saus soyu atau bahkan wasabi.

## 2. Yakitori

Yakitori adalah sate versi Jepang yang biasanya dijadikan makanan pendamping saat minum bir. Saat larut malam, biasanya kedai yakitori akan penuh sesak karena dikunjungi banyak orang.

‘Yakitori’ berarti ayam panggang dari berbagai bagian ayam berbeda, termasuk daging dada, kulit, atau sayap.

Sate yakitori ini diberi bumbu *shio* (garam) maupun *tare* (saus manis-asin). Harganya murah hanya 100-200 yen per tusuk saja.

## 3. Tempura

Jika kamu mencari kuliner Jepang yang asin, renyah, dan murah, maka tempura adalah jawabannya.

Ada banyak pilihan tempura seperti udang, ikan, sayuran, cumi-cumi, atau bahkan udang. Tenang saja, bahan-bahan tersebut hanya dilapisi oleh adonan tipis dan digoreng secara cepat supaya tetap mempertahankan nilai gizinya.

Biasanya, tempura disajikan bersamaan dengan nasi, mie, dengan berbagai sausocolan.

## 4. Yakiniku

Yakiniku berupa potongan daging sapi maupun babi yang disantap bersamaan sayuran, kemudian dimasak di atas panggangan secara langsung. Yap, panggangan tersebut berada di depanmu dan kamu dapat memasak sendiri.

Biasanya, orang lokal Jepang akan menghabiskan waktu berjam-jam bersama teman atau keluarga untuk memasak kemudian menyantapnya.

Jangan khawatir akan nasi, sebab yakiniku pasti memiliki nasi, acar, bawang putih, dan sausocolan khusus.

## 5. Berbagai Hidangan Mie

Ada banyak hidangan mie khas Jepang seperti soba, udon, hingga ramen. Mie di Jepang terbuat dari tepung gandum dan cocok sebagai pengganti nasi.

Mie udon disajikan panas atau bahkan dingin dengan kuah berbahan kecap ikan.

Mie ramen menjadi mie paling populer di Jepang yang disajikan dengan kaldu panas dan tambahan tempura. Mie ramen bahkan telah memiliki versi kemasan instan dan terjual hingga mancanegara.

*FYI*, di Jepang ada mesin penjual mie instan otomatis dengan berbagai pilihan jenis mie, ukuran porsi, dan topping.

## 6. Okonomiyaki

Okonomiyaki adalah panekuk goreng yang berisi potongan seafood, daging sapi, ayam, bacon (lembaran daging yang diiris tipis), tahu, jagung, bawang, keju, dan berbagai sayuran.

Setelah selesai digoreng, okonomiyaki akan diolesi saus kental, mayones, dan taburan bonito kering.

Porsi okonomiyaki cukup besar sehingga cocok untuk *sharing*.

## 7. Shabu-Shabu dan Sukiyaki

Jika kamu berlibur ke Jepang bersama rombongan keluarga atau teman, maka carilah kuliner yang dapat disantap beramai-ramai. Contohnya seperti shabu-shabu dan sukiyaki.

Jika kamu memesan shabu-shabu, pasti akan mendapatkan irisan daging sapi maupun babi, sayuran tipis, dan sepanci sup mendidih di mejamu. Nantinya, daging tersebut dicelupkan ke kuah dan menunggu warnanya berubah matang.

Jika kamu memesan sukiyaki, maka akan mendapatkan daging, seafood, dan berbagai sayuran dalam sup berbahan kedelai manis-asin.

## 8. Teppanyaki

Saat kamu datang ke restoran teppanyaki, pasti akan langsung takjub karena terdapat pertunjukan berupa koki yang memanggang daging dengan api menyala-nyala.

Daging panggang dalam kuliner ini biasanya daging sapi berkualitas. Tenang saja, akan ada sayuran, nasi, dan acar yang menambah selera kamu.

## 9. Fugu

Fugu adalah makanan Jepang yang berupa daging ikan buntal.

Sejatinya, ikan buntal adalah ikan beracun tetapi orang Jepang telah memakan ikan ini sejak 15.000 tahun silam.

Jika kamu ingin mencoba ikan buntal ini, pastikan membelinya di kedai yang sudah ahlinya. Hal itu karena untuk mempersiapkan hidangan fugu, hanya boleh dilakukan oleh koki berlisensi khusus.

Daging ikan buntal dapat dinikmati sebagai sashimi segar, direbus dalam kuah panas, atau bahkan dipanggang dengan sayuran.

## 10. Unagi

Unagi alias belut menjadi makanan pokok dalam kuliner Jepang yang tak hanya lezat saja, tetapi juga banyak gizinya.

Yap, hidangan daging belut ini memang kaya akan vitamin dan protein. Biasanya, disajikan secara tradisional hanya dengan saus teriyaki kecap manis di atas nasi.

Konon, orang Jepang mengkonsumsi belut untuk melawan rasa lelah.

## Siapa Mencicipi Kuliner Jepang yang Enak dan Sehat?

Itulah beberapa rekomendasi makanan Jepang yang tidak boleh dilewatkan. Kuliner Jepang sudah jelas ada beragam, tidak hanya sushi dengan cocolan wasabi saja.

Menjejak kaki di Jepang tentu saja akan menjadi pengalaman tak terkira. Nah, kamu bisa mewujudkan pengalaman tersebut dengan mengikuti program [HealingVest](#), kolaborasi antara kesempatan healing dengan investasi khususnya reksadana.

Tanpa basa-basi, ayo segera pilih tujuan *healing*-mu [di sini](#).