

112. makanan khas jepang

Judul: Nama-nama **Makanan Khas Jepang yang Nagih Banget!**

Negara Jepang biasa dikenal dengan sebutan Nippon atau Negeri Sakura. Ia merupakan sebuah negara maju yang terletak di Asia Timur. Meskipun wilayah negaranya tidak terlalu besar, namun Jepang memiliki pengaruh yang besar terhadap dunia.

Selain itu, Negeri Sakura ini juga terkenal sebagai negara dengan kebudayaan tradisional yang sangat kuat. Selain keunikan budaya tradisionalnya, Negeri Sakura juga memiliki kekhasan makanan bercita rasa lezat dan unik.

Inilah beberapa makanan khas Jepang yang cukup populer di kalangan penduduk Indonesia serta memiliki kelezatan menggoda:

Sushi

Sushi adalah makanan khas Jepang paling terkenal baik di Jepang maupun di Indonesia. Kuliner ini berupa nasi digulung. Seringnya susho dicampur bahan lain seperti, seafood, sayur, mentimun, belut, atau salmon lalu dibalut nori atau pun dibalut menggunakan sejenis anyaman terbuat dari bambu. Sebelum disajikan, sushi dapat dipotong-potong pendek untuk lebih memudahkan saat dikonsumsi.

Selain itu, sushi juga memiliki beberapa jenis, yaitu sushi yang di fermentasi seperti nare-sushi. Namun sushi paling khas di Jepang yaitu nigirizushi dan temakizushi.

Ramen

Ramen adalah makanan khas Jepang yang sangat terkenal di beberapa negara termasuk Indonesia. Ramen sebenarnya adalah mie kuah Jepang berasal dari Negara Cina tetapi sudah menjadi hidangan populer di Jepang. Ciri khas ramen terlihat dari bentuk mienya yang tipis serta warnanya kuning. Biasanya mie ramen dibuat menggunakan tangan dan sama sekali tidak menggunakan mesin.

Yang membedakan ramen dengan olahanmie yang lain yaitu kaldu atau kuahnya. Kaldu ramen dikategorikan menjadi empat jenis, yaitu shoyu (kecap), tonkotsu (daging babi di negara asalnya), shio (garam), serta miso (pasta kacang fermentasi).

Sup Miso

Sup Miso merupakan makanan khas Jepang, biasanya disajikan sebagai makanan pembuka maupun makanan pendamping. Sup miso dianggap penting masyarakat Negara Sakura untuk sarapan sama halnya dengan kopi. Sup miso merupakan sup hangat dengan bahan-bahan utama seperti dashi (bumbu untuk membuat kaldu ikan), miso serta tahu.

Tempura

Tempura merupakan salah satu makanan khas Jepang yang terkenal di dunia. Pada abad ke-6 Portugis memperkenalkan tempura pada masyarakat Negeri Sakura. Tempura adalah jenis makanan berbahan dasar seperti ikan, jamur, daging atau sayuran yang dicampurkan dengan bahan dasar terigu lalu digoreng. Memasak tempura sebaiknya pada suhu rendah serta dalam waktu singkat untuk mempertahankan cita rasa.

Edamame

Edamame atau dikenal dengan kedelai merupakan makanan khas Jepang. Cara pengolahannya dilakukan dengan cara dikukus tau direbus dan diberi sejumput garam untuk menambah rasa. Di negara asalnya, edamame termasuk tanaman tropis, cocok dijadikan sebagai sayuran serta camilan kesehatan. Tidak heran jika olahan dari kedelai ini banyak ditemukan di restoran-restoran besar di Negara Sakura tersebut.

Mochi

Mochi adalah makanan khas Jepang berupa kue. Bahan dasarnya terbuat dari beras ketan, ditumbuk sehingga lembut serta lengket, kemudian dibentuk bulat lonjong. Mochi memiliki banyak warna seperti warna hijau, kuning, merah dan putih. Sensasi mochi ini terletak ketika memakannya, tekstur lembutnya akan langsung meleleh di mulut serta lama kelamaan akan berubah menjadi agak lengket.

Onigiri

Onigiri adalah makanan khas Jepang, sekilas bentuknya mirip dengan *sandwich*. Di daerah asalnya onigiri disebut juga dengan omusubi. Bentuk onigiri sendiri yaitu segitiga serta agak bulat.

Soba

Soba dalam bahasa Jepang berarti tepung, tetapi Soba di sini memiliki arti mie. Untuuk menyantap soba biasanya ditambahkan kecap asin maupun kecap manis sesuai selera. Adapun bahan tambahan yang digunakan bisa berupa telur, tempura atau side dish lainnya.

Sashimi

Sashimi adalah makanan khas Jepang yang dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari. Layaknya sushi, sashimi berisi beberapa jenis ikan segar kaya akan Omega 3 seperti tuna, salmon dan lainnya. Bahan-bahan sushi tersebut dimakan dalam keadaan masih mentah tanpa dimasak.

Takoyaki

Takoyaki merupakan jajanan paling populer serta banyak dijual di jalanan Jepang. Takoyaki benar-benar masakan khas Negeri Sakura dengan cita rasa lezat, terbuat dari cumi-cumi yang dibentuk bulat menyerupai bakso, lalu dibakar atau dipanggang. Takoyaki memiliki tekstur crispy dan renyah di bagian luar, sedangkan pada bagian dalam terasa lembut, *juicy*, dan banyak rasa.

Udon

Kuliner satu ini berbahan dasar tepung terigu. Udon disebut juga mie namun memiliki ukuran sedikit lebih besar dari mie pada umumnya. Selain itu, Udon memiliki bentuk yang tipis dan kecil-kecil. Udon terbagi menjadi beberapa jenis, dilihat berdasarkan cara memasaknya.

Di Negara asalnya, bumbu udon yaitu mirin, semacam penyedap terbuat dari alkohol atau minyak babi agar rasanya gurih. Namun, udon Indonesia bahan penyedapnya sudah diganti dengan bahan-bahan halal.

Yakiniku

Olahan ini terbuat dari daging sapi yang sudah diiris tipis-tipis, lalu dilumuri dengan saus lezat, kemudian dipanggang di atas panggangan barbecue. Yakiniku haruslah dimasak oleh orang dengan kemampun memegang sumpit. Kelezatan serta keunikan yakiniku terletak pada proses memanggang sendiri Yakiniku di atas panggangan.

Sukiyaki

Sukiyaki merupakan hidangan berbahan daging dan sayuran rebus. Makanan ini biasanya dinikmati dengan kuah bernama warishita, kuah tersebut terbuat dari kecap dan gula. Bahan serta cara makan sukiyaki pun berbeda-beda setiap daerahnya. Sebagian daerah menambahkan telur kocok pada kuah sukiyaki dengan tujuan menambah cita rasa.

Yakisoba

Yakisoba adalah olahan berupa mi goreng dengan bahan mi, kol, sayur-sayuran serta daging, kemudian ditambah bumbu saus uster atau saus yakisoba. Meskipun bernama yakisoba, ternyata olahan ini memakai mie yang dikukus matang dari bahan tepung terigu mirip dengan ramen.