

Sate Bandeng Kuliner Warisan Kesultanan Banten

written by Editor2 - | 26 Februari 2023



Kabar6-Banten merupakan provinsi paling barat di Pulau Jawa. Salah satu kuliner yang terkenal di Banten adalah sate bandeng. Sate bandeng yang gurih dan lezat ada di kota Serang, Banten.

Sate berbahan dasar ikan bandeng segar ini konon dahulu adalah salah satu kuliner warisan Kesultanan Banten. Tak heran jika kuliner sate bandeng ini paling banyak diburu para pencinta kuliner dari dalam maupun luar kota.

Keunikan dari sate bandeng adalah tidak mengandung duri. Sebab dalam proses pembuatannya, semua duri atau tulang ikan bandeng sengaja dibuang. Unikny, kulit ikan bandeng ini tidak dibuang sebab akan diisi kembali dengan daging bandeng yang sudah berbumbu. Tentu saja sisik ikannya sudah dibersihkan.

Jadi, daging ikan bandeng tanpa tulang ini kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu tradisional yang telah diracik secara khusus. Setelah dimasukkan kembali ke dalam kulitnya, bandeng ini siap dibakar di atas bara arang batok kelapa. Tidak lupa, sebelum dibakar, terlebih dahulu sate bandeng ditusuk dengan sebilah bambu.

Namun ada pula yang dijepit dengan bambu sehingga penampakannya mirip dengan sate.

Penyajian sate bandeng selain dibakar atau diasapi, bisa juga dengan cara dikukus saja. Atau bisa juga dengan menggorengnya. Dijamin cita rasanya enak dan nikmat, bikin nagih.

Apa bumbu rahasia yang bikin bandeng bakar khas Banten ini lezat gurih? Rahasiannya adalah menggunakan santan kelapa. Bumbu lainnya adalah garam, bawang merah, gula merah, serta ketumbar.

****Baca Juga: [7 Objek Wisata Istimewa Ini Hanya Ada di Johor Bahru Malaysia](#)**

Harga sate bandeng cukup terjangkau untuk para pecinta kuliner dari berbagai kalangan. Sate bandeng ini terdiri dari dua varian rasa yaitu rasa original dan rasa pedas.

Jadi, kalau semula daging bandeng ini identik dengan ikan berdaging lembut yang enak tapi durinya bikin repot, maka dengan menyantap kuliner khas Banten ini, maka kerepotan menyisihkan tulang atau duri ikan sudah tidak ada lagi. Pecinta kuliner tinggal menyantapnya saja di meja makan.

Panganan ini cocok bagi yang menyukai bandeng dan tidak mau repot. Yuk, kita mulai biasakan makan ikan supaya sehat. (Red)

Sajian Lezat Akhir Tahun di Hotel Santika Premiere Bintaro

written by Redaksi | 26 Februari 2023



Kabar6-Hotel Santika Premiere Bintaro, Kota Tangerang Selatan, menghadirkan beberapa menu penggugah selera yang bisa Anda nikmati bersama orang tercinta.

Public Relations Executive Tanita Pribadi menerangkan,

penghujung tahun 2022 ini, menu Sup Konro hadir di Restaurant Kembang Sepatoe dengan olahan iga yang empuk serta racikan bumbu khas Nusantara.

Tak ketinggalan, menu Breaded Chicken with Mornay Sauce diolah sempurna dari daging ayam tanpa tulang berbalur tepung dan bumbu berkualitas lalu digoreng dan disajikan lengkap dengan sayuran, dapat Anda nikmati dengan orang tercinta.

**Baca juga: [Cobain Nasi Goreng Buntut Sapi di Santika Bintaro Yuk](#)

Untuk dessertnya, Santika Premiere Bintaro menyiapkan Chococheese Crumble Cake dan bagi pecinta kopi telah hadir Café au Caramel. Perpaduan double espresso dan caramel dengan susu segar yang dapat melepaskan dahaga Anda setelah seharian beraktifitas.

“Hanya dengan Rp100 ribu net per porsi Anda sudah bisa menikmati Sup Konro, Rp80 ribu untuk seporsi Breaded Chicken with Mornay Sauce, dan masing-masing Rp50 ribu untuk Chococheese Crumble Cake dan Café au Caramelnnya,” kata Tanita, Senin 19 Desember 2022.(Eka)

Beragam Santapan Lezat di Hotel Santika Premiere Bintaro

written by Redaksi | 26 Februari 2023



Kabar6-Menyambut bulan Mei dengan penuh keceriaan, Hotel Santika Premiere Bintaro menghadirkan beragam promo Food dan Beverage menarik dan menjadi Pamungkas di bulan Mei yang tentunya dapat dinikmati di Kembang Sepatoe Restaurant, Terrace Café dan Room Service.

Public Relation Executive of Hotel Santika Premiere Bintaro, Tanita Pribadi menerangkan, pihaknya menyajikan makanan khas dari Provinsi Sumatra Barat yaitu Iga Bakar Balado, Nasi Putih yang bersanding dengan daging iga bakar yang sangat empuk dan cita rasa sambal Balado yang dapat mengunggah selera makan.

“Tidak hanya itu saja, Jika Anda menyukai sajian ikan, kini hadir Fish Roll Mango Sauce dengan ikan dory yang akan dibalur menggunakan tepung roti, ditemani potongan sayuran, mashed potato dan juga kelezatan saus rasa mangga,” ujarnya kepada Kabar6.com, ditulis Kamis (19/5/2022).

Lanjutnya, pihaknya juga menawarkan dessert yaitu ‘Choco Eclair’ dengan sajian kue soes yang manis dengan ditemani dengan marshmellow. Hanya Rp15.000 nett per porsi.

**Baca juga: [Libur Lebaran, Hotel Santika Premiere Bintaro Adakan Paket Spesial](#)

Selain itu, Hotel Santika Premiere Bintaro juga menghadirkan minuman yang segar dan cocok untuk melepaskan rasa penat pelanggan dalam seharian beraktifitas yaitu Lychee Mint Spritzers hanya Rp50.000 nett.

“Dengan paduan buah Lychee, lemon dan juga sprit. Tersedia menemani santap siang dan malam dengan harga istimewa anda di sepanjang Bulan Mei,” tutupnya.(eka)

Lezatnya Menu Oriental di Hotel Santika Teraskota

written by Kabar 6 | 26 Februari 2023



Kabar6-Oktober special event di Santika Teraskota, beragam menu oriental terpajang cantik di Parigi Cafe. Dari dimsum, mie ayam kangkung tomyam hingga bebek peking menjanjikan kenikmatan dan kelezatan.

Dimsum ala Parigi Café citarasanya oriental banget. Tekstur yang lembut, aroma yang menggoda hingga citarasa yang menggelitik lidah menanti Anda untuk mencicipinya.

Bebek Peking di Parigi Café tawarkan kemewahan makanan favorit ala Kaisar Tiongkok jaman dulu. Olahan bumbu rempah warisan leluhur, tekstur empuk nan menggoda serta irisan tipis mangga muda menggoyang lidah, menyempurnakan petualangan kuliner Anda.

Mie ayam kangkung kuah tomyam di Parigi Café menantang selera Anda. Olahan bumbu rempah tradisional dipadukan olahan udang dan ebi menjadikan seporsi mie ayam kangkung kuah tomyam menjadi sempurna untuk jamuan Anda dan orang tersayang.

Dapat Anda bayangkan, seporsi mie ayam kangkung kuah tomyam

yang terdiri dari rebusan kangkung nan lembut, dua butir rebusan telur puyuh, dua pangsit kriuk, potongan dadu ayam kampung, spicy oil, dan seporasi mie keriting disiram kuah tomyam panas, hadir di depan Anda lalu kuahnya diseruput perlahan, paham dong kenikmatannya.

“Kami sajikan dan persembahkan yang terbaik untuk para tamu dan pelanggan setia kami di Hotel Santika Teraskota. Semoga apa yang kami sajikan dapat memuaskan selera dan membuat Anda semakin bahagia dan sehat selalu,” kata Deden Chef Hotel Santika Teraskota ke Kabar6.com, Rabu (7/10/2020).

**Baca juga: [Yuk Nikmati 25 Varian Rasa The Bobatime Indonesia.](#)

Oh iya, menurut Fanny Marcomm Santika Teraskota, special kuliner ini dapat Anda nikmati saban Rabu di bulan Oktober 2020 ya.

“Kita siapkan spesial menu ini untuk dinner setiap hari Rabu di bulan Oktober mas. Yuk datang dan nikmati spesial menu ini, ditunggu lhoh,” tukas Fanny.(Fit)

Porsi Makan Anda Ikut Menentukan Kelezatan Hidangan yang Dikonsumsi

written by Editor | 26 Februari 2023



Kabar6-Setiap orang pasti berharap makanan yang disantapnya akan memanjakan lidah atau terasa lezat. Nah, ada satu cara yang akan membuat makanan Anda tetap terasa enak hingga gigitan terakhir, lho.

Bukan dengan resep masakan atau bumbu tambahan, Anda disarankan untuk mengurangi porsi makan atau menjaganya tetap sedikit. Sebuah penelitian baru di Amerika Serikat, melansir sfgate, menemukan bahwa sebagian besar orang merasa gigitan pertama dari makanan yang dikonsumsi adalah yang paling enak. Setiap gigitan setelahnya akan membuat rasa enak makanan tersebut terus berkurang.

Saat makan, rasa yang paling akan Anda ingat adalah gigitan terakhir pada panganan tersebut. Rasa inilah yang paling menentukan berapa lama Anda ingin kembali mengonsumsi makanan tersebut.

Para peneliti juga menemukan, jika Anda makan hingga kekenyangan, maka mungkin tidak ingin segera kembali mengonsumsi makanan tadi dalam waktu dekat.

Beberapa gigitan terakhir pada makanan itu akan membuat Anda merasa mual dan tidak ingin segera kembali mengonsumsi makanan tersebut dalam waktu dekat.

Jadi apabila Anda menyukai apa yang dikonsumsi saat ini, akan

lebih baik bila Anda tidak memakannya hingga merasa kekenyangan. [** Baca juga: Lewat Usia 70 Tahun Pria Jadi Lebih Pemaah?](#)

Para ahli menganjurkan agar Anda mengombinasikan makanan favorit bersama dengan makanan lainnya agar tidak cepat merasa bosan terhadap makanan tersebut, dan dapat menikmatinya setiap kali dikonsumsi.(ilj/bbs)

Swiss-Belhotel Serpong Tawarkan Aneka Menu Nusantara nan Lezat, Icip Yuk

written by Redaksi | 26 Februari 2023



Kabar6-Kenalkan budaya Indonesia melalui makanan, Swiss-

Belhotel Serpong fokus sajikan aneka menu Nusantara nan lezat menggugah selera sebulan penuh. Dari menu khas Jawa hingga Sulawesi dapat dinikmati di Swiss-Belhotel Serpong.

Public Relation Imelda menjelaskan, mengambil tajuk adventure of taste Indonesian archipelago, Swiss-Belhotel Serpong memperkenalkan para tamu dengan aneka menu lezat dari beberapa daerah.

Minggu pertama Maret 2020, hotel dengan fasilitas lengkap ini menyajikan aneka menu khas Jawa. Minggu ke 2 menyajikan menu khas Sumatera, minggu ke 3 menyajikan aneka menu khas Sulawesi dan minggu ke 4 menawarkan sajian menu Bali.

“Para tamu dan pengunjung dapat menikmati sajian nikmat khas Nusantara pada Senin hingga Kamis mulai pukul 12.00-15.00 WIB dan malam pukul 18.00-21.00 WIB,” kata Imelda disiaran persnya, Selasa (17/3/2020).

**Baca juga: [Wabah Virus Corona, Dagangan Bir Pletok di Tangsel Laris Manis.](#)

Executive Chef Swiss-Belhotel Serpong, Lucky Salim menuturkan, menu spesial yang disajikan pada Maret 2020 ini adalah menu Nusantara.

“Semoga melalui program Adventure of taste Indonesian archipelago ini para tamu dan pengunjung hotel dapat mengenal dan menikmati sajian khas Nusantara nan lezat. Dengan ini, para tamu juga dapat memperkaya pengetahuan tentang dunia kuliner Indonesia,” paparnya.(fit)

Tomyam Gurame di Santika BSD City, Segarnya Mantul

written by Redaksi | 26 Februari 2023



Kabar6-Sebagai hotel yang berada dipusat bisnis BSD, Kota Tangerang Selatan, Hotel Santika BSD City harus memberikan pelayanan terbaik. Dan terbukti, hotel bintang tiga tersebut kerap jadi pilihan para tamunya.

Selain pelayanan yang terbaik, Hotel Santika BSD City juga memiliki aneka menu Nusantara yang lezat dan menggugah selera. Dari Bebek Lado Ijo hingga Tomyam ikan gurame hadir sebagai salah satu menu andalan.

Public Relation Hotel Santika BSD City, Fanny mengatakan, baik tomyam ikan gurame maupun bebek lado ijo merupakan salah satu menu andalan hingga Maret 2020 mendatang.

“Dua menu ini merupakan promo kita dari Januari-Maret 2020

mendatang. Selain lezat, menu-menu ini porsinya jumbo lho,” kelakar Fanny kepada Kabar6.com, Selasa (28/1/2020).

Fanny bilang, kalau menu tomyam gurame yang dibanderol Rp81 ribu per porsi itu merupakan menu yang diracik langsung chef hotel yang sudah malang melintang dunia perkulineran.

**Baca juga: [Tahun Baru Imlek 2571 Mercure Alam Sutera Sajikan Menu Ini.](#)

“Wah pokoknya wajib dicobain mas. Sensasi rasanya itu ngangenin lhoh. Apalagi bumbu rempah yang menyerap ke daging ikan guramenya, mantul pokoknya lah,” papar Fanny.

Menu tomyam ikan gurame menggunakan ikan gurame fresh dan diolah sedemikian rupa sehingga tampilannya menarik dan dengan citarasa yang pastinya ngangenin. Yuk dipesan tomyam guramenya.(fit)

Kebiasaan Makan Sambil Berdiri Bikin Makanan Jadi Kurang Enak

written by Editor | 26 Februari 2023



Kabar6-Selain kurang sopan, kebiasaan makan sambil berdiri juga tidak dianjurkan dari di sisi kesehatan. Nah, sebuah penelitian mengungkap fakta, kebiasaan makan sambil berdiri ternyata bisa membuat rasa makanan menjadi kurang enak.

Hasil penelitian yang dipublikasikan dalam jurnal berjudul *Journal of Consumer Research*, melansir Doktersehat, menunjukkan bahwa makan sambil berdiri mampu mempengaruhi stres, menurunkan selera makan, dan membuat persepsi makanan yang kita rasakan berbeda jauh dibandingkan dengan saat makan sambil duduk.

Para peneliti mengecek kinerja indera vestibular tubuh dari 350 partisipan saat makan dengan posisi duduk ataupun posisi berdiri. Diketahui, indera ini mempengaruhi keseimbangan tubuh, postur tubuh, sekaligus orientasi spasial. Indera ini juga bisa memberikan pengaruh pada rasa.

“Meski makanan yang kita konsumsi memiliki rasa yang kuat, tubuh kita akan mengalami penurunan persepsi rasa jika makan dengan posisi berdiri. Sebaiknya memang kita makan dengan posisi duduk demi menikmati makanan lebih baik,” urai Prof. Dipatan Biswas dari University of South Florida, Amerika Serikat.

Fakta lain, kebiasaan makan sambil berdiri bisa mempengaruhi

kinerja jantung. Hal ini disebabkan oleh pengaruh gravitasi yang berbeda pada saat kita berdiri dan duduk.

Jika kita makan sambil berdiri, jantung akan terpengaruh dengan gravitasi Bumi yang akhirnya membuat organ ini bekerja dengan lebih keras demi mengalirkan darah ke tubuh bagian atas. Hal ini akan meningkatkan denyut jantung sekaligus hormon kortisol atau hormon stres.

Keberadaan hormon stres yang lebih banyak ternyata mempengaruhi otak kita dalam mengecek rasa makanan, suhu makanan, hingga porsi makanan. Hal inilah yang membuat rasa makanan saat dikonsumsi saat berdiri tidak se enak saat kita sedang duduk.

Selain posisi makan, jika kita membawa beban seperti tas belanja, tas jinjing, atau benda-benda lainnya saat makan. Hal ini juga akan membuat rasa makanan menjadi kurang nikmat.

Tidak hanya bisa menurunkan rasa makanan, pakar kesehatan menyebut ada banyak hal lain yang bisa kita rasakan jika sering makan sambil berdiri. Apa sajakah itu?

1. Berikan dampak buruk bagi organ pencernaan

Makan sambil berdiri bisa membuat pencernaan tidak mengolah makanan dengan sempurna. Bukannya digiling atau dipecah terlebih dahulu dengan baik di lambung, makanan justru langsung bergerak menuju usus.

Masalahnya adalah makanan tidak benar-benar berada dalam kondisi sudah halus sehingga akan membuat usus tertekan. Selain membuat nutrisi makanan tidak bisa diserap dengan maksimal, hal ini justru akan meningkatkan penumpukan lemak.

2. Picu perut kembung

Karena makanan tidak bisa diserap secara sempurna di dalam usus, maka akan terjadi produksi gas yang berlebihan. Dampaknya adalah perut yang menjadi lebih mudah kembung atau begah sehingga memicu sensasi tidak nyaman.

3. Perut lebih mudah lapar

Akibat laju makanan yang lebih cepat di saluran pencernaan, lambung pun akan menjadi lebih cepat kosong. Hal ini membuat otak pun kembali mengeluarkan sinyal lapar dengan cepat.

Masalahnya adalah hal ini akan membuat kita tertarik untuk mengemil makanan tidak sehat atau makan dengan porsi yang berlebihan. Risiko untuk terkena kenaikan berat badan pun akan naik dengan signifikan. [** Baca juga: Setop Kunyah Makanan Secara Tergesa-gesa](#)

Jadi, biasakan makan sambil duduk, ya.(ilj/bbs)

Porsi yang Tepat Bikin Makanan Terasa Lebih Enak

written by Editor | 26 Februari 2023



Kabar6-Tidak semua makanan diolah secara tepat sehingga menghasilkan rasa yang lezat. Namun, Anda bisa tetap merasakan enakya makanan hingga gigitan terakhir dengan cara yang satu ini.

Bagaimana caranya? Anda disarankan untuk mengurangi porsi makan atau menjaganya tetap sedikit. Sebuah penelitian di Amerika, melansir Sfgate, menemukan bahwa sebagian besar orang merasa gigitan pertama dari makanan yang mereka konsumsi adalah yang paling enak. Setiap gigitan setelahnya akan membuat rasa enak makanan tersebut terus berkurang.

Saat makan, rasa yang paling akan Anda ingat adalah pada gigitan terakhir. Rasa inilah yang paling menentukan berapa lama Anda ingin kembali mengonsumsi makanan tersebut.

Para peneliti juga menemukan, jika makan hingga kekenyangan, beberapa gigitan terakhir pada makanan tersebut akan membuat Anda merasa mual dan tidak ingin segera kembali mengonsumsi makanan tersebut dalam waktu dekat.

Oleh karena itu, bila Anda menyukai apa yang dimakan saat ini, akan lebih baik bila tidak memakannya hingga merasa kekenyangan. [** Baca juga: Apa yang Membuat Suara Seseorang Lebih Menarik Dibanding Lainnya?](#)

Para ahli menganjurkan agar Anda mengkombinasikan makanan favorit bersama dengan makanan lainnya agar tidak cepat merasa bosan terhadap makanan tersebut, dan dapat menikmatinya setiap kali Anda memakannya.(ilj/bbs)

Mie Ayam Jamur Bakmitopia, Bumbu Meresap Lezat dan Gurih

written by Redaksi | 26 Februari 2023



Kabar6-Mi Ayam Jamur Spesial di Bakmitopia, Giant Extra BSD ini, nikmatnya gak berhenti. Mie nya yang kenyal ditambah dengan jamur legit membuat lidah dijamin bergoyang.

Rasa bumbu pada mie dan bumbu pada jamurnya sangat berasa dan meresap sampai kedalam. Tak ketinggalan kuah kaldu yang menyirami mie ayam tersebut juga sangat gurih.

Salah satu pengunjung Bakmitopia, Andre (21) mengatakan, mie ayamnya terasa pas di lidahnya, dirinya tertarik dengan bumbunya yang sangat berasa.

“Bukan hanya mi dan jamurnya saja yang kenyal mas, bumbunya juga berasa banget dilidah, ditambah kuah kaldu nya yang gurih. Pokoknya enak deh, rekomended banget,” ujarnya kepada Kabar6.com di Bakmitopia, Giant Extra BSD, Serpong, Kota Tangerang Selatan, Sabtu (14/9/2019).

Disebelahnya, Khoirul (22) mengatakan, dirinya memang pecinta

mie. Dan baru kali ini dirinya merasakan bumbu yang meresap sampai dalam.

**Baca juga: [Sate Ayam Inglo di Pondok Aren, Empuk dan Gurih.](#)

“Rasa bumbunya meresap, baru kali ini. Mungkin ini akan jadi tempat yang aku list untuk kuliner yang wajib dicoba,” tutup Khoirul.(eka)