

Sensasi "Pletok" Tahu Kemuning, Ikon Kuliner Bandung yang Menggoda

Salsa - SURABAYA.INDONESIASATU.ID

Apr 20, 2025 - 13:35



Bandung - [Kota Bandung](#) yang tak pernah lelah memanjakan lidah para pelancong dengan ragam kulinernya, menyimpan sebuah permata rasa yang sederhana namun begitu membekas di hati yakni Tahu Pletok Kemuning.

Berlokasi di pelataran toko oleh-oleh terkenal, Prima Rasa, di Jalan Kemuning, jajanan ini selalu berhasil menarik perhatian siapa pun yang melintas. Aroma gurihnya yang menggoda bercampur dengan hangatnya sambal pedas manis

menciptakan simfoni rasa yang sulit ditolak.

Tahu pletok sendiri sebenarnya merupakan variasi tahu goreng yang unik. Alih-alih hanya digoreng polos, tahu ini diisi dengan adonan aci atau tapioka yang kenyal di bagian tengahnya.

Proses penggorengan yang tepat menghasilkan tekstur luar yang renyah keemasan, berpadu sempurna dengan kenyalnya isian aci di dalam. Sensasi inilah yang kemudian memberikan nama "pletok" pada tahu ini, seolah ada bunyi "pletok" saat digigit karena perbedaan tekstur yang kontras.

Tahu Pletok Kemuning di Prima Rasa memiliki sentuhan istimewa yang membuatnya begitu digandrungi. Rahasiannya terletak pada kualitas tahu yang digunakan, adonan aci yang pas takarannya, dan terutama, sambal pendampingnya yang khas.

Sambal ini bukan sekadar pedas, melainkan perpaduan rasa manis, gurih, dan sedikit asam yang begitu nikmat disantap bersama tahu pletok yang gurih.

Meskipun cita rasa autentik Tahu Pletok Kemuning paling nikmat disantap langsung di tempatnya sambil menikmati suasana Bandung yang sejuk, Anda pun bisa mencoba menghadirkan kelezatan ini di dapur rumah Anda.

Sajikan Tahu Pletok Kemuning selagi hangat bersama dengan sambal pedas manis yang menggugah selera. Anda bisa langsung mencocol tahu ke dalam sambal atau menyiramkan sambal di atas tahu.

Oleh: Prof (HCUA) Dr Mia Amiati S.H., M.H., CMA., CSSL.