

# 10 Jajanan Khas Jawa Timur yang Wajib Dicoba



Category Article 1



Jajanan Khas Jawa Timur  
yang Wajib Dicoba



## ALAT & BAHAN

10 Jajanan Khas Jawa Timur yang Wajib Dicoba

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## CARA MEMASAK

---

Sajian kue tradisional khas daerah biasanya memiliki cita rasa yang dominan manis. Namun, berbeda dengan kue khas Jawa Timur yang terkenal lezat dan bikin nagih. Alih-alih memiliki rasa yang sama, kue khas Jawa Timur memiliki cita rasa yang lebih beragam dari asam, legit, dan gurih. Bila anda sedang mencari referensi atau rekomendasi jajanan tradisional dari Jawa Timur yang enak, yuk simak ulasan lengkapnya berikut ini.

# 1. Onde-Onde

Jajanan kue khas Jawa Timur pertama adalah onde-onde. Makanan berbentuk bulat dengan taburan biji wijen ini berasal dari salah satu kabupaten di Jawa Timur bernama Mojokerto.

Bagi anda yang suka dengan rasa manis gurih, maka onde-onde Mojokerto cocok untuk anda. Perpaduan kulit legit gurih dengan isian kacang ijo tumbuk yang manis memang kombinasi luar biasa. Apalagi harga kue satu ini juga termasuk murah meriah sehingga nggak bakal bikin kantong jebol.

# 2. Brem

Brem termasuk makanan populer di kota Madiun. Brem terbuat dari fermentasi sari ketan. Bentuknya persegi panjang pipih. Sedangkan warna brem khas Madiun ini beragam ada hijau, merah muda, dan putih. Karakter brem juga tergolong unik, kue khas Jawa Timur ini akan terasa lembut dan meleleh saat masuk ke mulut. Rasanya manis juga bisa memanjakan lidah anda yang ingin mencuci mulut setelah makan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## 3. Pudak

Berwisata ke Gresik rasanya tidak lengkap bila anda tidak mencicipi kelezatan pudak. Kue khas Jawa Timur ini merupakan jajanan tradisional khas Gresik dengan bentuk yang unik. Kue pudak dibungkus dengan pelepah daun pinang, pudak diolah dari tepung beras, gula pasir, dan santan. Setelah dibungkus, kue ini akan dikukus cukup lama sampai matang sempurna. Keunikan Pudak Gresik juga sangat spesial karena di daerah lain tidak ada kue atau jajanan yang memiliki rasa dan tampilan mirip dengan pudak.

## 4. Wingko Babat

Wingko babat merupakan salah satu jajanan tradisional terkenal di Indonesia yang berasal dari Kecamatan Babat, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. Wingko babat terbuat dari tepung ketan yang dicampur dengan kelapa parut muda dan gula pasir. Wingko biasanya berbentuk bundar dan disajikan dalam keadaan hangat. Namun, ada juga yang dibuat secara kotak lalu dipotong kecil-kecil. Wingko babat memiliki tekstur yang unik seperti kenyal dan halus. Camilan ini punya rasa manis gurih yang legit.

## 5. Putu Lanang

Berbeda dengan kue putu atau puthu pada umumnya, Puthu Lanang khas Malang jadi kue yang selalu diburu oleh banyak pelancong dari berbagai daerah. Makanan yang sudah ada sejak tahun 1935 juga termasuk sebagai kue legendaris di Jawa Timur.

Kue putu sendiri terbuat dari adonan tepung beras, kelapa, dan gula merah yang dicetak dalam selongsong bumbung atau potongan bambu mungil. Adonan kue lantas dikukus dalam wadah panas

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



kurang lebih 3 hingga 5 menit hingga matang.

Setelah itu, kue putu akan ditaburi dengan kelapa parut agar memberikan rasa gurih dan tekstur renyah saat disantap. Jika umumnya, kue putu hanya berwarna putih saja. Puthu Lanang ini memiliki warna yang lebih mencolok. Kue ini berwarna hijau yang berasal dari sari daun pandan.

## 6. Carabikang

Carabikang atau juga dikenal dengan nama kue bikang merupakan jajanan khas Surabaya. Kue yang berbentuk bulat dan mekar seperti bunga ini terbuat dari campuran tepung beras, santan kelapa dan gula.

Umumnya kue bikang dimasak dalam cetakan dan ketika sudah berbuih, adonan kue akan langsung dicungkil dari cetakan sehingga mekar dan berbentuk seperti bunga. Jika menyantap kue bikang, sebaiknya pilihlah kue bikang yang masih hangat. Pasalnya, dalam keadaan hangat kue bikang akan terasa lebih nikmat dan lezat.

## 7. Opak Gambir

Opak gambir menjadi salah satu oleh-oleh khas Blitar yang masih populer sampai saat ini. Jajanan tradisional ini terbuat dari gula, tepung ketan, santan kelapa, dan telur.

Bisa dikatakan, opak gambir menjadi salah satu jenis panganan beraroma wangi, renyah menyerupai kerupuk dengan sensasi manis saat mengenai lidah.

Opak gambir memiliki bentuk yang identic unik seperti sebuah conthong. Conthong adalah bentuk menyerupai kerucut. Pada bagian bawah berbentuk lancip, dan bagian atas berbentuk melingkar.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



# 8. Gethuk Pisang

Getuk pisang merupakan oleh-oleh khas Kediri yang memiliki rasa manis, sedikit asam dan aroma khas yang menggugah selera. Konon dulunya gethuk pisang adalah camilan tradisional warisan turun temurun dari zaman kerajaan.

Gethuk Pisang yang dijual di Kediri berbentuk lonjong dengan bungkus daun pisang menyerupai lontong. Gethuk Pisang dapat dengan mudah ditemui di sepanjang jalan Kediri khususnya di sepanjang jalan Doho.

# 9. Sale Pisang

Ada banyak jajanan khas Jawa Timur yang terbuat dari olahan buah-buahan, salah satunya sale pisang. Camilan ini adalah camilan khas daerah Pacitan dan terbuat dari pisang matang yang dijemur hingga kering kemudian digoreng bersama tepung. Hasilnya cemilan ringan ini memiliki cita rasa legit alami yang menyehatkan.

# 10. Kue Geti

Berbicara tentang oleh-oleh khas Jawa Timur lainnya, maka anda tidak boleh melewatkan kue geti. Kue ini sendiri merupakan jajanan tradisional yang berasal dari Tulungagung. Geti terbuat dari kombinasi olahan kacang tanah, wijen, dan gula merah. Cara membuatnya terbilang sederhana, yaitu kacang tanah dan wijen direkatkan dengan rebusan gula merah yang pekat. Kemudian, adonan tersebut dikeringkan. Untuk itu, geti memiliki cita rasa yang manis dan gurih sehingga cocok dijadikan camilan yang lezat.

Bila anda ingin melihat langsung proses pembuatan kue geti, bisa datang ke Desa Jabalsari,

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



Kecamatan Sumbergempol yang dikenal sebagai sentra industri kue geti. Ada tiga jenis pilihan geti, yaitu geti wijen, geti kacang tanah, dan geti yang terbuat dari gabungan keduanya.

Demikian tadi ulasan tentang kue khas Jawa Timur yang bikin nagih dan cocok untuk dijadikan oleh-oleh. Namun, bila anda ingin bernostalgia tentang kelezatan rasa jajanan di atas, tenang, karena cara membuatnya juga mudah kok.

Baca juga: [9 Jajanan Khas Jawa Tengah yang Paling Enak dan Terkenal](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

