

13 Jajanan Pasar Tradisional Khas Nusantara yang Enak & Mudah Dibuat



Category Article 1



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

13 Jajanan Pasar Tradisional Khas Nusantara yang Enak & Mudah Dibuat

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



CARA MEMASAK

Jenis jajanan khas pasar tradisional Indonesia dapat dengan mudah dijumpai di berbagai lokasi, baik di pasar konvensional maupun dijual oleh pedagang keliling di pinggir jalan.

Keberagaman jajanan pasar Nusantara begitu kaya, mencakup rasa manis, asin, hingga pedas. Bahkan, variasi rasa yang kekinian kini telah melengkapi ragam jajanan tradisional ini.

Baik yang bersumber dari tradisi maupun yang lebih modern, jajanan pasar memiliki daya tarik sebagai camilan santai. Tidak hanya lezat, bentuknya yang unik juga menarik perhatian banyak orang, sementara harganya yang terjangkau semakin menambah daya tariknya.

Jajanan Pasar Tradisional Khas Nusantara

1. Kue pancōng

Pancake tradisional yang juga dikenal sebagai bandros ini dibuat dari campuran tepung beras, kelapa parut, daun suji, dan santan. Pancake ini disajikan dengan gula pasir dan memiliki bentuk yang serupa dengan kue pukis karena dicetak menggunakan cetakan yang mirip.

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



2. Bolu Kukus

Kue basah berikutnya yang umum ditemui adalah bolu kukus. Terbuat dari campuran tepung terigu, gula, telur, susu, soda, dan ditambahkan perisa seperti vanila atau cokelat. Bolu kukus memiliki penampilan mirip cupcake dengan tekstur yang renyah dan lembut saat dikunyah.

3. Kue Cubit

Kue cubit terbuat dari campuran susu dan tepung terigu, populer di Jakarta dan sekitarnya. Dinamakan kue cubit karena ketika matang, kue ini diambil menggunakan alat penjepit sehingga terlihat seperti dicubit.

4. Pukis

Pancake mini atau kue pukis terbuat dari campuran telur, gula pasir, tepung terigu, ragi, dan santan. Adonan ini kemudian dituangkan ke dalam cetakan setengah bulan dan dipanggang di atas api. Kue pukis biasanya diberi tambahan cokelat, keju, sukade, atau selai.

5. Kue Sus

Kue sus memiliki bentuk bundar dengan bagian dalamnya berisi fla, custard, atau daging. Kue sus dengan isi fla atau custard disajikan setelah didinginkan di lemari es karena bahan-bahan tersebut mudah menjadi basi. Kue ini sering disantap bersama makanan pasar lainnya.

6. Lapis Legit

Lapis legit atau spekek adalah salah satu jenis kue basah tradisional Indonesia yang pertama kali muncul pada masa kolonial Belanda, terinspirasi dari kue lapis Eropa. Rasa kue ini kaya rempah karena menggunakan campuran kapulaga, kayu manis, cengkih, bunga pala, dan adas manis.

7. Lemper

Lemper, populer di seluruh Indonesia, terbuat dari beras ketan yang dimasak dengan santan. Setelah matang, ketan diisi dengan tumisan ayam atau abon, lalu dibungkus dengan daun pisang. Lemper menjadi pilihan kudapan mengenyangkan karena bahan dasarnya adalah beras ketan.

8. Putu

Kue putu termasuk jenis jajanan pasar yang unik, dijual dengan gerobak yang menghasilkan bunyi khas. Terbuat dari butiran kasar tepung beras, parutan kelapa, dimasak dalam tabung bambu kecil, dan diisi dengan gula merah.

9. Carabikang

Carabikang, dibuat dari tepung beras, mempunyai cita rasa manis dengan tekstur lembut dan berserat. Anda bisa menemukan kue ini di pasar tradisional, yang memiliki bentuk mirip bunga merekah dengan warna yang menarik.

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



10. Serabi

Serabi merupakan salah satu jenis kue basah khas Indonesia. Terdapat dua variasi serabi, yaitu serabi manis yang mengandung kinca (gula merah cair), dan serabi asin dengan atau tanpa taburan oncom yang telah dibumbui. Varian lainnya berasal dari Solo, terbuat dari campuran tepung beras dan santan, dipanggang di atas arang, mirip dengan panekuk.

11. Lumpia

Lumpia, jajanan pasar yang populer berasal dari Semarang, terdiri dari kulit dan isian. Jenis gorengan ini biasanya diisi dengan rebung, dan memiliki dua varian, yaitu lumpia basah dan lumpia kering.

12. Wingko

Wingko babat terbuat dari campuran tepung ketan, kelapa parut muda, dan gula pasir. Kue ini umumnya berbentuk bundar, disajikan dalam keadaan hangat, dan dipotong kecil-kecil. Wingko babat memiliki tekstur kenyal dan halus, dengan cita rasa manis yang lezat. Salah satu varian yang terkenal di Lamongan adalah Wingko Babat Loe Lan Ing.

13. Gemplong

Gemplong, salah satu jenis kue basah tradisional yang banyak ditemui di pasar, dibuat dari adonan tepung beras ketan putih yang diuleni hingga kalis, dan dibentuk bulat seperti bola. Adonan kemudian digoreng, dan setelah dingin, dilapisi dengan larutan gula aren.

Itulah beberapa informasi mengenai 13 jajanan pasar tradisional khas Nusantara yang lezat dan dapat disiapkan dengan mudah. Ragam cita rasa dan kisah di balik masing-masing hidangan membuat kuliner ini benar-benar istimewa. Selamat mencoba dan nikmati!

Baca juga: [12 Kuliner Nusantara yang Enak dan Mudah Dibuat](#)

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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

