

Resep Mudah Jajanan Pasar Tahan Lama dan Tidak Mudah Basi



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Resep Mudah Jajanan Pasar Tahan Lama dan Tidak Mudah Basi

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

Jajanan pasar merupakan hidangan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Namun, kendala yang sering muncul adalah tidak tahan lama dan mudah basi apabila tidak segera dikonsumsi.

Namun, ada beberapa jenis jajanan pasar yang bisa bertahan lama, bahkan mampu bertahan hingga 10 hari atau lebih. Berikut ini adalah beberapa resep sederhana untuk membuat jajanan pasar yang enak dan awet meski disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama.

Resep Jajanan Pasar yang Tidak Mudah Basi

1. Pastel

Bahan Kulit :

150 gr Terigu protein rendah

150 gr Terigu protein sedang

60 gr Margarine ROSE BRAND

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**



3 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND

75 ml Air es / dingin

1/2 sdt Kaldu bubuk

1/4 sdt Garam

1 butir Telur

Bahan Isi :

300 gr Kentang

2 buah Wortel

1 btg Daun bawang (bagian putihnya saja)

4 siung Bawang putih, cincang halus

1/2 sdm Kaldu bubuk

1 sdm Saus tiram

1/2 sdm Garam

1/2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND

Secukupnya Air

1 sdm Terigu + 3 sdm Air (untuk mengentalkan)

Bahan Lainnya:

Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)

Cara Membuat :

1. Masukkan terigu ke wadah, tambahkan Margarine ROSE BRAND, telur, garam, kaldu bubuk, Minyak Goreng ROSE BRAND, aduk hingga rata.
2. Tambahkan air, lalu aduk adonan hingga kalis lalu diamkan sekitar 30 menit.
3. Tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum.
4. Masukkan kentang, wortel, kaldu bubuk, garam, saus tiram, air, dan Gula Pasir ROSE BRAND. Masak hingga matang.
5. Tambahkan larutan terigu dan air untuk mengentalkan adonan isi.
6. Bagi adonan kulit sesuai selera, bentuk pipih lalu beri isian dan bentuk setengah lingkaran dengan lipatan dibagian pinggirnya..
7. Goreng pastel dengan Minyak Goreng ROSE BRAND menggunakan api kecil agar permukaan mulus dan warnanya bagus.

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



8. Angkat dan sajikan.

2. Rengginang

Bahan:

- 250 gram Beras ketan
- 2 siung Bawang putih
- 1 sendok teh Terasi yang sudah dibakar
- 1 sendok teh Garam
- 1 sendok teh Gula Pasir ROSE BRAND
- 100 ml Air

Cara Membuat:

1. Cuci beras ketan hingga bersih dan rendam semalaman.
2. Buang air rendaman beras ketan putih. Gunakan panci untuk mengukus ketan yang telah ditiriskan. Kukus beras ketan selama sekitar 15 menit atau hingga mekar.
3. Angkat dan sisihkan.
4. Haluskan bawang putih, terasi, garam, dan Gula Pasir ROSE BRAND.
5. Rebus air di panci lain, tambahkan bumbu yang sudah dihaluskan (bawang putih, terasi, garam, dan gula). Rebus hingga bumbu larut dan air mendidih.
6. Masukkan beras ketan ke dalam panci setelah air mendidih. Rebus sebentar sambil diaduk hingga air sedikit mengering.
7. Kukus kembali beras ketan yang sudah direbus dengan bumbu halus hingga matang dan ketan empuk. Angkat dan cetak ke dalam loyang.
8. Cetak rengginang sesuai selera, baik berbentuk bulat atau lainnya. Setelah selesai, letakkan rengginang yang telah dicetak di atas nampan.
9. Jemur rengginang di bawah sinar matahari hingga kering.
10. Setelah rengginang kering, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Sajikan dengan cara yang diinginkan.

3. Sale Pisang

Bahan:

- 1 buah Pisang raja yang sudah matang

Bahan pelapis:

- 300 ml Air
- 10 sendok makan Tepung terigu
- 7 sendok makan Tepung Beras ROSE BRAND
- 2 sendok makan Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 1/2 sendok teh Soda kue

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



- 1/4 sendok teh Vanili bubuk
- 1 sendok teh Gula Pasir ROSE BRAND

Cara Membuat:

1. Kupas pisang dan potong menjadi 3-4 bagian, disesuaikan dengan ketebalan yang diinginkan.
2. Susun pisang di loyang atau wadah, lalu keringkan di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering dan warnanya berubah menjadi cokelat karamel.
3. Campurkan semua bahan pelapis hingga merata. Pastikan konsistensinya tidak terlalu kental agar hasilnya crispy dan tidak terlalu tebal menutupi pisang.
4. Celupkan potongan pisang ke dalam adonan pelapis.
5. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dalam jumlah yang cukup, goreng pisang hingga matang, kering, dan crispy.
6. Angkat pisang goreng dan tiriskan sebelum disajikan.

4. Dodol

Bahan :

- 250 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 500 gr Gula merah
- 4 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 300 ml Air
- 65 ml Santan ROSE BRAND
- 1/2 sdm Garam
- 1 lbr Daun Pandan
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Cara Membuat :

1. Campurkan Tepung Ketan ROSE BRAND, Santan ROSE BRAND, garam dan air, aduk hingga tercampur rata, sisihkan.
2. Campurkan Gula Pasir ROSE BRAND, gula merah, daun pandan dan sedikit air lalu masak hingga gula larut.
3. Masukkan adonan tepung ke larutan gula, masak sambil diaduk hingga matang dan mengental.
4. Tuang adonan yang sudah mengental di kertas roti yang sudah dioles dengan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND.
5. Tunggu hingga agak dingin dan potong jika adonan sudah kaku, lalu bungkus dengan kertas minyak.
6. Sajikan.

Itulah beberapa opsi resep jajanan pasar yang bisa dinikmati dalam waktu yang cukup lama tanpa cepat basi. Secara umum, jajanan pasar tersebut dapat tetap segar selama lebih dari sehari. Apabila

Rose Brand Headquarters

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

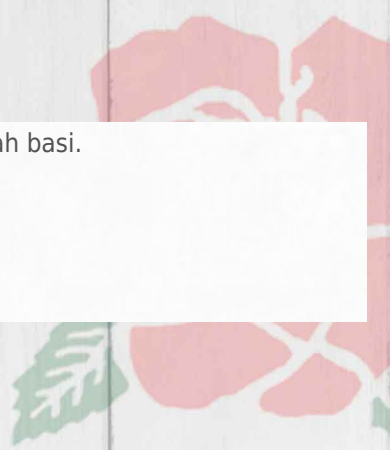
www.Rosebrand.co.id

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



disimpan di dalam lemari es, dapat meningkatkan masa keawetan agar tidak mudah basi.

Baca juga: [6 Jajanan Pasar Terlaris yang Selalu Dicari](#)



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**

