

# 9 Resep Jajanan Pasar Khas Kalimantan



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

9 Resep Jajanan Pasar Khas Kalimantan

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

Bukan hanya di Sumatera dan Jawa saja, bahkan Kalimantan juga menyuguhkan aneka jajanan pasar yang patut anda cicipi. Kelezatan jajanan khas Kalimantan tidak kalah dengan menarik dengan kuliner yang kekinian. Jika ingin tahu lebih lanjut, berikut resep untuk membuat jajanan pasar khas Kalimantan yang bisa anda coba di rumah.

# Resep Jajanan Pasar Khas Kalimantan

### 1. Bingka Barandam

#### Bahan:

- 6 sendok makan Tepung terigu
- 4 butir Telur bebek
- 1 sendok makan Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/4 sendok teh Garam

#### Saus Rendam:

- 350 ml Air
- 100 gram Gula aren
- 1/4 sendok teh Vanili
- 1 lembar Daun pandan, diikat simpul

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 Membuat:

1. Kocok telur bebek bersama Gula Pasir ROSE BRAND dan garam hingga mencapai konsistensi soft peak, di mana adonan mengembang halus dan tidak jatuh saat pengocok diangkat.
2. Tambahkan tepung secara perlahan sambil diaduk dengan hati-hati untuk menghindari penyusutan telur. Hindari pengadukan berlebihan agar adonan tetap mengembang.
3. Panaskan cetakan bingka atau apem, lalu oles tipis dengan Margarine ROSE BRAND. Tuang adonan ke setiap cetakan, tutup, dan masak dengan api kecil hingga matang.
4. Jika pinggiran sudah mulai terlepas dan permukaannya tidak lagi mentah, angkat bingka. Untuk memastikan kematangan, gunakan tusuk gigi; jika tusuk gigi keluar bersih, bingka sudah matang.
5. Untuk saus, gabungkan semua bahan saus, masak hingga mendidih, dan biarkan harum. Setelah matang, angkat saus.

#### 2. Kue Santan Munggi

##### Bahan:

- 300 gram Ketan putih
- 400 ml Santan kelapa ROSE BRAND
- 150 gram Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/4 sendok teh Garam
- 4 lembar Daun pandan
- 2 butir Telur
- 1 sendok teh Air kapur sirih
- 2 sendok makan Tepung terigu
- Minyak Goreng ROSE BRAND

##### Cara Membuat:

1. Rendam ketan dalam air selama minimal 2 jam, kemudian tiriskan.
2. Campurkan ketan dengan 200 ml Santan ROSE BRAND dan garam, kukus selama 20 menit atau hingga matang.
3. Blender daun pandan bersama 200 ml Santan ROSE BRAND, kemudian saring dan campurkan dengan Gula Pasir ROSE BRAND.
4. Masak campuran santan pandan dan gula di atas api sedang hingga gula larut. Angkat dan dinginkan.
5. Kocok telur dan air kapur sirih hingga mengembang, lalu campurkan dengan tepung terigu dan sisa santan. Aduk rata.
6. Ambil 2/3 bagian ketan yang sudah matang, beri 1/2 bagian adonan telur, aduk rata.
7. Siapkan loyang, olesi dengan minyak goreng tipis-tipis, tata campuran ketan dan telur di atasnya.

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. Tekan-tekan hingga rata dan padat.
9. Tuangkan campuran santan pandan di atasnya, kukus selama 30 menit atau hingga matang dan mengeras.
10. Angkat dan dinginkan, kemudian potong-potong sesuai selera dan sajikan.

### 3. Kue Karamel

#### Bahan-bahan:

- 3 butir Telur
- 180 gram Gula merah, serut halus
- 1/2 sendok teh Garam
- 50 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 20 gram Tepung terigu
- 3 sendok makan Susu kental manis
- 1 sendok makan Adas manis
- 1/2 sendok teh Kayu manis bubuk
- 600 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

#### Bahan untuk lapisan atas:

- 200 ml Santan Kelapa ROSE BRAND
- 1 sendok makan Tepung Beras ROSE BRAND
- 1 sendok makan Adas manis bubuk
- 1/4 sendok teh Kayu manis bubuk
- 1/4 sendok teh Garam
- 1 sendok teh Gula Pasir ROSE BRAND

#### Topping:

- Bubuk adas

#### Cara Membuat:

1. Sangrai adas manis hingga berwarna coklat keemasan, lalu tumbuk atau blender dan saring.
2. Panaskan kukusan, letakkan loyang yang sudah dialasi plastik food grade, dan masukkan ke dalam kukusan.
3. Kocok telur, gula merah, dan garam hingga gula larut, tambahkan susu kental manis, Tepung Beras ROSE BRAND, terigu, dan bubuk adas manis serta kayu manis. Aduk hingga merata.
4. Tambahkan Santan Kelapa ROSE BRAND, aduk rata. Masukkan ke dalam kukusan, aduk selama 7 menit pertama untuk mencegah endapan tepung, kemudian kukus selama 20 menit.
5. Campur semua bahan untuk lapisan atas, tuangkan di atas lapisan pertama, dan kukus lagi selama 10 menit. Dinginkan sebelum melepaskan dari loyang, potong-potong, dan sajikan.

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





## 4. Kue Petah

### Bahan-bahan:

- 200 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 75 ml Air perasan daun suji
- 1 sendok teh Air kapur sirih
- 3/4 sendok teh Garam
- 800 ml Air

### Bahan Saus:

- 400 ml Santan dari setengah butir kelapa
- 1 lembar Daun pandan (diikat)
- 1 sendok makan Garam

### Cara Membuat:

1. Campurkan Tepung Beras ROSE BRAND dengan air perasan daun suji, air kapur sirih, dan sebagian air. Aduk rata hingga mendapatkan adonan yang halus.
2. Didihkan sisa air dan tambahkan garam. Masukkan ke dalam campuran tepung sambil terus diaduk hingga adonan matang dan berkental.
3. Tuangkan adonan ke dalam loyang berukuran 16x16x3 cm yang sudah dioles tipis minyak. Kukus dengan api sedang selama 30 menit hingga matang. Setelah matang, potong-potong kue.
4. Untuk sausnya, rebus Santan Kelapa ROSE BRAND, daun pandan yang diikat, dan garam sambil diaduk hingga mendidih.

## 5. Ebi Goreng

### Bahan-bahan:

- 200 ml Air
- 100 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 25 gram Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 2 sendok makan Minyak Goreng ROSE BRAND
- 1/4 sendok teh Garam
- Secukupnya Bengkuang, Kucai, Talas, dan Udang

### Bumbu Halus:

- 1 sendok makan Ebi goreng
- 3 siung Bawang putih
- 1/2 sendok teh Lada
- 1/2 sendok teh Garam

### Minyak Bawang:

### 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



- 10 siung Bawang putih
- 100 ml Minyak Goreng ROSE BRAND
- 1/2 sendok teh Garam

#### Cara Membuat:

1. Cincang udang, potong kucai, potong dadu kecil talas, dan serut tipis bengkuang. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga matang. Tambahkan udang, kucai, dan bengkuang. Tumis hingga matang bersama bumbu.
3. Untuk kulit, campurkan Tepung Beras ROSE BRAND, Tapioka ROSE BRAND, air, garam, dan Minyak Goreng ROSE BRAND. Aduk hingga merata tanpa ada gumpalan.
4. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga setengah matang. Angkat, biarkan agak hangat, uleni hingga kalis.
5. Ambil sejumlah adonan, gelas tipis, dan cetak bulat, bisa dengan bibir gelas. Isi dengan campuran udang dan sayuran. Tutup kulit, rekatkan dengan air, dan lumuri tepung agar tidak lengket.
6. Panaskan kukusan, kukus chai kwe hingga matang, sekitar 15 menit.
7. Selagi menunggu, siapkan minyak bawang. Cincang kasar bawang putih, goreng dengan Minyak Goreng ROSE BRAND panas.
8. Kecilkan api, aduk terus bawang hingga kecokelatan. Matikan api, campur dengan garam, aduk rata. Hindari bawang gosong agar tidak pahit.
9. Setelah chai kwe matang, angkat dan sajikan dengan minyak bawang.

#### 9. Kue Biskuit Kental

##### Bahan-bahan:

- 6 butir Telur
- 10 keping Biskuit
- 300 ml Air panas
- 100 gr Margarine ROSE BRAND
- 7 sdm Kental manis putih
- 1/2 sdt Vanili cair
- 1/4 sdt Garam

##### Cara Membuat:

1. Rendam biskuit dalam air panas hingga lembut, lalu hancurkan.
2. Pisahkan putih dan kuning telur. Kocok putih telur hingga mengembang dan berubah putih kaku.
3. Campurkan kuning telur dengan Margarine ROSE BRAND, kocok hingga lembut. Tambahkan kental manis, vanili cair, dan garam. Kocok lagi hingga merata dengan kecepatan rendah.
4. Masukkan biskuit yang sudah hancur, aduk hingga merata.
5. Tuang sedikit demi sedikit adonan putih telur, aduk balik menggunakan spatula.

#### 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**



6. Panaskan oven hingga 180°C. Oles loyang dengan margarin dan tabur sedikit tepung terigu.
7. Tuangkan adonan ke loyang, hentak-hentakkan untuk merata. Panggang selama 50-60 menit. Gunakan tusuk kue untuk memastikan tingkat kematangan. Jika tusuk kue keluar bersih, keluarkan dari oven dan dinginkan.
8. Lepaskan dari loyang dan potong-potong.

### 7. Lempok Durian

#### Bahan-Bahan:

- 1,5 kg Daging durian
- 200 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- Sejumput Garam

#### Cara Membuat:

1. Masukkan daging durian, Gula Pasir ROSE BRAND, dan sejumput garam ke dalam wajan.
2. Nyalakan api kecil, masak sambil diaduk-aduk selama 2 jam.
3. Jika warnanya sudah gelap, tandanya sudah matang.
4. Tuangkan adonan ke dalam cetakan dan biarkan dingin.
5. Setelah dingin, potong sesuai selera, dan bungkus dengan plastik bening.

### 8. Pengkang

#### Bahan-bahan:

- 1 kg Beras ketan
- 600 ml Santan Kelapa ROSE BRAND kekentalan sedang
- 1 sendok teh Garam

#### Isian:

- 300 gram Kelapa parut
- 5 sendok makan Ebi
- 6 siung Bawang putih
- 12 siung Bawang merah
- 2 sendok teh Garam
- 1 sendok teh Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sendok teh Kaldu bubuk

#### Bahan pembungkus:

- Daun pisang secukupnya

#### Cara Membuat:

1. Bersihkan dan rendam beras ketan selama 2 jam.

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



2. Tiriskan beras ketan dan kukus selama 20-25 menit atau sampai setengah matang.
3. Sangrai atau goreng ebi, lalu haluskan.
4. Sangrai kelapa parut hingga berwarna kecokelatan tanpa perlu diulek terlalu halus.
5. Haluskan bawang merah dan bawang putih, tumis hingga harum. Masukkan ebi dan kelapa yang telah diulek, tumis hingga matang. Tambahkan garam, Gula Pasir ROSE BRAND, dan kaldu bubuk, aduk rata.
6. Tuangkan Santan Kelapa ROSE BRAND, masak hingga mendidih. Masukkan ketan, aduk rata. Angkat dan kukus lagi selama 30-35 menit hingga matang.
7. Bersihkan daun pisang dengan kain lap, panaskan di atas api kompor hingga layu.
8. Sobek daun pisang secukupnya dan bentuk menjadi kerucut. Isi dengan ketan yang sudah matang, isian, dan tutup lagi dengan ketan. Bungkus dan semat dengan tusuk gigi.
9. Siapkan panggangan atau bakaran, olesi tipis dengan Minyak Goreng ROSE BRAND. Panggang pengkang hingga bagian luarnya matang kering kecokelatan atau agak gosong. Angkat.

### 9. Kue Putu

#### Bahan-bahan:

- 500 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 600 ml Air
- 1/4 sendok teh Garam

#### Kuah santan:

- 600 ml Santan Kelapa ROSE BRAND
- 150 gram Gula merah, disisir halus
- 4 sendok makan Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/4 sendok teh Garam
- 2 butir Telur
- Daun pandan yang diikat simpul secukupnya

#### Cara Membuat:

1. Siapkan bahan-bahan dan cetakan putu Mayang.
2. Panaskan Tepung Beras ROSE BRAND dengan dikukus hingga hangat selama sekitar 10 menit, lalu rebus air sampai mendidih.
3. Keluarkan tepung dari kukusan, masukkan dalam wadah, tuangkan air mendidih sedikit demi sedikit ke tepung, aduk menggunakan sendok.
4. Aduk hingga adonan kalis dan tidak menempel, lalu masukkan adonan ke dalam cetakan putu mayang, tekan hingga adonan keluar seperti mie.
5. Kukus adonan yang sudah berbentuk seperti mie selama sekitar 10 menit, angkat dari kukusan, dan sisihkan.
6. Masak kuah gula merah dengan mencampurkan Santan Kelapa ROSE BRAND, gula merah, Gula

#### 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**





- Pasir ROSE BRAND, garam, dan daun pandan dalam panci. Masak hingga mendidih.
7. Pecahkan telur, kocok, dan setelah santan mendidih, masukkan telur ke dalam santan sedikit demi sedikit sambil diaduk.
  8. Masak lagi selama sekitar 10 menit atau hingga mendidih kembali, dan Puracit siap dihidangkan.

Tertarik untuk mencoba membuat jajanan khas Kalimantan sendiri di rumah? Pastikan anda memperhatikan beberapa resep di atas ya. Selamat memasak!

Baca juga: [Perbedaan Antara Kue Kering dan Kue Basah](#)

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**

