

# 9 Resep Jajanan Pasar Khas Sulawesi



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

9 Resep Jajanan Pasar Khas Sulawesi

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

Ketika membicarakan tentang kuliner Sulawesi, ingatan seringkali tertuju pada ragam jajanan dengan rasa gurih dan pedas. Meskipun demikian, ada juga variasi jajanan pasar khas Sulawesi yang menawarkan beragam cita rasa dan dapat dengan mudah anda siapkan di rumah. Berikut resep jajanan pasar lezat khas Sulawesi yang layak untuk anda coba. Yuk, simak daftar resepnya berikut ini.

# Resep Jajanan Pasar Khas Sulawesi

## 1. Kue Pala

### Bahan-bahan:

- 500 gram Tepung terigu protein tinggi
- 150 ml Air dingin
- 3 sendok makan Gula Pasir ROSE BRAND
- 3 sendok makan Margarine ROSE BRAND
- 2 sendok teh Ragi instan
- 1/2 sendok teh Baking powder
- 2 sendok makan Susu bubuk putih
- 1 butir Telur

### Isian:

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



- Gula merah iris, cokelat, selai, keju, atau sesuai selera

#### Cara Membuat:

1. Campurkan tepung terigu dengan susu bubuk, Gula Pasir ROSE BRAND, ragi instan, dan baking powder.
2. Tambahkan telur, aduk rata. Kemudian masukkan Margarine ROSE BRAND, aduk rata lagi.
3. Tuangkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan kalis.
4. Bulatkan adonan dan letakkan di dalam wadah. Tutup dengan plastik atau kain, biarkan selama 30 menit atau hingga mengembang.
5. Potong-potong daun pisang atau kertas roti sebagai alas adonan pawa.
6. Setelah mengembang, uleni sebentar untuk mengeluarkan udara. Bagi adonan menjadi bagian yang sama besar, bulatkan, dan isi dengan bahan isian sesuai selera.
7. Letakkan adonan di atas kertas roti atau daun pisang. Ulangi proses hingga adonan habis.
8. Tutup adonan dengan kain dan biarkan mengembang lagi selama 45 menit.
9. Panaskan kukusan dan kukus adonan yang sudah mengembang hingga matang selama 15 menit.

#### 2. Baki Ramban

##### Bahan-bahan:

- 200 gram Tepung terigu
- 100 gram Gula merah
- 100 gram Gula Pasir ROSE BRAND
- 100 gram Margarine ROSE BRAND
- 5 butir Telur ayam
- 1 sendok makan Bubuk spekek
- 2 sendok teh Kayu manis bubuk

##### Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula merah yang sudah disisir, dan gula pasir ROSE BRAND hingga mengembang dan gula larut.
2. Campurkan tepung terigu, bubuk spekek, dan kayu manis. Ayak dan tambahkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan telur. Aduk perlahan hingga tercampur merata.
3. Lelehkan Margarine ROSE BRAND, biarkan hingga dingin. Tuangkan ke dalam adonan, lalu aduk balik lagi hingga merata.
4. Panaskan oven selama 10-15 menit.
5. Sambil menunggu, siapkan loyang, olesi dengan Margarine ROSE BRAND tipis-tipis, dan lapiasi dengan kertas roti. Tuangkan adonan ke dalam loyang. Hentakkan loyang agar adonan merata dan udara yang terperangkap bisa keluar.
6. Panggang selama 30-40 menit. Periksa kematangan adonan dengan tusuk gigi. Jika tusuk gigi

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





keluar bersih tanpa adonan yang menempel, berarti bolu sudah matang. Angkat dan biarkan dingin.

### 3. Kue Borneo

#### Bahan-bahan:

- 450 ml Santan ROSE BRAND
- 200 gr Kelapa parut setengah tua
- 150 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 1 sendok makan Tepung Maizena ROSE BRAND
- 75 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 50 gr Margarine ROSE BRAND
- 1/2 sendok teh Garam
- 2 sendok makan Susu bubuk
- 1 butir Kuning telur

#### Cara Membuat:

1. Campurkan Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Maizena ROSE BRAND, susu bubuk, dan Gula Pasir ROSE BRAND. Tambahkan kuning telur, lalu aduk hingga merata.
2. Panaskan Santan ROSE BRAND sampai mendidih. Angkat dan tuangkan perlahan ke dalam campuran tepung sambil diaduk menggunakan spatula.
3. Cairkan Margarine ROSE BRAND, campur dengan garam, lalu tambahkan ke dalam adonan. Terakhir, masukkan kelapa parut dan aduk hingga rata.
4. Panaskan cetakan, oles dengan Minyak Goreng ROSE BRAND atau Margarine ROSE BRAND. Tuangkan adonan dan tutup cetakan. Masak hingga matang.

### 4. Puto Cendol

#### Bahan-bahan:

- 200 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 100 gram Tepung Ketan ROSE BRAND
- 150 ml Air
- 150 gram Gula merah
- 100 gram Kelapa parut setengah tua
- 1/2 sendok teh Garam

#### Cara Membuat:

1. Campurkan air dengan gula merah, kemudian rebus. Setelah itu, saring larutan tersebut ke dalam wadah lain.
2. Gabungkan Tepung Beras ROSE BRAND dan Tepung Ketan ROSE BRAND. Tuangkan larutan gula ke dalam campuran tepung, aduk hingga merata.

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. Campurkan kelapa parut dengan garam.
4. Isi cetakan cangkir (bisa menggunakan cetakan talam) setengah bagian, kemudian tambahkan kelapa parut. Tutup kembali dengan adonan tepung hingga cetakan terisi penuh.
5. Siapkan kukusan, kukus putu cangkir selama sekitar 20 menit atau hingga matang. Angkat setelah agak dingin, lalu keluarkan dari cetakan.

## 5. Jalangkote

### Bahan Kulit:

- 250 gram Tepung terigu
- 1/2 sendok teh Garam
- 1 sendok teh Gula Pasir ROSE BRAND
- 3 sendok makan Minyak Goreng ROSE BRAND panas
- Air secukupnya

### Bahan Isian:

- 1 keping Bihun Jagung ROSE BRAND, direndam air panas hingga empuk, dan potong-potong
- Kentang, Wortel, dan Daun bawang secukupnya, potong dadu
- 2 siung Bawang putih, cincang kasar
- 1 siung Bawang merah, cincang kasar
- 1 sendok teh Garam
- 1/2 sendok teh Merica
- 1/2 sendok teh Kaldu bubuk
- 1 sendok teh Gula Pasir ROSE BRAND

### Bahan Saus Cabai:

- 3 siung Bawang putih, ulek kasar
- 7 buah Cabai rawit merah (sesuai selera), ulek kasar
- 1 sendok makan Saus cabai
- 1 sendok makan Saus tomat
- 1 sendok makan Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sendok teh Garam
- 1 sendok makan Tepung Maizena ROSE BRAND (dilarutkan dengan 100 ml air)
- 200 ml Air

### Cara membuat:

1. Campurkan tepung terigu, garam, dan Gula Pasir ROSE BRAND, aduk rata.
2. Tuangkan Minyak Goreng ROSE BRAND ke dalam adonan, aduk dengan spatula hingga bergumpal merata. Tambahkan air sedikit demi sedikit. Aduk adonan hingga kalis dan tidak lengket di tangan.

### 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. Potong adonan menjadi bulatan-bulatan seukuran, lalu tutup dengan kain.
4. Untuk isian, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kentang dan wortel, tambahkan sedikit air. Tambahkan garam, Gula Pasir ROSE BRAND, merica, dan kaldu bubuk. Aduk rata dan masak hingga sayuran empuk.
5. Masukkan Bihun Jagung ROSE BRAND dan daun bawang, aduk rata dengan isian, dan masak hingga bumbu meresap serta air habis. Angkat.
6. Ambil adonan kulit, pipihkan, isi dengan isian, tutup, dan cubit-cubit seperti membuat pastel. Goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan.
7. Untuk saus, tumis bawang putih dan cabai hingga harum. Tambahkan saus cabai dan saus tomat. Masukkan garam, air, dan Gula Pasir ROSE BRAND, aduk rata. Masak hingga mendidih, tambahkan larutan maizena, aduk hingga mengental, dan angkat.

## 6. Dendeng Tani

### Bahan:

- 500 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 250 gram Gula merah, diiris tipis
- 120 ml Air
- 1/4 sendok makan Baking powder
- 1/4 sendok makan Vanili bubuk
- Biji wijen secukupnya
- Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya

### Cara Membuat:

1. Campurkan Tepung Beras ROSE BRAND, vanili bubuk, dan baking powder dalam wadah, lalu aduk hingga merata.
2. Iris tipis gula merah, dan campurkan dengan air. Masak hingga mendidih dan gula larut.
3. Setelah campuran gula merah dingin, tuangkan ke dalam tepung, dan aduk hingga merata.
4. Uleni adonan hingga kalis. Alasi meja dengan plastik, gelas, dan pipihkan dengan ketebalan 0,5 cm atau lebih tipis.
5. Taburkan biji wijen di atas adonan. Gunakan garis atau pemotong kue untuk memotong adonan serong sehingga membentuk bentuk panjang seperti wajik.
6. Panaskan minyak, dan goreng adonan hingga matang dan mengembang dengan kerenyahan yang diinginkan. Angkat dan tiriskan.

## 7. Bantasi

### Bahan-bahan:

- 500 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 300 gram Gula Pasir ROSE BRAND
- 200 ml Minyak Goreng 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



- 300 gram Kelapa parut
- 3 butir Telur
- 1 sendok teh Soda kue
- 1/2 sendok teh Vanili bubuk

#### Cara Membuat:

1. Kocok Gula Pasir ROSE BRAND dan telur sampai gula larut dan telur mengembang.
2. Sangrai kelapa parut dan tambahkan soda kue, vanili bubuk dan Minyak Goreng ROSE BRAND ke dalam adonan telur. Aduk rata.
3. Masukkan Tepung Beras ROSE BRAND secara perlahan ke dalam adonan. Campurkan hingga merata.
4. Panaskan oven selama 10-15 menit.
5. Ambil sejumlah adonan, bentuk menjadi bulat pipih, dan tata di loyang yang sudah diolesi Minyak Goreng ROSE BRAND. Ulangi hingga adonan habis.
6. Panggang kue sampai matang selama sekitar 20 menit atau hingga kering. Angkat dan biarkan dingin.

### 8. Barongko Manis

#### Bahan-bahan:

- 7 buah Pisang kepok
- 4 butir Telur
- 200 ml Santan ROSE BRAND
- 200 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sendok teh Vanilla essence
- 5 lembar Daun pisang, potong-potong untuk dimasukkan ke dalam setiap bungkus Barongko
- Daun pisang secukupnya, dipanaskan agar layu tetapi tidak mudah sobek

#### Cara Membuat:

1. Campur pisang yang sudah dihaluskan dengan telur, Santan ROSE BRAND, Gula Pasir ROSE BRAND, dan vanilla essence. Haluskan dengan blender.
2. Ambil selembar daun pisang, letakkan selembar daun pandan, ambil adonan secukupnya, dan bungkus dengan daun pisang. Ulangi hingga adonan habis.
3. Panaskan kukusan, kukus selama 30 menit atau hingga matang merata.

### 9. Kue Telur

#### Bahan-bahan:

- 500 ml Santan ROSE BRAND
- 200 gram Tepung terigu
- Air secukupnya

#### 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 sendok makan Tepung Beras ROSE BRAND
- 1 sendok teh Garam
- 2 sendok makan Gula Pasir ROSE BRAND
- 5 sendok makan Gula merah atau sesuai selera
- Daun pandan besar atau daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Bentuk daun pisang atau pandan besar seperti mangkuk memanjang dan staple ujung-ujungnya. Karena berbentuk persegi panjang, kue tetu sering disebut kue perahu.
2. Campurkan gula merah dengan Gula Pasir ROSE BRAND, lalu masukkan campuran tersebut ke dalam setiap mangkuk daun dengan proporsi yang sesuai.
3. Panaskan kukusan, letakkan mangkuk daun yang berisi gula ke dalam kukusan, dan kukus selama 5 menit.
4. Campurkan Santan ROSE BRAND dengan garam, tepung terigu, dan Tepung Beras ROSE BRAND. Aduk hingga rata dengan tekstur yang tidak terlalu cair atau terlalu kental.
5. Tuangkan adonan ke dalam mangkuk-mangkuk secara merata. Jika diinginkan, tambahkan potongan buah nangka sebagai topping. Kukus kembali selama 10-15 menit atau hingga adonan mengeras dan berwarna putih.

Itulah 9 resep jajanan pasar khas Sulawesi yang bisa anda kreasikan sendiri di rumah. Selamat mencoba!

Baca juga: [8 Pertanyaan Umum Seputar Tepung Beras](#)

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

