

9 Resep Kue Basah & Jajanan Pasar Khas Aceh



Category Article 1



ALAT & BAHAN

9 Resep Kue Basah & Jajanan Pasar Khas Aceh

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

Makanan asal Tanah Rencong menyuguhkan kenikmatan citarasa yang unik dan autentik. Kuliner khas dari kota yang sering disebut sebagai "Serambi Mekah" ini dikenal akan kekayaan rempahnya yang memberikan sentuhan rasa yang begitu khas. Berikut adalah beberapa resep tradisional kue basah dan jajanan pasar khas Aceh yang patut anda coba.

Resep Jajanan Pasar Khas Aceh

1. Kue Adee Meureut

Bahan-bahan:

- 1,5 kg Singkong
- 9 siung Bawang merah
- 2 butir Telur ayam
- 320 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 350 ml Santan ROSE BRAND
- 300 ml Air
- 65 gr Margarine ROSE BRAND
- 1/2 sdt Vanili
- 1/4 sdt Garam

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 Membuat:

1. Kupas dan parut halus singkong.
2. Iris tipis bawang merah dan goreng hingga matang. Sisihkan bawang goreng.
3. Kocok telur, tuangkan Santan ROSE BRAND, dan tambahkan vanili bubuk. Aduk hingga rata, lalu sisihkan.
4. Rebus air dan Gula Pasir ROSE BRAND hingga mendidih dan gula meleleh. Tambahkan Margarine ROSE BRAND, aduk rata.
5. Tuangkan dan saring air gula ke dalam parutan singkong. Aduk rata, lalu dinginkan.
6. Setelah adonan dingin, tuangkan campuran telur dan santan ke dalamnya, aduk rata lagi.
7. Panaskan oven selama 15 menit. Tuangkan adonan ke dalam loyang, taburkan bawang goreng merata di atasnya.
8. Panggang selama 40 menit atau hingga matang. Gunakan tusuk gigi untuk memastikan adonan sudah tidak basah. Angkat dan dinginkan.
9. Keluarkan dari loyang dan potong-potong.

2. Meusaukat

Bahan-bahan:

- 20 butir Kuning telur
- 4 kg Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 kg Tepung Terigu
- 1 kg Margarine ROSE BRAND
- 1 buah Nanas ukuran kecil
- 5 liter Air Putih
- 5 bungkus Vanili bubuk
- 2 batang Kayu manis 10 cm
- 5 lembar Daun pandan
- 20 butir Bunga lawang
- 20 butir Kapulaga
- 10 butir Cengkeh
- 2 sdm Jinten

Cara Membuat:

1. Malam hari, rebus semua rempah dengan 5 liter air, 4 kg Gula Pasir ROSE BRAND, dan 1 cangkang telur kosong hingga mendidih. Dinginkan dan simpan untuk pemakaian esok pagi.
2. Siapkan wadah, mixer telur dan vanili bubuk hingga mengembang dan berwarna pucat.
3. Panaskan air gula yang sudah disaring, tambahkan tepung dan parutan nanas. Aduk merata.
4. Masak dengan api sedang, aduk hingga tepung larut. Tambahkan Margarine ROSE BRAND dan aduk lagi.

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



5. Masukkan kocokan telur cepat agar tidak menggumpal. Aduk terus selama 3-4 jam hingga adonan matang.
6. Aduk terus hingga adonan tidak lengket di tangan dan minyak keluar dari margarin.
7. Tuangkan ke talam yang sudah dialasi plastik bening. Dinginkan dan hias sesuai kreativitas atau sajikan langsung.

3. Timpan Labu

Bahan-bahan:

- 250 gram Labu kuning
- 250 gram Tepung Ketan ROSE BRAND
- 100 ml Santan ROSE BRAND
- Daun pisang secukupnya

Bahan Unti:

- 100 gram Kelapa parut agak muda
- 100 gram Gula merah
- 2 lembar Daun pandan
- 1/4 sdt sejumput Garam

Cara Membuat:

1. Iris tipis gula merah, panaskan gula di dalam wajan anti lengket, tambahkan sedikit air, dan masak hingga larut.
2. Tambahkan daun pandan yang sudah diremas dan diikat simpul, lalu masak hingga mendidih. Masukkan kelapa parut, aduk rata, dan masak hingga unti agak kering atau airnya berkurang. Angkat.
3. Kukus labu hingga matang, lalu angkat dan hancurkan selagi panas.
4. Panaskan Santan ROSE BRAND, tambahkan sedikit garam, aduk rata. Matikan api saat hampir mendidih.
5. Campurkan labu ke dalam santan, aduk rata, dan tuangkan ke dalam wadah. Tunggu hingga tidak lagi panas.
6. Masukkan Tepung Ketan ROSE BRAND, aduk hingga merata dan menjadi adonan yang bisa dipulung.
7. Ambil daun pisang dan adonan secukupnya, pipihkan adonan, dan isi dengan unti. Gulung daun pisang, semat di ujung-ujungnya. Ulangi hingga adonan habis.
8. Kukus hingga matang selama sekitar 20 menit. Angkat dan dinginkan.

4. Bola Biji

Bahan-bahan:



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



- 250 gram Tepung terigu
- 250 gram Gula Pasir ROSE BRAND
- 5 butir Telur ayam
- 2 bungkus Vanili
- 1/4 sendok bubuk soda kue

Cara Membuat:

1. Masukkan telur dan tambahkan gula ke dalam satu wadah. Kocok hingga mengembang.
2. Tambahkan vanili dan soda, lalu kocok lagi hingga menyatu.
3. Masukkan tepung terigu dan aduk hingga rata.
4. Tuangkan adonan ke dalam cetakan yang sudah dipanaskan dan panggang hingga matang.

5. Kue Keukaraha

Bahan-bahan:

- 250 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 500 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya
- 1/2 liter Air

Cara Membuat:

1. Rendam beras selama 1 malam, cuci bersih hingga airnya jernih, dan tiriskan.
2. Tumbuk beras hingga halus.
3. Ayak tepung dan jemur hingga kering. Saring tepung sekali lagi dan siapkan adonan.
4. Campur tepung dan gula, aduk rata, tambahkan air sedikit demi sedikit hingga adonan rata dan mengental.
5. Masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah disediakan.
6. Goreng sambil memutar kue secara melingkari wajan dengan ketebalan ½ cm.
7. Angkat setelah matang, tiriskan sebelum disajikan.

6. Jadah Lemang

Bahan-Bahan:

- 1 kg beras ketan
- 1 liter Santan 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 sendok makan Garam
- Buluh bambu secukupnya

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ketan dan rendam selama 3 jam. Tiriskan.
2. Siapkan bambu, lapis bagian dalamnya dengan daun pisang.
3. Campur Santan ROSE BRAND dengan garam, aduk rata.
4. Masukkan 3 takar santan ke dalam bambu, diikuti oleh 5 takar beras. Lakukan secara bergantian hingga tinggi beras mencapai 2 ruas jari dari ujung paling atas bambu. Tuangkan santan hingga sejajar dengan tinggi bambu untuk kali terakhir.
5. Tata bambu berdiri tegak, kemudian bakar dengan menyalaakan api di bawahnya.
6. Balik bambu jika satu sisinya sudah layu. Proses memasaknya sekitar 3 jam.
7. Setelah matang, blalkan dingin. Balah bambu dan keluarkan jemang.
8. Potong sesuai selera dan siap disajikan.

7. Bohromrom

Bahan-Bahan:

- 100 gram Tepung Ketan ROSE BRAND
- 1 buah Kelapa
- 1 ons Gula merah
- 1 sendok teh Pasta pandan
- Garam secukupnya
- 1 sendok makan Gula Pasir ROSE BRAND
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Parut kelapa dan tambahkan garam dan Gula Pasir ROSE BRAND secukupnya, aduk rata, dan sisihkan.
2. Potong gula merah kecil-kecil, lalu sisihkan.
3. Siapkan baskom kecil, masukkan Tepung Ketan ROSE BRAND, air secukupnya, dan garam secukupnya, uleni hingga adonan menggumpal dan tidak terlalu lembek.
4. Tambahkan pasta pandan dan uleni hingga warnanya merata.
5. Ambil adonan dan bentuk menjadi bola kecil, isi dengan irisan gula merah, lalu bulatkan

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**



kembali.

6. Rebus air hingga mendidih, masukkan bola ketan ke dalam air mendidih, aduk perlahan agar bola ketan tidak saling menempel.
7. Angkat bola ketan jika sudah mengapung, kemudian tiriskan.
8. Gulingkan bola ketan ke dalam kelapa parut yang telah dicampur dengan gula dan garam hingga tertutup seluruhnya.

8. Kue Selang

Bahan-Bahan:

- 1,25 kg Tepung Beras ROSE BRAND
- 250 gram Tepung terigu
- 500 gram Gula Pasir ROSE BRAND
- 4 butir Telur
- Santan ROSE BRAND secukupnya
- 4 buah Vanili

Cara Membuat:

1. Semua bahan diaduk, masukkan telur, aduk hingga merata atau seperti adonan pancake.
2. Gunakan cetaknya, ambil adonan setengah sendok kuah, tuangkan ke cetakan, tutup, dan panggang hingga matang.
3. Lakukan sampai adonan habis dan bentuk sesuai selera. Boleh digulung seperti astor, dibuat berbentuk bunga, atau dilipat segitiga. Tetapi dibentuk pada saat masih panas, karena jika dingin kue ini akan mengeras dan patah jika dibentuk.

9. Pulur Janggang

Bahan-bahan:

- 500 gram Beras ketan
- 1 lembar Daun pandan
- 250 ml Santan ROSE BRAND
- Sejumput Garam
- Daun rap sebagai bungkus

Bahan Isian:

- 300 ml Santan ROSE BRAND
- Beberapa daun Kemangi
- 3 sendok makan Minyak Goreng ROSE BRAND
- 300 gram Daging ikan tongkol, diiris halus
- 2 lembar Daun jeruk
- 1 lembar Daun kunyit

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 lembar Daun pandan

Bumbu Halus:

- 6 buah Cabai merah besar
- 6 buah Cabai merah keriting
- 3 butir Kemiri
- 5 butir Bawang merah
- 3 siung Bawang putih
- 1 batang Serai
- Sejumput Garam

Cara Membuat:

1. Rendam beras ketan dalam air selama 2 jam, lalu tiriskan. Kukus bersama daun pandan hingga setengah matang, lalu angkat.
2. Didihkan Santan ROSE BRAND dengan garam, masukkan ke dalam ketan, dan masak hingga matang. Kukus selama sekitar setengah jam.
3. Untuk membuat isian, panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, tumis bumbu halus hingga harum, kemudian tambahkan bahan isian pulut. Masak hingga matang dan tahan lama.
4. Ambil sehelai daun rap, letakkan ketan dan pipihkan. Selanjutnya, isi dengan bahan isian yang sudah matang, dan bentuk segitiga.
5. Panaskan teflon atau alat panggang, panggang hingga daun pembungkus agak mengering.

Itulah beberapa sembilan resep kue basah dan jajanan pasar tradisional khas Aceh yang bisa Anda coba sendiri dengan mudah di rumah. Semoga bermanfaat.

Baca juga: [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

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

