

# 9 Resep Jajanan Pasar Khas Riau yang Bikin Nagih



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

9 Resep jajanan Pasar Khas Riau yang Bikin Nagih

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

---

Salah satu provinsi di Indonesia yang kental dengan nuansa Melayu adalah Riau. Kini, Anda tak perlu jauh-jauh ke Riau, karena Anda bisa lho menjelajahi rasa khas Melayu lewat jajanan pasarnya yang lezat dan mudah dibuat di rumah.

Berikut beberapa resep jajanan pasar khas Riau yang bisa Anda coba.

# 9 Resep Jajanan Pasar Khas Riau

## 1. Batu Kemuj

Bahan :

- 3 butir Telur
- 120 gram Gula Pasir ROSE BRAND
- 100 gram Santan kelapa ROSE BRAND
- 150 gram Tepung terigu protein tinggi
- 120 gram Mentega cair
- 200 gram Jus pandan suji
- 1/2 sdt Garam

Cara Membuat :

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**



1. Kocok telur dan Gula Pasir ROSE BRAND dengan whisk hingga gula larut.
2. Masukkan semua bahan lain secara bertahap, aduk rata.
3. Tuang adonan ke loyang muffin berbentuk bunga.
4. Panggang pada suhu 175 derajat Celcius selama 40 menit (tergantung api).
5. Bolu Kemojo siap dinikmati!

## 2. Kue Asidah

Bahan :

- 250 gram Tepung terigu protein sedang
- 200 gram Gula merah, sisir halus
- 1 sendok makan Margarine ROSE BRAND
- 400 ml Air
- 2 batang Kayu manis
- 5 butir Kapulaga
- 3 butir Cengkeh
- 2 sendok makan Margarine ROSE BRAND, lelehkan untuk topping

Cara Membuat:

1. Rebus air, gula merah, kayu manis, kapulaga, dan cengkeh hingga gula larut dan mendidih.
2. Saring air rebusan dan dinginkan.
3. Masukkan tepung terigu ke dalam wadah, tuangkan air gula sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga licin.
4. Masak adonan dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mengental.
5. Tambahkan 1 sendok makan Margarine ROSE BRAND, aduk rata.
6. Masak adonan hingga teksturnya kalis seperti dodol.
7. Bentuk adonan seperti mangkuk kecil, tekan bagian atasnya untuk membuat lubang.
8. Tuangkan Margarine ROSE BRAND leleh ke dalam lubang.
9. Kue Asidah siap dinikmati.

## 3. Lopek Bug

Bahan:

- Daun pisang untuk bungkus
- Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk olesan)
- 475 ml Santan ROSE BRAND
- 600 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 2 sdt Garam halus
- 1½ sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 200 ml Santan ROSE BRAND (untuk siraman)

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





#### Isian:

- 150 gr Kelapa parut
- 150 gr Gula aren
- 50 ml Air
- 1 sdt Garam halus
- ½ sdt Vanili

#### Cara Membuat :

1. Sisir gula aren, campurkan dengan kelapa parut, air, vanili, dan garam. Masak dengan api kecil hingga rata dan air menyusut. Angkat dan dinginkan.
2. Campurkan Tepung Ketan ROSE BRAND, garam, dan Gula Pasir ROSE BRAND. Tuang Santan ROSE BRAND sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan kalis dan tidak lengket.
3. Bentuk adonan ketan menjadi bola-bola kecil. Pipihkan bola dan beri isian gula aren. Tutup kembali adonan dan bulatkan.
4. Panaskan daun pisang sebentar di atas api. Olesi dengan Minyak Goreng ROSE BRAND. Bentuk daun pisang seperti pincuk, masukkan adonan Lopek Bugi, dan siram dengan santan kental.
5. Lipat daun pisang dan kukus Lopek Bugi selama 45 menit hingga matang.

#### 4. Roti Jala

##### Bahan:

- 250 gram Tepung terigu
- 2 butir Telur ayam
- 1 sendok teh Garam
- 500 ml Santan ROSE BRAND
- 1 sendok makan Margarine ROSE BRAND, lelehkan

##### Cara membuat:

1. Buat lubang di tengah tepung terigu. Masukkan telur dan garam ke dalam lubang. Aduk perlahan hingga tercampur rata dan mulai menggumpal.
2. Tuangkan Santan ROSE BRAND sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga adonan tercampur rata dan licin.
3. Saring adonan untuk memastikan tidak ada gumpalan. Masukkan Margarine ROSE BRAND leleh dan aduk kembali. Diamkan adonan selama 30 menit.
4. Panaskan wajan datar. Tuang adonan ke dalam alat khusus roti jala. Putar-putarkan alat untuk membentuk jala atau renda di atas wajan.
5. Masak adonan hingga matang. Lipat sisi kiri dan kanan ke arah tengah, kemudian gulung.
6. Sajikan roti jala bersama kari atau kuah favorit lainnya.

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



## 5. Amplang Tenggir

### Bahan:

- 200 gram Daging ikan tenggiri giling
- 400 gram Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 2 butir Telur ayam
- 5 siung Bawang putih, haluskan
- 2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 sdm Kaldu bubuk
- 1 sdt Garam
- 1/4 sdt Baking powder
- 1/4 sdt Soda kue
- Minyak Goreng ROSE BRAND (Secukupnya)

### Cara Membuat:

1. Campurkan semua bahan kecuali tepung tapioka dan minyak goreng ke dalam food processor atau blender. Giling hingga halus.
2. Pindahkan adonan ke dalam baskom. Masukkan Tepung Tapioka ROSE BRAND sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan kalis dan mudah dibentuk.
3. Taburkan Tepung Tapioka ROSE BRAND di atas alas. Ambil sedikit adonan, pilin, dan potong atau bentuk sesuai selera.
4. Masukkan potongan adonan ke dalam wadah berisi Minyak Goreng ROSE BRAND agar tidak lengket. Lakukan hingga adonan habis.
5. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dengan api sedang. Goreng amplang hingga mengembang dan berwarna kuning keemasan.
6. Angkat amplang dan tiriskan minyaknya.
7. Biarkan amplang dingin dan simpan dalam wadah kedap udara.

## 6. Kue Bangkit

### Bahan:

- 500 gram Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 100 gram Tepung Maizena ROSE BRAND
- 200 gram Mentega
- 200 gram Gula Halus ROSE BRAND
- 2 butir Kuning telur
- 1/2 kaleng Susu kental manis

### Cara Membuat:

1. Kocok mentega dan Gula Halus ROSE BRAND hingga lembut dan berwarna putih.

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. Masukkan kuning telur, aduk rata.
3. Campurkan Tepung Tapioka dan Tepung Maizena ROSE BRAND, masukkan ke dalam adonan mentega secara bertahap.
4. Tuangkan kental manis, aduk hingga tercampur rata.
5. Panaskan oven, siapkan loyang yang telah diolesi mentega.
6. Cetak adonan sesuai selera, letakkan di atas loyang.
7. Panggang kue hingga matang. Biarkan dingin, simpan dalam wadah kedap udara.

### 7. Kacang Pukul

#### Bahan:

- 2 kg Kacang tanah, goreng hingga matang dan haluskan
- 500 gram Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 sdt Garam

#### Cara Membuat:

1. Campurkan kacang tanah yang telah dihaluskan dengan Gula Pasir ROSE BRAND dan garam. Aduk rata hingga semua bahan tercampur.
2. Bentuk adonan sesuai selera, bisa bulat, pipih, atau lonjong.
3. Biarkan kacang pukul hingga mengering dan siap dinikmati.

### 8. Tepung Gomak

#### Bahan:

#### Untuk Adonan:

- 250 gram Tepung Ketan ROSE BRAND
- 200 ml Air hangat
- 3 sdm Gula Halus ROSE BRAND
- 1 sdt Garam

#### Bahan Isian:

- 100 gram Kelapa parut
- 70 gram Gula merah
- 100 ml Air
- 1 lembar Daun pandan
- 1 sdm Tepung terigu

#### Baluran:

- 200 gram kacang hijau

#### 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. Sangrai kacang hijau hingga berwarna kuning kecoklatan, kemudian blender hingga halus.
2. Masak gula merah dengan air, saring, kemudian masak kembali. Masukkan kelapa parut, daun pandan, dan aduk rata.
3. Tambahkan tepung terigu dan masak hingga padat.
4. Campurkan Tepung Ketan ROSE BRAND, Gula Halus ROSE BRAND, dan garam dengan air hangat sedikit demi sedikit hingga adonan bisa dibentuk.
5. Ambil sedikit adonan, pipihkan, beri isian kelapa, bulatkan, pipihkan kembali, dan rebus dalam air. Tunggu hingga kue mengapung, yang menandakan bahwa kue sudah matang.
6. Tiriskan kue dan baluri dengan kacang hijau halus.
7. Ulangi langkah 5 dan 6 hingga adonan habis. Sajikan kue tepung gomak selagi hangat.

#### 3. Apukabuk

##### Bahan :

- 250 gram Tepung Ketan ROSE BRAND
- 150 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 1 butir Kelapa parut panjang
- 1 sdt Garam
- Gula merah secukupnya, sisir halus
- Daun kelapa untuk pembungkus

##### Cara Membuat:

1. Campurkan Tepung Ketan ROSE BRAND, Tepung Beras ROSE BRAND, dan kelapa parut  $\frac{1}{2}$  tua hingga merata.
2. Siapkan takir daun kelapa. Isi  $\frac{1}{2}$  takir dengan adonan, tambahkan gula merah sisir, dan taburi sisa adonan di atasnya.

Dari sembilan resep jajanan pasar khas Riau di atas, apakah ada yang pernah Anda buat? Jika belum, yuk buat sendiri di rumah walaupun tak harus berkunjung ke Riau. Selamat mencoba!

Baca juga: [10 Makanan Tradisional Indonesia yang Telah Ada Sejak Zaman Penjajahan Belanda](#)

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

