

# 7 Makanan dan Kue Enak Berbahan Dasar Tepung Ketan



Category Article 1



Tepung Ketan Rose Brand



## ALAT & BAHAN

7 Makanan dan Kue Enak Berbahan Dasar Tepung Ketan

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

Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang luar biasa, terutama dalam hal kue tradisional. Dari Sabang hingga Merauke, setiap daerah memiliki kue tradisional dengan cita rasa yang khas dan berbeda. Salah satu bahan yang sering digunakan dalam pembuatan kue tradisional adalah tepung ketan, yang terdiri dari dua jenis, yaitu tepung ketan hitam dan tepung ketan putih. Meskipun berbeda warna, keduanya tidak memiliki perbedaan signifikan dalam hal rasa. Kue yang dibuat dari tepung ketan umumnya memiliki tekstur yang legit dan kenyal.

Jika Anda sedang mencari inspirasi untuk membuat makanan sederhana namun lezat dari tepung ketan, artikel ini akan memberikan berbagai ide yang dapat Anda coba. Simak terus untuk mendapatkan informasi yang lengkap dan bermanfaat.

# Ide Makanan dan Kue dari Tepung Ketan

Tepung ketan merupakan bahan dasar yang populer dalam pembuatan berbagai jenis makanan tradisional. Berikut adalah tujuh makanan yang terbuat dari tepung ketan:

### 1. Bola Ketas Hitam

Bola ketan hitam adalah sajian tradisional yang dibuat dari beras ketan hitam yang digiling halus dan dibentuk menjadi bola-bola kecil. Umumnya, bola ketan hitam disajikan dengan parutan kelapa dan gula merah di dalamnya, memberikan rasa manis dan tekstur lembut saat disantap.

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. Kue Mendut

Kue mendut merupakan salah satu kuliner khas Jawa yang sering disajikan dalam acara-acara spesial. Kue ini dibuat dari bahan utama tepung ketan dan santan kelapa, dibentuk bulat-bulat, dan diisi dengan kelapa parut yang telah dicampur dengan gula merah sisir, garam, dan vanili.

Proses pengolahannya melibatkan pengukusan adonan di atas wadah yang terbuat dari daun pisang hingga matang. Setelah itu, kue mendut disajikan dengan saus santan yang terbuat dari santan kelapa yang telah dididihkan bersama garam, daun pandan, gula pasir, serta sedikit tepung hunkwe untuk memberikan kekentalan yang optimal.

## 3. Kue Lapek Bugis

Kue lapek bugis merupakan kue tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. Terdapat dua varian dari kue ini, yaitu lapek bugis hitam yang menggunakan tepung ketan hitam dan lapek bugis putih yang menggunakan tepung ketan putih.

Bahan-bahan seperti tepung ketan, gula pasir, santan, dan garam dicampur hingga merata, kemudian diisi dengan kelapa parut yang telah diberi gula. Adonan tersebut kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus hingga matang. Kue lapek bugis biasanya disajikan dengan kuah santan kelapa cair, memberikan cita rasa yang khas dan lezat.

## 4. Onde-onde

Onde-onde merupakan salah satu kue tradisional yang sudah dikenal luas. Kue ini dibuat dari campuran tepung ketan dan tepung kanji, dengan tambahan air, gula pasir, dan garam.

Setelah adonan tercampur merata, onde-onde dibentuk menjadi bulatan kecil dan diisi dengan kacang hijau kukus yang telah dihaluskan serta diberi gula pasir. Sebelum proses penggorengan, onde-onde dilapisi dengan biji wijen. Tekstur onde-onde sering kali dibandingkan dengan kue mochi.

Klepon adalah kue tradisional yang sering dijual bersamaan dengan kue putu. Kue ini terbuat dari campuran tepung ketan dan tepung beras, dengan tambahan garam dan pewarna makanan hijau. Klepon diisi dengan gula merah yang telah disisir halus.

Setelah matang melalui proses pengukusan, klepon dilapisi dengan kelapa parut kasar sebelum disajikan. Klepon lebih nikmat disantap saat masih hangat karena akan ada lelehan gula merah di dalamnya ketika digigit.

## 5. Biji Salak

Biji salak merupakan salah satu kue yang sangat identik dengan bulan Ramadhan, karena paling sering dijumpai pada saat tersebut. Kue ini terbuat dari tepung ketan yang dicampur dengan air, gula merah cair, dan garam. Setelah adonan tercampur rata, adonan dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil dan direbus hingga matang. Biji salak biasanya disajikan dalam kolak bersama dengan kuah santan dan

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. Selain itu, biji salak juga dapat disajikan sebagai pendamping bubur sumsum.

## 7. Gemblong

Gemblong adalah kue tradisional khas Jawa Timur yang terbuat dari tepung ketan yang dicampur dengan kelapa parut halus dan diuleni hingga kalisp. Setelah adonan tercampur rata, gemblong dibentuk lonjong, kemudian digoreng. Setelah dingin, gemblong dilapisi dengan larutan gula merah. Kue ini memiliki tekstur yang agak keras di luar namun lembut di dalam.

Demikianlah tujuh jenis kue dari tepung ketan khas Indonesia yang memiliki cita rasa manis dan menggugah selera.

Baca Juga: [Rahasia di Balik Tepung Ketan: Keunggulan, Pembuatan dan Penggunaannya dalam Masakan](#)

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**

