



Daftarkan buah hati, keponakan, adik

Hadiyah  
jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE

A member of DBS Group, a global financial group

(IIMS 2024 &amp; KEMI Syariah)

Advertisement

BUNGA/MARGIN MULAI

1,99 %  
per tahun

BONUS CASHBACK CICILAN

Rp 500  
ribu  
per bulan  
dengan bergabung menjadi Nasabah Debitors Optimal

INFO

bdi.co.id/iims2024

INDONESIA  
INTERNATIONAL  
MOTOR  
SHOW  
15 - 25 FEBRUARY 2024  
JIEXPO KEMAYORAN

FIMELA

PT Bank Danamon Indonesia Tbk, berlincik dan dikenal oleh Otoritas Jasa Keuangan (OJK) serta merupakan peserta perjalanan LPS.

PT Adira Dinamika Multi Finance Tbk, berlincik dan dikenal oleh Otoritas Jasa Keuangan

Syarat dan ketentuan berlaku

FOOD

Advertisement

# 7 Resep Cara Membuat Pempek tanpa Ikan yang Lembut dan Gurih

5 ★★★★★ (1)



Endah Wijayanti

Diperbarui 23 Okt 2023, 10:15 WIB

Share

10

Advertisement


[Daftar di sini!](#)
[LIFESTYLE](#) [FASHION](#) [BEAUTY](#) [FOOD](#) [ENTERTAINMENT](#) [ZODIAC](#) [MORE](#)


Ilustrasi pempek./Copyright shutterstock.com/g/meddygunawan

Waktu Pembuatan

**60 Menit**

Jumlah Porsi

**1 Porsi**

Login terlebih dahulu untuk berikan Rating Resep ini



**Fimela.com, Jakarta** Ingin membuat **pempek** yang lembut dan gurih di rumah? Biasanya agar **pempek** terasa gurih, ikan tenggiri digunakan sebagai salah satu bahan utama. Namun, **tanpa ikan** pun, kita masih bisa **membuat pempek** yang enak.

Berikut ini tujuh **resep** pempek tanpa ikan yang bisa dicoba. Mudah diuleni dan menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat. Selengkapnya, langsung saja simak kompilasi resepnya di bawah ini.

Advertisement

recommended by mgid



#### SNAP ON SMILE

Veneer Ini 300 Kali Lebih Baik dari Gigi Palsu! Diskon gila 80%!

[PELAJARI LEBIH >](#)

## 1. Resep Pempek Lenjer 2 Telur

### Bahan-Bahan

- 2 butir telur ayam
- 150 gram tepung terigu
- 300 gram tepung tapioka

### LIVE STREAMING

Powered by

Live Streaming Behind The Scene  
Danadut Kpop Together

### POPULAR

#### FASHION

6 Potret Koleksi Tas Titiek Soeharto dari Branded hingga Brand Lokal Asal Yogyakarta

#### RELATIONSHIP

6 Tips agar Kamu dan Pasangan Memiliki Kedekatan Emosional...

#### LIFESTYLE

4 Jurusan Kuliah yang Terkenal Akan Kecerdasan Anak-...

#### LIFESTYLE

5 Zodiak Pekerja Keras yang Hidupnya Gampang Sukses dan...



Daftarkan buah hati, keponakan, adik



Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

[LIFESTYLE](#) [FASHION](#) [BEAUTY](#) [FOOD](#) [ENTERTAINMENT](#) [ZODIAC](#) [MORE](#)

- 1/2 sdt kaldu jamur
- 1 sdt gula pasir

### Cara Membuat

1. Campur tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang putih, garam, gula, dan kaldu. Uleni dengan menuang air sedikit demi sedikit.
2. Bentuk adonan bulat memanjang.
3. Didihkan air yang diberi sedikit air. Masukkan adonan pempek. Rebus hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan minyak goreng. Goreng empek-empek hingga kecokelatan. Angkat dan sajikan.

Selamat mencoba!

FIMELA Bocah Imut Ini Jadi Artis Papan Atas dengan Bayaran Tinggi, Siapa Dia?

What's On Fimela

powered by

**TERKAIT:** Resep Nasi Livet Teri yang Gurih dan Lezat

Advertisement



Daftarkan buah hati,  
keponakan, adik



Maret 2024 Jakarta



LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE



Ilustrasi/copyrightshutterstock/wahyu nur fahrurrozi

## Bahan:

- 200 gr tepung sagu
- 150 ml air panas
- 9 sdm tepung terigu
- 6 siung bawang putih
- 3 sdm minyak goreng
- 1 butir telur
- 1 sdm kaldu jamur
- Garam secukupnya
- 1 batang daun bawang (potong halus)

## Cara Membuat

1. Campurkan tepung terigu, tepung tapioka, garam, bawang putih yang telah di haluskan dan air panas. Aduk hingga rata.
2. Masukkan telur, kaldu jamur, daun bawang. Campur dan aduk hingga rata.
3. Ambil adonan dan bentuk lonjong. Lakukan pada adonan yang masih tersisa.
4. Rebus air dalam panci, setelah mendidih, masukkan pempek pada air mendidih. Rebus hingga mengapung. Kemudian angkat dan tiriskan.
5. Tunggu pempek dingin terlebih dahulu, kemudian potong-potong.
6. Goreng pempek hingga berwarna kuning ke emasan.
7. Hidangkan pempek dos dengan kuah cuka.

Selamat mencoba!

**TERKAIT:** Resep Ayam Semur Kecap

## 3. Resep Pempek Dos Rebon



Daftarkan buah hati,  
keponakan, adik



Hadiyah  
jutaan rupiah



Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE



Ilustrasi pempek./Copyright shutterstock.com/id/g/IkaRahma

## Bahan Biang

- 150 gram tepung terigu
- 300 ml air
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 3 sdm udang rebon sangrai, haluskan
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula
- 1/2 sdt lada bubuk

## Bahan Adonan

- 300 gram tepung tapioka
- 3 butir telur ayam
- 1 butir telur ayam, dikocok lepas untuk isian pempek kapal selam

## Bahan Pelengkap

- mentimun, potong dadu
- kuah cuko

## Cara Membuat

1. Campur semua bahan biang. Aduk hingga tidak bergerindil. Masak dengan api sedang hingga adonan mengental. Matikan kompor.
2. Pindahkan adonan biang ke wadah. Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit. Setelah adonan agak dingin, masukkan telur. Aduk rata hingga adonan bisa dibentuk.
3. Beri isian telur pada pempek kapal selam.



Daftarkan buah hati,  
keponakan, adik



Hadiyah  
jutaan rupiah



Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE

5. Pempek yang sudah dibentuk, direbus di air mendidih yang sudah diberi sedikit minyak goreng. Setelah mengapung, angkat dan tiriskan.

6. Goreng pempek hingga matang kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan mentimun dan kuah cuko.

Bagaimana? Resep pempek dos rebon ini cukup mudah, kan? Selamat mencoba!

**TERKAIT:** Resep Edamame Sago Stick Camilan Sehat Rendah Kalori

Advertisement

## 4. Resep Pempek Kukus



Ilustrasi pempek./Copyright shutterstock.com/g/Novi+Purwono

### Bahan-Bahan

- 200 gram tepung sagu, diayak
- 100 gram tepung terigu, diayak
- 1 sdt kaldu jamur

- 1 KIDS MUSLIM FASHION COMPETITION 2024
- 2 Daftarkan buah hati, keponakan, adik

Hadiyah jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE

- 1 butir telur ayam, kocok lepas

### Cara Membuat

1. Campur tepung terigu, bawang putih, kaldu jamur, dan gula. Tuang air sedikit demi sedikit.

Diamkan hingga adonan mencapai suhu ruang.

2. Tambahkan telur. Aduk rata.

3. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit ke adonan sambil diuleni.

Advertisement

4. Pulung adonan bulat memanjang atau bisa juga dituang ke loyang.

5. Panaskan kukusan.

6. Kukus pempek selama kurang lebih 30 menit.

**TERKAIT:** Resep Warabi Mochi Simpel Pakai Tepung Tapioka

## 5. Resep Pempek Isi Pepaya Muda



Ilustrasi pempek isi pepaya muda./Copyright shutterstock.com/id/g/Edgunn



Daftarkan buah hati, keponakan, adik



Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE

- 250 gram tepung tapioka
- 1 siung bawang putih
- 1 sdt udang rebon
- 1 butir telur ayam
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt penyedap rasa
- 500 ml air

### Bahan Isi

- 1/2 buah pepaya muda, serut memanjang
- 25 gram ebi, tumbuk kasar
- 1 siung bawang putih
- 1/2 sdt garam halus

### Cara Membuat

1. Campur tepung terigu, tepung beras, garam, dan penyedap rasa. Aduk rata.
2. Haluskan bawang putih dan udang rebon. Masukkan ke dalam air. Masak hingga mendidih, tuang ke adonan tepung. Aduk rata.
3. Untuk membuat isian, tumis bawang putih dan garam yang sudah dihaluskan. Masukkan udang rebon. Tumis sebentar. Masukkan garam dan pepaya. Tumis hingga pepaya layu. Sisihkan.
4. Setelah adonan tepung dingin, tambahkan telur dan tepung tapioka. Uleni hingga kalis.
5. Ambil adonan sebesar bola pingpong, pipihkan, beri isian pepaya, rekatkan tepiannya, bentuk seperti pastel.
6. Lakukan sampai semua bahan adonan habis.
7. Goreng pempek hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

**TERKAIT:** Resep Daging Kecap Cocok untuk Menu Makan Siang

Advertisement



Daftarkan buah hati, keponakan, adik



Hadiyah jutaan rupiah



Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

[LIFESTYLE](#) [FASHION](#) [BEAUTY](#) [FOOD](#) [ENTERTAINMENT](#) [ZODIAC](#) [MORE](#)

## 6. Resep Pempek tanpa Ikan dengan Kuah Cuko



Ilustrasi/Shutterstock.com/Odua Images

### Bahan-bahan:

- 120 gr tepung terigu
- 2 sdm tepung beras
- 240 gr tepung tapioka
- 1 sdt kaldu jamur
- 1 sdm minyak sayur
- 1 butir telur
- 2 sdm garam
- 400 ml air mendidih
- Telur rebus untuk isian

### Bahan Cuko:

- 250 gr gula aren
- 1 ruas asam jawa
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 100 ml air

- 3 KIDS MUSLIM FASHION COMPETITION 2024
- Daftarkan buah hati, keponakan, adik



Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE

- Campur semua bahan pempek kecuali tepung tapioka. Aduk hingga tercampur rata.
- Diamkan 10 menit hingga adonan hangat. Lalu, masukkan tepung tapioka bertahap sambil diuleni.
- Bentuk pempek lejer dengan bentuk memanjang. Pempek kapal selam dibulatkan terlebih dahulu lalu beri isian telur yang sudah direbus.
- Panaskan air untuk merebus pempek dan tambahkan satu sendok minyak agar tidak lengket.
- Angkat dan tiriskan.
- Cara membuat cuko: Haluskan cabai rawit dan cabai hijau, lalu campur dengan gula aren, asam jawa, bawang putih cincang, garam, dan air. Masak hingga mendidih lalu saring.
- Sajikan pempek dengan cuko.

**TERKAIT:** Resep Ayam Lodho khas Tulungagung

## 7. Resep Pempek Ekonomis



ilustrasi pempek rebus/copyright by Rembolle (Shutterstock)

### Bahan-Bahan

- 200 gram tepung kanji, diayak
- 100 gram tepung terigu, diayak
- 1 sdt kaldu jamur
- 1/2 sdt gula pasir
- 2 siung bawang putih, dihaluskan
- 220 ml air mendidih
- 1 butir telur ayam, kocok lepas

Daftarkan buah hati,  
keponakan, adikHadiyah  
jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

1. C

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE

2. Tambahkan telur. Aduk rata.
3. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit ke adonan sambil diuleni.

Advertisement

4. Pulung adonan bulat memanjang atau bisa juga dituang ke loyang.
5. Panaskan kukusan.
6. Kukus pempek selama kurang lebih 30 menit.

7. Pempek yang sudah dikukus bisa disimpan dalam freezer atau langsung digoreng.

Selamat mencoba!

#ElevateWomen

**TERKAIT: Resep Sate Ikan Kukus**

Follow Official WhatsApp Channel Fimela.com untuk mendapatkan artikel-artikel terkini  
[di sini](#).

Login terlebih dahulu untuk berikan Rating Resep ini



### BACA JUGA

7 Resep Cilok Empuk  
untuk Teman Ngemil  
Sore Hari

Resep Cilok Ayam  
Sederhana yang  
Empuk dan Kenyal

Resep Cilok Daging  
Saus Kacang khas  
Malang

RESEP

RESEP PEMPEK

RESEP PEMPEK TANPA IKAN

RESEP PEMPEK DOS

HASHTAG LAINNYA...



Daftarkan buah hati,  
keponakan, adik



Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE

Advertisement



## MENARIK UNTUK ANDA



[Diabetes Relief](#)

**Diabetes Bukan Dari Makanan Manis! Temui Musuh Utama Diabetes**



[Optifit](#)

**Turunkan 18 Kg dengan Konsumsi sebelum Tidur selama Seminggu**



[Herbeauty](#)

**Penjelasan Kejanggalan Kaki Buluk Pacar El Rumi**



[Glutwy](#)

**Wanita 68-an asal Bekasi dengan Baby Face Pakai Ini sebelum Tidur**



[Herbeauty](#)

**Perebut Tunangan Orang Dibalik Perselingkuhan Mahalini Terungkap!**



[Herbeauty](#)

**Bebas dari Bui, Ammar Zoni Dapat Ancaman Baru dari Irish Bella**

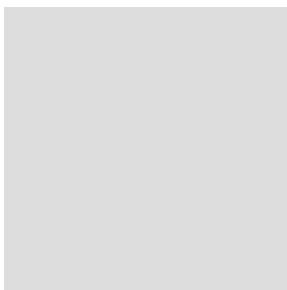
## RELATED ARTICLES



**BEAUTY**

### Kenali Tanda-Tanda Penuaan pada Rambut

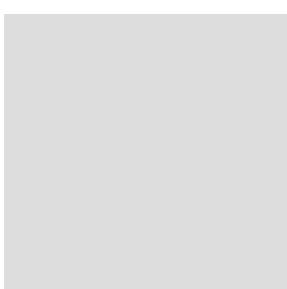
[Kenali Tanda-Tanda Penuaan pada Rambut](#)



**FOOD**

### Resep Nasi Liwet Teri yang Gurih dan Lezat

[Yuk, cobain resepnya berikut ini.](#)



**FOOD**

### Resep Ayam Semur Kecap

[Yuk, cobain resepnya berikut ini.](#)



Daftarkan buah hati, keponakan, adik



Hadiyah jutaan rupiah



Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

[LIFESTYLE](#) [FASHION](#) [BEAUTY](#) [FOOD](#) [ENTERTAINMENT](#) [ZODIAC](#) [MORE](#)

Yuk, coba Edamame Sago Stick yang sehat ini.

**FOOD**

## Resep Warabi Mochi Simpel Pakai Tepung Tapioka

Yuk, coba resep warabi mochi ini di rumah.

**FOOD**

## Resep Daging Kecap Cocok untuk Menu Makan Siang

Yuk, cobain resepnya berikut ini.

**KLY** NETWORK



LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE



**BRIN:** Parpol dan Paslon Baiknya Beri Edukasi Politik tenta...

11 menit yang lalu



LIPUTAN 6 SCTV

**RATUSAN PETUGAS KPPS MULAI AMBIL HONOR**



3 Perkembangan Terkini Kasus Aiman Witjaksono, Polisi...

12 menit yang lalu

**VIDEO:** Ratusan Petugas KPPS di Bekasi Antre...

12 menit yang lalu



KOPI PAGI  
**ATAS NAMA DEMOKRASI**

**VIDEO:** Kopi Pagi: Atas Nama Demokrasi

27 menit yang lalu



LIPUTAN 6  
RSUD Tamansari  
**TIMSES CALEG RAMAI-RAMAI DAFTAR KONSUL KEJIWAAN**

**VIDEO:** 5 Orang Timses Caleg Daftar Konsultasi Ganggu...

32 menit yang lalu



LIPUTAN 6  
**EG ANCAM PIDANAKAN UGAS KPPS!**

**VIDEO:** Duga Perolehan Suara Dijadikan Nol, Caleg...

42 menit yang lalu

FIMELA LADY BOSS

Daftarkan buah hati,  
keponakan, adikHadiyah  
jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

[LIFESTYLE](#) [FASHION](#) [BEAUTY](#) [FOOD](#) [ENTERTAINMENT](#) [ZODIAC](#) [MORE](#)

Lady Boss: Bentuk  
Nyata Women Support  
Women Ala Aliya...

Lady Boss: Nicole  
Jizhar Rangkul  
Perempuan Lewat...

Lady Boss: Tiga  
Founder Ellery Beauty  
Dukung Perempuan..

Kebanggaan Niluh  
Putu Ayu Setiawati  
Bawa Perubahan Bai...

Lady Boss: Manifestasi  
Positif Rachel Lakhiani  
Kembangkan...

Lady Boss: Kisah Tita  
Djumaryo dan  
Lahirnya Ganara Art,..

FIMELA FIGURE

Daftarkan buah hati,  
keponakan, adikHadiyah  
jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

[LIFESTYLE](#) [FASHION](#) [BEAUTY](#) [FOOD](#) [ENTERTAINMENT](#) [ZODIAC](#) [MORE](#)

Sederet Pengalaman  
Margaret Thatcher  
Sebagai Perdana...

Sekilas Tentang Profil  
dan Perjalanan Karir  
Hillary Clinton

Wakil Presiden  
Perempuan AS  
Pertama, Kiprah...

Inspirasi dari Michelle  
Obama tentang  
Keberanian Hingga...

Perjalanan Panjang  
Deece Dewayani  
Menemukan Diri...

Cerita Cindy Gozali  
Menemukan Passion  
dan Keseimbangan...

FIMELA FASHION

Daftarkan buah hati,  
keponakan, adikHadiyah  
jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAC MORE

Stepping Into The  
Spotlight With  
Givenchy

6 Potret Thariq  
Halilintar dan Aaliyah  
Massaid Nonton Deb...

Be Fearless Everyday  
With Valentino  
Collections

6 Potret Tampilan  
Hanggini dengan  
Gaun Internasional...

8 Gaya Memukau Artis  
di Acara Charity W  
Korea, Jennie...

Explore Your Elegance  
With Saint Laurent Fall  
2023

UNLOCKING THE LIMITLESS

Daftarkan buah hati,  
keponakan, adikHadiyah  
jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

LIFESTYLE FASHION BEAUTY FOOD ENTERTAINMENT ZODIAK MORE

6 Tips agar Kamu dan  
Pasangan Memiliki  
Kedekatan Emosional..

5 Zodiak Pekerja Keras  
yang Hidupnya  
Gampang Sukses da...

Review Buku The Book  
of Hope: 101 Voices on  
Overcoming Adversity

5 Zodiak Tidak Neko-  
Neko Tapi Hidupnya  
Paling Tenang dan...

Resep Jus Mentimun  
Dingin untuk  
Turunkan Tekanan...

7 Sikap yang Membuat  
Gebetan Malah  
Menjauh

FAMESTORY

Daftarkan buah hati,  
keponakan, adikHadiyah  
jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

[LIFESTYLE](#) [FASHION](#) [BEAUTY](#) [FOOD](#) [ENTERTAINMENT](#) [ZODIAK](#) [MORE](#)

Famestory Nirina  
Zubir, Menggali Rasa  
dan Irama Cinta Lew...

Kado Terindah  
Marcello Tahitoe  
Dalam Hidup

Famestory Marcello  
Tahitoe, Melebur Ego  
dan Bertahan karena..

Tina Toon Bercerita  
Tentang Kesibukan  
Barunya Dan...

Famestory Tina Toon,  
Berjuang dan  
Berdamai dengan...

Kunci Sukses Musisi  
Muda Arsy Widianto  
Adalah Selalu Belaja...

ZODIAK 2024

Daftarkan buah hati,  
keponakan, adikHadiah  
jutaan rupiah

Maret 2024 Jakarta



Daftar di sini!

[LIFESTYLE](#) [FASHION](#) [BEAUTY](#) [FOOD](#) [ENTERTAINMENT](#) [ZODIAC](#) [MORE](#)

5 Zodiak dengan  
Mental yang Kuat dan  
Hatinya Seluas...

5 Urutan Zodiak Paling  
Suka Bergosip dengan  
Teman

5 Urutan Zodiak yang  
Terkenal dengan  
Sikapnya yang...

5 Urutan Zodiak yang  
Nggak Suka Banyak  
Drama dalam...

4 Urutan Zodiak yang  
Paling Cuek dan  
Nggak Tahu Malu

5 Urutan Zodiak Paling  
Narsis dan  
Manipulatif, Waspad...

KEEP GOING