

RESEP INSPIRATIF DAN ANTIGAGAL

Saji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

BONUS:
JAJAN PASAR
/KUE BASAH
TRADISIONAL
FAVORIT

RUBRIK BARU

KREASI NUSANTARA
SEDAPNYA
LAPIS DAGING
TRADISIONAL
HAL. 10

HOW TO
SERUNYA
MEMBUAT SELAI
STROBERI
HAL. 8

RESEP IBU & BAYI
SERBA DITIM
& KAYA GIZI
MPASI UNTUK SI
KECIL 12 BULAN+
HAL. 16

MODIFIKASI
10
VARIASI UNIK
DONAT MANIS
& ASIN
HAL. 14

Saji Edisi 461/XVII
1 - 14 APRIL 2020
32 Halaman | Rp 17.000
(Rp 17.500 Luar P. Jawa,
Bali, NTB, NTT)



SERBA SAYUR FAVORIT SI KECIL



Halo Sajiers,

Tentu sebagian dari Sajiers ada yang sudah menjalani work from home (WFH) sejak pertengahan Maret lalu. Kira-kira sudah hampir 3 minggu ya berada di rumah saja. Tak heran bila di media sosial banyak yang membuat tagar #dirumahaja. Nah, selama di rumah saja, Sajiers memanfaatkan waktu dengan melakukan apa?

Saya termasuk yang melakukan WFH, maka sehari-harinya saya masih bekerja seperti hari-hari sebelumnya, meski sekarang semuanya dilakukan dari rumah. Dari berkoordinasi dengan rekan kerja, atasan, hingga mengelola media sosial Sajian Sedap. Cenderung tak ada waktu kosong bagi saya selama berada di rumah. Namun di sisi lain, dampak dari WFH ini program KURSUS MASAK ONLINE BARENG SAJIAN SEDAP harus dihentikan sementara.

Ya, memang betul, tetap perlu ada penyesuaian ketika kita yang terbiasa bekerja di kantor lalu tiba-tiba harus mengubah kebiasaan dengan bekerja di rumah. Sementara si kecil juga mulai harus belajar di rumah. Kendati memiliki tugas masing-masing, namun tetap saja ada hal-hal yang membuat kita jadi tidak fokus bekerja dan si kecil pun tak konsentrasi belajar.

Namun serunya, kami di rumah jadi punya lebih banyak waktu untuk mengobrol, makan bersama, berolah raga, hingga melakukan

hobi bersama. Kebetulan saya dan si kecil hobi membaca. Jadi kami bisa membaca buku bersama di ruang tengah, sambil diselingi gurauan-gurauan. Untuk teman membaca buku, saya akan minta bantuan si kecil membuat kudapan di dapur. Misalnya membuat puding, kentang goreng, spageti, hingga kudapan ala jajanan kaki lima, seperti makaroni telur, bihun gulung, dan sosis bakar.

Bekerja dan sekolah di rumah selama masa karantina mandiri, yang bertujuan untuk memutus rantai penularan virus korona (COVID-19) yang tengah menjadi pandemi di seluruh dunia ini, tak seharusnya membuat bosan. Asalkan kita bisa memanfaatkannya dengan baik dan mengisinya dengan hal bermanfaat, saya kira selama #dirumahaja justru bisa kita jadikan momen atau kesempatan untuk semakin mendekatkan diri dan membangun kembali bonding antar anggota keluarga. Kehangatan keluarga pun bisa tercipta dengan cara yang sederhana, seperti memasak bersama keluarga. Inspirasi resepnya, tentu saja ada di Tabloid SAJI dan media sosial Sajian Sedap.

Salam,

#KemilauKulinerIndonesia

Intan Y. Septiani
Editor in Chief



Intan Yusans
@intanyusans



Daftar Isi

3 Serial Resep

4 Sajian Utama

6 Pahami Bahan

7 Ide Cerdas

8 How To & Saran Kami

9 Kitchen Test

10 Kreasi Nusantara

11 Kue Tradisional

12 Bumbu Kita

13 Top Trik

14 Modifikasi

16 Resep Ibu & Bayi

17 Dapur Kaki 5

18 Inspirasi Menu

20 Varia Kuliner

KRIMI & BERWARNA CANTIK DARI LABU KUNING

Labu kuning atau pumpkin yang besar ini kerap digunakan pada resep kue tradisional, seperti talam atau kue lumpur, selain kolak. Tak terkecuali cake atau sup. Labu kuning menyumbang cita rasa krimi dan warna cantik pada aneka sajian.



VARIASI DADAR GULUNG TRADISIONAL & KEKINIAN

Dari dadar gulung tradisional isi campuran kelapa parut dan gula merah, Sajiers juga bisa memodifikasi bahan dadar dan isinya dengan cita rasa yang lebih kekinian. Rasanya, sama-sama istimewa!



SEGAR & HARUM DITAMBAH SELAI STROBERI

Menambahkan selai stroberi ke dalam sajian manis buatan Sajiers, tak hanya menambah segarnya cita rasanya, tapi juga harum buah yang menggoda.



SERBA DITIM & KAYA GIZI MPASI UNTUK SI KECIL 12 BULAN+

Tekstur lembut aneka hidangan yang dimasak dengan cara ditim sangat cocok untuk menstimulasi pertumbuhan gigi si kecil yang sudah mendapatkan MPASI dan berusia 12 bulan lebih.

-Surat Pembaca-

KAPAN KURSUS MASAK ONLINE SAJIAN SEDAP ADA LAGI?

Saji yang baik, saya kangen nonton KURSUS MASAK ONLINE BARENG SAJIAN SEDAP. Kapan, ya, akan ditayangkan lagi?

SARASASIH - TANGERANG SELATAN

Dear Ibu Sarasasih, terima kasih sudah setia membaca SAJI dan menonton KURSUS MASAK ONLINE BARENG SAJIAN SEDAP. Sebelumnya kami mohon maaf karena program kursus masak LIVE di Facebook dan Instagram ini belum bisa kami tayangkan untuk sementara. Ditunggu kabar selanjutnya, ya, Bu. Jangan lupa follow akun Facebook, Instagram, Youtube Sajian Sedap dan Youtube Kursus Masak Online Sajian Sedap, untuk mendapatkan resep-resep inspiratif yang mudah diikuti.

SAJI 462
(15 - 28 April 2020)

TERBIT DENGAN BANYAK RUBRIK BARU!

SAJIAN UTAMA:
"KREASI SEDAP MI, BIHUN, SOUN, MISOA & SHIRATAKI"

BONUS RESEP:
"IDE JUALAN: KUE KERING ANEKA METODE PEMBUATAN"

TABLOID SAJI TERSEDIA JUGA DALAM FORMAT MAGAZINE DI:



PERTANYAAN, KOMENTAR, KRITIK, ATAU SARAN MENGENAI SAJI, BISA MENGHUBUNGI NOMOR TELEPON 021-5330150/5330170 EXT. 33161-33167.

SETIAP ARTIKEL/TULISAN/FOTO, ATAU MATERI APA PUN YANG DIMUAT DI TABLOID SAJI DAPAT DIUMUMKAN, DIPERBANYAK, TERMASUK DIALIH WUJUD KEMBALI DALAM FORMAT DIGITAL ATAU PUN NON-DIGITAL YANG TETAP MERUPAKAN BAGIAN DARI TABLOID SAJI.

Sedap
RAGU CITA RASA & SRI KULINER

Saji
PENGUNYU BUDAYA & CITA RASA

KOMPAS GRAMEDIA

GRID NETWORK
DELIVERING IDEAS

EDITORIAL
EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

KITCHEN TEST OFFICER
Qori Al Afghani (superintendent)
Resi Listiani

CULINARY OFFICER
Indri Indarti

DOCUMENTATION
Robertus A. Kristanto

Office: Kompas Gramedia Building Unit III
1st Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk,
Jakarta 11530,
Phone: (62-21) 533-0150/70,
email: editorialsajiansedap@gmail.com

PUBLISHING
GROUP DIRECTOR
Dahlan Dahi

DEPUTY GROUP DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy O. Situmorang

BUSINESS
BRAND DIRECTOR
Narulita Widayarsi

STRATEGIC AUDIENCE ANALYSIS DIRECTOR
Asti Krismardiyanti

DEPUTY DIGITAL &
PRINT MEDIA SALES DIRECTOR
Hendra Mulia

ACCOUNT DIRECTOR
Rina Wijaya

Office: Kompas Gramedia Building 1st Floor, Jl.
Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530, Phone:
(62-21) 533-0150/70,
email: iklangrid@gridnetwork.id

SIRKULASI
CIRCULATION MANAGER
DS Wardhana

SUBSCRIPTION:
PHONE: (62-21) 533-6263,
FAX: (62-21) 536-99098, EMAIL:
subscribe@cc.kompasgramedia.com

MARKETING
MARKETING COMMUNICATION
Director Amarendra Adhipangestu

MARKETING COMMUNICATION MANAGER
Tiara Tri Hapsari

Office: Kompas Gramedia Building 2nd Floor,
Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530,
Phone: (62-21) 533-0150/70,
email: marcomm@gridnetwork.id

Gurihnya Bikin Nagih AYAM GORENG MENTEGA

Kelezatan Ayam Goreng Mentega selalu berhasil membuat selera makan kian meningkat. Nah, dari satu resep Ayam Goreng Mentega yang masih tersisa, Sajiers bisa memodifikasinya menjadi sajian lain yang tak kalah sedap dan mantap rasanya.



Bihun Goreng Ayam Mentega

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 1/2 resep Ayam Goreng Mentega, potong lebih kecil
- 100 gr bihun jagung, rendam
- 1 ikat caisim, potong-potong
- 100 gr wortel, potong korek api
- 1 btr telur, kocok lepas
- 1/2 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tuang campuran telur, 1/8 sdt garam, dan 1/8 sdt merica bubuk. Aduk sampai berbutir. Sisihkan di pinggir wajan.
2. Masukkan potongan Ayam Goreng Mentega. Aduk rata. Masukkan wortel dan caisim. Aduk hingga setengah layu.
3. Masukkan bihun. Aduk rata. Bubuhi kecap manis, kecap asin, saus tiram dan merica bubuk. Aduk rata.
4. Tuang air. Aduk hingga meresap.

Ayam Goreng Mentega

Untuk 3 porsi

Bahan:

- 4 bh paha ayam atas bawah, buang tulangnya, potong 2x2cm
- 1 sdt air jeruk nipis
- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 sdt saus tiram
- 1 sdt kecap inggris

- 1/8 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 bh jeruk limau, ambil airnya
- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 400 ml minyak untuk menggoreng

Bahan Pelapis (Aduk Rata):

- 100 gr tepung terigu
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, 1/2 sdt garam dan 1/4 sdt merica bubuk. Aduk rata. Diamkan 15 menit.

2. Gulingkan ayam di atas pelapis. Angkat-angkat. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang. Tiriskan. Sisihkan.
3. Panaskan margarin. Tumis bawang putih hingga harum. Bubuhi saus tiram, kecap inggris, garam dan gula pasir. Aduk rata. Masukkan ayam. Aduk hingga terbalut rata bumbu.
4. Menjelang diangkat, masukkan air jeruk limau. Aduk rata.



Southern Italian Style Fusilli

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 30 gr bawang bombai, cincang
- 3 siung bawang putih, cincang
- 200 ml SAUS SPAGHETTI – DEL MONTE
- 400 gr pasta fusilli yang sudah direbus-matang sedang
- 3 sdm keju parmesan
- 1 sdm peterseli cincang.

Bola-bola daging:

- 200 gr daging sapi giling
- 3 siung bawang putih cincang
- 50 gr tepung roti
- 2 sdm susu cair

1 butir telur

- 1 sdt bumbu Itali bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica hitam bubuk
- 100 gr margarin

Cara Membuat: (Untuk 4 porsi)

1. Bola-bola daging: Campur daging giling, bawang putih, tepung roti, susu, telur, bumbu Itali, garam, merica hitam bubuk. Aduk rata. Buat bentuk bulatan sebesar bakso. Goreng dengan margarin hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan SAUS SPAGHETTI – DEL MONTE, fusilli yang sudah direbus, dan bola-bola daging. Aduk rata.
3. Sajikan dengan taburan keju parmesan dan peterseli cincang.



WE GROW QUALITY

SAJIAN KAYA NUTRISI

Agar Si Kecil Doyan Sayur

Si kecil masih juga tak doyan makan sayur? Hmm... Sajiers tentu membutuhkan trik jitu dalam memasak agar si kecil menjadi doyan makan sayur. Caranya, tentu saja memasukkan sayuran ke dalam aneka sajian, yang cita rasanya disukai anak-anak dan penampilannya seru.

Chicken Mix Vegetable Kebab

Untuk 2 porsi

Bahan Kebab:

250 gr	tepung terigu
150 ml	air
1 sdm	margarin
1/2 sdt	garam

Bahan Ayam Panggang:

2 bh	paha ayam, buang tulangnya
1 1/2 sdt	kecap inggris
1 1/2 sdt	kecap manis
50 gr	saus tomat
1/2 sdt	garam
1 sdm	margarin, lelehkan

Bahan Isi:

100 gr	mentimun, iris tipis
50 gr	wortel, iris tipis
1 bh	tomat, potong dadu
10 lbr	daun selada

50 ml	mayones
75 gr	saus tomat

Cara Membuat:

1. Kebab, campur air dan tepung terigu. Uleni sampai kalis. Tambahkan margarin. Uleni dan diamkan 30 menit.
2. Taburi tepung di atas meja. Bagi adonan menjadi 10 bagian, masing-masing 40 gram. Giling tipis adonan diameter 20 cm.
3. Panaskan wajan datar antileket. Letakan kulit kebab di atas wajan. Bolak-balik sampai matang. Sisihkan.
4. Ayam panggang, lumuri ayam dengan kecap inggris, kecap manis, saus tomat, garam, dan margarin. Diamkan 15 menit.
5. Bakar ayam sambil diolesi bumbu pelumurnya hingga matang dan kecokelatan. Potong-potong. Sisihkan.
6. Ambil selembar kulit kebab. Tata daun selada, potongan ayam, tomat, wortel, mentimun, saus tomat, dan mayones. Lipat sisi kiri ke kanan, bentuk seperti corong. Sajikan.

Carrot Taco Shell

Untuk 10 buah

Bahan:

200 gr	wortel, parut keju
75 gr	keju cepat leleh, parut
2 btr	telur
3 1/2 sdm	havermut, blender halus
1/2 sdt	garam
1/8 sdt	bubuk

Bahan Isi:

2 bh	paha ayam bakar, buang tulang, iris-iris
150 gr	lettuce, iris kasar
1 bh	tomat, buang biji, potong kotak kecil
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
100 gr	keju cheddar, parut

Cara Membuat:

1. Rebus sebentar wortel di dalam air mendidih. Angkat. Peras. Angin-anginkan.
2. Aduk rata wortel, keju, telur, havermut, dan garam.
3. Sendokkan menggunakan skop es krim di atas loyang yang sudah dialasi kertas roti.
4. Pipihkan dengan cara menyendok sambil ditekan dan membentuk bulat.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 15 menit sampai matang. Angkat. Tekuk selagi panas.
6. Ambil satu lembar taco. Isi dengan tumisan isi.

Vegetables and Cheese

Untuk 4 porsi

Bahan:

200 gr	brokoli
150 gr	keputren (jagung putren), belah 2 bagian
1/2 sdt	garam
1 sdm	margarin, untuk menumis

Bahan Saus Keju:

250 ml	susu cair
8 lbr	keju cheddar, potong potong
100 gr	daging giling
1/2 sdt	saus tiram
1 btg	peterseli, cincang, peras
1 sdm	margarin, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin. Tumis brokoli dan keputren sampai layu. Taburi garam. Aduk rata. Angkat.
2. Saus keju, panaskan susu cair. Masukkan keju. Aduk sampai kental. Sisihkan.
3. Panaskan margarin. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna. Bubuhi saus tiram, garam, dan bubuk. Aduk rata. Tambahkan campuran keju. Aduk rata.
4. Siram saus keju di atas brokoli. Taburi parsley cincang.

Rollade Tahu Saus Jamur

Untuk 5 gulung

Bahan Kulit:

2 sdm	tepung terigu
2 btr	telur
1/8 sdt	garam
50 ml	air
1 sdm	minyak goreng

Bahan Isi (Aduk Rata):

1 bh	tahu cina, haluskan
1 btr	telur
100 gr	daging cincang
1 sdt	bawang putih goreng
1 sdt	bawang merah goreng
3/4 sdt	garam
1/2 sdt	pala bubuk
1/2 sdt	gula
5 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Bahan Saus:

5 bh	jamur kancing, iris
1 bh	bawang bombay, cincang
2 sdm	saus sambal
2 sdm	saus tomat
1 sdm	kecap manis
1 sdm	kecap inggris
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
500 ml	air
2 sdm	maizena, larutkan dengan 2 sdm air
1 sdm	margarin, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Kulit, campur semua bahan. Saring. Buat dadar tipis di atas pan 20 cm.
2. Ambil selembar daun pisang. Letakkan selembar kulit di atasnya. Sendokkan adonan isi. Gulung dan padatkan. Kukus 25 menit sampai matang. Angkat.
3. Lepaskan gulungan daun pisang. Potong-potong.
4. Saus, panaskan margarin. Tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan jamur kancing. Aduk rata.
5. Bubuhi saus sambal, saus tomat, kecap manis, kecap inggris, garam, dan gula pasir. Aduk rata.
6. Tuang air. Aduk rata. Kentalkan dengan larutan maizena. Masak sampai matang dan meletup-letup.
7. Sajikan rollade bersama saus.



Sayap Ayam Isi Sayuran

Untuk 10 buah

Krimi Pasta Sayuran

Untuk 4 porsi

Bahan:

250 gr	penne, rebus matang
5 lbr	smoked beef, potong-potong
100 gr	mix vegetable
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
3/4 sdt	garam

250 ml	susu
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan smoked beef. Aduk rata.
2. Tambahkan mix vegetable dan penne. Aduk rata.
3. Bubuhi garam. Aduk rata. Tuang susu. Masak sampai matang dan kental.



Bahan:

10 bh	sayap ayam
1 sdt	air jeruk nipis
1/2 sdt	garam
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi (campur rata):

50 gr	mix vegetable
1 btr	telur, kocok
50 gr	daging ayam giling
100 gr	daging dari sayap ayam, cincang halus
2 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 bh	bawang bombay, cincang halus
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/2 sdm	bumbu kari bubuk

Bahan Pelapis:

75 gr	tepung roti kasar
1 btr	telur, kocok lepas

Cara Membuat:

1. Kerat tulang di bagian atas sayap ayam dengan pisau tajam.
2. Patahkan tulang pada persendiannya. Keluarkan tulang sampai sayap membentuk kantung.
3. Lumuri sayap ayam dengan air jeruk nipis dan garam.
4. Keluarkan dagingnya. Haluskan. Campurkan ke dalam bahan isi. Aduk rata.
5. Masukkan ke dalam plastik segitiga. Semprotkan adonan isi ke dalam kantung sayap ayam. Jahit sayap ayam dengan benang kasur.
6. Kukus sayap ayam 30 menit. Dinginkan. Lepaskan benangnya.
7. Celupkan sayap ayam isi ke dalam telur. Gulingkan di atas tepung roti.
8. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang.



TORTILLA ESPANOLA ~ CON SARDINA ~

Bahan:

300 gr kentang	1 kaleng (425 gr) SARDEN
2 sdm mentega	SAUS CABAI – DEL MONTE, tiriskan sausnya
1 buah bawang bombai, iris tipis	5 butir telur
2 siung bawang putih, cincang	1/2 sdt garam
1 buah paprika merah, iris tipis panjang	1/2 sdt merica hitam tumbuk kasar

Cara Membuat: (Untuk 6 porsi)

1. Kupas kentang, cuci bersih, potong dadu, rebus dengan sedikit garam hingga setengah matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan paprika, tumis sebentar, angkat.
3. Olesi loyang pizza ukuran diameter 18 cm. Masukkan kentang rebus dan tumisan paprika ke dalam loyang. Tambahkan SARDEN SAUS CABAI – DEL MONTE dan tuangkan telur yang sudah dikocok bersama garam dan merica hitam. Ratakan.
4. Panggang dalam oven panas selama 15-20 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.



WE GROW QUALITY

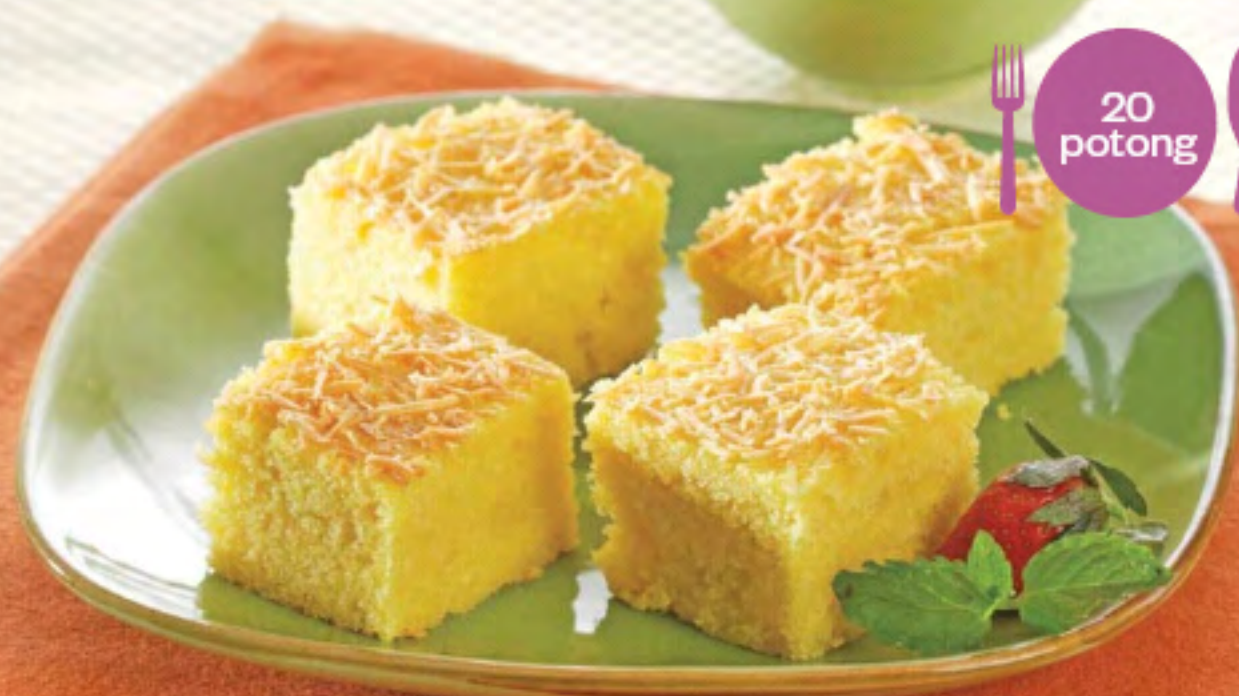
Bolu Gulung Labu Kuning Ala Chiffon



15
potong

Krimi & Berwarna Cantik dari LABU KUNING

Labu kuning atau pumpkin yang besar ini kerap digunakan pada resep kue tradisional, seperti talam atau kue lumpur, selain kolak. Tak terkecuali cake atau sup. Labu kuning menyumbangkan cita rasa krimi dan warna cantik pada aneka sajian.



20
potong

Cake Keju Labu Kuning

Bahan: Cake

125 gr	tepung terigu protein rendah
50 gr	gula pasir halus
75 gr	minyak goreng
50 gr	labu kuning, kukus, haluskan bersama 50 ml santan kental instan
5 bh	kuning telur
5 bh	putih telur
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	cream of tartar
75 gr	gula pasir
100 gr	selai sarikaya, untuk olesan

- Campur minyak goreng dan campuran labu kuning. Aduk rata.
- Tuang ke dalam campuran tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Masukkan kuning telur. Aduk rata. Sisihkan.
- Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang.
- Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
- Tuang ke dalam campuran tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
- Tuang ke dalam loyang 30x30x3 cm yang dialasi kertas roti, tanpa diolesi margarin.
- Oven dengan suhu 180 derajat Celsius, 20 menit sampai matang.
- Olesi selai sarikaya. Gulung dan padatkan.

Cara Membuat:

- Cake, ayak tepung terigu. Tambahkan gula pasir halus. Aduk rata.

Bahan:

150 gr	labu kuning, kukus, haluskan
30 ml	susu cair
225 gr	margarin
175 gr	gula pasir halus
4 btr	telur
200 gr	tepung terigu protein sedang
20 gr	tepung maizena
1/2 sdm	baking powder

- Kocok margarin, garam, dan gula pasir halus sampai lembut. Masukkan campuran labu kuning. Kocok rata.
- Tambahkan telur satu per satu sambil dikocok bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok rata.
- Masukkan sisa tepung terigu, tepung maizena, dan baking powder sambil diayak dan dikocok perlahan.
- Tuang adonan ke dalam loyang 22x22x4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi keju.
- Oven dengan suhu 180 derajat Celsius, 30 menit sampai matang.
- Taburi keju parut. Potong potong. Sajikan.

Bahan Taburan:

50 gr	keju cheddar, parut
-------	---------------------

Cara Membuat:

- Blender labu kuning bersama susu cair. Sisihkan.

Pumpkin Soup



5
porsi

Labu Kuning

Labu kuning atau biasa disebut waluh, memiliki warna asli daging buah oranye dan rasa sedikit manis. Kulit penampang luarnya berwarna oranye dan bergelombang, menyerupai bunga. Pohonnya termasuk ke dalam golongan tumbuhan rambat. Selain buahnya, biji

labu kuning juga bisa dimanfaatkan untuk dikonsumsi, sebagai kuaci.

Labu kuning biasanya diolah untuk aneka kudapan manis, seperti cake, bahan tambahan untuk membuat aneka kue tradisional, pai, kolak, dan sebagainya. Selain kudapan manis, labu kuning juga cocok dijadikan menu pendamping, seperti clear soup, cream soup, sayur bening, dan lainnya.

Labu kuning yang baik diolah adalah yang sudah tua. Warnanya oranye agak kekeklatan. Bila diketuk bagian luarnya, akan berbunyi agak nyaring. Labu kuning dapat disimpan di suhu ruang. Jika sudah dikupas dan dipotong-potong, bisa disimpan di dalam wadah kedap udara lalu ditaruh di lemari es.

Bahan:

300 gr	labu kuning, kukus, haluskan
650 ml	kaldunya
2 sdm	margarin
1/2 bh	bawang bombay, cincang halus
2 sdm	tepung terigu
150 ml	cooking cream
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdm	garam
1 sdt	peterseli, cincang halus, peras

Cara Membuat:

- Panaskan margarin. Tumis bawang bombay hingga kecokelatan. Masukkan tepung terigu. Aduk hingga berbutir.
- Tuang kaldunya sedikit-sedikit hingga licin. Tambahkan labu kuning. Aduk rata.
- Bubuhi garam dan merica. Masak sampai mendidih.
- Tambahkan cooking cream. Masak sampai meletup-letup.
- Sajikan sup bersama taburan peterseli.

JAGA STAMINA dengan Minuman Berempah



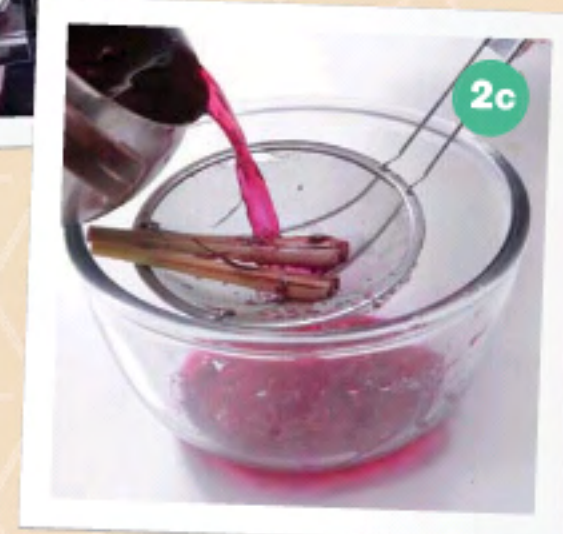
Indonesia saat ini sedang memasuki masa yang sulit karena pandemik virus korona (COVID-19) sudah menjangkiti ratusan orang di negara kita. Salah satu cara ampuh yang bisa kita lakukan untuk melakukan pencegahan agar tidak lekas terjangkit berbagai penyakit, tentu harus dimulai dari diri sendiri. Salah satu yang bisa Sajiars lakukan adalah mengonsumsi makanan sehat dan minuman berempah yang memiliki manfaat baik bagi tubuh. Seperti Wedang Rempah yang hangat dan berkhasiat menjaga stamina.

Bahan:

- 4 bh kapulaga
- 2 btr cengkih
- 2 btg serai, memarkan
- 300 gr jahe
- 6 cm kayumanis
- 2 gr secang
- 1.750 ml air
- 50 gr madu (pilihan)

Cara Membuat:

1. Bakar jahe hingga layu. Kupas. Memarkan.
2. Rebus kapulaga, cengkih, serai, jahe, kayumanis, secang, dan air di atas api kecil, sampai airnya berkurang 1/4 bagian. Angkat. Saring.
3. Sajikan hangat bersama madu sebagai pemanis.

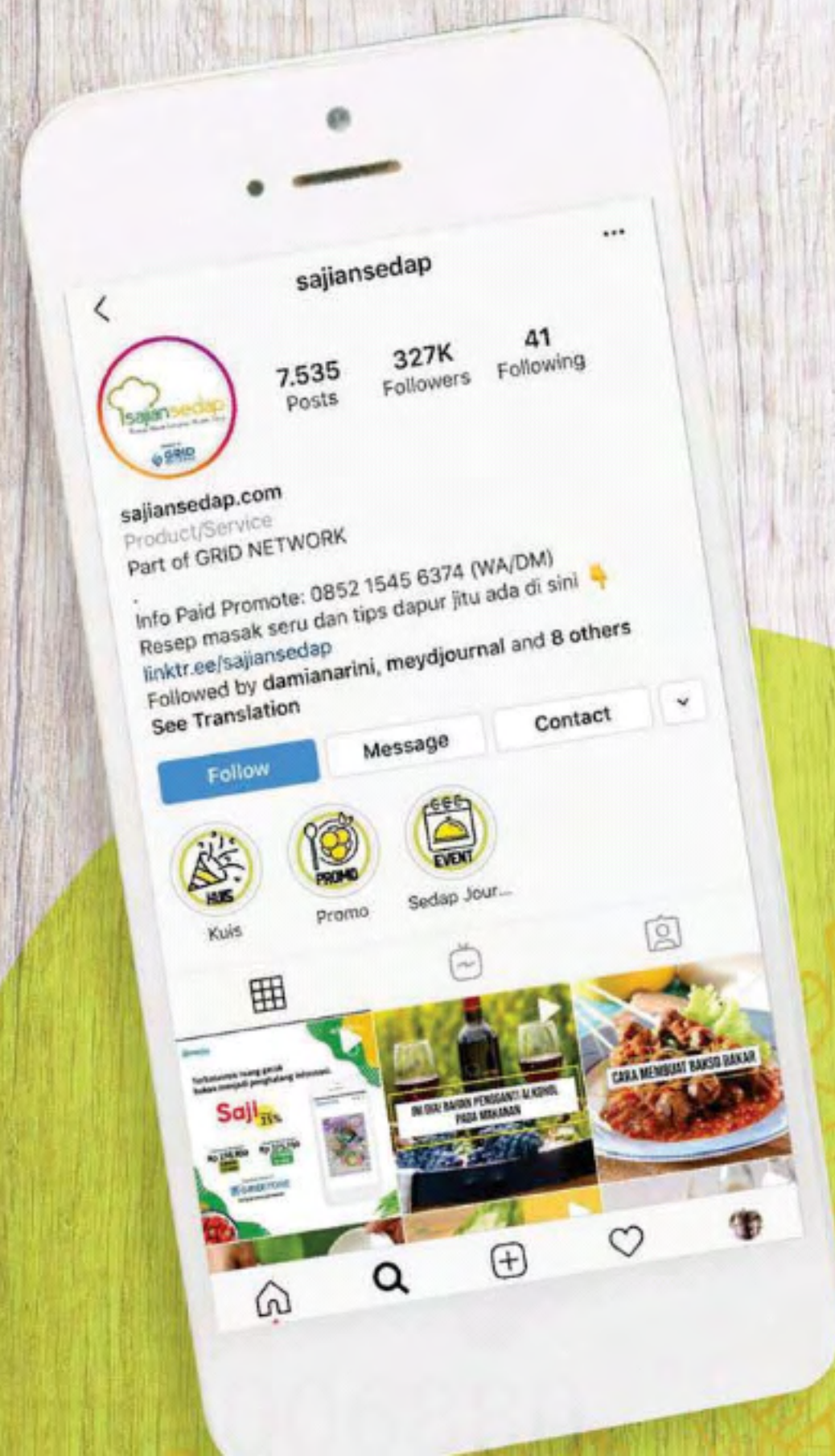


TEKS: INDRII FOTO: OSYAD I VISUAL: LIA N.

GRID NETWORK
TOUCH
REAL
AUDIENCE

sajiansedap
Resep Masak Lengkap, Mudah, Tenang

Belajar Masak Enak Hanya 1 Menit dengan Video Resep di @SajianSedap



Serunya Membuat SELAI STROBERI



Membuat sendiri aneka makanan di rumah, selain bahan-bahannya dapat dipilih yang paling berkualitas, kebersihannya juga tentu lebih terjamin. Seperti membuat selai stroberi sendiri.

How To

(untuk 450 gram)

Bahan:

250 gr	stroberi segar, potong-potong
100 gr	papaya muda, parut halus
100 gr	gula pasir
200 ml	air
1/4 sdt	jelly instan

Cara Membuat:

1. Potong kotak kecil buah stroberi.
2. Masak stroberi bersama gula pasir, air, dan pepaya muda sambil diaduk sampai kental.
3. Tambahkan jeli. Aduk sampai meletup-letup.
4. Tuang ke dalam jar/botol selai. Dinginkan.

Tips:

- Penambahan pepaya muda adalah untuk menambah tekstur pada selai stroberi.



Saran Kami

Selai Stroberi untuk Aneka Sajian

Selai Stroberi untuk
Saus Panna Cotta



Selai Stroberi untuk
Topping Cendol



Selai Stroberi untuk
Isi Praline



Selai Stroberi untuk
Campuran Jeli



Selai Stroberi untuk
Campuran Buttercream
dan Pemberi Rasa
pada Buttercream



Selai Stroberi untuk
Mengilatkan Pai Buah



Selai Stroberi untuk
Olesan Roti



Selai Stroberi untuk
Campuran Minuman





Segar & Harum

DITAMBAH SELAI STROBERI

Menambahkan selai stroberi ke dalam sajian manis buatan Sajiers, tak hanya menambah segar cita rasanya, tapi juga harum buah yang menggoda.

Stroberi Yoghurt Pops

Untuk 5 buah

Bahan:

100 gr	selai stroberi
200 gr	yoghurt plain padat
100 ml	susu cair
10 bh	stroberi segar, iris tipis

Cara Membuat:

1. Aduk rata selai stroberi, yoghurt, dan susu cair.
2. Tata irisan buah stroberi di dalam cetakkan es loli. Tuang campuran susu.
3. Bekukan.

Brownis Stroberi

Untuk 10 potong

Bahan:

75 gr	margarin
200 gr	cokelat masak putih, potong-potong
2 btr	telur
50 gr	gula pasir
75 gr	tepung terigu protein sedang
1/4 sdt	baking powder
1 sdm	selai stroberi

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin. Matikan api. Tambahkan potongan cokelat masak putih. Aduk sampai larut. Sisihkan dan biarkan mengental.
2. Kocok telur dan gula pasir 2 menit sampai rata dan asal kental.
3. Masukkan campuran margarin sedikit-sedikit sambil dikocok rata.
4. Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan dikocok perlahan.
5. Ambil 1/3 adonan. Tambahkan selai stroberi. Aduk asal rata. Sisa 2/3 adonan biarkan putih.
6. Tuang adonan putih di atas loyang 30x10x4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan stroberi di atas adonan putih. Ratakan.
7. Oven dengan suhu 180 derajat Celsius, 35 menit sampai matang. Dinginkan.



Bakpao Stroberi

Untuk 15 buah

Bahan Kulit 1:

225 gr	tepung terigu protein rendah
50 gr	tepung tangmien
1 1/2 sdt	ragi instan
1/2 sdt	baking powder
15 gr	susu bubuk
50 gr	gula tepung
1 bh	putih telur
100 ml	air es
20 gr	mentega putih

1/2 sdt	garam
1/4 sdt	pewarna merah muda

Bahan Isi:

100 gr	selai stroberi
--------	----------------

Cara Membuat:

1. Kulit, campur tepung terigu, tepung tangmien, ragi instan, baking powder, susu bubuk, dan gula tepung. Aduk rata.
2. Tambahkan putih telur dan air es sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
3. Masukkan mentega putih dan garam. Uleni sampai elastis.
4. Ambil 1/3 bagian adonan. Tambahkan pewarna merah muda. Uleni rata. Sisa 2/3 adonan biarkan putih.
5. Bentuk bulat masing-masing adonan. Diamkan 30 menit.
6. Kempiskan adonan. Giling tipis masing-masing adonan.
7. Tumpuk adonan merah muda di atas adonan putih. Giling bersamaan. Gulung.
8. Potong-potong adonan setebal 1 cm (25 gram). Pipihkan adonan. Beri isi. Bentuk mawar. Letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas minyak. Diamkan 30 menit sampai mengembang.
9. Kukus 13 menit di atas api sedang sampai matang.

Cita Rasa Sedap

LAPIS DADING TRADISIONAL

Sekilas sajian Lapis Daging mirip semur, terutama bila ditambahkan kecap manis sebagai bumbunya. Di daerah lain, ada yang tidak menggunakan kecap. Cita rasanya yang komplet dan kaya rempah. Pas untuk teman santap siang atau pun santap malam spesial.

Lapis Daging (Jawa Timur) Untuk 7 porsi



Bahan:

500 gr	daging tanpa urat dan lemak, iris melawan serat, tebal 1 cm
1 btg	serai, memarkan
2 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
350 ml	santan kental dari 1/2 btr kelapa
2 sdm	kecap manis
3 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 btr	kemiri, sangrai
3 cm	kunyit, bakar
1/2 sdt	terasi, bakar
6 bh	cabai merah besar
3 siung	bawang putih
6 btr	bawang merah
1 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1 sdt	asam jawa

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk hingga harum.
2. Masukkan daging. Aduk hingga berubah warna. Tambahkan kecap manis. Aduk rata.
3. Tuang santan sedikit sambil diaduk perlahan hingga matang dan daging empuk.

Lapis Benggala (DKI Jakarta) Untuk 4 porsi

Bahan:

350 gr	daging gandum
2 lbr	daun salam
3 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
1 sdm	kecap manis
1 1/2 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	pala bubuk
400 ml	santan dari 1/2 btr kelapa

2 sdm	minyak, untuk menumis
-------	-----------------------

Bumbu Halus:

1 sdt	terasi, bakar
6 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Panaskan 1 sdm minyak goreng. Tumis daging sampai berubah warna. Iris tipis. Sisihkan.

2. Panaskan kembali sisa minyak goreng. Tumis bumbu halus, daun salam, dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan daging. Aduk hingga berubah warna. Tuang santan. Aduk rata.
4. Bubuhi kecap manis, garam, gula pasir, merica bubuk, dan pala bubuk. Aduk rata.
5. Masak sambil diaduk hingga bumbu meresap.



Lapis Daging Bogor (Jawa Barat) Untuk 3 porsi

Bahan:

350 gr	daging gandum, iris tipis
2 btr	telur, kocok lepas
2 btr	cengkih
2 cm	kayumanis
1 1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
500 ml	air
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

6 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 bh	tomat

Cara Membuat:

1. Celupkan daging ke dalam telur. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga

kuning keokelatan. Tiriskan.

2. Campurkan daging dengan bumbu halus, cengkih, dan kayu manis di atas wajan. Bubuhi garam dan merica bubuk. Tuang air.
3. Masak di atas api sedang sambil sesekali diaduk hingga matang.



Lapis Daging Manado (Sulawesi Utara) Untuk 4 porsi

Bahan:

350 gr	daging gandum, iris tipis
3 btr	cengkih
1 sdt	garam
1 1/2 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	larutan maizena, dari 2 sdm maizena larutkan dalam 2 sdm air
500 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

4 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah
1/2 sdt	ketumbar
1/4 sdt	jintan
1/4 sdt	pala bubuk
1/2 cm	jahe
1/2 cm	kenour

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging. Aduk hingga berubah warna.
2. Bubuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang air.
3. Masak hingga mendidih. Tuang larutan maizena. Masak hingga meletup-letup.





VARIASI DADAR GULUNG

Tradisional & Kekinian

Dari dadar gulung tradisional isi campuran kelapa parut dan gula merah, Sajiers juga bisa memodifikasi bahan dadar dan isinya dengan cita rasa yang lebih kekinian. Rasanya, sama-sama istimewa!

Dadar Gulung

Untuk 25 buah

Bahan:

150 gr	tepung terigu protein sedang
1/4 sdt	garam
1 btr	telur, kocok lepas
125 ml	air daun suji dari 70 lbr daun suji dan 5 lbr daun pandan
300 ml	santan dari 1/4 btr kelapa
1 sdt	margarin, lelehkan

Bahan Isi:

200 gr	kelapa parut kasar
100 gr	gula merah, sisir
1/4 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
300 ml	air

Cara Membuat:

1. Isi, rebus air dan gula merah sampai larut. Saring.
2. Masak kelapa parut, air gula merah,

garam dan daun pandan di atas api sedang sampai kalis. Sisihkan

3. Ayak tepung terigu. Tambahkan garam. Aduk rata. Sisihkan.
4. Campur santan dan telur. Tuang sedikit-sedikit ke atas campuran terigu sambil diaduk sampai rata. Tambahkan air daun suji. Aduk rata.
5. Panaskan pan antilengket diameter 12 cm. Buat dadar tipis di atas api kecil hingga matang. Angkat.
6. Ambil selembar dadar. Beri isi. Lipat dan gulung.

Dadar Gulung Vla Cokelat

Untuk 17 buah

Bahan Dadar:

150 gr	tepung terigu protein sedang
2 sdm	susu bubuk
1 btr	telur, kocok lepas
1/4 sdt	garam
1 sdm	gula tepung
350 ml	air
1 sdm	margarin, lelehkan
1/2 sdt	cokelat pasta

Bahan Isi:

300 ml	susu cair
100 gr	gula pasir
25 gr	cokelat bubuk
3 sdm	maizena, larutkan dengan 2 sdm susu cair, untuk mengentalkan
1 bh	kuning telur

Cara Membuat:

1. Dadar, campur bahan dadar,

kecuali cokelat pasta, sampai rata. Ambil 1/4 adonan. Tambahkan cokelat pasta. Aduk rata. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga. Potong ujungnya.

2. Semprot adonan cokelat di atas pan antilengket diameter 18 cm. Tuang adonan putih. Dadar sampai matang.

3. Isi, rebus susu cair, gula pasir, dan cokelat bubuk sambil diaduk sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena. Masak sampai meletup-letup.
4. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Masak kembali sampai meletup-letup. Angkat. Aduk rata. Tuang di atas nampan. Tutup plastik dan biarkan dingin.
5. Ambil selembar dadar. Beri isi. Lipat dan gulung.

Dadar Gulung Pisang

Untuk 24 buah

Bahan:

125 gr	tepung terigu protein sedang
60 gr	gula tepung
2 sdm	cokelat bubuk
300 ml	susu cair
1 btr	telur, kocok lepas
30 gr	margarin, lelehkan

Bahan Isi:

6 bh	pisang raja buluh, belah 2 bagian, potong kembali 2 bagian
1 sdm	margarin, untuk menumis
150 gr	keju cheddar, potong ukuran 5x1 cm

Bahan Hiasan:

100 gr	keju cheddar, parut, untuk
--------	----------------------------

10 bh	taburan ceri merah, untuk hiasan
-------	----------------------------------

Cara Membuat:

1. Tumis pisang dengan margarin sampai layu. Angkat, sisihkan.
2. Campur tepung terigu, gula tepung, dan cokelat bubuk sampai rata.
3. Masukkan campuran susu dan telur sedikit demi sedikit sambil

diaduk rata. Tuang margarin leleh. Aduk kembali hingga rata.

4. Panaskan wajan antilengket diameter 14 cm. Olesi sedikit margarin. Tuang adonan dan buat dadar. Lakukan mendadar sampai adonan habis. Sisihkan.
5. Ambil selembar dadar. Beri tumisan isi. Lipat dan gulung.
6. Sajikan bersama keju dan ceri merah.

Bisa Juga Dibuat

Dadar Gulung Tape Ketan

Ganti air daun suji untuk kulit dadar pada resep Dadar Gulung dengan santan. Tambahkan 2 tetes pewarna kuning. Ganti juga gula merah pada bahan isi dengan 75 gr gula pasir. Tambahkan 100 gr tape ketan hijau.

Dadar Gulung Kinca Nangka

Ganti gula merah untuk bahan isi pada resep Dadar Gulung dengan 100 gr gula pasir. Sajikan dadar gulung bersama saus kinca putih yang diberi taburan potongan 5 buah mata nangka.

Dadar Gulung Saus Gula Merah

Ganti air daun suji pada resep Dadar Gulung dengan santan dan tambahkan 1/4 sdt pasta cokelat. Tambahkan potongan 2 bh nangka untuk isinya sajikan bersama saus gula merah.

Dadar Gulung Oreo

Ganti air daun suji pada resep Dadar Gulung dengan susu cair. Untuk isinya, ganti dengan campuran 3 sdm selai cokelat, cincangan 6 keping biskuit Oreo, dan potongan 4 buah pisang ambon.

Harum yang Unik BUMBU SPEKUK

Bumbu yang satu ini sungguhlah unik, dinamakan bumbu spekuk karena memang digunakan untuk membuat spekuk atau kue lapis legit. Bentuknya bubuk, warnanya cokelat, dan aromanya sangat harum nan unik.

Yuk, berkenalan lebih jauh dengan bumbu spekuk!



Bahan:

5 btr	telur
1 sdt	emulsifier (SP/TBM)
75 gr	palem
50 gr	gula pasir
2 sdt	kopi instan, larutkan dengan 1 sdt air panas
125 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	maizena
1/2 sdm	bumbu spekuk

Ontbijtkoek

Untuk 12 potong

75 gr	margarin, lelehkan
50 gr	kacang kenari, cincang kasar
25 gr	kacang kenari, iris panjang untuk taburan

Cara Membuat:

1. Kocok telur, emulsifier, gula palem, dan gula pasir sampai mengembang. Kocok asal rata.
2. Tambahkan tepung terigu, maizena, dan

bumbu spekuk sambil diayak dan diaduk rata.

3. Masukkan margarin leleh dan larutan kopi. Aduk perlahan. Tambahkan kacang kenari cincang. Aduk asal menyebar.
4. Tuang ke dalam loyang loaf 26x11x7 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi kacang kenari.
5. Oven dengan suhu 180 derajat Celsius, 30 menit hingga matang.

Cake Pisang Aroma Spekuk

Untuk 16 potong

Bahan:

250 gr	margarin
125 gr	gula palem
100 gr	gula pasir
1/2 sdt	garam
2 bh	pisang ambon, haluskan
5 btr	telur
275 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	maizena

1/2 sdm	baking powder
---------	---------------

1 sdt	bumbu spekuk
-------	--------------

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, gula palem, gula pasir, dan garam 7 menit sampai lembut. Tambahkan pisang. Kocok sampai lembut.
2. Masukkan telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung sambil diayak

dan dikocok rata.

3. Tambahkan sisa tepung terigu, maizena, baking powder, dan bumbu spekuk sambil diayak dan diaduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang tulban diameter 22 tinggi dan 8 cm yang sudah diolesi margarin.
5. Oven dengan suhu 180 derajat Celsius, 45 menit sampai matang.



Kembang Goyang Spekuk

Untuk 320 gram

Bahan:

150 gr	tepung beras
50 gr	gula pasir halus
1 btr	telur
1/4 sdt	garam
200 ml	santan, dari 1/2 butir kelapa
1 sdt	bumbu spekuk

3 sdt	wijen
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Campur tepung beras, gula, telur, garam, santan, bumbu spekuk, dan wijen. Aduk rata sampai larut.

2. Panaskan cetakan kembang goyang di dalam minyak yang sudah dipanaskan.
3. Celup cetakan ke dalam adonan. Masukkan ke dalam minyak sambil digoyang-goyang sampai adonan terlepas. Goreng sampai kecokelatan. Tiriskan.

Bumbu Spekuk

PADUAN ANEKA REMPAH

Bumbu spekuk merupakan campuran berbagai bumbu yang dijadikan satu, yaitu campuran bunga pala, kapulaga, cengkih, dan kayumanis. Rempah tadi dihaluskan sampai halus betul. Untuk mendapatkan keharuman yang tepat, perbandingan bahan harus pas, tak boleh ada salah satu yang lebih menonjol.

BUAT SENDIRI VS MEMBELI

Perbandingan tiap rempah harus pas untuk menentukan kelezatan

aromanya. Maka, membuatnya sendiri tentu lebih enak hasilnya jika Sajiers tahu perbandingannya. Bila tidak, disarankan membeli saja.

PENYIMPANAN

Bumbu spekuk yang sudah halus harus disimpan di wadah/stoples kering tertutup rapat agar aromanya tak lekas menguap. Lebih baik lagi jika campuran bumbu spekuk baru dihaluskan menjelang dipakai. Disarankan tidak menghaluskan rempah terlalu banyak jika tak sering dipakai agar aromanya tak lekas hilang sebelum digunakan.

PENGUNAAN

Bumbu spekuk banyak digunakan untuk kue. Tak hanya lapis legit saja yang bisa memakai bumbu ini. Ontbijtkoek salah satu kue yang tak pernah absen menggunakan bumbu ini. Kue lain seperti apel strudel, cake pisang, atau cake cokelat juga bisa mendapat sentuhan bumbu ini. Jumlah pemakaiannya tak perlu banyak karena aromanya sudah sangat harum dan unik. Nah, selamat mengharumkan kue-kue buatan Sajiers dengan bumbu spekuk!

Onde-Onde Ketawa 2 Warna

Untuk 5 porsi

Bahan:

100 ml	air
175 gr	gula pasir
1 btr	telur
2 sdm	minyak goreng
375 gr	tepung terigu protein sedang
1 sdt	baking powder
125 gr	wijen untuk pelapis
1/8 sdt	pasta pandan
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Sirip, rebus air. Tambahkan gula pasir. Biarkan sampai gula larut. Ukur 225 ml. Dinginkan.
2. Kocok telur dan minyak goreng sampai rata. Masukkan sirip sedikit-sedikit sambil dikocok rata.
3. Tambahkan tepung terigu dan baking powder
4. Timbang masing-masing adonan 5 gram. Satukan adonan putih dan pandan berdampingan. Bentuk bulat. Gulingkan di atas wijen. Celupkan ke dalam air. Gulingkan kembali di atas wijen hingga terbalut rata.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan merekah sambil di aduk-aduk hingga matang.



Onde-Onde Ketawa MEREKAH SEMPURNA

Untuk menghasilkan onde-onde ketawa yang merekah sempurna, tentu saja ada triknya. Dari cara mengadoni sampai cara menggorengnya. Nah, mari kita simak satu per satu trik membuat Onde Onde Ketawa agar hasilnya merekah dengan sempurna!

PERHATIKAN BAHAN

Bahan utama onde-onde adalah tepung terigu. Pilih dan gunakan tepung terigu protein sedang agar hasil kuenya pas tekstur mawurnya. Tidak terlalu renyah, tidak pula keras. Jumlah air yang digunakan pun harus pas ukurannya. Terlalu banyak air akan membuat adonan menjadi terlalu lembek dan tidak bisa merekah ketika digoreng. Terlalu sedikit air juga akan membuat adonan menjadi tidak bisa dibentuk.

PROSES PENGADONAN

Pengadonan bahan kue cukup diaduk biasa saja, yang penting semua bahan tercampur rata.

CARA MENGGORENG

Untuk membuat adonan kue jadi merekah, minyak yang digunakan harus sudah panas, tetapi cukup di atas api sedang saja. Selama proses menggoreng, kue harus terus diaduk secara berputar menggunakan punggung spatula kayu.

KALAU KUE TIDAK MEREKAH

Ternyata, onde-onde ketawa yang Sajiers buat tidak merekah ketika digoreng. Coba perhatikan hal berikut:

- Apakah adonan terlalu lembek?
Ciri adonan terlalu lembek, bila dibentuk tidak bisa bulat bentuknya. Jalan keluarnya, jangan tambahkan tepung, tetapi biarkan saja dulu adonan sebentar. Adonan akan sedikit mengeras.
- Adonan terlalu keras.
Adonan terlalu keras akan menjadi pecah ketika dibentuk dan tidak bisa mulus permukaannya.



- Minyak untuk menggoreng kurang panas.
- Api yang digunakan untuk menggoreng terlalu

besar atau kecil. Bila terlalu besar, kue akan menjadi cokelat sebelum sempat merekah atau kue

langsung merekah, tetapi bagian dalam kue belum matang.



Sajiers tentu suka makan donat, apalagi jika teksturnya super empuk dan toppingnya meriah. Membuatnya sendiri di rumah, bukan hal yang mustahil. Dengan resep praktis ala SAJI, Sajiers bisa membuat dua jenis donat sekaligus, yang bercita rasa asin atau pun manis yang enak di lidah.

Hasil Survey

Jenis Donat yang Disukai

88%
KLASIK



12%
KARAKTER



Rasa Donat Favorit

91%
MANIS



9%
ASIN



Varian Rasa Donat Asin yang Disukai

61%
KEJU
LELEH



17%
DAGING
BURGER



13%
ABON



6%
SOSIS



3%
TELUR ASIN



Rasa Minuman Klasik Favorit

39%
KEJU



31%
COKELAT



23%
COKELAT
LELEH



5%
GLATSUR



2%
SELAI



Daya Tarik Donat untuk Dibeli

71%
RASANYA
ENAK



21%
VARIAN
TOPPING



8%
HARGANYA
TERJANGKAU



Variasi Unik DONAT MANIS & ASIN



Donat Isi Telur Asin

Untuk 22 porsi

Bahan:

210 gr	tepung terigu protein tinggi
210 gr	tepung terigu protein sedang
3 sdt	ragi instan
25 gr	gula pasir
20 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
2 btr	telur
150 ml	air es
80 gr	margarin
1 sdt	garam
1000 ml	minyak, untuk menggoreng
3 sdm	mayonnaise, untuk topping
3 sdm	saus sambal, untuk topping

Bahan Isi:

2 bh	kuning telur asin matang, haluskan
50 gr	margarin
20 gr	gula tepung
1 sdm	tepung custard
1/2 sdm	garam
40 gr	susu bubuk
20 ml	susu cair

Cara Membuat:

1. Isi, aduk asal rata kuning telur asin dan susu cair. Masukkan margarin, gula tepung, tepung custard, garam, dan susu bubuk. Aduk rata. Bulatkan adonan isi menggunakan sendok. Dinginkan di dalam kulkas. Sisihkan.
2. Donat, campur tepung terigu, ragi instan, gula pasir, susu bubuk, dan baking powder. Aduk rata.
3. Tambahkan telur dan air es sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Masukkan margarin dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 20 menit. Kempiskan adonan. Timbang masing-masing adonan 30 gram. Bulatkan. Diamkan 10 menit.
4. Ambil sebuah adonan donat. Beri adonan isi. Letakkan di atas loyang yang ditaburi sedikit tepung terigu. Diamkan 20 menit sampai mengembang.
5. Goreng di dalam minyak padat yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Angkat dan tiriskan.
6. Beri coretan mayonnaise dan saus sambal di bagian atas donat. (ld)



Donat Kentang Kacang Keju

Untuk 22 buah

Bahan:

150 gr	kentang, kukus, haluskan
410 gr	tepung terigu protein tinggi
8 gr	ragi instan
30 gr	gula pasir
25 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
1 bh	kuning telur
1 btr	telur
135 ml	air es
30 gr	margarin
1 sdt	garam
1000 ml	minyak goreng, untuk menggoreng

Bahan Taburan (Haluskan):

100 gr	kacang tanah, sangrai
100 gr	keju cheddar, iris tipis, panggang kering
100 gr	cokelat masak pekat, lelehkan, untuk celupan

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, gula pasir, susu bubuk, dan baking powder sampai rata. Tambahkan kentang. Uleni rata.
2. Masukkan telur dan air es sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan margarin dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 15 menit.
3. Kempiskan adonan. Timbang masing-masing adonan 35 gram. Bulatkan. Diamkan 10 menit. Lubangi tengahnya.
4. Letakkan di atas loyang yang ditaburi tipis tepung terigu. Diamkan 30 menit sampai mengembang.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Dinginkan.
6. Celupkan donat ke dalam lelehan cokelat masak pekat. Taburi bahan taburan. (ld)

MODIFIKASI

Donat Manis & Asin



Donat Telur Asin Crumble

Lubangi adonan donat pada resep Donat Telur Asin. Beri olesan isi telur asin di atasnya. Taburi crumble yang terbuat dari 75 gram margarin, 25 gram gula tepung, dan 75 gram tepung terigu yang diaduk sampai berbutir, lalu oven dengan api bawah 180 derajat celcius selama 30 menit

Donat Sosis Telur Asin

Lubangi adonan donat pada resep Donat Telur Asin. Beri olesan isi telur asin. Taburi cincangan 4 buah sosis ayam yang disangrai.



Donat Burger

Lubangi adonan donat pada resep Donat Telur Asin. Belah donat menjadi 2 bagian. Tambahkan bahan isi berupa 2 buah daging burger, 2 lembar selada, irisan 1 buah tomat, irisan 1 buah iris mentimun, dan 100 gram parutan keju.

Donat Burger Ayam

Lubangi adonan donat pada resep Donat Telur Asin. Ganti bahan daging burger pada resep Donat Burger dengan ayam goreng katsu.



Donat Kentang Glasur Stroberi

Ganti bahan topping pada resep Donat Kentang Kacang Keju dengan 150 gram buah stroberi yang diambil sarinya lalu dimasak bersama 175 gram gula tepung hingga mengental. Oleskan di atas donat.

Donat Kentang Ice Cream

Belah adonan donat pada resep Donat Kentang Kacang Keju. Beri 1 skop es krim. Coret-corek atasnya dengan 100 gram cokelat leleh. Taburi choco chips.



Donat Kentang Oreo Panda

Adonan pada resep Donat Kentang Kacang Keju tidak diplong. Beri bahan isi campuran 150 gram cokelat tiramisu dan 50 ml susu cair. Hiasi atasnya dengan 100 gram cokelat putih leleh dan 2 buah Oreo mini.

Donat Kentang Jeruk

Adonan resep donat kentang kacang keju tidak diplong. Beri bahan isi 100 gram selai jeruk. Hiasi atasnya dengan 100 gram cokelat putih leleh yang diberi 1 tetes pewarna oranye. Bentuk motif jeruk.



SERBA DITIM & KAYA GIZI MPASI untuk Si Kecil 12 Bulan+

Tekstur lembut aneka hidangan yang dimasak dengan cara ditim sangat cocok untuk menstimulasi pertumbuhan gigi si kecil yang sudah mendapatkan MPASI dan berusia 12 bulan lebih. Kandungan gizi di dalam bahan makanannya pun turut mendukung tumbuh kembang si kecil.

RESEP & TEKS: MONICA NOVARA HARDINI, S.GZ



Bahan:

1 btr	telur ayam, kocok lepas
100 gr	daging sapi cincang/giling
100 ml	air
1/8 sdt	garam
1 btg	daun bawang, iris halus

Bahan Bumbu Daging Cincang:

1 sdt	minyak, untuk menumis
1 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 sdt	saus tiram
1 sdt	kecap manis
1/4 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	minyak wijen

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	354,9 KKAL	177,4 KKAL
KARBOHIDRAT	1,7 GR	0,8 GR
PROTEIN	26,5 GR	13,2 GR
LEMAK	27,3 GR	13,6 GR

Cara Membuat:

1. Tumis daging, panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging giling. Aduk hingga berubah warna.
2. Bubuhi saus tiram, kecap manis, garam dan merica. Masak hingga meresap. Angkat.
3. Telur, Tambahkan garam dan air pada kocokan telur. Tuang ke dalam wadah/mangkuk tahan panas (ramekin).
4. Kukus di dalam kukusan yang sudah dipanaskan di atas api kecil selama 5 menit atau 3/4 matang. Sambal sesekali di buka tutup kukusannya.
5. Taburi tumis daging dan daun bawang. Kukus kembali hingga matang. Angkat. Beri minyak wijen dan sajikan hangat.



Bahan:

2 btr	telur ayam, kocok bersama 1/8 sdt garam, buat dadar tipis
1 sdm	minyak, untuk olesan

Bahan Rolade:

125 gr	tahu putih, haluskan
2 btg	daun bawang kecil, iris halus
50 gr	wortel kupas, cincang atau potong dadu kecil 1/2 cm
2 siung	bawang putih, goreng, haluskan
2 btr	bawang merah, goreng, haluskan
2 sdm	tepung tapioka
1 bh	putih telur, kocok lepas
1/2 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	443,4 KKAL	110,8 KKAL
KARBOHIDRAT	26,2 GR	6,5 GR
PROTEIN	27,5 GR	6,8 GR
LEMAK	25,4 GR	6,3 GR

1/2 sdt	gula pasir
2 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Cara Membuat:

1. Rolade, aduk semua bahan hingga rata.
2. Bentangkan selembar daun pisang di atas meja. Letakkan selembar dadar telur di atasnya.
3. Beri adonan rolade. Gulung rapi. Semat kedua ujung daun pisang dengan lidi.
4. Kukus di dalam kukusan yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 20 menit hingga matang. Angkat.
5. Buka bungkus daun pisang. Potong-potong rolade sesuai selera. Sajikan hangat.

Bahan:

200 gr	paha ayam fillet, potong sesuai selera
2 btg	daun bawang, potong 2 cm
1 sdt	jahe parut
1 siung	bawang putih, parut
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	minyak wijen

Cara Membuat:

1. Aduk rata ayam, daun bawang, jahe, bawang putih, garam dan minyak wijen. Remas-

remas lalu diadukan di dalam kulkas selama 15 menit.

2. Letakkan ayam ke dalam wadah/mangkuk tahan panas (ramekin). Kukus di dalam kukusan yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 35 menit hingga ayam matang.
3. Angkat. Sajikan hangat.

TIPS:

Sesuaikan ukuran potongan ayam dengan kondisi si kecil, apakah masih disuapi atau sudah mulai bisa makan sendiri.

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	462,5 KKAL	115,6 KKAL
KARBOHIDRAT	1,3 GR	0,3 GR
PROTEIN	56,7 GR	14,1 GR
LEMAK	25,6 GR	6,4 GR

Saran Makan untuk Bayi MPASI (Usia 6 Bulan+)

Setiap resep bubur masing-masing dapat menghasilkan 2 porsi. Namun bila dirasa porsi masih terlalu banyak bagi bayi, Sajian bisa membaginya menjadi 3 porsi, sehingga tabel nilai gizi pada tiap resep tinggal dibagi 3.

Untuk bayi usia 6 bulan, pemberian MPASI sebaiknya dilakukan bertahap. Di awal bisa diberikan selingan buah sebanyak 2-3 sendok makan setiap kali makan. Jadwal makan si kecil disarankan 2 kali dalam sehari, di sela pemberian ASI setiap 2-3 jam sekali (sekehendak bayi ingin menyusui).

Misalnya, pukul 06.00 ASI, 09.00 MPASI (selingan buah). Dilanjutkan pukul 12.00 ASI, 15.00 ASI, 18.00 MPASI (selingan buah), dan pukul 21.00 ASI. Seiring waktu dan perkembangan usia bayi, frekuensi pemberian MPASI bisa ditingkatkan, dari 2x dalam sehari menjadi 3x dalam sehari. Artinya, setelah selama 1-2 minggu mendapatkan MPASI pertama dan bayi sudah mengalami penyesuaian, berikutnya bisa ditambahkan porsinya.

AROMA MENGGODA

Aneka Bolu Bakar

Sajiers hobi bikin kue lalu tertantang untuk mencoba berjualan? Bisa mulai dengan membuat Bolu Bakar yang aroma hasil bakarannya bikin makin menggoda untuk dicoba. Dari satu resepnya, bisa didapat 8 potong bolu bakar, yang bis dimodifikasi olesan selainya. Peluang usaha yang menjanjikan, bukan?

Bolu Bakar Cokelat Volcano

8 potong

Bahan Bolu:

350 ml susu cair dingin
2 bh kuning telur
400 gr tepung terigu protein tinggi
100 gr tepung terigu protein sedang
5 gr ragi instan
60 gr gula pasir
1/4 sdt garam
50 gr margarin, lelehkan
50 gr margarin, untuk olesan

Bahan Isi:

200 gr selai coklat
150 gr coklat masak pekat, parut
200 gr Koko Krunch, remahkan

Cara Membuat:

1. Campur susu cair dan kuning telur. Aduk rata. Sisihkan.

2. Campur tepung terigu, ragi instan, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang sedikit-sedikit campuran susu sambil diuleni sampai rata.
3. Tambahkan garam dan margarin. Uleni sampai licin. Bagi adonan menjadi 2 bagian.
4. Tuang masing-masing adonan ke dalam 2 buah loyang loaf ukuran 24x10x7 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Diamkan 60 menit hingga mengembang.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 50 menit hingga matang. Keluarkan bolu dari loyang.
6. Olesi dengan sedikit margarin. Dinginkan.
7. Masing-masing bolu belah menjadi 2 bagian tidak putus. Beri bahan isi di bagian tengah bolu. Olesi permukaannya dengan margarin tipis-tipis.
8. Panggang di atas pan bergelombang sampai ke coklatan.



Bolu Bakar Keju Oreo

10 potong

Bahan Bolu:

6 btr telur
150 gr gula pasir
150 gr terigu protein sedang
20 gr maizena
15 gr susu bubuk
1/4 sdt vanili bubuk
100 gr margarin, lelehkan
2 sdm margarin, untuk olesan

Bahan Isi:

100 gr butter cream, untuk olesan
70 gr keju cheddar, parut
6 keping Oreo, remahkan

Cara Membuat:

1. Kocok telur dan gula pasir hingga

mengembang. Masukkan tepung terigu, maizena, vanili bubuk dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.

2. Tuang margarin sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam loyang loaf ukuran 24x10x7 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 50 menit hingga matang. Keluarkan dari loyang. Dinginkan.
5. Olesi permukaan bolu dengan margarin tipis-tipis. Belah bolu menjadi 2 bagian tidak putus. Panggang bolu di atas pan bergelombang sampai kecoklatan.
6. Isi bagian tengahnya dengan mengolesi bahan isi. Potong-potong.



Bolu Bakar Strawberry

10 potong

Bahan Bolu:

200 gr margarin
6 btr kuning telur
60 gr gula pasir halus
180 gr tepung terigu protein sedang
20 gr tepung maizena
1/2 sdt baking powder
4 bh putih telur
100 gr gula pasir
1/8 sdt pewarna merah muda
2 sdm margarin, untuk olesan

Bahan Selai:

150 gr strawberry, lumatkan dengan garpu
150 gr gula pasir
1/2 sdt air jeruk nipis

Cara Membuat:

1. Selai, masak strawberry di atas api kecil sampai meresap. Masukkan gula pasir dan air jeruk nipis. Masak sambil diaduk hingga mengental. Sisihkan.
2. Bolu, kocok margarin dan gula pasir halus 7

menit. Masukkan kuning telur satu per satu dan pewarna merah muda sambil dikocok perlahan. Tambahkan tepung terigu, baking powder, dan maizena sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.

3. Kocok putih telur dan garam sampai mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
4. Masukkan kocokan putih telur ke dalam campuran kuning telur sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
5. Tuang adonan ke dalam loyang loaf ukuran 24x10x7 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
6. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 45 menit hingga matang. Keluarkan dari loyang. Dinginkan.
7. Olesi permukaan bolu dengan sedikit margarin. Belah bolu menjadi 2 bagian tidak putus.
8. Bakar bolu di atas pan bergelombang sampai kecoklatan. Olesi selai di bagian tengah bolu. Potong-potong.



Bolu Bakar Thai Tea

10 potong

Bahan Bolu:

125 ml susu cair
65 gr minyak goreng
135 gr tepung terigu protein rendah
1 sdt baking powder
50 gr gula pasir halus
4 bh kuning telur
8 bh putih telur
1/4 sdt garam
1/2 sdt cream of tartar
125 gr gula pasir

Bahan Isi:

300 ml susu cair
2 sdt teh bubuk Thailand, seduh dengan 100 ml air, saring
120 gr gula pasir
2 bh kuning telur
2 sdm larutan maizena, dari 2 sdm maizena dan 2 sdm air

Cara Membuat:

1. Isi, campur susu cair, teh, dan gula pasir. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga mendidih. Masukkan larutan maizena. Masak hingga meletup-letup. Matikan api.
2. Ambil sedikit adonan. Campurkan dengan kuning telur sambil diaduk cepat.

- Masukkan campuran kuning telur ke dalam rebusan adonan. Nyalakan kembali api. Aduk hingga meletup-letup. Sisihkan.
3. Ayak tepung terigu dan baking powder. Tambahkan gula pasir. Aduk rata. Sisihkan.
4. Panaskan rebusan susu cair. Angkat. Tambahkan minyak goreng. Aduk rata.
5. Tuang sedikit-sedikit ke campuran tepung terigu sambil diaduk rata. Masukkan kuning telur. Aduk rata. Sisihkan.
6. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
7. Masukkan kocokan putih telur sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung sambil diaduk perlahan.
8. Tuang adonan ke dalam loyang 24x24x4 cm yang dialasi kertas roti, tanpa diolesi margarin.
9. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius 30 menit sampai matang. Dinginkan.
10. Olesi permukaan bolu dengan sedikit margarin. Panggang di atas pan bergelombang sampai kecoklatan.
11. Potong bolu 2 bagian sama besar. Beri olesan isi. Tumpuk dengan bolu lainnya. Potong-potong.



Minggu Ke-1:

- 1 • TERONG MASAK CABAI HIJAU
• Daging Bumbu Pedas
• Tahu Goreng Lada Garam
- 2 • PEPES IKAN KEMBUNG
• Oseng Buncis Wortel
• Bakwan Jamur Jagung Manis
- 3 • TAHU GORENG DAUN JERUK
• Sup Merah Makaroni
• Ayam Goreng Aroma Kecombang
- 4 • AYAM BAKAR KEOAP PEDAS
• Oseng Kecambah Tahu Kuning
• Sambal Tempe Kemangi

Minggu Ke-2:

- 1 • SATE PARU GORENG
• Sambal Goreng Kerecek
• Tumis Kangkung Belacan
- 2 • UDANG MASAK TAOO DAUN KUOAI
• Tumis Daun Singkong Teri Jengki
• Misoa Tahu Goreng
- 3 • TUMIS KAOANG PANJANG TAHU KULIT
• Ayam Bakar Bumbu Petis
• Bola-bola Kentang Kacang Merah
- 4 • BOTOK TEMPE
• Oseng Soun dan Sayuran
• Sayur Nangka Bumbu Gurih



1 Terung Masak Cabai Hijau Untuk 5 porsi

Bahan:

- 50 gr teri nasi, seduh, goreng
- 4 bh terung ungu, potong bulat
- 2 lbr daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 8 bh mata petai, belah 2 bagian
- 1 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1/4 sdt kaldu ayam bubuk
- 250 ml air
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Tumbuk Kasar:

- 5 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 10 bh cabai hijau besar
- 5 bh cabai rawit hijau

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu tumbuk kasar, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan terong dan petai. Aduk hingga setengah layu. Bubuhi garam, merica, gula, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata.
3. Tuang air. Aduk sampai matang dan meresap.
4. Tambahkan teri nasi menjelang diangkat. Aduk rata.

2 Pepes Ikan Kembang Untuk 5 porsi

Bahan:

- 5 bh ikan kembang, kerat-kerat
- 2 lbr daun salam, sobek-sobek
- 3 btg daun kemangi, petiki
- 2 sdt garam

- 1 sdt gula pasir
- 5 lbr daun pisang, untuk membungkus
- 10 bh tusuk gigi

Bumbu Halus:

- 3 bh kemiri, sangrai
- 6 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 bh cabai merah besar
- 2 bh cabai rawit merah
- 1/2 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan garam, gula pasir, dan bumbu halus. Diamkan 15 menit.
2. Ambil daun pisang. Tata daun kemangi, daun salam, dan ikan kembang. Bungkus pepes. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
3. Kukus didalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 30 menit sampai matang. Angkat.
4. Bakar pepes di atas pan yang sudah dipanaskan dengan api sedang hingga harum dan keokelatan.

3 Tahu Goreng Daun Jeruk Untuk 5 porsi

Bumbu:

- 350 gr tahu cina, potong kotak 2x2 cm
- 1 sdm air
- 1/2 sdm garam
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis (Aduk Rata):

- 50 gr tepung terigu protein
- 1/2 sdt garam

Bahan Pencelup:

- 100 gr tepung terigu protein sedang
- 25 gr tepung beras
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk

- 2 sdt ketumbar bubuk
- 1/2 sdt kaldu ayam bubuk
- 1/2 sdt baking powder
- 175 ml aires
- 5 lbr daun jeruk, buang tulang, iris tipis

Cara Membuat:

1. Campurkan air dan garam. Masukkan tahu. Aduk hingga rata. Diamkan 15 menit. Sisihkan.
2. Gulingkan tahu di atas bahan pelapis. Sisihkan
3. Pencelup, aduk rata tepung terigu, tepung beras, garam, merica, ketumbar, kaldu ayam bubuk, dan baking powder.
4. Tambahkan air dan daun jeruk. Aduk rata. Celup tahu ke dalam bahan pencelup.
5. Goreng di dalam minyak yang dipanaskan di atas api sedang hingga matang.

4 Ayam Bakar Kecap Pedas Untuk 12 porsi

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
- 2 lbr daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 50 gr gula merah
- 1 sdm garam
- 2 sdm kecap manis
- 500 ml air kelapa

Bumbu Halus:

- 4 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 bh cabai merah keriting
- 2 bh cabai rawit merah
- 1 sdt ketumbar

Cara Membuat :

1. Rebus ayam di dalam air kelapa, daun salam, lengkuas, gula merah, garam, kecap manis dan bumbu halus sampai bumbu meresap.
2. Bakar ayam sampai harum sambil diolesi sisa bumbu.



1 Sate Paru Goreng

Untuk 10 buah

Bahan:

400 gr	paru sapi, rebus
2 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas, memarkan
2 btg	serai, memarkan
2 cm	jahe, memarkan
3/4 sdt	garam
200 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
500 ml	minyak goreng, untuk menggoreng
10 bh	tusuk sate

Bumbu Halus:

3 cm	kunyit, bakar
2 bh	kemiri, sangrai
5 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
1 cm	jahe

Bahan Sambal Terasi (Ulek):

6 bh	cabai merah keriting, goreng
3 bh	cabai rawit merah, goreng
2 btr	bawang merah, goreng
2 siung	bawang putih, goreng
1 sdt	terasi, goreng
1 bh	tomat, goreng
3/4 sdt	garam
1 sdt	gula merah

Cara Membuat:

1. Rebus paru hingga matang dan empuk. Potong kotak ukuran 2x2 cm.
2. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas,

- serai, dan jahe hingga matang.
3. Masukkan paru. Aduk rata. Bubui garam. Aduk rata. Tuang santan.
4. Masak di atas api sedang hingga paru matang dan bumbu meresap.
5. Tusuk-tusuk paru di tusuk sate. Goreng asal berkulit.
6. Sajikan sate paru bersama sambal terasi.

2 Tumis Kacang Panjang Tahu Kulit

Untuk 5 Porsi

Bahan:

15 lonjor	kacang panjang, potong 3cm
4 bh	tahu, goreng berkulit, potong kotak-kotak
3 siung	bawang putih, iris
5 btr	bawang merah, iris tipis
1 lbr	daun salam
1 cm	lengkuas, memarkan
3 bh	cabai merah besar, iris serong
1/2 sdm	garam
1 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdm	kecap manis
300 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Tambahkan cabai merah.

- Masak sampai layu.
2. Masukkan kacang panjang dan tahu. Aduk rata.
3. Tambahkan garam, gula, merica, kecap manis, dan air. Masak sampai matang.

3. Bubui garam dan gula. Aduk rata. Tuang air dan taoco. Aduk rata. Masak sampai semua bahan matang.
4. Menjelang diangkat, masukkan kucai. Aduk menyebar.

3 Udang Masak Taoco Daun Kucai

Untuk 5 Porsi

Bahan:

500 gr	udang jebung, buang kepalanya
3 btg	daun kucai, potong 2 cm
1 lbr	daun salam
1 cm	lengkuas, memarkan
3 bh	cabai hijau, iris tipis
1 bh	tomat, iris halus
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
3 sdm	minyak goreng, untuk menumis
100 ml	air

Bumbu Halus:

6 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
5 bh	cabai merah
1 sdm	gula merah
4 sdm	taoco

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Tambahkan udang. Aduk sampai berubah warna. Masukkan cabai hijau dan tomat. Tumis sampai layu.

4 Botok Tempe

Untuk 18 buah

Bahan:

300 gr	tempe kukus, tumbuk kasar
150 gr	kelapa parut kasar
50 gr	udang rebon, seduh
75 gr	petai cina
10 bh	cabai rawit merah utuh
150 ml	air kaldu ayam
18 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Bumbu Halus:

1 sdt	ketumbar, sangrai
3 siung	bawang putih
5 btr	bawang merah
2 cm	lengkuas
1 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Aduk bumbu halus, tempe, dan kelapa parut.
2. Masukkan udang rebon, petai cina, dan cabai rawit. Aduk rata. Tambahkan kaldu.
3. Bungkus dengan daun pisang. Bentuk tum. Semat atasnya dengan lidi.
4. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 30 menit sampai matang.

Dukung Pemberdayaan Ekonomi Mandiri Tupperware Indonesia Ajak Member Jalan-jalan



Celebrated Each Other (Merayakan Bersama) merupakan salah satu nilai yang di usung Tupperware. Merayakan keberhasilan dan kesuksesan para member berprestasi merupakan 'ritual' tahunan yang dijalankan Tupperware Indonesia.

Tahun ini, melalui Tupperware Incentive Trip 2020, Tupperware merayakan keberhasilan dan prestasi para member-nya dengan memberangkatkan ke berbagai destinasi liburan. Dari wisata lokal hingga ke Jepang, Taiwan, dan berbagai destinasi di Asia Tenggara, untuk menikmati beragam rangkaian acara spektakuler.

Hal ini merupakan satu dari sekian banyak bentuk penghargaan Tupperware bagi member berprestasi, sebagai bagian dari komitmen untuk terus mendukung terciptanya ekonomi mandiri di Indonesia.

"Di Tupperware, nilai yang kami percayai tak hanya menghadirkan produk inovatif dan berkualitas. Lebih dari itu, kami terus mendorong para member agar bisa secara mandiri menepang perekonomian keluarga, serta masyarakat pada umumnya. Melalui semangat Peluang Lebih Baik, Hidup Lebih Baik, para member tak hanya mendapatkan peluang bisnis dan income yang baik, tapi juga kesempatan berlibur untuk merayakan kesuksesan bersama kami," papar Neoh Hook Seang, Senior VP & President Tupperware Indonesia.

Sejak kehadirannya di Indonesia, Tupperware telah banyak mengubah kehidupan ratusan ribu member-nya di berbagai daerah. Melalui 5 formula Innovaaction, Tupperware terus mendorong para member untuk sukses.

Pertama, produk berkualitas tinggi dan inovatif. Kedua, Business Opportunity Plan (BOP) atau rencana peluang bisnis yang memberi peluang jenjang karier menjanjikan. Ketiga, Self Development, pengembangan diri melalui training profesional untuk mengasah jiwa kepemimpinan dan kepercayaan diri member. Keempat, aset digital kuat yang mampu mendukung karir para member secara optimal.

Kelima atau formula terakhir, Celebrate Each Other (Merayakan Bersama) melalui incentive trip ke berbagai negara terkemuka di dunia. Salah satu contoh di tahun ini adalah aktivitas menarik selama liburan di Jepang. Member berkesempatan mengunjungi lokasi wisata populer di Negeri Sakura, special dinner di Oedo Onsen Monogatari (tempat pemandian air panas yang dilengkapi atraksi hiburan), hingga mengunjungi kota tua Kawagoe di utara Tokyo.

Para peserta dimanjakan keindahan bangunan bersejarah di Asakusa Kannon Temple atau kuil paling populer dan tertua di Tokyo. Dan beragam lokasi wisata lainnya, seperti Hanegi Park, Meiji Shrine, Zojoji Temple, Shinjuku, dan Lake Kawaguchi.

Tak hanya itu, para member berprestasi pun bisa memuaskan hasrat belanja mereka di banyak lokasi shopping favorit di Jepang, seperti di Nakamise Street, Shibuya, Harajuku, Ueno (Ameyoko Market), dan Gotemba Premium Outlet.

Untuk lebih dapat menjangkau luas ke masyarakat Indonesia, tahun ini Tupperware Indonesia hadir di lebih dari 250 kantor perwakilan yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia, sehingga misi Tupperware untuk hadir dan mendukung semangat ekonomi mandiri dapat semakin luas.

TEKS: INTAN YSI FOTO: DOK. PRIBADI, DOK. TUPPERWAREINDONESIA | VISUAL LIA N.

Gramedia Pustaka Utama Hut Ke-46 Ajak Gerakan Tutar Kita dan Gerakan #BACADIMANASAJA



Penerbit buku Gramedia Pustaka Utama (GPU) pada 25 Maret lalu genap berusia 46 tahun. Mengambil tema "Tutar Kita", beberapa program disiapkan untuk menyambut HUT penerbit yang berdiri pada 25 Maret 1974.

"Tutar adalah kata, sekaligus ucapan. Dalam tutur, berpadu aksara dan wicara. Tutur kata merajut makna, tutur kita menjernihkan pijakan dan cita-cita. Semangat ini yang hendak kami embuskan di ulang tahun ke-46 GPU tahun ini," ujar Vigo Milandi, Ketua Pelaksana HUT ke-46 GPU.

Dengan segala keterbatasan terkait pandemi COVID-19 yang sedang terjadi, lanjut Vigo, maka perayaan HUT GPU tahun ini dikonsentrasikan secara digital untuk memperkecil peluang penyebarannya.

Rangkaian program untuk konsumen pada HUT ke-46 GPU sudah dimulai sejak awal Maret lalu. Diawali toko buku online Gramedia.com yang mengadakan promo flash sale buku-buku GPU mulai harga Rp 46, gratis ongkos kirim, diskon 25% untuk berbagai judul pilihan, serta diskon Rp 46.000 untuk pembelian

minimal Rp150.000 pada 21-31 Maret.

Voucher diskon 20% dan voucher diskon 46% khusus untuk 1.000 pengguna baru, dibagikan di aplikasi MyValue Kompas Gramedia. Promo diskon 10% untuk buku-buku GPU digelar Gramedia Official Store di marketplace Tokopedia, Blibli.com, BukaLapak dan Lazada pada 21-31 Maret.

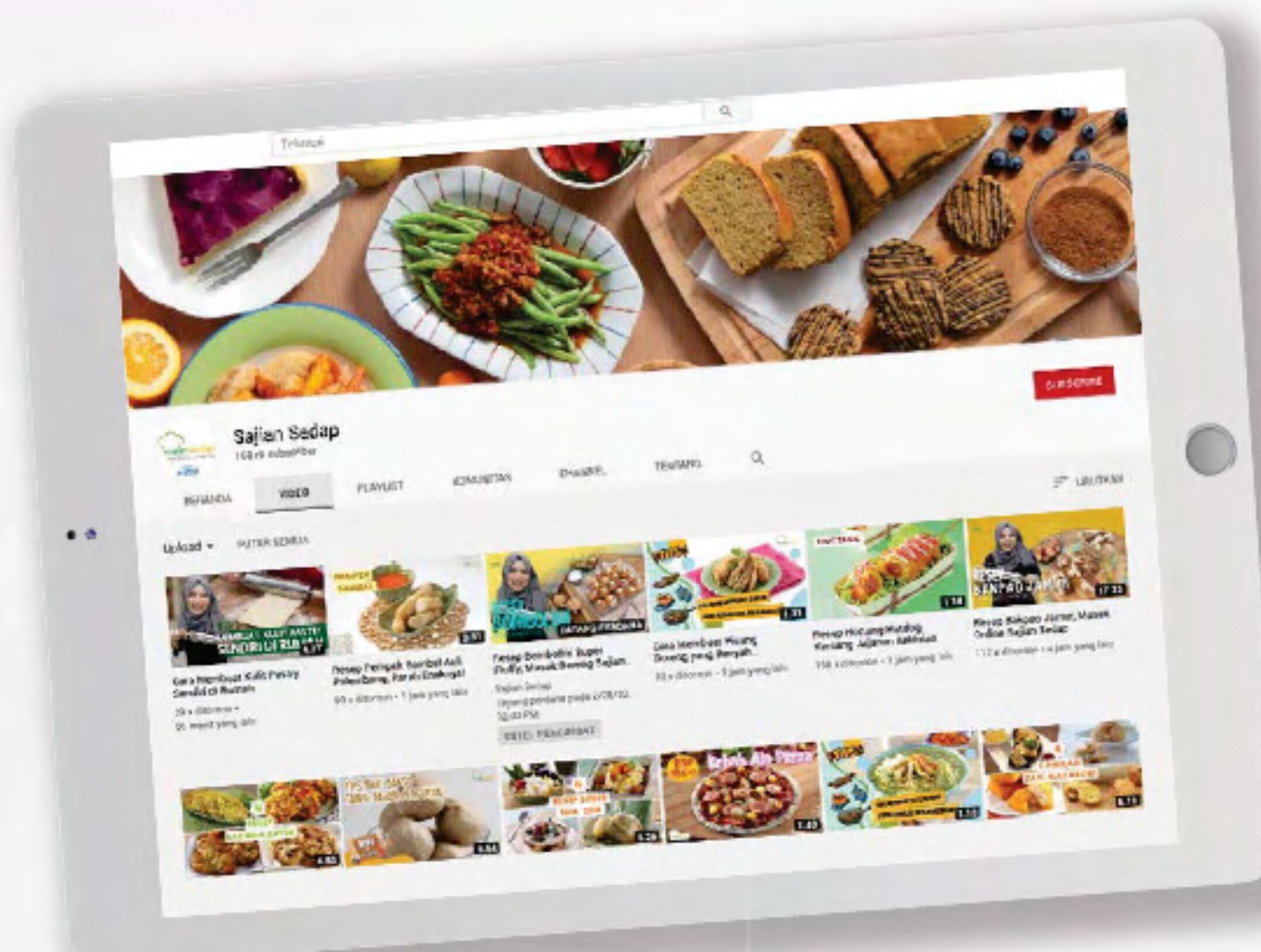
Shopee membuat flash sale buku GPU mulai dari harga Rp 46, penjualan paket buku Rp 46.000, dan diskon sampai 46% selama tiga hari, pada 23-25 Maret 2020. Terakhir, flash sale diskon 46% untuk 46 judul ebook GPU terlaris di ebooks.gramedia.com tepat pada HUT 25 Maret 2020.

Selain program diskon, pada HUT kali ini GPU juga menginisiasi gerakan #bacadimanasaja sebagai kampanye meningkatkan literasi dan kebiasaan membaca masyarakat. Lewat gerakan ini masyarakat diajak membagikan pengalaman membaca melalui tagar #bacadimanasaja di media sosial, untuk memperlihatkan dunia literasi di Indonesia kepada keluarga, teman, dan sahabat.

Selama 46 tahun, GPU telah konsisten menerbitkan buku-buku fiksi, nonfiksi, buku anak, dan buku masak terbaik. Dengan jumlah buku yang diterbitkan telah mencapai lebih dari 1.000 judul per tahun dan didukung jalinan kerja sama dengan lebih dari 200 penerbit asing terkemuka dari seluruh dunia, Gramedia Pustaka Utama telah dipercaya menjadi salah satu penerbit buku terbaik di Indonesia.

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

sajiansedap
Resep Masak Lengkap, Mudah, Teruji



CARI TAHU RAHASIA MASAK ENAK HANYA DI YOUTUBE CHANNEL SAJIAN SEDAP

Saji

bonus

PANDUAN MEMASAK & USAHA

40+ RESEP Jajan Pasar/Kue Basah Tradisional Favorit



KHAS BERTABUR KELAPA & BUNGKUS DAUN PISANG

Kue tradisional yang dimasak dengan cara dikukus akan tercium aroma khas dari bungkus daun pisang yang banyak digunakan, plus taburan kelapa parutnya yang gurih.



NAGASARI

Nagasari

Untuk 25 buah

Bahan:

- 3 bh pisang tanduk kukus, potong bulat
- 250 gr tepung beras
- 200 gr gula pasir
- 750 ml santan, dari 11/4 btr kelapa
- 11/2 sdt garam
- 1/4 sdt vanili bubuk
- 2 lb daun pandan, simpulkan
- 75 gr tepung sagu, larutkan dengan 300 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
- 25 lb daun pisang muda, untuk membungkus

Cara Membuat:

- Larutkan tepung beras, gula pasir, santan, garam, vanili bubuk, dan daun pandan. Masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat.
- Tambahkan larutan tepung sagu. Aduk sampai licin.

- Siapkan daun pisang. Sendokkan sedikit adonan. Isi dengan pisang tanduk. Tutup dengan adonan. Bungkus dan lipat. Tekan bagian tengahnya.
- Kukus di atas api sedang 20 menit sampai matang.

- 2 lb daun pandan
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat:

- Bahan I, aduk rata singkong, gula, dan garam. Bagi adonan menjadi 2 bagian.
- Tuang satu bagian adonan bahan 1 ke dalam loyang 24x12x4 cm yang diolesi tipis minyak dan dialasi daun pisang. Ratakan sambil agak dipadatkan.
- Kukus di atas api sedang 15 menit sampai matang.
- Bahan II, campur singkong, gula merah, dan garam. Aduk rata. Tuang ke atas bahan I. Ratakan dan agak dipadatkan.
- Kukus di atas api sedang 15 menit sampai matang.
- Tuang sisa bahan I di atas bahan II. Ratakan sambil agak padatkan. Kukus kembali di atas api sedang 15 menit.
- Aduk rata bahan pelengkap. Kukus di atas api sedang, 40 menit sampai matang.
- Potong-potong sawut dan sajikan bersama taburan pelengkap.

Sawut Lapis

Untuk 21 potong

Bahan I:

- 750 gr singkong, kupas, parut sawut
- 1/4 sdt garam
- 150 gr gula pasir

Bahan II:

- 250 gr singkong, kupas, parut sawut
- 100 gr gula merah sisir
- 1/4 sdt garam

Bahan Pelengkap (Aduk Rata):

- 200 gr kelapa parut kasar



SAWUT LAPIS



*Kue Bugis
Ketan Hitam*
Untuk 20 buah

1 lb	daun pandan
50 ml	air

Cara Membuat:

1. Isi, campur semua bahan isi, kecuali nangka. Masak di atas api sedang sambil diaduk sampai kalis. Masukkan nangka. Dinginkan.
2. Kulit, campur tepung ketan putih, tepung ketan hitam, kentang, gula tepung, dan garam. Aduk rata.
3. Tuang santan hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan minyak goreng. Uleni rata.
4. Ambil sedikit adonan kulit. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat. Pipihkan. Letakkan di atas daun pisang.
5. Kukus 15 menit di atas api sedang sambil sesekali tutup kukusan dibuka setiap 2 menit, sampai bugis matang.
6. Bungkus bugis dengan daun pisang muda.

Bahan:

100 gr	tepung ketan putih
50 gr	tepung ketan hitam
65 gr	kentang kukus, haluskan
20 gr	gula tepung
1/4 sdt	garam
135 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa, panaskan, ambil 110 ml, biarkan hangat
1/2 sdt	minyak goreng
20 bh	daun pisang muda, untuk membungkus

Bahan Isi:

150 gr	kelapa parut kasar
65 gr	gula merah, sisir halus
4 bh	mata nangka, potong kotak kecil
1/8 sdt	garam



Mendut Suji
Untuk 14 buah

Bahan:

225 gr	tepung ketan putih
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	air kapur sirih
185 ml	air hangat
2 tetes	pewarna merah muda
2 lbr	daun pandan, potong-potong
14 bh	daun pisang, untuk membungkus

Bahan Isi:

100 gr	kelapa parut kasar
35 gr	gula pasir
1 lbr	daun pandan
1/4 sdt	garam
100 ml	air

Bahan Kuah:

225 ml	santan, dari 1/2 kelapa
25 ml	air suji, dari 20 lbr daun suji dan 1 lbr daun pandan, blender bersama 50 ml air, saring
1 1/2 sdm	tepung beras
1/2 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Isi, masak bahan isi sambil diaduk-aduk sampai kalis dan air meresap. Bentuk bulat-bulat kecil. Sisihkan.
2. Kuah, rebus santan, air suji, tepung beras,

dan garam sambil diaduk sampai kental dan mendidih. Sisihkan.

3. Kulit, aduk rata tepung ketan putih, garam, dan air kapur sirih. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian tambahkan pewarna merah. Uleni rata. Satu bagian lagi biarkan putih.
4. Ambil daun pisang. Beri 2 buah adonan beda warna. Beri potongan daun pandan. Siram kuah santan. Bungkus tum. Semat atasnya dengan lidi.
5. Kukus di atas api sedang 15 menit sambil sesekali tutup kukusan dibuka sampai matang.



KUE PISANG ROLL

Bahan Ist:

18 bh pisang uli, utuh matang, kukus

Cara Membuat:

1. Kulit, aduk rata tepung beras dan 1.250 ml santan kental. Beri daun pandan. Masak di atas api kecil sampai meletup-letup. Angkat.
2. Tambahkan larutan tepung sagu sedikit-sedikit aduk sampai adonan licin. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian tambahkan pasta pandan. Sisanya biarkan putih.
3. Ambil selembar plastik tahan panas food grade. Pipihkan adonan putih. Beri pisang. Tutup dengan adonan hijau. Bungkus. Ikat.
4. Kukus 20 menit di atas api sedang sampai matang. Buka bungkus plastik. Ambil daun pisang. Letakkan adonan. Gulung.
5. Kukus kembali di atas api sedang 5 menit hingga daun pisang layu. Dinginkan. Potong-potong 4 cm.



TALAM BIRU

50 gr	gula pasir
1/8 sdt	vanila bubuk
2tetes	pewarna biru

Bahan Lapisan (Aduk Rata):

100 ml	santan, dari ¼ btr kelapa
1 btr	telur
50 gr	gula pasir
1/8 sdt	vanili bubuk
1/8 sdt	garam
2 tetes	pewarna kuning

Bahan Taburan:

200 gr	kelapa setengah tua, parut kasar
1/2 sdt	garam
1 lbr	daun pandan

Cara Membuat:

1. Taburan, kukus kelapa parut, daun pandan, dan garam 15 menit sampai matang. Sisihkan.
2. Aduk tepung beras, tepung sagu, dan tepung hunkwe sampai tercampur rata. Tambahkan setengah bagian santan. Uleni 5 menit.
3. Tambahkan sisa santan, gula pasir, dan pewarna biru. Aduk rata.
4. Kukus cetakan kue mangkok selama 5 menit. Tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ tinggi cetakan. Kukus di atas api sedang 15 menit sampai matang. Tuang adonan bahan lapisan hingga cetakan penuh.
5. Kukus di atas api kecil 15 menit hingga matang.
6. Sajikan kue bersama taburan kelapa parut.

Kue Pisang Roll

Untuk 18 roll (1 roll untuk 3 potong)

Bahan Kulit:

325 gr	tepung beras
75 gr	tepung sagu, larutkan dengan 100 ml air
200 ml	santan encer, dari sisa perasan santan kental
1.250 ml	santan kental, dari 2 btr kelapa
250 gr	gula pasir
1 1/2 sdt	garam
1 lb	daun pandan
1/2 sdt	pasta pandan
18 lb	daun pisang muda, untuk membungkus

Talam Biru
Untuk 28 buah

Bahan:

125 gr	tepung beras
2 sdm	tepung sagu
2 sdm	tepung hunkwe
375 ml	santan, dari 1 btr kelapa
125 ml	air kembang telang, dari 20 bh
	kembang telang, rebus, saring sambil di peras

SAJI BONUS

PUTU AYU



Putu Ayu

Untuk 26 buah

Bahan:

3 btr	telur
100 gr	gula pasir
125 gr	tepung terigu protein sedang
1/2 sdt	baking powder
50 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
25 ml	air daun suji, dari 30 lbr daun suji dan 2 lbr daun pandan, blender bersama 250 ml air
30 ml	minyak

Bahan Taburan (Aduk Rata):

100 gr	kelapa parut kasar
1/4 sdt	garam

Cara Membuat:

- Masukkan sedikit bahan taburan ke dalam cetakan kue putu ayu, yang sudah diolesi minyak tipis. Tekan dan padatkan. Sisihkan.
- Kocok telur, dan gula sampai mengembang.
- Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
- Tuang santan dan air suji sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Masukkan minyak. Aduk rata.
- Tuang adonan ke dalam cetakan kue putu ayu yang telah dialasi parutan kelapa.
- Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan, 10 menit hingga matang.

LEMPER AYAM BERLAPIS



Lemper Ayam Berlapis

Untuk 33 buah

Bahan:

500 gr	beras ketan, rendam 1 jam, tiriskan
2 lbr	daun salam
2 btg	serai, ambil bagian putihnya, memarkan
1/2 sdm	garam
250 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
33 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Bahan Isi:

1/2 ekor	ayam
600 ml	air
1 btg	serai, ambil bagian putihnya, memarkan
2 lbr	daun salam
2 lbr	daun jeruk, buang tulang
1/2 sdt	kunyit bubuk
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 1/2 sdm	gula pasir
200 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa

Bumbu Halus:

6 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih
3 btr	kemiri, sangrai
1 sdt	ketumbar
1/4 sdt	jintan

Bahan Lapisan:

3 btr	telur
1 btg	daun bawang, cincang kasar
2 bh	cabai rawit, cincang halus
1/4 sdt	garam

Cara Membuat:

- Lapisan, kocok rata telur, daun bawang, cabai rawit, dan garam. Buat dadar tipis di atas pan antileket sampai kocokan telur habis. Sisihkan.
- Isi, rebus ayam dan air sampai matang. Angkat ayam. Suwir-suwir dagingnya dan ukur 200 ml air kaldunya.
- Campur ayam, bumbu halus, bubuk kunyit, serai, daun salam, garam, merica bubuk, dan gula pasir di atas wajan. Aduk rata. Tuang kaldu. Masak sampai meresap.
- Tuang santan. Masak sampai meresap dan kering. Tiriskan dari minyaknya. Suwir-suwir halus daging ayam. Dinginkan.
- Kulit, kukus beras ketan 20 menit. Angkat.
- Rebus santan, daun salam, serai, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api.
- Masukkan beras ketan. Masak sampai santan meresap. Angkat.
- Kukus ketan 20 menit di atas api sedang sampai matang.
- Pipihkan sebagian ketan di dalam loyang kotak. Ratakan. Tata ayam di atasnya. Tutup kembali dengan ketan. Lapis telor. Tutup kembali dengan ketan.

KUE BASUNG



- Potong-potong persegi panjang. Lapis dengan daun pisang dan plastik.

Kue Basung

Untuk 20 buah

Bahan:

250 gr	tepung beras
200 gr	gula merah
500 ml	air
250 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
20 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Cara Membuat:

- Sangrai tepung beras selama 5 menit hingga menjadi 230 gram. Sisihkan.
- Masak gula merah dan air sambil diaduk hingga gula larut. Saring.
- Ambil 2/3 bagian tepung beras. Tambahkan 1/2 sdt garam dan rebusan gula merah. Aduk rata. Sisihkan.
- Ambil daun pisang. Buat kerucut-kerucut kecil dari daun pisang. Semat dengan lidi.
- Masukkan adonan gula merah ke dalam kerucut daun pisang. Kukus 15 menit sampai matang.
- Campur santan dengan sisa 1/3 tepung beras dan 1/4 sdt garam.
- Tuang ke atas adonan gula merah di dalam kerucut daun pisang.
- Kukus kembali di atas api sedang 10 menit sampai matang.

Lapis Beras Kacang Hijau

Untuk 20 potong

Bahan I:

750 ml	santan, dari 2 btr kelapa
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
150 gr	tepung beras
25 gr	tepung sagu
150 gr	gula pasir
100 gr	kacang hijau kulit, rebus sampai empuk, tiriskan

Bahan II:

350 ml	santan, dari 1 btr kelapa
1/4 sdt	garam
50 ml	air daun suji, dari 15 lbr daun suji dan 2 lbr daun pandan, blender bersama 50 ml air, saring
85 gr	tepung beras
15 gr	tepung sagu

85 gr	gula pasir
3 tetes	pewarna hijau

Cara Membuat:

- Bahan I, rebus santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Saring biarkan hangat. Ukur 650 ml.
- Aduk rata tepung beras, tepung sagu, dan gula pasir. Tuang rebusan santan sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Tambahkan kacang hijau. Aduk rata.
- Bahan II, buat dengan cara yang sama seperti bahan I.
- Tuang 3 sendok sayur (150 ml) adonan I ke dalam loyang 16x16x7 cm yang dialasi plastik tahan panas food grade dan diolesi tipis minyak. Kukus 10 menit di atas api sedang.
- Tuang 1 1/2 sendok sayur (75 ml) adonan II di atas bahan I.
- Kukus kembali 10 menit. Lakukan menuang adonan bahan I dan II secara bergantian dan mengukus, sampai semua adonan habis.
- Terakhir, kukus selama 30 menit sampai matang.

LEMBUT KENYAL KUE REBUS

Tekstur kue tradisional yang direbus tentu akan lebih lembut dengan sentuhan kenyal. Biasanya disajikan dengan siraman kuah gula merah, kuah santan, taburan parutan kelapa, atau dibungkus daun pisang.



Cimplung Singkong

Untuk 10 porsi

Bahan:

- 1.500 gr singkong, potong-potong agak besar
- 3 lbr daun pandan
- 1/4 sdt garam
- 275 gr gula merah, sisir
- 1.750 ml air

Cara Membuat:

1. Rebus daun pandan, garam, dan gula merah di atas api sedang sampai mendidih.
2. Masukkan singkong. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai gula meresap dan singkong empuk.



LOPIS

Lopis

Untuk 18 buah

Bahan:

- 400 gr beras ketan, rendam 1 jam, tiriskan
- 1 1/2 sdt air kapur sirih
- 1 sdt garam
- 16 lbr daun pisang batu, untuk membungkus

Bahan Pelapis:

- 200 gr kelapa parut kasar
- 1 lbr daun pandan
- 1/4 sdt garam

Bahan Saus:

- 200 gr gula merah, sisir halus
- 1 lbr daun pandan, ikat simpul
- 100 ml air
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat:

1. Campur beras ketan, air kapur sirih, dan garam sampai rata.
2. Ambil daun pisang. Bentuk segitiga. Isi beras hingga 3/4 bungkus. Ikat dengan benang kasur.
3. Rebus di dalam air mendidih di atas api sedang 3 jam hingga matang. Tiriskan.
4. Saus, masak gula merah, daun pandan, air,

- dan garam sambil diaduk sampai kental. Sisihkan.
5. Pelapis, kukus bahan pelapis di dalam kukusan yang sudah dipanaskan di atas api sedang 15 menit.
 6. Lepaskan lopis dari bungkus daun pisang. Gulingkan di atas bahan pelapis. Sajikan bersama saus gula merah.

Klepon Mini

Untuk 30 buah

Bahan Kulit:

- 225 gr tepung ketan putih
- 25 gr tepung sagu
- 1/4 sdt garam
- 50 ml air daun suji, dari 30 lbr daun suji dan 3 lbr daun pandan
- 1/2 sdt air kapur sirih
- 150 ml santan hangat, dari 1/2 btr kelapa
- 5 lbr daun pisang, buat bentuk sudi

Bahan Isi:

- 100 gr gula merah, sisir

Bahan Pelapis:

- 100 gr kelapa parut kasar
- 1 lbr daun pandan
- 1/8 sdt garam

Cara Membuat:

1. Pelapis, aduk rata bahan pelapis. Kukus di atas kukusan yang sudah dipanaskan di atas api sedang 20 menit sampai matang. Sisihkan.
2. Kulit, aduk rata tepung ketan putih, tepung sagu, dan garam. Tuang campuran air daun suji, air kapur sirih, dan santan hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
3. Ambil sedikit adonan kulit, masing-masing timbang 15 gram. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat.
4. Rebus di dalam air mendidih yang dipanaskan di atas api sedang sampai mengapung dan matang. Angkat. Tiriskan. Gulingkan di atas bahan pelapis. Tata di dalam sudi.

Cenil

Untuk 5 porsi

Bahan Blang:

- 25 gr tepung sagu
- 6 sdm air

Bahan:

- 125 gr tepung sagu
- 2 tetes pewarna merah
- 2 tetes pewarna hijau

- 1.000 ml air untuk merebus
- 5 sdt gula pasir untuk taburan
- 5 lbr daun pisang, buat bentuk sudi

Bahan Pelapis:

- 150 gr kelapa parut kasar
- 1/8 sdt garam
- 1 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Pelapis, aduk rata kelapa parut, garam, dan daun pandan. Kukus di atas kukusan yang sudah dipanaskan di atas api sedang 15 menit. Angkat dan sisihkan.
2. Biang, aduk tepung sagu dan air sampai rata. Masak di atas api sedang sambil diaduk sampai kental. Angkat. Pindahkan ke dalam wadah.
3. Tambahkan tepung sagu sedikit-sedikit ke dalam adonan biang sambil diaduk sampai kalis.
4. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian tambahkan pewarna merah. Uleni rata. Satu bagian lagi tambahkan pewarna hijau. Uleni rata. Sisa adonan biarkan putih.
5. Pulung masing-masing adonan memanjang. Potong serong.
6. Didihkan air. Masukkan masing-masing adonan yang sudah dipotong-potong ke dalam air. Rebus di atas api sedang sampai terapung dan matang. Angkat. Tiriskan.
7. Gulingkan di atas bahan pelapis. Tata di dalam sudi. Taburi gula pasir.

SAJI BONUS

PISANG RAI



Pisang Rai

Untuk 12 buah

Bahan:

125 gr	tepung beras
1 sdm	tepung sagu
125 ml	air
1/2 sdt	garam
12 bh	pisang raja kecil
1.500 ml	air
2 lbr	daun pandan, ikat simpul
1/2 sdt	garam

Bahan Taburan (Kukus):

150 gr	kelapa parut kasar
1/4 sdt	garam
1 lbr	daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Aduk tepung beras, tepung sagu, air, dan garam sampai rata. Sisihkan.
2. Rebus air, daun pandan, dan garam di atas api sedang sampai mendidih.
3. Celupkan pisang ke dalam larutan tepung.
4. Masukkan ke dalam rebusan air pandan. Rebus sampai matang.

BIJI NANGKA



Biji Nangka

Untuk 7 porsi

Bahan:

500 gr	kentang, kukus, haluskan
65 gr	gula pasir
150 gr	kenari, cincang kasar

Bahan Larutan Gula:

400 ml	air
300 gr	gula merah, sisir
2 bh	jeruk nipis, ambil airnya

Bahan Pencelup:

5 bh	kuning telur bebek, pecahkan kuningnya dengan tusuk gigi
------	--

Cara Membuat:

1. Campurkan kentang, gula, dan kenari aduk rata. Masak adonan di atas api kecil hingga adonan kalis dan bisa dibentuk. Sisihkan.
2. Bentuk adonan seperti biji nangka. Sisihkan.
3. Rebus air, gula, dan jeruk nipis hingga

5. Angkat dan tiriskan. Gulingkan di atas kelapa parut kasar.
4. Celupkan biji nangka ke dalam kuning telur bebek. Masukkan ke dalam larutan gula. Masak hingga biji nangka dan telur matang. Angkat.

Biji Salak

Untuk 6 porsi

Bahan:

200 gr	ubi kuning, kukus, haluskan
200 gr	labu kuning, kukus, haluskan
200 gr	tepung kanji
20 gr	gula pasir
50 ml	air
1/2 sdt	garam

Bahan Kuah Merah:

1.000 ml	air
175 gr	gula merah, sisir
2 lbr	daun pandan, ikat simpul
1/4 sdt	garam
4 sdm	tepung kanji, larutkan dengan 1 sdm air

Bahan Kuah Santan:

300 ml	santan kental, dari 1/2 btr kelapa
1 lbr	daun pandan, ikat simpul
1/4 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Kuah merah, rebus air, gula, dan daun pandan. Aduk rata. Tambahkan garam. Aduk rata. Masak di atas api sedang hingga mendidih. Sisihkan.
2. Campurkan ubi, labu kuning, tepung kanji, garam dan gula. Uleni hingga rata.
3. Bentuk bulat adonan sebesar kelereng. Masukkan ke dalam air mendidih.
4. Rebus di dalam air yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga biji salak mengapung. Tiriskan. Sisihkan.
5. Masukkan biji salak ke dalam kuah merah. Rebus kembali hingga mendidih. Tambahkan larutan tepung kanji. Aduk rata. Masak hingga mengental. Sisihkan.
6. Kuah santan, rebus santan bersama daun pandan dan garam. Aduk hingga mendidih. Sisihkan.
7. Tuang biji salak beserta kuahnya ke dalam mangkuk. Beri kuah santan.



Lepet

Untuk 14 buah

Bahan:

300 gr	beras ketan putih, rendam 2 jam, tiriskan
1/2 sdm	garam
2 lbr	daun pandan, ikat simpul
175 gr	kelapa parut kasar muda
50 gr	kacang tolo, rendam 2 jam, tiriskan, rebus
20 lbr	daun janur, buang tulang daunnya

Cara Membuat:

1. Buat selongsong lepet dari daun janur.
2. Aduk rata beras ketan, kacang tolo, kelapa parut kasar, dan garam.
3. Masukkan campuran beras ketan ke dalam selongsong janur sampai 3/4 bagian. Tutup. Ikat dengan benang kasur.
4. Rebus di dalam air mendidih yang sudah ditambahkan daun pandan dan 1 sdt garam. Rebus di atas api sedang selama 4 jam sampai matang. Tiriskan dan biarkan hingga dingin.

AROMA PANGGANG NAN MENGGODA



Tak beda dengan aneka kue tradisional yang dimatangkan dengan cara dioven, cara masak dipanggang pun akan meninggalkan aroma bakaran yang khas namun sedap pada kue.

Pukis

Untuk 26 buah

Bahan:

- 1 sdt ragi instan
- 50 ml air hangat
- 3 btr telur
- 1/4 sdt garam
- 125 gr gula pasir
- 225 gr tepung terigu protein rendah
- 150 ml santan dari 1/2 btr kelapa
- 20 gr margarin, lelehkan
- 1/4 sdt pasta vanila
- 1/8 sdt cokelat pasta

Cara Membuat:

- Larutkan ragi instan di dalam air hangat. Diamkan 10 menit sampai berbusa.
- Kocok telur, garam, dan gula pasir sampai

- mengembang. Masukkan tepung terigu sambil diayak dan dikocok perlahan dengan kecepatan rendah, bergantian menuang dengan santan.
- Tambahkan larutan ragi instan. Kocok perlahan. Diamkan 30 menit sampai mengembang.
- Masukkan margarin leleh dan pasta vanili. Aduk rata. Ambil 2 sdm adonan. Tambahkan cokelat pasta. Aduk rata.
- Tuang adonan putih ke dalam cetakan pukis yang sudah dipanaskan dan diolesi tipis margarin.
- Sendokkan sedikit adonan cokelat di atasnya. Bentuk motif marble dengan tusuk gigi. Tutup cetakan. Masak dan biarkan pukis matang.



SERABI SOLO

Serabi Solo

Untuk 25 buah

Bahan:

- 200 gr tepung beras
- 1/2 sdt ragi instan
- 50 gr gula pasir
- 1 btr telur
- 500 ml santan, dari 1 btr kelapa
- 1 lbr daun pandan
- 1 sdt garam
- 2 bh mata angka, potong kotak, untuk taburan
- 1 sdm meises coklat untuk taburan

Bahan Areh:

- 200 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
- 1/4 sdt garam
- 1 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

- Panaskan wajan tanah liat yang diberi parutan kelapa. Aduk-aduk kelapa sampai berminyak.
- Buang kelapanya dan panaskan 5 menit lagi di atas api sedang.
- Rebus santan, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Ukur 450 ml santannya. Biarkan hangat.
- Areh, rebus santan, garam, dan daun pandan

- sambil diaduk di atas api kecil sampai kental. Sisihkan.
- Campur tepung beras, ragi instan, dan gula pasir. Aduk rata. Tambahkan telur. Aduk rata.
- Tuang santan sedikit-sedikit sambil diuleni dan dikocok perlahan selama 15 menit. Diamkan 1 jam.
- Tuang adonan ke dalam wajan tanah liat. Tekan bagian tengahnya hingga berkulit bagian sisinya.
- Biarkan mengembang. Taburi angka. Kecilkan api. Tutup wajan dan biarkan adonan matang. Angkat.
- Olesi areh. Ulangi menuang bergantian dengan meises coklat.

Kue Bandros

Untuk 32 buah

Bahan I:

- 50 gr tepung beras
- 325 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
- 2 lbr daun pandan
- 2 sdt garam

Bahan II:

- 225 gr tepung beras
- 250 gr kelapa parut kasar
- 400 ml air



KUE BANDROS

- 1 btr telur, kocok lepas

Bahan Taburan:

- 50 gr gula pasir

Cara Membuat:

- Rebus semua bahan I sambil diaduk sampai mengental. Sisihkan.
- Bahan II, campur tepung beras dan kelapa parut. Aduk rata.
- Tambahkan bahan I ke dalam adonan bahan II sambil diaduk rata. Masukkan air dan telur. Aduk rata.
- Panaskan cetakan kue bandros. Tuang adonan sampai memenuhi cetakan. Tutup. Panggang sampai matang.
- Sajikan selagi masih panas bersama taburan gula pasir.

Bika Ambon

Untuk 38 buah

Bahan Biang:

- 100 gr tepung terigu protein sedang
- 125 ml air
- 1 bks ragi instan

Bahan:

- 350 ml santan, dari 1 btr kelapa
- 1/2 sdt kunyit bubuk



BIKA AMBON

- 15 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya, sobek-sobek
- 2 bh serai, memarkan
- 2 lbr daun pandan, ikat simpul
- 2 sdt garam
- 325 gr gula pasir
- 250 gr tepung sagu
- 30 gr tepung ketan
- 8 btr telur

Cara Membuat:

- Aduk rata bahan biang. Diamkan 15 menit.
- Rebus santan, kunyit bubuk, daun jeruk, serai, daun pandan, garam, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Saring. Ukur 500 ml.
- Campur tepung sagu, tepung ketan, dan biang. Aduk rata.
- Tambahkan telur satu per satu sambil diuleni rata.
- Masukkan rebusan santan hangat sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan 15 menit. Diamkan 2 jam.
- Panaskan cetakan kue lumpur sambil diisi kelapa parut. Aduk sampai berminyak.
- Buang parutan kelapa dan bersihkan cetakan dengan lap bersih.
- Panaskan kembali cetakan di atas api besar. Tuang adonan sampai setinggi 3/4 cetakan.
- Kecilkan api. Biarkan sampai adonan berlubang-lubang. Tutup cetakan dan biarkan kue matang.

SAJI BONUS



KUE KAMIR



PAIS SAGU



KUE LAK LAK

Kue Kamir

Untuk 18 buah

Bahan:

25 gr	margarin, lelehkan
300 gr	tepung terigu protein tinggi
50 gr	gula pasir halus
1 sdt	(4 gr) ragi instan
150 gr	tape singkong, haluskan
1 btr	telur
200 ml	air

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, gula pasir dan ragi instan. Tambahkan tape singkong.
2. Kocok perlahan menggunakan mikser spiral.
3. Masukkan telur dan air sedikit-sedikit sambil dikocok sampai licin.
4. Masukkan margarin leleh. Kocok rata. Diamkan 20 menit sampai mengembang.

5. Panaskan cetakan cara bikang yang diberi minyak agak banyak.
6. Tuang adonan hingga memenuhi cetakan. Biarkan sampai berkulit dan setengah matang. Balik adonan dan biarkan matang.

Pais Sagu

Untuk 17 buah

Bahan:

5 bh	pisang ambon
125 gr	gula merah, sisir halus
175 gr	tepung sagu
175 gr	kelapa parut kasar muda
1/2 sdt	garam
3 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Cara Membuat:

1. Haluskan pisang ambon dan gula merah dengan garpu. Tambahkan tepung sagu,

- kelapa parut kasar, dan garam. Aduk rata.
2. Ambil daun pisang. Beri adonan. Gulung. Semat ujungnya dengan lidi.
3. Bakar di atas bara api sampai matang.

Kue Lak Lak

Untuk 10 buah

Bahan:

175 gr	tepung beras
1 sdm	tepung sagu
100 ml	air mendidih
1/2 sdt	garam
375 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa

Bahan Sirop:

175 gr	gula merah sisir
100 ml	air
2 lbr	daun pandan
1/4 sdt	garam

Bahan Taburan:

125 gr	kelapa parut kasar
1/4 sdt	garam
1 lbr	daun pandan, ikat

Cara Membuat:

1. Kukus tepung beras 1 jam. Angkat. Tambahkan tepung sagu. Aduk rata.
2. Tuang air mendidih sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung sambil diaduk rata.
3. Tambahkan garam dan santan sedikit-sedikit. Keplok-kepok 30 menit. Diamkan 30 menit.
4. Panaskan wajan tanah liat. Sendokkan adonan. Biarkan sampai berlubang. Tutup wajan. Biarkan adonan matang. Sisihkan.
5. Sirop, rebus gula merah, air, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih dan agak kental. Saring. Dinginkan.
5. Taburan, kukus kelapa parut, daun pandan, dan garam 15 menit. Angkat. Dinginkan.
6. Sajikan kue bersama taburan kelapa parut. Siram sirop.



Apang Panggang

Untuk 14 buah

Bahan:

175 gr	gula merah, sisir halus
165 ml	air
2 lbr	daun pandan
165 gr	tepung beras
85 gr	tepung terigu protein sedang
11/2 sdt	bumbu spekuk
6 gr	ragi instan
1/2 sdt	garam
200 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
2 sdm	margarin, untuk olesan
25 gr	kenari, potong panjang, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Rebus gula merah, air, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Saring. Biarkan hangat. Ambil 225 ml.
2. Tuang sedikit-sedikit ke dalam tepung beras sambil dikepok-kepok sekitar 10 menit.
3. Masukkan tepung terigu, bumbu spekuk, ragi instan, baking powder, dan garam. Uleni rata.
4. Tuang santan sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Diamkan 30 menit.
5. Panaskan cetakan kue lumpur. Olesi margarin. Tuang adonan. Biarkan setengah matang. Taburi kenari.
6. Balik kue. Biarkan matang. Angkat.

SEDAP & HARUM USAI DIOVEN



Bolu Kemojo

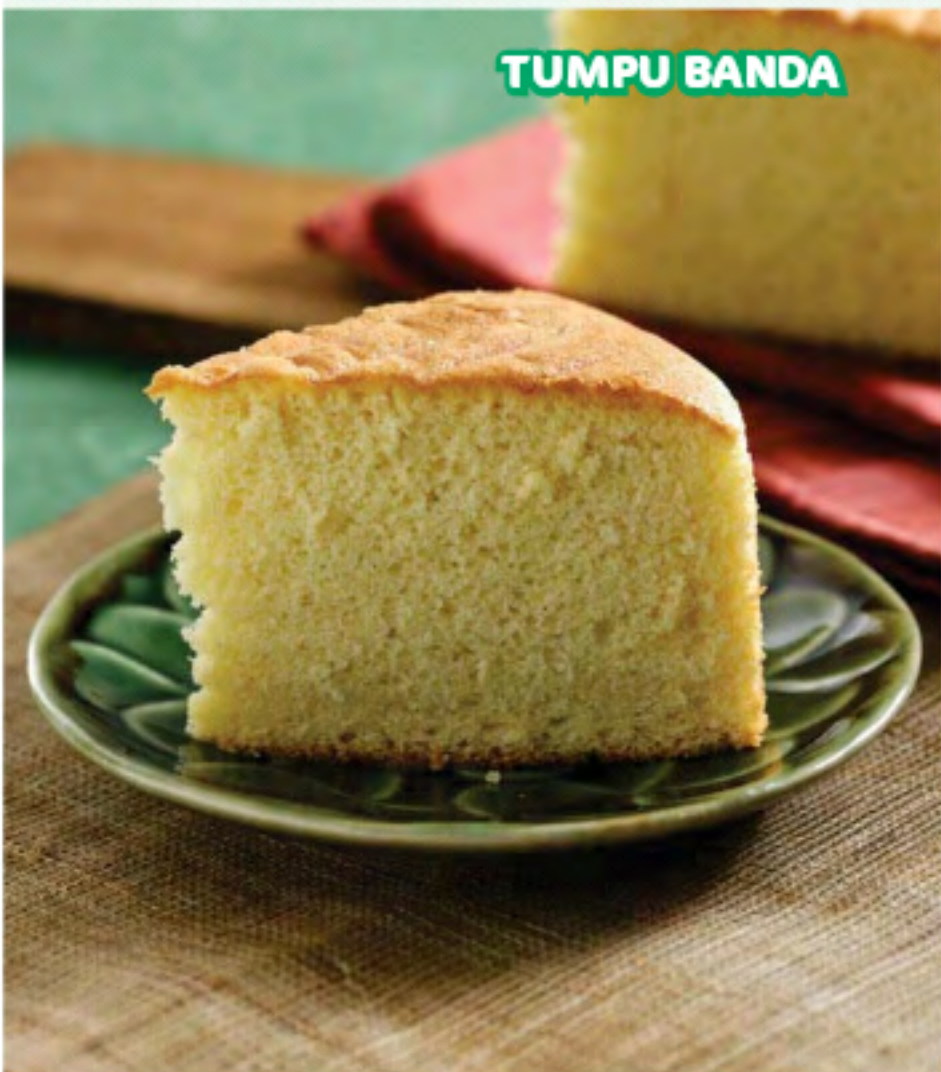
Untuk 12 potong

Bahan:

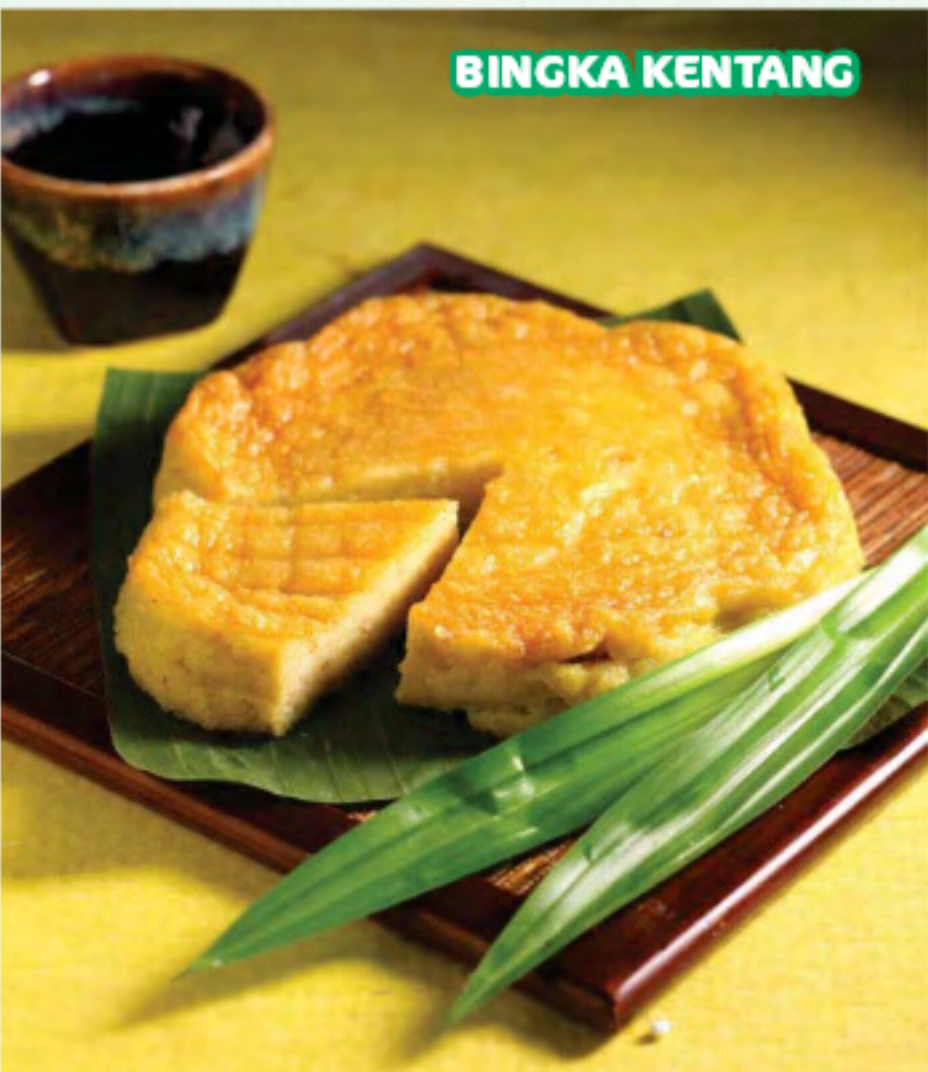
- 3 btr telur
- 150 gr gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 325 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
- 150 gr tepung terigu protein sedang
- 1/8 sdt vanili bubuk
- 100 gr margarin, lelehkan
- 1/4 sdt pasta pandan

Cara Membuat:

- Kocok telur, gula pasir, dan garam dengan kecepatan rendah, 1 menit sampai larut.
- Tuang santan sedikit demi sedikit sambil dikocok perlahan.
- Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk sambil diayak perlahan.
- Tambahkan margarin leleh, pasta pandan, dan pewarna hijau tua sambil diaduk rata. Saring adonan.
- Tuang adonan ke dalam cetakan kue bingka yang dialasi kertas roti, tanpa diolesi margarin dan sudah dipanaskan di dalam oven.
- Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 80 menit sampai matang.



TUMPU BANDA



BINGKA KENTANG



RUWOK

Tumpu Banda

Untuk 16 potong

Bahan:

- 5 btr telur
- 1/4 sdt garam
- 175 gr gula pasir
- 225 gr tepung terigu protein sedang
- 175 gr daging buah durian, haluskan
- 75 ml santan kental instan

Cara Membuat:

- Kocok telur, garam, dan gula pasir sampai kental.
- Masukkan tepung terigu dan sambil diayak dan dikocok perlahan, bergantian dengan santan.
- Masukkan daging buah durian sambil diaduk rata.
- Tuang ke dalam loyang diameter 20 cm dan

tinggi 7 cm, yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.

- Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 50 menit sampai matang.

Bingka Kentang

Untuk 12 potong

Bahan:

- 8 btr telur
- 200 gr gula pasir
- 400 gr kentang kukus
- 240 ml santan kental, dari 1/2 btr kelapa
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt vanili bubuk

Cara Membuat:

- Kocok telur dan gula sampai gula larut.
- Campur kentang, santan, garam, dan vanili. Aduk rata.

- Tuang kocokan telur. Aduk rata.
- Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang bentuk bunga yang dioles minyak dan dialasi kertas roti.
- Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 45 menit sampai matang.

Ruwok

Untuk 9 porsi

Bahan:

- 8 bh kuning telur
- 75 gr gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 100 gr kental manis putih, larutkan dengan 250 ml air
- 25 gr tepung terigu protein sedang
- 1/2 sdt vanilla bubuk

Bahan Topping:

- 6 bh putih telur

- 1/4 sdt garam
- 100 gr gula pasir
- 25 gr kismis

Cara Membuat:

- Kocok kuning telur, gula pasir, dan garam asal larut. Masukkan kental manis, tepung terigu dan vanilla bubuk. Aduk rata.
- Tuang ke dalam pinggan tahan panas persegi yang sudah diolesi margarin.
- Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 25 menit hingga matang. Dinginkan
- Topping, kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang.
- Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
- Tuang topping di atas kue yang sudah dioven. Taburi kismis. Oven kembali 13 menit sampai topping matang dan kecokelatan.

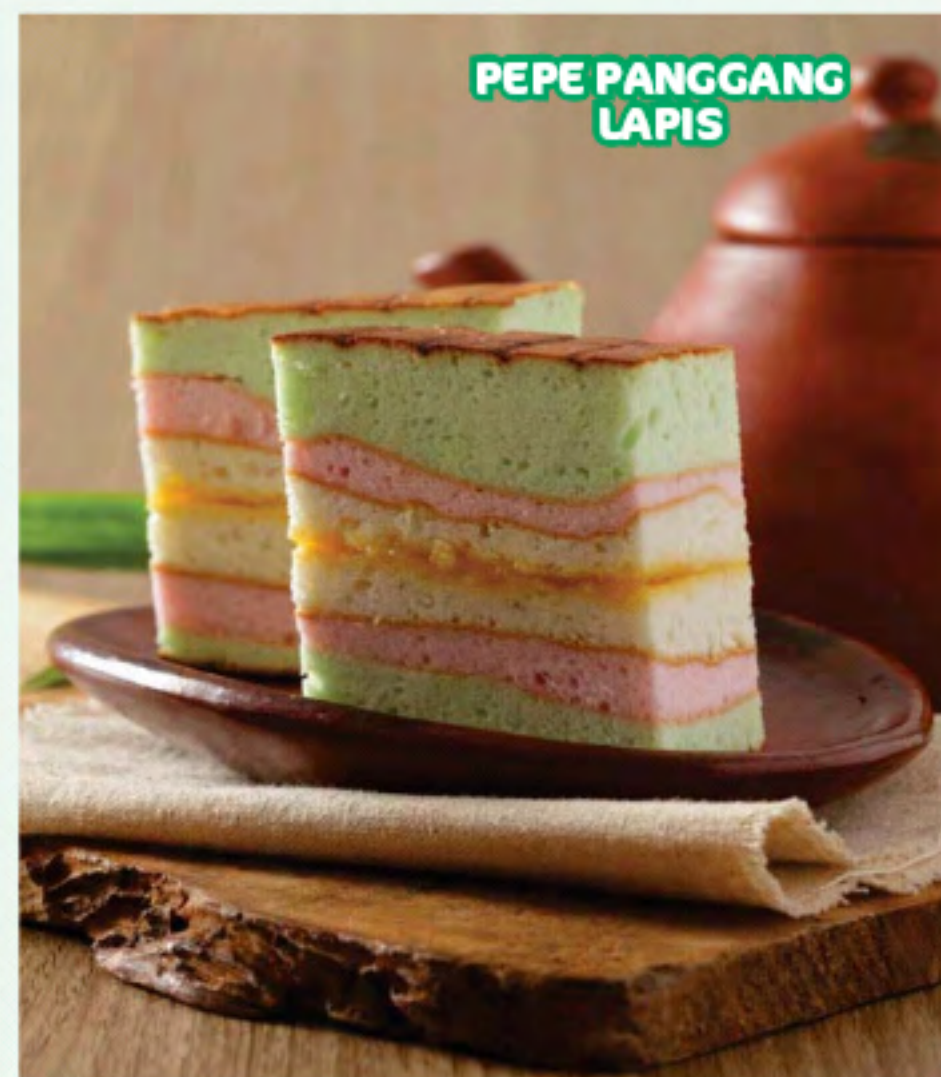
SAJI BONUS



KUE KARAMEL



BOBENGKA



PEPE PANGGANG LAPIS

Kue Karamel

Untuk 16 potong

Bahan Karamel:

400 gr gula pasir
250 ml air

Bahan:

6 btr telur
1/4 sdt garam
145 gr tepung terigu protein sedang
50 gr maizena
11/2 sdt soda kue
150 gr margarin, lelehkan
200 gr kental manis putih

Cara Membuat:

1. Gosongkan gula pasir. Masukkan air. Aduk sampai larut. Dinginkan. Ukur 500 ml.
2. Kocok lepas telur dan garam. Masukkan campuran tepung terigu, maizena, dan soda kue bergantian dengan karamel sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tambahkan margarin dan kental manis. Aduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang tulban diameter

22 cm yang diolesi margarin dan ditaburi tepung.

5. Oven dengan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 85 menit sampai matang.

Bobengka

Untuk 16 potong

Bahan:

200 ml air kelapa
300 gr gula merah, sisir halus
400 gr kelapa parut kasar
325 ml tepung ketan
1 sdt kayumanis bubuk
1/4 sdt adas manis bubuk
100 gr kenari, cincang kasar
1 lbr daun pisang, untuk alas loyang

Cara Membuat:

1. Rebus air kelapa dan gula merah sampai mendidih. Saring. Dinginkan.
2. Aduk kelapa parut, tepung ketan, dan setengah bagian kenari.
3. Tuang rebusan air kelapa sambil diuleni. Tambahkan kayumanis bubuk dan adas

bubuk. Aduk rata.

4. Tuang ke dalam loyang persegi panjang 10x30x4 cm yang dialasi daun pisang dan diolesi minyak. Taburi sisa kenari.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 45 menit sampai matang.

Pepe Panggang Lapis

Untuk 16 potong

Bahan:

375 gr putih telur
1/2 sdt garam
1 sdt cream of tartar
150 gr gula pasir
100 gr santan kental instan
30 gr minyak goreng
75 gr tepung terigu protein rendah
25 gr maizena
1 sdm susu bubuk
2 tetes pewarna merah muda
1/4 sdt esens vanili
4 tetes pewarna hijau
1/4 sdt esens pandan

25 gr selai sarikaya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang.
2. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
3. Tuang santan. Kocok rata. Tambahkan minyak goreng. Kocok perlahan.
4. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk perlahan.
5. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian tambahkan pewarna merah muda dan esens vanili. Satu bagian tambahkan pewarna hijau dan esens pandan. Aduk rata. Sisa adonan biarkan putih.
6. Tuang adonan putih ke dalam loyang 24x24x3 cm yang diolesi margarin, dialasi kertas roti, dan ditaburi tepung terigu tipis-tipis. Oven menggunakan api atas 5 menit.
7. Tuang adonan merah muda. Oven menggunakan api atas 5 menit.
8. Tuang adonan hijau. Oven menggunakan api atas 5 menit. Angkat. Dinginkan.
9. Potong kue pepe menjadi 2 bagian. Olesi selai sarikaya. Tumpuk dengan kue lainnya. Padatkan.



Prol Tape

Untuk 16 potong

Bahan:

650 gr tape singkong, haluskan, buang seratnya
1/2 sdt garam
100 gr gula pasir
100 gr tepung terigu
20 gr tepung maizena
1/2 sdt baking powder
150 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
3 btr telur
50 gr margarin, lelehkan
1 bh kuning telur, untuk olesan
30 gr kenari, iris panjang, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Remas-remas tape singkong, garam dan gula pasir hingga gula larut.
2. Tambahkan tepung terigu, maizena, dan baking powder. Aduk rata.
3. Tuang santan. Aduk rata.
4. Tambahkan telur satu per satu sambil diaduk hingga rata.
5. Tuang margarin leleh ke dalam adonan. Aduk rata.
6. Masukkan adonan ke dalam loyang persegi 30x10x4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Olesi kuning telur. Taburi kenari.
7. Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 50 menit hingga matang.

ENAK BERSENSASI KRIUK

Sentuhan renyah pada kue tradisional yang digoreng, kendati tak seluruhnya, membuat sensasi beda saat menyantapnya. Aroma hasil digorengnya pun bikin menggoda.

Gemblong

Untuk 10 buah

Bahan:

200 gr	tepung ketan putih
100 gr	kelapa parut kasar
1/2 sdt	garam
125 ml	santan hangat, dari 1/2 btr kelapa
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis (Besta):

100 gr	gula pasir
50 gr	gula merah sisir
100 ml	air
2 bgt	daun pandan, simpulkan

Cara Membuat:

1. Campur tepung ketan putih, kelapa parut

- kasar, dan garam. Aduk rata. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
2. Ambil sedikit adonan. Bentuk oval pipih.
3. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang. Angkat dan dinginkan.
4. Pelapis, panaskan gula pasir, gula merah, air, dan daun pandan sambil diaduk sampai berbusa dan kental.
5. Masukkan gemblong. Aduk sampai terbalut rata bahan pelapis. Matikan api. Aduk kembali sampai gemblong terbalut gula merata dan mengering.



ONDE ONDE DURIAN

Onde Onde Durian

Untuk 48 buah

Bahan Isi:

100 gr	kacang hijau, kupas, rendam 1 jam
75 gr	daging buah durian
20 gr	gula pasir
1 bgt	daun pandan, ikat simpul
1/8 sdt	garam
100 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa

Bahan Kulit:

65 gr	kentang, kukus, haluskan
200 gr	tepung ketan putih
75 gr	gula pasir halus
1/4 sdt	garam
150 ml	air hangat
100 gr	wijen, untuk pelapis
500 ml	minyak padat, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Isi, kukus kacang hijau 20 menit. Angkat. Haluskan.
2. Tambahkan daging buah durian, gula pasir, daun pandan, garam, dan santan.
3. Masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat. Biarkan dingin. Timbang masing-masing adonan 10 gram. Bulatkan. Sisihkan.
4. Kulit, campur tepung ketan putih, kentang kukus, gula pasir halus, dan garam. Aduk rata.

5. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis dan licin.
6. Timbang masing-masing adonan 10 gram. Pipihkan. Beri adonan isi. Bentuk bulat. Gulingkan di atas wijen hingga kulit terbalut rata.
7. Goreng di dalam minyak yang tidak terlalu panas, di atas api kecil sambil diaduk berputar sampai mengembang.
8. Besarkan api menjadi api sedang. Goreng onde-onde sampai matang.

Onde Onde Ketawa

Untuk 44 buah

Bahan Sirop:

125 ml	air
185 gr	gula pasir

Bahan:

1 btr	telur
2 sdm	minyak goreng
400 gr	tepung terigu protein sedang
1 sdt	baking powder
100 ml	air, untuk pencelup
150 gr	wijen untuk pelapis
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Sirop, dididihkan air. Tambahkan gula pasir.

ONDE ONDE KETAWA

- Masak sampai gula larut. Ukur 215 ml. Dinginkan.
2. Kook telur dan minyak goreng sampai rata. Masukkan sirop sedikit-sedikit sambil dikook rata.
3. Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
4. Timbang adonan masing-masing 15 gram. Bentuk bulat. Celupkan ke dalam air. Gulingkan di atas wijen.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan, di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga merekah dan matang.

Panada

Untuk 25 buah

Bahan Kulit:

250 gr	tepung terigu protein tinggi
50 gr	tepung terigu protein sedang
1/4 sdt	baking powder
1 sdt	(4 gr) ragi instan
1 sdm	gula pasir
1 btr	telur
1/2 sdt	garam
125 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi:

1 bgt	serai, ambil bagian putihnya, memarkan
200 gr	ikan tuna

- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 50 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
- 10 bgt daun kemangi
- 10 bgt daun jeruk, buang tulangnya
- 25 bh cabai rawit utuh
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 btr	kemiri, sangrai
1 bgt	serai, ambil bagian putihnya
5 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus dan serai sampai harum. Masukkan ikan tuna. Aduk rata.
2. Bubuhi garam dan gula pasir. Tuang santan. Aduk sampai meresap.
3. Menjelang diangkat, masukkan daun kemangi dan daun jeruk. Aduk rata. Angkat. Dinginkan.
4. Kulit, campur tepung terigu, baking powder, ragi instan, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Masukkan telur, garam, dan santan sedikit-sedikit sambil diuleni sampai elastis. Diamkan 20 menit.
6. Timbang adonan masing-masing 20 gram. Bentuk bulat. Pipihkan adonan.
7. Beri tumisan isi dan 1 bh cabai rawit. Lipat kulit. Pilin pinggirnya seperti pastel. Diamkan 20 menit. Pilin kembali bagian pinggirnya.
8. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.



SAJI BONUS



SOSIS SOLO

Sosis Solo

Untuk 10 buah

Bahan Kulit:

1 btr	telur, kocok lepas
150 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
50 gr	tepung terigu
1/4 sdt	garam
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi:

150 gr	daging giling
1 bgt	daun salam
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
3/4 sdt	gula pasir
100 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
1 btr	telur
1 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 btr	kemiri, sangrai
3 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih
1 sdt	ketumbar bubuk

Cara Membuat:

1. Isi, tumis bumbu halus dan daun salam sampai harum. Masukkan daging giling. Aduk sampai berubah warna.
2. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Tuang santan. Masak sampai meresap. Angkat. Tambahkan telur. Aduk rata. Sisihkan.
3. Kulit, aduk rata bahan kulit. Buat dadar

- tipis di atas wajan antilengket datar kecil. Lakukan mendadar sampai adonan habis.
4. Ambil selembar kulit. Beri tumisan isi. Lipat kiri dan kanannya. Gulung.
5. Kukus 10 menit di atas api kecil sampai matang. Dinginkan.
6. Goreng sebentar di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang, asal kecokelatan.

Kue Cucur

Untuk 10 buah

Bahan:

250 ml	air
125 gr	gula merah
2 bgt	daun pandan
125 gr	tepung beras
50 gr	tepung terigu protein sedang
1/4 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Didihkan air, gula merah, dan daun pandan sampai gula larut. Saring. Diamkan hingga hangat kuku.
2. Campur tepung beras, tepung terigu, dan garam. Tuang larutan gula sedikit-sedikit sambil diuleni.
3. Setelah adonan kental, kepek-kepek 30 menit, sambil terus dituangi larutan gula sedikit-sedikit sampai habis. Diamkan 40 menit.
4. Panaskan 4 sdm minyak di dalam wajan cekung kecil. Tuang adonan cucur.



KUE CUCUR



PASTEL WIJEN KEJU

5. Siram-siram dengan minyak panas sampai mengembang dan berserat.
6. Tusuk bagian tengahnya dengan tusuk sate, sambil diputar-putar, sehingga adonan di bagian tengah yang masih mentah keluar.
7. Siram-siram cucur sampai matang. Balik sebentar. Angkat.

- | | |
|--------|---|
| 100 gr | keju cheddar, potong kotak kecil sekali |
| 1 bgt | daun bawang, iris halus |
| 2 sdm | minyak, untuk menumis |

Cara Membuat:

1. Kulit, campur tepung terigu, wijen, telur, garam, gula pasir, dan air sambil diaduk rata.
2. Tambahkan margarin. Aduk hingga semua bahan tercampur rata.
3. Giling adonan menggunakan gilingan mi, dari ukuran paling besar. Giling 2-3 kali sambil ditaburi tepung terigu sampai licin.
4. Keoilkan gilingan satu nomor. Giling kembali 2-3 kali sambil ditaburi tepung terigu sampai licin. Giling terus sambil mengeoilkan nomor gilingan sampai ke ketebalan no. 7.
5. Cetak adonan menggunakan ring bulat, diameter 10 cm. Sisihkan.
6. Isi, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan ayam giling. Aduk hingga berubah warna.
7. Tambahkan wortel. Aduk sampai setengah matang.
8. Masukkan soun, jamur tiram, dan kapri. Aduk rata.
9. Bubuhi garam, merica bubuk, gula pasir dan saus tiram. Aduk rata.
10. Tuang air. Aduk hingga meresap. Menjelang diangkat, tambahkan keju dan daun bawang. Aduk rata. Sisihkan.
11. Ambil selembar kulit, sendokkan tumisan isi. Beri sepotong telur. Lipat kulit. Rekatkan dengan air. Pilin pinggirnya.
12. Goreng di dalam minyak panas yang sudah dipanaskan di atas api sedang. Matikan api.
13. Siram-siram pastel agar muncul gelembung-gelembung kecil pada permukaannya. Angkat. Tiriskan.

Pastel Wijen Keju

Untuk 32 buah

Bahan Kulit:

2 sdt	wijen, sangrai
400 gr	tepung terigu protein sedang
2 btr	telur
1/4 sdt	garam
4 sdt	gula pasir
50 ml	air
50 gr	margarin

Bahan Isi:

6 btr	telur, rebus, masing-masing potong 8 bagian memanjang
2 siung	bawang putih, haluskan
200 gr	paha ayam giling
1 bh	wortel, iris korek api halus
30 gr	soun, rendam, potong-potong
3 bgt	jamur tiram, potong-potong
50 gr	kapri, iris halus
1 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
1/2 sdt	saus tiram
100 ml	air

Perut Ayam Cempedak

Untuk 14 tusuk

Bahan:

250 gr	tepung terigu protein sedang
100 gr	cempedak, haluskan
100 gr	gula pasir
1/8 sdt	vanili bubuk
1/2 sdt	baking powder
1 sdt	ragi instan
2 btr	telur, kocok lepas
125 ml	air kelapa
1/2 sdt	garam
500 ml	minyak, untuk menggoreng
3 sdm	gula tepung, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, cempedak, gula pasir, vanili bubuk, baking powder, dan ragi instan. Aduk rata.
2. Tambahkan telur dan air kelapa sedikit-sedikit, sambil diuleni dan dikepek-kepek 10 menit.
3. Bubuhi garam. Aduk rata. Diamkan 20 menit.
4. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga. Potong ujungnya 1/2 cm.
5. Semprotkan melingkar di dalam wajan datar yang berisi minyak panas di atas api sedang. Siram-siram minyak panas. Goreng sampai matang.
6. Sajikan bersama taburan gula tepung.



TIPS SUKSES MEMBUAT ANEKA JAJAN PASAR & KUE BASAH TRADISIONAL

Kue tradisional Indonesia berbeda dengan kue-kue masa kini yang lebih modern. Dari bahan yang digunakan, teknik pembuatan, hingga penyajiannya yang berbeda, membuat hasil kue tradisional tampil lain dengan cita rasa yang khas. Yuk, kita ketahui lebih jauh tips dan trik membuat kue tradisional berdasarkan teknik pembuatannya agar tidak gagal.

DIKUKUS



1. Uap panas saat mengukus sangat memengaruhi kualitas kue. Ada kue tradisional yang memang menggunakan uap agar menghasilkan kue yang baik atau sebaliknya. Seperti bolu kukus merekah dan kue mangkok, yang membutuhkan uap panas dan banyak sekali agar kue jadi merekah.
2. Alat pengukus yang digunakan juga bisa memengaruhi hasil kue. Lubang kukusan yang terlalu besar membuat makin banyak uap keluar. Maka, gunakan kukusan yang tinggi agar uap panas terkumpul di bagian atas kukusan. Lapis tutup kukusan dengan kain lap agar uap tidak langsung menetes ke bagian atas kue.
3. Beberapa kue tradisional yang dikukus, ada yang sesekali alat penutup kukusannya harus dibuka agar hasil kue bagus bentuknya. Tetapi ada juga kue yang pada saat dikukus, penutupnya tidak boleh dibuka sama sekali selama proses pengukusan.

DIGORENG



1. Perhatikan jumlah minyak untuk menggorengnya. Kue tradisional banyak juga yang dimatangkan dengan cara digoreng di dalam minyak yang banyak, seperti cucur.
2. Besar dan kecilnya api juga harus diperhatikan betul. Beberapa kue tradisional ada juga yang dimatangkan dengan cara digoreng di dalam minyak dingin dahulu atau sebaliknya.
3. Cara menggoreng seperti diaduk terus atau dibiarkan sampai matang, sangat menentukan hasil kuenya. Sehingga harus dilakukan.

DIPANGGANG



Kue yang dipanggang sebaiknya tidak bersentuhan langsung dengan sumber panas/baru. Maka, yang harus diperhatikan:

1. Sesuaikan jarak wajan dengan api.
2. Selama pemanggangan, wajan atau cetakan perlu ditutup atau tidak.
3. Besarnya api yang digunakan.
4. Pengolesan wajan dengan minyak atau kelapa parut.

DIOVEN



1. Perhatikan lamanya pengovenan.
2. Suhu api yang digunakan untuk membuat kue tradisional berbeda dengan mengoven cake atau kue jenis lainnya.
3. Pastikan oven sudah dipanaskan terlebih dahulu.
4. Penggunaan api atas dan api bawah juga perlu diperhatikan, dengan besaran suhunya.
5. Untuk beberapa kue tradisional, seperti lapis legit, dapat dimatangkan hanya dengan menggunakan api atas.

DIREBUS



1. Jumlah air yang digunakan untuk mematangkan kue tradisional yang direbus, tergantung pada jenis kuenya. Beberapa kue dapat dimatangkan

dengan direbus terendam di dalam air yang banyak dan waktu yang lama, sehingga penambahan air panas harus dilakukan secara berkala.

2. Besarnya api untuk merebus beberapa kue tradisional, ada aturannya. Penggunaan api besar dapat membuat tekstur kue jadi lebih mudah hancur atau sebaliknya.
3. Perhatikan ciri kue direbus yang sudah matang. Kue tradisional seperti lupis, ketika sudah matang beras ketannya akan tampak tidak berbulir atau teksturnya sudah lembek.

CARA MEMBUNGKUS

Ada beberapa cara membungkus kue tradisional yang bisa Sajiers gunakan. Di antaranya:

• Tum



Daun setelah diisi dilipat bagian kiri dan kanannya, dipertemukan di tengah, lalu bagian atasnya disemat dengan lidi.

• Takir



Biasa dibuat dari daun pisang atau daun pandan yang lebar. Daun dilipat bagian kiri dan kanannya, membentuk kotak lalu bagian tepi di kedua sisinya

disemat dengan lidi. Bagian atas daun dibiarkan tanpa tutup untuk diisi kue.

• Sudi



Daun pisang dibuat bentuk kerucut lalu disemat dengan lidi pada salah satu sisinya. Pada ujung yang runcing, ditekan ke arah dalam sehingga muncul kerucut kecil dibagian tengah daun yang menyerupai mangkuk.

• Pincuk



Daun pisang dipotong berbentuk persegi lalu dilipat, dengan bagian ujung-ujung yang dilipat disatukan lalu disemat dengan lidi hingga membentuk wadah.

• Pasung



Daun pisang yang digunting berbentuk lingkaran atau setengah lingkaran lalu digulung membentuk wadah atau berupa kerucut memanjang. Bagian atasnya dibiarkan terbuka untuk diisi kue.