

ANEKA RESEP MAKANAN DARI SINGKONG



ANEKA RESEP MAKANAN DARI SINGKONG

Oleh :

MAYA SANTI LESTARI



Daftar Isi:

1. KATA PENGANTAR	(04)
2. SOSIS SELIMUT SINGKONG	(07)
3. RESEP KUE TALAM SINGKONG NANGKA KEJU	(09)
4. RESEP KUE LUMPUR SINGKONG	(10)
5. RESEP BOLU SINGKONG (CASSAVA CAKE)	(12)
6. KUE DAPROS	(13)
7. RESEP MASAKAN WAFEL SINGKONG LIPAT	(14)
8. SINGKONG SAUS KEJU	(16)
9. GETUK SINGKONG STRAWBERRY	(17)
10. PIZZA SINGKONG	(18)
11. PUDING TAPE SINGKONG	(20)
12. SINGKONG THAILAND	(22)
13. ROTI SINGKONG ISI PISANG	(23)
14. BURGER SINGKONG DAGING KARI	(24)
15. SINGKONG KEJU	(26)
16. CAKE SINGKONG	(27)
17. RESEP MASAKAN SENTILING SINGKONG	(28)
18. RESEP MASAKAN LAPIS SINGKONG	(29)
19. RESEP MASAKAN COMRO KEJU	(30)
20. SINGKONG PARUT ISI GULA MERAH	(33)
21. SRAWUT (SINGKONG PARUT GULMER KELAPA)	(34)
22. SINGKONG SERUT	(35)
23. ANCEMON AKA SINGKONG PARUT	(36)
24. KUKUS SINGKONG NANAS PARUT	(37)
25. BROWNIS SINGKONG	(38)
26. KOLAK PISANG DAN SINGKONG	(39)
27. SINGKONG SUSU KEJU	(40)
28. BOLA-BOLA SINGKONG BALADO KEJU	(41)
29. SINGKONG GORENG TABUR KEJU	(42)
30. BROWNIS SINGKONG NO GLUTEN	(44)
31. ONGOL-ONGOL SINGKONG	(46)
32. PUTU SINGKONG COKLAT KEJU	(47)
33. BIODATA PENULIS	(48)

Kata Pengantar

Syukur alhamdulillah, merupakan satu kata yang sangat pantas penulis ucapkan kepada ALLAH SWT, yang karena bimbingannyalah maka penulis bisa menyelesaikan sebuah E-Book yang berjudul “Aneka Resep Makanan Dari Singkong” · E-Book ini dibuat dengan berbagai observasi dalam jangka waktu tertentu sehingga menghasilkan karya yang bisa dipertanggung jawabkan hasilnya. Saya mengucapkan terima kasih kepada pihak terkait yang telah membantu saya dalam menghadapi berbagai tantangan dalam penyusunan E-Book ini. Saya menyadari bahwa masih sangat banyak kekurangan yang mendasar pada E-Book ini. Oleh karena itu saya mengundang pembaca untuk memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kemajuan ilmu pengetahuan ini.

Makanan adalah kebutuhan utama manusia. Hanya sangat disayangkan sekarang banyak orang yang tidak menyadari bahwa makanan tidak hanya untuk mengisi perut. Hal lain yang harus kita sadari bahwa makanan yang kita makan akan berpengaruh dengan kesehatan kita juga. Tapi untuk saat ini mencari makanan yang enak sehat adalah hal yang cukup sulit untuk kita lakukan. Untuk memastikan bahwa makanan yang kita makan adalah sehat maka kita harus memasaknya sendiri. Zaman sekarang belajar masak bukan hal yang sulit. Banyak buku resep

makanan dan kue yang dijual di toko-toko buku, jadi kita tinggal mencoba saja. Masalah enak dan tidak enak masakan yang kita masak semua tergantung dari kita, kalau mau masakan yang kita masak itu enak jangan lupa hal utama yang harus diingat adalah kita memasak harus dengan hati yang senang, hal lain yang lebih penting adalah resep masakan atau kuenya.

Temanggung,

Maya Santi Lestari

Terima Kasih Kepada:
ALLAH SWT
Kedua Orang Tua
Bp. Syaifal Pramudianto
Keluarga Bp. Kotif
Saroful Anam
Keluarga Bp. Suhudi

SOSIS SELIMUT SINGKONG



Bahan Sosis Selimut Singkong :

- Sosis sapi(4 buah)
- Tempe(1 buah haluskan)
- Udang kupas(250 gram, haluskan)
- Taoge pendek(100 gram)
- Daun bawang(2 batang, iris halus)
- Bawang merah(2 butir, haluskan)
- Bawang putih(2 siung, haluskan)
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Minyak goreng(400 ml)

Bahan Kulit :

- Singkong (1 kg, kukus, haluskan)
- Bawang putih(5 siung, haluskan)
- Merica bubuk(1 sendok teh)
- Telur ayam(2 butir)
- Kuning telur (2 butir)
- Tepung terigu(5 sendok makan)
- Tepung panir(100 gram)

Pelengkap :

- Saus sambal, secukupnya
- Saus tomat, secukupnya

Cara membuat Sosis Selimut Singkong :

1. Isi :

Panaskan 1 sendok makan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang, tempe, taoge, dan daun bawang. Tambahkan garam, gula dan air, aduk rata. Angkat dan sisihkan.

2. Kulit :

Campur singkong, bawang putih, merica, kuning telur dan terigu. Aduk hingga rata, kemudian pipihkan.

3. Ambil 1 bahan kulit yang telah dipipihkan, beri isi dan sosis, kemudian gulung (diroll) , lumuri dengan telur dan tepung panir.

4. Panaskan minyak, goreng adonan hingga kecoklatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

5. Sajikan sosis selimut singkong dengan saus tomat dan saus sambal.

RESEP KUE TALAM SINGKONG NANGKA KEJU



Bahan :

- 5 mata nangka, potong dadu kecil
- 100 gr keju parut
- 1/2 kg singkong
- 1 bungkus agar-agar merah
- 100 gr gula pasir
- 100 ml santan kental

Cara Membuat :

- Parut singkong lalu campur dengan agar-agar, gula pasir, dan santan, aduk hingga rata
- Masukkan nangka, aduk rata kembali. Masukkan adonan ke dalam loyang persegi yang telah dioles minyak. Kukus selama 45 menit hingga matang
- Angkat dan dinginkan. Keluarkan dari loyang, lalu potong-potong. Sajikan dengan keju parut.

RESEP KUE LUMPUR SINGKONG



Bahan Membuat Kue Lumpur Singkong :

- 250 gr singkong yang telah diparut
- 50 gr tepung terigu
- 1 sdm margarin, cairkan
- 1 sachet SKM [sekitar 42 gr] cairkan sampai menjadi 125 ml, atau bisa juga di ganti dengan 125 ml santan
- 3 sdt gula
- 1 btr telur [atau 2 btr jika ukurannya kecil]
- Kismis sebagai bahan taburan
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat Kue Lumpur Singkong :

- Langkah pertama, kocok gula dan telur hingga rata (kami cuma pake handwhisk). Kemudian masukan singkong parut, lalu aduk hingga rata. Setelah itu masukan garam, santan, lalu aduk hingga rata. Kemudian masukan margarin cair, lalu aduk lagi sampai merata.
- Selanjutnya, masukan ke dalam ramekin atau cetakan yang sebelumnya telah dioles dengan menggunakan minyak/ margarin. Kemudian taburi dengan kismis. Setelah itu kukus kurang lebih

selama 20 menit, dan jangan lupa untuk membungkus tutup kukusan dengan menggunakan serbet.

- Terakhir, keluarkan kue dari kukusan, kemudian biarkan hingga dingin, lalu keluarkan kue dari cetakan. Setelah itu, kue lumpur singkong buatan anda siap untuk disajikan.

RESEP BOLU SINGKONG (CASSAVA CAKE)



Bahan:

- Singkong (1.5kg)
- Kelapa parut (2 buah kelapa)
- 1 kaleng santan
- 1 cup air
- Gula merah(secukup nya)
- Susu bubuk(10 sdk makan)
- Garam 1sdk teh.

Caranya mudah, campur semua bahan di dlm blender, aduk sampai merata & then bake in the oven.

KUE DAPROS



Bahan:

- 4 butir telur
- 1 kg singkong (dicuci, parut, peras dan buang airnya) ampasnya jadikan 2 1/2 gelas
- Sp 1 sdt
- Gula pasir 1 gelas belimbing
- Vanile
- Pasta (sesuai selera)
- Minyak goreng 3/4 gelas

Cara Membuat Kue Dapros

1. Kocok telur, gula, vanile dan sp sampai mengembang saya sarankan pakai mixer.
2. Bisa tidak pakai tapi mesti ngembang adonannya.
3. Masukkan singkong 2 1/2 gelas yang sudah diperas tadi sedikit demi sedikit.
4. Masukkan minyak goreng kocok sebentar.
5. Bagi adonan menjadi dua lalu beri pasta.
6. Kukus adonan 1 selama 10 menit dan masukkan adonan kedua kukus lagi selama 15 menit
- 7.

RESEP MASAKAN WAFEL SINGKONG LIPAT



Bahan:

- 200 gram singkong, dikupas, dikukus, dihaluskan
- 150 gram tepung terigu protein sedang
- 1 sendok teh baking powder
- 1 sendok makan gula pasir
- 400 ml susu cair
- 2 kuning telur
- 2 sendok makan margarin, dilelehkan
- 1/2 sendok teh garam
- 2 putih telur
- 1 sendok makan gula pasir

Bahan Isi:

- 200 gram ayam giling
- 2 buah tomat, direbus, dikupas, dibuang biji, dicincang
- 2 siung bawang putih, dicincang halus.
- 1/2 buah bawang bombay, dicincang halus

- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh gula pasir
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 200 ml air
- 1/4 sendok teh oregano
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bahan Pelengkap:

- 6 lembar daun selada
- 1 buah timun jepang, dipotong bulat
- **Cara Membuat Wafel Singkong Lipat:**
 1. Isi, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna. Masukkan tomat. Aduk sampai layu. Tambahkan saus tomat, garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang air. Aduk sampai kental. Masukkan oregano. Aduk-aduk sebentar. Sisihkan.
 2. Blender singkong dan susu cair sampai halus.
 3. Ayak tepung terigu dan baking powder. Tambahkan gula pasir dan blenderan singkong sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Masukkan margarin cair dan garam. Aduk rata. Sisihkan.
 4. Kocok putih telur sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sambil dikocok sampai mengembang.
 5. Masukkan ke dalam campuran tepung sambil diaduk perlahan sampai rata.
 6. Panaskan cetakan wafel listrik bulat. Oleskan sedikit margarin. Tuang adonan sampai agak penuh. Tutup cetakkan dan biarkan sampai matang.
 7. Ambil selembar wafel. Tata selada di sisi wafel. Siramkan isi. Beri timun. Taburkan keju lipat

SINGKONG SAUS KEJU



Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

- 3.000 gram singkong
- 400 gram kelapa parut kasar, dikukus bersama 1 lembar daun Pandan
- 1 sendok teh garam
- 200 gram gula pasir
- 100 gram margarin
- 400 gram keju cheddar parut untuk taburan

Bahan Saus:

- 1.200 ml susu cair
- 32 lembar keju lembaran

Cara membuat:

1. Kukus singkong sampai matang. Potong-potong kotak 1cm.
2. Tambahkan kelapa kukus, garam, gula pasir, dan margarin. Aduk rata. Sisihkan.
3. Saus, panaskan susu cair. Masukkan keju parut. Aduk hingga keju larut.
4. Sajikan singkong dalam gelas bersama saus dan keju parut

GETUK SINGKONG STROWBERY



Cara Membuat kue Getuk singkong Strowbery

Bahan :

- 1 kg singkong, kupas dan potong
- 3 sendok makan margarine
- 2 sendok teh susu bubuk
- 4 sendok makan gula halus
- Garam secukupnya
- 1/2 sendok teh pasta stroberi
- 50 gr selai/jeli

Cara membuat :

1. Kukus singkong hingga matang, angkat dan tumbuk hingga halus.
2. Tambahkan margarine, susu bubuk, gula halus, garam dan pasta stroberi, aduk rata.
3. Ambil 1/4 adonan, campur dengan selai/jeli strowberi, aduk rata dan bentuk bulat lonjong.
4. Ambil adonan dasar secukupnya, letakkan adonan stroberi diatasnya, bentuk bulat lonjong.
5. Gunting sisi kiri dan kanannya, sajikan.

PIZZA SINGKONG



Bahan Kulit:

- 800 gram singkong, dipotong-potong, dikukus, ditumbuk
- 75 gram keju parut
- 1 kuning telur
- 1 butir telur
- 30 gram susu bubuk
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 2 sendok makan mentega tawar, lelehkan

Bahan Saus:

- 1 buah (150 gram) bawang bombay, cincang halus
- 2 buah (200 gram) tomat, buang bijinya, cincang halus
- 100 gram saus tomat
- 1/4 sendok teh garam

- 1/4 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok teh basil
- 75 ml air
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis

Bahan Taburan:

- 50 gram jamur segar champignon, iris halus, tumis
- 10 lembar beef salami, belah dua
- 2 buah sosis brutwurst, iris bulat 1/2 cm
- 150 gram keju mozarella, parut kasar

Cara Membuat Pizza Singkong:

1. Kulit, campur semua bahan kulit sampai rata.
2. Tata di 2 loyang bulat diameter 20 cm yang dialas plastik.
3. Kukus di atas api sedang 20 menit sampai matang.
4. Angkat. Letakkan di loyang yang dioles tipis margarin.
5. Saus, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan tomat. Tumis sampai layu. Tambahkan saus tomat, garam, dan gula pasir. Aduk sampai kental. Menjelang diangkat, masukkan basil. Aduk rata.
6. Oles saus. Tabur bahan taburan.
7. Oven suhu 190 derajat Celcius 10 sampai keju meleleh dan kecokelatan.

PUDING TAPE SINGKONG



BAHAN:

- 200 gram tape singkong manis dan lembut, buang seratnya
- 100 ml susu kental manis
- 300 ml air
- 1 sdt ekstrak vanilla
- 1 bungkus agar agar bubuk
- 1 sdt jelly powder
- 50 gram gula pasir
- 1/8 sdt garam
- 2 butir kuning telur, kocok lepas
- 2 butir putih telur
- 1 bungkus kue lapis legit siap beli, iris tipis
- whipped cream siap pakai
- dark coklat lelehkan
- vla vanilla

Cara Membuat:

1. Siapkan loyang ring cutter berbentuk oval.
2. Tempelkan irisan lapis legit di sekeliling loyang dengan arah garis vertikal, sisakan 1 cm dari bibir permukaan loyang. Alasi dengan

plastic wrap agar tidak bocor.

3. Campur tapai singkong, susu kental manis, air, vanilla, agar-agar bubuk, jelly powder, gula pasir, dan garam, masak di atas api kecil sambil diaduk hingga mendidih, angkat.

4. Sementara itu, kocok putih telur dengan mikser hingga hampir kaku, masukkan adonan agar-agar sedikit demi sedikit, masukkan kuning telur sambil terus dikocok. Setelah adonan habis, matikan mikser.

5. Tuang adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Biarkan mengeras dan simpan dalam lemari pendingin.

SINGKONG THAILAND



Bahan :

- 500 gram singkong
- 75 - 100 gram gula pasir / sesuai selera
- 1/2 sendok teh garam
- 2 lembar daun pandan
- Air secukupnya sampai singkong terendam, aku pakai panci kecil..jadi kira2 600 ml cukup tadi.

Cara membuat :

- Rebus semua bahan di atas dengan api kecil hingga singkong empuk. Sajikan dengan saus.
- Saus, aduk rata :
 - 200 ml santan
 - 1/4 sendok teh garam
 - 1 sendok makan gula pasir
 - Daun pandan 1 lembar
 - 1 Sendok makan tepung tapioka / maizena
- Cara membuat saus :
 - Didihkan semua bahan, aduk rata hingga mengental

ROTI SINGKONG ISI PISANG



Resep Roti Singkong Isi Pisang

Bahan :

- 1 kg singkong, serut kasar
- 10 buah pisang raja/pisang uli, kukus
- 125 gr gula pasir
- 150 ml santan
- 1/2 bungkus agar-agar
- 1 sendok teh garam
- 1 sdm margarin
- 1 butir kuning telur
- 50 gr keju parut

Cara Membuat:

- Campur singkong serut, agar-agar, santan, gula, dan garam, aduk rata.
- Ambil 2 sendok makan adonan, ratakan dan beri pisang di tengahnya.
- Susun di atas loyang beralas daun pisang, oles kuning telur di atasnya dan taburi keju parut.
- Panggang selama 25 menit atau hingga matang dan harum, angkat dan sajikan.

BURGER SINGKONG DAGING KARI



Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

- 500 gram singkong, diparut sawut
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh kaldu ayam bubuk

Bahan Isi:

- 200 gram daging giling
- 25 gram tepung sagu
- 1/4 buah bawang bombay, dicincang halus
- 1 batang daun bawang, diiris halus
- 1/2 sendok teh kari bubuk
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh gula pasir
- 1 butir telur
- 50 ml santan kental instan

Bahan Pelengkap:

- 4 lembar selada
- 1 buah tomat merah, diiris
- 1 buah ketimun, diiris

Cara membuat burger singkong daging kari:

1. Aduk rata singkong, garam, dan kaldu ayam bubuk. Cetak bulat diameter 6 cm dan tebal 1 cm. Letakkan ke dalam loyang yang dioles sedikit minyak dan dialas plastik.
2. Kukus di atas api sedang 20 menit hingga matang.
3. Daging burger, campur daging giling, bawang bombay, daun bawang, kari bubuk, garam, merica, gula, telur, dan santan. Aduk rata. Tambahkan tepung sagu. Aduk rata.
4. Panggang dengan cetakan ring diameter 6 cm tebal 1cm hingga matang.
5. Tata singkong, selada, dan daging. Tambahkan irisan timun, tomat, dan tutup dengan singkong.

SINGKONG KEJU



Komposisi

- Singkong 500 gr, kupaskulitnya, bersihkan dan potong-potong
- Bawang putih 5 butir
- Garam dapur secukupnya
- Keju chedar parut 150 gr
- Air secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat Cemilan Sederhana Singkong Goreng Keju Enak

1. Ulek halus bawang putih dengan cobekan.
2. Sementara singkong yang sudah dikupas dan dibersihkan serta dipotong-potong direbus matang.
3. Campurkan air rebusan singkong dengan bawang putih yang sudah diulek halus serta tambahan garam. Aduk merata dan biarkan singkong matang (terlihat mekar)serta rasa asinnya meresap. Angkat singkong dan tiriskan.
4. Berikutnya, panaskan minyak dan goreng singkong rebus sampai warnanya berubah agak gelap, garing dan renyah. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan singkong goreng dengan tambahan parutan keju.

CAKE SINGKONG



Bahan:

- 500 gram singkong parut, peras dan buang airnya 50 ml
- 100 gram susu kental manis putih
- 125 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa
- 100 gram gula pasir
- 3 butir telur utuh
- 1/2 sendok teh garam
- 50 gram keju cheddar parut untuk taburan

Cara Membuat Cake Singkong:

1. Kocok telur, gula, dan garam sampai mengembang. Tuang ke dalam singkong parut yang sudah dicampur dengan susu kental manis dan santan. Aduk rata
2. Tuang adonan ke dalam loyang 24 x 12 x 4 cm yang dioles margarin dan dialas plastik. Tabur keju.
3. Kukus di atas api kecil 30 menit hingga matang.

RESEP MASAKAN SENTILING SINGKONG



Keperluan membuat sentiling singkong:

- 1/2 kg singkong kupas, parut
- gula pasir semanisnya
- sedikit garam
- kesumba berwarna merah, kuning, dan hijau
- kelapa parut yang sudah dibubuhi garam bungkus daun lalu kukus.

Cara membuat sentiling singkong :

Parutan singkong dibubuhi sedikit garam dan gula semanisnya, lalu bagi 3. Tiap bagian diberi warna merah, kuning, dan hijau. Sediakan langseng, alas daun pisang, taruh adonan sedemikian hingga tidak tercampur satu sama lain, ratakan lalu kukus sampai matang. Jika sudah dingin potong-potong, gulingkan pada kelapa parut, hidangkan.

RESEP MASAKAN LAPIS SINGKONG



Keperluan membuat lapis singkong :

- 1/2 kg singkong, kupas, parut
- 2-3 sendok makan air gendar
- kelapa parut yang sudah dibubuhi sedikit garam dan dikukus,
- juruh gula jawa.

Cara membuat lapis singkong :

Parutan singkong dibubuhi air dan garam sampai cukup asinnya, aduk-aduk sampai rata, bungkus panjang-panjang dengan daun pisang seperti bungkusan lontong, lalu kukus sampai matang betul. Jika sudah dingin dipotong-potong setebal jari. Taburi kelapa parut lalu alirkan juruh gula jawa di atasnya.

Juruh Gula Jawa

300 gr gula jawa direbus dengan 100 cc air, sampai larut, lalu saring.

RESEP MASAKAN COMBRO KEJU



Combro Keju

Untuk: 20 buah

1 buah: 138 kalori

Bahan isi Oncom

- 200 gr oncom
- 3 sdm kecap manis
- 10 bh cabe rawit (sesuai selera)
- 2 siung bawang putih

- 3 siung bawang merah
- 2 lbr daun jeruk dihaluskan
- 1 iris kencur
- 1 potong terasi
- sedikit garam

Bahan kulit combro keju

- 60 gr tepung terigu
- 40 gr margarin
- 100 ml air
- 400 gr singkong parut
- 100 gr kelapa parut
- 1 blok kaldu instan
- garam secukupnya
- 50 gr keju parut

Cara Membuat combro keju

1. Buat isi oncom: haluskan semua bumbu bahan isi, lalu ditumis hingga wangi, masukkan oncom yang sudah dihaluskan, beri kecap manis, aduk rata, beri sedikit air masak hingga oncom matang dan agak kering, angkat.

2. Buat kulit: rebus air dan mendidih, masukkan tepung terigu, aduk dengan sendok kayu hingga rata dan menggumpal, masak terus sambil diaduk hingga tidak lengket, angkat. Masukkan parutan singkong, kelapa parut, dan keju parut, beri kaldu instan dan garam, aduk rata hingga bisa dipulung.
3. Bagi adonan menjadi 20 bagian, isi dengan isi oncom, bentuk bulat lonjong lalu digoreng dengan minyak banyak dan panas hingga kuning kecoklatan, angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

SINGKONG PARUT ISI GULA MERAH



Bahan-bahan :

1. 1 kg singkong parut
2. 1/5 kelapa parut muda
3. 1/5 gula merah
4. 1 butir telur
5. minyak goreng secukupnya

Langkah :

1. Campur parutan singkong, kelapa, telur aduk sampai rata setelah itu pipihkan isi gula merah dan bentuk bulat
2. Goreng dgn api sedang sampai berubah warna kekuningan

SRAWUT (SINGKONG PARUT GULMER KELAPA)



Bahan-bahan :

1. 200 gram singkong parut
2. 100 gram gula merah
3. Secukupnya kelapa
4. 1/4 sdt garam
5. Secukupnya daun pisang

Langkah :

1. Campur parutan singkong, irisan gula merah, kelapa dan garam. Aduk rata. Masukkan ke daun pisang. (daun pisang di jemur/ di taruh atas kompor agar lemas). Bentuk segitiga atau sesuai selera. Kukus kurleb 30 menit. Siap santap

SINGKONG SERUT



Bahan-bahan :

1. 2 batang singkong putih
2. 2 batang gula aren potong dadu
3. 1/4 sdt garam
4. untuk sirup gula :
5. 1 batang gula aren
6. 2 sdm gula pasir
7. 1/2 gelas air putih

Langkah :

1. Siapkan wadah kukusan diatas kompor. sambil menunggu, serut singkong.
2. susun singkong serut sebagai lapisan bawah lalu tata gula aren yang telah dipotong dan taburi sedikit demi sedikit garam diatasnya , setelah itu tutup/ lapisilah singkong serut lagi diatasnya. kukus +- 30 menit. siap disajikan

ANCEMON AKA SINGKONG PARUT



Bahan-bahan :

1. 3 btgsingkong ukuran sedang
2. 1/2 butir kelapa parut (pilih yang muda)
3. 1/2 sdtgaram
4. secukupnyagula pasir

Langkah :

1. Kupas singkong , cuci bersih kemudian parut kasar lalu kukus singkong hingga matang, angkat
2. Campur kelapa parut dgn garam aduk rata, kukus sebentar
3. Taburi singkong dgn kelapa parut dan gula pasir .. Sajikan

KUKUS SINGKONG NANAS PARUT



Bahan-bahan :

1. 1 buah nanas parut
2. 100 gram singkong parut
3. 100 gram kelapa parut kasar
4. 1 sendok makan Garam
5. 50 kg Gula Pasir

Langkah:

Cara pengukusan ratakan dalam piring makan agak tebal biar mudah untuk di potong, sudah masak baru di potong-potong dan di taburi kepala parut

BROWNIS SINGKONG



Bahan-bahan :

1. 250 gram Singkong Parut, Peras
2. 80 gram tepung terigu
3. 150 gram gula pasir
4. 4 butir telur
5. 20 gram coklat bubuk
6. 100 gram Dcc
7. 100 gram Margarin (aku pake Minyak)

Langkah:

1. Siapkan Kukusan, Alasi tuturnya dengan Serbet
2. Siapkan Loyang, Beri dikit margarin, alasi dengan Kertas Roti/kertas minyak
3. Tim Margarin dan Dcc
4. Kocok Telur dan Gula Pasir sampai mengembang
5. Masukkan Terigu, coklat bubuk, dan Parutan singkong. Aduk Rata
6. Masukkan campuran margarine dan Dcc. Aduk Rata
7. Tuang di loyang dan Kukus +- 30 menit.

KOLAK PISANG DAN SINGKONG



Bahan-bahan:

1. 5 buah pisang nangka matang
2. 1 kg Singkong
3. 1 gendul gula aren
4. Secukupnya gula pasir/sesuai kan dengan selera manis nya
5. 1 Bks kecil vanili bbk
6. sejumput garam
7. 1/2 kelapa, santan peras
8. 1,5 liter air
9. 3 lembar daun pandan

Langkah:

1. Cuci bersih singkong..potong2..kecil lalu kukus sampai matang
2. Siapkan panci dididihkan air...setelah matang masukan gula aren...sejumput garam,gula pasir
Lalu masukan singkong dan pisang...setelah mendidih masukan air perasan santan, daun pandan dan terakhir vanili..matangkan...siap saji

SINGKONG SUSU KEJU



Bahan-bahan:

1. 2singkong sedang
2. garam
3. tepung
4. air
5. keju
6. susu

Langkah:

1. Rebus singkong bersama garam air dan sedikit tepung sampai empuk/atau busa di kukus (*jika di kukus, terlebih dulu di campur bahan di atas) atau bisa pakai singkong siap goreng goreng dalam minyak panas sedang hingga matang kuning keemasan Sajikan dengan taburan keju dan susu sesuai selera siap dinikmati, enak selagi hangat

BOLA-BOLA SINGKONG BALADO KEJU



Bahan-bahan:

1. 500 gr singkong, dikukus dahulu
2. 150 gr tepung tapioka
3. 2 sdm garam
4. 3 sdm gula pasir
5. 3 sdm bumbu balado bubuk
6. 50 gr keju parut
7. minyak goreng untuk menggoreng

Langkah:

1. Haluskan dahulu singkong yang telah direbus sampai benar-benar halus.
2. Campurkan tepung tapioka ke dalam singkong yang telah dihaluskan, beri gula dan garam. Campur sampai rata.
3. Bentuk singkong menjadi bulat-bulat kecil.
4. Lalu goreng bola-bola yang telah dibentuk sampai berwarna kuning keemasan. Angkat dan tiriskan
5. Kocok bola singkong bersama bumbu balado. Jika sudah tata pada piring lalu taburi dengan keju
6. Bola-bola singkong balado keju siap untuk dihidangkan

SINGKONG GORENG TABUR KEJU



Bahan-bahan:

1. 2 kg Singkong
2. Minyak Goreng (cukup banyak)
3. Air Es (sebakom/wadah besar)
4. 4 sdm Margarin
5. 5 Siung Bawang Putih halus
6. 1 sdm Garam
7. 1 sdt Kaldu Bubuk
8. 1 sdm Baking Soda (sesendok makan peres/tidak munjung, Boleh di skip)
9. Topping
10. Susu Kental Manis
11. Keju Parut

Langkah:

1. Kupas singkong, potong (belah jadi 2 jika ukuran singkong besar) kemudian cuci bersih. Rebus singkong hingga setengah matang.
2. Siapkan baskom/wadah besar tuang air es campur jadi satu bawang putih halus, garam, kaldu bubuk dan baking soda aduk rata..icip agar asinnya pas.
Setelah singkong setengah matang dan panas-panas langsung

pindahkan dalam air es berbumbu tadi biarkan singkong mengembang kurang lebih 1jam/ hingga singkong mengembang.

3. Panaskan minyak goreng yang cukup banyak dan beri margarin, goreng singkong hingga kuning keemasan. (Agar lebih merekah lagi bisa lakukan 2x perendaman dan penggorengan)

Singkong goreng empuk, garing dan merekah siap disajikan.

4. Saya bikin 2kg karena skalian untuk stok di kulkas..setelah singkong di rendam mengembang kemudian di goreng setengah matang kemudian rendam lagi sebentar dalam air bumbu, angkat dan tiriskan, masukkan dalam kotak dan simpan dalam freezer.

BROWNIES SINGKONG NO GLUTEN



Bahan-bahan:

1. 100 gr singkong parut
2. 50 gr tepung mocaf
3. 8 sdm gula pasir
4. 3 sdm coklat bubuk
5. 1/2 sdt sp
6. 1/2 sdt baking powder
7. 2 butir telur
8. 5 sdm minyak goreng
9. 1/2 sdt vanili

Langkah:

1. Peras singkong parut, sisihkan
2. Ayak tepung mocaf, bubuk coklat, baking powder, sisihkan
3. Mixer telur, gula, sp, hingga mengembang
4. Masukkan singkong, tepung mocaf, coklat, baking powder, secara bergantian, aduk pake spatula, hingga merata

5. Masukkan minyak goreng dan vanili
6. Tuang ke dalam loyang yg sudah diolesi margarin
7. Kukus kurang lebih 15 menit atau tes tusuk
8. Setelah dingin, tambahkan topping sesuai selera

ONGOL-ONGOL SINGKONG



Bahan-bahan:

1. 750 grsingkong parut (separuh diperas agar tidak terlalu lembek)
2. 350 mlsantan kental
3. 300 grgula pasir
4. 1 bungkusagar-agar warna hijau
5. 1 sdtgaram
6. secukupnyaVanili dan pewarna hijai
7. secukupnyaKelapa buat taburan

Langkah:

1. Campur semua bahan menjadi satu kecuali kelapa. Aduk hingga rata.
2. Masukkan adonan kedalam cetakan persegi yg sudah di olesi minyak. Lalu kukus hingga matang. Lebih kurang 30 menit lama mengukus. Setelah matang angkat dan diam kan sampai dingin. Setelah dingin keluarkan kue dari cetakan. Potong2 sesuai selera dan taburi dengan kelapa parut.

PUTU SINGKONG COKLAT KEJU



Bahan-bahan:

1. 1/2 kg singkong
2. Secukupnya keju parut
3. Secukupnya mesis coklat
4. 1 sdt Vanilli
5. 1/2 sdt Garam

Langkah:

1. Kupas, cuci lalu kukus singkong hingga lunak.
2. Haluskan singkong yg sudah dikukus tadi menggunakan sendok atau garpu.
3. Masukkan vanilli kedalam singkong yg sudah dihaluskan lalu aduk hingga rata.
4. Siapkan cetakan kue putu. Olesi dg mentega masukkan keju parut disusul mesis coklat dan terakhir masukan singkong yg sudah dihaluskan. Tekan2 hingga rata.
5. Kukus singkong yg sudah dicetak tadi selama 20 menit.
6. Setelah 20 menit angkat, lepaskan singkong dr cetakan lalu sajikan.

Biodata Penulis



Nama : Maya Santi Lestari
TTL : Temanggung, 29-09-1999
Alamat : Tlogopucang, Kandangan, Temanggung (RT 04 RW 04)
Kelas : X (Kimia Analis)
Sekolah : SMK N 1 (STM PEMBANGUNAN)
TEMANGGUNG / Jl. KADAR MARON Kotak Pos
104 Sidorejo Temanggung 56221
E-mail : mayasantilestarii@gmail.com
Nama Ayah : Mutasil
Nama Ibu : Nurul Aeni
Nama Kakak : Tatik Usfah