



CEMILAN KEKINIAN 25 Resep Cemilan Dari Pisang

Enak & mudah dibuat di rumah.
Cocok untuk kudapan bareng keluarga
maupun buat buka usaha.



25 Resep Cemilan Dari Pisang

Pisang merupakan buah tropis yang banyak disukai orang. Tak hanya enak, buah yang satu ini bisa diolah menjadi berbagai makanan dan minuman lezat. Pisang memiliki tekstur yang lembut rasanya manis, namun tidak segar seperti buah pada umumnya.



Selain memang memiliki rasa yang cukup lezat, pisang juga merupakan jenis buah yang menyehatkan, karena mengandung berbagai zat yang baik untuk tubuh. Seperti protein, vitamin C, potassium dan sera.

Jadi nggak salah nih kalau kamu menyukai pisang.



Nah, berbicara soal pisang, tentunya kita akan membayangkan beberapa jenis makanan olahan pisang, seperti jus pisang, pisang goreng, pancake banana dan masih banyak lainnya. Jika kamu ingin membuat camilan dari olahan pisang, berikut beberapa jenis olahan pisang yang bisa kamu jadikan camilan, tentunya enak dan mudah dibuat.

Seperti apa? Berikut inspirasi 25 resep camilan dari pisang yang enak dan mudah dibuat di rumah



1

PISANG REBUS COKLAT LUMER

25 RESEP
CEMILAN PISANG

TOPING

- KEJU CHEDDAR
- COKELAT CAIR

BAHAN-BAHAN

- 9 BUAH PISANG BANGKA (KUKUS)
- 50 ML SUSU CAIR
- 1 SDM GULA KASTOR
- 1 SDM BUTTER, LELEHKAN
- 1 SDM TEPUNG TERIGU
- TEPUNG PANIR
- 1/4 BLOK DARK CHOCOLATE

CARA MEMBUAT

- HALUSKAN PISANG YANG TELAH DIREBUS
- MASUKAN BUTTER
- SUSU CAIR DAN GULA KASTOR ADUK SAMPAI RATA
- MASUKKAN TEPUNG TERIGU ADUK SAMPAI ADONAN PADAT DAN BISA DIBENTUK

PENYELESAIAN

- POTONG DADU DARK CHOCOLATE
- PIPIHKAN ADONAN DI TANGAN
- BERI POTONGAN DARK CHOCOLATE DI DALAMNYA
- BENTUK BULAT SAMPAI ADONAN MENYELIMUTI COKELATNYA
- GULINGKAN BULATAN ADONAN KE DALAM TEPUNG PANIR
- TABURI SAMPAI SELURUH PERMUKAAN ADONAN TERTUTUP PANIR, LAKUKAN SAMPAI ADONAN HABIS
- SETELAH SELESAI SIMPAN DALAM FREEZER KURANG LEBIH 20-30 MENIT, LALU KELUARKAN
- PANASKAN MINYAK DENGAN API KECIL
- GORENG BANANA CHOCO LAVA SAMPAI KUNING KECOKELATAN
- ANGKAT DAN TIRISKAN

COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA



2

ROTI PISANG BANJAR

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN-BAHAN

- 300 GR PISANG KEPOK YANG SUDAH MATANG (POTONG KECIL-KECIL)
- 200 GR TEPUNG TERIGU PROTEIN SEGAR
- 400 ML SANTAN HANGAT KEKENTALAN SEGAR
- 100 GR GULA PASIR
- 1 SDT GARAM
- 1 BUTIR TELUR UKURAN BESAR
- 1/2 SDT VANILI BUBUK
- MARGARIN SECUKUPNYA UNTUK OLESAN

CARA MEMBUAT

- CAMPUR TEPUNG TERIGU, GULA, GARAM, VANILI, TELUR DAN SANTAN, ADUK RATA HINGGA ADONAN TIDAK BERGERINDIL
- MASUKKAN PISANG, ADUK RATA
- PANASKAN CETAKAN
- TUANGKAN ADONAN KE DALAM CETAKAN, TAMBAHKAN 3-4 POTONG IRISAN PISANG DI ATASNYA, LALU TUTUP. PANGGANG DENGAN API KECIL HINGGA MATANG
- SESAAT SEBELUM DIANGKAT, OLESI MARGARIN TIPIS-TIPIS. ANGKAT DAN SAJIKAN

COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA



3

ROASTE BANANA CINNAMON

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN-BAHAN

- 10 BUAH PISANG KEPOK MATANG
- 2-3 SDM BUTTER
- 3 SDM MADU
- BUBUK KAYU MANIS SECUKUPNYA

CARA MEMBUAT

- BAKAR/PANGGANG PISANG DI ATAS PAN DENGAN API KECIL SAMBIL DIGEPENGGAN DENGAN CARA DITEKAN-TEKAN
- PANASKAN PAN, TUANGKAN BUTTER, TUNGGU SAMPAI BUTTER MELELEH, TAMBAHKAN MADU DAN BUBUK KAYU MANIS. ADUK RATA
- MASUKKAN PISANG YANG SUDAH DIPANGGANG/BAKAR, ADUK PISANG SAMPAI TERCAampur RATA
- ANGKAT DAN SAJIKAN

COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA



4

PANDAN BANANA ROLL CAKE

25 RESEP
CEMILAN PISANG

CARA MEMBUAT

BAHAN-BAHAN

- 3 BUTIR TELUR UTUH
- 1 BUTIR KUNING TELUR
- 50 GR GULA
- 40 GR TEPUNG SEGITIGA
- 5 GR TEPUNG MAIZENA
- 5 GR SUSU BUBUK
- 1/2 SDT PASTA PANDAN
- 1/2 SDT VANILI BUBUK
- 55 GR MENTEGA, LELEHKAN

BAHAN ISIAN

- 4 BUAH PISANG RAJA BAGI DUA
- MINYAK GORENG SECUKUPNYA
- 1 SDM MENTEGA
- 15 GR KEJU PARUT
- 15 GR MESES
- 1 SDM BUTTERCREAM

TOPING

- 100 GR DCC
- 1 SDT MARGARINE

- PANASKAN OVEN 200-210 DERAJAT CELCIUS, OLES LOYANG 28X28 DENGAN MARGARINE, ALASI DENGAN KERTAS BAKING
- CAMPUR SEMUA BAHAN PANDAN CAKE KECUALI MENTEGA, SAMPAI PUCAT LEMBUT DAN LENGKET, MENGEMBANG 2 KALI LIPAT
- AMBIL SEBAGIAN ADONAN, CAMPUR DENGAN MENTEGA, ADUK SAMPAI BENAR-BENAR RATA
- SATUKAN DENGAN ADONAN AWAL, ADUK BALIK SAMPAI SEMUA BENAR-BENAR RATA, TUANGKAN KE DALAM LOYANG SAMPAI KENTAL, RATAKAN, PANGGANG 10-12 MENIT
- SEMENTARA MENUNGGU CAKE DINGIN, MASUKKAN BUTTERCREAM KE DALAM PLASTIK
- PANASKAN MINYAK GORENG + 1 SDM MENTEGA, MASUKKAN PISANG RAJA GORENG SAMPAI PERMUKAAN AGAK KECOKELATAN, ANGKAT, TIRISKAN, DIAMKAN SAMPAI DINGIN
- BAGI CAKE JADI 4, TARUH PISANG DI ATASNYA, SEMPROT BUTTERCREAM DI ATASNYA, TABURI DENGAN KEJU PARUT DAN MESES, TUTUP DENGAN PISANG LAGI.
- GULUNG RAPAT DENGAN PLASTIK WRAP, MASUKKAN DI KULKAS MINIM 1 JAM
- SEMUA BAHAN TOPING DIADUK RATA.
- KELUARKAN CAKE DARI KULKAS, POTONG BAGIAN PINGGIR, LALU POTONG LAGI JADI DUA
- CELUPKAN BAGIAN SISI PINGGIR BIARKAN DINGIN DAN TARUH DI ATAS COOKING RACK.



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**

5

PISANG BAKAR BUGIS

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN-BAHAN

- 12 BUAH PISANG RAJA, KUPAS
- 1 GENGAM KACANG TANAH GORENG MATANG TANPA KULIT, BIARKAN UTUH
- 1 SDM MARGARIN UNTUK OLESAN

BAHAN SAUS

- 200 GR GULA MERAH, SISIR
- 500 ML AIR
- 2 LEMBAR DAUN PANDAN, IKAT
- 1/2 SDT GARAM

CARA MEMBUAT

SAUS:

- REBUS GULA MERAH DAN AIR
- SETELAH ITU LARUTKAN SEMUA GULA MERAH, SARING
- SARING DAN REBUS KEMBALI BERSAMA DAUN PANDAN
- BERIKAN 1/2 SDT GARAM, MASAK HINGGA MENGENTAL, ANGKAT, SISIHKAN
- OLESI PERMUKAAN PISANG DENGAN MARGARIN, LALU BAKAR PISANGNYA SAMPAI MATANG
- SETELAH MATANG PENYET PELAN SAMPAI AGAK PIPIH, ANGKAT, TATA DALAM PIRING SAJI



COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA

6

PISANG BOLEN & TAPE

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN A

- 100 GR TEPUNG TERIGU PROTEIN TINGGI
- 1 SDM MINYAK GORENG
- 75 GR MARGARIN

BAHAN B

- 200 GR TEPUNG TERIGU PROTEIN TINGGI
- 30 GR GULA TEPUNG
- 80 ML AIR
- 75 GR MARGARIN

BAHAN DASAR OLESAN

- 1 KUNING TELUR
- 2 SDM SUSU CAIR

BAHAN ISI

- 1 BUAH PISANG TANDUK POTONG BULAT, TIDAK PERLU DIREBUS/DIKUKUS
- TAPE PEUYEUM
- KEJU POTONG KOTAK ATAU COKELAT DCC POTONG KOTAK

CARA MEMBUAT

- AMBIL 1 POTONG PISANG, ISI DENGAN KEJU/COKELAT. KEMUDIAN TUTUP LAGI DENGAN PISANG
- ADUK RATA BAHAN A, BENTUK BULAT DAN DIAMKAN SELAMA 10 MENIT
- ADUK BAHAN B SAMPAI SETENGAH ELASTIS DAN DIAMKAN 15 MENIT
- BAGI ADONAN A MENJADI 15 BAGIAN, KEMUDIAN BULATKAN
- BAGI ADONAN B 15 BAGIAN DAN BULATKAN
- GILING ADONAN B MEMANJANG
- LETAKKAN ADONAN A DI ATAS ADONAN B
- LIPAT SEPERTI AMPLOP, GILING TIPIS ADONAN MEMANJANG, GULUNG KEMUDIAN TIPISKAN LAGI. ULANGI SEBANYAK DUA KALI, LAKUKAN HINGGA ADONAN HABIS. DIAMKAN 15 MENIT
- GILING ADONAN MOLEN MELEBAR. LETAKKAN PISANG DI TENGAH, KEMUDIAN BUNGKUS DENGAN KULIT. RAPIKAN.
- OLES DENGAN BAHAN OLESAN. LETAKKAN DI LOYANG YANG SUDAH DIOLES MARGARIN. OVEN 25 MENIT DENGAN SUHU 180 DERAJAT CELSIUS (SAMPAI KUNING KECOKELATAN)
- KELUARKAN DARI OVEN. OLES LAGI DENGAN BAHAN OLESAN DAN OVEN LAGI 5 MENIT



COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA

7

PISANG KARAMEL

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- PISANG
- GULA MERAH
- GULA PASIR
- AIR SEDIKIT

CARA MEMBUAT

- GORENG PISANG SEBENTAR
- LARUTKAN GULA MERAH DAN GULA PASIR DENGAN SEDIKIT AIR SAMPAI JADI KARAMEL
- MASUKKAN PISANG ADUK-ADUK HINGGA RATA
- SIAP SAJIKAN



COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA

8

BANANA CAKE KUKUS

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 150 GR PUTIH TELUR (DARI 4 BUTIR TELUR)
- 125 GR GULA PASIR
- 1/2 SDT SP (CAKE EMULSIFIER)
- 1/2 SDT VANILI POWDER
- 50 GR MENTEGA, DICAIRKAN
- 50 ML SANTAN
- 125 GR TEPUNG TERIGU
- 1 SDM MAIZENA
- 1 SDM SUSU BUBUK
- PERISA PISANG
- PEWARNA MAKANAN, KUNING TUA
- DARK CHOCOLATE

CARA MEMBUAT

KOCOK DENGAN MIXER

- PUTIH TELUR, GULA PASIR
- BERTAHAP DARI SPEED RENDAH HINGGA BERBUSA, LALU SPEED TINGGI HINGGA KENTAL

MASUKAN CAMPURAN

- TEPUNG TERIGU, MAIZENA, SUSU BUBUK, DAN VANILA POWDER YANG TELAH DIAYAK
- ADUK DENGAN SPATULA, CUKUP SAMPAI RATA
- TUANGKAN MENTEGA CAIR, SANTAN DAN PERISA PISANG, ADUK BALIK PERLAHAN, HINGGA RATA DAN SOLID, PASTIKAN TIDAK ADA ENDAPAN CAIRAN
- TAMBAHKAN BEBERAPA TETES PEWARNA KUNING TUA, HINGGA WARNA YANG DIINGINKAN
- OLES CETAKAN DENGAN MARGARIN, TIDAK PERLU DITABUR TEPUNG
- PANASKAN KUKUSAN HINGGA BERUAP DENGAN API SEDANG. MASUKKAN ADONAN, KUKUS SELAMA 10 MENIT, HINGGA MATANG
- ANGKAT DAN KELUARKAN DARI CETAKAN
- OLES DENGAN DARK COOKING CHOCOLATE YANG TELAH DICAIRKAN, BERI MOTIF CORAK MIRIP PISANG. SAJIKAN



COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA

9

SAUTEED BANANA

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 1 BH PISANG CAVENDISH, UKURAN KECIL
- 1/2PCS UNSALTED BUTTER
- 2 SDM KEJU CHEDDAR (PARUT)

CARA MEMBUAT

- PANASKAN TEFLON, LALU MASUKKAN UNSALTED BUTTER.
- POTONG PISANG (JANGAN TERLALU TEBAL) DAN MASUKKAN KE TEFLON. PANGGANG BOLAK BALIK HINGGA HARUM DAN AGAK LEMBEK
- ANGKAT DAN TAMBAHKAN KEJU CHEDDAR DI ATASNYA
- SAJIKAN

COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA



10

PISANG MOLEN JAMAICA

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 10 BUAH PISANG ULI, BOLEH JUGA PAKAI PISANG RAJA
- 250 GR TEPUNG TERIGU SERBA GUNA
- 45 GR MENTEGA
- 1 BUTIR TELUR, KOCOK DAHULU
- 1/2 SDT BAKING POWDER
- 1/2 SDT VANILI BUBUK
- 2 SDM GULA PASIR
- GARAM SEJUMPUT
- AIR SECUKUPNYA

CARA MEMBUAT

- CAMPUR RATA TERIGU, GULA, GARAM, DAN BAKING POWDER LALU MASUKKAN MENTEGA, ULENI
- TAMBAHKAN TELUR, ULENI LAGI. KEMUDIAN MASUKKAN AIR SEDIKIT DEMI SEDIKIT SAMPAI ADONAN KALIS DAN TIDAK LENGKET. JANGAN SAMPAI KELEMBEKAN.
- DIAMKAN ADONAN SELAMA 15 MENIT DI SUHU RUANG
- ULENI LAGI ADONANNYA, BAGI TIGA BAGIAN, MASING-MASING BAGIAN DIBERI WARNA BERBEDA (MERAH, KUNING DAN HIJAU) LALU AMBIL SEDIKIT BAGIAN, GILAS TIPIS ATAU BISA JUGA PAKAI ALAT PEMBUAT MI, POTONG MEMANJANG DENGAN KETEBALAN SEKITAR 1 CM PADA MASING-MASING WARNA LALU GABUNGKAN, LILITKAN KE POTONGAN PISANG SAMBIL AGAK DITEKAN. LAKUKAN SAMPAI SEMUA TERBENTUK
- GORENG PADA MINYAK BANYAK DENGAN API SEDANG. SETELAH MATANG KECOKELATAN, ANGKAT DAN TIRISKAN



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**

11

PISANG KUKUS

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 3 BUAH PISANG UKURAN SEDANG
- 3 BUTIR TELUR
- 4 SDM GULA PASIR
- 1 BUNGKUS VANILI
- 6 SDM TEPUNG TERIGU
- 1/2 SDT SODA KUE
- 1/4 SDT GARAM
- 6 SDM MINYAK GORENG

CARA MEMBUAT

- BUANG KULIT DAN HALUSKAN PISANG
- SETELAH HALUS SISIHKAN TERLEBIH DAHULU
- CAMPURKAN TELUR, GULA PASIR, DAN VANILI. KOCOK SAMPAI GULA LARUT
- MASUKKAN TEPUNG TERIGU, SODA KUE DAN GARAM. ADUK HINGGA RATA
- MASUKKAN PISANG YANG TELAH DIHALUSKAN DAN ADUK HINGGA RATA
- MASUKKAN MINYAK GORENG. ADUK HINGGA RATA
- SIAPKAN LOYANG DAN OLESI DENGAN MINYAK ATAU MARGARIN
- TUANG ADONAN KE CETAKAN
- HENTAK-HENTAKKAN CETAKAN AGAR ADONAN TIDAK BERGELEMBUNG
- PANASKAN KUKUSAN SAMPAI AIRNYA MENDIDIH. JANGAN LUPA GUNAKAN KAIN PADA PENUTUP PANCINYA
- KUKUS ADONAN SELAMA 25 MENIT DENGAN API SEDANG
- TES KEMATANGAN DENGAN DITUSUK
- DINGINKAN DAN SELAMAT MENIKMATI



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**

12

PISANG GAPIT

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- PISANG YANG SUDAH MATANG
- GEPREK LALU PANGGANG DENGAN TEFLON YANG SUDAH DIOLES MENTEGA DENGAN API SEDANG
- LALU SISIHKAN

CARA MEMBUAT

KUAH PISANG

- 400 ML SANTAN
- GULA MERAH (SESUAI SELERA KEMANISAN)
- 1 LEMBAR DAUN PANDAN
- 1 SDT GARAM
- VANILI
- 1 SDM TEPUNG MAIZENA
- KEJU

CARA MEMBUAT

- PANASKAN AIR SANTAN BESERTA GULA MERAH + DAUN PANDAN
- MASAK HINGGA GULA HANCUR
- MASUKKAN GARAM, VANILI ADUK RATA DENGAN API KECIL
- LARUTKAN MAIZENA DENGAN SEDIKIT AIR, LALU MASUK KAN KE AIR SANTAN
- ADUK HINGGA MENGENTAL
- POTONG-POTONG PISANG YANG SUDAH DIPANGGANG
- LALU SIRAM DENGAN KUAH
- TABUR DENGAN PARUTAN KEJU
- SAJIKAN



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**

SIAPKAN PISANG KEPOK
SECUKUPNYA LALU KUKUS

BAHAN VLA

- 1 GELAS TEPUNG TERIGU
- 100 ML SANTAN KARA
- 6 GELAS AIR
- 1 GELAS GULA (SESUAI SELERA)
- 1 SDT GARAM
- 1 LEMBAR DAUN PANDAN

CARA MEMBUAT

- CAMPUR SEMUA BAHAN VLA (ADUK DENGAN WHISKER), MASAK DENGAN API SEDANG SAMBIL TERUS DIADUK, MASAK HINGGA MENDIDIH ATAU MELETUP-LETUP
- KUPAS DAN POTONG PISANG YANG SUDAH DIKUKUS, MASUKKAN KE DALAM MANGKUK, DAN SIRAM DENGAN VLA. SAJIKAN



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**

14

SANGGALA BALANDA BUTTER CHEESE

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 1 SISIR PISANG RAJA YANG SUDAH MATANG, KUPAS, SISIHKAN
- 3 BUTIR TELUR DIKOCOK LEPAS

ISIAN

- BUTTER SECUKUPNYA
- 1 PACK SEDANG KEJU CHEDDAR PARUT
- 1 SACHET SUSU KENTAL MANIS
- 2 SDM BUTTER

CARA MEMBUAT

- CELUPKAN PISANG KE DALAM KOCOKAN TELUR LALU GORENG DALAM MINYAK BANYAK DENGAN API SEDANG
- GORENG SAMPAI KECOKELATAN, LALU ANGKAT DAN TIRISKAN
- DALAM KEADAAN PANAS-PANAS, BELAH PISANG TANPA PUTUS PADA BAGIAN TENGAHNYA, BERI BUTTER DI DALAMNYA, LALU MASUKKAN KEJU CHEDDAR PARUT DI BAGIAN BELAHANNYA. BERI SUSU KENTAL MANIS DI ATASNYA SEPANJANG BELAHAN YANG DIISI KEJU TERSEBUT.
- LAKUKAN SEMUA SAMPAI SELESAI DIISI, SAJIKAN.



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**

15

PISANG KEJU

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 1 SISIR PISANG KEPOK 3/4 MATANG

TOPPING

- KEJU CHEDDAR PARUT SESUAI SELERA
- COKELAT MEISES CERES SESUAI SELERA
- KENTAL MANIS PUTIH SESUAI SELERA
- MINYAK SAYUR UNTUK MENGGORENG

CARA MEMBUAT

- POTONG SERONG PISANG KEPOK KURANG LEBIH SETEBAL 2 CM (JANGAN TERLALU TIPIS KARENA AKAN SULIT KETIKA MENGGORENG)
- PANASKAN MINYAK DENGAN API SEDANG, GORENG PISANG YANG SUDAH DIPOTONG-POTONG
- SETELAH PERMUKAAN BAWAH PISANG SUDAH AGAK KECOKELATAN, BALIK PISANG (PROSES MEMBALIK PISANG YANG DIGORENG HANYA SATU KALI, UNTUK MENGHINDARI TERLALU BANYAK MINYAK YANG MENYERAP)
- ANGKAT, TIRISKAN
- BERI TOPPING KEJU, COKELAT MEISES, DAN TERAKHIR KENTAL MANIS
- SAJIKAN SELAGI HANGAT



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**

16

NUGGET PISANG OATMEAL

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 100 GR PISANG AMBON YANG SUDAH RANUM
- 50 GR QUICK OATS
- 15 GR SUSU KENTAL MANIS
- 1 BUTIR TELUR
- 1 SDM GULA PASIR
- 20 GR TEPUNG TERIGU

BAHAN PELAPIS

- 4 SDM TEPUNG TERIGU LARUTKAN DENGAN AIR HINGGA KENTAL
- 5 SDM QUICK OATS

CARA MEMBUAT

- BLENDER SEMUA BAHAN UTAMA LALU KUKUS 15 MENIT HINGGA MATANG
- ANGKAT BIARKAN HANGAT SEBENTAR
- KEMUDIAN POTONG-POTONG DAN GULINGKAN PADA LARUTAN TEPUNG TERIGU DAN GULINGKAN LAGI DI QUICK OATS
- GORENG DALAM MINYAK PANAS SEBENTAR SAJA
- ANGKAT TIRISKAN LALU TARUH TOPING ATAU BISA DICELUPIN DI COKELAT LELEH



COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA

17

PISANG GORENG GULA MERAH

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- PISANG ULI ATAU PISANG KEPOK KUNING
- GULA MERAH BUBUK
- MINYAK GORENG

CARA MEMBUAT

- KUPAS PISANG
- PANASKAN MINYAK SAMPAI BENAR-BENAR PANAS
- GORENG PISANG DENGAN API KECIL, SAMPAI PISANG BERWARNA KUNING KECOKELATAN
- ANGKAT PISANG, LALU TIRISKAN
- LUBANGI PISANG DENGAN CARA PISANG DIBELAH DI BAGIAN TENGAH TETAPI JANGAN SAMPAI KE PERMUKAAN PISANG
- TABURI PISANG DENGAN GULA MERAH BUBUK
- PISANG GORENG SIAP DISAJIKAN



COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA

18

PISANG LUMER

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 4 BUAH PISANG KEPOK
- 1 BUNGKUS TEPUNG SERBA GUNA INSTAN PISANG GORENG
- TEPUNG PANIR SECUKUPNYA
- COKELAT BATANG SECUKUPNYA (POTONG-POTONG)

CARA MEMBUAT

- BELAH PISANG MENJADI DUA BAGIAN
- LUBANGI BAGIAN TENGAH PISANG DENGAN BANTUAN SUMPIT, LALU MASUKKAN COKELAT YANG SUDAH DIPOTONG-POTONG
- TAMBAHKAN TEPUNG SERBAGUNA DENGAN AIR HINGGA SEDIKIT MENGENTAL
- BALURI PISANG DENGAN TEPUNG DAN TABURI PANIR LALU GORENG DENGAN MINYAK PANAS
- PISANG GORENG LUMER SIAP DISANTAP

**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**



19

PISANG BAKAR KEJU

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 10 BUAH PISANG RAJA, KUPAS LALU PIPIHKAN
- MARGARIN SECUKUPNYA
- SUSU KENTAL MANIS SECUKUPNYA
- KEJU PARUT SECUKUPNYA

CARA MEMBUAT

- PANASKAN PANGGANGAN/TEFLON, BERI MARGARIN SECUKUPNYA, BAKAR PISANG DENGAN API KECIL HINGGA MATANG KEDUA SISINYA
- TATA DALAM PIRING, BERI TOPING SUSU KENTAL MANIS DAN KEJU PARUT DI ATASNYA
- SIAP DISAJIKAN

**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**



20

BANANA POM-POM

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- PISANG KEPOK
- TEPUNG TERIGU
- TEPUNG MAIZENA
- GULA SECUKUPNYA
- TEPUNG ROTI
- AIR
- MINYAK UNTUK MENGGORENG

CARA MEMBUAT

- POTONG PISANG KEPOK HORIZONTAL HINGGA MEMBENTUK BULAT-BULAT
- CAMPURKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MAIZENA DENGAN PERBANDINGAN (3:1), GULA DAN AIR SECUKUPNYA HINGGA MENJADI ADONAN CAIR
- SISAKAN TEPUNG TERIGU SEDIKIT UNTUK BAHAN BALUR
- BALURKAN PISANG DENGAN SISA TEPUNG TERIGU TADI, CELUPKAN KE ADONAN CAIR, BALURKAN DENGAN TEPUNG ROTI
- PANASKAN MINYAK, GORENG PISANG DENGAN API SEDANG
- JIKA SUDAH BERWARNA KUNING KEEMASAN ANGKAT, TIRISKAN
- SAJIKAN

COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA



21

PISANG AROMA

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- PISANG YANG SUDAH MATANG, LEBIH ENAK PAKAI RAJA
- KULIT LUMPIA
- 1 SDT COKELAT BUBUK
- 2 SDM GULA PASIR

CARA MEMBUAT

- POTONG PISANG SESUAI SELERA, BISA DISESUAIKAN DENGAN LEBAR KULIT LUMPIA
- CAMPUR COKELAT BUBUK DENGAN GULA PASIR
- MASUKKAN POTONGAN PISANG KE CAMPURAN GULA. RATAKAN
- AMBIL SATU LEMBAR KULIT LUMPIA. ISI DENGAN PISANG YANG TADI. LIPAT SESUAI SELERA. BISA DIGULUNG SAJA, LIPAT SEPERTI LUMPIA ATAU AMPLOP
- GORENG SAMPAI KULIT KECOKELATAN

COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA



22

PISANG KIPAS KRISPI

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 8 BUAH PISANG KEPOK
- 45 GR TEPUNG TERIGU
- 50 GR GULA PASIR
- 70 ML AIR
- TEPUNG PANIR SECUKUPNYA
- SEJUMPUT GARAM
- MINYAK GORENG

CARA MEMBUAT

- CAMPUR TEPUNG TERIGU, GULA PASIR, AIR. ADUK HINGGA RATA
- IRIS PISANG KEPOK 3-5 BAGIAN JANGAN SAMPAI TERPUTUS PADA BAGIAN BAWAHNYA
- LUMURI PISANG DENGAN CAMPURAN TEPUNG TERIGU TADI LALU TEPUNG PANIR. LAKUKAN HINGGA ADONAN HABIS
- PANASKAN MINYAK. GORENG PISANG HINGGA WARNANYA COKELAT KEEMASAN

COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA



23

BANANA MILK KRISPI

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 200 GR TEPUNG BERAS
- 100 GR TEPUNG TAPIOKA
- 130 GR GULA PASIR
- 800 ML SANTAN SEDANG
- 1/2 SDT GARAM
- 3 LEMBAR DAUN PANDAN, IKAT SIMPUL
- PISANG RAJA SECUKUPNYA
- DAUN PISANG SECUKUPNYA

CARA MEMBUAT

- REBUS JADI SATU SANTAN, GULA, GARAM, DAN DAUN PANDAN HINGGA GULA LARUT, DINGINKAN
- MASUKKAN TEPUNG BERAS DAN TEPUNG TAPIOKA KE DALAM LARUTAN SANTAN, ADUK HINGGA TIDAK BERGERINDIL
- MASAK ADONAN DI ATAS KOMPOR HINGGA MENGENTAL DAN TIDAK BERGERINDIL
- SIAPKAN DAUN PISANG, LETAKKAN ADONAN SECUKUPNYA BERI PISANG DI ATASNYA LALU TUTUP LAGI DENGAN ADONAN, KEMUDIAN GULUNG DAN LIPAT SISI ATAS BAWAHNYA
- KUKUS NAGASARI SELAMA 20 MENIT/HINGGA MATANG
- SEGERA DINGINKAN NAGASARI SUDAH MATANG AGAR LEBIH AWET DAN TIDAK BERKERINGAT



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**

24

NUGGET PISANG KEJU

25 RESEP
CEMILAN PISANG

BAHAN BAHAN

- 1 PISANG RAJA MATANG UKURAN BESAR
- 2 SDM TEPUNG TERIGU
- 1 BUTIR KUNING TELUR
- 1 SDT GULA PASIR
- 1 SDT SUSU KENTAL MANIS
- 2 SDM KEJU CHEDDAR PARUT
- AIR MATANG
- TEPUNG PANIR

CARA MEMBUAT

- HALUSKAN PISANG
- TAMBAHKAN KUNING TELUR, GULA PASIR, SUSU KENTAL MANIS, ADUK RATA
- TAMBAHKAN TEPUNG TERIGU, ADUK PERLAHAN SAMBIL TAMBAH AIR MATANG SEDIKIT-SEDIKIT
- MASUKKAN KEJU PARUT DALAM ADONAN, CAMPUR RATA
- AMBIL ADONAN DENGAN SENDOK, BALUT DENGAN TEPUNG PANIR SAMBIL DIBENTUK, GORENG DENGAN MINYAK, HINGGA KECOKELATAN
- TIRISKAN DAN SAJIKAN DENGAN TOPPING KEJU PARUT



COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA

25

PISANG SALE

**25 RESEP
CEMILAN PISANG**

BAHAN BAHAN

- PISANG RAJA SECUKUPNYA
- 250 GRAM TEPUNG BERAS
- 150 GRAM TEPUNG TAPIOKA
- 1 BUTIR TELUR AYAM
- 270 ML/SECUKUPNYA AIR
- VANILI BUBUK
- GARAM

CARA MEMBUAT

- KUPAS KULIT PISANG DAN BELAH JADI 2, TATA DI ATAS LOYANG
- PANGGANG DI DALAM OVEN HINGGA PISANG MENJADI AGAK KERING DAN KUNING KECOKELATAN
- CAMPUR SEMUA BAHAN KULIT KEMUDIAN ADUK RATA
- PANASKAN SECUKUPNYA MINYAK SAYUR
- CELUPKAN PISANG SALE KE DALAM BAHAN PENCELUP
- GORENG DGN API SEDANG HINGGA KERING DAN BERWARNA KUNING KECOKELATAN
- ANGKAT DAN TIRISKAN
- PISANG SALE HOMEMADE SIAP DINIKMATI
- SIMPAN DALAM WADAH KEDAP KEDAP UDARA ATAU PLASTIK AGAR KRIUKNYA TAHAN LAMA



**COCOK UNTUK
KUDAPAN KUMPUL
KELUARGA**