

# Homemade Snacks & Desserts

*ala* **XANDER'S KITCHEN**

625 K<sup>+</sup> followers Instagram



MeetBooks

**135  
RESEP  
PILIHAN**

Cake, Kue Kering,  
Kue Basah Tradisional,  
Snack Populer, Roti,  
Bubur Manis, Puding, Minuman,  
dan Sajian Segar Buah & Sayuran





# Homemade Snacks & Desserts *ala* **XANDER'S KITCHEN**

625 K<sup>+</sup> Followers Instagram



**Sanksi Pelanggaran Pasal 113  
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014  
tentang Hak Cipta'**

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

# Homemade Snacks & Desserts *ala* **XANDER'S KITCHEN**

625 K<sup>+</sup> Followers Instagram

**135  
RESEP  
PILIHAN**

Cake, Kue Kering,  
Kue Basah Tradisional,  
Snack Populer, Roti,  
Bubur Manis, Puding,  
Minuman, dan Sajian Segar  
Buah & Sayuran



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



**KOMPAS GRAMEDIA**

# Homemade Snacks & Desserts

ala **XANDER'S KITCHEN**

625 K<sup>+</sup> Followers Instagram

**135 RESEP** Pilihan Cake, Kue Kering, Kue Tradisional, Snack Populer, Roti, Bubur Manis, Puding, Minuman, dan Sajian Buah & Sayuran Segar

Oleh: Xander's Kitchen

GM 619205036

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Kompas Gramedia Building Blok I, Lt 5  
Jl. Palmerah Barat 29-37  
Jakarta Pusat 10270

Editor: **Intarina Hardiman**  
Foto: **Xander's Kitchen**  
Desain Grafis: **Mulyono**

Diterbitkan pertama kali oleh  
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama,  
Anggota IKAPI, Jakarta, 2019

ISBN: 978-602-06-3302-2  
ISBN DIGITAL: 978-602-06-3303-9

Hak Cipta dilindungi oleh Undang-undang.  
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau  
seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta  
Isi di luar tanggung jawab Percetakan

# DAFTAR ISI

## **PRAKATA** 9 **SEBELUM MEMULAI** 12

Tip Sukses Membuat Kue	13
Tip Sukses Membuat Kue Basah	17
Tip Sukses Membuat Pempek	20
Tip Sukses Membuat Roti	23
Tip Membuat Endapan Pandan	26
Bahan dan Peralatan	28

---

## **CAKE**

Bika Ambon	38	Egg Tart	52
Bolu Jadul	40	Sarang Semut	54
Bolu Pandan	42	Bolu Macan	56
Cake Potong Vanilla	44	Pandan Chiffon Cake	58
Bolu Tapai	46	Butter Cake	60
Marmer Cake	48	Lapis Legit	62
Zebra Cake	50	Cake Pisang	64

---

## **KUE KERING**

Cheese Stick	68
Halua Kenari	70
Kaastengel	72
Nastar Daun Jumbo	74
Nastar	76
Kue Sagu Havermut	78
Speculaas	80
Kue Semprit	82
Cereal Cinnamon Cookies	84
Putri Salju	86

## KUE TRADISIONAL GURIH

Bakwan Jagung	90
Combro	92
Jalangkote	94
Lalampa	96
Lemper Ayam	98
Panada	100
Uli Goreng	102
Codo Udang	104

---

## KUE TRADISIONAL MANIS

Amparan Tatak Pisang	108	Kue Lumpang	136
Bugis Mandi	110	Bolu Kukus Ubi Ungu	138
Cenil Saus Kinca	112	Bolu Kukus	140
Centik Manis	114	Kue Yet Yet Pandan	142
Dadar Gulung	116	Lapis Sagu	144
Gemplong	118	Lemet Singkong	146
Getuk	120	Misro	148
Klepon Ubi Ungu	122	Nagasari	150
Ketan Kuning Unti	124	Onde Onde	152
Kue Jongkong	126	Seri Muka	154
Kue Kacamata	128	Apem Gula Merah	156
Khamir	130	Serabi Kinca Durian	158
Kue Ku	132	Putu Ayu	160
Lapis Beras	134		

---

## JAJANAN & KUDAPAN

Cireng	164	Pempek Lenggang Panggang	178
Otak-Otak Bakar	166	Pempek Rebus Bangka	180
Pempek Adaan	168	Pempek Udang	182
Pempek Dos	170	Pempek Lenjer	184
Pempek Kapal Selam	172	Pempek Kulit	186
Siomay	174	Tteokpokki	188
Pempek Kapal Selam Udang	176		

## SNACK INDONESIA POPULER

Bakcang	192	Risoles Ragout Tuna	212
Bakso Tahu Goreng	194	Samosa	214
Jamur Goreng	196	Tahu Bunting	216
Bola Talas Udang	198	Sus Vla Durian	218
Beef Burger	200	Mochi Isi Kacang	220
Kroket Ubi	202	Pisang Epe	222
Lumpia Sayur	204	Pisang Bakar Cokelat Keju	224
Macaroni Schotel	206	Piscok	226
Martabak Telur	208	Waffle	228
Risoles Ragout Sapi	210		

---

## ROTI

Bakpao Ubi Ungu	232	Roti Sosis	248
Bakpao Isi Daging	234	Roti Tawar Santan Pandan	250
Donat Tanpa Ulen	236	Roti Manis	252
Donut Tapai	238	Roti Klepon	254
Homemade Pizza	240	Roti Keset Mocca	256
Roti Baso Sapi	242	Roti Keset Susu	258
Roti Goreng	244	Roti Sobek Keju	260
Roti Sobek Pandan	246	Mushroom Pizza	262

---

## BUBUR MANIS

Biji Salak	266
Bubur Kacang Hijau	268
Bubur Ketan Hitam	270
Bubur Sumsum	272
Kolak Pisang	274
Mango Sticky Rice	276
Pisang Santan Ala Thailand	278
Singkong Thailand	280
Bubur Pacar Cina	282

## **MINUMAN**

Es Biji Delima	286
Es Cendol	288
Es Kacang Merah	290
Es Kelapa Campur Campur	292
Es Siwalan	294
Wedang Ronde	296
Wedang Angsle	298
Wedang Rempah	300
Barley Drink	302

---

## **DARI BUAH DAN SAYURAN SEGAR**

Asinan Buah	306
Es Mangga	308
Asinan Betawi	310
Salad Buah	312
Setup Jambu Air	314

---

## **PUDING**

Puding Mangga	318
Puding Nutella	320
Puding Pandan Santan	322
Puding Gula Merah	324
Puding Kelapa Muda	326

<b>Tentang Penulis</b>	<b>328</b>
------------------------	------------

# PRAKATA

Segala puji dan syukur hanya bagi Tuhan, atas berkat-Nya saya masih diberi kesempatan untuk menyusun dan menyelesaikan buku ke-2 yang berjudul *Homemade Snacks & Desserts ala Xander's Kitchen* ini.

Beberapa bulan setelah peluncuran buku pertama saya, *Home Cooking ala Xander's Kitchen* pada Januari 2018 lalu, kembali saya mendapat tawaran untuk menyusun buku ke-2 yang berisi resep-resep *cake*, roti, Pempek, dan aneka makanan lainnya yang selama ini saya bagikan di akun Instagram @xander'skitchen.

Buku ke-2 dijadwalkan terbit sebelum Lebaran 2018. Terus terang saya merasa tidak siap karena waktu yang terlalu singkat. Mengumpulkan resep, membuat kue, melakukan foto ulang bukan perkara mudah karena saya mengerjakannya mengikuti *mood* yang kadang naik, kadang turun hahaha ...Saya ingin mengerjakan segala sesuatunya tanpa beban, tanpa dikejar-kejar waktu supaya hasilnya maksimal. Kemudian buku dijadwalkan kembali untuk terbit Maret 2019, pokoknya sebelum Lebaran 2019, tapi lagi-lagi meleset dari jadwal.

Singkat cerita akhirnya buku ini selesai juga. Resep-resep di dalam buku sebagian besar berasal dari resep-resep keluarga, kebanyakan kue-kue dan makanan yang dulu sering dibuat mama. Ada juga resep dari teman dan sahabat keluarga.

Banyak makanan yang biasa kita santap di resto atau jajanan kaki lima bisa dengan mudahnya kita buat sendiri di rumah, tentunya lebih higienis dan irit dari segi biaya. Mengapa kita tidak mencoba membuatnya sendiri?

Teman-teman tidak perlu khawatir gagal mempraktikkan resep-resep di buku ini, karena sebelum dibukukan resep-resep ini sudah lebih dulu dicoba oleh ratusan bahkan ribuan *follower* saya di Instagram. Tidak sedikit yang memakainya buat acuan usaha kuliner. Tiap hari saya menerima banyak testimoni positif, dari *follower* Instagram saya yang mengirimkan foto hasil *recook*, *rebake* dan cerita-cerita bahagia mereka setelah sukses mempraktikkan resep-resep saya.

Resep-resep di buku ini antigagal, sangat mudah diikuti oleh pemula sekalipun. Bahasa di resep saya buat sedemikian rupa sehingga mudah dimengerti. Sebelum praktik, bacalah dulu beberapa tip yang saya bagikan di bagian pendahuluan. Tip-tip itu saya rangkum dari pengalaman jatuh bangun saya belajar sendiri, *sharing* dengan mama, teman, hasil membaca buku-buku, ilmu yang saya dapat selama kuliah dulu. Membaca tip-tip sebelum praktik akan mengurangi risiko kegagalan. Jadi, bagi pemula tidak usah takut untuk mencoba ya.

Tak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada suami, anak-anak, orangtua atas dukungan, doa dan cinta kasihnya yang luar biasa. Terima kasih kepada Mbak Nina @bundnina\_kitchen teman *sharing* selama ini. Terima kasih kepada Mbak Ricke, Ibu Fatmah Bahalwan NCC, dan Mbak Hesti Hakim dari blog beliau-beliau ini lah saya mendapatkan inspirasi dan belajar pertama kali. Terima kasih kepada rekan sesama Bhayangkari Bu Syahlan yang turut membagikan resep cetarnya. Terima kasih juga kepada Nora Huang yang tidak pelit membagi ilmu. Terima kasih kepada editor saya Mbak Intarina Hardiman yang banyak membantu saya pada proses penyusunan buku ke-1 dan ke-2 ini, serta tim Gramedia Pustaka Utama untuk kesempatan, masukan, motivasi, dan kerjasamanya sehingga buku ini dapat terwujud. Dan tentunya ucapan terima kasih tak terhingga saya kepada para *followers* IG @xander's kitchen yang selama beberapa tahun ini setia mendukung saya, terus memberikan doa-doa baiknya dan sabar menunggu buku ini terbit ....Kalian luar biasaa.

Harapan saya semoga buku ini dapat memberikan manfaat kepada lebih banyak orang lagi, memotivasi para ibu, remaja putri atau siapa pun yang membutuhkannya untuk kembali ke dapur, percaya diri menyiapkan sendiri sajian buat keluarganya...syukur-syukur bisa dijadikan pegangan membuka usaha kuliner.

Salam hangat,

Junita

Digital Publishing KG 2020

# SEBELUM MEMULAI...

Banyak orang beranggapan membuat roti, *cake*, Pempek, dan kue tradisional itu sulit. Memang sedikit berbeda dengan memasak di mana kita bebas berimprovisasi baik dari bahan maupun bumbu yang digunakan tanpa takut gagal, sebaliknya membuat roti, *cake*, Pempek, dan kue tradisional selain bahan-bahan harus ditimbang dengan tepat, kita juga harus menguasai teknik dan mengetahui tip dan trik untuk meminimalisir kegagalan.

Di bawah ini saya merangkum tip dan trik berdasarkan pengalaman sendiri, dari yang awalnya selalu gagal sampai sekarang saya lumayan bisa membuat aneka makanan tanpa gagal.

Tunggu apalagi, baca dulu tipnya dan segera praktikkan resep-resep dalam buku ini.

# TIP SUKSES MEMBUAT KUE



1. Di pasaran beredar 3 jenis tepung terigu. Untuk sukses membuat kue, kita harus menggunakan tepung terigu yang sesuai dengan jenis kue yang akan kita buat.
  - Tepung terigu protein rendah cocok untuk membuat *cake*, kue kering, dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi.
  - Tepung terigu protein sedang/serba guna cocok untuk membuat bolu, kue-kue tradisional, aneka makanan.
  - Tepung terigu protein tinggi cocok digunakan untuk membuat roti, mi, donat, bakpao.
2. Baca resep baik-baik secara keseluruhan, jangan sepotong-sepotong. Dengan membaca dan memahami resep akan menghemat waktu dan meminimalisir kesalahan dalam proses pembuatan kue.
3. Bahan-bahan untuk membuat kue harus bersuhu ruang. Gunakan telur segar, jangan gunakan telur dingin yang baru keluar dari kulkas untuk membuat kue. Telur dingin ketika dikocok dengan mikser tidak akan mengembang sempurna.



- Gunakan gula pasir yang butirannya halus (gula kastor) untuk membuat kue supaya gula mudah larut. Jika tidak ada, boleh menggantinya dengan gula pasir yang diblender.
- Timbang bahan-bahan dengan tepat. Saya sarankan menggunakan timbangan digital karena lebih akurat. Membuat kue berbeda dengan memasak. Jumlah bahan/bumbu dalam masakan bisa kita modifikasi sesuai selera tapi tidak demikian halnya dengan kue. Bahan-bahan untuk membuat kue harus ditimbang seakurat mungkin untuk menghindari resiko kue gagal.
- Alat-alat yang digunakan untuk membuat kue seperti mikser, wadah, *spatula* harus bersih, kering, dan bebas dari lemak. Pada kocokan putih telur yang terkena sedikit saja lemak tidak akan mengembang.
- Pengocokan telur harus diperhatikan sesuai resep. Kocok telur hingga mengembang, kental, berjejak tandanya adonan terlihat putih, kental, dan ketika mata mikser diangkat adonan akan jatuh meninggalkan jejak dan membentuk pola seperti pita. Untuk kue kering, mentega tidak perlu dikocok lama cukup 2-3 menit asal tercampur rata supaya cookies tidak melebar saat dipanggang.
- Dalam resep sering kali disebut aduk balik misalnya sewaktu mencampur tepung atau mentega cair ke dalam adonan. Masukkan bahan yang hendak dicampurkan secara bertahap. Jalankan *spatula* menyisir dari pinggir wadah hingga ke dasar wadah, angkat adonan balikkan/lipat ke depan. Lakukan berulang hingga bahan tercampur rata. Jangan mengaduk terlalu cepat atau kuat-kuat, aduk perlahan tapi mantap.
- Mencampur bahan kering seperti tepung terigu, maizena, susu bubuk, sebaiknya dicampur menjadi satu lalu diayak sekaligus. Masukkan bahan kering sedikit demi sedikit secara bertahap ke dalam adonan, sambil diaduk balik perlahan dengan *spatula* hingga rata. Jangan mengaduk berlebihan karena adonan bisa turun dan mencair mengakibatkan kue bantat.

10. Mencampurkan *butter* leleh ke dalam adonan sering kali menjadi penyebab kue bantat. Perlu diperhatikan saat melelehkan *butter* tidak boleh sampai mendidih. Gunakan api kecil saja. Jika *butter* sudah mencair sebagian, matikan api lalu aduk-aduk. Suhu panas akan melelehkan sisa *butter*. Tunggu hingga *butter* dingin atau hangat kuku baru mencampurnya ke dalam adonan. Masukkan *butter* leleh secara bertahap sambil diaduk balik dengan *spatula*, pastikan tidak ada cairan *butter* yang mengendap di dasar wadah atau *cake* akan bantat.



11. Mencampur putih telur ke dalam adonan juga harus bertahap dengan teknik aduk balik. Putih telur yang dimasukkan hanya busanya saja jika ada putih telur yang mencair di dasar wadah, jangan dimasukkan ke dalam adonan karena kue akan bantat.

12. Bahan-bahan tambahan lain seperti *baking powder*, soda kue, *emulsifier*, *cream of tartar* lazim dipakai dalam pembuatan kue. *Baking powder* dan soda kue dijual dalam berbagai merk fungsinya sebagai bahan pengembang dan merenyahkan kue. *Emulsifier* bentuknya seperti pasta misalnya merk SP fungsinya menstabilkan adonan kue supaya tidak mudah turun. *Cream of Tartar* fungsinya untuk menstabilkan kocokan putih telur tapi penggunaannya bisa diganti dengan 1 sdm gula pasir atau 1 sdm air jeruk nipis.

13. Gunakan loyang yang sesuai. Loyang yang kekecilan mengakibatkan adonan kue tumpah ke dalam oven sewaktu dipanggang sebaliknya jika loyang terlalu besar adonan kue susah mengembang dan kue menjadi pendek.

14. Supaya kue mudah dikeluarkan dari loyang, oles loyang dengan mentega atau margarin lalu taburi dengan tepung terigu tipis-tipis misalnya saat membuat *Butter Cake*, *Cake Marmor* pengecualian membuat *Chiffon Cake* loyang tidak perlu dioles apa-apa. Untuk kue kering sebaiknya loyang dioles margarin lalu alasi dengan kertas roti



supaya kue kering tidak menempel di loyang. Jika tidak ada kertas roti cukup oles loyang dengan margarin saja.

15. Panaskan oven lebih dulu sebelum memasukkan adonan kue 10-15 menit sebelumnya. Panggang kue dengan suhu yang tepat. Kenali oven Anda sebaik-baiknya sehingga Anda mengetahui misalnya dibagian mana oven Anda lebih panas, kapan harus memutar loyang supaya warna kuenya rata. Suhu dan waktu memanggang

pada resep tidak selalu menjadi patokan. Satu-satunya cara untuk mengenali oven Anda dengan sering-sering menggunakannya.

16. Pada saat memanggang, jangan membuka pintu oven karena perubahan suhu mendadak pada saat pintu oven dibuka mengakibatkan kue bantat. Kue matang biasanya ditandai dengan terciumnya aroma harum kue. Jika kue sudah matang pintu oven boleh dibuka, lakukan tes tusuk dengan memasukkan sebatang lidi ke dalam kue apabila lidi yg keluar terlihat bersih berarti kue sudah matang.
17. Begitu *cake* matang, segera keluarkan dari oven dan loyang lalu dinginkan di *cooling rack* supaya *cake* tidak menciut. Pengecualian pada kue kering dan *Chiffon Cake*. Kue kering yang baru matang dan masih panas teksturnya cenderung lembek dan rapuh, tunggu sampai kue dingin baru dipindahkan. Demikian halnya dengan *Chiffon Cake* ketika sudah matang jangan langsung dikeluarkan dari loyang tapi tangkupkan dulu loyang *Chiffon Cake* di atas leher botol sampai *cake* benar-benar dingin baru dikeluarkan dari loyang.

# TIP SUKSES MEMBUAT KUE BASAH



1. Kue Basah identik dengan kue tradisional misalnya kue-kue jajan pasar. Pada umumnya kue basah terbuat dari tepung beras, tepung terigu, tepung sagu, tepung hunkwe, tepung tapioka, tepung maizena, dan tepung ketan. Untuk menghasilkan Kue Basah yang berkualitas baik, pemilihan tepung harus diperhatikan. Pilih tepung yang masih baru, tidak berbau apek, tidak berketu, tidak menggumpal, dan tidak kedaluwarsa. Ayak tepung sebelum digunakan supaya tidak bergumpal sekaligus menyaring kotoran. Gunakan tepung terigu protein sedang untuk membuat berbagai macam Kue Basah.
2. Selain tepung, umbi-umbian segar juga sering menjadi bahan untuk membuat Kue Basah misalnya kentang, ubi jalar, dan singkong. Pilih umbi-umbian yang segar, tidak berlubang, tidak loyo atau busuk, dan tidak bertunas.
3. Santan adalah cairan yang paling sering dipakai dalam pembuatan Kue Basah. Untuk santan lebih baik menggunakan kelapa segar yang diperas sendiri. Pilih kelapa tua supaya banyak santannya. Parut dan peras kelapa dengan menambahkan air hangat. Sebaiknya kupas kulit



kelapa sebelum diparut supaya santan yang dihasilkan warnanya putih dan tidak merusak warna kue. Jika menggunakan santan dalam kemasan, tambahkan air hangat secukupnya supaya tekstur santan tidak terlalu kental.

4. Jenis gula yang sering dipakai dalam pembuatan Kue Basah adalah gula pasir dan gula merah atau gula jawa. Pilih gula pasir butiran halus yang berwarna putih bersih agar tidak merusak warna kue. Untuk gula merah sebaiknya disisir halus agar mudah larut. Jika gula merah dijadikan bahan saus/kinca sebaiknya rebus dan saring sebelum digunakan untuk menyaring kotorannya.
5. Gunakan telur yang segar untuk membuat kue. Ciri telur segar, tidak berbunyi saat diguncangkan, saat dimasukkan ke dalam air, telur akan tenggelam. Telur yang masih segar, bagian putih telurnya kental dan kuning telurnya berbentuk bulat utuh. Jangan menggunakan telur dingin yang baru keluar dari kulkas karena telur dingin sewaktu dikocok akan susah mengembang.
6. Jika kue dikukus dan menggunakan panci pengukus bulat, bungkus tutup kukusan dengan serbet atau kain bersih supaya uap air dari kukusan tidak menetes ke kue. Jika menggunakan panci pengukus persegi dengan tutup berbentuk segitiga yang disebut klakat, tutup kukusan tidak perlu dibungkus kain karena uap air dari kukusan akan turun ke sekeliling klakat bukan ke tengah sehingga kue yang dikukus tidak akan terkena tetesan air.
7. Untuk kue yang dikukus seperti Bolu Kukus, Bakpao. Masukkan ke dalam kukusan ketika kukusan sudah benar-benar panas dan beruap banyak supaya kue mekar sempurna. Jangan terlalu banyak meletakkan adonan yang akan dikukus dalam sekali pengukusan

karena akan mengurangi ruang gerak uap air sehingga kukusan kurang panas, akibatnya kue tidak akan mekar sempurna.

8. Kue-kue yang dibuat dengan cara direbus seperti Biji Salak, Klepon sebaiknya direbus pada saat air sudah mendidih supaya adonan kue tidak menjadi lembek dan pecah karena terendam lama. Tambahkan beberapa lembar daun pandan ke dalam air rebusan supaya kue menjadi harum.
9. Supaya kue-kue yang dibuat dengan cara digoreng tidak terlalu menyerap minyak, segera tiriskan kue setelah digoreng dan jangan meletakkannya bertumpukan.
10. Untuk kue yang diberi lapisan panir misalnya Risoles, Kroket, supaya lapisan panirnya tetap cantik, selesai adonan dipanir jangan langsung digoreng tetapi simpan di dalam kulkas selama 30 menit dengan begitu lapisan panir lebih merekat dan tidak mudah rontok sewaktu digoreng. Jangan lupa menyaring minyak sebelum memasukkan gorengan berikutnya supaya sisa-sisa remahan panir tidak mengotori gorengan yang baru.
11. Adonan Kue Basah biasanya akan mengendap saat didiamkan. Aduk dulu adonan agar tercampur rata baru kemudian menuangnya ke dalam cetakan.
12. Kue Basah terutama yang mengandung santan cenderung cepat basi dibanding kue lainnya. Supaya kue lebih awet sebaiknya rebus dulu santan hingga mendidih sebelum digunakan. Merebus santan jangan sampai mendidih besar, gunakan api kecil saja. Masak santan sambil diaduk-aduk pelan hingga santan mendidih dan tidak pecah. Tunggu hingga santan dingin baru dicampurkan ke adonan.



# TIP SUKSES MEMBUAT PEMPEK



1. Bahan baku utama pembuatan Pempek adalah ikan. Tenggiri adalah jenis ikan yang paling sering digunakan untuk membuat Pempek karena relatif mudah didapat. Pilih tenggiri betina karena dagingnya lebih *kejal* dibanding tenggiri jantan. Ciri tenggiri betina bentuk badannya pipih, gepeng, sedangkan tenggiri jantan badannya lebih bulat.

Selain tenggiri bisa juga menggunakan ikan lain untuk membuat Pempek, misalnya belida, gabus, alu alu, dan kakap merah. Pada umumnya ikan yang berdaging putih bisa dibuat Pempek. Pastikan memilih ikan yang benar-benar segar untuk membuat Pempek.

2. Ikan yang digunakan untuk membuat Pempek harus digiling halus. Daging ikan digiling tanpa menambahkan air. Menggiling daging ikan bisa menggunakan pirikan ikan atau *food processor*. Yang digunakan hanya bagian daging ikan yang berwarna putih, tanpa kulit. Daging ikan yang merah biasanya berada di bagian tengah badan ikan sebaiknya jangan diambil, sisihkan untuk membuat Pempek kulit. Jika daging ikan tercampur dengan daging yang merah, Pempek tidak akan berwarna putih dan nampak dekil.

3. Bahan yang tidak kalah penting dalam pembuatan Pempek adalah tepung sagu atau tapioka. Pilih kualitas yang baik, di pasaran dikenal dengan nama sagu tani. Pempek yang dibuat dengan sagu tani warnanya putih bersih sebaliknya jika sagu yang digunakan kualitasnya jelek, Pempek akan tampak dekil.

4. Pempek yang enak teksturnya tidak lembek. Pempek seharusnya kenyal tetapi juga lembut dan tidak alot. Putih telur dingin atau air es bisa ditambahkan untuk menambah kekenyalan Pempek.



5. Kandungan air pada ikan tidak sama apalagi ikan giling yang sebelumnya sudah dibekukan dalam *freezer*. Jika ikan terlalu basah kurangi takaran air dari resep.

6. Setelah ikan giling tercampur rata dengan air, garam, dan gula/ penyedap proses selanjutnya adalah menambahkan tepung sagu. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan *spatula* atau sendok kayu. Jangan menguleni adonan Pempek dengan tangan supaya Pempek tidak keras dan alot.

7. Untuk memudahkan membentuk Pempek terutama Pempek Lenjer, selalu balur tangan dan talenan dengan tepung sagu supaya adonan Pempek tidak lengket di tangan.

8. Untuk tes rasa, ambil sedikit adonan Pempek kemudian rebus sampai matang. Cicipi, jika kurang garam bisa langsung menambahkan garam ke dalam adonan Pempek atau masukkan saja garamnya ke dalam air untuk merebus Pempek.

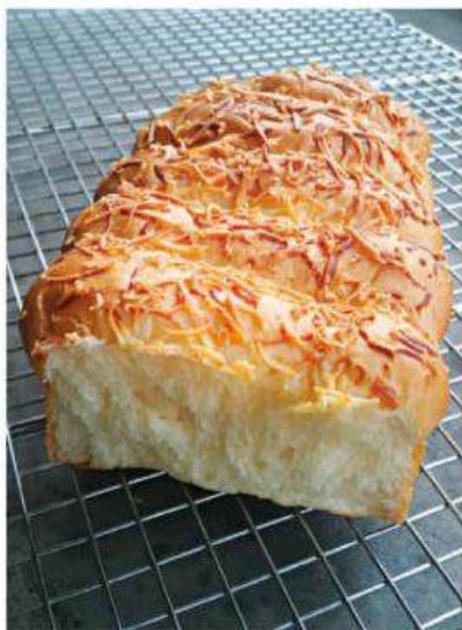
9. Pempek direbus dalam air mendidih, boleh ditambahkan minyak goreng dalam air rebusan supaya Pempek tidak lengket tapi ini tidak harus ya. Air untuk merebus Pempek tidak perlu mendidih besar supaya Pempek tidak mengembang berlebihan dan menjadi ciut setelah diangkat. Pempek yang sudah matang akan mengapung,



segera angkat dan tiriskan. Khusus Pempek Kapal Selam waktu perebusan lebih lama supaya telur di bagian dalam benar-benar matang.

10. Pempek biasanya disajikan bersama Cuko berwarna hitam yang terbuat dari gula batok. Orang Palembang menggunakan gula batok asli Palembang. Jika kesulitan mendapatkan gula batok Palembang, Cuko bisa dibuat dengan gula aren. Untuk rasa asamnya selain cuka bisa memakai asam jawa. Di Bangka selain Cuko hitam, Pempek biasa disajikan dengan cuka merah, sambal tauco, dan terasi.

# TIP SUKSES MEMBUAT ROTI

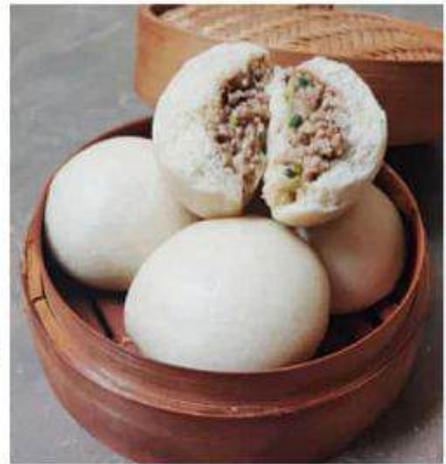


1. Kunci awal keberhasilan pembuatan roti adalah pemilihan bahan yang tepat. Gunakan tepung terigu protein tinggi untuk membuat roti. Merk yang umum di pasaran adalah Cakra. Tepung terigu protein tinggi menghasilkan roti yang volumenya tinggi sebaliknya memakai tepung terigu protein rendah, roti yang dihasilkan volumenya rendah. Saya biasa mencampur tepung terigu protein tinggi dengan tepung terigu protein sedang supaya roti yang dihasilkan empuk dan volumenya juga baik.
2. Fungsi ragi untuk mengembangkan adonan juga memberikan aroma pada roti. Ragi yang umum digunakan adalah ragi instan. Merk yang banyak di pasaran misalnya Fermipan. Pastikan ragi yang digunakan masih aktif. Pemakaian ragi bisa langsung dicampurkan ke tepung. Jika ragu ragi masih aktif atau tidak, bisa di-tes dengan cara mencampurkan  $\frac{1}{2}$  sdt ragi instan,  $\frac{1}{2}$  sdt gula pasir dengan  $\frac{1}{3}$  gelas air hangat. Diamkan sekitar 10 menit. Jika terlihat busa berarti ragi masih aktif sebaliknya jika tidak berbusa jangan digunakan lagi, ganti dengan ragi yang baru. Pemakaian ragi harus sesuai resep. Ragi yang terlalu banyak menyebabkan roti menjadi asam.



3. Air berfungsi untuk melarutkan bahan-bahan kering menjadi adonan. Selain air bisa juga memakai susu cair. Memasukkan air/susu cair jangan sekaligus, lihat adonannya kalau sudah cukup lembab air/susu cair tidak perlu dimasukkan semua karena adonan masih akan ditambah dengan *butter*. Setelah *butter* masuk apabila adonan dirasa masih kering baru lah sisa air dimasukkan. Adonan roti yang terlalu lembek karena terlalu banyak cairan akan susah kalis.
4. Garam berfungsi untuk memberi rasa, memperkuat jaringan *gluten* juga mengontrol fermentasi. Hati-hati saat mencampur garam ke dalam adonan roti, garam jangan bersentuhan langsung dengan ragi karena akan mengakibatkan ragi mati. Masukkan garam terakhir bersama *butter* setelah bahan-bahan lain tercampur rata.
5. Gula memberikan rasa manis pada roti selain itu gula juga memberikan warna pada permukaan roti. Warna roti yang pucat bisa jadi karena kekurangan gula, sebaliknya terlalu banyak gula mengakibatkan roti mudah gosong. Gunakan gula pasir dengan butiran kecil/gula kastor untuk membuat roti agar mudah larut.
6. Telur memberi rasa gurih dan menambah nilai gizi pada roti. Roti yang memakai banyak kuning telur mengembang lebih lama dan bentuknya cenderung melebar. Selalu gunakan telur baru dan segar untuk menghasilkan roti yang baik.
7. *Butter* (mentega) dan margarin adalah lemak yang biasa dipakai dalam pembuatan roti. *Butter* terbuat dari lemak hewani sedangkan margarin dari lemak nabati. Fungsi *butter* dan margarin sama. Keduanya memberi rasa dan aroma pada roti tetapi *butter* memberi rasa dan aroma yang lebih baik dibanding margarin. Roti yang dibuat dengan *butter* lebih empuk, halus, dan harum. Supaya roti lebih ekonomis boleh mencampur *butter* dengan margarin.
8. Pada proses menguleni baik menggunakan *mixer* atau tangan, adonan roti bersentuhan dengan *mixer* dan tangan dalam waktu

cukup lama untuk menghindari adonan roti menjadi panas sebaiknya gunakan air es/susu cair dingin dalam pembuatan roti. Adonan roti yang panas menghasilkan roti yang kasar dan kering.



9. Adonan roti harus diuleni sampai benar-benar kalis elastis supaya mengembang sempurna dan roti yang dihasilkan empuk. Ciri adonan kalis elastis apabila adonan direntangkan terlihat selaput tipis transparan yang tidak mudah sobek.
10. Adonan roti harus didiamkan supaya mengembang, istilahnya difermentasikan. Pada saat fermentasi tutup adonan roti dengan *plastic wrap* atau kain serbet supaya permukaan adonan roti tidak kering. Lama proses fermentasi tergantung suhu, bila suhu hangat proses fermentasi lebih cepat. Adonan roti tidak boleh *over proofing* atau terlalu lama di diamkan. Adonan yang *over proofing* sewaktu dipanggang tidak akan mengembang lagi, roti menjadi keriput dan terasa asam.
11. Panaskan dulu oven sebelum memasukkan adonan roti. Oles permukaan adonan roti dengan kuning telur, susu cair atau campuran keduanya sebelum dipanggang supaya warna roti cantik. Setelah roti keluar dari oven panas-panas oles dengan *butter*, permukaan roti akan mengkilap, harum dan lembut.
12. Memanggang roti jangan terlalu lama, begitu roti matang langsung keluarkan dari oven. Roti yang dipanggang terlalu lama akan kering. Kadang orang bingung bagaimana mengetahui roti sudah matang atau belum. Kalau sudah tercium harum roti, tandanya roti mulai matang.
13. Untuk menjaga roti tetap empuk. Roti bisa disimpan dalam wadah kedap udara atau dibungkus plastik satu per satu. Pastikan roti dalam keadaan sudah benar-benar dingin sebelum dibungkus supaya roti tidak jamuran.

# TIP MEMBUAT ENDAPAN PANDAN

Resep-resep di dalam buku ini banyak menggunakan endapan pandan terutama pada resep-resep kue tradisional. Endapan pandan saya buat untuk menggantikan penggunaan pasta pandan buatan. Saya lebih suka menggunakan endapan pandan buatan sendiri karena rasa, warna, dan aromanya lebih natural dan harum menurut saya. Untuk mendapatkan warna yang lebih hijau tambahkan daun suji. Jika Anda tidak mempunyai endapan pandan, Anda boleh memakai pasta pandan yang dijual di toko bahan kue.

## CARA MEMBUAT ENDAPAN PANDAN



1. Siapkan 30 lembar daun pandan dan 15 lembar daun suji. Cuci bersih dan tiriskan. Iris-iris daun, masukkan ke dalam blender.



2. Tambahkan air matang secukupnya.



3. Blender daun pandan dan suji dengan air hingga halus.



4. Saring dan peras sarinya. Tampung dalam gelas atau botol kaca bersih.



5. Simpan di dalam kulkas, jangan dibekukan.



6. Biarkan air pandan mengendap hingga terlihat 2 lapisan. Buang lapisan air bening di atas endapan pandan, tuang pelan-pelan dengan memiringkan gelas.



7. Endapan pandan siap digunakan.

# BAHAN DAN PERALATAN



Kacang hijau kupas



Gula batu



Pacar cina



Daun suji



Beras ketan putih



Beras ketan hitam



Tepung Hun Kwe



Daun pandan



Umbi-Umbian



Gula Merah



Kelapa Tua



Gula Batok



Tepung Ketan



Tepung Beras



Tepung Sagu/Tapioka



Tepung Terigu  
Protein Sedang



Tepung Terigu  
Protein Rendah



Tepung Terigu  
Protein Tinggi



Margarin



Keju Cheddar



Gula Palem



Butter (Mentega)



Gula Pasir



Susu Kental Manis



Ragi Instan



Emulsifier SP



Susu Cair Full Cream



Baking Powder



Pasta dan Esens



Soda Kue



Cokelat Bubuk



Tepung Maizena



Susu Bubuk Full Cream



Cetakan Kue ku



Spatula



Whisk



Jepitan Nastar



Rolling Pin



Kertas Roti



Cetakan Kue  
Putu Ayu



Sendok Ukur



Plastik Segitiga/  
Piping Bag dan Spuit



Cetakan Speculaas



Loyang Kue Kering



Loyang Lapis Legit



Penekan Kue Lapis Legit



Kuas



Cetakan Kue Putri Salju



Cup Kertas



Cucing



Timbangan Digital



Loyang Chiffon Cake



Mikser



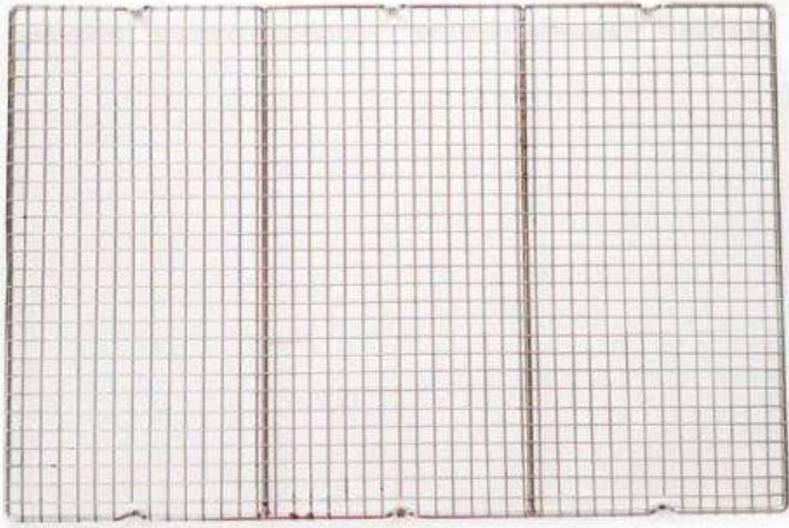
Loyang Tulban



Plastik Wrap



Silmat



Cooling Rack



Cetakan Kue Kering



Loyang Loaf



Parutan Keju





# Cake



# BIKA AMBON

Siapa yang tidak kenal Bika Ambon? Kue yang satu ini banyak penggemarnya dan menjadi oleh-oleh wajib dari Kota Medan. Ciri khas Bika Ambon adalah teksturnya yang lembut bersarang dengan lubang-lubang kecil mirip sarang lebah. Membuat Bika Ambon tidak sesulit yang dibayangkan, baca baik-baik resep dan perhatikan tip pembuatannya...dijamin Anda berhasil membuatnya sendiri di rumah.

## BAHAN:

- 10 butir kuning telur
- 2 butir telur
- 400 ml santan kental matang (resep di bawah)
- 300 g tepung sagu tani/tapioka
- 300 g gula pasir

## BIANG:

- 1 sdm tepung terigu
- 6 sdm air hangat (bukan air panas)
- 1 bungkus ragi instan
- 1 sdt gula pasir

## SANTAN:

- 500 ml santan kental
- 6 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- ½ sdt garam
- Masak semua bahan untuk santan dengan api kecil sambil diaduk pelan. Saring, ambil santannya 400 ml.

## CARA MEMBUAT:

1. Campur jadi satu bahan biang. Aduk rata. Sisihkan.
2. Kocok telur dan gula dengan *mixer* sampai adonan kental dan mengembang.
3. Masukkan santan dan tepung sagu bergantian sampai habis. Gunakan mikser kecepatan rendah.
4. Masukkan biang yang sudah mengembang (tanda mengembang, timbul buih-buih pada biang). Aduk rata.
5. Pukul-pukul adonan dengan tangan atau centong kayu selama kurang lebih 15 menit. Adonan dipukul-pukul supaya seratnya bagus.
6. Tutup adonan dengan *plastic wrap*. Diamkan adonan selama 3 jam hingga berbusa. Aduk sebentar adonan sebelum dituang ke loyang.
7. Siapkan loyang persegi ukuran 18 cm X 18 cm, olesi loyang



dengan minyak tipis-tipis.  
Panaskan loyang dalam oven hingga benar-benar panas lalu tuang adonan.

8. Panggang adonan Bika Ambon di oven dengan suhu  $165^{\circ}\text{C}$ , pakai api bawah saja. Selama 30 menit pertama buka sedikit pintu oven, kemudian tutup rapat. Teruskan memanggang sampai matang. Pada 15 menit terakhir, pakai api atas supaya Bika Ambon cantik warnanya.

**TIP:**

- Pastikan ragi yang digunakan masih aktif,
- Olesi loyang dengan minyak dan loyang harus benar-benar panas sewaktu adonan Bika Ambon dituang.
- Gunakan api bawah dulu sampai kue mengembang dan serat-seratnya terbentuk sempurna baru nyalakan api atas untuk memberi warna kecokelatan pada permukaan kue.

# BOLU JADUL

Bolu yang satu ini layak dicoba. Membuatnya tidak sulit, bahan-bahannya mudah didapat, rasanya enak, ringan dengan tekstur yang lembut.

## BAHAN:

- 4 butir telur
- 4 butir kuning telur
- 100 g gula pasir
- 90 g tepung terigu protein rendah
- 10 g susu bubuk *full cream*
- 100 g *butter* (mentega), lelehkan

## BUTTERCREAM: (Kocok jadi satu sampai halus dan mengembang)

- 100 g *salted butter*
- 4 sdm susu kental manis
- 2 sdm sirup gula/*simple syrup*

## TOPPING:

- *Buttercream* secukupnya
- Meises cokelat secukupnya

## SIMPLE SYRUP (masak jadi satu sampai gula larut)

- 150 g gula pasir
- 150 ml air

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang, kental dan berjejak.

2. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk yang sudah diayak, aduk rata.
3. Masukkan mentega leleh sedikit demi sedikit. Aduk balik dengan *spatula*, pastikan tidak ada mentega yang mengendap di bawah.
4. Tuang adonan ke dalam loyang bulat diameter 22 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Panggang dengan suhu 170° C sampai matang.
5. Setelah bolu matang keluarkan dari loyang. Dinginkan.
6. Olesi *cake* dengan *buttercream* lalu taburi meises. Sajikan.

## TIP:

- Untuk *topping* bisa diganti sesuai selera misalnya keju *cheddar* parut.
- Olesi bolu dengan *buttercream* ketika bolu sudah dingin supaya *buttercream* tidak meleleh.



# BOLU PANDAN

Bolu Pandan termasuk salah satu kue klasik yang banyak penggemarnya. Perpaduan yang sempurna antara aroma pandan yang harum dan gurihnya santan. Banyak teman telah mencoba resep ini dan bahkan menjadikannya menu bakulan yang super laris.

## BAHAN:

- 8 butir telur
  - 225 g gula pasir
  - 200 g tepung terigu protein sedang
  - 25 g tepung maizena
  - 150 ml santan kental
  - 30 ml endapan pandan
  - 20 ml minyak goreng
  - Sejumput garam
5. Tuang adonan kue ke dalam loyang tulban diameter 26 cm yang sudah dioles margarin dan ditaburi terigu tipis-tipis.
  6. Panggang dalam oven dengan suhu 170° C selama 50 menit (suhu sesuaikan dengan oven masing-masing).

## CARA MEMBUAT:

1. Di dalam panci masak santan, endapan pandan, dan garam sambil diaduk hingga mendidih. Sisihkan.
2. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang, kental berjejak.
3. Masukkan terigu dan maizena yang sudah diayak secara bertahap, aduk balik dengan *spatula*.
4. Campur santan dengan minyak goreng. Aduk rata. Tuang sedikit demi sedikit ke dalam adonan. Aduk balik dengan *spatula*, pastikan tidak ada cairan yang mengendap di bawah.

## TIP:

- Satu resep ini menghasilkan Bolu Pandan ukuran besar. Jika ingin membuat 2 loyang gunakan loyang tulban ukuran 18 cm.
- Jika menggunakan pasta pandan saja, 30 ml endapan pandan di resep diganti dengan 30 ml santan kental jadi total santan yang digunakan 180 ml.



# CAKE POTONG VANILA

*Cake* potong ini lembut banget, rasanya mengingatkan saya akan *cake* zaman dulu yang dipotong kecil-kecil dan diberi aneka *topping*. Membuatnya sangat mudah, untuk rasa dan *topping* bisa disesuaikan selera. Yuk coba bikin sendiri di rumah.

## BAHAN:

- 4 butir telur
- 4 butir kuning telur
- 120 g gula pasir
- 80 g tepung terigu protein rendah
- 10 g tepung maizena
- 10 g susu bubuk *full cream*
- 100 g *butter* (mentega), lelehkan
- 1 sdt pasta vanilla

## TOPPING:

- *Buttercream* secukupnya
- Keju *cheddar* parut secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dan gula pasir dengan mikser sampai mengembang selama  $\pm$  15 menit.
2. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan tepung maizena yang sudah diayak. Aduk rata. Tambahkan pasta vanilla.
3. Masukkan mentega leleh sedikit demi sedikit. Aduk balik dengan *spatula*, pastikan tidak ada mentega yang mengendap di bagian bawah.
4. Tuang adonan kue ke dalam loyang persegi ukuran 22 cm x 22 cm x 7 cm yang telah dioles margarin dan dialas kertas roti. Panggang dengan suhu 170° C sampai matang (suhu disesuaikan dengan oven masing-masing).
5. Sesudah *cake* matang keluarkan dari loyang. Dinginkan.
6. Olesi *cake* dengan *buttercream*, taburi dengan keju parut. Potong-potong.



# BOLU TAPAI

Manis tapai, gurih *butter* (mentega), dan keju ternyata klop disatukan dalam Bolu. Pemakaian *butter* di resep ini tidak terlalu banyak seperti resep Bolu Tapai pada umumnya tapi yakinlah rasanya enak banget!

## BAHAN:

- 5 butir telur
- 150 g gula pasir
- 200 g tapai singkong
- 175 g *butter*, lelehkan
- 200 g tepung terigu protein sedang
- Keju *cheddar* parut, secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven dengan suhu 170° C.
2. Siapkan loyang tulban. Olesi dengan margarin dan taburi terigu tipis-tipis. Sisihkan.
3. Haluskan tapai singkong dan *butter* yang telah dilelehkan sampai benar-benar halus (boleh dimikser sebentar). Sisihkan.
4. Kocok telur dan gula pasir dengan mikser kecepatan tinggi sekitar 10-15 menit hingga mengembang.

5. Masukkan tapai singkong ke dalam kocokan telur secara bertahap. Aduk rata dengan *spatula*.
6. Masukkan terigu yang telah diayak, aduk rata.
7. Tuang adonan ke dalam loyang. Taburi dengan keju *cheddar* parut secukupnya.
8. Panggang di oven dengan suhu 170°C selama ± 50 menit hingga matang.

## TIP:

Gunakan tapai yang manis dan lembek tapi tidak terlalu basah. Tapai yang basah, terlalu banyak kandungan airnya membuat bolu menjadi bantat.



# MARMER CAKE

Dulu sewaktu masih tinggal dengan Mama, tiap Imlek, selain Lapis Legit Mama juga membuat Marmer Cake. Marmer Cake resep Mama ini teksturnya lembut, padat tapi *ngga* seret. Pemakaian *butter* (mentega) yang cukup banyak membuat Marmer Cake ini istimewa sekali rasanya.

## BAHAN:

- 10 butir kuning telur
  - 5 butir putih telur
  - 300 g *butter* (mentega)
  - 275 g gula pasir
  - 250 g tepung terigu protein rendah
  - 25 g tepung maizena
  - 2 sdm susu kental manis
  - 1 sdt pasta cokelat/cokelat bubuk secukupnya
4. Masukkan putih telur, kocok secara bertahap. Aduk balik dengan *spatula* hingga rata.
  5. Ambil  $\frac{1}{3}$  bagian adonan, campur dengan pasta cokelat, aduk rata.
  6. Siapkan loyang yang telah dioles margarin dan ditaburi terigu tipis-tipis. Tuang adonan putih dan cokelat ke dalam loyang berselang seling, kemudian buat motif marmer dengan bantuan sumpit.
  7. Panggang di oven dengan suhu  $170^{\circ}\text{C}$  selama  $\pm 50$  menit (suhu dan lamanya memanggang disesuaikan dengan kondisi oven masing-masing).

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok *butter* dan gula sampai lembut, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang. Tambahkan susu kental manis, kocok asal rata.
2. Dalam wadah terpisah kocok putih telur hingga *soft peak*.
3. Masukkan terigu dan maizena yang telah diayak ke dalam kocokan *butter*. Aduk balik dengan *spatula*.

## TIP:

Jika ingin *cake* yang lebih ekonomis dari segi bahan, *butter* boleh dicampur dengan margarin. Perbandingannya 1:1.



# ZEBRA CAKE

Zebra cake ini cantik sekali tampilannya, begitu dipotong tampak garis-garis seperti motif Zebra. Membuat motif seperti ini tidak sulit, cukup menuang adonan putih dan cokelat bergantian tepat di tengah loyang.

## BAHAN:

- 8 butir kuning telur
- 4 butir putih telur
- 150 g *butter* (mentega)
- 100 g margarin
- 200 g gula pasir
- 200 g tepung terigu protein rendah
- 30 g tepung maizena
- 20 g susu bubuk *full cream*
- 1 sdt pasta cokelat

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, margarin, dan gula pasir selama  $\pm$  5 menit. Lalu masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang.
2. Dalam wadah terpisah kocok putih telur hingga *soft peak*.
3. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk yang telah diayak ke dalam kocokan mentega. Aduk rata dengan *spatula*.
4. Tambahkan putih telur kocok secara bertahap. Aduk balik hingga rata.
5. Adonan dibagi dua sama banyak. Satu bagian dicampur dengan pasta cokelat, aduk rata.
6. Siapkan loyang bulat diameter 20 cm. Tuang adonan putih tepat di tengah-tengah loyang lalu tuang di bagian atasnya adonan cokelat. Lakukan terus berselang seling sampai adonan habis.
7. Panggang dalam oven dengan suhu  $170^{\circ}$  C selama  $\pm$  50 menit atau sampai matang.



# EGG TART

Egg Tart ini adalah salah satu jenis *pastry* favorit anak-anak saya. Kulit Egg Tart ini renyah dan *buttery*, enak sekali. *Filling*nya manis dengan aroma vanila, tidak amis telur. Sajikan dingin-dingin lebih nikmat.

## BAHAN:

### KULIT:

- 300 g tepung terigu protein sedang
- 1 sdm gula halus
- 1 butir telur
- 200 g *butter* (mentega)
- 1 sdm tepung maizena
- 2 sdm susu bubuk *full cream*

### FILLING:

- 4 butir telur
- 250 ml air
- 225 g susu kental manis
- 1 sdt pasta vanilla

### CARA MEMBUAT:

1. Kulit: Di dalam wadah campur semua bahan menjadi satu, aduk dengan sendok kayu hingga berbutir-butir. Adonan kulit jangan diuleni agar tidak keras. Padatkan adonan menjadi satu bulatan. Simpan adonan di kulkas selama 10 menit.
2. Olesi loyang bongkar pasang diameter 22 cm dengan minyak tipis-tipis. Gilas adonan kulit

dengan *rolling pin* lalu cetak pada loyang. Tusuk-tusuk dengan garpu.

3. Filling: Aduk semua bahan menjadi satu dengan *balloon whisk* hingga rata, saring.
4. Tuang *filling* ke loyang yang sudah dilapisi adonan kulit. Jika ada gelembung udara, tusuk dengan tusuk gigi supaya mulus.
5. Panggang di oven dengan suhu 160°C sampai matang.

### TIP:

- Adonan kulit jangan diuleni supaya tidak keras.
- Suhu oven jangan terlalu panas supaya *filling* pie tidak menggelembung.



# SARANG SEMUT

Resep Sarang Semut ini saya dapat dari Mama setelah beberapa kali Mama uji coba sampai mendapat takaran yang pas. Boleh dibilang resep Sarang Semut ini adalah resep kue yang saya bagikan, yang paling banyak dibikin ulang dan dipakai resepnya untuk teman-teman berjualan. Wajib dicoba.

## BAHAN:

- 500 g gula pasir
- 500 ml air panas
- 5 butir telur
- 150 g tepung terigu
- 150 g tepung tapioka
- 200 ml susu kental manis
- 200 g *butter* (mentega), dicairkan
- 1/2 sdt *baking powder*
- 1/2 sdt soda kue

## CARA MEMBUAT:

1. Karamel: Panaskan gula pasir di wajan. Gunakan api kecil, jangan diaduk biarkan sampai meleleh. Tuang air panas pelan-pelan, aduk sampai gula larut. Dinginkan.
2. Ayak terigu, tapioka, *baking powder*, dan soda kue. Sisihkan.
3. Campur telur dan susu kental manis. Aduk dengan *whisk* hingga rata.
4. Masukkan tepung yang sudah diayak ke dalam campuran telur tadi, bergantian dengan karamel

sampai habis. Aduk. Tambahkan mentega cair. Aduk kembali. Jika masih menggerindil. Saring.

5. Tuang adonan kue ke dalam loyang tulban yang sudah dioles mentega dan ditaburi tepung terigu tipis-tipis. Panggang dalam oven dengan suhu 175° C selama ± 50 menit atau sampai matang.

## TIP:

- Hati-hati pada saat membuat karamel jangan sampai karamel gosong karena kue akan menjadi pahit.
- Adonan Sarang Semut memang cair jadi tidak perlu khawatir apabila adonannya terlihat cair. Begitu dipanggang di oven, adonan dengan sendirinya akan memadat.



# BOLU MACAN

Bolu dengan motif macan, top sekali di Bangka. Jika berkunjung ke rumah kerabat keturunan Bangka pada hari raya pastilah tidak ketinggalan suguhan Bolu Macan. Biasanya Bolu Macan hanya terdiri dari 2 *layers* yaitu warna putih dan cokelat. Kali ini saya buat 3 *layers* dengan menambahkan pasta mocca, menurut saya dengan 3 *layers* motifnya makin mirip macan. Yuk coba bikin.

## BAHAN:

- 5 butir telur (pisahkan putihnya)
- 150 g *butter* (mentega)
- 100 g margarin
- 200 g gula pasir
- 200 g tepung terigu protein rendah
- 30 g tepung maizena
- 20 g susu bubuk
- 1 sdt pasta cokelat
- 1 sdt pasta mocca

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, margarin, dan gula pasir selama  $\pm$  5 menit, lalu masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang.
2. Dalam wadah terpisah kocok putih telur hingga *soft peak*.
3. Masukkan terigu, maizena, dan susu bubuk yang sudah diayak ke dalam adonan mentega. Aduk rata dengan *spatula*.
4. Tambahkan putih telur kocok secara bertahap. Aduk balik sampai rata.
5. Adonan dibagi tiga sama banyak. Satu bagian dicampur dengan cokelat bubuk/pasta cokelat, satu bagian dicampur pasta mocca. Aduk rata.
6. Siapkan loyang bulat diameter 20 cm. Tuang adonan putih tepat di tengah-tengah loyang lalu tuang di atasnya adonan cokelat. Tuang lagi adonan mocca di atasnya. Lakukan terus bergantian sampai adonan habis.
7. Panggang sampai matang dengan suhu  $170^{\circ}$  C selama  $\pm$  50 menit atau sampai matang.



# PANDAN CHIFFON CAKE

Aroma pandan asli dan kelembutan *cake* ini benar-benar bikin nagih. Bagi pecinta aroma pandan, *cake* ini wajib dicoba.

## BAHAN A:

- 4 butir kuning telur
- 85 ml santan kental + endapan pandan
- 40 ml minyak sayur
- 100 g tepung terigu protein rendah

## BAHAN B:

- 4 butir putih telur
- 100 g gula pasir
- 1 sdt air jeruk nipis
- Sejumput garam

## CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven suhu 160° C.
2. Dalam wadah, aduk bahan A dengan *whisk* hingga tercampur rata, masukkan minyak sayur terakhir hingga adonan terlihat licin dan tidak bergerindil.
3. Mikser putih telur, garam, dan air jeruk nipis hingga berbusa. Masukkan gula pasir secara bertahap. Kocok hingga *stiff peak*.

4. Campurkan kocokan bahan B ke adonan A secara bertahap, aduk balik dengan *spatula*.
5. Tuang adonan ke dalam loyang chiffon diameter 18 cm tanpa dioles apa pun.
6. Panggang selama ± 60 menit atau sampai matang (suhu dan lamanya disesuaikan dengan kondisi oven masing-masing).
7. Setelah matang, keluarkan dari oven lalu tengkurapkan loyang pada leher botol. Tunggu sampai benar-benar dingin baru keluarkan *cake* dari loyang.

## TIP:

Mencampur adonan kuning telur dan putih telur harus benar-benar rata supaya pori-pori *cake* halus tapi tetap diperhatikan jangan sampai *over mixed*, *cake* bisa bantat.



# BUTTER CAKE

Butter Cake ini enak sekali rasanya. Cakenya lembut, *moist* dengan aroma *butter* yang kuat. Beberapa saat setelah saya posting di Instagram, puluhan teman menyusul buat Butter Cake ini, hasilnya bagus-bagus dan *review*-nya semua bilang enak.

## BAHAN:

- 7 butir kuning telur
  - 3 butir putih telur
  - 225 g gula pasir
  - 2 sdm susu kental manis
  - 200 g tepung terigu protein rendah
  - 300 g mentega, cairkan
5. Panggang dalam oven dengan suhu 175 °C sampai matang. (suhu dan lamanya disesuaikan dengan kondisi oven masing-masing).

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dan gula sampai mengembang putih dan kental berjejak. Tambahkan susu kental manis. Kocok rata sebentar saja.
2. Masukkan tepung terigu yang telah diayak, aduk rata.
3. Tambahkan mentega cair bertahap, aduk rata, pastikan tidak ada cairan mentega yang mengendap di dasar adonan.
4. Tuang adonan ke dalam loyang tulban yang telah dioles margarin dan ditaburi tepung terigu tipis-tipis.

## TIP:

Perhatikan sewaktu mencampur *butter* cair ke dalam adonan, tuang *butter* (mentega) secara bertahap dan pastikan mentega tercampur rata tidak mengendap di dasar adonan.



# LAPIS LEGIT

Suguhan hari raya tidak lengkap tanpa Lapis Legit. Resep Lapis Legit yang saya bagikan ini adalah Lapis Legit Bangka yang adonannya masih menggunakan putih telur, berbeda dari Lapis Legit Pontianak yang *full* kuning telur saja. Yuk coba bikin di rumah, rasanya tidak kalah enak dari Lapis Legit Pontianak.

## BAHAN:

- 20 butir kuning telur
- 8 butir putih telur
- 500 g mentega
- 400 g gula pasir
- 5 sdm susu kental manis
- 200 g tepung terigu protein rendah
- 1 sdm susu bubuk *full cream*

## CARA MEMBUAT:

1. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 x 7 cm alasi dengan kertas roti, oles mentega. Panaskan oven suhu 180°C.
2. Kocok mentega dan gula pasir hingga lembut, masukkan kuning telur, kocok hingga benar-benar mengembang dan kental. Tambahkan susu kental manis, kocok rata.
3. Dalam wadah lain kocok putih telur hingga *stiff peak*.
4. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk yang telah diayak ke dalam kocokan kuning telur. Aduk rata dengan *spatula*.
5. Tambahkan kocokan putih telur secara bertahap, aduk lipat dengan *spatula* hingga rata.
6. Tuang kurang lebih 120 g adonan ke loyang, oven dengan api bawah hingga matang dan kecokelatan. Keluarkan loyang dari dalam oven. Matikan api bawah, lalu nyalakan api atas.
7. Tekan-tekan permukaan lapis pertama dengan alat khusus penekan Lapis Legit. Tuang lapisan berikutnya, panggang dengan api atas saja hingga berwarna kuning kecokelatan. Ulangi hingga adonan habis.
8. Setelah lapisan terakhir, panggang di oven dengan api atas dan bawah selama 10 menit hingga kue matang merata. Tutup bagian atas kue dengan aluminium foil supaya tidak gosong.

**TIP:**

- Jauhkan adonan Lapis Legit yang belum dipanggang dari oven supaya adonan lapis legit tidak mencair.
- Selalu timbang atau gunakan mangkuk yang sama untuk menakar adonan supaya tiap lapis ketebalannya sama.
- Aduk-aduk sebentar adonan sebelum dituang ke loyang agar tepung tidak mengendap.
- Jika permukaan kue menggelembung, tusuk sedikit dengan lidi lalu tekan perlahan dengan punggung sendok/alat khusus penekan Lapis Legit.



# CAKE PISANG

Punya pisang yang kematangan di rumah? Jangan dibuang yaa.... pisang matang yang kulitnya berbintik-bintik cokelat manis sekali rasanya, cocok dibuat Cake Pisang. Cake Pisang ini teksturnya lembut, *moist*, harum, dan terasa pisanginya. Cocok sekali buat teman minum teh.

## BAHAN

- 5 butir telur
- 150 g gula pasir
- 300 g pisang matang (tanpa kulit), haluskan
- 200 g tepung terigu protein rendah
- 25 g tepung maizena
- 25 g susu bubuk *full cream*
- 1 sdm bumbu spekek
- 100 g mentega, cairkan
- 50 ml minyak goreng

## CARA MEMBUAT

1. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang kental.
2. Tambahkan pisang yang telah dihaluskan secara bertahap gunakan mikser kecepatan rendah.
3. Masukkan terigu, maizena, susu bubuk, dan bumbu Spekek yang telah diayak secara bertahap. Aduk balik dengan *spatula* hingga merata.

4. Aduk mentega cair dengan minyak goreng lalu tuang secara bertahap ke dalam adonan. Aduk balik hingga merata. Pastikan tidak ada cairan yang mengendap di bawah adonan.
5. Tuang adonan ke dalam loyang tulban yang telah dioles mentega dan ditaburi terigu tipis-tipis.
6. Panggang dalam oven suhu 170° C sampai matang.

## TIP:

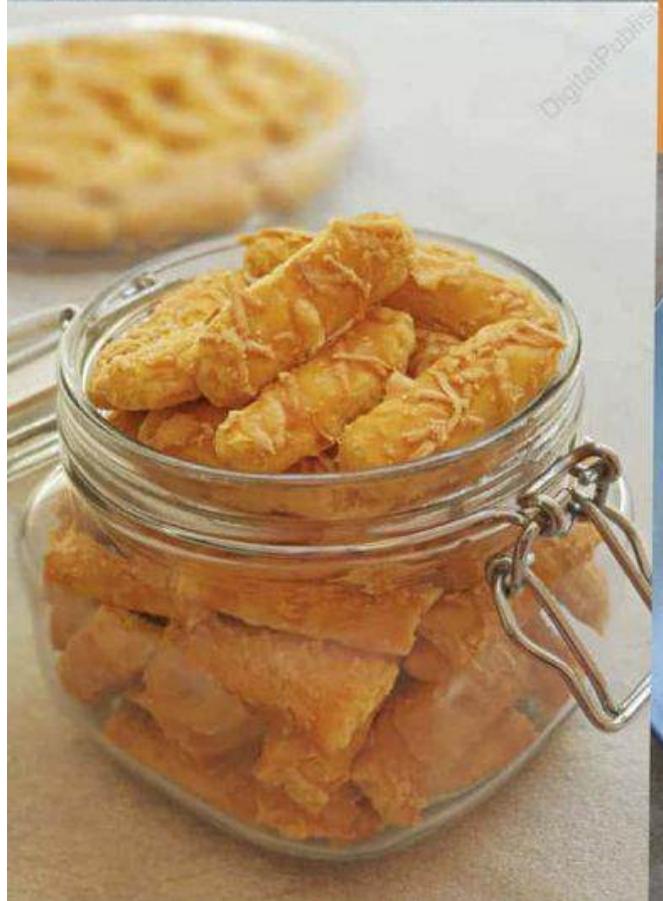
- Penggunaan gula pasir banyaknya sesuai selera, disesuaikan dengan tingkat kemanisan pisang. Gula pasir bisa diganti gula palem atau campur keduanya.
- Suhu oven jangan terlalu panas supaya bagian dalam cake benar-benar matang.







# Kue Kering



DigitalPublika.com

MeetBooks

# CHEESE STICK

Cheese Stick ini rasanya gurih dan *ngejuu* banget. Bahan-bahannya *simple* dan cara bikinnya mudah. Yuk bikin...anak-anak pasti suka.

## BAHAN:

- 250 g tepung sagu
- 2 butir telur
- 100 g keju *cheddar*, parut
- ½ sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung sagu, telur, keju parut, dan garam. Aduk hingga adonan dapat dibentuk.
2. Siapkan wajan, isi dengan minyak goreng. Ambil sedikit adonan, linting dengan telapak tangan, masukkan ke dalam minyak dingin.
3. Pindahkan wajan berisi adonan *cheese stick* ke kompor. Nyalakan api. Goreng *Cheese Stick* sambil diaduk-aduk hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat, tiriskan.
4. Setelah dingin, simpan *Cheese Stick* dalam wadah kedap udara.

## TIP:

- Ukuran telur dan kelembaban tepung tidak selalu sama. Masukkan dulu 2 butir telur ke dalam adonan, aduk rata. Ambil sedikit adonan, linting dengan telapak tangan, jika adonan dapat dilinting tidak perlu lagi menambahkan telur sebaliknya jika adonan terasa tidak menyatu, tambahkan lagi telur.
- Cheese Stick dibuat ukuran kecil-kecil saja karena pada saat digoreng akan mengembang. Cheese Stick yang terlalu besar susah kering pada saat digoreng.

Untuk ± 500 g



# HALUA KENARI

Halua Kenari mirip dengan ting ting kacang tapi dibuat dari kenari bukan kacang tanah. Rasanya manis dan gurih, cocok buat camilan.

## BAHAN:

- 500 g kenari
- 300 g gula merah
- 1 sdm gula pasir
- 100 ml air

## CARA MEMBUAT:

1. Kupas kulit kenari. Panggang kenari di oven sampai kuning kecokelatan.
2. Masak gula merah, gula pasir, dan air dengan api kecil sampai gula kental dan berambut. Matikan api.
3. Masukkan kenari panggang. Aduk cepat.
4. Selagi adonan masih hangat, bentuk bulat Halua Kenari sambil dikepal supaya padat. Lakukan sampai habis.

5. Letakkan Halua Kenari di atas loyang yang telah dialasi kertas minyak. Biarkan dingin.
6. Setelah dingin, bungkusi satu-satu dengan kertas minyak.

## TIP:

Bentuk Halua Kenari dalam keadaan hangat-hangat segera setelah kenari dimasukkan ke dalam larutan gula. Jangan dibiarkan dingin di wajan karena kenari akan mengeras dan susah dibentuk.

**Untuk ± 750 g**



# KAASTENDEL

Ini resep Kaastengel favorit saya. Saya tidak menggunakan *full* keju edam pada resep ini tapi memadukannya dengan keju *cheddar*. Hasilnya Kaastengel yang gurih, renyah, dan tidak terlalu asin. Layak dicoba.

## BAHAN:

- 250 g mentega
- 150 g keju *cheddar*, parut
- 100 g keju *edam*, parut
- 300 g tepung terigu protein sedang
- 25 g susu bubuk
- 1 butir kuning telur

## OLESAN:

- 3 kuning telur ditambah 1 sdm susu cair, kocok lepas

## TABURAN:

- Keju *cheddar*, parut

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan telur sebentar saja, asal tercampur rata. Masukkan keju *cheddar*, dan keju *edam*, aduk rata. Tambahkan terigu dan susu bubuk, aduk rata.
2. Gilas adonan kira-kira ketebalan 1 cm, oles dengan kuning telur, taburi keju *cheddar*, potong dengan *kaastengel cutter*.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 150° C sampai matang dan renyah (suhu oven disesuaikan dengan kondisi oven masing-masing).

Untuk ± 800 g



# NASTAR DAUN JUMBO

Resep Nastar Daun Jumbo ini saya dapat tidak sengaja, saya coba-coba menambahkan keju parut di adonan kulitnya ternyata hasilnya enak, gurih, dan renyah sesuai ekspektasi saya...

Penggemar nastar renyah harus coba yaa.

## BAHAN:

- 150 g *butter* (*mentega*)
- 50 g margarin
- 50 g gula halus
- 50 g keju *cheddar*, parut
- 3 butir kuning telur
- 30 g susu bubuk *full cream*
- 380 g tepung terigu protein rendah

## OLESAN:

- 3 kuning telur ditambah 1 sdm minyak goreng, kocok lepas

## SELAI NANAS:

- 4 buah nanas ukuran besar (kalau nanas ukuran sedang sekitar 6 buah)
- 200-250 g gula pasir atau sesuai selera

## CARA MEMBUAT:

1. Selai nanas:
  - kupas nanas. Buang matanya, parut nanas.
  - Masak nanas parut dalam wajan sampai airnya menyusut, aduk terus.
  - Tambahkan gula pasir. Gula pasir dimasukkan pada saat

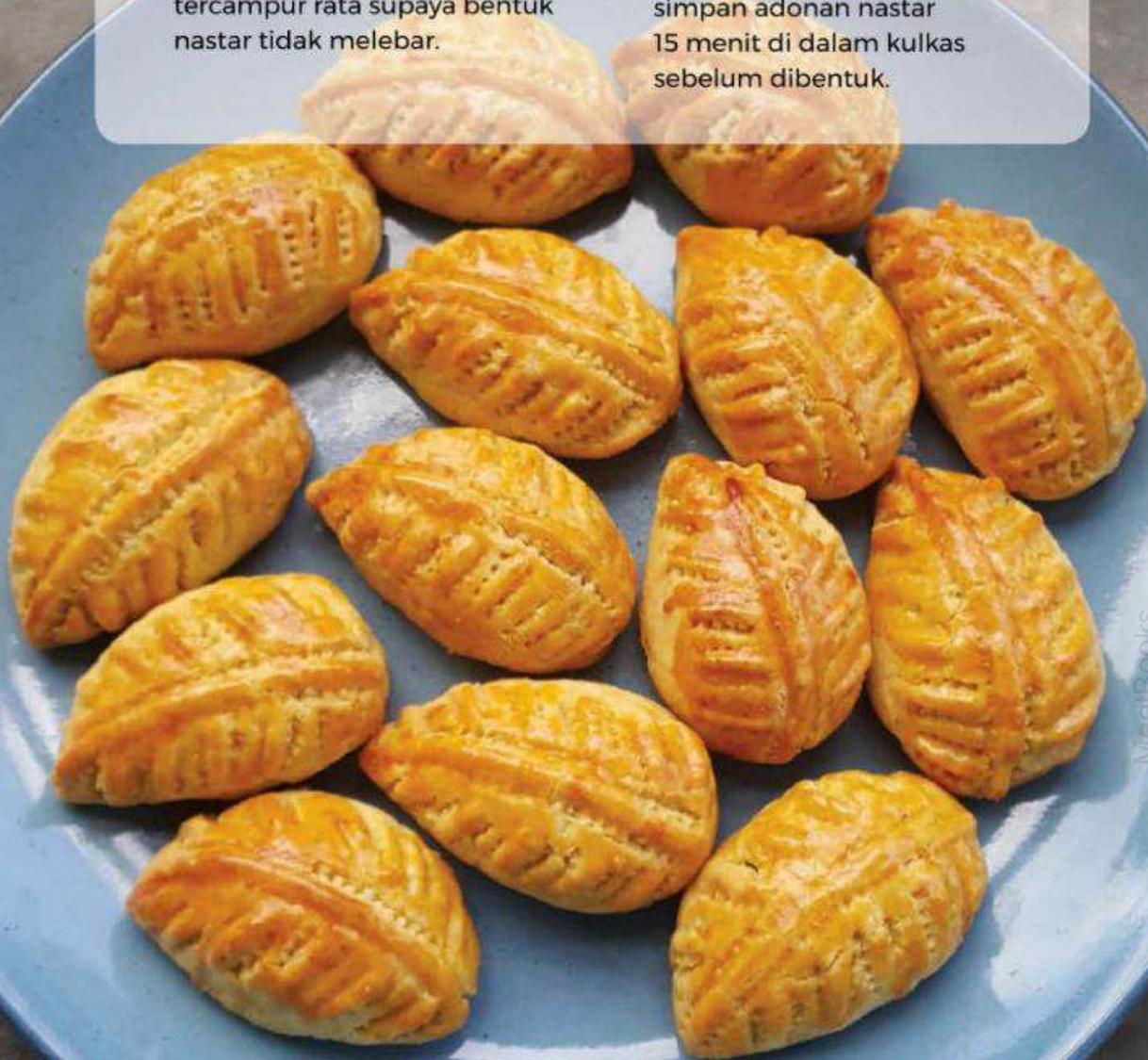
air nanas sudah habis. Masak terus sambil terus diaduk sampai mengental dan cukup kering.

2. Kocok mentega, margarin, gula halus, kuning telur, dan keju sebentar saja sekitar 2-3 menit.
3. Tambahkan susu bubuk, aduk rata.
4. Masukkan terigu, aduk sampai adonan bisa dipulung. Jika adonan masih lembek boleh ditambah terigu sedikit lagi.
5. Ambil kira-kira 30 g adonan kulit, isi dengan selai nanas @20 g. Bentuk daun, jepit menggunakan jepitan nastar. Lakukan sampai habis. Susun di loyang, beri jarak.
6. Olesi dengan kuning telur. Panggang dalam oven dengan suhu 150° C selama 30 menit atau sampai matang.

Untuk ± 1 kg

**TIP:**

- Mengocok *butter* (mentega) jangan terlalu lama, cukup asal tercampur rata supaya bentuk nastar tidak melebar.
- Jika adonan dirasa terlalu lembek boleh ditambahkan sedikit lagi terigunya atau simpan adonan nastar 15 menit di dalam kulkas sebelum dibentuk.



# NASTAR

Nastar yang satu ini enak banget rasanya. Lebaran tahun ini banyak teman di Instagram yang buat Nastar pakai resep ini, hasilnya semua suka. Resep saya dapat dari sepupu yang dulu jualan Nastar. Teksturnya lumer tapi ada sensasi renyahnya. Dan yang paling saya suka Nastar ini tidak meninggalkan rasa lengket di mulut. *Must try!*

## BAHAN:

- 200 g *butter* (mentega)
- 50 g gula halus
- 2 butir kuning telur
- 250 g tepung terigu protein rendah
- 25 g tepung maizena
- 30 g susu bubuk *full cream*
- Selai nanas secukupnya (lihat resep Nastar Daun Jumbo)

## OLESAN:

- 2 butir kuning telur ditambah 1 sdt minyak goreng, kocok lepas

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok sebentar mentega, gula, dan telur asal tercampur saja, kira-kira 2-3 menit.
2. Masukkan terigu, maizena, dan susu bubuk, aduk rata dengan *spatula*.
3. Ambil sedikit adonan kemudian isi dengan selai nanas. Bulatkan. Letakkan di loyang beri jarak.

4. Oles dengan kuning telur. Panggang dalam oven dengan suhu 150 °C sampai matang.
5. Setelah matang keluarkan dari oven. Dinginkan.

## TIP:

- Kocok *butter* (mentega) jangan terlalu lama supaya bentuk nastar tidak melebar.
- Jika suka Nastar yang lebih kokoh, *butter* (mentega) bisa dicampur dengan margarin.
- Panggang dengan suhu rendah saja, sesuaikan suhu oven masing-masing supaya Nastar tidak pecah.

Untuk ± 800 g



# KUE SAGU HAVERMUT

Resep kue Sagu Havermut ini favorit saya dan anak-anak. Ngga bakalan cukup makan satu. Tidak hanya keju tapi saya menambahkan havermut di dalam adonannya. Rasanya benar-benar enak... mesti coba.

## BAHAN:

- 400 g tepung sagu
- 2 lembar daun pandan
- 150 g mentega
- 180 g gula tepung
- 1 butir telur
- 50 g keju *cheddar* parut
- 50 g havermut, blender halus
- 100 ml susu cair

## CARA MEMBUAT:

1. Sangrai tepung sagu dan daun pandan dengan api kecil selama 10 menit. Angkat, dinginkan.
2. Kocok mentega dan gula hingga putih dan lembut. Tambahkan telur, kocok rata.
3. Masukkan keju dan havermut, aduk rata. Tambahkan tepung sagu secara bertahap, aduk rata. Tuang susu cair, aduk lagi hingga rata.

4. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang telah dipasang *spuit* bintang, semprotkan adonan bentuk panjang sepanjang jari telunjuk ke loyang yang telah diolesi margarin.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 160° C hingga matang.

## TIP:

- Sangrai tepung sagu supaya cookies lebih renyah.
- Jika adonan terlalu keras bisa ditambahkan susu cair sehingga adonan mudah *dispuit*.

Untuk ± 850 g



# SPECULAAS

Jika Anda penggemar aroma rempah, Anda wajib mencoba Speculaas. Cookies asal Belanda ini kental sekali aroma rempahnya. Umumnya Speculaas dicetak dengan bentuk kincir angin oleh sebab itu Speculaas dikenal juga dengan nama Windmill Cookies.

## BAHAN:

- 125 g *butter* (mentega)
- 100 g gula palem
- 1 butir kuning telur
- 225 g tepung terigu protein rendah
- 1 sdm bumbu spekek

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok *butter* dan gula palem hingga lembut. Masukkan kuning telur. Kocok rata.
2. Tambahkan tepung terigu dan bumbu spekek yang telah diayak. Aduk rata.
3. Cetak adonan sesuai selera, susun di atas loyang yang telah dioles mentega.
4. Panggang dalam oven suhu 160°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

Untuk ± 450 g



www.netbooks

# KUE SEMPRIT

Meskipun saat ini banyak *cookies* modern bermunculan, kue Semprit tetap jadi favorit saya. Rasanya manis, gurih, dan renyah. Khusus kue Semprit saya lebih suka yang rasa margarinnya lebih dominan dibanding *butter*, menurut saya kue Semprit dengan rasa margarin yang menonjol lebih enak dan terasa jadulnya he...he...he... apalagi yang dipanggang sampai kecokelatan... harum *bangett*...

## BAHAN:

- 200 g margarin
- 100 g *butter* (mentega)
- 200 g gula halus
- 3 butir kuning telur
- 450 g tepung terigu protein rendah
- 50 g tepung maizena
- 15 g susu bubuk

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok margarin, mentega, dan gula halus hingga lembut. Masukkan kuning telur, kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk yang telah diayak. Aduk rata dengan *spatula*.
3. Cetak adonan sesuai selera, susun di atas loyang yang telah dioles margarin.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 160° C hingga matang.

## TIP:

- Kue Semprit yang baru dikeluarkan dari oven jangan buru-buru dipindahkan karena tekstur kue cukup rapuh saat masih panas, tunggu sampai cukup dingin baru dipindahkan.
- Untuk memudahkan melepas kue dari loyang setelah dioles margarin alasi loyang dengan kertas roti.

Untuk ± 700 g



# CEREAL CINNAMON COOKIES

*Cookies* ini super renyah, rasanya enak dan harum rempah. Anak-anak saya suka banget lho.... Untuk variasi, *cookies* ini bisa juga ditambah *topping* sesuai selera.

## BAHAN:

- 200 g *butter* (mentega)
- 100 g gula halus
- 1 butir kuning telur
- 200 g tepung terigu protein rendah
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 75 g *cereal*

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula halus sebentar saja kira-kira 2 menit, tambahkan kuning telur, kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu dan kayu manis bubuk yang telah diayak, aduk rata dengan *spatula*. Tambahkan *cereal*, aduk kembali hingga rata.
3. Sendokkan adonan ke atas loyang yang telah dioles margarin. Pipihkan adonan dengan punggung sendok.
4. Panggang dalam oven suhu 150°C hingga matang.

## TIP:

- Suhu oven jangan terlalu panas supaya *cookies* renyah dan tidak mudah gosong.
- Setelah dikeluarkan dari oven, biarkan *cookies* tetap di loyang jangan terburu-buru dipindahkan karena *cookies* yang masih panas, rapuh dan mudah hancur. Tunggu sampai *cookies* mengeras baru dipindahkan dari loyang.

Untuk ± 750 g



# PUTRI SALJU

Siapa yang tak kenal Kue Putri Salju? Di hari raya Kue Putri Salju kerap dijadikan suguhan untuk para tamu. Kue Putri Salju yang satu ini rasanya enak sekalipun dimakan tanpa balutan gula. Teksturnya empuk dan rasanya gurih dari keju parut yang dipanggang. Yuk dicoba yaa

## BAHAN:

- 300 g *butter* (mentega)
- 100 g gula halus
- 2 butir kuning telur
- 400 g tepung terigu protein sedang
- 50 g tepung maizena
- 50 g keju *cheddar* parut

## PELAPIS:

- Gula donat

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula halus sekitar 2 menit, tambahkan kuning telur, kocok rata.
2. Masukkan keju parut, aduk rata. Masukkan tepung terigu dan maizena yang telah diayak. Aduk rata.
3. Cetak adonan sesuai selera, susun di loyang yang telah dioles mentega.
4. Panggang dalam oven suhu 150° C hingga matang.

## TIP:

Balur kue dengan gula donat ketika kue sudah benar-benar dingin supaya gula tidak meleleh.

Untuk ± 750 g







# Kue Tradisional Gurih



# BAKWAN JAGUNG

Pecinta Bakwan Jagung yang gurih dan awet renyahnya harus coba resep yang satu ini. Saya jamin setelah Anda mencobanya, tidak akan pindah ke lain resep.

## BAHAN:

- 3 buah jagung manis, sisir
- 7 sdm tepung terigu serbaguna
- 2 sdm tepung beras
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 8 butir bawang merah, iris halus
- 5 batang seledri, iris halus
- Garam, merica bubuk, air secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah campur jagung manis yang telah disisir dengan bahan lain kecuali air. Aduk rata.
2. Tuang air sedikit demi sedikit sampai didapat kekentalan yang pas.
3. Panaskan minyak dalam wajan. Sendokkan adonan Bakwan ke dalam minyak. Goreng hingga kecokelatan dan renyah, angkat, sajikan.

## TIP:

- Menggoreng Bakwan Jagung jangan dibolak-balik supaya hasil gorengan tidak menyerap minyak.
- Boleh saja jika ingin menambahkan telur ke dalam adonan Bakwan Jagung, tapi sebaiknya Bakwan Jagung disantap selagi hangat karena telur membuat Bakwan Jagung lebih cepat lembek setelah dingin.

Untuk ± 12 buah



# COMBRO

Combros dengan isi tumisan oncom pedas adalah salah satu gorengan favorit saya. Makin pedas makin joss ha.. ha... ha....  
Yuk bikin Combros sendiri.

## BAHAN:

- 500 g singkong, parut
- 100 g kelapa setengah tua, parut
- Garam secukupnya

## ISI:

- 2 bilah oncom, hancurkan
- 100 ml santan
- Cabai rawit utuh, secukupnya
- 1 batang daun bawang, iris halus
- Kemangi secukupnya
- Garam dan gula pasir secukupnya

## BUMBU DIHALUSKAN:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 15 buah cabai rawit

## CARA MEMBUAT:

1. Isi: Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan oncom, aduk rata. Tuangi santan, beri garam dan gula pasir. Tambahkan daun bawang, cabai rawit utuh, dan kemangi. Masak sampai bumbu meresap. Sisihkan.
2. Kulit: Campur singkong, kelapa parut, dan garam. Aduk rata.
3. Ambil sebagian adonan. Beri isi. Bentuk lonjong bulat.
4. Goreng Combros dalam minyak panas sampai matang.

Untuk ± 15 buah



# JALANGKOTE

Mirip dengan Pastel, Jalangkote adalah panganan khas Makassar.

Jika biasanya Pastel dinikmati dengan cabai rawit sebaliknya Jalangkote dicocol ke sambal cabai cair yang rasanya asam, pedas. Dengan resep di bawah ini Anda bisa membuatnya sendiri di rumah.

## BAHAN:

- 250 g tepung terigu serbaguna
- 1 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 30 g margarin
- 20 g minyak goreng
- 80 ml air
- ½ sdt garam

## ISI:

- 1 keping bihun, rebus dan tiriskan
- 2 batang wortel, potong dadu, rebus
- 1 buah kentang, potong dadu, rebus
- 1 batang seledri, iris halus
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 4 butir bawang merah, haluskan
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya

## SAUS SAMBAL:

- 20 bh cabai rawit, haluskan
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt cuka
- Garam, gula pasir, dan air secukupnya
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan air

## CARA MEMBUAT:

1. Kulit: Campur terigu, sagu, telur, margarin, dan minyak goreng. Aduk hingga rata. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk dan diuleni sebentar saja hingga adonan kalis. Gilas adonan hingga tipis dan cetak bentuk bulat. Kulit Jalangkote siap digunakan.
2. Isi: Tumis bumbu halus, masukkan wortel dan kentang rebus, aduk rata, tambahkan bihun, seledri, beri garam, gula, dan merica. Koreksi rasa. Angkat. Dinginkan.
3. Saus Sambal: Masak semua bahan hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena. Saring.
4. Ambil kulit Jalangkote, beri isian lalu tutup rapat. Pilin pinggirannya. Lakukan sampai habis.
5. Goreng Jalangkote hingga matang. Sajikan Jalangkote dengan sausya.

Untuk ± 10 buah



# LALAMPA

Lemper ala Sulawesi ini rasanya enak dan gurih dengan isian suwiran tongkol pedas berbumbu. Anda harus mencobanya.

## BAHAN:

- 500 g beras ketan, rendam 2 jam. Tiriskan
- 220 ml santan dari ½ butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- Garam secukupnya
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

## ISI:

- 500 g daging ikan tongkol
- Air jeruk nipis
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit, iris halus
- 1 lembar daun pandan, ikat simpul
- 1 ikat kemangi, petiki daunnya
- 1 batang daun bawang, iris

## BUMBU HALUS:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 6 buah cabai keriting merah
- 4 buah cabai rawit merah
- Seruas kunyit
- Seruas jahe
- Garam, gula pasir secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Buat Isi:
  - Bersihkan ikan tongkol beri garam, air jeruk nipis diamkan sebentar kukus matang. Suwir-suwir dagingnya. Sisihkan.
  - Tumis bumbu halus bersama bumbu daun kecuali kemangi sampai wangi. Beri garam dan gula secukupnya.
  - Masukkan ikan tongkol, aduk rata sampai bumbu meresap.
  - Sebelum angkat masukkan kemangi. Aduk sebentar. Siap digunakan.
2. Beras Ketan:
  - Kukus beras ketan selama 20 menit. Angkat. Pindahkan ke wadah lain.
  - Masak santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Tuang santan ke dalam ketan kukus tadi, aduk hingga santan habis terserap. Diamkan kira-kira 5 menit. Kukus kembali ketan lebih kurang 30 menit hingga matang. Angkat.



3. Ambil selembaar daun pisang, beri ketan, isi dengan ikan suwir di tengahnya tutup lagi dengan ketan. Padatkan bentuk lonjong. Lipat daun pisang, semat dengan lidi.
4. Bakar sebentar Lalampa, baru disajikan.

Untuk ± 20 buah

# LEMPER AYAM

Lemper ini enak sekali. Ketannya pulen dengan isi suwiran ayam dimasak opor. Tak perlu membeli, Anda bisa membuatnya sendiri di rumah.

## BAHAN:

- 500 g beras ketan, rendam 2 jam. Tiriskan
- 220 ml santan dari  $\frac{1}{2}$  butir kelapa
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- Garam secukupnya
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

## ISI:

- 1 dada ayam kampung
- 1 batang serai
- 3 lembar daun salam
- 250 ml santan
- Garam dan gula pasir secukupnya

## BUMBU DIHALUSKAN:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- $\frac{1}{2}$  sdt merica

## CARA MEMBUAT:

1. Kukus ketan selama 20 menit. Angkat. Pindahkan ke wadah lain.

2. Masak santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Tuang santan ke dalam ketan kukus tadi, aduk hingga santan habis terserap. Diamkan kira-kira 5 menit. Kukus kembali ketan lebih kurang 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Isi: Rebus dada ayam sampai empuk. Angkat, suwir halus daging ayam. Tumis bumbu halus bersama serai dan daun salam hingga harum, masukkan ayam suwir, aduk. Tuang santan, garam dan gula masak hingga santan mengering. Angkat.
4. Ambil selembar daun pisang, beri ketan, ratakan, taruh ayam suwir di tengahnya tutup lagi dengan ketan. Padatkan bentuk bulat lonjong. Lipat daun pisang, semat dengan lidi. Kukus kembali Lemper sekitar 15 menit. Angkat. Sajikan.

Untuk ± 20 buah



# PANADA

Panada adalah makanan khas Manado berupa roti yang dibentuk seperti Pastel diisi dengan suwiran ikan. Saya membuat adonan Panada ini dari modifikasi resep Killer Soft Bread, hasilnya lembut sekali

## BAHAN:

- 260 g tepung terigu protein tinggi
- 3 g ragi instan
- 1 butir telur + santan sehingga berat totalnya sekitar 160-180 g
- 30 g *butter* (mentega)
- 30 g gula pasir
- 2 g garam

## ISI:

- 500 g daging ikan tongkol
- Air jeruk nipis
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit iris halus
- 1 lembar daun pandan, ikat simpul
- 1 batang kemangi, petiki daunnya
- 1 batang daun bawang, iris

## BUMBU DIHALUSKAN:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 6 buah cabai keriting merah
- 4 buah cabai rawit merah
- Seruas kunyit
- Seruas jahe
- Garam, gula secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Buat Isi Panada:
  - Bersihkan ikan tongkol beri garam, air jeruk nipis, diamkan sebentar, kukus matang. Suwir-suwir dagingnya. Sisihkan.
  - Tumis bumbu halus bersama bumbu daun kecuali kemangi sampai wangi. Beri garam dan gula secukupnya.
  - Masukkan ikan tongkol, aduk rata sampai bumbu meresap.
  - Sebelum angkat masukkan kemangi. Aduk sebentar. Siap digunakan.
2. Campur telur dan santan, aduk rata.
3. Masukkan terigu, ragi, dan gula pasir, lalu uleni sampai kalis.
4. Masukkan mentega dan garam, lalu uleni lagi hingga kalis elastis.
5. Bagi-bagi adonan sama beratnya, lalu langsung diisi dan dibentuk. Biarkan hingga mengembang.
6. Goreng Panada sampai matang.

Untuk ± 10 buah



# ULI GORENG

Penganan dari ketan yang murah meriah ini biasa dijual di pasar tradisional. Saat ini makin sulit menemukan penjual Uli Goreng karena itu saya belajar membuatnya sendiri di rumah, ternyata mudah he..he..he

## BAHAN:

- 250 gram beras ketan, rendam 2 jam
- 120 ml santan dari ½ butir kelapa
- 150 g kelapa setengah tua, parut
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Kukus beras ketan selama 15 menit. Angkat.
2. Masak santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Tuang santan ke ketan kukus tambahkan kelapa parut. Aduk rata sampai santan terserap habis.
3. Kukus kembali ketan selama 30 menit sampai matang.
4. Panas-panas tumbuk ketan sampai halus.
5. Siapkan loyang atau nampan, alasi dengan plastik masukkan ketan yang telah ditumbuk tadi tekan-tekan sampai padat. Simpan 2 jam dalam lemari pendingin
6. Potong-potong ketan lalu goreng sampai kuning kecokelatan. Sajikan.

Untuk ± 10 buah



# GODO UDANG

Di rumah makanan sejenis bakwan disebutnya Godo Godo. Dulu papa saya yang sering buat Godo udang ini. Rasanya enak dan gurih dicocol cuka merah pedas manis.

## **BAHAN :**

- 200 gr udang ukuran kecil
- 150 gr tepung beras
- 1 butir telur ayam
- 1 batang daun bawang, iris halus
- Garam secukupnya
- 150 ml air

## **BUMBU YANG DIHALUSKAN :**

- 3 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 1 sdt merica

## **CARA MASAK :**

1. Dalam wadah campur tepung beras, udang, telur, daun bawang, garam dan bumbu halus. Aduk. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
2. Panaskan minyak di wajan, tuang satu sendok besar adonan. Goreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
3. Sajikan Godo Udang selagi hangat dengan cuka merah.

## **TIP:**

- Pakai udang ukuran kecil supaya lebih gurih rasanya, kulit udang boleh tidak dikupas.
- Menggoreng Godo Udang mulai dengan menuang adonan di pinggir wajan seperti menggoreng peyek, siram-siram dengan minyak panas sampai adonan lepas dari pinggir wajan teruskan menggoreng hingga matang.

Untuk ± 10 buah







# Kue Tradisional Manis



# AMPARAN TATAK PISANG

Kue ini berasal dari Kalimantan mirip dengan Nagasari hanya tidak dibungkus daun pisang melainkan dicetak dalam loyang.

Rasanya manis, lembut, dan gurih. Enak sekali. Yuk dicoba.

## **BAHAN:**

### **LAPISAN BAWAH:**

- 200 g tepung beras
- 25 g tepung sagu/tapioka
- 150 g gula pasir
- 6 buah pisang kepok, potong kotak
- 2 lembar daun pandan
- 700 ml santan dari 1 btr kelapa
- Sejumput garam

### **LAPISAN ATAS:**

- 50 g tepung beras
- 25 g tepung sagu/tapioka
- 25 g gula pasir
- 500 ml santan kental
- Sejumput garam

## **CARA MEMBUAT:**

1. Lapisan bawah:
  - Dalam wadah campur tepung beras, tepung tapioka, dan garam.
  - Panaskan santan, gula, dan daun pandan hingga mendidih. Tuang ke dalam campuran tepung. Aduk rata. Saring jika perlu.

- Siapkan loyang yang sudah diolesi minyak. Tuang 3/4 adonan. Kukus sekitar 20 menit.
- Campurkan potongan pisang dengan 1/4 adonan sisanya, lalu tuang ke atas adonan yang telah dikukus tadi. Kukus kembali sekitar 20 menit.

### 2. Lapisan atas:

- Dalam panci campur santan kental, tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, dan garam.
- Panaskan sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan adonan cukup mengental.
- Tuangkan ke atas kue lalu kukus kembali sekitar 30 menit sampai matang.

3. Angkat kue. Setelah dingin baru dipotong-potong.

**Untuk ± 10 potong**



# BUGIS MANDI

Dulu saya sering membeli kue ini dari penjual kue-kue Bangka. Belakangan saya tidak pernah lagi membeli karena sudah bisa membuatnya sendiri di rumah. Bugis Mandi ini kulitnya lembut, serasi sekali dipadukan dengan unti kelapa yang manis dan vla santan yang gurih. Layak dicoba.

## BAHAN:

### KULIT:

- 150 g tepung ketan
- 50 g kentang kukus, haluskan
- 120 ml santan kekentalan sedang
- 30 ml endapan pandan suji
- Sejumput garam

### ISI:

- 200 g kelapa setengah tua, parut memanjang
- 150 g gula merah, sisir
- 2 lembar daun pandan
- 100 ml air
- Garam secukupnya

### VLA SANTAN:

- 400 ml santan
- 30 g tepung beras
- 10 g tepung maizena
- Garam secukupnya
- 2 lembar daun pandan

## CARA MEMBUAT:

### 1. Kulit:

- Masak santan dan endapan pandan hingga mendidih. Sisihkan.

- Dalam wadah campur tepung ketan, kentang kukus dan garam, aduk rata.
- Tuang campuran santan hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni. Santan tidak perlu dihabiskan jika adonan sudah cukup lentur dan lemas.

### 2. Unti Kelapa:

- Masak air, gula merah, dan 2 lembar daun pandan hingga gula mencair. Angkat, saring, pindahkan ke wajan.
- Masak kembali air gula merah. Masukkan kelapa parut dan garam.
- Masak dengan api sedang hingga airnya habis. Matikan api. Unti siap digunakan.

### 3. Vla Santan:

- Ambil 200 ml santan, aduk dengan tepung beras dan maizena hingga rata. Sisihkan.
- Masak sisa santan dengan garam dan daun pandan. Tuang campuran santan dan tepung tadi. Masak sambil

diaduk hingga sedikit mengental. Angkat, matikan apinya.

4. Ambil sedikit adonan kulit, isi dengan unti kelapa. Bentuk bulat. Susun dalam wadah yang telah dioles minyak

goreng. Lakukan hingga habis. Kukus selama 10 menit. Buka kukusan, tuang vla santan. Kukus kembali selama 10 menit sampai matang.

**Untuk ± 12 buah**



# CENIL SAUS KINCA

Cenil ini salah satu jajan pasar favorit saya. Saya selalu menyukai kue-kue yang teksturnya sedikit kenyal. Di pasar-pasar tradisional di daerah dengan mudah kita temukan penjual Cenil dengan harga yang murah. Kalaupun tidak ada yang menjualnya, bisa kok membuatnya sendiri. Sangat mudah.

## **BAHAN:**

### **CENIL:**

- 150 g tepung sagu
- 125 ml air mendidih
- Pewarna makanan warna merah dan hijau

### **TABURAN:**

#### **(Kukus jadi satu 10 menit)**

- ½ butir kelapa setengah tua, parut
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

### **KINCA GULA MERAH:**

- 100 g gula merah, sisir
- 100 ml air
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- 1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air

### **CARA MEMBUAT:**

1. Kinca gula merah: Rebus gula merah, air, dan daun pandan hingga gula larut, saring. Masak kembali, tuang larutan maizena, aduk hingga mendidih dan mengental.
2. Biang: Ambil 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit

air, seduh dengan air mendidih. Aduk sampai kental.

3. Campur Biang dengan sisa tepung. Aduk-aduk, uleni sampai bisa dibentuk. Jika adonan terlalu lengket bisa ditambahkan tepung sagunya.
4. Bagi adonan menjadi 3 bagian, satu bagian diberi warna merah, satu bagian lagi warna hijau, yang satu bagian tidak usah diberi warna.
5. Ambil sejumput adonan, linting dengan telapak tangan. Lakukan hingga adonan habis.
6. Rebus Cenil dalam air mendidih hingga tampak transparan dan mengapung, tiriskan.
7. Gulingkan Cenil ke dalam kelapa parut. Sajikan dengan kinca gula merah.

### **TIP:**

Selain dengan saus kinca, Cenil juga enak dinikmati dengan taburan gula pasir.

**Untuk ± 4 porsi**



# CENTIK MANIS

Penampilan kue ini sangat cantik. Centik Manis biasa kita temukan di kue-kue tampah bersama jajan pasar lainnya. Saat ini kebanyakan Centik Manis dibuat menggunakan sagu mutiara, saya sendiri lebih menyukai Centik Manis dengan pacar cina.

## BAHAN:

- 120 g tepung hunkwe (1 bks)
- 50 g pacar cina
- 800 ml santan kental
- 125 g gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek-sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Rebus pacar cina hingga matang. Tiriskan, celup sebentar dalam air dingin hingga uap panasnya hilang. Tiriskan kembali.
2. Di dalam panci, campur santan, tepung hunkwe, gula pasir, garam, dan daun pandan. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mengental.
3. Masukkan pacar cina, aduk rata.
4. Ambil 2 sdm adonan, bungkus dengan daun pisang. Tunggu hingga uap panasnya hilang. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin lebih enak.

## TIP:

Kue Centik Manis bisa dibungkus dengan plastik. Saya memilih membungkus dengan daun pisang karena aromanya lebih harum.

Untuk ± 10 buah



# DADAR GULUNG

Dadar Gulung adalah salah satu kue khas Indonesia yang sering mengisi Kue Tambah. Rasa Dadar Gulung yang manis dan gurih membuat banyak orang menyukainya.

## BAHAN:

### KULIT:

- 125 g tepung terigu serbaguna
- 1 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 300 ml susu cair + endapan pandan suji
- 2 sdm mentega, cairkan

### UNTI KELAPA:

- 200 g kelapa setengah tua, parut panjang
- 150 g gula merah
- 2 lembar daun pandan
- 100 ml air
- Garam secukupnya

## CARA MEMBUAT:

### 1. Kulit:

- Dalam wadah campur tepung terigu dan tepung sagu, buat lubang di tengahnya masukkan telur dan mentega cair. Aduk dengan *whisk* sambil dituangi campuran susu dan endapan pandan. Aduk sampai adonan licin tidak bergerindil

- Panaskan wajan antilengket. Usapkan sedikit minyak goreng di wajan. Tuang 1 sendok besar adonan, buat dadar. Lakukan hingga adonan habis.

### 2. Unti Kelapa:

- Masak air, gula merah, garam dan 2 lembar daun pandan hingga gula mencair. Masukkan kelapa parut. Masak hingga air habis. Dinginkan

- ### 3. Ambil 1 lembar dadar, isi dengan unti kelapa. Lipat kanan kiri dadar lalu gulung. Sajikan.

## TIP:

Untuk mendapatkan kulit Dadar Gulung yang bopeng, adonan kulit dituang pada saat wajan sudah benar-benar panas.

**Untuk ± 8 buah**



# GEMBLONG

Penganan Gemblong termasuk jajan pasar yang dengan mudah bisa kita beli di pasar tradisional. Gemblong terbuat dari adonan tepung ketan putih yang digoreng dan diberi lapisan gula. Rasanya yang manis dan legit sangat cocok dinikmati dengan secangkir teh.

## BAHAN:

- 225 g tepung ketan putih
- 2 sdm tepung terigu protein sedang
- 200 g kelapa setengah tua, parut
- 1 sdt garam
- 150 ml air
- Minyak secukupnya untuk menggoreng

## PELAPIS:

- 100 g gula merah, sisir
- 50 g gula pasir
- 150 ml air
- 1 lembar daun pandan, sobek simpulkan

## CARA MEMBUAT:

1. Gemblong: Campur tepung ketan, terigu, kelapa parut, dan garam hingga rata
2. Tuangi air dan uleni hingga adonan kalis dan dapat dibentuk. Bentuk lonjong, pipihkan. Lakukan hingga adonan habis
3. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan
4. Pelapis: Masak gula merah, gula pasir, air, dan daun pandan sambil diaduk hingga gula mengental dan berambut
5. Masukkan Gemblong. Aduk rata. Matikan api. Aduk terus sampai gula mengkristal dan kering. Angkat, biarkan dingin

Untuk ± 10 buah



# GETUK

Saya sering dikasih singkong sama tetangga sebelah. Selain direbus dan digoreng, Getuk adalah olahan singkong favorit saya. Resep Getuk satu ini sangat mudah, tidak memerlukan cetakan untuk membuatnya. Cobain deh... Getuknya enak. Kuncinya pakai gula merah kualitas baik yaa..

## BAHAN:

- 500 g singkong, cuci dan kupas
- 100 g gula merah, cincang

## PELENGKAP:

- 200 g kelapa setengah tua, parut
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Kukus kelapa parut, daun pandan, dan garam selama 10 menit. Sisihkan.
2. Rebus singkong sampai empuk. Tiriskan.
3. Letakkan singkong rebus dalam wadah, hancurkan tapi jangan terlalu halus. Buang seratnya. Tambahkan gula merah, aduk sampai gula tercampur rata.
4. Olesi loyang dengan sedikit minyak goreng. Masukkan singkong dan tekan-tekan sampai padat. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
5. Potong-potong Getuk dengan pisau yang telah diolesi minyak. Taburi Getuk dengan kelapa parut kukus. Sajikan.

Untuk ± 10 potong



# KLEPON UBI UNGU

Saya suka Klepon apalagi kalau buat sendiri, saya isi gulanya banyak-banyak hi..hi..hi...Saya memakai ubi ungu untuk kulitnya. Hasilnya kulit Klepon yang lembut, tidak keras setelah dingin dan tampilannya juga cantik. Dicoba yaa...

## **BAHAN:**

- 300 g ubi ungu, rebus, haluskan
- 100 g tepung sagu
- Sejumput garam
- Air secukupnya untuk merebus Klepon
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## **TABURAN:**

### **(Kukus jadi satu 10 menit)**

- 1/2 butir kelapa setengah tua, parut
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## **BIANG:**

- 1 sdm peres sagu
- Air sepertiga gelas

## **ISI:**

- 2 keping gula merah, hancurkan, ditambah 1 sdm gula pasir, aduk jadi satu

## **CARA MEMBUAT:**

1. **Biang:** dalam panci campur sagu dan air. Aduk rata. Masak sambil diaduk sampai adonan menyatu dan terlihat transparan
2. **Kulit:** Campur ubi rebus yang sudah dihaluskan dengan sagu, biang, dan sejumput garam. Aduk rata sampai bisa dipulung.
3. Pulungi adonan bentuk bulat, buat lubang di bagian tengahnya, beri isi secukupnya. Bulatkan.
4. Didihkan air dan daun pandan di panci, rebus klepon sampai matang. Angkat.
5. Klepon yang sudah matang langsung digulingkan ke dalam parutan kelapa. Sajikan.

**Untuk ± 15 buah**



# KETAN KUNING UNTI

Di keluarga kami yang keturunan *Chinese* ada tradisi perayaan 1 bulan bayi. Jadi setiap keluarga yang memiliki bayi berusia 1 bulan biasanya mengirimkan antaran berupa makanan kepada teman dan kerabat dekat. Isi antaranya antara lain 1 ekor ayam, kue Apem Merah, kue Ku, telur merah, dan ketan kuning ini. Ketan Kuning Unti Kelapa ini enak banget deh, rasanya manis dan legit anak-anak saya juga menyukainya. Yuk cobain buat di rumah.

## BAHAN:

- 500 g beras ketan
- 220 ml santan
- 2 jempol kunyit, parut peras airnya
- 2 lembar daun pandan, sobek ikat simpul
- Garam secukupnya

## UNTI KELAPA:

- 200 g kelapa setengah tua, parut memanjang
- 1/2 sdt garam
- 150 g gula merah, sisir
- 100 ml air
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan selama 2 jam. Cuci bersih dan tiriskan. Kukus ketan dan daun pandan selama 15 menit. Angkat. Letakkan ketan dalam wadah.
2. Rebus 220 ml santan, air perasan kunyit, garam, dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk. Angkat.
3. Tuangkan santan ke dalam ketan, aduk hingga santan terserap habis lalu kukus kembali ketan selama 30 menit sampai matang.
4. Unti kelapa: Masak kelapa, gula merah, garam, air dan daun pandan dengan api sedang. Masak hingga airnya habis. Matikan api. Unti siap digunakan.
5. Cetak ketan kuning dengan cetakan kecil-kecil. Beri unti kelapa di bagian atasnya. Sajikan.

Untuk ± 10 buah



# KUE JONGKONG

Satu lagi jajanan kue khas Bangka adalah Kue Jongkong. Teksturnya lembut, rasanya manis, gurih dengan aroma pandan yang kuat. Kue Jongkong cocok disajikan untuk takjil di bulan Ramadan.

## BAHAN:

### LAPISAN BAWAH:

- 200 g gula merah, sisir halus
- 2 sdm gula pasir

### LAPISAN TENGAH (PANDAN SUJI HIJAU):

- 1 sdm tepung sagu
- 50 g tepung beras
- ½ sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 100 ml endapan pandan suji
- 1 sdm air kapur sirih
- 500 ml santan encer
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

### LAPISAN ATAS (PUTIH)

- 1 sdm tepung sagu
- 50 g tepung beras
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- 600 ml santan kental
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Masukkan 1-2 sdm campuran gula merah dan gula pasir ke dalam gelas atau mangkuk plastik kecil-kecil, sisihkan.

2. Buat lapisan tengah:

- Campur santan dengan garam, gula pasir, daun pandan, air kapur sirih serta endapan pandan suji. Aduk rata. Masukkan tepung sagu dan tepung beras, aduk rata.
- Lalu masak di atas api, aduk-aduk sampai mengental, angkat. Panas-panas tuang ke dalam mangkuk-mangkuk plastik berisi irisan gula merah hingga memenuhi setengah gelas.

3. Buat lapisan atas:

- Campur santan, daun pandan, garam, gula pasir, tepung beras, dan tepung sagu, aduk rata.
- Masak dengan api kecil sambil aduk hingga mengental. Angkat, tuang atas ke lapisan hijau. Tunggu uap panasnya hilang. Lalu simpan dalam lemari pendingin.

Untuk ± 6 porsi



Digital

350

ooks

# KUE KACAMATA

Kue kacamata dikenal juga dengan nama kue Mata Roda, kue Mata Kebo. Kue Kacamata berbahan dasar singkong yang diisi pisang lalu dikukus dan disajikan dengan parutan kelapa.

Rasanya manis, legit, dan gurih. Sekarang sudah jarang kita temukan penjual kue Kacamata. Jika ingin menikmatinya, saya membuatnya sendiri di rumah.

## BAHAN:

- 5 buah pisang kepok
- 500 g singkong
- ¼ butir kelapa setengah tua, parut
- 125 g gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- ½ sdt garam
- Pewarna kue warna kuning, hijau, dan merah
- Daun pisang dan lidi secukupnya untuk membungkus

## TABURAN:

### (Kukus jadi satu 10 menit)

- ½ butir kelapa setengah tua, parut
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Parut singkong, lalu campur dengan kelapa parut, gula pasir, vanili, dan garam. Bagi menjadi tiga bagian.
2. Masing-masing bagian diberi warna kuning, hijau, dan merah. Aduk rata.
3. Ambil selembar daun pisang, sendokkan adonan berwarna berdampingan sambil diratakan. Letakkan 1 buah pisang kepok di atasnya, gulung sambil dipadatkan. Bungkus seperti lontong, semat ujungnya dengan lidi. Lakukan hingga adonan habis.
4. Kukus di atas api sedang selama 30 menit. Angkat, buka daun pisangnya. Potong-potong.
5. Sajikan Kue Kacamata dengan bahan taburan.

Untuk ± 5 porsi



# KHAMIR

Kue Khamir atau sering disebut juga Kue Kamir adalah kue tradisional khas Pematang yang konon berasal dari Arab. Kue Khamir rasanya manis dan teksturnya empuk. Bentuknya bundar pipih dengan campuran tapai singkong di dalam adonannya.

Nikmat disantap hangat dengan teh atau kopi.

## BAHAN:

- 250 g tepung terigu protein sedang
- 1 butir telur
- 1 butir kuning telur
- 75 g tapai + 125 g gula pasir, aduk rata
- 2 sdm susu bubuk
- 1 sdt ragi instan
- Vanili dan garam secukupnya
- 250 ml santan hangat kuku
- 75 g mentega cair
- 1 sdt jintan hitam, haluskan

## CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan kering, telur dan tapai yang sudah diaduk dengan gula. Aduk rata.
2. Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan tangan, dikepok-kepok dengan tangan atau bisa juga menggunakan mikser.
3. Masukkan mentega cair. Aduk rata tambahkan jintan lalu kepok-kepok lagi selama 10 menit. Tutup dengan serbet basah lalu diamkan adonan selama kurang lebih 40 menit hingga mengembang.
4. Panaskan cetakan yang telah dioles mentega. Gunakan api kecil saja. Aduk-aduk adonan kue Khamir, tuang ke cetakan lalu tutup.
5. Bila bagian bawah sudah kecokelatan, balik. Tunggu hingga matang. Angkat. Sajikan.

Untuk ± 16 buah



# KUE KU

Sering juga disebut kue Tok, Kue Ku familiar di lingkungan keturunan Tionghoa karena sering disajikan di meja sembahyang atau antaran merayakan 1 bulan bayi. Kue Ku merupakan simbol panjang umur dan umumnya kue Ku dicetak berbentuk kura-kura berwarna merah.

## **BAHAN:**

### **KULIT:**

- 150 g tepung ketan
- 100 g kentang kukus, haluskan
- 150 ml santan kekentalan sedang, hangatkan
- 25 g gula pasir halus
- Sejumput garam
- Pewarna makanan warna merah

### **ISI:**

- 200 g kacang hijau kupas, rendam selama 2 jam
- 125 g gula pasir
- 150 ml santan kental
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

### **PELENGKAP:**

- Tepung terigu untuk taburan cetakan
- Minyak goreng untuk olesan
- Daun pisang, potong-potong untuk alas kue

## **CARA MEMBUAT:**

1. Isi: Tiriskan kacang hijau, lalu kukus hingga matang. Haluskan kacang hijau, gula, garam, dan santan menggunakan blender. Pindahkan ke panci, masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga adonan licin dan bisa dipulung. Bentuk menjadi bulatan-bulatan.
2. Kulit: Dalam wadah campur tepung ketan, kentang kukus, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Tuangi santan hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni. Santan tidak perlu dihabiskan jika adonan sudah cukup lentur dan lemas. Tambahkan pewarna merah aduk hingga warnanya rata. Bagi adonan menjadi bulatan-bulatan.
3. Siapkan cetakan kue Ku, taburi cetakan dengan terigu tipis-tipis. Bungkus adonan isi dengan adonan kulit. Cetak. Letakkan adonan kue Ku yang telah dicetak di atas daun pisang yang sudah dioles minyak. Lakukan sampai habis

4. Kukus kira-kira 10 menit hingga kue matang. Angkat kue Ku, olesi tipis-tipis permukaan kue dengan minyak goreng agar mengilap. Sajikan.

**TIP:**

- Jangan lupa menaburkan tepung terigu tipis-tipis ke

dalam cetakan kue ku supaya tidak lengket saat dicetak.

- Mengukus kue Ku jangan terlalu lama cukup 10 menit sampai matang. Mengukus terlalu lama mengakibatkan kue Ku melebar dan teksturnya hilang.

Untuk ± 15 buah



# LAPIS BERAS

Satu lagi variasi dari kue Lapis adalah kue Lapis Beras. Bahan utamanya adalah tepung beras, rasanya tidak kalah enak dari Lapis Sagu. Bagi Anda yang lebih menyukai kue Lapis dengan tekstur lembut sebaiknya mencoba resep ini.

## BAHAN:

- 1400 ml santan dari 2 butir kelapa
  - 500 g tepung beras
  - 50 g tepung sagu
  - 400 g gula pasir
  - 2 sdm susu kental manis putih
  - 150 ml santan dari ½ butir kelapa
  - 150 ml air pandan suji dari 30 lembar daun suji dan 15 lembar daun pandan, blender
  - 5 lembar daun pandan
  - Sejumput garam
4. Panaskan kukusan. Siapkan loyang bulat diameter 20 cm, olesi dengan minyak goreng tipis-tipis.
  5. Tuang 200 ml adonan putih ke dalam loyang. Kukus adonan kira-kira 5-7 menit per lapis. Tuangkan lagi adonan hijau di atasnya. Lakukan berselang seling hingga adonan habis.
  6. Kukus lapisan terakhir selama 15 menit, angkat, dinginkan.

## CARA MEMBUAT:

1. Masak 1400 ml santan, daun pandan, garam, dan gula pasir sampai gula larut. Sisihkan.
2. Aduk tepung beras dan tepung sagu. Tuang santan hangat sedikit demi sedikit, tambahkan susu kental manis. Aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian ditambah santan dan satu bagian lagi ditambah air suji. Masing-masing diaduk rata.

## TIP:

- Bungkus tutup kukusan dengan kain bersih supaya uap air tidak menetes ke kue.
- Pastikan lapisan kue sudah matang sebelum menuang lapisan berikutnya supaya warna kuenya tidak tercampur.
- Aduk dulu adonan kue sebelum dituang ke loyang supaya tidak ada tepung yang mengendap.

Untuk 1 loyang bulat 20 cm



# KUE LUMPANG

Kue Lumpang adalah kue basah yang cukup populer di Indonesia. Bentuknya unik dengan lesung di bagian tengah kue. Tekstur kue Lumpang kenyal dengan aroma pandan dan suji yang cukup kuat. Rasanya manis, cocok disajikan dengan kelapa parut yang gurih.

## BAHAN:

- 100 g tepung sagu
- 25 g tepung beras
- 50 ml endapan pandan suji
- 200 ml santan
- 100 g gula pasir
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## TABURAN:

### (Kukus jadi satu 10 menit)

- ½ butir kelapa setengah tua, parut
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, air pandan suji, gula, garam, dan daun pandan hingga mendidih, angkat, dinginkan.
2. Campur sagu dan tepung beras. Masukkan santan sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Jika ada gumpalan, saring.

3. Tuang ke dalam cetakan, Kukus sampai matang kira-kira 10-15 menit.
4. Keluarkan Kue Lumpang yang sudah matang. Sajikan dengan taburan kelapa parut kukus.

## TIP:

- Mengukus kue Lumpang harus dalam kukusan yang benar-benar sudah panas dan beruap banyak.
- Bungkus tutup kukusan dengan kain bersih supaya uap air tidak menetes ke kue.
- Selalu aduk lebih dulu adonan kue Lumpang sebelum menuangnya ke cetakan supaya tepung tidak mengendap.

Untuk ± 20 buah



# BOLU KUKUS UBI UNGU

Banyak sekali variasi Bolu Kukus. Kali ini saya membuat Bolu Kukus Ubi Ungu. Bukan hanya rasanya yang enak dan lembut, tampilannya juga cantik. Selamat mencoba.

## BAHAN:

- 200 g ubi ungu
- 200 g tepung terigu protein sedang
- 200 ml santan kental
- 175 g gula pasir
- 1 butir telur
- 1 sdt ragi instan
- 1/4 sdt vanili
- Sejumput garam

## CARA MEMBUAT:

1. Kukus ubi ungu hingga matang. Panas-panas lumatkan hingga halus.
2. Campur garam dan santan, aduk rata. Sisihkan.
3. Dalam wadah campur ubi, gula pasir, telur, ragi instan, dan vanili, aduk rata dengan *whisk*. Masukkan tepung dan santan bergantian, aduk hingga rata.
4. Tutup wadah dengan *plastic wrap*, fermentasi selama 1 jam.
5. Setelah 1 jam buka *plastic wrap*, aduk balik adonan dengan spatula.

6. Siapkan cetakan Bolu Kukus, alasi dengan cup kertas. Tuang adonan bolu kukus hingga penuh.
7. Kukus dengan api besar selama 20 menit hingga matang.

## TIP:

- Bungkus tutup kukusan dengan kain bersih supaya uap air tidak menetes ke bolu kukus.
- Mengukus Bolu Kukus harus dalam kukusan yang sudah benar-benar panas dan beruap banyak.
- Jangan membuka tutup kukusan sebelum Bolu Kukus matang.

Untuk ± 10 buah



# BOLU KUKUS

Membuat Bolu Kukus gampang-gampang susah ya. Dulu awal belajar bikin kue ya pernah juga Boku Kukusnya *mingkem*, tidak mau merekah hi..hi..hi.... Resep Bolu Kukus yang saya bagikan ini bahannya simpel, tanpa soda tapi dijamin mekar semua. Yuk dicoba.

## BAHAN:

- 1 butir telur
- 125 g gula pasir
- 150 g tepung terigu protein sedang
- 150 ml susu cair
- 1 sdt pasta vanila
- 1/2 sdt SP
- 1 sdt pasta cokelat

## CARA MEMBUAT:

1. Campur telur, gula pasir, tepung terigu, susu cair, dan pasta vanila. Kocok dengan mikser kecepatan tinggi selama 5 menit. Masukkan SP, kocok lagi hingga adonan putih dan kental
2. Ambil 1/3 adonan, tambahkan pasta cokelat. Aduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam cetakan Bolu Kukus yang telah dialasi cup kertas. Isi adonan putih 3/4 tinggi cetakan, tambahkan 1 sdm adonan cokelat di atasnya.
4. Kukus selama ±15 menit dengan api besar hingga matang.

## TIP:

- Adonan Bolu Kukus harus dikocok hingga benar-benar kental. Cirinya adonan menjadi berat saat dikocok.
- Isi adonan ke dalam cup kertas hingga penuh supaya Bolu Kukus merekah sempurna.
- Kukusan harus benar-benar panas dan beruap banyak.
- Jangan membuka tutup kukusan sebelum Bolu Kukus matang.

Untuk ± 10 buah



# KUE YET YET PANDAN

Kue Yet-yet adalah kue khas Bangka. Sekilas tampilannya mirip Ongol-ongol. Kue Yet-yet manis dan teksturnya kenyal, rasanya semakin nikmat dipadukan dengan parutan kelapa kukus.

## BAHAN:

- 200 g sagu tani
- 50 g tepung beras
- 100 ml air pandan suji, dari 20 lembar daun suji dan 10 lembar daun pandan diblender, saring
- 1 sdm air kapur sirih
- 125 g gula pasir
- 350 ml air
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- Sejumput garam

## TABURAN:

### (Kukus jadi satu 10 menit)

- 200 g kelapa setengah tua, parut
- 1 lembar daun pandan
- 1/2 sdt garam

## CARA MEMBUAT:

1. Campur sagu tani, tepung beras, air kapur sirih, dan garam. Sisihkan.
2. Rebus air pandan suji, gula pasir, daun pandan, dan 350 ml air hingga mendidih dan gula larut.
3. Panas-panas tuang rebusan air pandan ke dalam tepung, aduk cepat dengan *balloon whisk* hingga licin. Saring.
4. Tuang adonan ke dalam loyang persegi 18 cm yang telah dioles minyak dan dialasi plastik.
5. Kukus selama 45 menit sampai matang. Dinginkan.
6. Potong-potong kue Yet Yet, gulingkan ke dalam kelapa parut. Sajikan.

Untuk ± 10 potong



# LAPIS SAGU

Setiap ada acara di rumah misalnya ulang tahun, Mama selalu membuat kue Lapis Sagu, membuatnya menggunakan loyang bulat ukuran besar. Kue Lapis Sagu ini favorit seluruh anggota keluarga. Rasanya manis dengan aroma pandan yang kuat, teksturnya lembut dan kenyal. Enak sekali...

## BAHAN:

- 1400 ml santan dari 2 butir kelapa
- 200 ml endapan pandan suji
- 500 g sagu tani
- 400 g gula pasir
- 1,5 sdm susu kental manis putih
- Sejumput garam

## CARA MEMBUAT:

1. Masak santan, endapan pandan, garam, dan gula pasir sampai gula larut. Sisihkan.
2. Tuangkan santan yang telah dingin ke dalam sagu, aduk rata. Saring, tambahkan susu kental manis. Aduk rata.
3. Panaskan kukusan. Siapkan loyang bulat diameter 20cm, oles dengan minyak goreng tipis-tipis.
4. Tuang adonan ke dalam loyang. Kukus adonan kira-kira 5-7 menit per lapisan. Lakukan hingga adonan habis.
5. Lapisan terakhir dikukus selama 15 menit, angkat, dinginkan.

## TIP:

- Bungkus tutup kukusan dengan kain bersih supaya uap air dari kukusan tidak menetes ke kue.
- Pastikan lapisan kue sudah matang sebelum menuang lapisan berikutnya karena jika ada satu lapisan yang tidak matang sampai kue selesai dikukus tetap tidak akan matang.
- Potong kue ketika benar benar sudah dingin dengan pisau yang dilapisi plastik atau spatula plastik supaya tidak lengket.

**Untuk 1 loyang bulat 20cm**



# LEMET SINGKONG

Banyak sekali variasi kue tradisional atau camilan yang terbuat dari singkong salah satunya Lemet singkong. Lemet singkong yang manis dan legit disajikan hangat-hangat sesaat keluar dari kukusan, nikmat sekali.

## **BAHAN:**

- 1 kg singkong, parut
- ½ butir kelapa setengah tua, parut
- 350 g gula pasir
- 5 sdm gula merah, sisir
- 3 sdm tepung sagu
- Sejumput garam

## **CARA MEMBUAT:**

1. Dalam baskom, campur semua bahan jadi satu. Aduk rata.
2. Ambil setiap kali 2-3 sendok makan adonan, bungkusi dengan daun pisang, semat dengan lidi.
3. Kukus selama ± 20 menit sampai matang.

**Untuk ± 15 buah**



# MISRO

Misro adalah jajanan khas dari Jawa Barat terbuat dari parutan singkong yang diisi gula merah kemudian digoreng. Misro sering diujakan di gerobak pinggir jalan, biasanya pedagang Misro juga berjualan Combro. Membuat misro sangat mudah, bahan-bahannya juga murah meriah. Kita buat sendiri saja yuuk.

## **BAHAN:**

### **KULIT:**

- 500 g singkong, parut
- 100 g kelapa setengah tua, parut
- Garam secukupnya

### **ISI:**

- 2 keping gula merah, sisir halus
- 1 sdm gula pasir

## **CARA MEMBUAT:**

1. Isi: Campur gula merah dan gula pasir. Aduk rata.
2. Kulit: Campur singkong, kelapa parut, dan garam. Aduk rata.
3. Ambil sebagian adonan kulit. Beri 1 sdt bahan isi. Bentuk bulat.
4. Goreng Misro dalam minyak panas sampai matang.

**Untuk ± 15 buah**



# NAGASARI

Nagasari adalah kue tradisional yang sangat populer. Dulu semasa kecil di Lampung saya selalu melihat Nagasari jadi suguhan di acara hajatan tetangga. Sekarang kapan pun ingin makan Nagasari saya bisa membuatnya sendiri di rumah.

## BAHAN:

- 125 g tepung beras
  - 125 g sagu tani
  - 125 g gula pasir
  - 600 ml santan dari 1 butir kelapa
  - 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
  - 2 buah pisang tanduk, potong-potong, kukus
  - Sejumput garam
  - Daun pisang untuk membungkus
3. Siapkan daun pisang. Ambil 1 sendok adonan, letakkan pisang di bagian tengahnya, tutup lagi dengan adonan. Bungkus dan lipat kedua sisi daun. Lakukan sampai habis.
  4. Kukus sampai matang sekitar 20 menit.

## CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci masukkan santan, tepung beras, sagu tani, gula, garam, dan daun pandan. Aduk-aduk hingga larut. Pindahkan ke atas kompor.
2. Masak dengan api kecil sambil diaduk sampai tidak bergerindil. Setelah adonan mulai mengental. Angkat. Matikan api.

## TIP:

Memasak adonan tepung cukup sampai sedikit mengental. Jika tepung dimasak sampai benar-benar kental dan matang akan menyulitkan saat membungkus karena sebentar saja adonan tepung menjadi keras.

**Untuk ± 10 buah**



Digitally by ashing KG-216C

Meet Books

# ONDE ONDE

Onde-onde wijen dengan isian kacang hijau adalah kue jajan pasar yang sangat populer di Indonesia. Onde-onde dengan mudah kita temui di pasar tradisional atau penjaja makanan di pinggir jalan. Sekalipun banyak yang menjual tak ada salahnya membuatnya sendiri. Yuuk praktikkan resep di bawah ini.

## **BAHAN:**

### **KULIT:**

- 125 g tepung Ketan
- 30 g tepung terigu serba guna
- Sejumput garam
- 125 ml air hangat

### **ISI:**

- 200 g kacang hijau kupas, rendam selama 2 jam
- 150 g gula pasir
- 200 ml santan kental
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

### **PELENGKAP:**

- Biji wijen untuk taburan
- Minyak untuk menggoreng

### **CARA MEMBUAT:**

1. Isi: Tiriskan kacang hijau lalu kukus hingga matang. Haluskan kacang hijau, gula, garam, dan santan menggunakan blender. Pindahkan ke panci, masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga adonan licin dan bisa dipulung. Bentuk menjadi bulatan-bulatan @ 20 g.

2. Kulit: Dalam wadah campur tepung ketan, terigu, dan garam. Tuang air hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni. Jika air kurang boleh ditambah.
3. Ambil kurang lebih 30 g adonan kulit, beri isi lalu tutup rapat. Bulatkan.
4. Celup Onde-Onde di mangkuk berisi air. Angkat, lalu gulingkan ke dalam biji wijen, kepal-kepal sedikit supaya biji wijen melekat
5. Panaskan minyak. Goreng Onde-Onde dengan api sedang sambil dibolak-balik supaya warnanya cantik.

### **TIP:**

Menggoreng Onde-onde jangan menggunakan api besar supaya tidak meletus saat digoreng.

**Untuk ± 10 buah**



# SERI MUKA

Kue Seri Muka termasuk kue khas peranakan yang biasa disajikan pada hari raya. Di Indonesia kue ini juga cukup populer. Penampilannya cantik dengan dua lapisan. Lapisan bawah yang berwarna putih terbuat dari beras ketan putih dan santan sedangkan lapisan atas adalah lapisan srikaya berwarna hijau yang terbuat dari campuran santan, telur, air pandan, dan gula.

## BAHAN:

- 300 g beras ketan
- 150 ml santan
- 1 sdt garam
- 5 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## LAPISAN ATAS:

- 50 ml endapan pandan suji
- 1 sdm maizena
- 50 g tepung beras
- 3 butir telur
- 100 g gula pasir
- 300 ml santan kental
- 1/4 sdt garam

## CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan selama 2 jam. Cuci bersih dan tiriskan. Kukus ketan dan daun pandan selama 15 menit. Angkat. Letakkan ketan dalam wadah.
2. Panaskan 150 ml santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk. Angkat.
3. Tuangkan santan ke dalam ketan, aduk hingga santan meresap habis lalu kukus kembali ketan selama 30 menit sampai matang.
4. Olesi loyang ukuran 20 × 20 × 7 cm dengan minyak goreng. Masukkan ketan ke loyang selagi panas. Tekan-tekan hingga padat.
5. Lapisan atas: Campur endapan pandan suji dengan santan. Aduk. Sisihkan.
6. Kocok telur dan gula dengan *whisk* hingga gula larut. Masukkan tepung beras dan maizena sedikit demi sedikit. Tuang santan hijau tambahkan garam. Aduk hingga adonan licin. Masak di atas api kecil hingga sedikit mengental, angkat.
7. Tuang adonan telur ke atas ketan di dalam loyang. Kukus

sekitar 30 menit dengan api sedang. Angkat. Setelah dingin baru dipotong-potong. Sajikan

**TIP:**

- Bungkus tutup kukusan dengan kain bersih supaya uap air tidak menetes ke kue.

- Mengukus Seri Muka menggunakan api dengan panas sedang saja supaya permukaan kue tidak bergelombang.

**Untuk 1 loyang persegi 20 cm**



# APEM GULA MERAH

Apem gula merah adalah salah satu kue khas bangka. Enak sekali dimakan hangat-hangat dengan parutan kelapa yang dikukus.

## BAHAN:

- 250 g tepung beras
- 50 g tepung sagu
- 1 sdt ragi instan
- 175 g gula merah, sisir
- 375 ml santan dari ½ butir kelapa
- ½ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## TABURAN:

### (Kukus jadi satu 10 menit)

- ½ butir kelapa setengah tua, parut
- ½ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, gula merah, garam, dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut. Angkat. Saring.
2. Campur tepung beras, tepung sagu, dan garam. Tuang santan hangat sedikit demi sedikit, aduk rata dengan *whisk* sampai adonan licin tidak bergerindil. Tutup dengan *plastic wrap*, diamkan selama 2 jam.

3. Setelah 2 jam timbul buih-buih di permukaan adonan, aduk sebentar dengan spatula. Tuang adonan ke dalam loyang bulat diameter 18 cm yang telah diolesi minyak tipis-tipis.
4. Kukus dalam kukusan yang telah dipanaskan sebelumnya, kurang lebih 20 menit sampai matang.
5. Potong-potong Apem, sajikan dengan kelapa parut.

## TIP:

- Pastikan ragi yang dipakai masih aktif sehingga Apem mengembang sempurna.
- Bungkus tutup kukusan dengan kain bersih supaya uap air tidak menetes ke kue.
- Mengukus Apem dengan api sedang saja supaya permukaan Apem tidak bergelombang.

Untuk 1 loyang bulat 18 cm



# SERABI KINCA DURIAN

Serabi biasa disajikan dengan kinca gula merah saja. Saya menambahkan daging durian ke dalam kincanya....hmmmm tentu saja Serabi ini lebih istimewa rasanya.

## BAHAN:

- 175 g tepung terigu
- 500 ml santan sedang
- ½ sdt *baking powder*
- ½ sdt soda kue
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## KINCA DURIAN:

- 10 mata durian
- 800 ml santan kekentalan sedang
- 100 g gula merah, sisir halus
- 1 sdm gula pasir
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Masak santan, garam, dan daun pandan. Aduk-aduk hingga mendidih. Matikan api. Biarkan hangat.
2. Tuangi santan hangat ke dalam terigu sedikit demi sedikit, aduk rata sampai adonan licin. Saring jika perlu. Diamkan selama 30 menit.

3. Setelah 30 menit tambahkan *baking powder* dan soda kue, aduk rata.
4. Panaskan wajan cekung oles sedikit minyak. Tuang adonan Serabi. Diamkan sampai permukaan Serabi berlubang-lubang. Tutup dan masak sampai matang. Lakukan hingga adonan habis.
5. Kinca Durian: Campur semua bahan dalam panci. Masak sambil diaduk aduk hingga agak mengental. Angkat. Dinginkan.
6. Sajikan Serabi dengan Kinca Durian.

Untuk ± 5 porsi



# PUTU AYU

Sempat ragu sewaktu mendapat resep Putu Ayu ini dari bu Syahlan karena tidak seperti resep kebanyakan yang memakai santan, resep yang satu ini cukup memakai air kelapa. Tidak disangka hasilnya enaak banget, Putu Ayu-nya lembuut...Banyak teman di Instagram sudah mencobanya bahkan tidak sedikit yang berjualan Putu Ayu dengan resep ini. Harus dicoba yaa..

## BAHAN:

- 3 butir telur
- 200 g gula pasir
- 250 g tepung terigu
- 1 sdt SP
- 200 ml air kelapa tua
- 20 ml endapan pandan suji/  
pasta pandan
- 1 butir kelapa setengah tua,  
parut, lalu dikukus (beri garam  
sedikit)

## CARA MEMBUAT:

1. Kocok gula dan telur sampai mengembang.
2. Masukkan SP, kocok 5 menit lagi.
3. Masukkan terigu dan air kelapa.
4. Aduk rata masukkan endapan pandan/pasta pandan, aduk rata.
5. Olesi cetakan Putu Ayu dengan minyak lalu tata kelapa parut di bagian bawahnya, tuang adonan.
6. Kukus kurang lebih 20 menit dengan api besar. Angkat, keluarkan dari cetakannya, sajikan.

## TIP:

Jika tidak menggunakan endapan pandan suji, air kelapa yang digunakan total 220 ml ditambah pasta pandan secukupnya.

Untuk ± 35 buah







# CIRENG

Anak bungsu saya suka sekali makan cireng. Dari pada membeli di tukang gorengan saya memilih membuatnya sendiri di rumah.

## BAHAN:

- 180 g tepung sagu atau tapioka
- 1 sdm tepung terigu
- 200 ml air
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt ketumbar sangrai, haluskan
- 1 batang seledri, iris halus
- Kaldu bubuk secukupnya
- Garam secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Biang: Dalam panci masukkan air, 1 sdm sagu, terigu, bumbu halus, dan garam. Aduk rata. Masak di atas api kecil sampai mengental menjadi bubur. Angkat, biarkan hangat.
2. Campur adonan biang dengan sisa sagu, kaldu bubuk, dan seledri. Aduk rata dengan sendok kayu.
3. Ambil 1 sendok makan adonan Cireng, lalu bentuk bulat.
4. Goreng dalam minyak panas sampai matang.

## TIP:

- Lebih mudah mencampur adonan biang dengan bahan-bahan lain sewaktu adonan biang masih panas atau hangat, jangan tunggu dingin.
- Menggoreng Cireng dengan api sedang saja supaya tidak meletup.

Untuk ± 10 buah



# OTAK-OTAK BAKAR

Olahan ikan satu ini favorit keluarga. Rasanya gurih dan nikmat sekali dicocol sambal kacang.

## BAHAN:

- 500 g daging ikan tenggiri, haluskan
- 300 ml santan kental, masak dulu, tunggu dingin baru dicampurkan ke adonan
- 2 butir putih telur dingin
- 200 g tepung sagu Tani

## BUMBU:

- 5 siung bawang putih, haluskan
- 8 butir bawang merah, iris halus
- Daun seledri, iris halus
- Garam, gula pasir, dan merica

## CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ikan, putih telur, dan santan, lalu mikser sampai rata.
2. Masukkan tepung sagu dan bumbu, terus kocok dengan mikser sampai kenyal dan kalis.
3. Bungkusi adonan dengan daun pisang, semat kedua ujungnya dengan lidi.
4. Bakar di wajan antilengket atau arang sampai matang.

## TIP:

Oles daun dengan sedikit minyak supaya permukaan Otak-Otak licin dan tidak terlalu kering.

Untuk ± 15 buah



# PEMPEK ADAAN

Pempek Adaan atau pempek bulat adalah favorit saya dari sekian banyak jenis pempek. Rasanya gurih dan wangi karena pemakaian santan dan bawang merah yang lumayan banyak. Wajib dicoba.

## BAHAN:

- 250 g ikan tenggiri yang sudah dihaluskan
- 150 g tepung sagu tani
- 2 butir telur
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 10 butir bawang merah, iris halus
- 125 ml santan
- Garam, gula, dan merica secukupnya

## CUKO:

- 300 g gula batok/aren, sisir
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 100 g cabai rawit hijau + cabai merah, haluskan
- 50 ml air asam jawa (1 sdm asam jawa + air)
- Garam
- 2 sdm cuka
- 1 sdm ebi, sangrai, tumbuk halus
- 750 ml air

## CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata daging ikan dengan santan dan telur.
2. Tambahkan garam, gula, dan merica. Aduk rata.
3. Masukkan bawang putih dan bawang merah. Aduk. Tambahkan sagu sedikit demi sedikit. Aduk rata dengan sendok kayu.

4. Panaskan minyak. Bentuk adonan bulat-bulat dengan tangan seperti membuat bakso.
5. Goreng dengan api sedang sampai kuning kecokelatan.
6. Sajikan pempek dengan kuah Cuko.
7. Cuko:

- Campur cabai, bawang putih, garam, dan cuka. Aduk rata. Diamkan 1 jam.
- Rebus gula batok, air, dan air asam sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan gula larut. Saring.
- Masukkan cabai tadi ke dalam air gula yang telah disaring. Masak sampai matang. Menjelang diangkat tambahkan ebi. Aduk rata. Dinginkan.

## TIP:

Menggoreng Pempek Adaan dengan api sedang saja, jangan terlalu lama menggoreng supaya Pempek tidak terlalu mekar lalu kempis ketika dingin.

Untuk ± 6 porsi



# PEMPEK DOS

Membuat Pempek tidak harus menggunakan ikan. Cukup modal tepung dan telur kita bisa membuat Pempek dos yang rasanya tak kalah gurih dan lezat.

## **BAHAN:**

### **BIANG:**

- 400 ml air
- 200 g tepung terigu
- Garam dan gula pasir secukupnya

### **ADONAN PEMPEK:**

- 3 butir telur, kocok lepas
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 400 g tepung sagu tani

## **CARA MEMBUAT:**

1. Di dalam panci campur terigu, air, garam, dan gula. Aduk rata. Masak sambil diaduk-aduk sampai menggumpal seperti bubur. Jangan sampai gosong. Angkat. Biarkan hangat.
2. Pindahkan biang yang masih hangat ke dalam wadah, tambahkan bawang putih, telur kocok. Aduk rata dengan sendok kayu.
3. Masukkan sagu sedikit demi sedikit. Aduk sampai rata.
4. Balur tangan dan talenan dengan sagu, ambil sebagian adonan sedikit dikepal. Letakkan adonan di atas talenan, gulung adonan dengan telapak tangan hingga berbentuk silinder.
5. Rebus pempek dalam air mendidih sampai matang. Angkat. Tiriskan.
6. Sajikan pempek Dos dengan kuah Cuko.

**Untuk ± 6 porsi**



# PEMPEK KAPAL SELAM

Pempek Kapal Selam adalah favorit anak-anak dan suami. Ukurannya besar dengan isian telur di dalamnya. Sebenarnya membuatnya tidak sulit hanya perlu latihan untuk membungkus telur supaya tidak bocor.

## BAHAN:

- 500 g daging ikan tenggiri, haluskan
- 350 ml air es
- 400 g tepung sagu tani
- 3 siung bawang putih, haluskan
- Garam dan gula secukupnya
- Sagu secukupnya untuk balur tangan dan talenan

## ISI:

- Telur ayam secukupnya

## CUKO:

- 300 g gula batok/aren, sisir
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 100 g cabai rawit hijau + cabai merah, haluskan
- 50 ml air asam jawa (1 sdm asam jawa + air)
- Garam
- 2 sdm cuka
- 1 sdm ebi, sangrai, tumbuk halus
- 750 ml air

## CARA MEMBUAT:

1. Masukkan daging ikan yang sudah dihaluskan ke dalam wadah.
2. Tambahkan bawang putih, garam, dan gula secukupnya. Tuang air sedikit demi sedikit, aduk rata sampai halus tidak bergerindil.
3. Tambahkan sagu sedikit demi sedikit, aduk rata dengan sendok kayu.
4. Balur tangan dengan sagu. Ambil sebagian adonan bentuk contong, buat lubang. Masukkan 1 btr telur yang sudah dibuang sedikit putihnya. Tutup rapat adonan Pempek.
5. Rebus Pempek sampai matang di air mendidih. Angkat. Tiriskan.
6. Sajikan Pempek Kapal Selam dengan kuah Cuko.
7. Cuko:
  - Campur cabai, bawang putih, garam, dan cuka. Aduk rata. Diamkan 1 jam.
  - Rebus gula batok, air, dan air asam sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan gula larut. Saring

- Masukkan cabai tadi ke dalam air gula yang telah disaring. Masak sampai matang. Menjelang diangkat tambahkan ebi. Aduk rata. Dinginkan.

**TIP:**

- Tempatkan telur di dalam cangkir kecil untuk mempermudah mengisi telur ke dalam adonan Kapal Selam.
- Perhatikan sewaktu merapatkan adonan Kapal Selam, harus cukup ditekan supaya tidak terbuka sewaktu direbus.

Untuk ± 5 porsi



# SIOMAY

Siomay termasuk jajanan paling populer dan mudah ditemukan di mana-mana. Dengan resep di bawah ini Anda bisa membuat Siomay sendiri di rumah, hasilnya tak kalah nikmat dengan membeli di luar.

## BAHAN:

- 500 g daging ikan tenggiri yang sudah dihaluskan
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 125 g tepung sagu Tani
- 2 butir telur
- ½ sdt merica
- 1 sdm minyak wijen
- Garam dan gula pasir secukupnya

## SAUS KACANG:

- 300 g kacang tanah, sangrai, blender
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 5 butir bawang merah, haluskan
- 6 buah cabai merah keriting haluskan
- 10 buah cabai rawit, haluskan
- 350 ml air
- Air asam jawa/cuka
- Kecap manis
- Garam dan gula pasir secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ikan dengan bumbu-bumbu dan telur. Aduk rata.

2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit, aduk rata dengan sendok kayu.
3. Bungkus Adonan Siomay dengan kulit siomay. Adonan siomay juga bisa diisi ke tahu, pare atau kentang.
4. Kukus sampai matang sekitar 20 menit. Sajikan Siomay dengan saus kacang.
5. Saus Kacang: Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan kacang tanah, air asam jawa/cuka, kecap manis beri air. Banyak air bisa ditambah atau dikurangi sesuai kekentalan yang diinginkan. Tambahkan garam dan gula. Masak sampai kacang mengeluarkan minyak.

## TIP:

Sebelum Siomay dikukus, perciki kulit Siomay dengan sedikit air supaya tidak kering dan keras.

Untuk ± 6 porsi



# PEMPEK KAPAL SELAM UDANG

Rasa manis alami dari udang yang dipadukan dengan telur menjadikan Pempek Kapal Selam Udang ini enak sekali.

## BAHAN:

- 500 g udang yang sudah dihaluskan
- 2 butir putih telur
- 350 g tepung sagu tani
- 5 siung bawang putih, haluskan
- Garam dan gula secukupnya
- Sagu secukupnya buat balur tangan

## ISI:

- 2 butir telur, kocok lepas dengan garam dan sedikit gula

## CUKA MERAH:

- 5 buah cabai merah keriting
- 15 buah cabai rawit
- 2 siung bawang putih
- 10 buah jeruk lemon cui, peras ambil airnya
- 1,5 sdm gula pasir
- Garam dan air matang secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah campur udang, bawang putih, garam, gula, dan putih telur. Aduk rata sampai halus tidak bergerindil.

2. Tambahkan sagu sedikit demi sedikit, aduk rata dengan sendok kayu.

3. Balur tangan dengan sagu, ambil sebagian adonan dibentuk contong, isi dengan kocokan telur lalu tutup rapat adonan.

4. Rebus sampai matang di air mendidih. Angkat. Tiriskan.

5. Sajikan Pempek dengan cuka merah.

6. Cuka Merah:

- Haluskan cabai dan bawang putih. Pindahkan ke wadah.
- Tambahkan air jeruk, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Diamkan sekitar 15 menit.
- Tuang air matang secukupnya. Aduk rata. Sajikan dengan Pempek.

## TIP:

Selalu gunakan udang segar yang belum dibekukan agar tekstur udang tidak terlalu lembek dan basah.

Untuk ± 6 porsi



# PEMPEK LENGGANG PANGGANG

Saya suka Pempek Lenggang yang dipanggang, aromanya harum dari daun pisang yang terbakar...sungguh menggugah selera..

## **BAHAN:**

- 8 buah Pempek Lenjer, potong-potong
- 6 butir telur, kocok
- Garam secukupnya
- Mi
- Soun
- Ebi sangrai, haluskan
- Mentimun
- Kuah cuko Pempek (lihat resep Pempek Kapal Selam)

## **CARA MEMBUAT:**

1. Campur Pempek Lenjer, telur kocok, dan garam secukupnya.
2. Tuang ke dalam takir yang dibuat dari daun pisang.
3. Letakkan takir di panggangan yang sudah dipanaskan. Panggang sampai matang.
4. Sajikan Pempek Lenggang Panggang dengan mi, soun, ebi, mentimun, dan Kuah Cuko.

**Untuk ± 3 porsi**



# PEMPEK REBUS BANGKA

Kalau biasanya Pempek disajikan dengan digoreng lebih dulu, cobalah Pempek Rebus Bangka ini. Tidak perlu digoreng, panas-panas baru matang langsung dimakan dengan cuka merah. *Super-yummy*.

## BAHAN:

- 600 g daging ikan tenggiri, haluskan
- 400 ml air es
- 400 g tepung sagu tani
- 6 siung bawang putih, haluskan
- Garam dan gula pasir secukupnya
- Sagu secukupnya untuk balur tangan dan talenan

## CUKA MERAH:

- 5 buah cabai merah keriting
- 15 buah cabai rawit
- 2 siung bawang putih
- 10 buah jeruk lemon cui, peras, ambil airnya
- 1,5 sdm gula pasir
- Garam dan air matang secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah campur daging ikan yang sudah dihaluskan, bawang putih, garam, dan gula.
2. Tuangkan air es sedikit demi sedikit, aduk rata sampai halus tidak bergerindil.
3. Masukkan sagu sedikit demi sedikit, aduk rata menggunakan sendok kayu.
4. Balur tangan dan taburi talenan dengan sagu. Ambil adonan agak banyak, sedikit dikepal dengan tangan. Letakkan adonan di atas talenan, gulung dengan telapak tangan sehingga berbentuk silinder panjang.
5. Rebus Pempek di air mendidih hingga matang. Angkat. Tiriskan.
6. Potong-potong Pempek. Sajikan dengan cuka merah.
7. Cuka Merah:
  - Haluskan cabai dan bawang putih. Pindahkan ke wadah.
  - Tambahkan air jeruk, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Diamkan sekitar 15 menit.
  - Tuangi air matang secukupnya. Aduk rata. Sajikan dengan Pempek.

Untuk ± 6 porsi



# PEMPEK UDANG

Sesekali cobalah membuat Pempek dari bahan udang. Rasanya manis, gurih, dan wangi. Sekali coba Anda pasti ketagihan

## BAHAN

- 500 g udang yang sudah dihaluskan
- 100 ml air es
- 350 g tepung sagu tani
- 5 siung bawang putih, haluskan
- Garam dan gula secukupnya
- Secukupnya sagu untuk balur tangan dan talenan

## CARA MEMBUAT:

1. Campur udang yang telah dihaluskan dan bawang putih ke dalam baskom. Tambahkan garam dan gula secukupnya.
2. Tuang air es aduk rata sampai halus tidak bergerindil.
3. Tambahkan sagu sedikit demi sedikit, aduk rata menggunakan sendok kayu.
4. Balur tangan dan talenan dengan sagu, lalu ambil sebagian adonan dibentuk panjang, gulung dengan tangan beralaskan talenan.

5. Rebus pempek dalam air mendidih sampai matang. Angkat. Tiriskan.
6. Sajikan pempek udang dengan cuka merah.

## TIP:

Selalu gunakan udang segar yang belum dibekukan supaya tekstur udang tidak terlalu lembek dan basah.

Untuk ± 6 porsi



# PEMPEK LENJER

Pempek lenjer ini juga favorit saya. Dari adonan Pempek Lenjer kita bisa membuat aneka variasi makanan Palembang lainnya misalnya laksan, lenggang, celimpungan dan lain-lain.

## BAHAN:

- 500 g daging ikan tenggiri, haluskan
- 400 ml air es
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 400 g tepung sagu tani
- Garam dan gula secukupnya
- Sagu secukupnya untuk balur tangan dan talenan

## CARA MEMBUAT:

1. Aduk daging ikan yang sudah dihaluskan dengan air es hingga tercampur rata.
2. Tambahkan garam, gula, dan bawang putih. Aduk rata hingga adonan tidak bergerindil dan kental.
3. Tambahkan sagu sedikit demi sedikit, aduk rata dengan sendok kayu.
4. Balur tangan dan talenan dengan sagu, lalu ambil sebagian adonan, bentuk silinder, gulung dengan tangan beralaskan talenan.
5. Rebus Pempek dalam air yang mendidih sampai matang. Angkat. Tiriskan.
6. Sajikan Pempek Lenjer dengan kuah Cuko

Untuk ± 5 porsi



# PEMPEK KULIT

Kulit ikan tenggiri jangan dibuang. Kulitnya bisa dibuat Pempek. Rasanya tidak kalah gurih dari Pempek yang memakai ikan. Anda harus coba.

## BAHAN:

- 200 g kulit tenggiri, haluskan
- 1 butir telur
- 75 ml air
- 150 g tepung sagu tani (boleh ditambah jika terlalu encer)
- 8 butir bawang merah, iris halus
- 2 siung bawang putih, haluskan
- Garam, gula, dan merica secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Di dalam wadah campur semua bahan. Aduk rata.
2. Panaskan minyak dalam wajan. Sendokkan sebagian adonan sambil sedikit dipipihkan.
3. Goreng sampai matang.
4. Sajikan Pempek Kulit dengan kuah Cuko.

## TIP:

Kulit ikan dipotong kecil-kecil dulu untuk mempermudah proses penghalusan.

Untuk ± 5 porsi



MeetBooks

# TTEOKPOKKI

Penganan khas Korea berupa kue beras berbentuk silinder yang dimasak dalam saus pedas manis ini bisa Anda masak sendiri di rumah. Pakai resep di bawah ini, Anda tak perlu makan di restoran atau jauh-jauh pergi ke Korea. Yuk coba buat.

## BAHAN:

- 250 g tepung beras
- 30 g tepung sagu
- 250 ml air panas mendidih
- Minyak goreng secukupnya

## SAUS PEDAS MANIS:

- 1 siung bawang putih, cincang
- 5 sdm saus sambal pedas
- 1 sdt cabai bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt cuka
- Garam secukupnya
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan air
- 150 ml air

## TOPPING:

- Daun bawang, iris
- Wijen sangrai

## CARA MEMBUAT:

- Saus Pedas Manis: Tumis bawang putih cincang hingga harum. Masukkan cabai bubuk, saus sambal, gula pasir, dan cuka. Aduk rata, tuang air. Masak hingga mendidih, tambahkan garam secukupnya. Kentalkan dengan larutan maizena.

## TTEOK/KUE BERAS:

- Campur tepung beras dan tepung sagu, tuang air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk. Pemakaian air panas cukup sampai adonan bisa dipulung.
- Adonan dibentuk silinder panjang, potong-potong. Oles dengan minyak goreng supaya tidak lengket.
- Rebus Tteok sampai matang. Angkat, tiriskan.
- Masukkan Tteok ke dalam saus pedas manis, aduk rata. Taburi dengan daun bawang dan wijen sangrai. Sajikan.

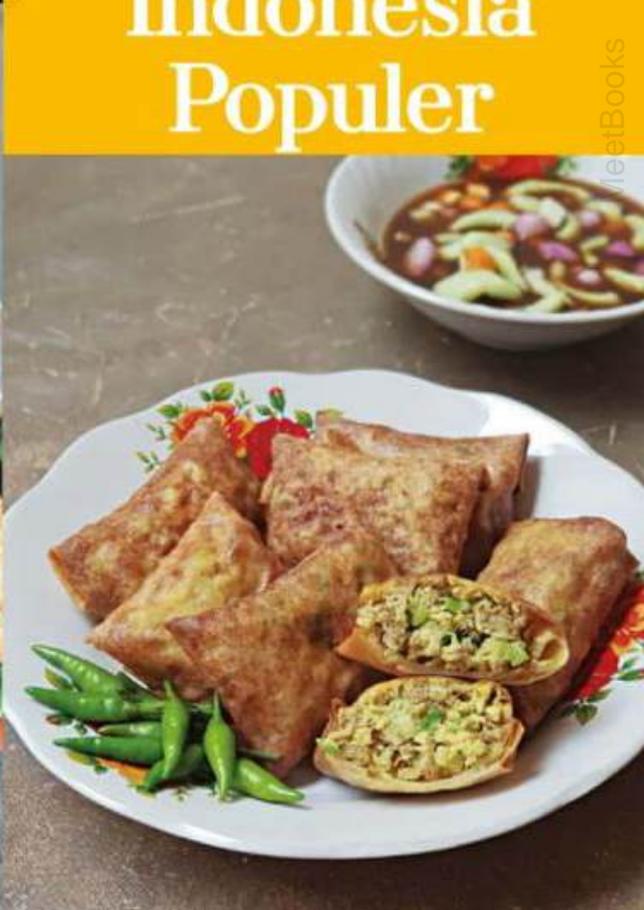
Untuk ± 3 porsi







# Snack Indonesia Populer



# BAKCANG

Resep Balcang di bawah ini relatif mudah. Resep yang sama yang selalu dibuat keluarga Mama setiap tahun. Isian Balcang sederhana saja berupa cincangan ayam dan udang. Balcang dibungkus dengan daun pandan besar, harum sekali. Layak dicoba...

## BAHAN:

- 1000 g beras ketan
- 450 ml santan
- 5 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- Garam secukupnya

## ISI:

- 500 g daging ayam, cincang
- 200 g udang kupas, cincang kasar
- 10 butir bawang merah, haluskan
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt merica bubuk
- Kecap manis
- Saus tiram
- Kecap asin
- Garam, gula, air secukupnya

## PEMBUNGKUS:

- Secukupnya daun pandan besar, cuci bersih lalu dikeringkan

## CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan selama 3 jam. Cuci bersih dan tiriskan. Kukus ketan dan daun pandan selama 20 menit. Angkat. Letakkan ketan dalam wadah
2. Rebus 450 ml santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk. Angkat
3. Tuangkan santan ke dalam ketan, aduk hingga santan terserap habis. Diamkan 10 menit lalu kukus kembali ketan selama 30 menit sampai matang
4. Isi balcang:
  - Tumis bumbu halus hingga harum.
  - Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna lalu masukkan udang.
  - Tambahkan saus tiram, kecap, merica, garam, dan gula, aduk rata.
  - Tuang air secukupnya, masak sampai air menyusut dan ayam empuk.

5. Ambil selembar daun pandan lipat 2 membentuk kerucut. Isi dengan 1 sendok penuh ketan, tekan supaya padat. Bagian tengah ditekan agak cekung beri isi lalu tutup kembali dengan ketan. Lipat daun pandan ke bawah sehingga

Bakcang terbungkus. Ikat kencang dengan tali atau benang kasar. Lakukan sampai adonan Bakcang habis.

6. Kukus kembali bakcang selama 15 menit. Angkat. Sajikan.

**Untuk ± 25 buah**



# BAKSO TAHU GORENG

Camilan yang satu ini banyak penggemarnya.  
Digoreng, panas-panas dinikmati dengan bumbu kacang.  
Sedapnya....

## BAHAN:

- 3 buah tahu cina
- 150 g daging ikan tenggiri, haluskan
- 100 g tepung sagu
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 3 butir bawang merah, haluskan
- 2 batang seledri, iris halus
- Garam, gula, dan merica secukupnya

## SAMBAL KACANG:

- 300 g kacang tanah, sangrai
- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 6 buah cabai merah keriting
- 10 buah cabai rawit
- 350 ml air
- Air asam jawa/cuka secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- Garam dan gula pasir secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Sambal Kacang: Haluskan cabai dan bawang. Kacang sangrai diblender. Panaskan minyak di wajan. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan kacang tanah, air asam jawa/cuka, garam, gula pasir, dan kecap manis. Tuang air. Masak sampai kacang mengeluarkan minyak.
2. Potong tahu secara diagonal membentuk segitiga, belah bagian tengahnya, sisihkan.
3. Campur daging ikan dengan bahan lainnya, aduk rata.
4. Ambil 1- 2 sendok makan adonan ikan lalu masukkan ke dalam lubang tahu, padatkan.
5. Goreng Bakso Tahu sampai matang. Sajikan dengan sambal kacang.

Untuk ± 6 porsi



# JAMUR GORENG

Selain dimasak ternyata jamur segar yang dibalut tepung dan digoreng *crispy* enak juga lho rasanya. Lumayan menambah variasi camilan di rumah.

## BAHAN:

- 200 g jamur *champignon*
- 3 sdm tepung terigu
- 1 butir telur, kocok
- Sejumput garam
- Tepung panir secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Cuci jamur, potong batangnya. Keringkan jamur dengan *paper towel*.
2. Kocok telur dan garam, sisihkan.
3. Balur rata jamur dengan tepung terigu.
4. Celupkan jamur ke dalam kocokan telur, gulingkan di tepung roti. Lakukan sampai habis.
5. Simpan jamur dalam kulkas selama kurang lebih 15 menit. Goreng jamur dengan api sedang hingga kecokelatan,

Untuk ± 5 porsi



# BOLA TALAS UDANG

Terinspirasi dari Uyen saya membuat gorengan dari talas. Saya tambahkan udang di dalam adonannya hmmm makin sedap rasanya

## BAHAN:

- 15 ekor udang ukuran sedang, kupas, kerat punggungnya, sisakan ekornya
- 350 g talas, serut panjang atau potong bentuk korek api
- 75 g tepung terigu
- 25 g tepung sagu
- 100 g udang kupas, cincang halus
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 3 cm jahe, parut
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 2 butir telur
- 50-100 ml air
- Garam, gula, dan merica secukupnya

## SAUS CUKA MERAH:

- 10 buah cabai keriting merah
- 10 buah cabai rawit
- 2 siung bawang putih
- 6 buah jeruk lemon cui, peras, ambil airnya atau 1 sdm cuka
- 1,5 sdm gula pasir
- Garam dan air matang secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Aduk talas, tepung terigu, tepung sagu, udang cincang, bawang putih, jahe, daun bawang, garam, gula, dan merica.
2. Masukkan telur. Aduk rata. Tuang air perlahan sampai adonan cukup kental.
3. Bentuk adonan menggunakan sendok, selipkan udang dengan ekor menghadap luar.
4. Goreng sampai matang kecokelatan.
5. Buat sausnya: Haluskan cabai dan bawang putih. Tambahkan garam, gula, air jeruk/cuka. Aduk rata. Diamkan kira-kira 10 menit baru tambahkan air matang secukupnya. Aduk rata.
6. Sajikan Bola Talas Udang dengan saus cuka merah.

Untuk ± 5 porsi



# BEEF BURGER

Membeli burger di resto lumayan juga harganya.

Mengapa tidak mencoba membuatnya sendiri di rumah?

Resep di bawah ini cukup mudah diikuti. Anda bisa membuatnya sendiri untuk dinikmati bersama keluarga.

## BAHAN:

- 300 g daging sapi cincang
- 2 sdm tepung roti
- 1 butir kuning telur
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 1 sdm kecap inggris
- 50 ml susu cair
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt garam

## SAUS BURGER:

- 5 sdm mayones
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdt mustard
- 1 sdm bawang bombai, cincang

## PELENGKAP:

- 4 buah roti burger
- Daun selada
- Keju lembaran
- Irisan tomat dan mentimun

## CARA MEMBUAT:

1. Di dalam mangkuk besar campur daging sapi cincang dan bahan-bahan lain. Aduk rata. Bagi menjadi empat bagian, masing-masing dibentuk bulat lalu dipipihkan.
2. Panaskan mentega di dalam pan. Masak daging burger 3-4 menit masing-masing sisi hingga matang.
3. Belah dua roti burger. Letakkan daun selada, daging burger, keju lembaran, irisan tomat dan mentimun. Tambahkan saus burger. Tutup bagian atas dengan roti burger. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi



# KROKET UBI

Krokot umumnya terbuat dari kentang. Kali ini saya membagikan resep krokot yang terbuat dari ubi... Rasanya enak deh, ada manis-manis dari ubinya... Ngga percaya? Yuk coba bikin di rumah.

## BAHAN:

### KULIT:

- 500 g ubi jalar kukus, haluskan
- 1 butir kuning telur
- 125 g tepung terigu
- 50 g margarin
- 30 g susu bubuk

### ISI:

- 300 g daging ayam cincang
- 2 butir bawang merah, cincang
- 1 buah bawang bombai ukuran kecil, cincang
- 2 batang wortel, potong dadu kecil
- 1 buah pala ukuran kecil, parut
- 1 sdt merica
- 2 batang seledri, iris halus
- 1 sdm susu kental manis
- 400 ml susu cair
- 100 g keju *cheddar* parut
- 3 sdm tepung terigu larutkan dengan air secukupnya
- Garam dan gula pasir secukupnya

### UNTUK MEMANIR:

- Putih telur dan tepung panir secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Kulit : Aduk semua bahan sampai tercampur rata.
2. Isi:
  - Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, dan bombai sampai harum. Masukkan daging ayam, aduk sampai berubah warna. Masukkan wortel, bumbu-bumbu, susu cair, dan keju parut.
  - Tambahkan seledri, aduk rata masukkan susu kental manis. Tuang larutan terigu, aduk-aduk sampai mengental. Angkat, dinginkan.
3. Ambil sebagian adonan kulit beri isi lalu dibentuk bulat lonjong. Celupkan ke dalam putih telur, gulingkan di atas tepung panir. Lakukan hingga adonan habis.
4. Panaskan minyak, goreng Krokot hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Tiriskan.

Untuk ± 10 buah



# LUMPIA SAYUR

Lumpia adalah salah satu menu *appetizer* yang biasa ada di resto. Saya mengisi Lumpianya dengan bengkuang dan wortel, enak sekali rasanya. Sayuran untuk Lumpia bisa diganti sesuai selera Anda.

## BAHAN:

- 2 batang wortel
- 1 buah bengkuang ukuran kecil
- 2 batang daun bawang, iris halus
- Garam, gula, merica, dan air secukupnya
- Kulit lumpia siap pakai secukupnya

## BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdm ebi, seduh air panas

## CARA MEMBUAT:

1. Potong bengkuang dan wortel bentuk batang korek api, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan bengkuang dan wortel, aduk rata. Tambahkan sedikit air, garam, gula, dan merica. Masukkan daun bawang, aduk rata.
3. Masak sampai cukup matang tapi sayuran tidak lembek, angkat.
4. Siapkan selembar kulit lumpia, isi dengan sayuran, lipat dan gulung. Rekatkan ujung kulit Lumpia dengan sedikit air.
5. Goreng Lumpia sampai berwarna kecokelatan dan renyah, angkat. Sajikan.

Untuk ± 10 buah



# MACARONI SCHOTEL

Macaroni yang isinya banyak dengan saus keju yang melimpah adalah favorit anak-anak saya di rumah. Macaroni hangat disajikan dengan saus sambal, nikmat sekali rasanya.

## BAHAN:

- 225 g macaroni
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 1 siung bawang putih, cincang
- 300 g daging sapi cincang
- 6 butir telur, kocok lepas
- 250 g keju parut
- 600 ml susu cair
- 100 g buncis, iris bulat
- 100 g wortel, potong dadu
- Garam, gula, pala, merica secukupnya
- 2 sdm mentega
- 2 sdm minyak goreng

## SAUS KEJU:

- 2 sdm *butter* (mentega)
- 2 sdm tepung terigu
- 150 g keju parut
- 300 ml susu cair
- Garam, merica, pala bubuk secukupnya

## PELENGKAP:

- Keju *cheddar* diparut untuk taburan

## CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air secukupnya di wajan, beri 1 sdm minyak goreng. Rebus macaroni sampai matang. Tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm mentega dan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum, masukkan daging sapi cincang. Aduk sampai daging berubah warna, tambahkan wortel. Bumbui dengan garam, gula, merica, dan pala, aduk rata. Masak sampai daging matang. Masukkan buncis, aduk rata. Angkat.
3. Masukkan macaroni, susu, telur kocok, dan keju parut ke dalam tumisan daging. Aduk rata.
4. Tuang ke dalam piring tahan panas yang sudah dioles mentega. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan.
5. Saus keju: Panaskan mentega, lalu masukkan terigu, aduk sampai bergumpal. Masukkan susu cair, aduk rata, tambahkan keju parut, bumbu garam, merica, dan pala.

6. Panggang macaroni dalam oven kira-kira 30 menit. Tuang saus keju ke atas macaroni, panggang kembali sampai matang.

**TIP:**

Untuk isi tidak harus menggunakan daging cincang, bisa diganti dengan sosis, smoked beef, tuna dll.

Untuk ± 6 porsi



# MARTABAK TELUR

Martabak telur yang enak bisa kita buat sendiri di rumah.. untuk mudahnya saya menggunakan kulit lumpia siap pakai yang dijual di supermarket. Jangan khawatir rasa martabaknya tetap enak kok.

## BAHAN:

- 200 g daging sapi, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 1 sdm bumbu kari
- Garam, gula, merica, air secukupnya
- 4 butir telur
- 3 batang daun bawang, iris kasar
- Kulit lumpia siap pakai secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai cincang hingga harum. Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan bumbu kari, aduk. Beri garam, gula, dan merica. Tuang air secukupnya.
3. Masak hingga daging empuk dan bumbu meresap. Angkat, dinginkan.

4. Kocok telur, masukkan tumisan daging dan daun bawang. Kocok rata.
5. Ambil selembar kulit lumpia, isi dengan kocokan telur, lipat seperti amplop.
6. Goreng dalam minyak panas sampai matang. Sajikan.

## TIP:

- Daging untuk isi martabak bisa diganti dengan daging ayam atau kambing.
- Gunakan kulit lumpia kualitas baik supaya tidak mudah bocor.

Untuk ± 10 buah



# RISOLES RAGOUT SAPI

Resep Risoles ini wajib dicoba, kulitnya lembut dengan isian *ragout* yang *creamy*. Cocok untuk camilan bersama keluarga.

## BAHAN:

### KULIT RISOLES:

- 100 g tepung terigu protein sedang
- 1 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 300 ml susu cair
- 2 sdm minyak goreng
- Sejumput garam

### RAGOUT SAPI:

- 200 g daging sapi cincang
- 2 butir bawang merah, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 2 batang wortel, potong dadu kecil
- 10 batang buncis, iris
- 1 buah pala ukuran kecil, parut
- 1 sdt merica
- 2 batang seledri, iris halus
- 2 sdm susu kental manis
- 400 ml susu cair (2 sdm susu *full cream* bubuk+ air)
- 1 batang keju *cheddar*, parut
- 3 sdm tepung terigu, larutkan dengan air secukupnya
- Garam dan gula pasir secukupnya

### UNTUK MEMANIR:

- Putih telur secukupnya
- Tepung panir secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Buat Kulit Risoles:
  - Di dalam baskom, campur tepung terigu dengan tepung sagu dan garam. Buat lubang di tengahnya, masukkan telur dan minyak goreng, aduk dengan *whisk* sambil dituangi susu cair. Aduk sampai adonan licin dan tidak bergerindil.
  - Panaskan wajan antilengket, tuang 1 sendok sayur adonan sambil angkat dan putar wajan agar adonan bulat rata.
  - Buat dadar sampai adonan habis. Kulit Risoles siap digunakan.
2. Ragout Sapi:
  - Panaskan wajan, tumis bawang merah dan bawang bombai sampai harum.
  - Masukkan wortel, tumis rata, tambahkan daging sapi cincang, aduk rata.
  - Masukkan susu cair, masak sampai wortel agak lunak, lalu beri pala dan merica.
  - Masukkan buncis, seledri, dan keju parut, aduk rata. Masukkan susu kental manis, garam, gula secukupnya, cicipi.

- Tambahkan larutan tepung terigu, aduk-aduk sampai *ragout* mengental. Angkat lalu dinginkan. *Ragout* siap digunakan.
3. Penyelesaian:
- Ambil selembar kulit Risoles, beri *ragout*, lipat dan gulung.
  - Celupkan Risoles ke dalam putih telur, gulingkan ke tepung panir. Simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit. Goreng Risoles hingga matang.
- TIP:**
- Kulit Risoles harus lentur dan elastis tidak boleh terlalu tebal supaya tidak mudah sobek ketika dilipat.
  - Setelah dipanir, simpan Risoles dalam lemari pendingin beberapa saat supaya tepung panir melekat kuat, tidak mudah rontok pada saat digoreng.
- Untuk ± 15 buah**



# RISOLES RAGOUT TUNA

Selain daging sapi atau ayam ternyata tuna pun enak dijadikan isian Risoles. Sajikan Risoles panas-panas dengan cocolan saus sambal. Yummy...

## BAHAN:

### KULIT RISOLES:

- 100 g tepung terigu protein sedang
- 1 sdm tepung sagu
- 1 btr telur
- 300 ml susu cair
- 2 sdm minyak goreng
- Sejumput garam

### RAGOUT TUNA:

- 1 kaleng *tuna in oil*
- 1 siung bawang putih, cincang
- 2 buah bawang merah, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 10 batang buncis, iris
- 2 batang wortel, potong dadu kecil
- 1 buah pala, parut
- 1 sdt merica
- 2 batang seledri, iris halus
- 1 sdm susu kental manis
- 400 ml susu cair (2 sdm susu bubuk + air)
- 1 batang keju *cheddar* parut
- 3 sdm tepung terigu, larutkan dengan air secukupnya
- Garam dan gula pasir secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Kulit Risoles:
  - Dalam wadah campur terigu, sagu, dan garam. Buat lubang di tengah masukkan telur dan minyak goreng. Aduk dengan *whisk* sambil dituangi susu cair sedikit demi sedikit. Aduk sampai adonan licin tidak bergerindil.
  - Panaskan wajan antilengket. Tuang 1 sendok sayur adonan sambil angkat dan putar wajan agar adonan bulat merata.
  - Buat dadar sampai habis.
2. Isi Ragout Tuna:
  - Dalam wajan tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombai sampai harum.
  - Masukkan wortel, tumis rata, tambahkan tuna yang sudah ditiriskan minyaknya. Aduk.
  - Masukkan susu cair, masak sampai wortel agak lunak, beri pala dan merica.
  - Tambahkan buncis, seledri, keju parut, aduk rata, masukkan susu kental manis,

garam, gula secukupnya,  
cicipi.

- Tambahkan larutan tepung terigu, aduk-aduk sampai ragout mengental, angkat.

3. Penyelesaian:

- Ambil selembar kulit Risoles, beri ragout lalu lipat bentuk segitiga.
- Celupkan Risoles ke dalam putih telur, gulingkan ke

tepung panir. Simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit. Goreng Risoles hingga matang.

**TIP:**

Saring minyak setiap kali selesai menggoreng Risoles supaya hasil gorengan berikutnya tetap cantik, bersih dari remahan tepung panir.

Untuk ± 15 buah



# SAMOSA

Samosa adalah snack goreng berbentuk segitiga yang populer di India dan Negara-negara Timur Tengah. Biasanya Samosa berisi daging cincang beraroma kari. Di sini kita bisa menikmati Samosa di resto-resto Arab. Saya mencoba membuatnya sendiri di rumah, hasilnya tidak mengecewakan. Selamat mencoba.

## BAHAN:

- 250 g daging kambing/sapi cincang
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 cm jahe, haluskan
- 1 buah cabai hijau besar, cincang
- 1 sdt merica, haluskan
- ½ sdt ketumbar, haluskan
- 1 sdm bumbu kari bubuk
- Garam, gula, dan air secukupnya
- Kulit lumpia secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai, bawang putih, cabai hijau, jahe, dan ketumbar hingga harum.
2. Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan garam, gula, merica, bumbu kari bubuk, dan air secukupnya.
4. Masak sampai daging empuk dan bumbu meresap. Cicipi. Angkat, dan dinginkan.
5. Ambil selembar kulit lumpia. Isi dan bungkus bentuk segitiga.
6. Goreng di minyak panas sampai kuning kecokelatan.

Untuk ± 12 buah



# TAHU BUNTING

Tahu Bunting ini sebenarnya adalah tahu isi hehehe... di Lampung Tahu Bunting biasanya dijual bersamaan dengan pisang goreng. Harganya relatif murah dan banyak juga yang menjualnya di pinggir jalan, tapi tidak ada salahnya sekali-sekali kita buat sendiri, gampang kok.

## BAHAN:

- 15 buah tahu kulit
- Garam dan gula secukupnya

## ISI:

- ¼ buah kol, iris
- 200 g tauge
- 1 buah wortel, potong bentuk korek api
- 1 batang seledri, iris halus
- Cabai rawit secukupnya, iris

## BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- ½ sdt merica

## PELAPIS: (ADUK RATA)

- 6 sdm tepung terigu
- 3 sdm tepung beras
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdm ketumbar, haluskan
- Garam dan air secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan wortel, tumis sebentar, tambah sedikit air, masak sampai wortel lunak.
2. Masukkan kol, tauge, dan cabai rawit. Beri garam dan sedikit gula. Aduk rata. Sebelum diangkat masukkan seledri.
3. Isi tahu dengan bahan isi. Lakukan hingga habis.
4. Celupkan tahu ke dalam bahan pelapis.
5. Goreng tahu dalam minyak panas hingga matang kecokelatan. Sajikan selagi panas.

## TIP:

Jika tidak ada tahu kulit bisa menggunakan tahu putih biasa, korek sedikit tahu supaya mudah memasukkan sayurannya.

Untuk ± 15 buah



MeetBooks

# SUS VLA DURIAN

Penggemar durian mana suaranya ha ha ha... Kue sus ini kulitnya gurih, pas sekali dengan vla duriannya yang manis legit. Ayo buktikan kelezatannya dengan membuatnya sendiri di rumah.

## BAHAN:

### KULIT:

- 240 ml air
- 100 g *butter* (mentega)
- 140 g tepung terigu protein tinggi
- 4 butir telur
- Sejumput garam

### VLA DURIAN:

- 400 ml susu cair
- 200 g daging durian, haluskan
- 30 g *custard powder*
- 70 g gula pasir
- 1 butir kuning telur
- 1 sdt *butter* (mentega)

### CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air di panci bersama garam dan mentega.
2. Kecilkan api, masukkan tepung terigu, aduk sampai terigu tidak menempel di panci. Angkat, biarkan hangat.
3. Masukkan telur satu persatu sambil di-mikser asal rata saja.
4. Masukkan adonan kulit sus ke dalam plastik segitiga yang telah dipasang spuit.
5. Semprotkan adonan ke loyang yang telah dioles mentega tipis-tipis.

6. Masukkan loyang ke dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya.
7. Panggang dengan suhu 200° C api atas bawah selama 30 menit.
8. Buat Vla Durian:
  - Aduk *custard powder* dengan sebagian susu cair. Tambahkan kuning telur. Aduk rata.
  - Masak gula pasir dan sisa susu, tambahkan campuran *custard powder*. Aduk rata tambahkan daging durian. Masak sampai mendidih kembali. Masukkan mentega, aduk rata. Angkat. Dinginkan vla dalam kulkas sebelum diisi ke dalam kue sus.

### TIP:

- Memanggang sus diperlukan oven panas tinggi sekitar 200° C supaya sus mengembang sempurna. Jangan sekali-sekali membuka pintu oven jika di permukaan kue Sus masih terdapat buih-buih kecil agar kue Sus tidak kempis.
- *Custard powder* bisa diganti dengan tepung maizena

Untuk ± 15 buah



# MOCHI ISI KACANG

Harga Mochi di mal lumayan mahal. Membuat sendiri di rumah tidak lah sulit. Dari resep di bawah ini Anda bisa berkreasi membuat Mochi sesuai selera Anda dengan menambahkan pasta pada adonan kulitnya.

## BAHAN:

- 250 g tepung ketan
- 10 g tepung terigu
- 300 ml santan kekentalan sedang
- Sejumput garam

## ISI:

- 100 g kacang tanah, sangrai
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm wijen, sangrai
- 2 sdm air panas

Kacang tanah sangrai ditumbuk kasar dicampur dengan gula pasir, wijen, dan air panas. Aduk rata sampai bisa dipulung.

## CARA MEMBUAT:

1. Aduk santan, garam, dan tepung sampai larut. Saring jika perlu.
2. Tuang adonan ke dalam plastik tahan panas.
3. Kukus sampai adonan terlihat agak transparan dan matang.

4. Keluarkan plastik berisi adonan dari kukusan. Panas-panas uleni, adonan tetap dalam plastik, tangan dibungkus dengan kain lap tebal supaya tidak kepanasan.
5. Setelah diuleni, keluarkan adonan Mochi dari dalam plastik. Balur tangan dengan tepung maizena supaya tidak lengket. Ambil secukupnya adonan kulit, beri isi lalu dibentuk bulat.
6. Balur Mochi dengan tepung maizena sangrai. Sajikan.

## TIP:

- Uleni adonan Mochi sewaktu masih panas/hangat. Bungkus tangan dengan kain lap tebal supaya tangan tidak kepanasan.
- Pakai plastik kualitas baik dan tahan panas untuk membungkus adonan Mochi yang akan dikukus.

Untuk ± 15 buah



# PISANG EPE

Pisang Epe jajan yang mudah ditemui di Makassar. Pisang dipipihkan, dibakar lalu disiram saus gula merah yang legit. Enakk...

## **BAHAN:**

- 4 buah pisang kepok

## **SAUS KINCA:**

- 100 g gula merah, sisir
- 1 sdm gula pasir
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- 100 ml air

## **CARA MEMBUAT:**

1. Kinca: Dalam panci campur gula merah, gula pasir, daun pandan, dan air. Masak sambil diaduk-aduk sampai mengental, angkat.
2. Kupas pisang, memarkan sampai agak pipih.
3. Panaskan wajan antilengket atau arang. Bakar pisang di kedua sisi sampai cukup matang.
4. Tata pisang di piring saji. Siram dengan saus kinca. Sajikan.

**Untuk ± 2 porsi**



books

# PISANG BAKAR COKELAT KEJU

Di Jakarta banyak warung kaki lima menyajikan menu pisang bakar. Sesekali saya membuatnya untuk teman minum teh di sore hari. Nikmat sekali.

## **BAHAN:**

- 5 buah pisang kepok
- Keju *cheddar*
- Meises coklat
- Susu kental manis
- Margarin

## **CARA MEMBUAT:**

1. Belah pisang tidak putus. Olesi sisi luar pisang dengan margarin tipis-tipis.
2. Panaskan panggangan atau wajan antilengket. Panggang sampai sisi luarnya sedikit kecokelatan.
3. Tata pisang bakar di piring saji. Parut keju di atas pisang, taburi meises coklat lalu cucuri dengan susu kental manis. Sajikan.

**Untuk ± 2 porsi**



# PISCOK

Satu lagi olahan pisang kesukaan anak-anak saya, Piscok atau sering juga disebut pisang aroma. Piscok enak sekali dinikmati panas-panas saat cokelatunya masih lumer.

## BAHAN:

- 10 buah pisang raja (pisang yang manis)
- *Butter* (mentega)/margarin secukupnya
- 10 lembar kulit lumpia siap pakai

## ISI:

- Keju parut secukupnya
- Meises coklat secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega secukupnya. Tumis pisang sebentar, sisihkan.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri pisang, taburi dengan meises dan keju parut. Gulung dan tekan ujung-ujungnya, beri sedikit air agar menempel dengan baik.
3. Goreng sampai matang dan kulit Piscok *crispy*.

Untuk ± 5 porsi



# WAFFLE

Selain Pancake, Waffle adalah menu sarapan yang populer di Amerika dan negara Eropa. Anak-anak saya sangat menyukainya. Versi paling sederhana, Waffle cukup diberi *topping* gula halus tapi biasanya saya juga memakai *topping* lain seperti potongan buah-buahan, sirup maple, madu, selai cokelat bahkan ice cream... semuanya enak. Tunggu apalagi, siapkan cetaknya... tak perlu waktu lama Anda bisa menyajikan sepiring Waffle lembut dan lezat untuk keluarga.

## BAHAN:

- 100 g tepung terigu serba guna
- 25 g tepung maizena
- 1 butir telur
- 1 sdm gula pasir
- 1/2 sdt *baking powder*
- Sejumput garam
- 220 ml susu cair
- 50 ml minyak goreng
- 1 sdm *butter* (mentega), cairkan

## TOPPING

- Gula halus secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Campur terigu, maizena, gula pasir, *baking powder*, dan garam. Aduk rata.
2. Campur susu cair, minyak goreng, dan mentega. Aduk rata. Kocok lepas telur.
3. Tuang telur dan campuran susu secara bertahap sambil diaduk ke dalam campuran tepung. Aduk asal tercampur rata. Jangan *over mixed*.
4. Diamkan adonan selama 15 menit.
5. Tuang adonan Waffle ke dalam cetakan. Panggang sampai matang.
6. Sajikan waffle selagi hangat dengan taburan gula halus.

Untuk ± 6 buah







# Roti



# BAKPAO UBI UNGU

Bakpao ini saya buat dengan campuran ubi ungu. Tak hanya rasanya yang enak dan lembut, tampilannya juga cantik dengan warna ungu. Layak dicoba.

## BAHAN:

- 500 g tepung terigu protein tinggi
- 80 g gula pasir
- 1 sdm ragi instan
- 250 g ubi ungu, kukus, haluskan
- 175-200 ml air
- 50 g *butter* atau mentega
- ½ sdt garam

## UNTI KELAPA:

- 200 g kelapa setengah tua, parut
- 150 g gula merah, sisir
- 100 ml air
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek-sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Buat unti: Masak kelapa parut, gula merah, air, garam, daun pandan di dalam wajan. Masak sambil diaduk hingga air habis. Angkat, Unti siap digunakan.
2. Pao:
  - Campur tepung terigu, gula pasir, ragi, dan ubi. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Uleni hingga adonan setengah kalis. Masukkan garam dan mentega. Uleni hingga kalis.
  - Timbangi adonan @ 50 g, bulatkan, diamkan 10 menit. Setelah 10 menit, isi Bakpao dengan Unti, bulatkan kembali, alasi dengan kertas roti atau daun pisang. Fermentasi selama 30-45 menit.
  - Kukus Bakpao dalam kukusan yang telah dipanaskan selama 10-15 menit sampai matang. Gunakan api besar untuk mengukus.

Untuk ± 15 buah



# BAKPAO ISI DAGING

Sering saya membuat Bakpao untuk bekal anak-anak sekolah. Selain praktis, Bakpao cukup mengenyangkan. Bakpao dengan isian daging adalah favorit anak-anak saya. Anda bisa coba membuatnya di rumah.

## BAHAN:

- 400 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 2 sdm susu bubuk
- 1 sdm ragi instan
- 50 g gula pasir
- 1 butir telur
- 220 ml air dingin
- 75 g mentega
- 1/4 sdt garam

## ISI:

- 250 g daging ayam / sapi, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 3 butir bawang merah, iris
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt minyak wijen
- 1/2 sdt merica
- Garam, gula, dan air secukupnya
- 1 sdm terigu, larutkan dengan air secukupnya
- 2 batang daun bawang, iris

## CARA MEMBUAT:

1. Isi: Tumis bawang bombai dan bawang merah hingga harum. Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna. Masukkan bumbu-bumbu. Aduk rata, tambahkan air secukupnya,

masak hingga daging empuk. Koreksi rasa. Kentalkan dengan larutan terigu. Sebelum diangkat, masukkan daun bawang.

## 2. Pao:

- Campur tepung terigu, susu bubuk, gula pasir, dan ragi instan. Aduk. Tambahkan telur, uleni sambil tuangi air sedikit demi sedikit. Uleni hingga adonan setengah kalis. Masukkan garam dan mentega. Uleni hingga adonan kalis.
- Bulatkan adonan, tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan hingga mengembang dua kali lipat.
- Kempiskan adonan, timbang adonan @50 g, bulatkan, diamkan 10 menit.
- Ambil 1 bulatan adonan, isi dengan daging, bulatkan bentuk seperti Bakpao. Alasi dengan kertas roti atau daun pisang. Diamkan hingga mengembang kembali.
- Kukus Bakpao dengan api besar selama 10 menit hingga matang.

Untuk ± 16 buah



# DONAT TANPA ULEN

Bagi Anda yang tidak mempunyai mikser khusus roti atau malas menguleni adonan dengan tangan, resep donat tanpa ulen ini wajib dicoba. Tak perlu capai menguleni, adonan donat tetap mengembang sempurna. Pastikan saja ragi yang digunakan masih aktif.

## BAHAN:

- 400 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 1 sdm ragi instan
- 3 sdm gula pasir
- 1 butir telur
- 2 butir kuning telur
- 200-250 ml susu cair dingin
- 2 sdm *butter* (mentega)
- Sejumput garam

## PELENGKAP:

- Gula donat untuk *topping*

## CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah campur terigu, gula pasir, dan ragi instan. Aduk rata.
2. Tambahkan telur lalu tuang susu cair sedikit demi sedikit (jangan dihabiskan lihat dulu adonannya). Aduk rata.

3. Masukkan *butter* dan garam. Aduk rata. Jika adonannya masih keras, tuang sisa susu cair.
4. Bulatkan adonan menjadi satu bulatan besar. Istirahatkan adonan 30-45 menit sampai mengembang.
5. Kempiskan, lalu timbang adonan @ 50 g, bentuk bulat, lubangi. Istirahatkan kembali sampai mengembang ringan.
6. Panaskan minyak. Goreng donat dengan api sedang cenderung kecil. Cukup membalik donat 1x selama menggoreng supaya donat tidak berminyak.
7. Tunggu sampai donat benar-benar dingin baru ditaburi gula donat.

Untuk ± 20 buah



# DONUT TAPAI

Donat kentang sudah sering kita temui, kalo Donat Tapai jarang-jarang yaa... Donat yang dibuat dengan campuran tapai singkong ini cukup lembut dan enak rasanya. Coba bikin yuk!

## BAHAN:

- 500 g tepung terigu protein tinggi
  - 50 g gula pasir
  - 1 bungkus ragi instan (isi 11 g)
  - 50 g susu bubuk
  - 2 butir kuning telur
  - 1 butir telur
  - 200 g tapai singkong, buang seratnya, haluskan
  - 100 ml air dingin
  - 75 g mentega
  - ½ sdt garam
4. Diamkan sekitar 30-45 menit hingga mengembang, kempiskan adonan, bagi dan bentuk bulat @ 50 g.
  5. Diamkan kembali sampai mengembang 2 X lipat.
  6. Goreng donat sampai matang, jangan dibolak balik cukup 1 X balik. Angkat, tiriskan.
  7. Donat siap diberi *topping*.

## CARA MEMBUAT:

1. Campurkan tepung terigu, susu bubuk, gula pasir, dan ragi. Aduk rata.
2. Tambahkan tapai singkong, telur, tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga rata dan setengah kalis.
3. Tambahkan garam dan mentega, uleni hingga kalis elastis.

## TIP:

Pilih tapai yang manis dan lembut supaya donat enak rasanya. Jangan gunakan tapai yang terlalu basah berair, donat bisa bantat.

Untuk ± 20 buah



# HOMEMADE PIZZA

Pizza selalu menjadi makanan favorit anak-anak saya. Membeli terus menerus di gerai pizza harganya tentunya tidak murah. Membuat pizza sendiri tidaklah susah, justru saya bisa bebas berkreasi dengan menambahkan aneka *topping* sesuai selera keluarga. Yuk dicoba.

## BAHAN:

- 300 g tepung terigu protein tinggi
- 150 ml air hangat
- 1 butir telur
- 1 sdt ragi instan
- 1 ½ sdm gula pasir
- 2 sdm *olive oil*
- Sejumput garam

## SAUS PIZZA:

- ½ buah bawang bombai, cincang
- 4 sdm saus tomat
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt oregano
- 75 ml air
- 2 sdm minyak untuk menumis
- Sejumput garam

## TOPPING:

- 4 buah sosis, potong bulat
- 3 lembar *smoked beef*, potong kotak
- ½ buah bawang bombai, iris
- Paprika secukupnya, iris
- *Mozarella cheese* secukupnya, parut
- *Parmesan Cheese* secukupnya

## CARA MEMBUAT

1. Saus Pizza: Tumis bawang bombai hingga harum, masukkan saus tomat, gula pasir, air, dan garam. Masak hingga mengental, tambahkan oregano. Aduk rata. Angkat.
2. Pizza dough:
  - Larutkan ragi instan, ½ sdm gula pasir, dan air hangat. Diamkan selama 10 menit hingga berbuih.
  - Campur terigu, telur, dan sisa gula pasir. Tuang larutan ragi. Uleni sebentar, masukkan garam dan *olive oil*. Uleni hingga kalis.
  - Diamkan adonan selama 30 menit.
3. *Gilling pizza dough*. Letakkan di *pan pizza* yang telah diolesi minyak. Tusuk-tusuk permukaan pizza dough dengan garpu, olesi saus pizza. Taburi *topping*.
4. Panggang pizza dalam oven dengan suhu 200° C hingga matang.

Untuk ± 6 potong pizza



# ROTI BASO SAPI

Dibanding cake dan camilan lain, anak-anak saya paling suka roti oleh sebab itu saya sering membuat roti dengan berbagai macam isian. Salah satu roti favorit anak-anak adalah Roti Baso Sapi...roti lembut dengan isian daging sapi cincang yang sedikit manis... hhmhhh benar-benar *yummy*. Dan untuk adonan rotinya saya memakai resep Killer Soft Bread yang fenomenal itu, dengan sedikit modifikasi.

## BAHAN:

- 260 g tepung terigu protein tinggi
- 3 g ragi instan
- 50 g gula pasir
- 2 butir kuning telur + susu cair dingin (total berat 160-180 g)
- 30 g *butter* (mentega)
- 2 g garam

## ISIAN:

- Daging cincang (lihat resep ROTI GORENG ISI DAGING)

## OLESAN:

- 1 butir kuning telur + 1 sdm susu cair

## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, dan gula pasir. Tuang campuran kuning telur dan susu cair sedikit demi sedikit, mikser hingga kalis. Tambahkan mentega dan garam, mikser hingga adonan kalis elastis.
2. Bagi dan timbang adonan @ 50 g, beri isian. Tutup, rapatkan, bentuk sesuai selera.
3. Susun dalam loyang yang telah dioles mentega. Diamkan hingga mengembang 2 X lipat. Oles dengan bahan olesan.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 180° C sampai matang.

Untuk ± 12 buah



# ROTI GORENG

Resep Roti Goreng ini pertama saya bagikan di akun Instagram @xanderskitchen bulan Januari 2017. Resepnya saya dapat dari Bu Syahlan sahabat saya di Lembata. Tak lama setelah postingan pertama itu, ramai-ramai teman IG bikin ulang Roti Goreng dengan resep ini dan tidak sedikit yang memakai resepnya untuk berjualan.

Saya bisa bilang ini Roti Goreng paling enak yang pernah saya makan....Untuk isiannya saya memakai resep daging cincang andalan mama saya, yang dulu sering mama masak untuk lauk anak-anaknya makan nasi hehehe... Tekstur Roti Goreng sangat lembut dengan isian daging cincang yang lezat. Anda harus coba!

## BAHAN:

- 450 g tepung terigu protein tinggi
- 50 g tepung terigu protein sedang
- 40 g tepung sagu tani
- 80 g gula pasir
- 50 g susu bubuk
- 2 sdt ragi instan
- 2 butir telur
- 1 butir kuning telur
- 225-250 ml susu cair dingin
- 90 g *butter* (mentega)
- Sejumput garam

## PELAPIS:

- Putih telur secukupnya
- Tepung roti secukupnya

## ISIAN:

- 300 g daging sapi, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 3 butir bawang merah, iris kasar
- 1 batang daun bawang, iris kasar
- Secukupnya, sesuai selera:

- Kecap manis, saus tiram, kecap asin, merica putih, merica hitam, garam, gula pasir
- Air
- 1 sdm tepung terigu, larutkan dengan air

## CARA MEMBUAT:

1. Isian:
  - Tumis bawang bombai dan bawang merah sampai harum. Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna.
  - Tambahkan air secukupnya, masukkan bumbu-bumbu. Masak sampai daging empuk dan bumbu meresap, jangan terlalu kering, lebih enak.
  - Sebelum diangkat masukkan daun bawang dan larutan terigu, aduk rata. Angkat.
  - Siap digunakan.

- 
2. Campur tepung terigu, tepung sagu, ragi, gula pasir, dan susu bubuk. Masukkan telur.
  3. Tuangkan susu cair sedikit demi sedikit, mikser hingga setengah kalis. Masukkan mentega dan garam, mikser hingga kalis elastis.
  4. Bulatkan adonan, tutup dengan *plastic wrap*. Diamkan selama 30-45 menit hingga mengembang 2 X lipat.
  5. Kempiskan adonan, timbang @ 50 g, bulatkan, diamkan kembali selama 10 menit.
  6. Gilas adonan, isi dengan Isian daging cincang. Tutup, rapatkan. Diamkan hingga mengembang lagi.
  7. Balur dengan putih telur, gulingkan ke tepung roti.
  8. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan. Gunakan api kecil, balik jika bagian bawah sudah kuning kecokelatan.

**TIP:**

- Jika setelah proses *proofing* roti terbuka, rapatkan kembali roti sebelum dibalur dengan putih telur supaya isian roti tidak berhamburan sewaktu digoreng.
- Menggoreng roti cukup dibalik 1x saja supaya roti tidak menyerap minyak.

Untuk ± 20 buah

# ROTI SOBEK PANDAN

Roti Sobek adalah jenis roti paling sederhana yang kita kenal sejak dulu. Saat ini banyak sekali varian Roti Sobek yang diberi *topping* dan aneka isian, tapi favorit saya tetap Roti Sobek tanpa isi. Kali ini saya membuat Roti Sobek dengan campuran endapan pandan suji asli....Bayangkan Roti Sobek yang lembut dan harum aroma pandan...nikmat disajikan saat santai dengan secangkir teh atau kopi.

## BAHAN:

- 250 g tepung terigu protein tinggi
- 4 g ragi instan
- 50 g gula pasir
- 10 g susu bubuk
- 2 butir kuning telur
- 80 ml susu cair dingin
- 20 ml endapan pandan suji
- 50 g *butter* (mentega)
- Sejumput garam

## OLESAN:

- 1 butir kuning telur + 1 sdm susu cair

## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk rata, masukkan telur.
2. Tuang endapan pandan suji, tambahkan susu cair sedikit demi sedikit, mikser hingga setengah kalis. Masukkan mentega dan garam, mikser hingga kalis elastis.

3. Bulatkan adonan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan kira-kira 30-45 menit.
4. Kempiskan adonan, bagi timbang @ 45 g. Bulatkan. Susun dalam loyang bulat yang telah dioles mentega. Diamkan hingga mengembang 2 X lipat, lalu olesi dengan bahan olesan.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 180° C selama 25 menit atau sampai matang.

Untuk 1 loyang bulat 22 cm



# ROTI SOSIS

Roti tidak harus melulu dengan *topping* atau isian yang manis. Cobalah Roti Sosis ini, rasanya enak banget.

Dijamin anak-anak suka.

## BAHAN:

- 200 g tepung terigu protein tinggi
- 50 g tepung terigu protein sedang
- 4 g ragi instan
- 50 g gula pasir
- 25 g susu bubuk
- 2 butir kuning telur
- 100-120 ml susu cair dingin
- 40 g *butter* (mentega)
- Sejumput garam

## ISI:

- Sosis sapi/ ayam

## OLESAN:

- 1 butir kuning telur + 1 sdm susu cair

## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk rata.
2. Masukkan telur, tuang susu cair sedikit demi sedikit, lihat adonannya, jika dirasa sudah cukup lembab, susu tidak perlu dituang semua. Mikser sampai setengah kalis.

3. Tambahkan mentega dan garam, mikser hingga adonan kalis elastis.
4. Bulatkan adonan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan hingga mengembang 2 X lipat.
5. Kempiskan adonan, bagi dan timbang @ 50 g, bulatkan, diamkan 10 menit.
6. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*, bentuk persegi panjang. Letakkan 1 batang sosis, gulung hingga sosis terbungkus rapat. Iris tipis-tipis di satu sisi, jangan sampai putus. Buka setiap lembar yang diiris ke kiri dan ke kanan bergantian.
7. Susun dalam loyang yang telah dioles mentega. Diamkan hingga mengembang 2 X lipat. Oles dengan kuning telur yang dicampur susu cair.
8. Panggang dalam oven dengan suhu 180° C sampai matang.

Untuk ± 10 buah



# ROTI TAWAR SANTAN PANDAN

Roti tawar putih sudah biasa. Saya memakai santan dan endapan pandan asli untuk membuat roti tawar ini, hasilnya cukup memuaskan. Sajikan Roti Tawar Santan Pandan dengan olesan selai srikaya... hhmhhh yummy banget.

## BAHAN:

- 400 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 5 g ragi instan
- 25 g susu bubuk *full cream*
- 40 gr gula pasir
- 320 ml santan
- 2 sdm endapan pandan suji/pasta pandan secukupnya
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- Sejumput garam
- 1 sdt *butter*

4. Bulatkan adonan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Istirahatkan adonan sampai mengembang 2 X lipat.
5. Kempiskan adonan, uleni sebentar. Gilas dan gulung adonan memanjang. Masukkan ke dalam loyang roti tawar yang telah dioles mentega. Diamkan hingga mengembang 2 X lipat kira-kira 45-60 menit.
6. Panggang roti dalam oven dengan suhu 180°C sampai matang.

## CARA MEMBUAT:

1. Masak santan, endapan pandan suji dan daun pandan hingga mendidih. Angkat. Dinginkan
2. Campur terigu, susu bubuk, ragi, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Tuang santan sedikit demi sedikit, aduk hingga setengah kalis. Masukkan *butter* dan garam. Uleni sampai adonan kalis elastis.

**Untuk 1 buah roti tawar**



# ROTI MANIS

Siapa yang suka roti dengan *topping* meises dan keju parut ?  
Saya! Memang tidak hanya anak-anak yang suka dengan roti ini, saya yang sudah berumur pun sesekali *kepengin* makan roti seperti ini hi.. hi.. hi... Ayolah coba buat sendiri, *nggak* susah *kok*.

## BAHAN:

- 400 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 30 g susu bubuk
- 100 g gula pasir
- 2 sdt ragi instan
- 3 butir kuning telur
- 225 ml susu cair dingin
- 100 g *butter* (mentega)
- ½ sdt garam

## OLESAN:

- 2 butir kuning telur + 1 sdm susu cair

## BUTTER CREAM: (Kocok jadi satu sampai halus dan mengembang)

- 100 g *salted butter*
- 4 sdm susu kental manis
- 2 sdm sirop gula/*simple syrup*

## TOPPING:

- Keju *Cheddar*, parut
- Meises cokelat

## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, gula pasir, ragi, susu bubuk. Aduk rata. Masukkan telur.

2. Tuang susu cair sedikit demi sedikit, jika adonan sudah cukup lembab, stop jangan dihabiskan. Mikser hingga setengah kalis. Masukkan mentega dan garam. Mikser sampai kalis elastis.
3. Bulatkan adonan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan hingga mengembang 2 X lipat.
4. Kempiskan adonan, bagi timbang @ 50 g. Bulatkan, diamkan 10 menit.
5. Gilas adonan, bentuk sesuai selera. Susun dalam loyang yang telah dioles mentega. Diamkan hingga mengembang lalu olesi dengan bahan olesan.
6. Panggang di oven dengan suhu 180 °C sampai matang.
7. Setelah dingin olesi roti dengan *butter cream*, taburi *topping*.

## TIP:

Olesi roti dengan *buttercream* saat roti sudah dingin supaya *buttercream* tidak meleleh.

Untuk ± 20 buah



# ROTI KLEPON

Anda pasti tahu Kue Klepon, kue tradisional itu. Saat ini mulai dari cake sampai roti dikreasikan hingga menyerupai rasa dan tampilan Kue Klepon. Saya pernah membeli Roti Klepon di salah satu mal lalu mencoba membuatnya sendiri di rumah. Enak deh.... rotinya yang beraroma pandan cocok banget dengan isian unti kelapa.

## BAHAN:

- 200 g tepung terigu protein tinggi
- 50 g tepung terigu protein sedang
- 4 g ragi instan
- 40 g gula pasir
- 10 g susu bubuk
- 2 butir kuning telur
- 100 ml susu cair dingin + endapan pandan suji
- 50 g *butter* (mentega)
- Sejumput garam

## ISI UNTI KELAPA:

- 200 g kepala setengah tua, parut
- 150 g gula merah, sisir
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- 100 ml air
- Garam secukupnya

## TOPPING:

- Gula donat secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Isi Unti Kelapa: Masak air, gula merah, garam, dan daun pandan hingga gula mencair. Masukkan kelapa parut, masak sampai air habis. Dinginkan.

2. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk rata.
3. Masukkan telur, tuang campuran susu cair dan endapan pandan sedikit demi sedikit. Mikser sampai kalis. Tambahkan mentega dan garam, mikser hingga adonan kalis elastis.
4. Bulatkan adonan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan hingga adonan mengembang 2x lipat.
5. Kempiskan adonan. Bagi dan timbang @40 g. Bulatkan. Istirahatkan 10 menit.
6. Gilas adonan, isi dengan unti kelapa, tutup adonan. Bentuk bulat kembali. Istirahatkan adonan sampai mengembang 2x lipat.
7. Panaskan minyak, goreng dan balik adonan sekali saja.
8. Dinginkan, tabur dengan gula donat. Sajikan.

Untuk ± 12 buah



# ROTI KESET MOCCA

Satu lagi roti favorit saya, Roti Kesen. Lagi-lagi resep Roti Kesen yang saya bagikan di Instagram ini sempat *booming* beberapa waktu lalu. Tiap hari ada saja yang *rebake*. Keunggulan resep ini adalah rotinya lembut, seratnya halus dan telurnya juga irit... rasanya? Sudah pasti lah enak he..he..he... Saya menambahkan pasta mocca dalam adonan roti....Ya ampuun melahap roti ini serasa kembali ke masa kecil menikmati Roti Mocca yang diolesi margarin dan ditaburi meises cokelat banyak-banyak. Anda harus coba!

## BAHAN:

- 450 g tepung terigu protein tinggi
- 50 g tepung terigu protein sedang
- 7 g ragi instan
- 100 g gula pasir
- 15 g susu bubuk
- 1 butir telur
- 1 butir kuning telur
- 1 sdt pasta mocca
- 225 ml susu cair dingin (jangan dituang sekaligus, lihat adonannya)
- 75 g *butter* (mentega)
- Sejumput garam

## OLESAN:

- 1 butir kuning telur
- 1 sdm susu cair

## CARA MEMBUAT:

1. Dalam *bowl mixer* campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk rata.
2. Masukkan telur, pasta mocca, dan susu cair sedikit demi sedikit. Mikser hingga kalis. Tambahkan mentega dan garam, mikser hingga adonan kalis elastis.
3. Bulatkan adonan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan sampai mengembang 2x lipat.
4. Kempiskan adonan. Bagi-bagi adonan dan timbang @40 g. Bulatkan. Diamkan lagi sekitar 15 menit.
5. Gilas adonan roti memanjang lalu gulung. Susun berjejer di loyang yang telah dioles mentega.

6. Istirahatkan sampai mengembang 2x lipat.
7. Olesi permukaan adonan dengan kuning telur yang dicampur susu cair.
8. Panggang dengan api atas bawah oven bersuhu 180°C sampai matang (suhu dan lamanya disesuaikan dengan kondisi oven masing-masing).

**TIP:**

Untuk mendapatkan roti yang lembut dan seratnya halus sebaiknya menggunakan *full butter*.

**Untuk 2 loyang**



# ROTI KESET SUSU

Roti keset susu ini isiannya mengingatkan kita akan roti jadul isi keju yang kita makan zaman kanak-kanak dulu. Sampai sekarang masih ada yang jual dengan nama keju manis. Di *bakery*, di warung-warung, di tukang roti keliling ada. Apakah Anda tahu? sebenarnya *ngga* ada kejuya lho... isinya cuma campuran tepung dan susu bubuk. Yuk coba bikin pakai resep di bawah ini, rasanya mirip sekali dengan yang dibidang keju manis itu. Enak banget!

## BAHAN:

- 450 g tepung terigu protein tinggi
- 50 g tepung terigu protein sedang
- 7 g ragi instan
- 110 g gula pasir
- 15 g susu bubuk
- 1 butir telur
- 1 butir kuning telur
- 225 ml susu cair dingin
- 75 g *butter* (mentega)
- Sejumput garam

## ISI: ADUK JADI SATU

- 25 g tepung terigu, sangrai
- 70 g gula halus
- 50 g susu bubuk *full cream*
- 75 g *butter* (mentega)

## OLESAN:

- 2 butir kuning telur + 1 sdm susu cair

## TOPPING:

- Keju *cheddar* parut secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk rata. Masukkan telur.
2. Tuang susu cair sedikit demi sedikit, mikser sampai setengah kalis. Masukkan garam dan mentega, mikser sampai kalis elastis.
3. Bulatkan adonan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan kira-kira 30-45 menit.
4. Kempiskan adonan. Bagi timbang @ 40 g, bentuk, bulatkan, diamkan 10 menit.
5. Gilas adonan memanjang, isi lalu gulung. Susun berjejer dalam loyang yang sudah dioles mentega. Diamkan hingga mengembang 2 X lipat.



6. Oles dengan bahan olesan.  
Taburi keju parut.
7. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C sampai matang.  
Suhu oven dan lamanya

memanggang disesuaikan dengan kondisi oven masing-masing.

Untuk ± 2 loyang

# ROTI SOBEK KEJU

Roti sobek diberi *topping* keju parut, enak banget. Duluu saya sering melihat mama pagi-pagi bersantai menikmati roti sobek Keju, menyobeknya sedikit-sedikit dan mencelupkan ujung roti ke dalam kopi... nikmat sekali.

## BAHAN:

- 200 g tepung terigu protein tinggi
- 50 g tepung terigu protein sedang
- 4 g ragi instan
- 50 g gula pasir
- 10 g susu bubuk
- 2 butir kuning telur
- 100 ml susu cair dingin
- 50 g *butter* (mentega)
- Sejumput garam

## TOPPING:

- Keju *Cheddar*, parut

## OLESAN:

- 1 butir kuning telur
- 1 sdm susu cair

## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk rata.
2. Masukkan telur, tuang susu cair sedikit demi sedikit. Mikser sampai kalis. Tambahkan mentega dan garam, mikser hingga adonan kalis elastis.
3. Bulatkan adonan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan hingga adonan mengembang 2x lipat.
4. Kempiskan adonan. Bagi dan timbang @45 g. Bentuk bulat. Susun dalam loyang yang telah dioles mentega.
5. Diamkan sampai mengembang. Oles dengan kuning telur yang dicampur susu cair, taburi keju parut.
6. Panggang dalam oven dengan suhu 180° C sampai matang.

Untuk 1 loyang bulat 22 cm



# MUSHROOM PIZZA

Bagi Anda yang kurang menyukai saus pizza berbahan dasar tomat bisa mencoba resep yang satu ini. Saya hanya memakai campuran *olive oil* dan bawang putih untuk mengolesi pizza-nya. Begitu dipanggang, aromanya harum sekali rasanya juga benar-benar enak. Pizza-nya saya buat model roti yang agak tebal seperti di gerai pizza ternama itu. Empuk banget.

## BAHAN PIZZA DOUGH:

- 200 g tepung terigu protein tinggi
- 60 g tepung terigu protein sedang
- 1/2 sdt ragi instan
- 1/2 sdt gula pasir
- 175 ml air hangat
- 1 sdm *olive oil*
- Sejumput garam

## OLESAN: Aduk jadi satu

- 1 siung *bawang putih*, haluskan
- 1 sdt *olive oil*

## TOPPING:

- 100 g jamur *champignon* segar, iris tipis
- 2 sdm *butter* (mentega)
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1/2 buah bawang bombai, iris kasar
- Garam, gula secukupnya
- *Black pepper* secukupnya
  
- Keju *Mozzarella*, parut

## CARA MEMBUAT:

1. *Topping*: Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan jamur *champignon*, bumbu garam, gula, dan *black pepper* secukupnya. Tumis sebentar. Angkat. Dinginkan.
2. Pizza dough:
  - Campur air hangat, ragi, dan gula pasir, aduk rata diamkan selama 10 menit/hingga berbuih.
  - Dalam wadah lain, campur terigu dan garam. Aduk. Tuang campuran ragi dan *olive oil*. Ulen sebentar saja asal adonan bisa dibulatkan. Tutup wadah dengan *plastic wrap*. Diamkan 30 menit.
  - Gilas pizza dough, letakkan di pizza pan yang telah dioles minyak.

- Tusuk-tusuk pizza dough dengan garpu, oles permukaannya dengan bahan olesan. Panggang selama 5 menit dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya.
3. Keluarkan pizza dari oven, tabur pizza dengan keju mozzarella dan tumisan jamur.
  4. Panggang kembali pizza dalam oven suhu 200 °C api atas bawah selama 15 menit sampai matang.

Untuk ± 6 potong pizza







# Bubur Manis



# BIJI SALAK

Sajian ini populer disantap sebagai takjil buka puasa di bulan Ramadan. Biji Salak yang dibuat dari ubi dicampur adonan biang ini paling enak menurut saya, teksturnya kenyal-kenyal, lembut dan tidak benyek. Wajib coba!

## BAHAN:

- 500 g ubi jalar yang sudah direbus dan dihaluskan
- 200 g tepung sagu
- Sejumput garam
- Air secukupnya untuk merebus Biji Salak
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## BIANG:

- 1 sdm penuh tepung sagu
- 125 ml air

## KUAH SANTAN:

- 1 L santan (dari 1 butir kelapa)
- 250 g gula merah, sisir halus
- Gula pasir secukupnya
- Sejumput garam
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Biang: Di dalam panci aduk tepung sagu dan air hingga larut. Masak dengan api kecil sambil diaduk hingga adonan menyatu dan terlihat transparan. Sisihkan.
2. Kuah Santan: Di dalam panci campur santan, gula merah, gula pasir, garam, dan daun pandan. Masak hingga

mendidih dan gula larut. Angkat, saring.

### 3. Biji Salak:

- Rebus ubi jalar hingga matang. Panas-panas dihaluskan. Campur ubi rebus yang sudah dihaluskan dengan tepung sagu, biang, dan garam. Aduk rata, uleni adonan sampai bisa dipulung.
- Ambil sebagian adonan, bentuk bulat lonjong seperti biji salak. Lakukan hingga adonan habis.
- Didihkan air dan daun pandan di panci. Rebus Biji Salak hingga matang. Angkat, lalu masukkan Biji Salak ke dalam kuah santan. Sajikan.

## TIP:

Adonan biang dibuat menjelang dicampurkan ke dalam ubi karena adonan biang harus dicampur dalam keadaan panas atau hangat. Sulit mencampur adonan biang yang sudah dingin ke dalam ubi karena teksturnya akan menggumpal dan liat.

Untuk ± 6 porsi



# BUBUR KACANG HIJAU

Bubur manis paling populer adalah bubur kacang hijau. Sajian ini sudah dikonsumsi masyarakat kita sejak dahulu kala, mungkin karena harga kacang hijau yang relatif murah, mudah didapat dan sangat menyehatkan.

## BAHAN:

- 250 g kacang hijau
- 1500 ml air
- 150 g gula merah
- 100 g gula pasir
- Sejempol jahe, memarkan
- 3 lembar daun pandan, sobek, simpulkan

## SAUS SANTAN:

- 250 ml santan kental
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- ½ sdt garam

## CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih kacang hijau lalu rendam selama 2 jam, tiriskan.
2. Rebus kacang hijau dengan 1500 ml air, jahe, dan daun pandan hingga kacang hijau empuk.
3. Setelah kacang hijau empuk, masukkan gula merah dan gula pasir. Aduk-aduk hingga gula larut. Angkat, sisihkan.

4. Santan: Masak santan dengan garam dan daun pandan dengan api kecil, sambil diaduk hingga santan mendidih. Angkat.

5. Hidangkan Bubur Kacang Hijau dalam mangkuk dengan dituangi santan di atasnya.

## TIP:

Memasukkan gula harus pada saat kacang hijau sudah empuk. Jika gula dimasukkan di awal memasak, kacang hijau tidak akan empuk sekalipun dimasak lama.

Untuk ± 6 porsi



# BUBUR KETAN HITAM

Selain Bubur Kacang Hijau, Bubur Ketan Hitam adalah kudapan tradisional yang lekat dengan masyarakat kita. Rasanya yang manis dan gurih sangat nikmat disantap hangat di kala senja atau malam hari. Di Jakarta tidak sulit menemukan penjual bubur ketan hitam karena banyak yang menjajakannya di gerai kaki lima di sepanjang jalan. Membuatnya sendiri di rumah juga tidak sulit kok. Yuk coba buat.

## BAHAN:

- 250 g beras ketan hitam
- 1750 ml air
- 250 g gula pasir
- 5 ikat daun pandan

## SAUS SANTAN:

- 500 ml santan kental
- 2 lembar daun pandan, sobek ikat simpul
- ½ sdt garam

## PELENGKAP:

- 1 buah ubi jalar, kukus, potong dadu

## CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan hitam selama semalaman. Tiriskan.
2. Rebus beras ketan hitam dengan air dan daun pandan hingga menjadi bubur.
3. Setelah ketan menjadi bubur, masukkan gula pasir. Masak hingga gula larut. Angkat.

4. Buat santan: Rebus santan dengan garam dan 2 lembar daun pandan, aduk-aduk hingga santan mendidih. Angkat.
5. Hidangkan bubur dengan dituangi santan dan diberi potongan ubi jalar di atasnya.

## TIP:

- Beras ketan hitam direndam semalaman supaya waktu direbus mudah empuk.
- Masak Bubur Ketan Hitam sambil sesekali diaduk karena mudah lengket dan gosong.
- Kekentalan bubur disesuaikan selera masing-masing. Jika suka bubur yang kental masak sampai airnya habis.

Untuk ± 6 porsi



# BUBUR SUMSUM

Bubur yang terbuat dari tepung beras dan santan ini gurih dan sangat lembut. Disajikan dengan kucuran air juruh gula merah, enak sekali rasanya. Kuncinya gunakan tepung beras kualitas bagus yang masih baru supaya bubur sumsum tidak bau apek.

## BAHAN:

- 125 g tepung beras
- 1000 ml santan
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## AIR JURUH GULA MERAH:

- 250 g gula merah, sisir
- 350 ml air
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras dengan santan, aduk hingga tepung beras larut.
2. Masak larutan tepung beras dan santan di atas api sedang, beri garam dan daun pandan sambil terus diaduk sampai mengental, angkat, sisihkan.
3. Buat air juruh gula jawa: Rebus gula merah dengan air dan daun pandan hingga gula larut, angkat, dinginkan, saring.

4. Tuang adonan bubur sumsum ke mangkok saji, siram dengan air juruh gula merah.

## TIP:

- Larutkan tepung beras dan santan sampai tepung benar-benar larut supaya bubur sumsum tidak menggumpal sewaktu dimasak.
- Pastikan memasak bubur sumsum sampai benar-benar matang supaya tepung tidak terasa mentah.

Untuk ± 5 porsi



# KOLAK PISANG

Salah satu sajian yang sering kita temui saat bulan Ramadan adalah kolak. Kali ini saya membuat kolak pisang, rasanya enak, legit, dan harum. Dari pada membeli, lebih baik Anda mencoba membuatnya sendiri di rumah dengan resep di bawah ini. Mudah sekali.

## BAHAN:

- 10 buah pisang kepok
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 250 ml air
- 250 g gula merah, sisir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- Sejumput garam

## CARA MEMBUAT:

1. Rebus pisang kepok sampai matang. Angkat, tiriskan. Setelah dingin, kupas kulitnya lalu potong serong pisang, sisihkan.
2. Rebus gula merah dengan air dan 1 lembar daun pandan hingga gula larut. Angkat, saring.
3. Masak kembali air gula, santan, garam, dan 2 lembar daun pandan dengan api sedang sambil diaduk-aduk pelan agar santan tidak pecah.
4. Masukkan pisang. Masak hingga Kolak mendidih. Angkat, sajikan.

## TIP:

- Kukus atau rebus dulu pisang sebelum diolah menjadi kolak supaya pisang tidak terasa mentah.
- Selain pisang bisa juga memakai bahan lain untuk kolak misalnya ubi jalar, singkong, dan talas.

Untuk ± 4 porsi



# MANGO STICKY RICE

Hidangan penutup khas Thailand ini cukup populer juga di Indonesia. Terbuat dari beras ketan putih kukus yang disajikan dengan irisan mangga dan disiram saus santan kental, rasanya lezat sekali. Tak perlu membeli, coba buat sendiri saja di rumah.

## BAHAN:

- 2 buah mangga harum manis, dinginkan di kulkas
- 500 g beras ketan putih
- 225 ml santan
- 2 sdm gula pasir
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- Garam secukupnya

## VLA SANTAN:

- 250 ml santan
- 1 ½ sdm tepung maizena
- 2 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## TABURAN:

- Biji wijen sangrai secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan selama 2 jam. Cuci bersih dan tiriskan. Kukus ketan dan daun pandan selama 15 menit. Angkat. Letakkan ketan dalam wadah
2. Panaskan 225 ml santan, gula pasir, garam, dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk. Angkat.

3. Tuangkan santan ke dalam ketan, aduk hingga santan meresap habis lalu kukus kembali ketan selama 30 menit sampai matang
4. Buat vla: Campur 200 ml santan, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Sisa santan 50 ml dilarutkan dengan maizena lalu dimasukkan kembali ke bahan vla. Tambahkan daun pandan. Masak sambil diaduk hingga mendidih dan mengental. Angkat
5. Penyajian: Kupas dan potong-potong mangga. Cetak ketan dengan mangkuk lalu letakkan di piring saji. Susun mangga di samping ketan. Siram ketan dengan vla. Taburi wijen sangrai. Siap disajikan.

## TIP:

- Untuk hasil yang maksimal gunakan beras ketan kualitas baik.
- Pilih mangga yang matang di pohon dan dagingnya tidak terlalu berserat.

Untuk ± 4 porsi



www.sweetbooks.com

# PISANG SANTAN ALA THAILAND

Pisang yang dimasak dalam kuah santan ini mirip kolak dalam versi lebih simpel. Manis, legitnya pisang dipadukan dengan gurih santan sungguh kombinasi yang pas apalagi disajikan hangat-hangat. Nikmat sekali.

## **BAHAN:**

- 1 buah pisang tanduk
- 200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 1 sdm gula pasir
- Sejumput garam
- 1 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## **CARA MEMBUAT:**

1. Dalam panci masukkan santan, gula pasir, garam, dan daun pandan. Rebus sambil diaduk hingga mendidih.
2. Kupas dan iris serong pisang. Masukkan pisang ke dalam santan, masak selama 3 menit. Matikan api.
3. Sajikan hangat.

**Untuk ± 2 porsi**



# SINGKONG THAILAND

Singkong Thailand adalah salah satu hidangan *dessert* yang biasa terdapat di resto yang menyajikan sajian khas Thailand. Tentu saja kalau di resto harganya cukup mahal padahal bahan bakunya singkong yang harganya relatif murah. Dari pada membeli, yuk kita buat sendiri di rumah.

## BAHAN:

- 1 kg singkong, kupas kulitnya, potong-potong
- 1/2 sdt garam
- 4 lembar daun pandan, sobek, simpulkan
- 1250 ml air
- 200 g gula pasir

## SAUS SANTAN:

- 500 ml santan kental
- 1/2 sdt garam
- 3 lembar daun pandan, sobek, simpulkan
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan air secukupnya

## PELENGKAP:

- Biji wijen sangrai untuk taburan

## CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dalam panci. Masukkan singkong, 100 g gula pasir, garam, dan daun pandan. Rebus.
2. Sebelum air rebusan singkong habis, masukkan sisa gula pasir. Masak sambil diaduk sampai mengental. Angkat. Sisihkan.
3. Saus: Masak santan, garam, dan daun pandan. Aduk hingga mendidih. Tambahkan larutan maizena. Masak sambil diaduk hingga mendidih kembali dan mengental. Angkat.
4. Penyajian: Tata singkong dalam piring saji, siram saus santan lalu taburi dengan wijen sangrai.

Untuk ± 5 porsi



# BUBUR PACAR CINA

Menyantap semangkuk Bubur Pacar Cina dingin dengan kuah yang manis dan gurih selalu membangkitkan kenangan masa kecil saya, di mana Bubur Pacar Cina ini merupakan salah satu kudapan favorit saya masa itu dan sekarang anak-anak saya ikut juga menyukainya hehehe...Rasanya enak deh, wajib dicoba ya..

## **BAHAN:**

- 200 g pacar cina
- 750 ml air untuk merebus

## **KUAH SANTAN:**

- 750 ml santan
- 150 g gula pasir
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## **CARA MEMBUAT:**

1. Didihkan air, masukkan pacar cina, masak hingga matang dan terlihat transparan. Saring, siram pacar cina dengan air dingin. Tiriskan.
2. Masak santan, gula pasir, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Matikan api.
3. Masukkan pacar cina ke dalam kuah santan hangat. Aduk rata. Sajikan.

## **TIP:**

- Rendam dulu pacar cina dalam air dingin selama 2 jam sebelum direbus agar mudah empuk.
- Sebaiknya untuk kuah santan menggunakan santan yang diperas dari kelapa segar dari pada santan kemasan. Rasanya lebih enak.

**Untuk ± 5 porsi**







# Minuman



# ES BIJI DELIMA

Es Biji Delima ini terbuat dari *water chestnut* yang diberi pewarna merah dan dilapisi tepung sagu. Tampilannya cantik dengan sensasi garing ketika digigit. Sajikan Es Biji Delima dingin-dingin, segar sekali.

## **BAHAN:**

- 200 g *water chestnut* kalengan atau bengkuang, potong kecil
- Pewarna kue warna merah
- 150 g tepung sagu tani
- Air untuk merebus

## **KUAH SANTAN: (Masak jadi satu)**

- 700 ml santan, rebus dengan 2 lembar daun pandan dan  $\frac{1}{2}$  sdt garam.

## **SIRUP GULA: (Masak jadi satu)**

- 100 g gula pasir, rebus dengan 250 ml air dan 1 lembar daun pandan

## **CARA MEMBUAT:**

1. Campur rata *water chestnut* dengan pewarna kue warna merah. Lalu guling- gulingkan dalam tepung sagu hingga *water chestnut* terbalut tepung. Tempatkan dalam saringan kawat. Aduk-aduk dengan sendok agar yang tertinggal hanya *water chestnut* dengan tepung sagu yang benar-benar melekat.
2. Didihkan air. Masukkan *water chestnut*. Masak hingga terapung. Angkat dengan saringan, siram dengan air dingin agar tidak saling melekat satu sama lain.
3. Penyajian: Tuang 3 sendok makan Biji Delima ke dalam gelas saji, tuangi sirup gula dan santan matang. Beri es batu, sajikan.

Untuk ± 5 gelas



Digitized by eGangotri

# ES CENDOL

Cuaca panas seperti ini paling enak minum Es Cendol dingin-dingin... Sekarang agak susah menemukan cendol yang warna hijaunya dari pandan asli, kebanyakan penjual menggunakan pewarna padahal cendol yang dibuat dengan campuran air pandan lebih enak dan harum. Yuk coba bikin sendiri cendolnya, tidak sulit kok.

## **BAHAN:**

### **CENDOL HIJAU:**

- 125 g tepung beras
- 30 g tepung sagu
- 400 ml air
- 100 ml air pandan suji
- Sejumput garam
- 2 sdt air kapur sirih

### **KUAH SANTAN:**

- 600 ml santan dari 1 butir kelapa
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan

### **SIRUP KINCA GULA MERAH:**

- 250 g gula merah, sisir halus
- 250 ml air
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

### **PELENGKAP:**

- Es batu secukupnya

### **CARA MEMBUAT:**

1. Buat cendol hijau: Larutkan sagu dengan 100 ml air (dari 400 ml air). Rebus sisa air dengan air pandan suji, garam, air kapur sirih dan tepung beras sambil

diaduk sampai mendidih.

Tambahkan larutan sagu, masak sampai meletup letup dan kental. Masukkan ke cetakan cendol. Tekan di atas baskom berisi air es dan es batu. Angkat, tiriskan.

2. Kuah santan: Rebus bahan kuah santan sambil diaduk sampai mendidih.
3. Sirup kinca gula merah: Rebus gula merah dengan air, daun pandan dan garam hingga mengental.
4. Tuang cendol hijau ke dalam gelas saji, beri kuah santan, cucuri sirup gula jawa, beri es batu secukupnya, sajikan.

### **TIP:**

Jika tidak mempunyai cetakan cendol, cendol bisa dicetak menggunakan plastik segitiga yg sudah digunting bagian ujungnya atau menggunakan bagian dalam panci kukusan yang berlubang.

**Untuk ± 4 gelas**



# ES KACANG MERAH

Selain enak dijadikan pasta untuk *filling* roti, Mochi, dan Pao, ternyata kacang merah juga enak dibikin es lho. Kacang merah yang manis, legit, dan teksturnya empuk ini bisa disajikan dengan es serut, santan, sirup merah atau susu kental manis cokelat.

Enak sekali rasanya.

## BAHAN:

- 250 gram kacang merah
- 1500 ml air
- ½ sdt garam
- 250 g gula pasir
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## KUAH SANTAN: (Campur jadi satu, masak)

- 300 ml santan kental
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang merah semalaman.
2. Rebus air, daun pandan, dan kacang merah hingga empuk.
3. Masukkan garam dan gula pasir. Aduk dan masak kacang merah sampai kental dan air menyusut.
4. Sajikan Es kacang merah dengan kuah santan dan es batu.

## TIP:

- Jika menggunakan kacang merah kering, rendam semalaman sebelum direbus supaya mudah empuk.
- Pada saat memasukkan gula pastikan kacang merah sudah benar-benar empuk. Jika gula dimasukkan dari awal proses masak, kacang merah sulit empuk.

Untuk ± 5 porsi



# ES KELAPA CAMPUR CAMPUR

Yuk coba buat Es Kelapa Campur-campur ini. Buatnya mudah dan rasanya segaar banget. Untuk isinya bisa diganti sesuai selera yaa

## **BAHAN:**

- 2 butir kelapa muda, serut dagingnya
- 500 g Sari buah kelapa (nata de coco)
- Jelly yang sudah dimasak hingga matang dan mengeras. Potong-potong
- Selasih
- Sirup cocopandan
- Air kelapa muda
- Susu kental manis
- Es batu

## **CARA MEMBUAT:**

Campur semua bahan jadi satu. Aduk rata. Cicipi sampai dapat rasa manis yang diinginkan. Jika kurang manis tinggal ditambahkan sirup atau susu kental manis.

**Untuk ± 5 gelas**



# ES SIWALAN

Buah siwalan atau yang lebih kita kenal dengan sebutan buah lontar banyak terdapat di provinsi Nusa Tenggara Timur. Kalau di Jakarta acap kali penjual buah lontar kita temukan di pinggir jalan berjualan dengan gerobak dorong. Buah lontar bening seperti kolang kaling, dagingnya lembut seperti kelapa muda, rasanya manis, segar berair cocok dijadikan minuman pelepas dahaga.

## **BAHAN:**

- 20 buah siwalan/lontar yang muda, kupas

## **SAUS GULA MERAH:**

- 300 ml air
- 200 g gula merah, sisir
- 100 g gula pasir
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## **SAUS SANTAN:**

- 1000 ml santan dari 1 butir kelapa
- Garam secukupnya
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
  
- Es batu secukupnya

## **CARA MEMBUAT:**

1. Saus gula merah: Rebus air, gula merah, gula pasir, dan daun pandan hingga mengental. Angkat, saring.
2. Saus santan: Rebus santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Angkat, sisihkan.
3. Tuang saus gula merah dan buah siwalan ke dalam gelas saji. Tuang santan, beri es batu secukupnya, sajikan.

## **TIP:**

- Pilih buah lontar yang muda karena dagingnya lebih lembut, rasanya manis dan segar.
- Buah lontar untuk es ini bisa disajikan utuh atau diiris-iris.

**Untuk ± 5 porsi**



# WEDANG RONDE

Wedang Ronde buatan mama yang saya kenal sedari kecil seperti ini saja... polos tanpa isian, hanya berupa bola-bola yang terbuat dari campuran tepung ketan dan kentang yang direbus. Rasanya enak deh... empuk, lembut dengan kuah jahe yang menghangatkan.

## BAHAN ONDE:

- 200 g tepung ketan
- 80 g kentang rebus, haluskan
- 200 ml air
- Sejumput garam
- 1 sdm gula pasir

## KUAH JAHE:

- 10 jempol jahe, memarkan
- 2 lembar daun pandan, sobek-sobek, ikat simpul
- 1,5 L air
- Gula merah/gula pasir secukupnya

## CARA MEMBUAT:

1. Kuah jahe: Semua bahan dimasak jadi satu, lalu disaring.
2. Onde: Campur tepung ketan, kentang rebus, air, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Uleni hingga bisa dipulung. Jika ingin berwarna, bagi-bagi adonan dan diberi pewarna makanan secukupnya. Bentuk bulat. Rebus onde sampai matang. Masukkan onde ke dalam dalam kuah jahe. Sajikan hangat

## TIP:

Supaya lebih keluar aromanya, bakar dulu jahe sebelum dikupas baru kemudian di memarkan dan dimasak.

Untuk ± 5 porsi



# WEDANG ANGSLE

Malam hari di saat udara dingin, sangat nyaman menyantap semangkuk Wedang Angsle. Mirip dengan sekoteng tetapi Wedang Angsle memakai santan juga untuk kuahnya. Selamat mencoba.

## BAHAN:

- 1 L santan encer
- 100 g jahe, bakar, kupas, memarkan
- 125 g gula pasir
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- ½ sdt garam

## PELENGKAP:

- 100 g kacang hijau, rebus
- 4 lembar roti tawar, potong-potong
- Beras ketan yang sudah dimasak matang
- Sagu mutiara yang sudah direbus

## CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, jahe, gula pasir, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan saring.
2. Slapkan mangkuk saji beri kacang hijau, roti tawar, beras ketan, dan sagu mutiara, siram dengan kuah santan, sajikan.

Untuk ± 4 porsi



# WEDANG REMPAH

Cobalah minum segelas Wedang Rempah di kala udara dingin, sebentar saja tubuh Anda akan terasa hangat. Takaran gula di resep ini saya buat sesuai selera saya tidak terlalu manis, jika suka manis silakan ditambah gulanya.

## BAHAN:

- 250 g jahe
- 5 batang serai
- 2 batang kayu manis
- 5 buah cengkih
- 5 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- 100 g gula merah, sisir
- 2000 ml air

## CARA MEMBUAT:

1. Bakar jahe di atas api sampai kulitnya agak gosong. Angkat, kupas kulit jahe. Memarkan.
2. Rebus air, jahe, serai, kayu manis, dan cengkih hingga mendidih. Tutup panci, kecilkan api. Masak selama 30 menit.
3. Masukkan gula merah, masak hingga gula larut. Angkat. Saring.
4. Tuang Wedang Rempah ke dalam gelas. Sajikan panas.

## TIP:

Pilih jahe yang tua, cirinya kulitnya berwarna gelap. Jahe tua lebih kuat aroma dan rasa pedasnya.

Untuk ± 6 gelas



# BARLEY DRINK

Barley Drink terbuat dari biji barley atau jali yang dimasak dengan air dan gula batu. Rasanya sangat menyegarkan bisa dikonsumsi panas atau dingin. Kalau saya lebih suka minum dingin-dingin. Keluar dari kulkas. Minuman barley ini berkhasiat untuk membuang panas dalam, baik untuk anak-anak. Saya biasa membuatnya di kala musim panas atau saat tenggorokan mulai terasa tidak enak. Membuatnya sangat mudah.

## BAHAN:

250 g barley (jali)  
5 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul  
Gula batu secukupnya  
2 liter air

## CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih barley dan tiriskan.
2. Siapkan air dalam panci. Masukkan barley dan daun pandan. Rebus hingga mendidih, kecilkan api.
3. Masak hingga barley mengembang dan empuk. Kira-kira 10 menit sebelum diangkat, masukkan gula batu. Aduk-aduk hingga gula batu larut. Sisihkan daun pandannya.
4. Sajikan Barley Drink panas atau dingin sesuai selera.

## TIP:

- Barley biasanya dijual di *supermarket* besar dalam kemasan plastik
- Setelah dicuci, barley boleh direndam dulu supaya cepat empuk.

Untuk ± 6 gelas



Digitized by srujanika@gmail.com

MeetBooks





Dari Buah  
dan Sayuran  
Segar



# ASINAN BUAH

Asinan buah ini segar sekali rasanya. Asam, manis, pedasnya serba-pas. Dinikmati dingin-dingin di siang hari yang terik. Mantaap banget.

## **BAHAN: (Potong-potong)**

- 250 g mangga mengkal
- 250 g jambu biji
- 200 g bengkuang
- 200 g jambu air

## **TABURAN:**

- Kacang tanah goreng secukupnya

## **KUAH ASINAN:**

- 750 ml air
- 100 g gula pasir
- 8 buah cabai merah keriting, haluskan
- 3 buah cabai rawit merah, haluskan
- 2,5 sdm cuka
- 1 sdt garam

## **CARA MEMBUAT:**

1. Remas-remas mangga dan jambu biji dengan sedikit garam sampai layu. Bilas dengan air bersih, sisihkan.
2. Kuah: Masak air dengan gula dan cabai sampai gula larut. Dinginkan.
3. Masukkan buah-buahan ke dalam kuah asinan, tambahkan garam dan cuka. Aduk rata.
4. Simpan dalam kulkas minimal 2 jam. Sajikan asinan buah dengan ditaburi kacang tanah goreng.

## **TIP:**

- Buah untuk asinan bisa diganti sesuai selera.
- Jika tidak suka menggunakan cuka untuk rasa asam bisa memakai perasan air jeruk lemon atau jeruk nipis.
- Asinan disimpan dulu minimal selama 2 jam di dalam lemari pendingin sebelum disajikan. Makin lama disimpan, asinan makin enak rasanya karena bumbunya lebih meresap.

Untuk ± 6 porsi



# ES MANGGA

Kalau musim mangga jangan lupa menyisihkan mangganya untuk dibuat es. Rasanya seperti makan manisan mangga yang diberi es. Segar banget...

## **BAHAN:**

- 2 buah mangga indramayu yang mengkal, serut
- 1 sdt garam
- 150 g gula pasir
- 750 ml air

## **CARA MEMBUAT:**

1. Remas-remas mangga dengan garam. Bilas bersih. Sisihkan.
2. Kuah: Masak 750 ml air dengan gula sampai gula larut. Dinginkan.
3. Masukkan serutan mangga ke dalam air gula, beri garam secukupnya. Aduk rata.
4. Simpan dalam lemari pendingin minimal 2 jam. Sajikan dengan es batu.

**Untuk ± 5 gelas**



# ASINAN BETAWI

Selain buah-buahan, sayuran juga enak dibuat asinan. Favorit saya adalah Asinan Betawi ini. Sayuran segar yang renyah disiram saus asinan yang manis, asam, dan pedas sungguh tak bisa ditolak he..he..he..

## BAHAN:

- 1 ikat selada, iris kasar
- 100 g tauge, buang ekornya
- 3 lembar kol, iris halus
- 1 buah mentimun, iris tipis
- 2 batang wortel, potong korek api
- Tahu putih, kukus, potong kotak
- 1 ½ sdm cuka

## SAUS:

- 150 g kacang tanah goreng
- 100 gula merah, sisir
- 3 buah cabai merah keriting
- 10 buah cabai rawit
- 1 sdt garam
- 375 ml air

## PELENGKAP:

- Kerupuk mie
- Kerupuk merah
- Kacang tanah goreng

## CARA MEMBUAT:

1. Bahan-bahan saus dihaluskan dengan blender. Pindahkan ke dalam panci, masak hingga mendidih dan sedikit mengental. Koreksi rasa. Dinginkan.
2. Tambahkan cuka, aduk rata.
3. Penyajian: tata sayuran di piring saji, siram dengan saus asinan. Sajikan dengan kerupuk mie, kerupuk merah dan kacang goreng.

## TIP:

- Jika menyukai saus asinan yang lebih encer, takaran air pada resep boleh ditambah.
- Sayur-sayuran untuk asinan sebaiknya setelah dibersihkan disimpan dalam lemari pendingin. Asinan Betawi lebih nikmat jika disajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi



# SALAD BUAH

Salah satu cara saya menikmati buah supaya tidak bosan dengan mengolahnya menjadi salad. Pemakaian *cream cheese* dalam *dressing* menjadikan salad buah ini istimewa.

## BAHAN:

- 1 buah apel hijau
- 1 buah apel merah
- 1 buah kiwi
- 1 buah jeruk sunkist

## SECUKUPNYA:

- Anggur merah
- Anggur hijau
- *Strawberry*
- Semangka
- Buah naga

## SAUS:

- 100 g *cream cheese*
- 2 sdm gula bubuk
- 100 g krim kental
- 100 g *plain yoghurt*
- 4 sdm susu kental manis
- 4 sdm air jeruk lemon

## CARA MEMBUAT:

1. Cuci buah, potong-potong sesuai selera. Simpan buah dalam lemari pendingin.
2. SAUS: Kocok *cream cheese* dan gula bubuk dengan *whisk* hingga lembut. Tambahkan krim kental, yoghurt, susu kental manis, dan air jeruk lemon, kocok rata.
3. Masukkan potongan buah ke dalam mangkuk, tuang saus, aduk hingga tercampur rata.
4. Simpan salad buah dalam lemari pendingin, keluarkan sesaat sebelum disajikan.

## TIP:

Buah-buahan untuk salad setelah dibersihkan dan dipotong, simpan di dalam lemari pendingin supaya lebih dingin dan segar.

Untuk ± 4 porsi



# SETUP JAMBU AIR

Kemarin *dibawain* si mbak, 1 kantong plastik besar isi jambu air yang segar-segar. Sudah puas dimakan langsung dan dibikin rujak, sisanya saya buat setup. Setup Jambu Air enak lho, rasanya segar perpaduan dari asam jambu dan manis air gula.

## **BAHAN:**

- 300 g jambu air
- 500 ml air
- 100 g gula pasir
- 1 batang kayu manis
- 3 buah cengkih

## **CARA MEMBUAT:**

1. Cuci bersih jambu air. Potong jadi dua atau sesuai selera.
2. Rebus air, gula pasir, kayu manis, dan cengkih hingga mendidih dan harum.
3. Masukkan potongan jambu air, kecilkan api. Masak jambu air sekitar 3 menit. Matikan api, biarkan dingin.
4. Pindahkan setup ke dalam wadah tertutup. Simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan dingin, boleh ditambahkan es batu.

**Untuk ± 4 porsi**







# Puding



# PUDING MANGGA

Tiap musim mangga saya selalu menyisihkan mangga untuk dibuat puding. Puding mangga ini favorit anak-anak saya... mungkin karena teksturnya yang lembut banget, rasanya yang segar dan enak apalagi kalau dimakan dingin-dingin.

## BAHAN:

- 500 g daging mangga (2 buah mangga)
- 1 bungkus agar-agar *jelly plain*
- 75 g gula pasir (sesuai selera)
- 800 ml susu cair

## CARA MEMBUAT:

1. Haluskan mangga dan susu cair dengan blender.
2. Masukkan mangga yang telah diblender, gula pasir, dan agar-agar jelly ke dalam panci. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
3. Tuang ke dalam cetakan/gelas puding.
4. Tunggu uap panasnya hilang. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

## TIP:

- Jumlah gula bisa dikurangi atau dilebihkan dari resep. Sesuaikan gula dengan tingkat kemanisan mangga.
- Apabila setelah dimasak puding mangga terlihat bergerindil, saring dulu sebelum puding dituang ke cetakan.



# PUDING NUTELLA

Selain dijadikan olesan roti, selai Nutella enak juga dijadikan puding. Puding Nutella ini sangat mudah cara pembuatannya, cocok buat penggemar Nutella.

## **BAHAN:**

- 1 liter susu UHT *Full Cream*
- 1 bungkus agar-agar bubuk *plain*
- 4 sdm Nutella

## **CARA MEMBUAT:**

1. Siapkan panci. Masukkan agar-agar, tuang susu. Aduk rata. Nyalakan api.
2. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Kecilkan api.
3. Masukkan 4 sdm Nutella, aduk-aduk, masak hingga mendidih kembali. Matikan api.
4. Tuang ke dalam cetakan. Tunggu hingga uap panasnya hilang, simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan dingin.



# PUDING PANDAN SANTAN

Puding santan pandan ini enak sekali. Sekalipun menggunakan telur, sama sekali tidak amis karena gurih santan dan harum pandan yang sangat dominan. Layak dicoba.

## BAHAN A:

- 1 bungkus agar-agar *plain*
- 1 liter santan
- 120 g gula pasir
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## BAHAN B:

- 1 bungkus agar-agar *plain*
- 950 ml santan
- 50 ml endapan pandan
- 125 g gula pasir
- 2 butir kuning telur
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan A masak sambil diaduk hingga mendidih. Saring, tuang ke dalam loyang puding. Biarkan setengah beku
2. Campur bahan B kecuali kuning telur. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Matikan api. Ambil sebagian agar-agar, tuang ke dalam kuning telur. Aduk cepat menggunakan *balloon whisk* lalu tuang kembali ke dalam panci, masak kembali hingga mendidih sambil diaduk. Saring.
3. Tuang bahan B secara perlahan-lahan di atas bahan A. Tunggu hingga uap panasnya hilang. Simpan dalam lemari pendingin.

## TIP:

Mencampur adonan puding dengan kuning telur harus sambil dikocok cepat supaya telur tidak menjadi berserabut dan matang.



# PUDING GULA MERAH

Dari sekian banyak jenis puding, saya tidak pernah menolak jika disuguhi Puding Gula Merah. Ya... puding gula merah adalah puding jadul favorit saya. Rasanya gurih, manis, dan harum perpaduan dari santan dan gula merah. Sangat enak. Tunggu apalagi... Anda juga bisa membuatnya di rumah.

## **BAHAN:**

- 1 bungkus agar-agar *plain*
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 175 g gula merah, sisir
- 25 g gula pasir
- Sejumput garam
- 2 lembar daun pandan, sobek simpulkan

## **CARA MEMBUAT:**

1. Campur semua bahan dalam panci. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Saring, tuang ke dalam cetakan, aduk-aduk pelan hingga uap panasnya hilang.
3. Simpan puding dalam lemari pendingin. Potong-potong, sajikan dingin.

## **TIP:**

Untuk menghasilkan puding gula merah yang tidak terpisah menjadi 2 lapisan seperti pada foto, setelah matang adonan puding harus diaduk-aduk hingga dingin. Jika panas-panas dituang langsung ke dalam cetakan dan didiamkan begitu saja, puding akan menjadi 2 lapisan terpisah.



# PUDING KELAPA MUDA

Puding kelapa muda yang satu ini rasanya segar sekali, mirip seperti meminum air kelapa muda karena saya membuatnya dari air kelapa muda asli ditambah saus gula merah. Cocok diminum saat cuaca panas.

## BAHAN:

- 2 liter air kelapa muda (dari 3 butir kelapa muda)
- Kelapa muda, keruk dagingnya
- 1 bungkus agar-agar *plain*
- 1/2 bungkus *jelly plain*
- 3 sdm gula pasir (sesuai selera)

## SAUS GULA MERAH:

- 200 g gula merah, sisir
- 200 ml air
- 2 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

## CARA MEMBUAT:

1. Buat Saus gula merah: Rebus gula merah, air, dan daun pandan hingga gula merah larut dan mengental. saring.
2. Dalam panci masukkan agar-agar, *jelly*, gula pasir, dan air kelapa muda. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
3. Masukkan kelapa muda, aduk sebentar. Matikan api.

4. Aduk-aduk hingga uap panasnya hilang. Tuang ke dalam loyang puding. Simpan dalam lemari pendingin.
5. Potong-potong. Sajikan puding dengan saus gula merah.

## TIP:

Jika suka tekstur puding yang kenyal, gunakan 1 bungkus *jelly*.



# TENTANG PENULIS



Junita, kelahiran Kota Metro, menyelesaikan pendidikannya di Akademi Pariwisata Trisakti tahun 1998. Ia sempat bekerja kantor sebelum memutuskan menjadi ibu rumah tangga

Berawal dari keinginannya menyajikan makanan dan camilan yang sehat dan lezat untuk keluarga, belajar memasak dan membuat kue secara otodidak dijalaninya di saat yang bersamaan. Tak terhitung banyaknya kegagalan yang dialami selama proses belajar.

Namun, tak ada usaha yang sia-sia, kepiawaiannya meramu resep-resep simpel dengan bumbu sederhana, teknik masak yang mudah dan rasa yang lezat telah dibuktikan lewat kesuksesan penjualan buku masak pertamanya yang berjudul *HOME COOKING ala XANDER'S KITCHEN*. Buku tersebut adalah buku masak pertama di Indonesia yang meraih predikat Mega Bestseller, yang mencapai angka penjualan 75.000 eksemplar dalam waktu kurang dari 1 tahun. Saat pertama buku tersebut terbit jumlah *follower*-nya sekitar 325 K.

Dan kini di buku kedua, ia kembali mengajak Anda semua mempraktikkan berbagai macam resep *snack* dan *dessert* yang kelezatannya sudah dibuktikan oleh ribuan *follower*-nya di Instagram. Resep-resep dalam buku ini tak hanya sukses dipakai untuk konsumsi keluarga tetapi banyak sekali yang menjadikannya acuan untuk usaha kuliner mulai skala rumahan sampai profesional

Saat ini, di sela kesibukannya sebagai ibu rumah tangga mendampingi suami dan 3 putra, ia masih menyempatkan diri untuk berbagi resep melalui akun Instagram @xanderskitchen yang memiliki *follower* lebih dari 625 K per Agustus 2019.







# Homemade Snacks & Desserts ala XANDER'S KITCHEN

625 K<sup>+</sup> followers Instagram

Buku ini diterbitkan untuk memenuhi permintaan para *follower* penulis di akun Instagram @xanderskitchen yang saat ini telah mencapai 625K lebih. Buku ini berisi 135 resep pilihan *snack* dan *dessert* meliputi Cake, Kue Kering, Kue Basah Tradisional, Snack Populer, Roti, Bubur Manis, Puding, Minuman, dan Sajian Segar Buah & Sayuran.

Resep-resep di buku ini antigagal, sangat mudah dipraktikkan oleh pemula sekalipun. Bahan-bahannya mudah didapat dan harganya terjangkau. Kelezatan kue-kue dan aneka makanan di buku ini sudah dibuktikan oleh ribuan *follower* @xanderskitchen di Instagram. Untuk memudahkan dalam mempraktikkannya, sebagian resep di buku ini juga dilengkapi dengan beberapa tip.

Para pembeli buku pertama @xanderskitchen yang berjudul *Home Cooking ala Xanders Kitchen*, yang telah terjual 75 ribu eksemplar dalam waktu kurang dari 1 tahun dan cetak ulang sampai ke-17 dalam waktu 1,5 tahun sejak pertama kali terbit, dan merupakan buku masak *megabest seller* pertama di Indonesia, pasti ingin memiliki buku ini.



Penerbit  
PT Gramedia Pustaka Utama  
Kompas Gramedia Building  
Blok I, Lt. 5  
Jl. Palmerah Barat 29-37  
Jakarta 10270  
www.gpu.id

COOKING

15+



611206036

Harga P. Jawa Rp290.000



9 786112 060363