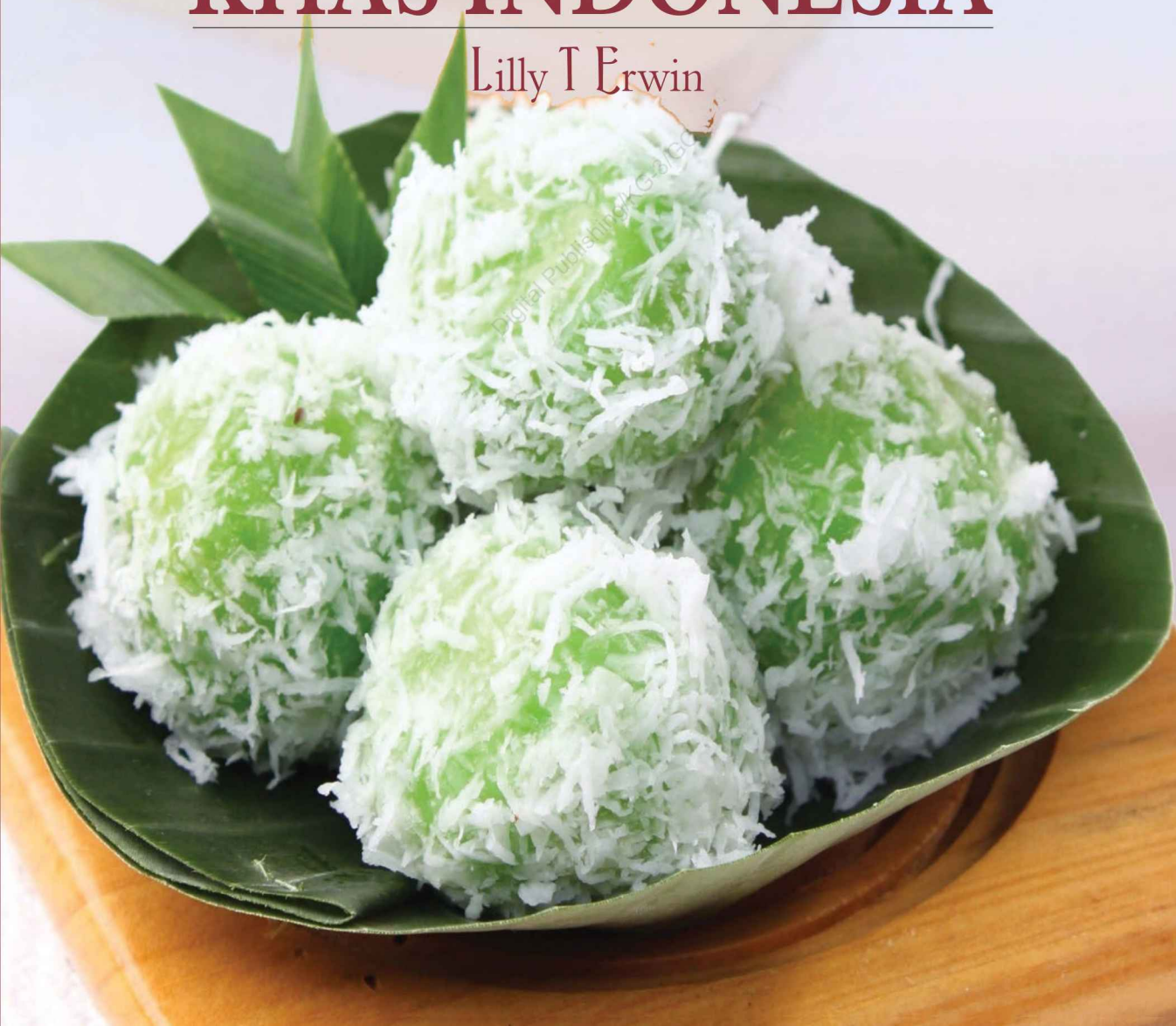


280 Resep

**KUE & JAJANAN
KHAS INDONESIA**

Lilly T Erwin



280 Resep

KUE & JAJANAN KHAS INDONESIA



Penerbit

PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

Aroma Rasa Kuliner Nusantara

280 RESEP KUE & JAJANAN KHAS INDONESIA

oleh: Lilly T Erwin

GM 21001140102

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama

Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 5

Jl. Palmerah Barat 29 — 37, Jakarta 10270

Editor

Intarina Hardiman

Food Stylist

Yudho Asmoro, Rinia Hapsari

Fotografer

Danu Baharuddin, Sahroni, Cb Ariyo Pidekso

Desain Grafis Isi

Anies Alwi by Gagas Ulung

Desain Grafis Cover

Ridwanul Hakim by In 5 Design

Diterbitkan pertama kali oleh

PT Gramedia Pustaka Utama

Angota IKAPI, Jakarta, Juli 2014

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

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002

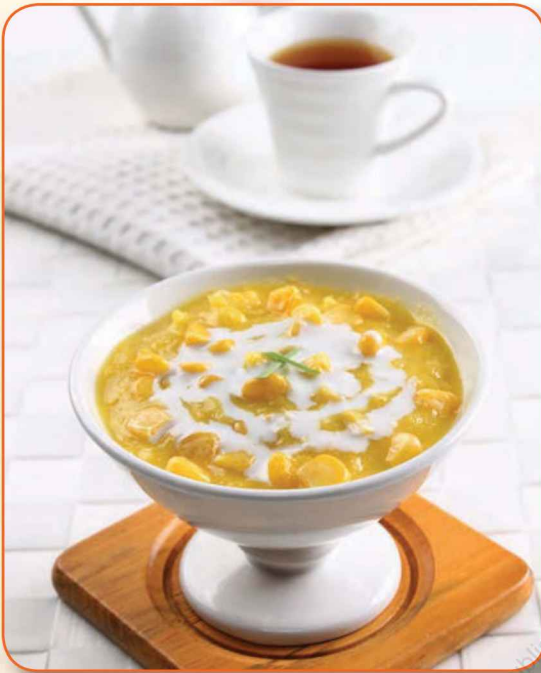
Tentang Hak Cipta

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) atau Pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia

Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

Daftar Isi



BUBUR MANIS DAN KOLAK

11

1. Bubur Ketan Hitam
2. Bubur Sumsum
3. Bubur Delima
4. Bubur Biji Salak
5. Bubur Candil Ketan Hitam
6. Bubur Jagung
7. Bubur Uwi/Talas Ungu
8. Bubur Suji Ayu
9. Bubur Sagu Ambon
10. Bubur Kacang Hijau
11. Bubur Cacah Talas
12. Bubur Saren Kacang
13. Bubur Jali-jali
14. Bubur Sumsun Hijau Isi Pisang

15. Bubur Baro-baro
16. Kolak Labu Kuning
17. Kolak Ketan Durian
18. Kolak Putih
19. Kolak Uwi Ungu Kenari
20. Kolak Polo Pendem
21. Kolak Tape Singkong
22. Kolak Tajil
23. Kolak Singkong
24. Bubur Ketan Kacang Merah
25. Kolak Sukun Rumput Laut



CAKE NUSANTARA 31

1. Cake Beras Hijau Pandan
2. Bingka Labu Kuning
3. Bubengka

4. Cake Pisang Raja
5. Lapis Susu (Ruwok)
6. Bolu Kukus Gula Palem
7. Bolu Bai
8. Cake Bolu Koja
9. Cake Talas Ungu
10. Cake Ketan Hitam Kukus
11. Cake Tape
12. Cake Wingko
13. Cake Ubi Merah
14. Bika Ambon
15. Cake Durian
16. Engkak Ketan/Lapis Ketan
17. Cake Delapan Jam Gaya Baru
18. Bolu Kukus Pelangi
19. Lapis Mandarin
20. Lapis Surabaya
21. Lapis Legit
22. Masubah
23. Bolu Meranti
24. Tumpi Silung
25. Bolu Kemojo
26. Cake Kelapa Muda

JAJAN PASAR

1. Kue Lumpur
2. Lupis
3. Onde-onde
4. Talam Ubi
5. Bugis
6. Sosis Solo
7. Semar Mendam
8. Cencil
9. Iwel-iwel
10. Klepon
11. Putu Mayang
12. Gemblong
13. Cucur

51



14. Nagasari
15. Pukis Ketan
16. Awuk-awuk
17. Kue Mangkok Tepung Beras
18. Talam Sago
19. Wingko Ketan dengan Selai Nanas
20. Jongkong Surabaya
21. Kue Kelamai Ubi
22. Talam Ikan
23. Tumpi Silung
24. Dadar Gulung Isi Vla Cokelat
25. Kue Ku

KUE KERING NUSANTARA

73

1. Kue Putri Salju
2. Kue Semprit Bunga
3. Kue Wijan The Hijau
4. Kembang Goyang
5. Kue Nastar



6. Telur Gabus
7. Kue Renta (Bangkit)
8. Widaran Keju
9. Kue Bawang
10. Kue Sagu Keju
11. Kue Keciput
12. Jan Hagel
13. Kue Belinjo
14. Kaasstengel

KUE NAMPAN 1

83

1. Talam Ubi
2. Bugis Cantik
3. Kue Mangkuk
4. Bolu Singkong
5. Talam Sagu
6. Gemblong
7. Onde-Onde
8. Kue Ku Strawberry
9. Awuk-Awuk

10. Lapis Beras
11. Jenang Grendul
12. Lemper
13. Talam Mangkuk
14. Gandus
15. Dadar Gulung Hijau
16. Klepon
17. Lumpang
18. Getuk
19. Gendar
20. Cenil
21. Putu Mayang
22. Wingko
23. Kelemai Ubi
24. Talam Gurih
25. Apem Singkong
26. Kue Pancong
27. Taco Kimpul
28. Kue Ubi Ungu
29. Singkong Pelangi
30. Godo Kimpul

31. Sagu Ambon Gurih
32. Pilus Ubi
33. Kik Ubi
34. Putu Tegal
35. Bolu Mawar Mini
36. Bit Dodol Merah
37. Rondo Royal
38. Sentiling
39. Combro
40. Ongol-Ongol
41. Misro
42. Kue Pisang (Nagasari)
43. Putu Ayu
44. Krokot Singkong
45. Bakpao Telo
46. Lemet
47. Jadah Singkong
48. Talam Jagung
49. Talam Waluh
50. Bola Ketan Serundeng

KUE NAMPAN 2

1. Bika Ambon
2. Apem Spesial
3. Lapis Tepung Singkong
4. Talam Hijau Pandan Gula Merah
5. Tart Buah
6. Lapis Beras
7. Krokot Kimpul
8. Sus Vla
9. Wingko Labu Wijen
10. Lumpur Ubi Ungu
11. Talam Bayam Hijau
12. Bakpau Topping Selai Kacang
13. Kue Ku Singkong
14. Pastel Mini
15. Lumpur Pisang
16. Sus Cokelat



17. Kue Ubi Topping Sosis Saus Pedas
18. Talam Gurih
19. Talam Labu
20. Roti Isi Pisang
21. Bapel Mini
22. Bugis Mandi
23. Sus Buah
24. Pie Nanas
25. Pukis Keju
26. Semar Mendem
27. Krasikan
28. Agar-agar Jali
29. Mangkok Merah
30. Cake Tape Gula Merah
31. Pukis Cokelat
32. Ranggit
33. Roti Goreng Isi Inti Merah
34. Kue Pepe
35. Talam Mutiara
36. Taco Jagung
37. Lupis Ketan Hitam

38. Roti Jala
39. Brownies Pisang
40. Hunkue Pisang
41. Brownies Ubi Ungu
42. Wajik Serikaya
43. Roti Ubi Kukus
44. Kue Singkong Mata Roda
45. Lupis Ketan Hitam
46. Talam Jagung
47. Lumpur Ubi
48. Apem Pisang
49. Lapis Jongkong
50. Singkong Gulung Isi Inti
51. Hankue Nanas
52. Kue Ronde
53. Lapis Jongkong
54. Dadar Singkong
55. Singkong Gulung Isi Inti
56. Bakwan Mini
57. Lupis Ketan
58. Lapis Tepung Singkong
59. Wajik Legit
60. Bola-bola Pisang
61. Kue Gomak
62. Lemper Goreng
63. Ketan Punar
64. Ketan Item Isi Kacang Hijau
65. Martabak Sayuran
66. Kue Gamok
67. Sawut Isi Tuna Pedas
68. Cake Tape
69. Dadar Jiwo
70. Papeda
71. Cake Sukun
72. Pisang Goreng Berselimut
73. Bitter Ballen
74. Kue Mendut



KUE NAMPAN 3

165

1. Getuk Bunga Isi Inti
2. Gemblong Ketan Hitam
3. Kue Wajik Merah
4. Pastel Sayuran
5. Lapek Bugis
6. Lumpia Basah
7. Onde-onde Ketan Hitam
8. Schotel Mini
9. Roti Goreng
10. Mangkuk Ubi Ungu
11. Talam Ketan
12. Bolu Gulung Isi Vla
13. Hunkwe Mutiara
14. Taco Sagu
15. Kroket Singkong
16. Gandas Turi
17. Bakpao Saus Pedas
18. Risol Isi Kornet
19. Cucur
20. Cente Manis

21. Bolu Ubi Merah
22. Ketan Hijau
23. Bolu Sagu
24. Grubi
25. Kue Sagu
26. Tahu Isi
27. Wingko Keju
28. Lapis Vla
29. Lalampa
30. Clorot
31. Bolu Lapis Puding
32. Apem Pisang Kelapa
33. Bolu Kukus Bayam
34. Lapis Kacang Hijau
35. Puding Nanas
36. Gadon Jagung
37. Madu Mongso
38. Panada
39. Otak-otak Gaya Baru
40. Mini Pizza
41. Makaroni Goreng
42. Sosis Solo
43. Mochi
44. Onde-onde Ketawa

WAJIK, JENANG, DAN DODOL

1. Wajik Merah Belapis
2. Wajik Trio
3. Wajik Lebaran (Kuning Hijau)
4. Wajik Pandan Bit (Natal)
5. Wajik Kuning Isi Kelapa
6. Wajik Kopi (Hitam)
7. Wajik Gula Jahe
8. Wajik Pelangi
9. Wajik Cokelat
10. Wajik Ketan Hitam Kacang Mede
11. Wajik Mawar



12. Wajik Merah Putih
13. Wajik Srikaya (Hijau Putih)
14. Wajik Zebra (Putih Hitam)
15. Wajik Putih/Kletik
16. Dodol Agar Coklat
17. Dodol Durian
18. Dodol Sirsak
19. Dodol Pelangi
20. Dodol Krasikan
21. Jenang Sirat
22. Jenang Angkak
23. Jenang Waluh
24. Jenang Grendul

Prakata

Walaupun kini telah banyak dijual kue-kue moderen seperti cake dan pastry, kue-kue tradisional tetap disukai, karena citarasanya akrab di lidah banyak orang.

Kue dan Jajanan khas Indonesia merupakan sajian favorit banyak orang. Sekarang tidak hanya diwarung atau penjual ala kaki lima, tapi kini sudah biasa tersaji di restoran dan cafe bahkan hotel berbintang. Selain tampilannya cantik, kombinasi dengan bahan lainnya menghasilkan cita rasa khas yang membuat sajian tersebut selalu dirindukan. Hampir setiap daerah di Nusantara mempunyai resep kue dan jajanan dengan ciri khas masing-masing.

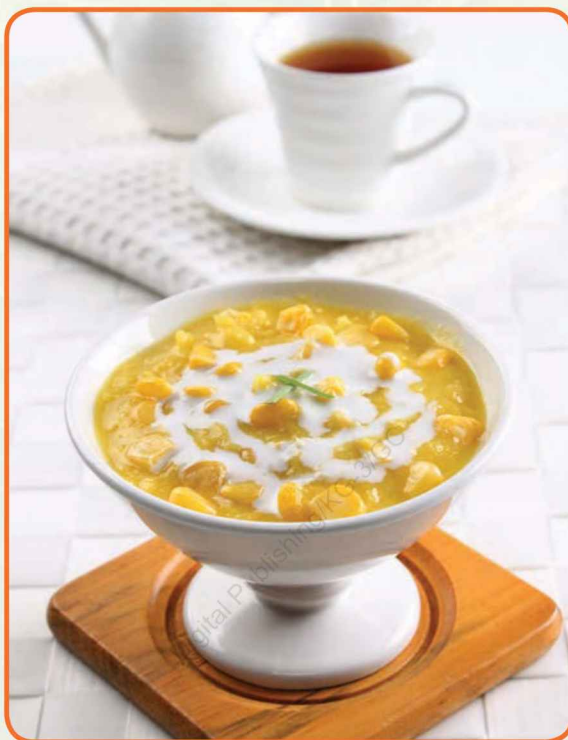
Buku ini memiliki nilai positif bagi pemerhati dan penikmat kue-kue tradisional. Di samping dapat digunakan sebagai tambahan khasanah resep koleksi pribadi yang nantinya dapat dipraktikkan untuk memanjakan keluarga, buku ini juga dapat digunakan sebagai alternatif panduan untuk membuka peluang usaha.

Di dalamnya tersaji sekitar 375 resep Kue dan Jajanan. Yang terdiri dari Jajan Pasar, Bubur Manis, Kolak, dan Cake khas Nusantara. Disusun dengan bahan-bahan yang mudah di dapat dan diramu dengan ukuran yang tepat sehingga menghasilkan cita rasa yang sempurna. Selamat mencoba !

Digital Publishing/KG-3/60

AROMA RASA KULINER NUSANTARA

BUBUR MANIS DAN KOLAK



1. Bubur Ketan Hitam
2. Bubur Sumsum
3. Bubur Delima
4. Bubur Biji Salak
5. Bubur Candil Ketan Hitam
6. Bubur Jagung
7. Bubur Uwi/Talas Ungu
8. Bubur Suji Ayu
9. Bubur Sagu Ambon
10. Bubur Kacang Hijau
11. Bubur Cacah Talas
12. Bubur Saren Kacang
13. Bubur Jali-jali
14. Bubur Sumsun Hijau Isi Pisang
15. Bubur Baro-baro
16. Kolak Labu Kuning
17. Kolak Ketan Durian
18. Kolak Putih
19. Kolak Uwi Ungu Kenari
20. Kolak Polo Pendem
21. Kolak Tape Singkong
22. Kolak Tajil
23. Kolak Singkong
24. Bubur Ketan Kacang Merah
25. Kolak Sukun Rumput Laut

1. Bubur Ketan Hitam

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 31.0 kalori

Protein: 3.2 gram

Lemak: 2.2 gram



Bahan:

- 200 gram beras ketan hitam, cuci bersih dan rendam minimal 3 jam, tiriskan
- 1 liter air
- 350 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan

Saus Santan:

- 200 ml santan kental
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Masak air, beras ketan, dan daun pandan dalam api sedang sambil sesekali diaduk selama 60 menit hingga ketan menjadi lembut dan mengental.
2. Masukkan gula pasir, masak kembali hingga gula larut dan matang. Angkat.

3. **Saus Santan:** Rebus santan, daun pandan, dan garam sambil diaduk-aduk hingga mendidih (jangan sampai santan pecah). Tuangkan larutan tepung maizena, masak kembali hingga mengental. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, tuangi bubur ketan hitam. Beri saus santan di atasnya.
5. Sajikan selagi hangat.

2. Bubur Sumsum

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.50 kalori

Protein: 26.2 gram

Lemak: 38 gram



Bahan:

- 250 gram tepung beras
- 750 ml santan
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam

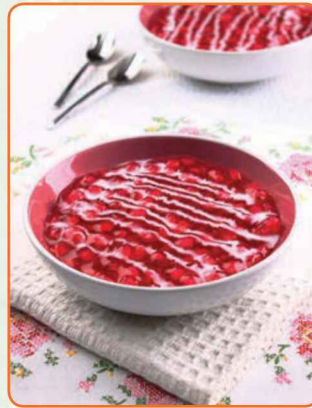
Kinca:

- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 400 ml air
- 50 gram jahe, cuci dan memarkan

- 1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Masak 500 ml santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan aroma pandan keluar. Larutkan tepung beras dengan sisa santan hingga rata.
2. Tuangkan larutan tepung beras ke dalam santan mendidih sambil diaduk-aduk dengan api kecil hingga matang dan mengental. Angkat.
3. **Kinca:** Rebus air, gula merah, gula pasir, daun pandan, dan jahe hingga gula larut dan mengental. Angkat dan saring.
4. Siapkan mangkuk saji, beri 1/5 adonan bubur sumsum. Tuang kuah gula di atasnya.
5. Sajikan selagi hangat.



Bubur:

- 750 ml air
- 200 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Saus Santan:

- 200 ml santan kental
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

3. Bubur Delima

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.62 kalori

Protein: 1.1 gram

Lemak: 2.2 gram

Bahan

Biji Delima:

- 200 gram bangkuang, kupas, cuci, dan potong dadu kecil
- 25 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 300 ml air
- 200 gram tepung tapioka
- Pewarna merah rose secukupnya

Cara membuat:

1. **Biji Delima:** Rebus 300 ml air dengan gula dan garam hingga mendidih.
2. Masukkan irisan bangkuang, masak selama ± 15 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Beri pewarna merah dan ratakan. Gulingkan di atas tepung tapioka hingga rata. Sisihkan.
4. **Bubur:** Rebus 750 ml air, 200 gram gula pasir, dan garam hingga mendidih.
5. Masukkan biji delima sedikit demi sedikit ke dalam rebusan air gula. Rebus hingga matang (biji delima tampak mengapung dan transparan) dan kuah gula mengental.

6. **Saus santan:** Rebus santan, gula, garam, dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Tuangkan larutan tepung maizena, aduk dan masak hingga santan agak mengental. Angkat.
7. Siapkan mangkuk saji, tuangkan bubur delima lalu beri saus santan di atasnya.
8. Sajikan selagi hangat.

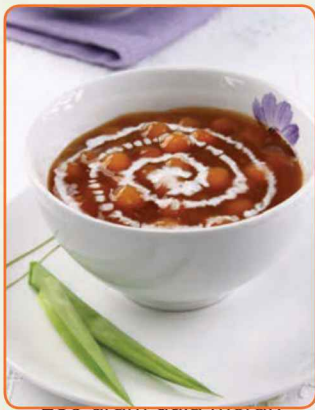
4. Bubur Biji Salak

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.45 kalori

Protein: 2.7 gram

Lemak: 4 gram



- 50 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam

Saus Santan:

- 300 ml santan
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- ½ sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Campur ubi jalar, garam, dan tepung tapioka, aduk rata bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil sebesar kelereng atau sesuai selera. Sisihkan.
2. Rebus air, gula merah, gula pasir, daun pandan, dan garam hingga mendidih. Angkat dan saring.
3. Masak kembali larutan gula hingga mendidih kembali. Masukkan biji salak, rebus hingga mengapung dipermukaan (tanda bila biji salak matang). Angkat.
4. **Saus santan:** Rebus santan, daun pandan, dan garam hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Tuangkan larutan tepung maizena, masak hingga santan agak mengental. Angkat.
5. Siapkan mangkuk saji, masukkan bubur. Tuangi saus santan di atasnya.
6. Sajikan selagi hangat.

5. Bubur Candil Ketan Hitam

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 2.02 kalori

Protein: 3.8 gram

Lemak: 5.2 gram

Bahan

Candil:

- 200 gram tepung ketan hitam
- 50 ml air hangat
- ½ sdt garam



6. Bubur Jagung

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 1.88 kalori

Protein: 3.2 gram

Lemak: 2.7 gram

Bubur: :

- 500 ml santan encer
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Saus santan:

Lihat resep bubur delima

Cara membuat:

1. Candi: Campur tepung ketan hitam, garam, dan air hangat menjadi satu. Aduk sambil diuleni hingga kalis.
2. Bentuk adonan ketan menjadi bulatan-bulatan kecil sebesar kelereng. Sisihkan.
3. Rebus santan, gula pasir, dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.
4. Masukkan bola-bola ketan hitam ke dalam rebusan santan. Masak hingga mengapung (tanda bila sudah matang). Angkat.
5. Siapkan mangkuk saji, masukkan bubur bola-bola ketan. Tuang saus santan di atasnya.
6. Sajikan selagi hangat.



Bahan:

- 4 buah jagung manis segar (cuci dan parut halus ± 300 gram)
- 500 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 gram gula pasir
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air

Saus santan:

Lihat resep bubur delima

Cara membuat:

1. Campur parutan jagung, air, larutan tepung maizena, dan daun pandan menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan mengental.
2. Masukkan gula pasir, aduk rata. Masak hingga gula larut dan matang. Angkat.

3. Siapkan mangkuk saji, masukkan bubur. Tuang saus santan di atasnya.
4. Sajikan hangat.

7. Bubur Uwi/ Talas Ungu

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.01 kalori

Protein: 3.4 gram

Lemak: 6.5 gram



Bahan:

- 500 gram uwi/talas ungu, kupas, cuci, dan potong dadu dengan ketebalan 1 cm
- 600 ml santan
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun pandan, larutkan dengan sedikit air
- 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air

Kinca:

- 250 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- 300 ml air

- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus santan, daun pandan, dan garam hingga mendidih dan harum.
2. Masukkan uwi/talas ungu yang sudah dipotong. Masak dalam api sedang hingga empuk dan matang.
3. Masukkan larutan tepung maizena ke dalam adonan bubur uwi untuk pengental, didihkan sejenak. Angkat.
4. **Kinca:** Campur gula merah, gula pasir, air, daun pandan, dan garam menjadi satu. Masak di atas api sedang hingga gula larut dan mengental. Angkat, saring.
5. Siapkan mangkuk saji, beri bubur uwi secukupnya dan siram atasnya dengan gula pandan. Hidangkan hangat.

8. Bubur Suji Ayu

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.70 kalori

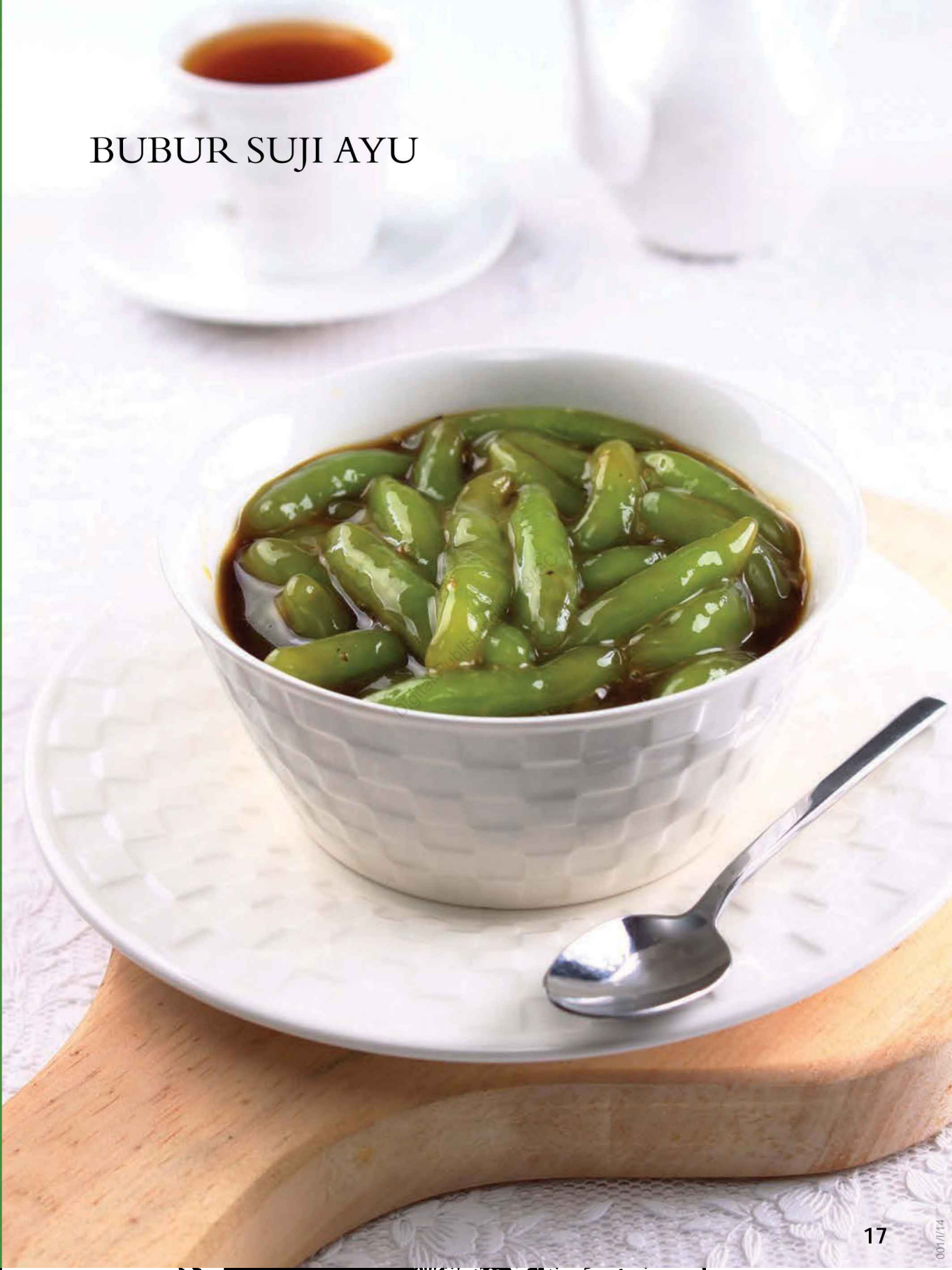
Protein: 2.6 gram

Lemak: 5.4 gram

Bahan:

- 300 gram kentang, kupas, kukus, dan haluskan
- 200 gram tepung tapioka
- ½ sdt garam
- 150 ml air suji
- 500 ml santan
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- 50 gram gula pasir

BUBUR SUJI AYU



Kinca:

- 300 ml air
- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Campur kentang, tepung tapioka, garam, dan daun suji menjadi satu ke dalam baskom. Aduk sambil diuleni hingga kalis, bentuk / pilin adonan memanjang. Sisihkan.
2. Rebus santan, daun pandan, garam, dan gula pasir sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan adonan kentang yang telah dibentuk, masak hingga mengapung dan matang. Angkat.
3. **Kinca:** Rebus air, gula merah, gula pasir, garam, dan daun pandan hingga gula larut dan mengental. Angkat, saring.
4. Siapkan mangkuk saji, masukkan bubur. Tuangkan saus di atasnya.
5. Sajikan selagi hangat.

9. Bubur Sagu Ambon

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.76 kalori

Protein: 2.2 gram

Lemak: 8.9 gram

Bahan:

- 150 gram sagu ambon lempeng
- 500 ml air
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram gula merah

- 50 gram gula pasir
- 50 gram kenari, cincang kasar
- 3 cm kayu manis
- ½ sdt garam

Saus santan:

Lihat resep bubur delima



Cara membuat:

1. Rendam sagu ambon dengan air selama ± 2 jam hingga sagu lembut.
2. Masak sagu ambon yang sudah direndam, daun pandan, gula merah, gula pasir, kayu manis, dan garam dengan api sedang hingga setengah matang.
3. Masukkan kenari cincang, masak kembali hingga matang, angkat.
4. Tuangkan ke dalam mangkuk saji. Beri saus santan di atasnya.
5. Sajikan selagi hangat.

10. Bubur Kacang Hijau

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.49 kalori

Protein: 11.5 gram

Lemak: 26 gram



Bahan

Bubur:

- 250 gram kacang hijau, cuci dan rendam $\pm$ 4 jam atau lebih baik semalam
- 750 ml air, untuk merendam dan merebus kacang
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt garam

Saus santan:

- Lihat resep bubur delima

Cara membuat:

1. Rebus kacang hijau dengan air rendamannya, pandan, dan garam dalam api sedang hingga kacang setengah empuk.
2. Masukkan gula pasir, masak kembali hingga matang sempurna dan air agak menyusut. Angkat.

3. Tuang ke dalam mangkuk saji. Beri saus santan di atasnya.
4. Sajikan selagi hangat.

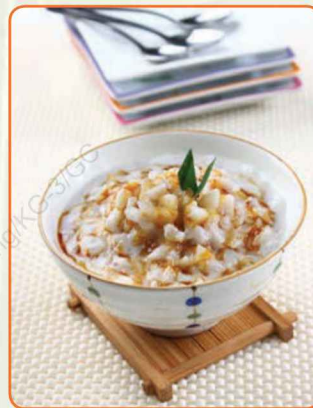
11. Bubur Cacah Talas

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 1.89 kalori

Protein: 3.1 gram

Lemak: 6.2 gram



Bahan:

- 500 gram talas putih, cincang kasar
- 600 ml santan
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam

Kinca:

- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 200 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Tempatkan santan, garam, pandan di panci lalu rebus hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.
2. Masukkan talas yang sudah dicincang ke dalam rebusan santan, masak hingga empuk dan matang selama $\pm$ 30 menit. Angkat dan sisihkan.
3. **Kinca:** Campur gula merah, gula pasir, air, dan daun pandan menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mengental. Angkat, saring.
4. Siapkan mangkuk saji, isi dengan bubur cacah talas, tuangi saus di atasnya.
5. Hidangkan selagi hangat.

12. Bubur Saren Kacang

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 6.23 kalori

Protein: 10.7 gram

Lemak: 13.3 gram

Bahan:

- 300 gram tepung ketan, larutkan dengan sedikit air
- 2 sdm air merang (dari 500 gram merang yang dibakar dan abunya direndam dengan 100 ml air)
- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 100 gram jahe, memarkan
- 10 butir cengkeh
- 600 ml air
- 100 gram kacang tanah, rebus dan tiriskan



Saus santan:

- Lihat resep bubur delima

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan dan air merang menjadi satu.
2. Masak air, cengkeh, jahe, gula merah, dan gula pasir hingga mendidih dan keluar aroma. Angkat dan saring.
3. Tuang kembali ke panci. Masukkan larutan tepung, aduk dan masak dengan api sedang hingga mengental dan matang.
4. Masukkan kacang tanah, aduk. Angkat.
5. Tuang ke dalam mangkuk saji. Siramkan saus di atasnya.
6. Sajikan selagi hangat.

13. Bubur Jali-Jali

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 2.45 kalori

Protein: 2.7 gram

Lemak: 2.8 gram



14. Bubur Sumsum Hijau Isi Pisang

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 5.18 kalori

Protein: 5.4 gram

Lemak: 86 gram

Bahan:

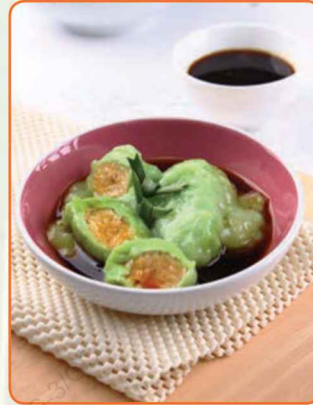
- 100 gram jali-jali, cuci bersih, rendam selama 2 jam, tiriskan
- 50 gram nangka matang, iris serasi
- 500 ml air
- 200 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam

Saus santan:

Lihat resep bubur delima

Cara membuat :

1. Campur jali-jali, air, dan daun pandan menjadi satu. Masak hingga mendidih dan setengah matang.
2. Masukkan gula pasir dan garam, aduk rata hingga gula larut dan matang.
3. Masukkan potongan nangka, masak sebentar. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, masukkan bubur. Tuang atasnya dengan saus santan.
5. Sajikan selagi hangat.



Bahan:

- 200 gram tepung beras
- 600 ml santan
- 100 ml air suji pandan
- 5 buah pisang raja, kupas dan sisihkan
- ¼ sdt garam

Kinca:

- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 200 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Saus santan:

Lihat resep bubur delima

Cara membuat:

1. Rebus santan, garam, tepung beras, dan air suji hingga mendidih dan agak kental sambil diaduk-aduk.

2. Masukkan pisang, kecilkan api lalu masak kembali hingga matang, angkat.
3. **Kinca:** Masak gula merah, gula pasir, air, dan daun pandan hingga gula larut dan agak mengental. Angkat, saring.
4. Masukkan ke dalam mangkuk saji. Siramkan saus gula dan saus santan di atasnya.
5. Sajikan selagi hangat.

15. Bubur Baro-Baro

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.84 kalori

Protein: 4.4 gram

Lemak: 8.4 gram



Bahan:

- 200 gram beras kualitas baik
- 800 ml santan kental
- 1 sdt garam
- 200 gram gula merah
- 4 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Masak santan, beras, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga beras lembut dan harum.

2. Bagi bubur menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan gula merah dan $\frac{1}{4}$ garam. Sisanya campur dengan $\frac{3}{4}$ sdt sisa garam, aduk rata. Masak masing-masing adonan hingga tercampur rata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

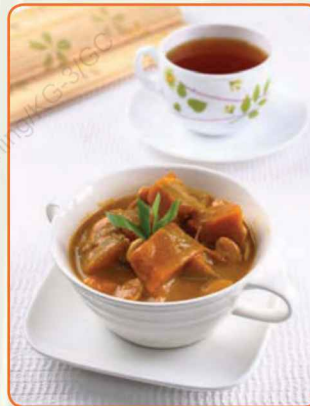
16. Kolak Labu Kuning

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 2.20 kalori

Protein: 1.8 gram

Lemak: 5.3 gram



Bahan:

- 300 gram labu kuning, kupas, potong dadu, dan cuci
- 500 ml santan
- 200 gram gula merah
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 100 gram kolang-kaling, cuci dan belah dua

Cara membuat:

1. Masak santan, gula merah, daun pandan, garam, dan kolak kaling hingga setengah matang.
2. Masukkan labu kuning ke dalam rebusan santan. Masak hingga matang dan empuk. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, tuang kolak labu.
4. Sajikan selagi hangat.

17. Kolak Ketan Durian

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.12 kalori

Protein: 4.2 gram

Lemak: 7.7 gram

**Bahan I:**

- 150 gram beras ketan, cuci dan rendam ± 3 jam, tiriskan
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- 200 ml santan encer

Bahan II:

- 200 gram durian matang
- 500 ml santan kental

- 100 gram gula merah
- ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Kukus ketan yang sudah direndam, selama 20 menit (1/2 matang) angkat. Tuang ke bskom, tuangi santan encer, garam, dan daun pandan. Kukus kembali hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Masak santan, gula merah, dan garam hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.
3. Masukkan durian, kecilkan api, masak hingga santan mendidih kembali.
4. Siapkan mangkuk saji, beri ketan kukus secukupnya (1/5 bagian) siram dengan kolak durian.
5. Sajikan selagi hangat.

18. Kolak Putih

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.19 kalori

Protein: 3.3 gram

Lemak: 7.4 gram

Bahan:

- 200 gram ubi jalar putih, kupas dan potong dadu sedang
- 200 gram pisang kepok kuning, kupas iris bulat dengan ketebalan 1 cm
- 100 gram mutiara hijau
- 750 ml santan
- 150 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- 100 gram bangkuang



KOLAK PUTIH

Cara membuat:

1. Mutiara hijau:

- 100 gram bangkuang (kupas, cuci, dan potong dadu kecil).
 - 100 gram tepung tapioka.
 - Bangkuang diberi pewarna hijau secukupnya, lalu lumuri dengan tepung tapioka hingga rata. Sisihkan.
 - Rebus 250 ml air hingga mendidih. Masukkan bangkuang yang sudah dilumuri tepung tapioka, masak hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
- Rebus santan, daun pandan, ubi jalar, pisang kepok, dan gula pasir hingga mendidih dan matang. Angkat.
 - Siapkan mangkuk saji, tuang $\frac{1}{5}$ bagian kolak ubi pisang, beri mutiara hijau diatasnya.
 - Sajikan selagi hangat.



- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 sdm air jahe dari 50 gram jahe parut

Cara membuat:

- Rebus santan, gula pasir, daun pandan, dan kenari hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak mendidih.
- Masukkan irisan uwi kukus, aduk rata dan masak kembali hingga matang dan santan agak mengental. Angkat.
- Masukkan air jahe, aduk rata.
- Siapkan mangkuk saji, hidangkan kolak uwi ungu selagi masih hangat.

19. Kolak Uwi Ungu Kenari

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.00 kalori

Protein: 5.1 gram

Lemak: 19.3 gram

Bahan:

- 250 gram uwi ungu, kupas, kukus, dan potong dadu
- 100 gram kenari, potong memanjang
- 600 ml santan
- 200 gram gula pasir

20. Kolak Polo Pendem

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.02 kalori

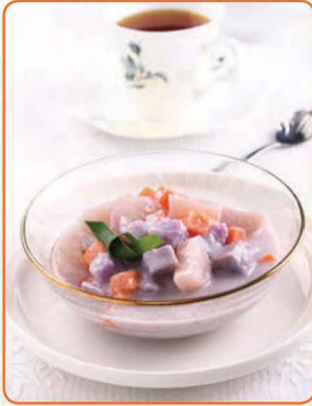
Protein: 3.6 gram

Lemak: 6.6 gram

Bahan:

- 250 gram singkong, kupas dan potong ± 1 cm
- 250 gram ubi jalar merah, kupas dan potong dadu sedang

- 250 gram talas ungu, kupas dan potong dadu sedang
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram gula pasir
- 600 ml santan
- ½ sdt garam



Cara membuat:

1. Masak santan, daun pandan, dan garam hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak mendidih.
2. Masukkan singkong dan talas, masak hingga setengah matang.
3. Masukkan ubi jalar merah dan gula pasir masak kembali hingga matang dan santan agak mengental.
4. Siapkan mangkuk saji, tuang 1/5 bagian kolak.
5. Sajikan selagi hangat.

21. Kolak Tape Singkong

Untuk: 5 porsi

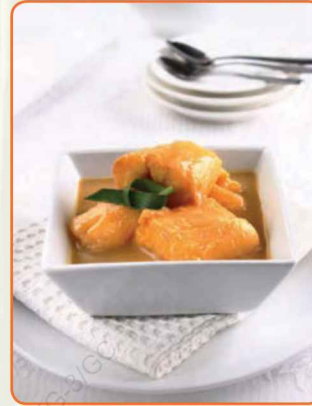
1 porsi: 2.32 kalori

Protein: 1.4 gram

Lemak: 4.5 gram

Bahan:

- 400 gram tape singkong yang tidak terlalu empuk, potong dengan ukuran 5 cm
- 600 ml santan encer
- 170 gram gula merah
- 30 gram gula pasir
- 200 gram kelapa muda, kerok kasar
- 3 lembar daun pandan, simpulkan



Cara membuat:

1. Rebus santan, gula merah, gula pasir, dan daun pandan hingga mendidih dan harum sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.
2. Masukkan irisan tape dan kelapa muda, didihkan kembali selama ± 15 menit jangan diaduk agar tape tidak hancur, angkat.
3. Siapkan gelas/mangkuk saji, tuangkan kolak.
4. Sajikan selagi hangat maupun dingin.

22. Kolak Tajil

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.43 kalori

Protein: 2.6 gram

Lemak: 5.2 gram



23. Kolak Singkong

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.65 kalori

Protein: 4.9 gram

Lemak: 14.4 gram

Bahan:

- 250 gram pisang tanduk tua, kupas dan iris tipis bulat
- 250 gram ubi jalar merah, kupas dan potong-potong
- 250 gram kolong kaling, cuci bersih
- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 3 cm kayu manis
- 450 ml santan

Cara membuat:

1. Rebus santan, gula merah dan pandan dan kayu manis hingga mendidih dan beraroma. Masukkan kolong kaling dan pisang tanduk, masak hingga setengah empuk.
2. Masukkan ubi jalar, masak hingga matang dan kuah agak mengental.
3. Siapkan mangkuk saji, tuangkan kolak.
4. Sajikan selagi hangat.



Bahan:

- 500 gram singkong kualitas, kupas dan potong ± 2 cm
- 750 ml santan
- 200 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 50 gram wijen putih, disangrai

Saus santan:

Lihat resep bubur delima

Cara membuat:

1. Rebus santan, daun pandan, gula, dan garam hingga mendidih dan harum sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.
2. Masukkan irisan singkong, masak hingga matang dan santan menyusut. Angkat.

3. Siapkan mangkuk saji, masukkan kolak singkong. Tuang saus santan, taburi wijen sangrai di atasnya.
4. Sajikan hangat.

24. Bubur Ketan Kacang Merah

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 5.28 kalori

Protein: 6.5 gram

Lemak: 8 gram



Bahan:

- 250 gram beras ketan putih
- 100 gram kacang merah
- 800 ml santan encer
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- 200 gram gula pasir
- 150 gram jagung manis, sisir

Saus santan:

Lihat resep bubur delima

Cara membuat:

1. Rebus santan encer, daun pandan, beras

- ketan, dan kacang merah hingga empuk.
2. Masukkan gula pasir, garam, dan jagung manis, masak kembali hingga gula larut dan matang. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, tuang bubur ketan kacang merah. Beri saus santan di atasnya.
4. Sajikan selagi hangat.

25. Kolak Sukun Rumput Laut

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.64 kalori

Protein: 2.8 gram

Lemak: 7.4 gram

Bahan:

- 400 gram sukun tua, kupas buang atinya dan iris dadu sedang
- 100 gram rumput laut
- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 700 ml santan
- 3 cm kayu manis
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus santan, kayu manis, gula merah, gula pasir, daun pandan, dan garam hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.
2. Masukkan sukun, masak hingga matang dan empuk.
3. Kecilkan api, masukkan rumput laut. Masak sebentar hingga mendidih kembali.
4. Sajikan selagi hangat.

KOLAK SUKUN RUMPU LAUT



Digital Publishing/KG-3/GC

AROMA RASA KULINER NUSANTARA

CAKE NUSANTARA



1. Cake Beras Hijau Pandan
2. Bingka Labu Kuning
3. Bubengka
4. Cake Pisang Raja
5. Lapis Susu (Ruwok)
6. Bolu Kukus Gula Palembang
7. Bolu Bai
8. Cake Bolu Koja
9. Cake Talas Ungu
10. Cake Ketan Hitam Kukus
11. Cake Tape
12. Cake Wingko
13. Cake Ubi Merah

14. Bika Ambon
15. Cake Durian
16. Engkak Ketan/Lapis Ketan
17. Cake Delapan Jam Gaya Baru
18. Bolu Kukus Pelangi
19. Lapis Mandarin
20. Lapis Surabaya
21. Lapis Legit
22. Masubah
23. Bolu Meranti
24. Tumpi Silung
25. Bolu Kemojo
26. Cake Kelapa Muda

1. Cake Beras Hijau Pandan

Untuk 15 potong



Bahan:

- 150 gram tepung beras kualitas baik
- 100 gram tepung maizena
- 150 gram gula pasir
- 100 gram mentega, cairkan
- 8 butir telur, pisah putih dan kuningnya
- 5 sdm jus pandan wangi
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdt garam
- Margarin secukupnya, untuk olesan
- Tepung terigu secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Kocok putih telur hingga mengembang dan kaku, sisihkan.
2. Kocok kuning telur dan gula hingga mengembang dan mengental.
3. Campur tepung beras, tepung maizena, *baking powder*, dan garam menjadi satu. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam kocokan telur sambil diaduk rata.

4. Tuang mentega cair dan jus pandan wangi, aduk perlahan dengan spatula. Tambahkan putih telur, aduk rata.
5. Tuang adonan ke loyang ukuran 22 x 22 x 6 cm yang telah diolesi margarin dan ditaburi sedikit tepung terigu.
6. Panggang dalam dengan suhu 180°C selama ± 45 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
7. Setelah dingin, potong-potong. Hidangkan.

2. Bingka Labu Kuning

Untuk 10 potong



Bahan:

- 6 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 200 ml santan kental
- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt vanili bubuk
- ½ sdt garam
- 150 gram labu kuning kukus, haluskan
- Margarin secukupnya, untuk olesan
- Tepung terigu secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Rebus santan dan gula sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.
2. Kocok telur hingga putih dan mengembang. Masukkan labu kuning kukus yang telah dihaluskan, kocok perlahan hingga rata. Tambahkan garam dan vanili, aduk.
3. Masukkan tepung terigu dan santan secara bergantian sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke loyang diameter 18 cm yang telah diolesi margarin dan ditaburi sedikit tepung terigu. Panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
5. Setelah dingin, potong-potong. Hidangkan.

3. Bubengka

Untuk 15 potong



Bahan:

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 75 gram gula pasir
- 200 gram gula merah sisir
- 1 sdm ragi instan

- 1 sdt garam
- 250 ml santan sedang
- 100 gram kelapa muda parut
- 100 gram kenari cincang kasar
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, dan garam menjadi satu. Aduk rata dan sisihkan.
2. Rebus santan, gula pasir, dan gula merah sambil diaduk-aduk hingga mendidih, angkat. Saring dan dinginkan.
3. Masukkan telur kocok ke dalam campuran tepung terigu sedikit demi sedikit. Tambahkan santan, aduk dan uleni hingga adonan tercampur rata. Tutup dengan serbet basah selama 45 menit.
4. Terakhir tambahkan kelapa parut, aduk kembali hingga rata.
5. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah diolesi sedikit margarin. Tuangkan adonan, panggang dengan suhu 180°C selama 15 menit. Keluarkan dari oven, taburi atasnya dengan kenari. Panggang kembali hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Setelah dingin, potong-potong. Hidangkan.

4. Cake Pisang Raja

Untuk 15 potong

Bahan:

- 5 butir telur, pisah putih dan kuningnya
- 10 buah pisang raja matang, haluskan
- 200 gram gula pasir halus (kastor)

- 100 gram mentega, cairkan
- 1 sdm kayu manis bubuk
- ¼ sdt garam
- 100 gram salai pisang, untuk hiasan
- 1 sdt *baking powder*
- Margarin secukupnya, untuk olesan
- Tepung terigu secukupnya, untuk taburan



Cara Membuat:

1. Kocok putih telur dengan 1/3 bagian gula hingga mengembang dan kaku. Sisihkan.
2. Kocok kuning telur dengan 2/3 bagian gula hingga mengembang dan mengental. Masukkan pisang raja yang dihaluskan, aduk rata.
3. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, garam, dan kayu manis bubuk sambil diayak dan diaduk hingga tercampur rata. Tuangkan mentega cair, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
4. Terakhir tambahkan putih telur kocok sedikit demi sedikit, aduk rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran diameter 20 cm yang telah diolesi dengan margarin dan ditaburi sedikit tepung terigu. Letakkan dan tata irisan salai pisang di atasnya.

6. Panggang dengan suhu 180°C selama 35 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
7. Setelah dingin, potong-potong. Hidangkan.

5. Lapis Susu (Ruwoek)

Untuk 20 potong



Bahan:

- 10 kuning telur
- 8 putih telur
- 175 gram gula pasir halus (kastor)
- 200 gram mentega, cairkan
- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- ½ kaleng susu kental manis, siap pakai
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok putih telur dengan 1/3 bagian gula pasir hingga mengembang dan kaku. Sisihkan.
2. Kocok kuning telur dengan 2/3 bagian gula hingga mengembang dan mengental. Masukkan susu kental manis dan tepung

terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.

3. Tambahkan putih telur kocok, aduk rata.
4. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah diolesi margarin. Tuang adonan dengan cara memanggang selapis demi selapis dengan takaran yang sama hingga adonan matang sempurna. Angkat dan keluarkan dari loyang.
5. Setelah dingin, potong-potong. Hidangkan.

6. Bolu Kukus Gula Palem

Untuk 10 buah



Bahan:

- 2 butir telur
- ½ sdt *baking powder*
- 200 gram gula palem
- 50 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- ½ sdt garam
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga

- 200 ml santan
- 100 gram meises, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Kocok telur dengan *cake emulsifier* dan gula hingga putih dan mengembang.
2. Masukkan gula palem dan garam. Kocok kembali hingga gula palem larut.
3. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* secara bergantian dengan santan sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan bolu kukus yang telah dialasi dengan cup kertas hingga $\frac{3}{4}$ dari tinggi cetakan. Taburi atasnya dengan meises, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Kukus selama 25 menit hingga matang dan merekah. Angkat dan dinginkan.
6. Hidangkan.

7. Bolu Bai

Untuk 15 potong

Bahan:

- 5 butir telur, pisahkan putih dan kuningnya
- 100 gram tepung beras kualitas baik
- 200 gram gula pasir
- 30 gram mentega, cairkan
- 200 ml air
- ½ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- ½ sdt garam
- Margarin secukupnya, untuk olesan
- Tepung terigu secukupnya, untuk taburan



Celupan:

- 100 gram gula pasir
- 200 ml air
- ½ sdt vanili bubuk

Cara Membuat:

1. Kocok putih telur dengan sebagian gula hingga mengembang dan kaku. Sisihkan.
2. Kocok kuning telur dengan sisa gula, garam, dan *cake emulsifier* hingga putih dan mengental.
3. Masukkan tepung beras dan air secara bergantian hingga tercampur rata. Tuangkan mentega cair, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Terakhir tambahkan putih telur kocok, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah diolesi margarin dan ditaburi tepung terigu.
5. Kukus selama 35 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Setelah dingin, potong-potong. Sisihkan.
7. **Celupan:** Rebus gula, air, dan vanili bubuk hingga mengental. Angkat dan biarkan dingin.

8. Celupkan potongan cake ke dalam larutan gula. Bungkus dengan kertas minyak, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
9. Hidangkan.

8. Cake Bolu Koja

Untuk 16 potong

Bahan:

- 8 butir telur
- 800 ml santan pandan kental
- 100 ml jus pandan wangi
- 350 gram gula pasir
- 1 sdt garam halus
- 1 sdt vanili bubuk
- Minyak goreng secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Rebus santan dan gula sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.
2. Kocok telur ayam hingga tercampur rata. Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga tercampur rata. Tambahkan jus pandan wangi, garam, dan vanili bubuk, aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 22 x 22 cm yang telah diolesi minyak. Panggang dengan suhu 180°C selama ± 1 ½ jam hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan agak dingin.
4. Keluarkan dari loyang, potong-potong.
5. Hidangkan.



CAKE BOLU KOJA

9. Cake Talas Ungu

Untuk 16 potong



Bahan:

- 8 kuning telur
- 5 putih telur
- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 25 gram susu bubuk
- 25 gram tepung maizena
- 75 gram mentega, cairkan
- 100 gram gula pasir
- 400 gram talas ungu, kukus dan haluskan
- 1 sdt vanili bubuk
- 100 gram sukade, untuk taburan
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- Margarin secukupnya, untuk olesan
- Kertas roti secukupnya, untuk alas

Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* hingga putih dan mengental.
2. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, talas, vanili bubuk, dan susu bubuk. Aduk hingga rata.

3. Tuangkan mentega cair sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang diameter 18 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi atasnya dengan sukade.
5. Panggang dengan suhu 180°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

10. Cake Ketan Hitam Kukus

Untuk 15 potong



Bahan:

- 250 gram tepung ketan hitam
- 4 butir telur, pisah putih dan kuningnya
- 150 gram mentega, cairkan
- ½ sdt garam
- 1 sdm kopi bubuk
- 100 ml santan
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok $\frac{1}{2}$ bagian gula dan kuning telur hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan tepung ketan, kopi bubuk, garam, dan santan, aduk hingga rata. Tuangkan mentega cair, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
3. Kocok putih telur dengan $\frac{1}{2}$ bagian gula hingga mengembang dan kaku. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan tepung sambil diaduk hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah diolesi margarin.
5. Kukus selama 35 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

11. Cake Tape

Untuk 15 potong

Bahan:

- 400 gram tape singkong yang manis, haluskan
- 5 butir telur, pisah putih dan kuningnya
- 150 gram gula pasir
- 200 gram mentega
- 100 gram kismis/ salai pisang, untuk hiasan
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt vanili bubuk
- Margarin secukupnya, untuk olesan



Cara Membuat:

1. Kocok gula dan mentega hingga putih dan mengembang. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan tape, tepung terigu, vanili, dan garam, aduk hingga tercampur rata.
3. Kocok putih telur hingga mengembang dan kaku. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan tepung sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 18 cm yang telah diolesi margarin. Taburi atasnya dengan kismis atau salai pisang.
5. Panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

12. Cake Wingko

Untuk 15 potong



Bahan:

- 400 gram tepung ketan putih
- 200 gram kelapa parut setengah tua
- 150 gram mentega, cairkan
- 300 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdm vanili bubuk
- 100 ml santan
- 5 butir telur, pisah putih dan kuningnya
- 100 gram kenari, untuk taburan
- Minyak goreng secukupnya, untuk olesan
- Daun pisang secukupnya, untuk alas

Cara Membuat:

1. Kocok $\frac{1}{2}$ bagian gula dengan kuning telur hingga putih dan mengembang.
2. Campur tepung ketan, kelapa parut, garam, vanilli, dan mentega cair, aduk hingga tercampur rata. Masukkan kocokan telur kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga rata.
3. Tuangkan santan, aduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur dengan sisa gula hingga mengembang dan kaku. Masukkan sedikit

demis sedikit ke dalam adonan tepung sambil diaduk hingga tercampur rata.

5. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 10 x 25 cm yang telah dialasi daun pisang dan diolesi minyak. Taburi atasnya dengan kenari.
6. Panggang dengan suhu 180°C selama 45 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan keluarkan dari loyang.
7. Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

13. Cake Ubi Merah

Untuk 16 potong



Bahan:

- 300 gram ubi merah, kukus dan haluskan
- 5 butir telur, pisahkan putih dan kuningnya
- 200 gram gula pasir
- 150 gram mentega
- 100 gram tepung terigu
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 100 gram kenari, untuk taburan
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok gula dan mentega hingga putih dan mengembang. Masukkan kuning telur sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan ubi merah yang dihaluskan, vanili bubuk, garam, dan tepung terigu, aduk rata.
3. Kocok putih telur hingga mengembang dan kaku. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan tepung sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 10 x 20 cm yang telah diolesi margarin. Taburi atasnya dengan kenari.
5. Panggang dengan suhu 180°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

14. Bika Ambon

Untuk 18 potong

Bahan:

- 175 gram gula pasir
- 100 gram tepung sagu kualitas baik
- 200 ml santan kental
- 1 lembar daun pandan rebus dan biarkan dingin
- 2 lembar daun jeruk
- 10 kuning telur
- 2 putih telur
- Minyak goreng secukupnya, untuk olesan



Biang:

- ½ sdt ragi instan
- 50 gram tepung terigu
- 50 ml air

Cara Membuat:

1. **Biang:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga mengembang. Sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga putih dan mengental. Masukkan tepung sagu dan santan secara bergantian sambil diaduk hingga rata.
3. Tambahkan adonan biang, aduk hingga tercampur rata. Tutup adonan dengan serbet dan diamkan selama 10 jam.
4. Siapkan cetakan kecil-kecil yang telah diolesi minyak. Letakkan dan susun di atas panggangan yang berisi pasir. Biarkan hingga panas.
5. Aduk adonan, tuangkan adonan ke dalam cetakan yang telah dipanaskan terlebih dahulu hingga bunyi mendesis. Tutup panggangan dengan penutup berlubang hingga kue berlubang-lubang dan matang. Angkat.

- Panggang kembali menggunakan api atas hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan agak dingin.
- Keluarkan dari cetakan, hidangkan.

15. Cake Durian

Untuk 15 potong



Bahan:

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 150 gram gula pasir halus (kastor)
- 150 gram mentega
- 6 kuning telur
- 4 putih telur
- 200 gram durian matang, haluskan
- 20 gram susu bubuk
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

- Kocok $\frac{1}{2}$ bagian gula dengan mentega hingga putih dan mengembang. Masukkan kuning telur satu persatu hingga tercampur rata.
- Masukkan susu bubuk, durian, dan tepung terigu. Aduk hingga rata.

- Kocok putih telur dengan sisa gula hingga mengembang dan kaku. Masukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
- Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah diolesi margarin. Panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
- Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

16. Engkak Ketan/ Lapis Ketan

Untuk 20 potong

Bahan:

- 400 gram tepung ketan
- 10 butir telur
- 600 ml santan kental
- $\frac{1}{2}$ kaleng susu kental manis
- 400 gram gula pasir
- 150 gram mentega, cairkan
- 1 sdt vanili bubuk
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

- Rebus santan dan gula hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Angkat dan dinginkan.
- Campur tepung ketan dan santan menjadi satu, aduk rata. Masukkan susu kental manis, mentega cair, dan vanili bubuk, aduk kembali hingga rata.

ENGGAK KETAN/ LAPIS KETAN



3. Kocok telur hingga putih dan mengembang. Masukkan adonan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Panaskan oven, tuang adonan ke dalam loyang ukuran 22 x 22 cm yang telah diolesi margarin selapis demi selapis dengan ukuran/takaran yang sama hingga adonan habis dan matang serta berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan keluarkan dari loyang.
5. Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

17. Cake Delapan Jam Gaya Baru

Untuk 20 potong



Bahan:

- 10 butir telur
- 1 kaleng susu kental manis
- 200 gram gula pasir
- 45 gram mentega
- 2 sdm tepung terigu protein sedang, misal Segitiga, larutkan dengan 2 sdm air
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Panaskan gula pasir di wajan anti lengket dengan api kecil hingga menjadi karamel.
2. Masukkan mentega, aduk hingga mencair. Angkat dan sisihkan.
3. Campur telur, susu kental manis, dan larutan tepung terigu menjadi satu. Aduk rata, tambahkan larutan gula karamel sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah diolesi margarin. Kukus selama 1 jam hingga matang dan menjadi adonan yang padat. Angkat dan biarkan dingin.
5. Keluarkan dari loyang, potong-potong. Hidangkan.

18. Bolu Kukus Pelangi

Untuk 10 potong



Bahan:

- 3 butir telur
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 100 ml susu kental manis

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 200 gram gula pasir
- 150 ml air kelapa / santan
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- Pewarna makanan hijau dan merah secukupnya

Cara Membuat:

1. Kocok telur dengan *cake emulsifier* hingga setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga putih dan mengembang.
2. Masukkan susu kental manis, tepung terigu, dan air kelapa secara bergantian sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Tambahkan vanili bubuk dan *baking powder*, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian, satu bagian biarkan tetap putih dan sisanya campur dengan pewarna hijau dan merah.
4. Panaskan kukusan, siapkan loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah diolesi margarin. Tuang adonan warna hijau, kukus hingga setengah matang. Masukkan adonan warna putih, ratakan dan kukus kembali hingga setengah matang. Lakukan hal yang sama untuk adonan merah. Terakhir kukus selama 20 menit hingga adonan matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
5. Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

19. Lapis Mandarin

Untuk 8 potong



Bahan:

- 5 kuning telur
- 2 putih telur
- 125 gram gula pasir halus (kastor)
- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 25 gram susu bubuk
- 3 sdm susu kental manis
- ½ sdt vanili bubuk
- 100 gram mentega, cairkan
- 15 gram cokelat bubuk
- 100 gram selai nanas, untuk olesan
- Tepung Maizena

Cara Membuat:

1. Kocok ½ bagian gula dengan putih telur hingga mengembang dan kaku. Sisihkan.
2. Kocok sisa gula dengan kuning telur hingga putih dan mengental.
3. Masukkan tepung terigu, vanili bubuk, tepung maizena, dan susu bubuk, aduk hingga rata. Tuangkan mentega cair sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.

4. Tambahkan susu kental manis. Masukkan putih telur kocok sedikit demi sedikit, aduk rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan cokelat bubuk dan sisanya biarkan tetap putih.
5. Tuang adonan ke dalam dua buah loyang ukuran 12 x 16 cm yang telah diolesi margarin. Panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Setelah dingin, olesi salah satu cake dengan selai nanas lalu tumpuk menjadi satu. Potong-potong dan hidangkan.

- 250 gram gula pasir
- 50 gram susu kental manis
- Selai strawberry/ *buttercream* secukupnya, untuk olesan
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok telur dan gula hingga putih dan mengembang. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena, dan susu kental manis, aduk hingga rata.
2. Tuangkan mentega cair sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi tiga bagian, dua bagian biarkan tetap putih dan sisanya campur dengan cokelat bubuk.
3. Tuang adonan ke dalam tiga loyang ukuran 22 x 22 cm yang telah diolesi dengan margarin. Panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
4. Setelah dingin, olesi masing-masing cake dengan selai lalu tumpuk menjadi satu. Potong-potong dan hidangkan.

20. Lapis Surabaya

Untuk 12 potong



Bahan:

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 20 gram susu bubuk
- 30 gram tepung maizena
- 20 gram cokelat bubuk
- 250 gram mentega, cairkan
- 6 kuning telur
- 2 putih telur

21. Lapis Legit

Untuk 20 potong

Bahan:

- 10 butir telur, pisah putih dan kuningnya
- 300 gram gula pasir halus (kastor)
- 400 gram mentega
- 8 sdm susu kental manis
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 2 sdm bumbu spekuk

- ¼ sdt garam
- Margarin secukupnya, untuk olesan



Cara Membuat:

1. Kocok gula dengan mentega hingga putih dan mengembang, Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan susu kental manis, kocok sebentar.
3. Masukkan tepung terigu, bumbu speuk, dan garam sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
4. Kocok putih telur hingga mengembang dan kaku. Masukkan ke dalam campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan spatula hingga tercampur rata.
5. Panaskan loyang ukuran 15 x 20 cm yang sudah diolesi margarin, panggang adonan selapis demi selapis dengan takaran yang sama hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Setelah agak dingin, potong-potong. Hidangkan.

22. Masubah

Untuk 15 potong



Bahan:

- 10 butir telur
- 1 kaleng susu kental manis
- 125 gram mentega, cairkan
- 250 gram gula pasir
- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt garam
- 1 sdt bumbu speuk
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok gula dan telur dengan *balloon whisk* hingga gula larut.
2. Masukkan susu kental manis, tepung terigu, bumbu speuk, dan garam. Aduk rata.
3. Tuangkan mentega cair sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Panaskan oven, tuang adonan ke dalam loyang ukuran 18 x 18 cm yang telah diolesi margarin selapis demi selapis, panggang tiap lapis hingga matang (agak coklat). Terakhir panggang kembali

menggunakan api atas hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan biarkan agak dingin.

5. Keluarkan dari loyang, potong-potong. Hidangkan.

23. Bolu Meranti

Untuk 12 potong



Bahan:

- 8 kuning telur
- 125 gram gula pasir
- 1 sdm *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 25 gram susu bubuk
- 25 gram cokelat bubuk
- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- ½ sdt *baking powder*
- 125 gram mentega, cairkan
- 1 sdm air
- Margarin secukupnya, untuk olesan
- Kertas roti secukupnya

Olesan:

- *Buttercream* secukupnya
- *Dark cooking chocolate* leleh

Cara Membuat:

1. Kocok kuning telur dengan gula dan *cake emulsifier* hingga putih dan mengembang.
2. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, susu bubuk, dan *baking powder*. Masukkan ke dalam kocokan telur sambil diayak dan diaduk hingga rata.
3. Tuang mentega cair sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Tambahkan air, aduk.
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 30 x 30 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti serta diolesi kembali dengan margarin. Ratakan adonan, Panggang dengan suhu 180°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang serta letakkan di atas selembar kertas roti.
5. Setelah agak dingin, olesi dengan *buttercream* dan cokelat leleh. Gulung padat dan simpan sebentar ke dalam lemari pendingin.
6. Potong-potong dan hidangkan.

24. Tumpi Silung

Untuk 18 potong

Bahan:

- 300 gram tepung terigu
- 200 gram gula pasir
- 400 ml air hangat suam-suam kuku
- ½ sdt garam

- 1 sdm ragi instan
- 2 butir telur
- 400 ml santan
- 100 ml jus pandan wangi
- 100 gram wijen, untuk taburan, sangrai
- 100 gram gula pasir
- 300 gram kacang tanah, cincang kasar, sangrai
- Margarin secukupnya, untuk olesan
- Mentega secukupnya, untuk olesan



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, gula, ragi instan, garam, dan air suam-suam kuku. Aduk rata lalu diamkan selama 30 menit hingga mengembang.
2. Masukkan telur, jus pandan wangi, dan santan, aduk rata.
3. Panaskan wajan dadar anti lengket yang telah diolesi margarin, masukkan adonan satu sendok sayur dan tutup sebentar selama 5 menit hingga berlubang-lubang.
4. Olesi mentega, taburkan kacang, gula, dan wijen hingga rata. Tutup kembali dan masak hingga matang.
5. Sebelum diangkat dari wajan, lipat adonan menjadi seperempat lingkaran, angkat.
6. Hidangkan selagi hangat.

25. Bolu Kemojo

Untuk 15 potong



Bahan:

- 6 butir telur
- 750 ml santan sedang
- 250 gram mentega, cairkan
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 250 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Campur telur dan gula menjadi satu. Aduk dengan *baloon whisk* hingga gula larut.
2. Masukkan santan, tepung terigu, garam, vanili bubuk, dan mentega cair, aduk hingga tercampur rata.
3. Panaskan cetakan yang telah diolesi dengan margarin. Tuang adonan, panggang dengan suhu 150°C selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin.
4. Keluarkan dari cetakan dan hidangkan.

26. Cake Kelapa Muda

Untuk 10 potong

Bahan:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 250 gram gula pasir
- 1 kaleng susu kental manis
- Susu cair / *evaporated* / air kelapa
- 1 sdt vanili bubuk
- 100 gram mentega, cairkan
- 8 kuning telur

haluskan

- 300 gram kelapa muda serut
- 2 sdm rum
- Margarin secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur susu, gula, vanili, dan tepung terigu menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga kental. Angkat dan dinginkan.
2. Masukkan kuning telur dan mentega cair, aduk rata. Terakhir masukkan kelapa muda dan rum. Aduk.
3. Tuang adonan ke dalam pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin. Panggang dengan suhu 180°C selama 35 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Hidangkan.



AROMA RASA KULINER NUSANTARA

JAJAN PASAR



1. Kue Lumpur
2. Lupis
3. Onde-onde
4. Talam Ubi
5. Bugis
6. Sosis Solo
7. Semar Mendam
8. Cenil
9. Iwel-iwel
10. Klepon
11. Putu Mayang
12. Gemblong
13. Cucur
14. Nagasari
15. Pukis Ketan
16. Awuk-awuk
17. Kue Mangkok Tepung Beras
18. Talam Sago
19. Wingko Ketan dengan Selai Nanas
20. Jongkong Surabaya
21. Kue Kelamai Ubi
22. Talam Ikan
23. Tumpi Silung
24. Dadar Gulung Isi Vla Cokelat
25. Kue Ku

1. Kue Lumpur

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.04 kalori

Protein: 6.7 gram

Lemak: 21.8 gram

Kolesterol: 220 mg

Untuk: 15 buah

1 buah: 1.34 kalori

Protein: 2.2 gram

Lemak: 7.2 gram

Kolesterol: 73.3 mg



Bahan:

- 200 ml air
- 80 gram margarin
- 30 gram tepung terigu
- 100 gram ubi merah rebus yang dihaluskan
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- 4 butir telur, pisahkan putih dan kuningnya
- 300 ml susu/santan
- 100 gram kismis

Cara membuat:

1. Masak air dan margarin hingga mendidih. Kecilkan api, masukkan tepung terigu, aduk rata.
2. Tambahkan ubi yang sudah dihaluskan, aduk kembali hingga tercampur rata. Angkat dan biarkan dingin.
3. Masukkan kuning telur satu persatu sambil

diaduk rata. Tuangi santan/susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.

4. Panaskan cetakan kue lumpur, olesi dengan sedikit minyak. Tuangi adonan 2/3 bagian lalu cetakan ditutup. Panggang hingga ½ matang, beri kismis di atasnya.
5. Panggang kembali hingga matang, angkat dan keluarkan dari cetakan.
6. Sajikan.

2. Lupis

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 1.46 kalori

Protein: 4.2 gram

Lemak: 3.4 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 10 buah

1 buah: 7.3 kalori

Protein: 2.1 gram

Lemak: 1.7 gram

Kolesterol: - mg



Bahan:

- 250 gram beras ketan hitam kualitas baik
- 1 sdt garam
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Kelapa setengah tua, kupas kulitnya, parut kasar memanjang

Kinca:

- 100 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- 100 ml air

Cara membuat:

1. Rendam beras ketan ke dalam air yang sudah diberi 1 sdt air kapur selama 4 jam. Angkat, cuci, dan tiriskan lalu beri garam. Aduk rata.
2. Bentangkan daun pisang, bagi ketan menjadi 10 bagian lalu bungkus bentuk segitiga kecil. Semat dengan lidi.
3. Rebus ke dalam air mendidih selama 2 jam dalam api sedang atau 1 jam dalam panci presto, angkat dan tiriskan. Biarkan dingin.
4. **Kinca:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Masak hingga matang dan mengental. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan dengan dilumuri kelapa parut dan tuangkan kinca di atasnya.

- Garam
- Vanili
- 250 gram wijen
- 100 gram tepung sagu, larutkan dengan 150 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng



Isi :

- 250 gram kacang hijau kupas, rendam 1 jam, tiriskan, dan kukus $\pm$ 30 menit
- 200 gram gula pasir
- 400 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- Garam secukupnya
- 3 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Kulit:** Rebus air, gula, dan daun pandan hingga gula larut.
2. Campur tepung ketan, tepung beras, vanili, dan garam hingga rata. Tuang larutan gula hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga menjadi adonan yang kalis. Diamkan selama $\pm$ 15 menit.
3. **Isi:** Masukkan kacang hijau kukus dan santan ke dalam blender. Proses hingga lembut.
4. Tuang ke dalam pan dadar anti lengket, tambahkan gula pasir, garam, dan daun pandan. Masak dengan api sedang sambil

3. Onde-Onde

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 5.46 kalori

Protein: 13.4 gram

Lemak: 3.0 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 20 buah

1 buah: 1.36 kalori

Protein: 3.3 gram

Lemak: 6.6 gram

Kolesterol: - mg

Bahan

kulit:

- 200 ml air
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 250 gram tepung ketan hitam
- 1 sdm tepung beras

diaduk-aduk hingga matang dan menjadi adonan yang kalis. Angkat dan biarkan dingin.

5. Bagi dan bentuk adonan bulat sebesar kelereng
6. Ambil 1 sdt adonan kulit, pipihkan lalu beri adonan isi. Bentuk bulat dan celupkan ke dalam larutan tepung sagu. Gulingkan di atas wijen, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

4. Talam Ubi

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 3.45 kalori

Protein: 2.6 gram

Lemak: 5.5 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 202 buah

1 buah: 8.6 kalori

Protein: 0.6 gram

Lemak: 1.3 gram

Kolesterol: - mg



Bahan

Lapisan ubi:

- 300 gram ubi merah, kukus dan haluskan
- 60 gram tepung tapioka
- 150 ml santan encer

- 100 gram gula pasir
- Garam secukupnya

Lapisan atas:

- 400 ml santan kental
- 50 gram gula pasir
- 30 gram tepung beras
- 75 ml air
- 50 gram tepung tapioka
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. **Lapisan ubi:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Saring dan sisihkan.
2. **Lapisan atas:** Panaskan air ke dalam panci. Masukkan tepung beras, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan mengental. Tambahkan santan, gula pasir, tepung tapioka, dan garam, aduk hingga tercampur rata. Saring.
3. Siapkan cetakan yang sudah diolesi minyak.
4. Panaskan panci pengukus dengan api sedang. Tuang adonan untuk lapisan ubi sebanyak $\frac{3}{4}$ bagian, kukus ± 10 menit hingga setengah matang.
5. Tuangi kembali dengan adonan lapisan atas, kukus kembali ± 10 menit hingga matang..
6. Angkat, keluarkan dari cetakan, dan biarkan dingin.
7. Sajikan.

5. Bugis

Untuk: 10 porsi

1 porsi: 2.88 kalori

Protein: 3.7 gram

Lemak: 8.5 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 30 buah

1 buah: 9.6 kalori

Protein: 1.2 gram

Lemak: 2.8 gram

Kolesterol: - mg



Bahan

Kulit:

- 300 gram tepung ketan
- 200 gram kentang rebus, haluskan
- 100 gram gula bubuk
- 300 ml santan hangat
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam
- 3 sdm minyak goreng
- Pewarna hijau secukupnya

Unti:

- 250 gram kelapa parut setengah tua
- 50 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 3 sdm air

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung ketan, kentang, gula bubuk, vanili bubuk, dan garam menjadi satu. Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga menjadi adonan yang kalis dan dapat dibentuk. Masukkan pewarna dan minyak, aduk rata.
2. **Unti:** Campur semua bahan menjadi satu. Setelah tercampur merata, masukkan minyak goreng aduk kembali, sisihkan.
3. Ambil adonan kulit, pipihkan, beri unti lalu bentuk bulat atau sesuai selera. Lakukan hal yang sama hingga adonan kulit dan unti habis.
4. Kukus ke dalam panci pengukus yang telah dialasi dengan plastik bening selama 20 menit sambil tutup panci sesekali dibuka hingga matang.
5. Angkat dan biarkan dingin.

6. Sosis Solo

Untuk: 15 porsi

1 porsi: 1.41 kalori

Protein: 6.6 gram

Lemak: 7.5 gram

Kolesterol: 87 mg

Untuk: 30 buah

1 buah: 7.0 kalori

Protein: 3.3 gram

Lemak: 3.7 gram

Kolesterol: 43.6 mg

Bahan:

- 200 gram tepung terigu
- 4 butir telur
- 200 ml air
- Garam secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng



7. Semar Mendem

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 8.37 kalori

Protein: 30.4 gram

Lemak: 36 gram

Kolesterol: 331 mg

Untuk: 10 buah

1 buah: 4.18 kalori

Protein: 15.2 gram

Lemak: 18 gram

Kolesterol: - mg

si:

- 300 gram daging giling
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt merica
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm irisan daun bawang
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 100 ml air

haluskan

Cara membuat:

1. Campur telur, terigu, air, dan garam hingga rata kemudian dadar pada wajan kecil antilengket.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum. Masukkan daging dan air, masak dengan api sedang hingga agak menyusut. Tambahkan daun bawang, masak kembali hingga mengering.
3. Bentangkan dadar, isi dengan daging secukupnya, gulung lalu lem dengan larutan sagu. Sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Hidangkan.

Bahan

Kulit:

- 500 gram beras ketan
- 350 ml santan kental

Isi:

- 500 gram dada ayam rebus, diiris halus
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- Daun jeruk secukupnya
- Daun pandan secukupnya
- 500 ml santan kental

haluskan

Dadar:

- 5 butir telur ayam
- 5 sdm tepung terigu
- 100 ml air
- 150 ml santan kental
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit:** Beras ketan direndam semalam lalu kukus setengah matang. Angkat. Masukkan santan yang telah diberi garam, setelah itu dikukus kembali sampai matang. Angkat dan sisihkan.
2. **Dadar:** Campur telur, tepung terigu, air, santan, dan garam menjadi satu. Aduk hingga menjadi adonan yang licin dan



SEMAR MENDEM

tercampur rata. Dadar di atas pan dadar anti lengket hingga matang. Angkat.

3. **Isi:** Campur bumbu yang dihaluskan dengan dada ayam, santan, daun jeruk, dan daun pandan menjadi satu. Masak dengan api sedang hingga matang dan bumbu meresap.
4. Ambil 1 sdm adonan kulit, pipihkan lalu beri isi. Bentuk bulat memanjang lalu bungkus dengan kulit dadar. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Sajikan.

- Garam secukupnya
- Pewarna hijau
- Pewarna merah

Cara membuat:

1. Campur nasi panas dengan ditambah 200 ml air ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga lembut.
2. Letakkan tepung kanji ke dalam mangkuk dan tuangi nasi yang sudah dihaluskan, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian, satu bagian biarkan tetap putih dan sisanya beri dengan pewarna merah dan hijau.
4. Bentuk adonan buat panjang kecil. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Jerang air hingga mendidih. Masukkan adonan, masak hingga terapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Campur kelapa parut dengan garam secukupnya. Aduk rata dan kukus hingga matang. Angkat.
7. Gulingkan cenil ke dalam kelapa parut kukus hingga rata.
8. Sajikan dengan ditaburi gula pasir.

8. Cenil

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 1.985 kalori

Protein: 13.4 gram

Lemak: 3.1 gram

Kolesterol: - mg



Bahan:

- 250 gram tepung kanji
- 200 gram nasi panas
- 300 ml air
- 200 gram kelapa parut setengah tua, dikupas kulitnya
- 100 gram gula pasir

9. Iwel-Iwel

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 1.270 kalori

Protein: 25.2 gram

Lemak: 31.3 gram

Kolesterol: - mg

Bahan:

- 250 gram tepung beras
- 200 gram kelapa muda

- Gula merah sisir secukupnya
- Daun pandan, simpulkan
- Garam secukupnya
- Vanili bubuk secukupnya
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat



Cara membuat:

1. Campur tepung beras, kelapa muda, garam, dan vanili dicampur jadi satu. Aduk rata.
2. Ambil selembar daun pisang, alasi dengan daun pandan. Ambil 2 sdm adonan beri 1 sdt gula merah sisir. Bungkus bentuk tum lalu semat dengan lidi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 45 menit hingga matang. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

10. Klepon

Untuk: 30 porsi

1 porsi: 7.5 kalori

Protein: 1 gram

Lemak: 1.3 gram

Kolesterol: - mg



Bahan:

- 300 gram tepung ketan
- 4 sdm air mendidih
- 150 ml santan hangat
- 50 ml air daun suji pandan
- ½ sdm air kapur
- 200 gram gula merah disisir halus
- 1 butir kelapa muda, kupas, parut memanjang
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Siram tepung ketan dengan air mendidih, aduk rata. Tambahkan sedikit garam, air daun suji, dan air kapur sambil dituangi santan hangat sedikit demi sedikit hingga habis dan adonan dapat dibentuk.
2. Ambil adonan, pipihkan lalu isi dengan gula merah sisir. Bentuk bulat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Rebus adonan ke dalam air mendidih hingga matang dan mengapung. Angkat dan tiriskan.
4. Campur kelapa parut dan sedikit garam, aduk. Kukus ke dalam panci pengukus dengan diberi daun pandan hingga matang. Angkat.

5. Gulingkan rebusan bola-bola ketan di atas kelapa parut hingga rata. Sajikan.

11. Putu Mayang

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 6.16 kalori

Protein: 6.8 gram

Lemak: 15.5 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 20 buah

1 buah: 1.54 kalori

Protein: 1.7 gram

Lemak: 3.8 gram

Kolesterol: - mg



Bahan:

- 250 gram tepung beras
- 800 ml santan encer
- 200 gram tepung sagu
- Garam secukupnya

Saus:

- 1 liter santan kental
- 150 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Masak tepung beras, santan, dan garam hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

2. Masukkan tepung sagu dan aduk hingga rata. Cetak ke dalam cetakan putu mayang.
3. Kukus ke dalam panci pengukus yang telah dialasi dengan daun pisang kurang lebih selama 10 menit sambil sesekali tutup kukusan dibuka.
4. **Saus:** Campur santan, gula merah, gula pasir, garam, dan daun pandan menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
5. Sajikan bersama sausnya.

12. Gemblong

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 1.614 kalori

Protein: 19.9 gram

Lemak: 16.3 gram

Kolesterol: - mg



Bahan:

- 250 gram tepung ketan
- 14 sdm kelapa muda parut
- 1 sdt garam
- 150 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Baluran:

- 50 gram gula pasir
- 100 gram gula merah sisir
- 100 ml air
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan, kelapa muda parut, dan garam hingga rata
2. Tuangi air dan uleni hingga adonan dapat dibentuk dan kalis. Bentuk bulat memanjang atau sesuai selera, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. **Baluran:** Campur gula pasir, gula merah, air, dan garam menjadi satu. Masak dengan api sedang hingga gula larut dan merambut.
5. Masukkan adonan yang telah digoreng, aduk rata. Angkat dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

**Cara membuat:**

1. Masak air, gula merah, dan gula putih sampai larut dan mendidih. Angkat.
2. Tuangkan ke dalam campuran tepung beras dan tepung terigu.
3. Uleni sambil ditepuk-tepuk selama 15 menit sampai hingga adonan terasa ringan.
4. Diamkan adonan kurang lebih selama 1 jam.
5. Goreng adonan di atas api sedang sambil disiram-siram dengan minyak hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan.

13. Cucur

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 2.025 kalori

Protein: 2.6 gram

Lemak: 22.9 gram

Kolesterol: - mg

Bahan:

- 450 ml air
- 150 gram gula merah sisir
- 100 gram gula putih
- 300 gram tepung beras
- 50 gram tepung terigu

14. Nagasari

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 4.12 kalori

Protein: 3.4 gram

Lemak: 5.2 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 25 buah

1 buah: 8.2 kalori

Protein: 0.6 gram

Lemak: 1 gram

Kolesterol: 0 mg

Bahan I:

- 150 gram tepung beras
- 500 ml santan kental

- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt vanili bubuk

Bahan II:

- 200 gram gula pasir
- 100 gram tepung tapioka
- 200 ml santan encer
- Pisang raja/pisang kepok, kukus, potong-potong
- Daun pisang secukupnya



Cara membuat:

1. **Bahan I:** Campur tepung beras, santan, garam, daun pandan, dan vanili menjadi satu. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga mengental dan matang. Angkat.
2. **Bahan II:** Campur gula pasir, tepung tapioka, dan santan encer menjadi satu kemudian saring.
3. Masukkan adonan I ke dalam adonan II, aduk hingga rata dan menjadi adonan yang kalis dan kental.
4. Ambil selembar daun pisang, beri 2 sdm adonan lalu beri sepotong pisang. Bungkus dan lipat sisi kanan dan kirinya.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat..

15. Pukis Ketan

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 1.387 kalori

Protein: 28.7 gram

Lemak: 33.8 gram

Kolesterol: - mg

Bahan:

- 2 butir telur
- 100 gram gula pasir
- 100 gram tepung ketan
- 250 ml santan kental
- 1 sdm mentega cair
- Vanili dan garam secukupnya

Biang:

- 75 gram tepung terigu
- 1 sdm ragi instan
- 100 ml air dingin

Cara membuat:

1. **Biang:** Campur tepung terigu, ragi instan, dan air menjadi satu. Aduk rata dan biarkan hingga mengembang.
2. Kocok telur dan gula hingga mengembang. Masukkan biang, aduk.
3. Masukkan tepung ketan, aduk hingga rata.
4. Terakhir tambahkan santan, vanili, dan garam, aduk rata kemudian diamkan selama kurang lebih 3 jam.
5. Panggang ke dalam cetakan kue pukis yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Beri atasnya dengan keju atau sesuai selera sebagai hiasan. Panggang kembali hingga matang, angkat.
6. Sajikan.



Digital Publishing/KG-3100

PUKIS KETAN

16. Awuk-awuk

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 2.88 kalori

Protein: 3.6 gram

Lemak: 6.2 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 10 buah

1 buah: 1.44 kalori

Protein: 1.8 gram

Lemak: 3.1 gram

Kolesterol: - mg



Bahan:

- 150 gram tepung ketan
- 150 gram gula pasir
- 200 gram kelapa parut sedang
- 10 gram garam
- Vanili bubuk secukupnya
- Pewarna merah atau hijau secukupnya

Cara membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.
2. Jika memakai warna, aduk kepala parut dengan pewarna lebih dahulu, setelah rata masukkan gula pasir, tepung ketan, garam, dan vanili, aduk rata. Tuang ke dalam loyang ukuran 24x24x4 cm yang telah dialasi dengan daun pisang atau plastik.

3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 35 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Potong-potong, sajikan.

17. Kue Mangkok Tepung Beras

Untuk: 4 porsi

1 porsi: 2.99 kalori

Protein: 5.1 gram

Lemak: 0.4 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 12 buah

1 buah: 9.9 kalori

Protein: 1.7 gram

Lemak: 0.1 gram

Kolesterol: - mg



Bahan I:

- 100 gram tape nasi
- 100 gram tepung beras
- 50 ml air kelapa

Bahan II:

- 150 gram tepung beras
- 30 gram tepung sagu
- 200 gram gula pasir
- 300 ml air
- 2 sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Campur dan aduk rata bahan I selama 15 menit. Diamkan semalaman atau minimal 3 jam.
2. Campur tepung beras, tepung sagu, air, gula pasir, *baking powder*, dan bahan I. proses ke dalam blender hingga lembut. Saring.
3. Panaskan air dalam dandang/kukusan. Masukkan cetakan kue mangkuk kecil-kecil yang telah diolesi dengan minyak dan biarkan sebentar hingga cetakan panas. Tuang adonan ke dalam cetakan, kukus dalam api besar selama 15 menit hingga matang dan merekah.
4. Angkat, keluarkan dari cetakan. Biarkan dingin.
5. Sajikan.

18. Talam Sagu

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 2.19 kalori

Protein: 1.1 gram

Lemak: 1.8 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 20 buah

1 buah: 5.48 kalori

Protein: 0.2 gram

Lemak: 0.4 gram

Kolesterol: - mg

Bahan

Lapisan bawah:

- 100 gram sagu lompong, rendam bersama 200 air rebusan daun pandan selama 2 jam
- 75 gram gula pasir
- 50 gram tepung beras
- 100 ml santan encer
- Minyak secukupnya, untuk mengoles

Lapisan atas:

- 60 gram tepung beras matang, diambil dari

lapisan bawah

- 25 gram tepung sagu
- 100 ml santan kental
- 30 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- Vanili bubuk secukupnya



Cara membuat:

1. Buat lapisan bawah:

Masak rendaman sagu dan gula hingga menjadi bubur. Angkat dan sisihkan.

Seduh tepung beras dengan 100 ml santan mendidih hingga menjadi bubur. Kurangi 60 gram untuk adonan lapisan atas, sisihkan.

Masukkan bubur tepung beras ke dalam adonan bubur sagu. Aduk rata dan proses ke dalam blender hingga lembut.

2. Buat lapisan atas: campur bubur beras, tepung sagu, gula, santan, garam, dan vanili, aduk rata. Proses ke dalam blender hingga lembut.

3. Siapkan cetakan yang telah diolesi minyak. Panaskan dandang dan tuang adonan lapisan atas setinggi 1/3 cetakan. Masak selama 10 menit di atas api sedang.

4. Setelah 10 menit, tuang adonan lapisan bawah dan kukus kembali selama 8 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan. Balikkan cetakan untuk mengeluarkan kue. Hias sesuai selera.
5. Sajikan.

19. Wingko Ketan dengan Selai Nanas

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 8.89 kalori

Protein: 10.5 gram

Lemak: 3.1 gram

Kolesterol: 165 mg

Untuk: 15 buah

1 buah: 2.96 kalori

Protein: 3.5 gram

Lemak: 10.3 gram

Kolesterol: 55 mg



Bahan:

- 350 gram tepung ketan
- 200 gram kelapa parut setengah tua
- 250 gram gula pasir
- 150 ml santan encer
- ½ sdt garam
- 50 ml air pandan suji
- 100 ml minyak goreng
- 3 butir telur ayam

Isi:

- 1 buah nanas (±300 gram), kupas dan parut
- 150 gram gula pasir
- 4 buah cengkih
- 3 cm kayu manis

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan, kelapa parut, santan, minyak goreng, dan air suji menjadi satu.
2. Kocok gula dan telur hingga gula larut.
3. Campur adonan ketan dengan telur, aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah dialasi daun dan diolesi dengan minyak lalu panggang ke dalam api sedang selama 45 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. **Isi:** Campur nanas, cengkih, dan kayu manis menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga air menyusut dan mengental. Tambahkan gula, masak kembali hingga matang dan kalis. Angkat.
6. Olesi selai nanas di atas permukaan cake, potong-potong. Sajikan.

20. Jongkong Surabaya

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 3.396 kalori

Protein: 5.1 gram

Lemak: 72.5 gram

Kolesterol: - mg

Bahan:

- 500 gram tepung beras
- 200 gram gula pasir

- 1 sdt garam
- 1600 ml santan dari ½ butir kelapa
- 2 sdm air kapur sirih
- 10 sdm abu merang, ayak, larutkan dengan 50 ml air
- 50 ml daun suji –pandan
- 200 gram kelapa ½ tua, diparut memanjang, kukus bersama 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk mengoles



Cara membuat:

1. Campur tepung beras, gula pasir, garam, santan, dan air kapur sirih, aduk rata.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian.
3. Sebagian dicampur dengan air abu merang dan sebagian lagi dicampur dengan air daun suji.
4. Ambil loyang ukuran 20x20x3 cm, olesi dengan minyak. Tuang 6 sdm adonan abu merah, ratakan, dan kukus selama sekitar 5 menit. Lakukan hal yang sama sampai adonan habis secara berselang-seling.
5. Terakhir kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Setelah dingin, potong-potong dan ditaburi kelapa parut.
7. Sajikan.

21. Kue Kelamai Ubi

Untuk: 5 porsi

1 porsi: 2.79 kalori

Protein: 2.3 gram

Lemak: 5.9 gram

Kolesterol: - mg

Untuk: 15 buah

1 buah: 9.3 kalori

Protein: 0.7 gram

Lemak: 19.9 gram

Kolesterol: - mg



Bahan:

- 250 gram ubi, diparut
- 100 gram kelapa setengah tua, diparut
- 100 gram gula merah, diiris halus/disisir
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdm tepung terigu

Lapisan atas:

- 5 gram tepung terigu
- 150 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Campur ubi parut, kelapa, gula merah, gula pasir, tepung terigu, dan garam. Aduk sampai rata.

2. Masukkan adonan dalam cetakan yang telah diolesi dengan minyak hingga setengah bagian.
3. Kukus adonan ke dalam panci pengukus hingga setengah matang.
4. **Lapisan atas:** campur tepung terigu, santan, dan garam hingga rata. Saring.
5. Tuangkan adonan di atas adonan ubi, kukus kembali hingga matang selama 15 menit.
6. Angkat, dinginkan dan keluarkan dari cetakan.
7. Sajikan.

22. Talam Ikan

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 1.520 kalori

Protein: 13.6 gram

Lemak: 21.6 gram

Kolesterol: - mg



Bahan I:

- 125 gram tepung beras
- 350 ml air mendidih
- 50 gram gula pasir
- 75 gram tepung tapioka

- 250 ml santan encer
- ½ sdt garam

Bahan II:

- 75 gram tepung beras yang telah diseduh (dari bahan I)
- 75 gram tepung tapioka
- 25 gram gula pasir
- 250 santan kental
- ½ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk

Taburan:

- Abon ikan, siap pakai

Cara membuat:

1. Bahan I :

- Seduh tepung beras dengan air mendidih kemudian sisihkan 75 gram untuk adonan II.
- Sisanya dicampur dengan tepung tapioka, gula, garam, dan santan. Aduk hingga rata lalu saring.
- Tuang ke dalam cetakan kecil-kecil yang telah diolesi dengan sedikit minyak, kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit.

2. Bahan II:

- Campur 75 gram tepung beras yang telah diseduh (dari adonan I), tepung tapioka, gula pasir, santan, garam, dan vanili.
- Aduk hingga rata lalu saring.
- 3. Setelah bahan I matang, tuang bahan II di atasnya, kemudian kukus kembali selama 10 menit hingga matang. Angkat. Jika sudah dingin keluarkan dari cetakan dan beri taburan abon ikan di atasnya.
- 4. Sajikan.



TUMPI SILUNG

23. Tumpi Silung

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 6.113 kalori

Protein: 161 gram

Lemak: 24.2 gram

Kolesterol: 550 mg

Bahan:

- 500 gram tepung terigu
- 300 gram gula pasir
- 400 ml air hangat suam-suam kuku
- ½ sdt garam
- 1 sdm ragi instan
- 2 butir telur ayam
- 400 ml santan
- 100 ml air daun suji
- 100 gram wijen, untuk taburan, sangrai
- 100 gram gula pasir
- 300 gram kacang tanah, cincang kasar lalu disangrai
- 25 gram mentega, untuk olesan

Cara membuat:

1. Campur terigu, gula, ragi, instan, garam, dan air suam-suam kuku. Aduk rata lalu diamkan selama kurang lebih 30 menit hingga mengembang.
2. Masukkan telur, air daun suji, dan santan, aduk rata.
3. Panaskan wajan dadar, olesi mentega. Masukkan adonan satu sendok sayur dan tutup sebentar selama 5 menit.
4. Setelah itu, taburkan kacang yang telah dicampur gula dan wijen, tutup kembali selama 3 menit.

5. Sebelum diangkat dari wajan dadar, lipat adonan jadi serempat lingkaran, angkat.
6. Sajikan hangat-hangat.

24. Dadar Gulung Isi Vla Cokelat

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 1.644 kalori

Protein: 47.5 gram

Lemak: 35.2 gram

Kolesterol: 275 mg



Bahan:

- 200 gram tepung terigu
- 1 butir telur
- 400 ml susu cair/santan
- 10 gram cokelat bubuk
- 25 gram gula pasir
- ½ sdt garam

Isi:

- 30 gram tepung maizena
- 300 ml susu cair
- 30 gram cokelat
- 50 gram gula pasir

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, susu, gula, garam, dan telur. Aduk rata dan saring.
2. Ambil $\frac{1}{4}$ bagian adonan dan campur dengan cokelat bubuk, aduk rata. Sisihkan.
3. Panaskan pan dadar antilengket, tuang adonan, buat dadar tipis. Beri motif dengan menyemprotkan adonan cokelat di atasnya (gunakan plastik segitiga yang berlubang kecil). Masak hingga matang, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. **Isi:** campur semua bahan menjadi satu. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga kental. Angkat.
5. Bentangkan dadar, isi dengan adonan cokelat dan gulung.
6. Sajikan.



Isi:

- 150 gram kacang hijau kupas
- 100 gram gula pasir
- 300 ml santan
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Kulit :

- Campur tepung ketan, kentang, gula bubuk, vanili, garam, dan gula pasir menjadi satu. Tuangi santan hangat dan minyak sambil diaduk dan diuleni hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi beberapa bagian beri pewarna sesuai selera.

2. Isi:

- Kukus kacang hijau kupas sampai matang selama 1 jam. Haluskan.
- Campur kacang hijau, gula pasir, dan santan.
- Masak dan beri daun pandan, vanilli, dan garam sambil diaduk-aduk hingga matang dan kalis. Angkat dan dinginkan.
- Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil, sisihkan.

25. Kue Ku

Untuk: 1 porsi

1 porsi: 3.134 kalori

Protein: 63.4 gram

Lemak: 64.1 gram

Kolesterol: - mg

Bahan

Kulit:

- 300 gram tepung ketan
- 200 gram kentang rebus, haluskan
- 100 gram gula bubuk
- 300 ml santan hangat
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam
- Gula pasir
- 3 sdm minyak goreng
- Pewarna makanan sesuai selera

3. Ambil adonan kulit, beri isi lalu bentuk bulat. Cetak ke dalam cetakan kue ku yang telah ditaburi dengan sedikit tepung terigu.
4. Siapkan daun pisang yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Keluarkan kue dari cetakan.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang sambil sesekali tutup panci dibuka agar kue tidak melebar sehingga motif cetakan tidak terlihat.

Digital Publishing/KG-3/GC

KUE KERING NUSANTARA



1. Kue Putri Salju
2. Kue Semprit Bunga
3. Kue Wijan The Hijau
4. Kembang Goyang
5. Kue Nastar
6. Telur Gabus
7. Kue Renta (Bangkit)
8. Widaran Keju
9. Kue Bawang
10. Kue Sagu Keju
11. Kue Keciput
12. Jan Hagel
13. Kue Belinjo
14. Kaasstengel

1. Kue Putri Salju

Bahan:

- 250 gram kacang mede, sangrai dan haluskan
- 200 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 100 gram gula bubuk
- 150 gram mentega
- 200 gram gula bubuk, untuk taburan
- 1 sdt garam
- Margarin secukupnya, untuk olesan



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, gula bubuk, kacang mede yang dihaluskan, mentega, dan garam menjadi satu. Aduk rata perlahan dengan sendok kayu hingga tercampur rata.
2. Buat bulatan-bulatan sebesar kelereng, letakkan di atas loyang datar yang telah diolesi margarin.
3. Panggang dengan suhu 160°C selama 25 menit hingga matang dan kering. Angkat dan biarkan dingin.

4. Lumuri dengan gula bubuk hingga rata. Letakkan dan susun ke dalam toples kedap udara.
5. Hidangkan.

Untuk 500 gram

2. Kue Semprit Bunga



Bahan:

- 350 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 100 gram tepung maizena
- 200 gram mentega
- 200 gram gula bubuk
- 4 kuning telur
- 2 putih telur
- Ceri merah atau sukade secukupnya, untuk hiasan
- 1 sdt vanili bubuk
- ½ sdt garam
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok mentega dengan ½ bagian gula bubuk hingga mengembang. Masukkan

kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga tercampur rata.

2. Masukkan tepung terigu, garam, vanili bubuk, dan tepung maizena, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga rata.
3. Kocok putih telur dengan sisa gula bubuk hingga mengembang dan kaku. Masukkan ke dalam adonan tepung sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang telah diberi mata spuit bentuk bintang. Semprotkan adonan bentuk bunga di atas loyang datar yang telah diolesi margarin. Beri bagian atasnya dengan ceri merah atau sukade.
5. Panggang dengan suhu 160°C selama 25 menit hingga matang dan kering. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 700 gram

3. Kembang Goyang



Bahan:

- 2 sdm tepung beras
- 1 sdm gula pasir

- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- ½ sdt garam
- 100 ml santan kental
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kecuali minyak goreng, aduk hingga tercampur rata dan saring.
2. Panaskan minyak di wajan dalam.
3. Rendam sebentar cetakan kembang goyang di dalam minyak panas lalu angkat.
4. Celupkan cetakan ke dalam adonan biarkan sebentar, lalu goreng hingga adonan terlepas dan berwarna kuning kecokelatan serta kering. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 500 gram

4. Kue Nastar

Bahan:

- 400 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 100 gram tepung maizena
- 4 kuning telur
- 1 putih telur
- ½ sdt garam
- 150 gram gula bubuk
- 250 gram mentega
- 1 sdt vanili bubuk
- 2 kuning telur, untuk olesan
- Margarin secukupnya, untuk olesan



Selai:

- 1 buah nanas parut ± 600 gram
- 150 gram gula pasir
- 5 butir cengkih
- 1 iris kayu manis (3 cm)

Cara Membuat:

1. **Selai:** Campur semua bahan menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang dan kalis. Angkat dan biarkan dingin.
2. Kocok gula bubuk dan mentega hingga putih dan mengembang.
3. Masukkan telur satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
4. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, vanili bubuk, dan garam, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga rata.
5. Ambil 1 sdt adonan, pipihkan, beri sedikit selai lalu bentuk bulat. Letakkan dan susun ke dalam loyang datar yang telah diolesi margarin. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Olesi atasnya dengan kuning telur hingga rata. Panggang dengan suhu 160°C selama 35 menit hingga matang dan kering. Angkat dan biarkan dingin.
7. Susun ke dalam toples kedap udara.

Untuk 1000 gram

5. Telur Gabus



Bahan:

- 200 gram tepung sagu
- 50 gram tepung terigu
- 1 sdt garam
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 5 sdm santan sedang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Lapisan:

- 150 gram gula merah sisir
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 100 ml air

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung sagu, garam, telur, dan santan. Aduk dengan tangan atau sendok kayu hingga rata dan kalis.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan kecil memanjang dengan ukuran ± 4 cm. Masukkan ke dalam minyak dingin. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Letakkan penggorengan yang berisi adonan di atas kompor, goreng dengan api sedang sambil sesekali diaduk hingga berwarna

kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan tiriskan.

4. **Lapisan:** Campur semua bahan menjadi satu. Masak dengan api sedang hingga gula larut dan mengental. Masukkan adonan yang telah digoreng, aduk hingga tercampur rata. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 250 gram

6. Kue Renta (Bangkit)



Bahan:

- 500 gram tepung sagu
- 200 ml santan kental
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 200 gram gula merah sisir
- 50 gram wijen, untuk taburan
- Minyak goreng secukupnya, untuk olesan
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Rebus santan dan gula merah sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.
2. Masukkan tepung sagu dan telur, aduk

perlahan dengan sendok kayu hingga tercampur rata.

3. Giling adonan dengan ketebalan 0,5 mm, cetak dengan ring cutter cookies bentuk sesuai selera. Letakkan dan susun ke dalam loyang datar yang telah diolesi margarin.
4. Olesi atasnya dengan sedikit minyak, lalu taburi wijen. Lakukan hal yang sama untuk adonan yang lain.
5. Panggang dengan suhu 160°C selama 25 menit hingga matang dan kering. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 750 gram

7. Widaran Keju



Bahan:

- 200 gram tepung ketan
- 1 sdt garam
- 50 gram keju cheddar parut
- 2 kuning telur
- 1 putih telur, kocok hingga kaku
- 50 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Campur tepung ketan, garam, keju, air, dan kuning telur, aduk rata.
2. Masukkan putih telur kocok, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga tercampur rata dan kalis.
3. Cetak adonan dengan tangan seperti bentuk cenit yang runcing di kedua ujungnya, masukkan ke dalam penggorengan yang sudah diberi minyak goreng. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng dengan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan tiriskan.
5. Setelah dingin, simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 300 gram

8. Kue Bawang

Bahan:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram tepung sagu tapioka
- 2 butir telur
- 75 ml santan kental
- 50 gram tepung terigu, untuk taburan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu Yang Dihaluskan:

- 2 sdm bawang putih iris
- 1 sdm garam
- 2 sdm bawang merah iris



Bumbu Lain:

- 2 sdm daun seledri cincang halus

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung sagu, bumbu halus, telur, dan santan. Aduk dan uleni hingga tercampur rata dan kalis.
2. Masukkan daun seledri cincang.
3. Siapkan alat penggiling pasta/ alat penggiling mi, giling adonan hingga 2 atau 3 kali menjadi lembaran setebal 2 mm.
4. Bentangkan di atas talenan, lalu potong-potong dengan bentuk sesuai selera. Letakkan di atas tampah, jangan ditumpuk, taburi dengan tepung terigu agar tidak melekat satu sama lain.
5. Panaskan minyak di wajan, masukkan adonan yang telah digiling sedikit demi sedikit. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Setelah dingin, simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 500 gram



KUE SAGU KEJU

9. Kue Sagu Keju

Bahan:

- 400 gram tepung sagu, sangrai hingga kekuningan
- 200 gram gula bubuk
- 2 butir telur
- ½ sdt garam
- 200 gram mentega
- 100 gram keju cheddar parut
- Wijen secukupnya, untuk taburan
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok mentega dan gula bubuk hingga putih dan mengembang. Masukkan telur, kocok hingga rata.
2. Masukkan keju parut, garam, dan tepung sagu, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga tercampur rata.
3. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang telah diberi mata spuit. Semprotkan adonan bentuk bunga ke dalam loyang datar yang telah diolesi margarin. Taburi atasnya dengan wijen.
4. Panggang dengan suhu 160°C selama 25 menit hingga matang dan kering. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 700 gram

10. Kue Keciput



Bahan:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 butir telur
- 30 gram cokelat bubuk
- 3 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt *baking powder*
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 150 gram wijen

Cara Membuat:

1. Kocok gula pasir dan telur hingga gula larut.
2. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, garam, dan *baking powder*, aduk rata.
3. Masukkan campuran telur sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata dan kalis.
4. Bentuk adonan menjadi bulat-bulat kecil sebesar kelereng. Gulingkan di atas wijen hingga rata. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan tiriskan.

6. Setelah dingin, simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 300 gram

11. Jan Hagel



Bahan:

- 200 gram mentega
- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- 200 gram gula bubuk
- 275 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt vanili bubuk
- 50 gram gula pasir, untuk taburan
- 100 gram kenari cincang, untuk taburan
- 2 kuning telur, untuk olesan
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok mentega dengan gula bubuk hingga putih. Masukkan telur satu persatu sambil dikocok hingga rata.
2. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga tercampur rata.

3. Siapkan loyang segi empat 30 x 30 cm yang telah diolesi margarin. Tuang adonan, ratakan dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm. Olesi bagian atasnya dengan kuning telur, taburi kenari cincang dan gula pasir.
4. Panggang selama 10 menit hingga setengah matang. Angkat, potong bentuk persegi empat ukuran 2 x 4 cm.
5. Panggang kembali hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 400 gram

12. Kue Belinjo

Bahan:

- 250 gram kacang tanah / hijau kupas, sangrai, haluskan
- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 150 gram mentega
- 100 gram gula bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- 2 kuning telur, untuk olesan
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok mentega dengan gula bubuk hingga putih dan mengembang. Masukkan telur satu persatu, kocok kembali hingga rata.



2. Masukkan kacang yang telah dihaluskan, garam, vanili bubuk, dan tepung terigu, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga tercampur rata.
3. Bentuk adonan sesuai selera, Letakkan dan susun ke dalam loyang datar yang telah diolesi margarin. Olesi atasnya dengan kuning telur.
4. Panggang dengan suhu 160°C 25 menit hingga matang dan kering. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam toples kedap udara.

Untuk 600 gram

13. Kaastengel

Bahan:

- 250 gram mentega
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 putih telur
- 100 grm keju edam parut
- 100 gram keju cheddar parut, untuk taburan
- 3 kuning telur, untuk olesan
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kocok mentega dengan putih telur hingga putih dan mengembang.
2. Masukkan keju edam parut sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga tercampur rata.
4. Giling adonan dengan ketebalan ½ cm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk bulan sabit. Letakkan dan susun ke dalam loyang datar yang telah diolesi margarin.
5. Olesi atasnya dengan kuning telur, taburi keju cheddar parut. Panggang dengan suhu 160°C selama 25 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam toples kedap udara.



KUE NAMPAN 1



- | | | |
|------------------------|----------------------|---------------------------|
| 1. Talam Ubi | 17. Getuk | 33. Bolu Mawar Mini |
| 2. Bugis Cantik | 18. Gendar | 34. Bit Dodol Merah |
| 3. Kue Mangkuk | 19. Cenil | 35. Rondo Royal |
| 4. Bolu Singkong | 20. Putu Mayang | 36. Sentiling |
| 5. Talam Sagu | 21. Kelemai Ubi | 37. Combro |
| 6. Gemblong | 22. Talam Gurih | 38. Ongol-Ongol |
| 7. Onde-Onde | 23. Apem Singkong | 39. Misro |
| 8. Kue Ku Strawberry | 24. Kue Pancong | 40. Kue Pisang (Nagasari) |
| 9. Awuk-Awuk | 25. Taco Kimpul | 41. Putu Ayu |
| 10. Lapis Beras | 26. Kue Ubi Ungu | 42. Krokot Singkong |
| 11. Jenang Grendul | 27. Singkong Pelangi | 43. Bakpao Telo |
| 12. Lemper | 28. Godo Kimpul | 44. Lemet |
| 13. Gandus | 29. Sagu Ambon Gurih | 45. Jadah Singkong |
| 14. Dadar Gulung Hijau | 30. Pilus Ubi | 46. Talam Jagung |
| 15. Klepon | 31. Kik Ubi | 47. Talam Waluh |
| 16. Lumpang | 32. Putu Tegal | 48. Bola Ketan Serundeng |

1. Talam Ubi

1 resep menghasilkan 30 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan ± Rp 15.000,-



Bahan

Lapisan ubi:

- 300 gram ubi merah, kukus dan haluskan
- 75 gram tepung tapioka
- 150 ml santan encer
- 100 gram gula pasir
- ± ½ sdt garam

Lapisan atas:

- 300 ml santan kental
- 50 gram gula pasir
- 30 gram tepung beras
- 75 ml air
- 50 gram tepung tapioka
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Lapisan ubi: Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Saring dan sisihkan.
2. Lapisan atas: Panaskan air ke dalam panci, masukkan tepung beras, aduk hingga menjadi adonan bubur dan mengental.

Tambahkan santan, gula pasir, tepung tapioka, dan garam, aduk hingga tercampur rata. Saring.

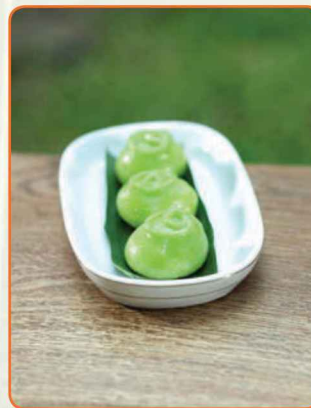
3. Siapkan cetakan yang sudah diolesi minyak.
4. Panaskan panci pengukus dengan api sedang. Tuang adonan untuk lapisan ubi sebanyak $\frac{3}{4}$ bagian, kukus ± 10 menit hingga setengah matang.
5. Tuangi kembali dengan adonan lapisan atas, kukus kembali ± 10 menit hingga matang.
6. Angkat, keluarkan dari cetakan, dan biarkan dingin.
7. Sajikan.

2. Bugis Cantik

1 resep menghasilkan 30 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 15.000,-



Bahan

Kulit:

- 300 gram tepung ketan
- 200 gram kentang rebus, haluskan
- 100 gram gula bubuk

- 300 ml santan hangat
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam
- Pewarna hijau secukupnya

Inti:

- 250 gram kelapa parut setengah tua
- 50 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 3 sdm air
- 3 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. Kulit: Campur tepung ketan, kentang, gula bubuk, vanili bubuk, dan garam menjadi satu. Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga menjadi adonan yang kalis dan dapat dibentuk. Masukkan pewarna dan minyak, aduk rata.
- 2.. Inti: Campur semua bahan menjadi satu. Setelah tercampur merata, masukkan minyak goreng aduk kembali, sisihkan.
3. Ambil adonan kulit, pipihkan, beri inti lalu bentuk bulat atau sesuai selera. Lakukan hal yang sama hingga adonan kulit dan inti habis.
4. Kukus ke dalam panci pengukus yang telah dialasi dengan plastik bening selama 20 menit sambil tutup panci sesekali dibuka hingga matang. Angkat.

3. Kue Mangkuk

1 resep menghasilkan ± 30 buah

Biaya satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 15.000,-



Bahan I:

- 100 gram tape nasi/singkong
- 100 gram tepung beras
- 50 ml air kelapa

Bahan II:

- 150 gram tepung beras
- 30 gram tepung sagu
- 200 gram gula pasir
- 300 ml air
- 2 sdt baking powder
- Pewarna merah, hijau, dan cokelat

Cara membuat:

1. Campur dan aduk rata bahan I selama 15 menit. Diamkan semalaman atau minimal 3 jam.
2. Campur tepung beras, tepung sagu, air, gula pasir, baking powder, dan bahan I. Proses ke dalam blender hingga lembut. Saring. Bagi menjadi tiga bagian, masing-

masing beri pewarna merah, hijau, dan cokelat.

3. Panaskan air dalam dandang/kukusan. Masukkan cetakan kue mangkuk kecil-kecil yang telah diolesi dengan minyak dan biarkan sebentar hingga cetakan panas. Tuang adonan ke dalam cetakan, kukus dalam api besar selama 15 menit hingga matang dan merekah.
4. Angkat, keluarkan dari cetakan. Biarkan dingin.
5. Sajikan.

4. Bolu Singkong

1 resep: 25 buah

Biaya satuan Rp 500,-

Harga bahan Rp 10.000,-



Bahan:

- 250 gram singkong parut
- 3 butir telur ayam
- 100 gram gula pasir
- 5 sdm santan kental
- Vanili bubuk secukupnya
- ½ sdt garam

- 1 sdt baking powder
- 2 sdm tepung terigu

Cara membuat:

1. Singkong yang sudah dikupas, diparut lalu diperas dan dikeluarkan airnya.
2. Kocok telur dan gula sampai mengembang.
3. Masukkan vanili bubuk, garam, dan santan sambil dikocok terus.
4. Masukkan parutan singkong dan diaduk perlahan-lahan, tambahkan tepung terigu dan baking powder.
5. Siapkan cetakan yang sudah diolesi minyak, tuangkan adonan dan kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.

5. Talam Sagu

1 resep: 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Harga bahan Rp 10.000,-



Bahan

Lapisan bawah:

- 100 gram sagu lempeng, rendam bersama 200 ml air rebusan daun pandan selama 2 jam

- 100 gram gula pasir
- 50 gram tepung beras
- 150 ml santan encer
- Minyak secukupnya, untuk mengoles

Lapisan atas:

- 60 gram tepung beras matang, ambil dari lapisan bawah
- 25 gram tepung sagu
- 100 ml santan kental
- 30 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- Vanili bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Buat lapisan bawah: Masak rendaman sagu dan gula hingga menjadi bubur. Angkat dan sisihkan.
2. Seduh tepung beras dengan 100 ml santan mendidih hingga menjadi bubur. Kurangi 60 gram untuk adonan lapisan atas, sisihkan.
3. Masukkan bubur tepung beras ke dalam adonan bubur sagu. Aduk rata dan proses ke dalam blender hingga lembut.
4. Buat lapisan atas: Campur bubur beras, tepung sagu, gula, santan, garam, dan vanili, aduk rata. Proses ke dalam blender hingga lembut.
5. Siapkan cetakan yang telah dioles minyak. Panaskan dandang dan tuang adonan lapisan atas setinggi 1/3 cetakan. Masak selama 10 menit di atas api sedang.
6. Setelah 10 menit, tuang adonan lapisan bawah dan kukus kembali selama 8 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan. Balikkan cetakan untuk mengeluarkan kue. Hiasi sesuai selera.
7. Sajikan.

6. Gemblong

1 resep: 35 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 10.000,-



Bahan:

- 250 gram tepung ketan
- 150 gram kelapa muda parut
- 1 sdt garam
- 150 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Baluran:

- 50 gram gula pasir
- 100 gram gula merah sisir
- 100 ml air
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan, kelapa muda parut, dan garam hingga rata.
2. Tuangi air dan uleni hingga adonan dapat dibentuk dan kalis, bentuk bulat memanjang atau sesuai selera, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

3. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Baluran : campur gula pasir, gula merah, air dan garam menjadi satu. Masak dengan api sedang hingga gula larut dan merambut.
5. Masukkan adonan yang telah digoreng, aduk rata. Angkat dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

7. Onde-Onde

1 resep: 30 buah/10 porsi

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan ± Rp 10.000,-

Bahan kulit:

- 200 ml air
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 250 gram tepung ketan
- 1 sdm tepung beras
- Garam secukupnya
- Vanili bubuk secukupnya
- 250 gram wijen hitam
- 100 gram tepung sagu, larutkan dengan 150 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

- 250 gram kacang hijau kupas, rendam 1 jam, tiriskan, dan kukus ± 30 menit
- 200 gram gula pasir
- 400 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- Garam secukupnya
- 3 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Kulit: rebus air, gula, dan daun pandan hingga gula larut.
2. Campur tepung ketan, tepung beras, vanili, dan garam hingga rata. Tuang larutan gula hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga menjadi adonan yang kalis. Diamkan selama ± 15 menit.
3. Isi: masukkan kacang hijau kukus dan santan kedalam blender. Proses hingga lembut.
4. Tuang ke dalam pan dadar anti lengket, tambahkan gula pasir, garam, dan daun pandan. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk hingga matang dan menjadi adonan yang kalis. Angkat dan biarkan dingin.
5. Bagi dan bentuk adonan bulat sebesar kelereng.
6. Ambil 1 sdt adonan kulit, pipihkan lalu beri adonan isi. Bentuk bulat dan celupkan kedalam larutan tepung sagu. Gulingkan diatas wijen, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang.
8. Angkat dan tiriskan.

ONDE-ONDE



8. Kue Ku Strawberry

1 resep jadi 20 buah

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 12.500,-



Bahan kulit:

- 250 gram tepung ketan
- 150 gram kentang rebus, haluskan
- 100 gram gula bubuk
- 250 ml santan hangat
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam
- 3 sdm minyak goreng
- Warna merah (pewarna makanan)

Isi:

- 150 gram kacang hijau kupas
- 100 gram gula pasir
- 300 ml santan
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Kulit: Campur tepung ketan, kentang, gula bubuk, vanili, garam dan gula bubuk menjadi satu. Tuangi santan hangat dan

minyak sambil diaduk dan diuleni hingga tercampur rata, beri warna merah.

2. Isi: Kukus kacang hijau kupas sampai matang selama 1 jam. Haluskan.
3. Campur kacang hijau, gula pasir, dan santan.
4. Masak dan beri daun pandan, vanili, dan garam sambil diaduk-aduk hingga matang dan kalis. Angkat dan dinginkan.
5. Bentuk adonan menjadi bulatan –bulatan kecil, sisihkan.
6. Ambil adonan kulit, beri is lalu bentuk bulat. Bentuk seperti buah strawberry.
7. Siapkan daun pisang yang telah diolesi dengan sedikit minyak.
8. Kukus kedalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang sambil sesekali tutup panci dibuka agar kue tidak melebar.

9. Awuk-Awuk



1 resep jadi 25 buah

Biaya bahan Rp 8.000,-

Harga satuan Rp 500,-

Bahan :

- 150 gram tepung ketan
- 150 gram gula pasir
- 200 gram kelapa parut sedang
- 10 gram garam
- Vanili bubuk secukupnya
- Pewarna merah atau hijau secukupnya

Cara membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.
2. Jika memakai warna, aduk kelapa parut dengan pewarna lebih dahulu, setelah rata masukkan gula pasir, tepung ketan, garam, dan vanili, aduk rata. Tuang ke dalam loyang ukuran 24×24×4 cm yang telah dialasi dengan daun pisang atau plastik.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 35 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Potong-potong, sajikan.

**Cara membuat:**

1. Hunkwe diberi air sedikit lalu diseduh dengan air mendidih (seperti membuat lem).
2. Campur tepung beras, gula, tajin aduk, masukkan santan sedikit demi sedikit sampai santan habis.
3. Setelah itu adonan sebagian diberi air daun suji dan pewarna.
4. Kemudian dikukus selapis-selapis hingga adonan habis.

10. Lapis Beras

1 resep jadi 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 7500,-

Bahan:

- 300 gram tepung beras
- 300 gram gula pasir
- 700 ml santan
- ½ sdt hunkwe
- Garam secukupnya
- Vanili secukupnya

11. Jenang Grendul

1 porsi jadi 40 buah

Biaya bahan Rp 18.000,-

Harga satuan Rp 750,-

Bahan:

- 250 gram tepung ketan
- 150 gram tepung beras
- 350 ml santan
- 300 gram gula merah
- 1 sdt air kapur
- 2 lembar daun pandan

- 1 sdt garam
- 50 ml air



Cara membuat:

1. Ambil 50 gram tepung ketan, 25 gram tepung beras, 1 sdt air kapur, dan 50 ml air, campur hingga menjadi adonan grendul, buat bulatan-bulatan sebesar telur cicak, sisihkan.
2. Campur 100 gram tepung ketan, 100 gram tepung beras.
3. Masak santan, gula merah, pandan, dan garam lalu saring, tuangkan pada tepung beras dan ketan, aduk rata.
4. Siapkan wajan dalam anti lengket, masukkan adonan jenang, masak hingga adonan setengah matang.
5. Sementara memasak jenang, masak air sekitar 500 ml, rebus bulatan-bulatan tepung ketan hingga mengapung, angkat dan tiriskan.
6. Masukkan bola-bola ketan yang sudah direbus ke dalam adonan jenang, aduk kembali masak hingga matang sempurna, angkat.
7. Tuang kedalam loyang/cetakan yang sudah dioles minyak. Dinginkan.
8. Keluarkan dari cetakan, hias dan siap dikirim.

12.Lemper

1 resep jadi 25 buah

Biaya bahan Rp 15.000,-

Harga satuan Rp 750,-



Bahan :

- 500 gram beras ketan
- 500 ml santan (dari ½ butir kelapa)
- 2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Daun pisang yang masih muda, secukupnya

Isi:

- 200 gram daging cincang
- 400 gram daging ayam cincang
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan
- 1 sdm garam
- 200 ml santan kental
- Gula merah, secukupnya
- 1 sdm air asam
- Minyak goreng, secukupnya
- 2 lembar daun salam

- 1 iris lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan

Cara membuat:

1. Beras ketan dicuci lalu direndam 1 jam.
2. Dikukus setengah matang, diaron dengan santan, garam, dan daun pandan lalu dikukus lagi hingga matang.
3. Haluskan semua bumbu kecuali daun salam, lengkuas, dan serai, tumis dengan minyak goreng.
4. Masukkan daging cincang, ayam cincang, lalu tumis hingga layu, tuang santan sedikit demi sedikit, terakhir air asam.
5. Masak hingga daging matang sempurna, usahakan jangan sampai terlalu kering.
6. Ambil sedikit ketan lalu isi dengan daging.
7. Terakhir bungkus dengan daun pisang.

13. Gandus

1 resep jadi 25 buah
 Harga satuan Rp 500,-
 Biaya bahan Rp 9.000,-



Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- ½ butir kelapa, parut
- Air secukupnya
- ½ sdt garam
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Campur kelapa parut dengan tepung ketan, garam, dan air, uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bentuk menjadi bulatan-bulatan sebesar telur ayam.
2. Kukus adonan hingga matang. Lalu goreng dengan minyak panas hingga kuning.

14. Dadar Gulung Hijau

1 resep jadi 20 dadar mini
 Biaya satuan Rp 500,-
 Biaya bahan Rp 6.000,-



Bahan kulit:

- 150 gram tepung terigu protein sedang
- 30 gram tepung beras
- 1 sdt garam

- 1 butir telur, kocok lepas
- 350 ml santan dari ½ butir kelapa
- 50 ml air suji dari 20 lembar daun suji dan 2 lembar daun pandan atau
- 2 tetes pewarna hijau muda
- 1 sdm minyak goreng

Bahan Isi:

- 200 gram kelapa parut kasar
- 100 gram gula merah sisir
- ¼ sdt garam
- 1 lembar daun pandan
- 150 ml air

Cara membuat:

1. Isi: Campur kelapa parut, gula merah, garam, pandan, dan air, aduk rata, masak sambil di aduk sampai meresap, sisihkan.
2. Kulit: Campur tepung terigu, tepung beras, dan garam, aduk rata.
3. Kocok lepas telur, santan, air daun suji, dan pewarna hijau sampai rata.
4. Masukkan ke campuran tepung, aduk rata, beri 1 sdm minyak goreng.
5. Tuang di wajan datar diameter 12 cm yang dioles minyak.
6. Ambil selembat dadar, beri isi, lipat dan gulung.

- 4 sdm air mendidih
- 150 ml santan hangat
- 50 ml air daun suji pandan
- ½ sdm air kapur
- 200 gram gula merah disisir halus
- 1 butir kelapa muda, kupas, parut memanjang
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Siram tepung ketan dengan air mendidih, aduk rata. Tambahkan sedikit garam, air suji, dan air kapur sambil dituangi santan hangat sedikit demi sedikit hingga habis dan adonan dapat dibentuk.
2. Ambil adonan, pipihkan lalu isi dengan gula merah sisir. Bentuk bulat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Rebus adonan ke dalam air mendidih hingga matang dan mengapung. Angkat dan tiriskan.
4. Campur kelapa parut dan sedikit garam, aduk. Kukus ke dalam panci pengukus dengan diberi daun pandan hingga matang. Angkat.
5. Gulingkan rebusan bola-bola ketan di atas kelapa parut hingga rata. Sajikan.

15. Klepon

1 resep: 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 9.000,-

Bahan:

- 300 gram tepung ketan

KLEPON



16. Lumpang

1 resep : 20 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 7.000,-



Bahan:

- 150 gram tepung tapioka
- 150 gram tepung beras
- 800 ml air
- 250 gram gula pasir
- 1 sdm ir kapur sirih
- 1 sdm minyak untuk mengoles cetakan

Cara membuat:

1. Olesi cetakan kue talam kecil-kecil dengan minyak, panaskan sebentar.
2. Campur tepung dengan air, aduk hingga rata. Tambahkan gula merah dan air kapur sirih. Masukkan adonan ke dalam cetakan, kukus hingga matang selama $\pm$ 15 menit.

17. Getuk

1 resep : 20 buah

Harga satuan Rp 400,-

Biaya bahan Rp 6.000,-



Bahan:

- 500 gram singkong, kukus lalu haluskan
- 4 sdm santan kental
- 1 sdm mentega
- 100 gram kelapa parut
- 2 sdm gula pasir
- Pewarna merah muda dan hijau muda (jika suka)
- Kelapa parut secukupnya

Cara membuat:

1. Campur singkong yang telah dilumatkan dengan santan kental, mentega, kelapa parut dan gula. Aduk-aduk hingga rata.
2. Jika ingin diberi warna, bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian diberi warna merah muda. Satu bagian diberi warna hijau muda. Satu bagian lagi dibiarkan tanpa warna.
3. Ambil selembar plastiK. Letakkan adonan di atasnya, lalu tutup lagi dengan plastik.

Giling dengan rol kayu hingga pipih dan cetak menurut selera. Sajikan getuk singkong dengan ditaburi kelapa parut.

18. Gendar

Bahan:

- 500 gram nasi
- 1 sdm garam bleng
- 100 ml air
- Pewarna makanan hijau dan kuning/sesuai selera
- 100 gram kelapa setengah tua, parut.
- $\frac{1}{2}$ sdt garam



Cara membuat:

1. Campur nasi, bleng, dan air aduk rata lalu tumbuk-tumbuk hingga hancur dan tercampur rata.
2. Bagi jadi 2 bagian, beri warna hijau dan kuning, aduk kembali.
3. Kukus masing-masing adonan selama $\pm$ 20 menit.
4. Hidangkan dengan cara dipotong-potong dan ditaburi dengan kelapa yang sudah dikukus dengan garam.

19. Cenil

1 resep : 20 porsi

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 5.000,-



Bahan:

- 250 gram tepung kanji
- 200 gram nasi panas
- 300 ml air
- 200 gram kelapa parut setengah tua, dikupas kulitnya
- 100 gram gula pasir
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Campur nasi panas dengan ditambah 200 ml air ke dalam blender menjadi satu. blender hingga lembut.
2. Letakkan tepung kanji ke dalam mangkuk dan tuangi nasi yang sudah dihaluskan , aduk rata. Tambahkan sisa air, aduk.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian, satu bagian biarkan tetap putih dan sisanya beri pewarna merah dan hijau.
4. Bentuk adonan buat panjang kecil. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

5. Jerang air hingga mendidih. Masukkan adonan, masak hingga terapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Campur kelapa parut dengan garam secukupnya. Aduk rata dan kukus hingga matang. Angkat.
7. Gulingkan cenil ke dalam kelapa parut kukus hingga rata.
8. Sajikan dengan ditaburi gula pasir.

20. Putu Mayang

1 resep jadi 10 porsi

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 10.000,-



Bahan :

- 250 gram tepung beras
- 800 ml santan encer
- 200 gram tepung sagu
- ½ sdt garam
- Kelapa parut secukupnya, untuk taburan
- 2 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Masak tepung beras, santan, dan garam hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

2. Masukkan tepung sagu dan aduk hingga rata. Cetak ke dalam cetakan putu mayang.
3. Kukus dalam panci pengukus yang telah dialasi dengan daun pisang kurang lebih selama 10 menit sambil sesekali tutup kukusan dibuka.
4. Sajikan dengan ditaburi kelapa parut yang sudah di kukus.

21. Kelamai Ubi

1 resep jadi 20 buah

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 7500,-



Bahan:

- 250 gram ubi ungu, kukus dan haluskan
- 100 gram kelapa setengah tua, diparut
- 100 gram gula pasir
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 3 sdm tepung terigu

Lapisan atas:

- 5 gram tepung terigu
- 150 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Campur ubi parut, kelapa, gula pasir, tepung terigu, dan garam. Aduk sampai rata.
2. Masukkan adonan dalam cetakan yang telah diolesi dengan minyak hingga setengah bagian.
3. Kukus adonan ke dalam panci pengukus hingga setengah matang.
4. Lapisan atas: campur tepung terigu, santan, dan garam hingga rata. Saring.
5. Tuangkan adonan di atas adonan ubi, kukus kembali hingga matang selama 15 menit.
6. Angkat, dinginkan dan keluarkan dari cetakan.
7. Sajikan.



Bahan taburan:

- Abon ebi siap pakai

Cara membuat:

1. Bahan 1: campur semua bahan, lalu buat bubur hingga mengental.
2. Campur bahan 1 dan bahan 11 (kocok kuning telur, kocok putih telur hingga kaku).
3. Tuang adonan kedalam cetakan yang sudah di diolesi minyak.
4. Kukus selama 15 menit, hingga matang.
5. Hidangkan dengan cara ditaburi dengan abon ebi.

22. Talam Gurih

1 resep 20 buah

Harga satuan Rp 600,-

Biaya bahan Rp 7500,-

Bahan:

- 50 gram tepung beras
- 200 ml santan

Bahan 2:

- 150 gram tepung beras
- 100 gram kelapa muda parut
- 200 ml santan
- 1 butir telur, pisah putih kuningnya
- 1 sdt garam

23. Apem Singkong

1 resep jadi 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 7500,-

Bahan :

- 500 gram singkong, kupas, cuci dan parut
- 100 gram tape singkong
- 250 gram gula pasir
- Kelapa parut, secukupnya
- 1 sdt garam

- 1 sdt baking powder
- Vanili bubuk secukupnya



Cara membuat:

1. Campur singkong parut dengan tape lalu diremas-remas.
2. Masukkan gula, garam dan baking powder dan biarkan selama 5 jam.
3. Dikukus (dicetak pada cetakan kecil-kecil), biarkan hingga matang.
4. Dihidangkan bersama parutan kelapa yang dibubuhi garam secukupnya.

24. Kue Pancong

1 resep jadi ± 30 buah
 Harga satuan Rp 500,-
 Biaya bahan Rp 8000,-

Bahan A:

- 200 gram kelapa parut ½ tua
- 200 gram tepung beras
- 2 butir telur ayam
- 400 ml air



Bahan B:

- 100 gram tepung beras
- 400 ml santan encer
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. Campur bahan A menjadi satu.
2. Campur bahan B jerang diatas api sambil diaduk menjadi bubur, angkat.
3. Campur bahan A dan B beri garam, sisihkan.
4. Cetakan kue pancong panaskan di atas kompor, olesi minyak.
5. Tuangi adonan tepung ke dalam cetakan kue pancong lalu masak sambil ditutup.
6. Setelah masak, angkat.
7. Hidangkan.

25. Taco Kimpul

1 resep : 20 buah
 Harga satuan Rp 500,-
 Biaya bahan Rp 5000,-

TACO KIMPUL



Bahan:

- 200 gram kimpul kukus, haluskan
- 100 gram gula pasir
- 300 ml santan kental
- 1 sdt agar-agar putih
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 20 lembar pandan untuk taco atau cetakan mini

Bahan isi taco:

- 200 gram kolang-kaling, pilih yang kecil, cuci dan tiriskan
- 50 gram gula pasir
- 5 butir cengkih
- 200 ml air
- Pewarna makanan sesuai selera

Cara membuat:

1. Campur kimpul, santan, gula, dan garam, lalu blender.
2. Masukkan ke dalam panci, tambahkan daun pandan dan agar-agar, masak hingga kental, angkat.
3. Sementara memasak kimpul, rebus kolang-kaling, gula, cengkih dengan air hingga empuk, masukkan sedikit pewarna, angkat, tiriskan.
4. Siapkan taco/cetakan mini, tuang adonan kimpul sebanyak setengah bagian taco, isi tengahnya dengan kolang-kaling, dan seterusnya.
5. Hidangkan dalam keadaan dingin.

26. Kue Ubi Ungu

1 resep : 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 8000,-



Bahan:

- 200 gram ubi ungu, kukus dan haluskan
- 100 gram tepung beras
- 100 gram tepung ketan
- 100 gram gula pasir
- 150 ml santan kental
- 1 sdt garam

Untuk unti :

- 200 gram kelapa parut setengah tua
- 100 gram kolang-kaling rebus, iris tipis
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. Campur ubi halus, tepung beras, tepung ketan, gula, santan, dan garam, aduk hingga rata. Sisihkan.
2. Buat isi: masak semua bahan sambil diaduk hingga matang dan mengering.
3. Ambil adonan ubi, bentuk seperti kelereng, lalu pipihkan. Isi dengan adonan unti, tutup

kembali, dan bentuk seperti kerang/sesuai selera.

4. Panaskan dandang yang sudah dioles dengan minyak, kukus adonan ubi yang sudah diisi selama $\pm$ 15 menit dalam api sedang. Angkat, hidangkan.
5. Dapat diberi hiasan atasnya bila suka.

27. Singkong Pelangi

1 resep jadi 70 potong

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 10.000,-



Bahan:

- 300 gram singkong parut
- 150 gram kelapa parut setengah tua
- 200 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 50 gram tepung ketan
- 50 ml air bit dari 50 gram bit rebus
- 50 ml air daun suji
- 50 ml air rebusan pandan atau pewarna lain
- 2 putih telur
- Cetakan sesuai selera/Loyang kukus ukuran 10 x 20 cm

Cara membuat:

1. Campur singkong parut, kelapa, gula, garam, dan tepung ketan, aduk hingga rata.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing bagian beri warna merah dari air bit, hijau dari air daun suji, dan sisanya putih ditambah air pandan, atau pewarna lain.
3. Kocok putih telur hingga kaku, bagi jadi 3 bagian, lalu masukkan ke masing-masing adonan singkong.
4. Siapkan cetakan/Loyang yang sudah diolesi minyak, tuang adonan hijau sebagai dasar sebanyak 1/3 bagian. Kukus selama $\pm$ 15 menit, lalu tuang adonan putih pada lapis ke 2 sebanyak 1/3 bagian dan kukus kembali. Terakhir tuang adonan merah. Kukus kembali hingga matang sempurna.
5. Angkat, potong-potong, hidangkan dalam keadaan dingin.

28. Godo Kimpul

1 resep : 25 buah

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 10.000,-

Bahan:

- 300 gram kimpul, kukus dan haluskan
- 150 gram daging tuna, kukus dan cincang
- 2 butir telur
- 50 gram tepung sagu
- 1 sdm irisan daun seledri
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng



Bumbu:

- 1 sdm cincangan bawang merah
- 1 sdm cincangan halus bawang putih
- ¼ sdt lada bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Campur semua bahan dan aduk hingga rata dan dapat dipulung.
2. Ambil adonan secukupnya, buat bentuk sesuai selera.
3. Panaskan minyak, goreng adonan yang sudah dibentuk dengan api sedang hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

29. Sagu Ambon Gurih

1 resep jadi 18

Harga satuan 600,-

Biaya bahan Rp 8000,-

Bahan :

- 1 lempeng sagu bakar
- 200 ml air rebusan pandan
- 100 ml santan kental

- 100 gram kelapa muda parut
- 50 gram tepung beras
- 1 butir telur ayam
- 1 sdt garam
- Wijen/keju secukupnya untuk taburan atas
- Panggang kue pukis/cetakan sesuai selera



Cara membuat:

1. Rendam sagu lempeng dengan air pandan hingga lembut.
2. Masak santan dan tepung beras hingga menjadi bubur.
3. Campur sagu yang sudah lembut, bubur beras, telur dan garam. Blender, tuang ke baskom.
4. Masukkan kelapa parut ke dalam adonan sagu, aduk rata.
5. Panaskan panggangan pukis yang sudah diolesi minyak, tuang adonan setinggi permukaan cetakan, taburi wijen/keju parut, tutup panggangan, bakar sampai terlepas dari cetakan, tanda kalau sudah matang. Angkat.
6. Hidangkan hangat.

30. Pilus Ubi

1 resep 15 buah

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 5000,-



Bahan:

- 300 gram ubi, kukus dan haluskan
- 100 gram tepung sagu
- 150 gram gula halus
- ½ sdt garam
- 100 ml santan encer
- Minyak goreng

Cara membuat:

1. Campur semua bahan, aduk rata. Bagi menjadi 20 bagian, masing-masing dibentuk bulat seperti bola.
2. Panaskan minyak, goreng Pilus Ubi dalam api sedang hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

31. Kik Ubi

1 resep jadi 30 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 7500,-



Bahan:

- 300 gram ubi, kukus dan haluskan
- 100 gram tepung terigu
- 100 gram margarin
- 100 gram gula pasir
- 5 butir telur ayam, pisah putih dan kuningnya
- 150 gram buah kering
- 1 sdm bubuk spekkoeck

Cara membuat:

1. Gula pasir dan margarin di-mixer sampai putih.
2. Masukkan 5 butir kuning telur sementara putih telur di-mixer kaku.
3. Masukkan ubi yang dihaluskan lalu angkat mixer nya.
4. Masukkan tepung yang dicampur buah kering dan bubuk spekkoeck, aduk rata.
5. Terakhir masukkan putih telur yang sudah kaku, aduk rata.

6. Siapkan cetakan loaf, olesi margarin, tuang adonan ke dalam Loyang.
7. Panggang dalam oven sampai masak dengan panas medium, angkat, keluarkan dari cetakan, dinginkan.
8. Hidangkan.

32. Putu Tegal

1 resep : 20 potong

Harga satuan 750,-

Biaya bahan Rp 7500,-



Bahan:

- 200 gram tepung ketan
- 50 gram tepung kanji
- 2 buah pisang raja yang masak
- 150 ml air mendidih
- ½ sdt vanili
- 1 sdm air kapur
- 3 lembar daun pandan dipotong-potong 3 cm
- ¼ butir kelapa parut
- 4 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Campur, tepung ketan, kanji, garam, vanili,

dan kapur sirih .

2. Tuang air panas sedikit-sedikit aduk sampai rata.
3. Setelah itu siapkan loyang alasi daun pisang, olesi dengan minyak.
4. Ratakan adonan lalu atur, pisang dibelah-belah di atasnya, terakhir kelapa lalu dikukus selama 1 jam.
5. Angkat, setelah dingin dipotong-potong ukuran 5 × 5 cm diberi kelapa.

33. Bolu Mawar Mini

1 resep : 30 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 6000,-

Bahan :

- 200 gram tepung terigu
- 2 telur ayam
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt SP
- ½ sdt baking powder
- 250 ml santan encer pandan
- Minyak untuk mengoles

Cara membuat:

1. Kocok telur dengan SP sampai mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok dengan mixer hingga mengental.
2. Campur tepung terigu dengan baking powder dan meises, aduk rata.
3. Masukkan campuran tepung terigu dan santan ke dalam adonan telur secara bergantian sambil diaduk perlahan.

BOLU MAWAR MINI



4. Panaskan dandang/kukusan, tuang adonan ke dalam cetakan yang sudah dioles minyak.
5. Kukus selama 20 menit dalam api besar, angkat.
6. Dapat dihidangkan dalam keadaan hangat maupun dingin.

34. Bit Dodol Merah

Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 300 gram tepung beras
- 500 ml santan kental
- 100 ml air bit
- 1 sdt garam
- 600 gram gula pasir
- 1 sdt vanili



Cara membuat:

1. Campur santan, tepung beras, tepung ketan, dan air bit, saring.
2. Tempatkan di wajan dalam anti lengket, masukkan gula, garam dan vanili, aduk rata.
3. Masak dalam api sedang selama 1 ½ jam sampai adonan liat dan kalis. Angkat.

4. Siapkan cetakan/loyang yang sudah dioles minyak, isi dengan adonan.
5. Hiasi dan siap diantar.

35. Rondo Royal

1 resep 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 5000,-



Bahan:

- 500 gram tape singkong, buang seratnya dan haluskan
- 100 gram tepung terigu
- 125 ml santan
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili
- 1 butir telur ayam

Cara membuat:

1. Campur tape, tepung, santan, gula, telur, garam, dan vanili, aduk rata,.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil, goreng dalam minyak panas hingga matang.

36. Sentiling

1 resep 30 potong

Harga satuan Rp 400,-

Biaya bahan Rp 5000,-



Bahan :

- 500 gram singkong, kupas, parut
- ½ sdt garam
- ½ sdt vanili
- Pewarna makanan
- ½ butir kelapa yang sedang, parut, kukus dengan ¼ sdt garam dan
- 5 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Campur parutan singkong, gula pasir, garam, dan vanili. Bagi adonan ini menjadi 3 bagian, masing-masing diberi warna.
2. Alasi sarangan dandang dengan kertas roti/daun pisang. Tuang adonan satu warna, ratakan, buat sesuai bentuk sarangan. Tumpukkan adonan berikutnya dengan warna berselang-seling.
3. Atau kukus masing-masing warna, jika menghendaki warna polos dan tidak berselang-seling.

4. Kukus hingga matang selama 30 menit, angkat, dinginkan, potong-potong sesuai selera.
5. Gulingkan potongan Sentiling pada kukusan kelapa parut sebelum dihidangkan.

37. Combro

1 resep 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 6000,-



Bahan kulit:

- 500 gram singkong parut, peras dan buang airnya
- 100 ml air
- 100 gram kelapa parut kasar
- ¾ sdt garam
- ½ sdt ketumbar bubuk
- 1 batang daun bawang, iris halus
- Minyak untuk menggoreng

Bahan isi:

- 150 gram oncom, bakar, cincang kasar
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 lembar daun salam

- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- 150 ml air
- 4 tangkai kemangi, petkin
- 20 buah cabai rawit hijau untuk isi
- 2 sdm minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai merah keriting

Cara membuat:

1. Isi: panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk, dan daun salam sampai harum. Masukkan oncom, aduk rata. Tambahkan garam, gula pasir, dan air. Aduk rata.
2. Masukkan daun kemangi, masak sampai matang dan meresap. Sisihkan.
3. Kulit: campur singkong, air, kelapa parut, garam, ketumbar bubuk, dan daun bawang. Aduk rata.
4. Ambil sedikit bahan kulit. Pipihkan, beri isi, letakkan 1 buah cabai rawit hijau, bentuk oval.
5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.



Bahan:

- 200 gram sagu ambon (rendam dalam air)
- 1 sdm hunkwe/maezena
- ½ butir kelapa muda parut (kukus dengan garam)
- 4 buah nangka, potong dadu/bila suka
- 2 lembar daun pandan
- 750 ml air
- 200 gram gula merah
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Masukkan gula dengan sedikit air, aduk hingga gula merah hancur, lalu saring.
2. Masukkan nangka, garam, dan daun pandan serta sagu ambon, aduk, masak hingga mengental.
3. Bentuk bulat-bulat lalu gulingkan pada kelapa parut yang telah dibubuhi garam.

38. Ongol-Ongol

1 resep : 30 potong

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 5000,-

39. Misro

1 resep : 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 7500,-

Bahan :

- 500 gram singkong, kupas dan parut
- 2 sdt garam
- Minyak untuk menggoreng

Bahan isi:

- 200 gram gula merah, iris tipis



Cara membuat:

1. Campur singkong parut dan garam.
2. Ambil 1-2 sdm adonan, pipihkan, isi dengan gula, tutup, bulatkan, goreng hingga matang.
3. Hidangkan hangat.

40. Kue Pisang (Nagasari)

1 resep : 20 buah

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 8000,-

Bahan:

- 250 gram tepung beras
- 50 gram tepung tapioka
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa

- 100 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan
- 1 sdt garam
- 1 buah pisang tanduk/ raja yang matang, kupas, potong-potong
- Daun pisang untuk membungkus



Cara membuat:

1. Campur tepung beras, tepung tapioka dengan 500 ml santan, aduk rata. Masak sisa santan dengan gula pasir, daun pandan dan garam, masak hingga mendidih. Campurkan dengan campuran tepung . Aduk rata.
2. Bungkus adonan dengan daun pisang, isi dengan irisan pisang, kukus hingga matang.

41. Putu Ayu

1 resep : 20 buah

Harga satuan Rp 600,-

Biaya bahan Rp 6000,-

Bahan :

- 250 gram tepung beras
- 200 ml air mendidih

- 25 ml air daun suji (30 lembar daun suji + 3 lembar daun pandan)
- ½ sdt garam
- 150 gram gula merah, iris halus
- 100 gram kelapa sedang, parut



Cara membuat:

1. Alasi dandang dengan kain bersih, kukus tepung beras selama 1 Jam. Angkat, seduh air mendidih, aduk dengan sendok kayu sampai bisa dipegang tangan. Masukkan air daun suji, remas-remas adonan sampai rata.
2. Masukkan adonan dalam saringan kawat, tekan dan digosok-gosok dengan tangan sehingga adonan keluar dalam bentuk Butiran, campurkan kelapa parut dan garam.
3. Masukkan adonan dalam cetakan tekan hingga setengahnya, Beri 1-2 Sdt Irisan gula merah, isi kembali dengan adonan tepung, tekan hingga penuh, jangan terlalu padat.
4. Kukus ± 30 menit sampai seluruhnya matang. Keluarkan dari cetakan dan Hidangkan.

42. Krokot Singkong

1 resep 25 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 5000,-

Bahan:

- 300 gram singkong kukus
- 4 sdm margarin
- 50 ml air
- 50 gram tepung ketan
- 50 gram kelapa parut
- 1 sdt garam
- Minyak goreng secukupnya

Isi:

- 150 gram daging cincang
- 4 buah wortel, potong dadu kecil
- 2 tangkai daun bawang, iris halus
- 2 tangkai seledri, iris halus
- 4 buah bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt lada bubuk
- Garam secukupnya
- 2 butir telur
- 100 gram tepung roti

Cara membuat:

1. Tumis bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daging beri sedikit air, masukkan wortel aduk sampai rata.
2. Masukkan daun bawang dan seledri, aduk sampai semua tercampur biarkan sebentar adonan dalam api kecil.
3. Didihkan air dan margarin, masukkan tepung ketan, kelapa parut aduk sampai kalis, masukkan garam dan lada, aduk kembali.

KROKET SINGKONG



4. Tuang singkong, masukkan kuning telur, aduk sampai rata. Bentuk bulat-bulat, isi adonan dengan isi.
5. Celupkan bulatan dengan kocokan telur, lalu gulingkan pada panir. Goreng dalam minyak panas.

43. Bakpao Telo

1 resep 30 buah

Harga satuan Rp 500

Biaya bahan Rp 7000,-



Bahan 1:

- 100 gram ubi ungu/ubi merah
- 150 gram tepung terigu
- 1 sdt ragi instan
- 50 ml air

Bahan 2:

- 150 gram tepung terigu
- 100 gram gula pasir
- 50 gram margarin
- 1 sdt ragi instan/baking powder
- 50 ml air

Cara membuat:

1. Campur semua Bahan 1, aduk rata, uleni ± 30 menit, diamkan hingga mengembang ± 30 menit.
2. Campur semua bahan 2, lakukan hal yang sama.
3. Setelah kedua adonan mengembang, campur adonan 1, dan adonan 2. Uleni kembali hingga tercampur rata.
4. Ambil adonan ± 20 gram, bentuk bulat atau sesuai selera.
5. Isi dengan isi Kue Ku/sesuai selera.
6. Kukus selama ± 30 menit dalam api kecil.
7. Hidangkan.

44. Lemet

1 resep 30 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 7500,-



Bahan:

- 500 gram singkong parut, peras, buang airnya
- 25 ml air
- 150 gram kelapa parut kasar
- ½ sdt garam

- 100 gram gula pasir
- Daun pisang untuk membungkus/cetakan
- Hiasan/warna sesuai selera

Cara membuat:

1. Aduk rata singkong, air, kelapa parut, garam, dan gula pasir.
2. Ambil daun pisang/cetakan, beri adonan, bungkus, lipat kanan kirinya.
3. Kukus 30 menit di atas api sedang sampai matang, angkat.
4. Hidangkan dengan dipotong.

45. Jadah Singkong

1 resep 25 buah

Harga satuan Rp 400,-

Biaya bahan Rp 5000,-



Bahan:

- 500 gram singkong, kukus dan haluskan
- 200 gram parutan kelapa muda, kukus
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur singkong, kelapa parut, dan garam, bagi Menjadi 20 Bagian.

2. Bentuk setiap bagian dengan, bentuk sesuai selera. Panggang sambil dibolak-balik hingga matang merata, sisihkan.
3. Hidangkan Jadah Singkong dengan saus Kacang bila suka.

46. Talam Jagung

1 resep 40 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 10.000,-



Bahan:

- 400 gram jagung
- 300 ml santan kental
- 100 gram gula pasir
- 3 sdm tepung hunkwe
- 2 lembar daun pandan
- ½ sdt garam
- Vanili secukupnya

Cara membuat:

1. Campur jagung parut dengan santan, gula, daun pandan, vanili, dan garam, saring.
2. Masak sampai matang dan kental, lalu angkat dan tuangkan pada loyang/cetakan

yang sudah diolesi dengan air dingin.
Biarkan sampai dingin.

3. Dinginkan baru potong-potong atau hiasi sesuai selera.

47. Talam Waluh

Bahan:

- 150 gram labu kuning kukus, buang bijinya dan cincang kasar
- 50 gram tepung beras
- 100 gram gula pasir
- 200 ml santan
- ½ sdt garam
- 15 buah cetakan talam
- Minyak secukupnya untuk mengoles



Cara membuat:

1. Masak tepung beras, santan, gula, dan garam, hingga menjadi bubur, angkat dan dinginkan.
2. Buat adonan 1: campur bubur tepung beras dengan labu kukus lalu blender hingga halus.
3. Panaskan dandang, tuang adonan ke dalam cetakan talam yang sudah diolesi minyak, kukus selama 25 menit dalam api

sedang. Jika adonan sudah berwarna cerah dan tidak lengket di jari.

48. Bola Ketan Serundeng

1 resep 20 buah

Harga satuan Rp 600,-

Biaya bahan Rp 7500,-

Bahan:

- 400 gram beras ketan, cuci bersih, rendam semalaman
- 500 ml santan kental
- Garam secukupnya

Bahan serundeng:

- 500 gram kelapa parut

Bumbu:

- 2 buah bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdm gula merah
- 2 mata asam jawa
- 1 sdt terasi
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Ketan: kukus beras ketan hingga setengah matang. Didihkan santan dan garam, tuang sedikit demi sedikit ke dalam ketan, kukus kembali hingga matang. Angkat.
2. Serundeng: sangrai kelapa parut hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
3. Haluskan semua bumbu, tumis hingga keluar aroma, masukkan kelapa parut, aduk rata. Angkat.

BOLA KETAN SERUNDENG



Digital Publishing/KG-3/GC

KUE NAMPAN 2



1. Bika Ambon
2. Apem Spesial
3. Lapis Tepung Singkong
4. Talam Hijau Pandan
Gula Merah
5. Tart Buah
6. Lapis Beras
7. Krokot Kimpul
8. Wingko Labu Wijen
9. Lumpur Ubi Ungu
10. Pisang Goreng Berselimut
11. Bakpau Topping
Selai Kacang
12. Kue Ku Casava
13. Pastel Mini
14. Lumpur Pisang
15. Sus Cokelat
16. Kue Ubi Topping Sosis
Saus Pedas
17. Talam Gurih

18. Talam Waluh
19. Roti Isi Pisang
20. Bapel Mini
21. Bugis Mandi
22. Sus Buah
23. Pie Nanas
24. Pukis Keju
25. Semar Mendem
26. Krasikan
27. Agar-agar Jali
28. Mangkuk Merah
29. Cake Tape Gula Merah
30. Kue Mendut
31. Pukis Cokelat
32. Ranggit
33. Roti Tape Goreng
Isi Inti
34. Kue Pepe
35. Talam Mutiara
36. Taco Jagung

37. Lupis Ketan Hitam
38. Roti Jala
39. Brownies Pisang
40. Bitterballen
41. Hunkwe Pisang
42. Wajik Serikaya
43. Roti Ubi Kukus
44. Kue Singkong Mata Roda
45. Apem Pisang
46. Lapis Jongkong
47. Singkong Gulung Isi
48. Cake Tape Gula Merah
49. Kue Ronde
50. Dadar Singkong
51. Bakwan Mini
52. Lupis Ketan
53. Wajik Legit
54. Bola-bola Pisang Goreng
55. Kue Gomak
56. Lemper Goreng
57. Ketan Punar
58. Ketan Hitam Isi
Kacang Hijau
59. Martabak Sayuran
60. Sawut Isi Tuna Pedas
61. Cake Tape
62. Dadar Jiwo
63. Papeda
64. Cake Susun

1. Bika Ambon

1 resep : 40 buah

Harga satuan: Rp 700,-

Biaya bahan: Rp 12.500,-



Bahan I:

- 250 gram tepung sagu
- 100 gram tepung terigu
- 2 sdm ragi instan
- 50 gram gula pasir
- 100 ml air kelapa

Bahan II:

- 200 ml santan pandan jeruk
- 4 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Bahan I: Campur tepung sagu, tepung terigu, ragi instan, air kelapa, dan gula, aduk jadi satu diamkan 30 menit.
2. Kocok gula dan telur sampai kaku. Tambahkan garam, tuangi santan sedikit demi sedikit. Masukkan adonan I, aduk hingga tercampur rata.
3. Diamkan selama 1 jam hingga mengembang.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan kecil-kecil yang telah diolesi minyak. Panggang sampai

matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan keluarkan dari cetakan.

5. Hidangkan.

2. Apem Spesial

1 resep : 25 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 9.000,-



Bahan:

- 400 gram tepung beras
- 80 gram tepung kanji
- 400 ml santan kental
- 240 ml santan encer
- 200 gram gula pasir
- 1 bungkus ragi instan
- ½ butir kelapa muda
- Garam secukupnya
- Pewarna merah dan hijau secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung beras bersama tepung kanji, ragi, gula, dan garam sampai rata. Tuangi santan encer, uleni sampai adonan licin sambil dipukul-pukul selama ± 15 menit. Biarkan di tempat hangat selama 1 jam.
2. Masukkan santan kental, aduk hingga tercampur rata.

3. Panaskan cetakan kecil yang telah diolesi minyak ke dalam kukusan.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga $\frac{3}{4}$ dari cetakan.
5. Kukus sampai matang selama 25 menit. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
6. Sajikan dengan kelapa parut yang terlebih dahulu telah dikukus dan diberi sedikit garam.
4. Campur masing-masing bagian dengan tepung singkong dan sisa santan dengan volume yang sama lalu blender agar adonan tercampur rata.
5. Tuang adonan ke cetakan yang sudah diolesi minyak, kukus selapis demi selapis selama 8 menit. Lakukan hingga adonan habis.
6. Setelah adonan habis, kukus selama 15 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan setelah agak dingin keluarkan dari loyang.
7. Potong-potong, sajikan.

3. Lapis Tepung Singkong

1 resep : 25 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan : Rp 8.000,-



Bahan:

- 150 gram tepung singkong
- 100 gram tepung beras
- 100 gram gula pasir
- 400 ml santan pandan
- $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
- Pewarna makanan sesuai selera (merah/hijau)

Cara membuat:

1. Masak 200 ml santan bersama gula, garam, dan tepung beras hingga jadi bubur. Angkat.
2. Bagi adonan jadi 2 atau 3 bagian.
3. Beri $\frac{2}{3}$ bagian dengan pewarna sesuai selera. Biarkan $\frac{1}{3}$ bagian adonan tetap warna putih.

4. Talam Hijau Pandan Gula Merah

1 resep: 30 potong

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan I:

- 175 gram tepung beras
- 350 ml air mendidih
- 25 gram tepung sagu/ tepung maizena
- 100 gram gula pasir
- 250 ml santan encer
- Garam secukupnya
- 2 sdm air daun suji
- $\frac{1}{4}$ sdt pewarna hijau

Bahan II:

- 75 gram tepung beras yang telah diseduh
- 50 gram tepung sagu/beras
- 75 gram gula pasir
- 75 gram gula merah
- 500 ml santan kental
- Vanili bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. **Adonan A:** Seduh tepung beras dengan air mendidih, kemudian ambil 75 gram adonan B, campur tepung sagu, gula, santan, dan garam, aduk hingga rata, lalu saring. Tambahkan air daun suji dan pewarna hijau, aduk hingga rata.
2. Tuang ke dalam cetakan kecil seperti mangkuk yang telah dipanaskan sebelumnya. Kukus selama ± 15 menit hingga adonan padat.
3. **Adonan B:** Campur tepung beras yang telah diseduh dengan tepung sagu, gula pasir, gula merah, santan, dan vanili, aduk hingga rata dan saring.
4. **Penyelesaian :** Setelah adonan bahan I matang, tuang adonan bahan II di atasnya. Kukus selama ± 10 menit hingga matang, Angkat, setelah dingin keluarkan dari cetakan.
5. Sajikan.

5. Tart Buah

1 resep : 20 buah

Harga satuan Rp 600,-

Biaya bahan Rp 12000

Bahan:

Kulit:

- 250 gram tepung terigu
- 100 gram margarin

- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 10 sdm air
- Mentega secukupnya, untuk mengoles



Fla:

- 50 gram tepung maizena
- 200 ml susu cair
- 75 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk

Topping:

- 200 gram mangga segar matang, potong dadu kecil
- 100 gram *strawberry* segar, potong dadu kecil
- $\frac{1}{2}$ bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 150 ml air
- 1 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur semua bahan kulit menjadi satu, aduk rata dan bagi adonan menjadi 20 bagian.
2. Isi ke dalam cetakan pie mini yang sudah dioles margarin hingga rata.
3. Panggang dengan suhu 180C selama ± 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan dinginkan.
4. **Fla:** Masak semua bahan menjadi satu sambil diaduk-aduk hingga mengental. Angkat dan biarkan dingin.
5. Isikan fla ke dalam kulit pie, beri atasnya dengan irisan mangga dan *strawberry*.

6. Masak agar-agar, gula, dan air hingga mengental. Oleskan buah dengan larutan agar-agar hingga rata. Biarkan hingga mengeras.
7. Sajikan.

6. Lapis Beras

1 resep : 40 potong

Harga satuan Rp 400,-

Biaya bahan Rp 7500,-



Bahan:

- 400 gram tepung beras
- 400 gram gula pasir
- 750 ml santan
- Garam secukupnya
- Vanili bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Campur semua bahan hingga tercampur rata, kemudian saring.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian dan masing-masing beri warna merah, hijau, dan satu bagian biarkan tetap putih.
3. Panaskan loyang yang telah diolesi minyak ke dalam kukusan. Tuang adonan warna merah, biarkan hingga setengah matang. Tuangkan kembali atasnya dengan adonan warna merah, biarkan hingga setengah matang. Lakukan hal

yang sama untuk adonan yang lainnya hingga adonan habis.

4. Terakhir kukus kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan hingga dingin.
5. Keluarkan dari cetakan, potong-potong.
6. Sajikan.

7. Krokot Kimpul

1 resep : 20 buah

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 8000,-



Bahan :

- 250 gram kimpul, kukus, haluskan
- 4 sdm margarin
- 50 ml air
- 50 gram tepung ketan
- 50 gram kelapa parut
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng
- 2 butir telur, pisahkan kuning dan putih
- 100 gram tepung roti

isi :

- 150 gram daging cincang
- 4 buah wortel, potong dadu
- 2 tangkai daun bawang, iris halus

- 2 tangkai seledri, iris halus
- 4 butir bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Panaskan 3 sdm minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Beri sedikit air, masukkan wortel, aduk dan masak hingga setengah matang.
2. Bubuhi merica dan garam, aduk. Masukkan daun bawang dan seledri, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
3. Masak air dan margarin hingga larut dan mendidih. Masukkan tepung ketan dan kelapa parut, aduk sampai kalis. Bubuhi garam dan merica bubuk, aduk rata.
4. Masukkan kimpul yang telah dihaluskan dan kuning telur, aduk sampai rata. Pipihkan dan beri isi lalu bentuk bulat.
5. Celupkan bulatan dengan kocokan putih telur hingga rata, gulingkan di atas tepung panir. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
7. Sajikan



Bahan:

- 250 gram labu kuning kukus, buang bijinya dan haluskan
- 200 gram tepung ketan
- 200 gram gula pasir
- 200 ml santan
- 100 gram kelapa parut setengah tua
- ½ sdt garam
- 75 ml minyak goreng
- Minyak secukupnya, untuk mengoles
- 100 gram wijen, untuk taburan

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan dengan labu kukus dan gula menjadi satu.
2. Tuangi santan dan minyak goreng, aduk rata. Masukkan garam dan kelapa parut, aduk hingga tercampur rata.
3. Panaskan oven, tuang adonan ke dalam cetakan yang telah diolesi sedikit minyak. Panggang selama 40 menit dengan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan biarkan agak dingin.
4. Keluarkan dari cetakan, sajikan.

8. Wingko Labu Wijen

1 resep : 30 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-

9. Lumpur Ubi Ungu

1 resep : 30 buah

Harga satuan: Rp.500,-

Biaya bahan: Rp.8000,-

LUMPUR UBI UNGU



Bahan:

- 200 gram ubi ungu, kukus , haluskan
- 4 butir telur, pisahkan kuning dan putih
- 200 gram gula pasir
- 150 gram tepung terigu
- 250 ml susu cair/santan
- 50 gram margarin, cairkan
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Campur ubi ungu, kuning telur, gula pasir, tepung terigu, susu, margarin, dan garam menjadi satu. Sisihkan.
2. Kocok putih telur hingga kaku dan mengembang. Masukkan ke dalam adonan ubi sambil di aduk perlahan hingga tercampur rata.
3. Tuang adonan ke dalam cetakan yang telah dioles margarin. Panggang hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat .
4. Sajikan.

10. Pisang Goreng Berselimut

1 resep : 25 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 5000,-

Bahan:

- 20 lembar kulit lumpia siap pakai
- 10 buah pisang raja/kepok, yang agak matang
- 2 sdm tepung beras
- 5 sdm air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

**Cara membuat:**

1. Potong pisang jadi dua, belah memanjang.
2. Bentangkan kulit lumpia, isi dengan pisang lalu lipat seperti sosis solo.
3. Rekatkan dengan tepung beras yang sudah dilarutkan dengan 5 sdm air.
4. Goreng dengan panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan panas.

11. Bakpau Topping Selai Kacang

1 resep: 25 buah

Harga satuan: Rp 600,-

Biaya bahan: Rp 9.000,-

Bahan I:

- 250 gram tepung terigu segitiga
- 1 sdm ragi instan
- 100 ml air

Bahan II:

- 150 gram tepung terigu segitiga
- 25 ml air
- 70 gram gula halus
- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram mentega putih



Topping:

Selai kacang siap pakai

Cara membuat:

1. Campur semua bahan I menjadi satu. Remas-remas selama 10 menit sampai kalis.
2. Tutup dengan lap basah selama $\pm$ 30 menit hingga mengembang.
3. Campur semua bahan II menjadi satu, aduk rata.
4. Campur bahan I dan II, aduk dan uleni hingga kalis dan elastis. Kempiskan adonan dan potong timbang.
5. Bentuk bulat/sesuai selera, diamkan $\pm$ 15 menit hingga mengembang. Kukus selama $\pm$ 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Sajikan dengan selai kacang atau sesuai selera.

12. Kue ku Casava

1 resep jadi: 20 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 12.500,-



Bahan

Kulit:

- 250 gram tepung singkong
- 150 gram kentang rebus, haluskan
- 100 gram gula bubuk
- 250 ml santan hangat
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam
- 3 sdm minyak goreng
- Pewarna merah secukupnya

Isi :

- 150 gram kacang hijau kupas
- 100 gram gula pasir
- 300 ml santan
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung tepung, kentang yang telah dihaluskan, gula bubuk, vanili, dan garam menjadi satu. Tuangi santan hangat dan minyak sambil diaduk dan diuleni hingga tercampur rata dan tidak lengket ditangan. Beri warna merah, aduk rata.
2. **Isi :** Kukus kacang hijau kupas sampai matang selama 1 jam. Angkat dan haluskan.
3. Campur kacang hijau yang telah dihaluskan dengan gula pasir dan santan, aduk rata.
4. Masukkan daun pandan, vanili, dan garam, aduk dan masak sambil diaduk-aduk hingga matang dan kalis. Angkat dan dinginkan.
5. Bentuk adonan menjadi bulatan –bulatan kecil, sisihkan.
6. Ambil adonan kulit, beri isi lalu bentuk bulat. Bentuk seperti buah strawberry/sesuai selera.
7. Siapkan daun pisang yang telah diolesi dengan sedikit minyak.

8. Kukus selama 10 menit hingga matang sambil sesekali tutup panci dibuka agar kue tidak melebar.

13. Pastel Mini

1 resep : 30 buah

Harga satuan: Rp 1000

Biaya bahan: Rp 15.000,-



Bahan:

- 250 gram tepung terigu
- 1 butir telur ayam
- 50 gram margarin
- ½ sdt garam
- 75 ml air
- Tepung terigu secukupnya, untuk taburan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

- 150 gram daging cincang
- 200 gram wortel, potong dadu
- 3 butir telur rebus, belah 6-8
- 1 sdm bawang putih, cincang
- 2 sdm bawang merah, cincang
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt pala bubuk
- 2 sdm margarin, untuk menumis

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung, garam, telur, dan margarin dalam baskom. Remas-remas sambil tuangi air hingga tidak lengket ditangan. Biarkan 10 menit, tipiskan sampai ± 3 mm. Cetak bulat dengan garis tengah $\pm 7-8$ cm.
2. **Isi:** Tumis bawang putih dengan margarin hingga harum. Masukkan bawang merah, tumis kembali sampai layu. Masukkan bahan-bahan lain dan beri sedikit air sampai matang, kecuali telur rebus. Angkat dan dinginkan.
3. Ambil selembar adonan kulit, beri ± 1 sdm adonan isi dan 1 potong telur rebus, lipat 2 menjadi setengah lingkaran, tekan-tekan tepinya dengan garpu atau dicubit-cubit. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

14. Lumpur Pisang

1 resep : 30 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan:

- 75 gram tepung terigu
- ½ sdt *baking powder*
- ½ sdt vanili bubuk

- 3 sdm margarin
- 150 gram pisang raja matang, haluskan
- 2 butir telur, pisahkan putih dan kuningnya
- 300 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 200 ml air
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Ayak tepung terigu dengan *baking powder* dan vanili bubuk. Sisihkan.
2. Masak air dan margarin hingga mencair sambil diaduk-aduk hingga rata.
3. Masukkan campuran tepung terigu dan pisang raja yang telah dihaluskan, aduk hingga tercampur rata. Angkat.
4. Masukkan telur dan tuang santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk.
5. Panaskan cetakan kue lumpur yang sebelumnya telah diolesi margarin. Masukkan 2 sendok adonan ke masing-masing cetakan.
6. Panggang dengan api yang sedang sampai matang. Angkat.
7. Sajikan.



Isi:

- 200 ml susu cair
- 4 sdm gula pasir
- 3 sdm tepung maizena
- 2 kuning telur
- 1 sdt rhum

Cara membuat:

1. Panaskan air dan margarin sampai margarin mencair. Masukkan tepung terigu dan garam, aduk-aduk hingga menjadi adonan yang kalis. Angkat.
2. Setelah agak dingin, masukkan telur satu persatu, aduk hingga tercampur rata. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang telah diberi mata *sputit*.
3. Semprotkan adonan di atas loyang datar yang telah diolesi margarin.
4. Panggang dalam oven 200C selama 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. **Isi:** Masak semua bahan hingga matang dan mengental. Angkat dan biarkan dingin.
6. Semprotkan adonan isi ke dalam kulit sus. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Oleskan atasnya dengan cokelat leleh dan hias sesuai selera.
8. Sajikan.

15. Sus Cokelat

1 resep: 25 buah

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 10.000,-

Bahan:

- 100 ml air
- 100 gram margarin
- 125 gram tepung terigu
- 4 butir telur
- ½ sdt garam

16. Kue Ubi Topping Sosis Saus Pedas

1 resep: 25 buah

Harga satuan: Rp 500

Biaya bahan: Rp.7500



Bahan:

- 500 gram ubi merah, kukus, haluskan
- 50 gram gula bubuk
- 1 sdt garam halus
- 200 gram tepung terigu
- 2 buah sosis sapi (iris tipis)
- 10 sdm saus tomat
- 2 sdm saus sambal

Cara membuat:

1. Campur ubi, gula bubuk, tepung terigu, dan garam, aduk rata. Buat bentuk bulatan-bulatan.
2. Panaskan minyak diwajan antilengket, goreng kue ubi hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Hidangkan dengan cara iris sedikit bagian atasnya, beri saus tomat, saus sambal, dan irisan sosis.

17. Talam Gurih

1 resep: 20 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-

Bahan I:

- 125 gram tepung beras
- 350 ml air mendidih
- 50 gram gula pasir
- 75 gram tepung tapioka
- 250 ml santan encer
- ½ sdt garam

Bahan II:

- 75 gram tepung beras yang telah diseduh (dari bahan 1)
- 75 gram tepung tapioka
- 25 gram gula pasir
- 250 ml santan kental
- ½ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk

Taburan:

- Abon ikan, siap pakai

Cara membuat:

1. **Bahan I:** Seduh tepung beras dengan air mendidih, aduk hingga tercampur rata. Sisihkan 75 gram untuk bahan adonan II.
2. Sisanya campur dengan tepung tapioka, gula, garam, dan santan encer, aduk hingga rata lalu saring.
3. Tuang ke dalam cetakan kecil-kecil yang telah diolesi dengan sedikit minyak, kukus selama 10 menit hingga setengah matang.
4. **Bahan II:** Campur 75 gram tepung beras yang telah diseduh (dari adonan I) dengan tepung



TALAM GURIH

tapioka, gula pasir, santan, garam, dan vanili menjadi satu.

5. Aduk hingga tercampur rata lalu saring. Tuang bahan II di atasnya, kemudian kukus kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Keluarkan dari cetakan, beri taburan abon ikan di atasnya.
7. Sajikan.

18. Talam Waluh

1 resep : 20 buah

Harga satuan: Rp 700,-

Biaya bahan: Rp 7500,-



Bahan:

- 150 gram labu kuning kukus, buang bijinya dan cincang kasar
- 50 gram tepung beras
- 100 gram gula pasir
- 200 ml santan
- ½ sdt garam
- 15 buah cetakan talam
- Minyak secukupnya, untuk mengoles

Cara membuat:

1. Masak tepung beras, santan, gula, dan garam menjadi satu sambil diaduk-aduk hingga menjadi bubur. Angkat dan dinginkan.

2. Buat adonan I: Campur bubur tepung beras dengan labu kukus lalu blender hingga halus.
3. Panaskan dandang, tuang adonan ke dalam cetakan talam yang sudah diolesi minyak, kukus selama 25 menit dalam api sedang hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Keluarkan dari cetakan, potong-potong.
5. Sajikan.

19. Roti Isi Pisang

1 resep : 20 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan:

- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 500 gram tepung beras
- 5 buah pisang tanduk/kepok, iris kecil-kecil
- 250 gram gula pasir
- 1 sdt garam

Cara membuat :

1. Campur santan dengan tepung, aduk rata. Masukkan irisan pisang, gula, dan garam, aduk-aduk hingga tercampur rata.
2. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan.

20. Bapel Mini

1 resep : 30 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 7500,-



Bahan:

- 3 kuning telur
- 2 putih telur
- 25 gram coklat bubuk
- 150 gram gula pasir
- 150 gram tepung terigu protein sedang
- ½ sdt garam
- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- ½ sdm margarin, lelehkan

Biang :

- 75 gram tepung terigu protein sedang
- ½ sdm ragi instan
- 75 ml air hangat

Cara membuat :

1. Campur semua bahan biang menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 30 menit hingga mengembang.
2. Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang,
3. Aduk rata tepung terigu dan garam, masukkan biang dan santan secara bergantian sambil diaduk rata.
4. Panaskan cetakan bapel yang dioles margarin.
5. Tuang adonan di dalam cetakan bapel yang

dioles margarin. Tutup dan biarkan sampai setengah matang, balik cetakan dan biarkan sampai matang. Angkat.

6. Sajikan.

21. Bugis Mandi

1 resep jadi: 20 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan:

- 250 gram tepung ketan
- 50 gram tepung kanji
- 1 sdt air kapur sirih
- 75 ml air daun suji dari 10 lembar daun suji dan 10 lembar daun pandan

Isi:

- 250 gram kelapa parut setengah tua
- 250 gram gula merah, sisir
- 100 ml air
- ¼ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

Areh:

- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- 2 sdt tepung beras
- 1 sdt agar-agar putih

- ¼ sdt garam
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Cara membuat:

1. Isi: Campur semua bahan isi, masak sambil diaduk-aduk hingga air menyusut. Angkat dan bentuk bulat sebesar kelereng.
2. Campur tepung ketan, tepung kanji, dan air kapur sirih. Tuangi air suji sedikit demi sedikit, aduk dengan tangan sampai adonan dapat dibentuk. Bentuk bulat adonan dengan garis tengah kira-kira 3 cm, masukkan isi lalu bulatkan kembali.
3. Letakkan di atas daun pisang/plastik yang telah diolesi minyak, beri 3 sdm areh. Bungkus dan semat dengan lidi. Kukus hingga matang. Angkat.
4. Buka daunnya, bungkus kembali dengan daun yang baru.
5. Sajikan.



Cara membuat:

1. **Kulit Sus:** Rebus mentega dan air sampai mendidih. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang kalis dan tidak lengket di wajan. Angkat dan biarkan agak dingin.
2. Masukkan telur satu persatu sambil diaduk hingga tercampur rata. Masukkan adonan ke dalam kantong spuit yang telah diberi mata spuit.
3. Semprotkan adonan di atas loyang datar yang telah diolesi margarin.
4. Panggang dengan suhu 180 hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. **Isi:** Campur susu kental manis dengan air, aduk rata. Masukkan tepung maizena, aduk. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang dan menjadi adonan yang kental. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong/belah sus sesuai selera, beri adonan isi. Beri irisan buah (strawberry/nanas) di atasnya.
7. Sajikan.

22. Sus Buah

1 resep: 30 buah

Harga satuan: Rp 600,-

Biaya bahan: Rp.10000,-

Bahan:

- 200 gram tepung terigu
- 200 gram mentega
- 400 ml air
- 5 butir telur ayam

Isi :

- ½ kaleng susu kental manis
- 250 ml air
- 50 gram tepung maizena

23. Pie Nanas

1 resep : 25 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 12.500,-



Bahan

Kulit:

- 150 gram tepung terigu
- 75 gram margarin
- ½ sdt garam halus
- 5 sdm air hangat

Isi:

- 1 buah nanas, parut
- 50 gram tepung maizena
- 1 kuning telur
- 2 putih telur, kocok sampai kaku
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk

Olesan:

- ½ bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 50 gram gula pasir
- 100 ml air

Cara membuat:

1. **Kulit:** Lelehkan margarin, masukkan terigu dan air, aduk sampai rata hingga menjadi adonan pasir. Tambahkan garam, aduk.
2. **Cetak adonan** ke dalam loyang/cetakan dan tekan keseluruhan permukaan. Tusuk-tusuk dengan garpu.
3. Panggang dalam oven selama 10 menit sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. **Isi:** Campur nanas parut dengan gula, tepung maizena, vanili bubuk, dan kuning telur menjadi satu. Masukkan putih telur kocok,

aduk rata. Tuang adonan isi di atas adonan kulit.

5. Panggang kembali selama 40 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. **Olesan:** Campur agar-agar, gula, dan air menjadi satu. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat dan oleskan di atas permukaan kue. Biarkan mengeras.
7. **Hidangkan.**

24. Pukis Keju

1 resep: 30 buah

Harga satuan: Rp 600,-

Biaya bahan: Rp 12.000



Bahan:

- 6 kuning telur
- 4 putih telur
- 300 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 300 gram tepung terigu
- 400 ml susu cair
- 50 gram margarin cair
- 50 gram keju *cheddar*, potong memanjang seperti korek

Biang :

- 150 gram tepung terigu
- 10 gram ragi instan
- 25 gram gula pasir
- 200 ml air

Cara membuat :

1. Campur semua bahan biang hingga tercampur rata. Diamkan selama $\pm$ 15 menit hingga mengembang.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut. Masukkan adonan biang yang terlebih dahulu diaduk, aduk sampai rata.
3. Masukkan garam, vanili, dan tepung terigu, aduk rata sambil tuangkan susu cair sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
4. Tambahkan margarin cair, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Diamkan adonan $\pm$ 2 jam hingga mengembang.
5. Panaskan cetakan pukis yang telah diolesi margarin, tuang adonan. Panggang hingga setengah matang. Beri bagian atasnya dengan potongan keju, panggang kembali hingga matang. Angkat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Sajikan.

25. Semar Mendem

1 resep: 20 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 12500,-

Bahan**Kulit:**

- 500 gram beras ketan putih, rendam 2 jam,

tiriskan

- 250 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Isi:

- 500 gram ayam, rebus hingga lunak, angkat dan tiriskan
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 200 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa

Bumbu yang dihaluskan:

- 1 sdt ketumbar
- 3 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 2 butir kemiri, sangrai
- $\frac{1}{2}$ sdt asam
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 2 sdt gula merah

Dadar telur:

- 4 butir telur
- 2 sdm tepung terigu
- 10 sdm air
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. **Isi:** Lepaskan daging ayam rebus dari tulangnya, iris halus.
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuangi santan, masak hingga mendidih. Masukkan daging ayam, daun salam, dan serai, masak sampai kering dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
3. **Dadar telur:** Kocok telur, tambahkan tepung terigu, air, dan garam, aduk rata. Buat dadar

SEMAR MENDEM



tipis di atas wajan antilengket hingga matang. Angkat,

4. Kukus ketan dengan daun pandan sampai setengah matang. Angkat, keluarkan dari dandang. Masak santan, garam, dan daun pandan menjadi satu sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan ketan, masak dengan api kecil hingga santan menyerap. Angkat.
5. Kukus kembali dengan api sedang hingga matang. Angkat.
6. Selagi masih panas, letakkan dan ratakan dalam loyang datar setebal 1 cm.
7. Potong 6 × 8 cm, untuk sepotong ketan, beri 1 sdm isi, rapatkan dan bentuk seperti lempeng.
8. Bungkus dengan selembar dadar tipis. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
9. Sajikan.

- 250 gram gula merah, sisir
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa/air

Cara membuat :

1. Rendam beras ketan bersama air kapur sirih selama ± 1 jam. Cuci bersih dan tiriskan.
2. Sangrai ketan hingga berwarna kecokelatan. Angkat, tumbuk ketan yang masih panas sampai agak halus, sisihkan.
3. Sangrai kelapa parut sampai berwarna kecokelatan. Angkat, tumbuk sampai halus dan berminyak, sisihkan.
4. Rebus gula merah bersama santan sampai mendidih. Angkat, saring dan masak lagi, setelah mendidih masukkan ketan dan kelapa tumbuk, aduk rata hingga kering. Angkat.
5. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah dialasi daun pisang/plastik. ratakan dan tekan-tekan supaya padat. Setelah dingin, potong-potong. Sajikan.

26. Krasikan

1 resep :35 potong

Harga satuan: Rp 700,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan:

- 300 gram beras ketan
- 1 sdt air kapur sirih
- 1 butir kelapa, parut memanjang

27. Agar-agar Jali

1 resep: 20 buah

Harga satuan: Rp 600,-

Biaya bahan: Rp 7000,-



Bahan:

- 100 gram jali-jali, rendam air lalu tiriskan
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih

- 175 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam
- Pewarna merah secukupnya

Cara membuat:

1. Campur jali-jali, agar-agar, gula, vanili, garam, dan pewarna menjadi satu.
2. Tuang ke dalam loyang yang telah diolesi minyak, tekan sampai padat lalu kukus sampai matang. Angkat.
3. Keluarkan dari kukusan, biarkan dingin.
4. Hidangkan.

Cara membuat :

1. Campur tepung beras dan tape, tuangkan air (1) sedikit demi sedikit sambil terus dikocok.
2. Masukkan gula pasir dan kocok kembali selama ± 10 menit.
3. Tambahkan tepung terigu dan *baking powder*, kemudian tambahkan sisa air. Aduk rata.
4. Saring dan tuang ke dalam mangkuk kecil yang telah dipanaskan terlebih dahulu dan diolesi minyak. Kukus selama ± 25 menit hingga merekah dan matang. Angkat.
5. Keluarkan dari cetakan, sajikan.

Catatan: Kukusan tidak boleh dibuka selama kue mangkuk dikukus.

28. Mangkuk Merah

1 resep : 25 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 6000,-



Bahan:

- 350 gram tepung beras
- 250 gram tape singkong
- 300 ml air (I)
- 250 gram gula pasir
- 60 gram tepung terigu
- 2 sdt *baking powder*
- 300 ml air (II)

29. Cake Tape Gula Merah

1 resep : 25 potong

Harga satuan Rp 500,-

Biaya bahan Rp 6.000,-



Bahan :

- 300 gram tape, buang seratnya
- 150 ml santan kental
- Garam secukupnya
- 4 butir telur
- 150 gram gula merah, cairkan

- 150 gram tepung terigu
- 100 gram margarin, cairkan

Cara membuat :

1. Blender tape bersama 150 ml santan kental dan garam.
2. Kocok telur bersama sampai mengembang. Masukkan tepung terigu dan gula merah yang sudah dicairkan, aduk rata. Tuangkan adonan tape dan margarin, aduk rata kembali.
3. Siapkan cetakan segi empat/sesuai selera, alasi kertas dan olesi minyak.
4. Tuang adonan , panggang selama 30 menit/ hingga matang.
5. Hidangkan dengan cara dipotong-potong atau sesuai selera.

30. Kue Mendut

1 resep: 25 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 5000,-



Bahan:

- 100 gram tepung ketan
- 1 sdm tepung kanji
- 150 ml santan kental
- ½ sdt garam
- 2 sdm air daun suji
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Santan kental secukupnya

Isi:

- ½ butir kelapa setengah tua, parut memanjang
- 100 gram gula pasir/gula merah

Cara membuat:

1. Campur jadi satu tepung kanji, tepung ketan, santan, dan garam, lalu uleni sampai halus dan dapat dibentuk.
2. Bagi adonan menjadi dua bagian.
3. **Isi:** Panaskan wajan antilengket tanpa minyak. Masukkan kelapa dengan gula, aduk biar gula menyatu dengan kelapa, aduk terus sampai tidak lengket. Angkat.
4. Ambil satu bagian adonan, beri air suji atau warna merah, bentuk bulat sebesar kelereng dan isi dengan unti.
5. Ambil selembur daun pisang, letakkan dua buah adonan yang telah diisi. Siram dengan santan kental, beri atasnya dengan sepotong daun pisang. Bungkus dan semat dengan lidi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Kukus selama ½ jam hingga matang. Angkat dan hidangkan.

31. Pukis Cokelat

1 resep: 25 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-

Bahan:

- 6 kuning telur
- 4 putih telur
- 300 gram gula pasir

- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 300 gram tepung terigu
- 400 ml susu cair
- 50 gram margarin cair
- 50 gram cokelat bubuk
- 100 gram keju parut



Biang:

- 150 gram tepung terigu
- 10 gram ragi instan
- 25 gram gula pasir
- 200 ml air

Cara membuat:

1. Biang: Campur semua bahan biang hingga rata, diamkan selama ± 15 menit.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut. Masukkan adonan biang, aduk sampai rata.
3. Masukkan garam, vanili bubuk, dan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan susu sedikit demi sedikit hingga rata.
4. Tambahkan margarin cair, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Diamkan adonan selama ± 2 jam.
5. Ambil setengah bagian adonan, cokelat bubuk. Aduk rata.
6. Panaskan cetakan pukis yang telah diolesi margarin terlebih dahulu. Tuang adonan kuning dan cokelat ke dalam cetakan, taburi keju parut. Panggang hingga matang.

32. Ranggit

1 resep : 18 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 4000,-



Bahan I :

- 100 gram kelapa parut ½ tua
- 100 gram tepung sagu
- 1 butir telur ayam
- 200 ml air

Bahan II:

- 50 gram tepung beras
- 200 ml santan encer
- Garam secukupnya
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Campur bahan I menjadi satu, aduk rata.
2. Campur bahan II menjadi satu. Masak di atas api sambil diaduk-aduk menjadi bubur, angkat.
3. Campur bahan I dan II menjadi satu. Aduk rata dan sisihkan.
4. Panaskan cetakan kue pancong di atas kompor, olesi minyak.
5. Tuangi adonan lalu masak sambil ditutup hingga matang. Angkat.
6. Sajikan.

33. Roti Tape Goreng Isi Inti

1 resep 25 buah

Harga satuan Rp 400,-

Biaya bahan Rp 5000,-



Bahan:

- 150 gram tepung terigu
- 200 gram tape singkong, potong dadu kecil
- 1 butir telur ayam
- 1 sdt ragi instan
- 50 gram gula pasir
- 150 ml santan
- ½ sdt garam halus
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Inti gula merah:

- 200 gram kelapa setengah tua, parut
- 100 gram gula merah
- 1 sdt garam halus
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, gula, garam, telur, dan santan, aduk sebentar.
2. Masukkan tape singkong yang sudah dipotong, aduk perlahan hingga tercampur rata.
3. Inti: Campur semua adonan inti menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga dan menjadi adonan yang kalis. Angkat.

4. Ambil dua sendok makan, gunakan sebagai alat pencetak adonan.
5. Buat lubang di tengah, beri isi inti lalu tutup dan bentuk bulat. Goreng dengan panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Angkat dan dinginkan.

34. Kue Pepe

1 resep: 30 potong

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-

Bahan:

- 300 gram tepung sagu
- 400 gram gula pasir
- 1200 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- Pewarna kue secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus santan, setengah bagian gula pasir, garam, dan daun pandan. Angkat, dinginkan.
2. Campur santan dengan 100 gram tepung sagu menjadi satu. Saring dan sisihkan.
3. Campur dengan 100 gram tepung sagu yang tersisa, aduk rata lalu saring. Bagi menjadi beberapa bagian lalu beri warna sesuai keinginan.
4. Siapkan cetakan mini dan olesi dengan minyak goreng.
5. Panaskan dandang, tuang adonan kue, selapis demi selapis secara bergantian dengan catatan lapisan pertama harus sudah matang terlebih

KUE PEPE



dahulu, baru dituang lapisan berikutnya dengan takaran yang sama, api tidak boleh terlalu besar. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Angkat dan dinginkan.

6. Hidangkan.

35. Talam Mutiara

1 resep: 30 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 7500,-



Bahan:

- 2 sdm tepung maizena
- 100 gram sagu mutiara siap pakai, rendam 1 jam, tiriskan
- 400 ml santan encer
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Masak santan, tepung maizena, gula pasir, dan daun pandan menjadi satu sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Kecilkan api.
2. Masukkan sagu mutiara yang sudah direndam, masak hingga mengembang dan adonan menjadi bubur dan matang. Angkat.
3. Tuang ke dalam cetakan plastik yang telah dibasahi air. Biarkan dingin.
4. Keluarkan dari cetakan, sajikan.

36. Taco Jagung

1 resep: 30 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 7500,-



Bahan:

- 500 gram jagung, sisir 1/5 bagian, sisanya parut
- 2 sdt agar-agar bubuk warna putih
- 3 sdm tepung beras
- 300 ml santan
- 150 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 15 lembar daun pandan, buat takir

Cara membuat:

1. Blender jagung hingga lembut. Tambahkan santan, tepung beras, agar-agar, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masak sambil diaduk-aduk sampai mendidih dan mengental. Angkat.
2. Tuang ke dalam takir, biarkan dingin.
3. Sajikan.

37. Lupis Ketan Hitam

1 resep : 20 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 6000,-



Bahan:

- 500 gram beras ketan hitam kualitas baik
- 1 sdt garam
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Kelapa setengah tua, kupas kulitnya, parut kasar memanjang

Kinca:

- 100 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- 100 ml air

Cara membuat:

1. Rendam beras ketan ke dalam air yang sudah diberi 1 sdt kapur sirih selama 4 jam. Angkat, cuci, dan tiriskan lalu beri garam, aduk rata.
2. Bentangkan daun pisang, bagi ketan menjadi 10 bagian lalu bungkus bentuk segitiga kecil. semat dengan lidi.
3. Rebus ke dalam air mendidih selama 2 jam dalam api sedang atau 1 jam dalam panci presto. Angkat dan tiriskan. Biarkan dingin.
4. **Kinca:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu, masak hingga matang dan mengental. Angkat dan biarkan dingin.

5. Sajikan dengan dilumuri kelapa parut dan tuangkan kinca di atasnya.

38. Roti Jala Ubi

1 resep: 20 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan

Roti jala:

- 200 gram ubi jalar merah kukus, haluskan
- 50 gram tepung sagu
- 50 gram tepung beras
- 300 ml air
- 1 sdt garam

Isi:

- 200 gram daging ayam rebus, cincang halus
- 1 sdm minyak goreng
- 100 ml santan

Bumbu yang dihaluskan:

- 1 sdm cabai merah iris
- 1 sdm bawang merah iris
- 1 sdt bawang putih iris
- 1 sdt ketumbar
- 3 butir kemiri
- 1 sdm bubuk kari
- 1 sdt garam

Bumbu lain:

- 1 sdt gula pasir
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk

Cara membuat:

1. Campur semua bahan roti jala menjadi satu. Aduk hingga terampur rata. Masukkan ke dalam cetakan roti jala atau dapat juga dimasukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Panaskan wajan datar antilengket , olesi dengan sedikit margarin.Tuang/semprotkan adonan
3. Sambil membuat jala ubi, campur semua bahan isi dan bumbunya, masak di wajan hingga ayam matang dan santan asat.
4. **Penyelesaian** : bentangkan roti jala ubi, isi dengan ayam berbumbu kari lalu gulung dengan bentuk seperti risol.
5. Hidangkan.

Lumpur Ubi, lihat resep dihalaman...

39. Brownies Pisang

1 resep jadi: 40 potong

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 15.000,-

Bahan:

- 8 buah pisang ambon
- 2 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 250 gram margarin
- 1 sdt esens vanili
- 100 gram kismis
- 100 gram kenari cincang
- 50 gram kenari, potong-potong untuk hiasan

- 500 gram tepung terigu
- 1sdt pala halus campur dan ayak
- 2 sdt *baking powder*



Cara membuat:

1. Haluskan pisang, masukkan esens vanili. Aduk rata.
2. Kocok margarin bersama gula pasir sampai putih. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok terus hingga tercampur rata.
3. Masukkan bahan-bahan yang lain kecuali kenari. Aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah diolesi margarin. Taburkan kenari di atasnya. Panggang selama $\pm$ 60 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
5. Potong-potong, sajikan.

40. Bitterballen

1 resep: 30 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 7500,-

Bahan:

- 200 gram daging ayam cincang
- 150 gram wortel, potong dadu
- 100 gram margarin
- 5 batang daun bawang, potong halus

- 150 gram tepung terigu
- 375 ml susu cair
- Garam secukupnya
- ½ sdt merica bubuk
- Gula pasir secukupnya
- ½ sdt pala bubuk
- 1 butir telur, kocok sebentar dengan 1 sdm air
- 200 gram tepung roti
- Minyak goreng secukupnya



Cara membuat:

1. Dalam sebuah wajan, taruh daging ayam dan wortel, tutup dan masak di atas api, aduk sampai cairannya habis dan bahan matang.
2. Dalam wajan lain, panaskan margarin. Tumis daun bawang sampai layu, kemudian masukkan tepung terigu, susu, garam, merica, gula, dan pala, aduk dan masukkan daging ayam serta wortel. Setelah rata, angkat dari atas api.
3. Aduk adonan agar permukaannya tidak mengeras.
4. Bentuk adonan bulat-bulat sebesar kelereng, celupkan ke dalam telur kocok, kemudian gulingkan dalam tepung roti.
5. Goreng dalam minyak yang panas sampai warna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Hidangkan dengan saus mustard.

41. Hunkwe Pisang

1 resep: 25 potong

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 7500,-



Bahan:

- 1 buah (150 gram) pisang tanduk, kukus, iris bulat
- 60 gram tepung hunkwe
- 25 gram cokelat bubuk
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam
- 150 gram gula pasir

Cara membuat:

1. Larutkan cokelat bubuk dan tepung hunkwe di dalam santan. Aduk rata.
2. Masukkan daun pandan, garam, dan gula pasir, masak sambil diaduk sampai meletup-letup, angkat.
3. Letakkan sepotong pisang di plastik tebal yang dipotong kotak, beri adonan, lipat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Sajikan.

42. Wajik Serikaya

1 resep : 40 potong

Harga satuan: Rp 600,-

Biaya bahan: Rp 15.000



Bahan:

- 1 kg beras ketan yang baru
- 3 butir kelapa tua, parut dan jadikan santan 1200 ml
- 1 kg gula pasir/gula merah
- 1 sdt garam halus
- 5 lembar daun pandan, simpulkan
- Daun pisang/kertas roti secukupnya, untuk alas cetakan
- 150 ml air daun suji/pewarna hijau

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras ketan dan rendam selama 2 jam lalu tiriskan.
2. Kukus selama 40 menit (setengah matang), angkat dan dinginkan.
3. Masak santan, gula pasir, daun pandan, dan garam sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga agak menyusut.
4. Ambil 1/3 bagian santan dan ketan kukus, campur dengan pewarna hijau, masak hingga santan kering dan ketan tampak kalis dan berminyak, angkat.
5. Masak kembali 2/3 bagian santan dan ketan hingga santan kering.

6. Ambil cetakan bentuk sesuai selera, alasi dengan kertas roti/daun yang sudah dioles minyak, isi dengan wajik hijau, padatkan dan ratakan permukaannya.
7. Sajikan dengan dipotong-potong.

43. Roti Ubi Kukus

1 resep: 25 buah

Harga satuan: Rp 600,-

Biaya bahan: Rp 7000,-

Bahan:

- 500 gram ubi, kukus dan lumatkan
- 5 butir telur
- ½ sdm *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 1 sdt vanili bubuk
- 200 gram gula pasir
- ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula, vanili bubuk, dan garam sampai mengembang.
2. Masukkan *cake emulsifier*, kocok terus hingga mengental.
3. Masukkan ubi yang telah dihaluskan, aduk hingga rata.
4. Tuang ke dalam cetakan yang telah diolesi margarin.
5. Kukus hingga matang selama 30 menit. Angkat dan biarkan dingin.
6. Keluarkan dari loyang, sajikan.

ROTI UBI KUKUS



44. Kue Singkong Mata Roda

1 resep : 30 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan:

- 1 kg singkong mentah , kupas, parut , dan peras
- 250 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 2 sdm tepung sagu/tapioka
- 2 sdm air perasan jahe
- 1 sdt vanili bubuk
- 200 gram kelapa parut setengah tua, kukus, untuk taburan
- Pewarna merah dan kuning secukupnya

Cara membuat:

1. Campur singkong, gula, garam, tepung sagu, air jahe, dan vanili, aduk rata. Bagi jadi dua bagian, satu bagian beri warna merah dan sisanya warna kuning.
2. Bentangkan *aluminium foil* olesi dengan minyak, isi dengan setengah bagian adonan , ratakan. Letakkan kembali adonan singkong, gulung dan bentuk seperti lontong lalu kukus selama 40 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
3. Hidangkan dengan dipotong-potong dan taburkan kelapa parut bila suka.

45. Apem Pisang

1 resep : 30 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 9000,-



Bahan:

- 300 gram tepung beras baru
- 100 gram tape singkong
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 350 ml air kelapa muda
- 4 buah pisang kepok/raja matang, kukus, kupas, dan iris tipis
- ½ sdt ragi instan

Cara membuat:

1. Campur tepung beras, tape singkong, dan ragi instan, remas-remas sambil dituangi air kelapa hingga menjadi adonan yang kental.
2. Masukkan gula dan garam, aduk/remas kembali hingga gula hancur lalu saring, diamkan selama 1 jam.
3. Panaskan cetakan yang telah diolesi minyak. Tuang ½ bagian adonan, beri isi dengan irisan pisang lalu tutup kembali.
4. Panggang hingga kecokelatan, balik dan biarkan matang. Angkat.

46. Lapis Jongkong

1 resep : 25 potong

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 7500,-



Bahan :

- 300 gram tepung beras
- 100 gram tepung tapioka
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 800 ml santan dari ½ butir kelapa
- 1 sdm air kapur sirih
- 2 sdm abu merang, ayak, larutkan dengan 50 ml air
- 50 ml daun suji pandan
- 200 gram kelapa ½ tua, diparut memanjang, kukus bersama 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk mengoles

Cara membuat:

1. Campur tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, garam, santan, dan air kapur sirih, aduk rata.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian.
3. Sebagian dicampur dengan air abu merang dan sebagian lagi di campur dengan air daun suji.
4. Ambil loyang ukuran 4 × 20 cm dua buah, olesi dengan minyak. Tuang adonan abu merang, ratakan. Kukus selama sekitar 5 menit, tuang kembali atasnya dengan adonan suji. Lakukan

hal yang sama sampai adonan habis secara berselang-seling.

5. Terakhir kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
6. Setelah dingin, potong-potong dan ditaburi kelapa parut.
7. Sajikan.

47. Singkong Gulung Isi

1 resep : 18 potong

Harga satuan: Rp 600,-

Biaya bahan: Rp 8.000,-



Bahan:

- 500 gram singkong , kukus dan haluskan
- 100 ml santan kental
- ½ sdt garam halus
- Pewarna makanan secukupnya

Isi/inti

- 200 gram kelapa setengah tua, parut
- 50 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan
- ½ sdt garam halus
- 50 gram manisan pala, potong dadu kecil

Cara membuat:

1. Masak santan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tuangkan ke singkong rebus yang

sudah dihaluskan, beri pewarna secukupnya, dan garam, aduk rata.

2. Isi/inti: Masak semua bahan isi menjadi satu hingga legit dan matang. Angkat.
3. Bentangkan *aluminium foil*/kertas . Tuang adonan singkong, ratakan. Taburi atasnya dengan adonan isi, gulung dan tekan dikedua ujungnya hingga padat.
4. Potong-potong, sajikan.

48. Cake Tape Gula Merah

1 resep : 25 potong

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 6.000,-



Bahan:

- 300 gram tape, buang seratnya
- 150 ml santan kental
- Garam secukupnya
- 4 butir telur
- 150 gram gula merah, cairkan
- 150 gram tepung terigu
- 100 gram margarin, cairkan

Cara membuat :

1. Blender tape bersama 150 ml santan kental dan garam.

2. Kocok telur hingga mengembang. Masukkan tepung terigu dan gula merah yang sudah dicairkan, Aduk rata. Tuangkan adonan tape dan margarin, aduk rata kembali.
3. Siapkan cetakan segi empat/sesuai selera, alasi kertas dan olesi minyak.
4. Tuang adonan lalu panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Potong-potong, sajikan.

49. Kue Ronde

1 resep : 25 buah

Harga satuan: Rp 1000,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan I (ronde):

- 100 gram ubi merah, rebus, haluskan
- 100 gram ubi kuning, rebus, haluskan
- 100 gram ubi ungu rebus
- 120 gram tepung ketan
- 2 sdm gula pasir
- 500 ml air, untuk merebus bola-bola ubi

Bahan II:

- 30 gram tepung maizena
- 150 ml santan kental
- 1 sdt agar-agar putih
- ¼ sdt garam

- 2 sdm gula pasir
- Daun pandan/cetakan plastik sebagai alas saji

Cara membuat:

1. **Bahan I:** Bagi tepung ketan menjadi 3 bagian, masing-masing bagian campurkan dengan ubi merah, ubi ungu, dan ubi kuning, aduk rata. Bentuk bulatan-bulatan dan isi bagian tengahnya dengan kacang tanah sangrai yang diberi gula pasir.
2. Masak air hingga mendidih. Rebus bola-bola ubi hingga matang dan mengapung. Tiriskan.
3. Buat daun pandan sebagai alat saji dengan bentuk sesuai selera.
4. **Bahan II:** Masak santan, tepung maizena, agar-agar, gula, dan garam hingga mengental. Angkat.
5. Susun lipatan daun pandan di nampan, tuangi dengan agar maizena ± setengah bagian tinggi daun, isikan di atasnya 3 buah bola ubi dengan warna yang berbeda, dinginkan.
6. Hidangkan.

- 2 tetes pewarna hijau muda
- 1 sdm minyak goreng



Isi:

- 500 gram singkong, kukus, haluskan
- 100 gram wijen sangrai
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam halus

Cara membuat:

1. **Kulit :** Campur tepung terigu, tepung beras, dan garam, aduk rata.
2. Campur telur, santan, air daun suji, dan pewarna hijau sampai rata.
3. Masukkan ke campuran tepung, aduk rata. Beri 1 sdm minyak goreng.
4. Tuang ke dalam wajan datar diameter 12 cm yang telah diolesi minyak.
5. **Isi :** Campur singkong yang sudah dihaluskan dengan gula, garam, dan wijen sangrai, aduk rata hingga gula hancur.
6. **Penyelesaian:** Bentangkan dadar, isi dengan singkong wijen, tutup/ikat bentuk sesuai selera . hidangkan.

50. Dadar Singkong

1 resep : 20 buah

Harga satuan: Rp 400,-

Biaya bahan Rp 5000,-

Bahan:

- 150 gram tepung terigu protein sedang
- 30 gram tepung beras
- 1 sdt garam
- 1 butir telur, kocok lepas
- 350 ml santan dari ½ butir kelapa
- 50 ml air suji, dari 20 lembar daun suji dan 2 lembar daun pandan atau

51. Bakwan Mini

1 resep : 40 buah

Harga satuan: Rp 400,-

Biaya bahan: Rp 8000,-



Bahan:

- 250 gram udang segar ukuran sedang, cuci, tiriskan
- 150 gram tepung terigu
- 50 gram tepung beras
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- Air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 1 sdm bawang putih, iris
- 1 sdm kemiri giling
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt kunyit, iris
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung beras, dan bumbu yang dihaluskan. Aduk rata, tuangi air secukupnya hingga menjadi adonan yang kental.
2. Panaskan wajan dalam. Masukkan cetakan bertangkai ke dalam minyak panas, tuangi adonan bakwan, lalu beri udang 3 atau 4 ekor. Goreng dalam minyak panas hingga adonan

terlepas dari cetakan dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.

3. Hidangkan sebagai cemilan atau pelengkap lauk.

52. Lupis Ketan

1 resep : 25 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 15.000,-

Bahan:

- 500 gram beras ketan kualitas baik
- 1 sdt garam
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Kelapa setengah tua, kupas kulitnya, parut kasar memanjang

Kinca :

- 100 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- 100 ml air

Cara membuat:

1. Rendam beras ketan ke dalam air yang sudah diberi 1 sdt kapur sirih selama 4 jam. Angkat, cuci, dan tiriskan lalu beri garam, aduk rata.
2. Bentangkan daun pisang, bagi ketan menjadi 10 bagian lalu bungkus bentuk segitiga kecil, semat dengan lidi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Rebus ke dalam air mendidih selama 2 jam dalam api sedang atau 1 jam dalam panci presto, angkat dan tiriskan. Biarkan dingin.
4. **Kinca :** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Masak hingga matang dan mengental, angkat dan biarkan dingin.

LUPIS KETAN



5. Sajikan dengan dilumuri kelapa parut dan tuangkan kinca di atasnya.

53. Wajik Legit

1 resep: 25 potong

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan:

- 500 gram beras ketan, cuci
- 400 ml santan dari 1 butir kelapa
- 250 gram gula merah, sisir halus
- 175 gram gula pasir
- 150 gram kelapa muda, serut halus
- 2 butir telur
- 1 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

Cara membuat :

1. Cuci bersih beras ketan dan rendam selama 2 jam lalu tiriskan.
2. Kukus selama 40 menit (setengah matang), angkat dan dinginkan. Masukkan ke dalam cetakan sambil diratakan.
3. Masak santan, gula merah, kelapa muda, dan daun pandan hingga gula larut. Angkat dan saring.
4. Mikser telur dan gula pasir hingga mengembang. Masukkan santan, aduk.

5. Tuangkan ke dalam cetakan dan kukus hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

54. Bola-bola Pisang Goreng

1 resep: 30 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 12.500,-



Bahan:

- 10 buah pisang nangka yang tua, potong dadu sedang
- 250 gram tepung terigu
- 100 gram gula pasir atau sesuai selera
- 2 butir telur ayam, kocok lepas
- 25 ml santan
- ½ sdt *baking powder*
- ½ sdt garam halus
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Masukkan potongan pisang dan gula ke dalam baskom.
2. Campur dengan tepung terigu, telur, santan, baking powder, dan garam, aduk sampai rata.
3. Panaskan minyak di wajan antilengket, goreng pisang yang sudah berbalut terigu bentuk

bulat-bulat hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.

4. Sajikan selagi panas.

55. Kue Gomak

1 resep: 40 buah

Harga satuan: Rp 300,-

Biaya bahan: Rp 6.000,-



Bahan:

- 500 gram tepung terigu
- 300 gram gula pasir
- 1 sdm ragi instan
- 650 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 butir telur
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt garam
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Taburan:

- 50 gram cokelat butir
- 50 gram gula pasir
- Santan kental secukupnya
- 50 gram kacang sangrai, haluskan

Cara membuat :

1. Masak santan dan garam hingga hangat. Masukkan ragi instan, aduk hingga larut. Biarka selama 5 menit hingga mengembang.
2. Masukkan tepung terigu ke dalam baskom yang agak besar, lubangi tengahnya lalu masukkan telur.
3. Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata. Tambahkan gula pasir, soda kue, dan vanili. Aduk kembali hingga rata.
4. Panaskan wajan antilengket, olesi dengan margarin. Tuangkan adonan sebanyak 1 sendok sayur, tunggu hingga berlubang-lubang dan matang. Angkat, taburi atasnya dengan kacang tanah, cokelat, gula pasir, dan susu kental manis.
5. Lipat dari ujungnya menjadi dua, angkat dan olesi dengan margarin.

56. Lemper Goreng

1 resep: 30 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 15.000,-

Bahan:

- 500 gram beras ketan
- 500 ml santan dari ½ butir kelapa
- 2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram tepung panir
- 1 butir telur ayam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- Aluminium foil secukupnya



Isi :

- 200 gram daging cincang
- 400 gram daging ayam cincang
- 200 ml santan kental
- Gula merah secukupnya
- 1 sdm air asam
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 1 iris lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan
- 1 sdm garam

Cara membuat:

1. Beras ketan dicuci lalu direndam selama 1 jam. Tiriskan.
2. Kukus ketan hingga setengah matang. Masak santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat, masukkan ketan kukus, aduk dan biarkan hingga santan terserap.
3. Kukus ketan hingga matang. Angkat.
4. Isi: Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, dan serai hingga harum.
5. Masukkan daging cincang dan ayam cincang, aduk hingga berubah warna. Tuang santan sedikit demi sedikit, terakhir tambahkan air

asam. Masak hingga matang , angkat dan biarkan dingin.

6. Bentangkan *aluminium foil*, letakkan dengan ketan kukus, taburi atasnya dengan adonan isi lalu gulung sambil ditekan kedua ujungnya.
7. Celupkan ke dalam putih telur, gulingkan di atas tepung panir hingga rata.
8. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
9. Potong-potong, sajikan.

57. Ketan Punar

1 resep: 30 buah

Harga satuan: Rp 750,-

Biaya bahan: Rp 10.000,-



Bahan:

- 500 gram ketan
- 1 sdm kunyit, parut, cairkan dengan 50 ml air
- 1 sdt garam

Bumbu:

- 200 gram kelapa muda, parut
- 2 sdt ketumbar, haluskan
- 1 sdt gula pasir
- 2 siung bawang putih
- 2 butir bawang merah
- 2 sdm minyak goreng

- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Kukus ketan setengah matang, bagi jadi dua bagian.
2. ½ bagian ketan campur dengan ½ bagian santan dan ½ bagian lagi campur dengan air kunyit. Aduk rata lalu kukus kembali masing-masing ketan hingga matang. Angkat.
3. Hidangkan dengan kelapa berbumbu.

58. Ketan Hitam Isi Kacang Hijau

1 resep: 25 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 8.000,-



Bahan I:

- 500 gram beras ketan hitam, rendam 2 jam, dan kukus ½ matang
- 250 ml santan
- 500 gram gula pasir/gula merah
- 1 sdt garam halus
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 50 gram kelapa parut setengah tua, untuk taburan

Bahan II:

- 100 gram kacang hijau kupas, rendam, kukus, dan haluskan
- 50 gram kelapa parut setengah tua
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam halus
- 1 sdt vanili bubuk
- 50 ml santan

Cara membuat:

1. Campur ketan yang sudah ½ matang dengan santan, garam, dan daun pandan, kukus hingga matang dan empuk. Angkat.
2. Campur semua bahan II, masak dalam wajan antilengket menjadi satu. Masak hingga santan menyusut dan adonan dapat dipulung. Angkat dan bentuk bulat sebesar kelereng.
3. Bagi ketan jadi 25 bagian, pipihkan lalu isi dengan adonan kacang. Bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Sajikan dengan taburan kelapa di atasnya.

59. Martabak Sayuran

1 resep : 20 buah

Harga satuan Rp 750,-

Biaya bahan Rp 7500,-

Bahan:

- 100 gram wortel, iris halus tipis
- 200 gram taoge
- 100 gram kol, iris tipis
- 100 gram tahu, potong dadu kecil
- 20 kulit martabak siap pakai
- 3 butir telur ayam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng



Bumbu:

- 1 sdm udang rebon kering, cuci dan haluskan
- 1 sdm bawang putih giling
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap asin
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis semua bumbu sampai harum.
2. Masukkan wortel, tumis hingga layu.
3. Masukkan kol iris, taoge, dan tahu, tumis kembali hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Masukkan telur, aduk rata.
5. Panaskan minyak di wajan datar antilengket, bentangkan kulit martabak. Isi dengan adonan sayuran lalu lipat seperti amplop. Rekatkan bagian ujung kulit dengan putih telur, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
7. Sajikan selagi hangat.

60. Sawut Isi Tuna Pedas

1 resep : 20 buah

Harga satuan: Rp 600,-

Biaya bahan: Rp 6000,-



Bahan

Sawut:

- 500 gram singkong, parut kasar
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam
- Sedikit minyak goreng, untuk mengoles

Isi:

- 3 buah cabai merah, haluskan
- 4 butir bawang merah, haluskan
- 2 cm jahe, haluskan
- 1 sdt garam halus
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 200 gram daging tuna, kukus dan suwir-suwir

Cara membuat:

1. **Sawut:** Campur singkong, daun pandan, dan garam, kukus selama ± 15 menit. Ambil cetakan dengan bagian tengah berlubang yang sudah diolesi minyak, masukkan adonan singkong, lalu cetak.
2. **Isi :** Tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama daun jeruk dan serai. Masukkan suwiran tuna, beri gula pasir. Masak terus hingga harum dan ayam matang, angkat.
3. Keluarkan sawut dari cetakan, isi dengan tumisan tuna.

4. Hidangkan dengan dihiasi daun kemangi/ seledri.

61. Cake Tape

1 resep : 30 buah

Harga satuan: Rp.500,-

Biaya bahan: Rp.9000,-

Bahan:

- 300 gram tape, buang seratnya
- 150 ml santan kental
- Garam secukupnya
- 6 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 120 gram tepung terigu

Cara membuat:

1. Blender tape bersama 150 ml santan kental dan garam.
2. Kocok telur bersama gula pasir sampai mengembang. Masukkan tepung terigu. Aduk rata. Tuangkan adonan tape, aduk rata kembali.
3. Siapkan cetakan segi empat, alasi kertas dan olesi minyak.
4. Taruh adonan lalu kukus hingga matang.
5. Hidangkan dengan cara dipotong-potong.

62. Dadar Jiwo

1 resep : 25 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 7500,-



Bahan:

- 500 gram tepung terigu
- 3 butir telur
- 600 ml air
- 1 sdt air kunyit

Vla:

- 200 ml santan kental

Isi:

- 500 gram pepaya muda, ukuran sedang
- 50 ml santan kental
- 2 siung bawang putih
- 100 gram udang cincang
- 3 butir bawang merah
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur semua bahan dan aduk hingga rata.
2. Panaskan wajan, oleskan sedikit minyak. Tuang satu sendok adonan dan buat dadar, sisihkan.
3. **Isi:** Pepaya dikupas lalu diparut kasar/serut kasar. Semua bawang diiris halus.
4. Tumis bawang, masukkan serutan pepaya, lalu masukkan semua bumbu, aduk sampai rata dan bumbu meresap.

5. Ambil satu lembar dadar, beri adonan isi, lalu lipat atau gulung. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Sajikan.

63. Papeda

1 resep :20 buah

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 5000,-



Bahan

Kulit:

- 100 ml air
- ½ sdt garam
- 150 gram sagu basah
- 2 sdm tepung maizena
- 1 kuning telur
- 100 ml air

Saus putih:

- 100 gram daging ikan kakap/tenggiri
- 300 ml air/santan encer
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdm mentega
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm bawang bombai cincang
- 2 sdm tepung beras

Cara membuat:

1. Kulit: Campur semua bahan kulit menjadi satu, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Panaskan wajan antilengket/baking pan, panggang dengan cara dibolak-balik sampai berwarna kecokelatan dan matang sempurna. Angkat.
3. **Saus putih** : Campur semua bahan, haluskan dengan blender hingga lembut. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang dan mengental. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat dengan saus putih.

64. Cake Sukun

1 resep : 25 potong

Harga satuan: Rp 500,-

Biaya bahan: Rp 7500,-

Bahan :

- 500 gram sukun, kukus, potong dadu kecil
- 200 gram tepung terigu
- 6 butir kuning telur
- 4 butir putih telur
- 250 gram gula halus
- 200 gram margarin, dilelehkan
- 1 sdt vanili bubuk

Cara membuat:

1. Mikser gula dan kuning telur sampai kental.
2. Campur tepung terigu dan sukun, masukkan ke adonan telur, aduk rata. Masukkan margarin cair dan vanili, aduk rata.
3. Kocok putih telur sampai kaku, campurkan ke adonan cake, aduk rata.

4. Siapkan loyang diolesi dengan margarin dan taburi tepung terigu.
5. Masukkan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi margarin.
6. Panggang dalam oven selama $\pm \frac{1}{2}$ jam, sampai matang. Angkat.



Digital Publishing/KG-3/GC

KUE NAMPAN 3



1. Getuk Bunga Isi Inti
2. Gemblong Ketan Hitam
3. Kue Wajik Merah
4. Pastel Sayuran
5. Lapek Bugis
6. Lumpia Basah
7. Onde-onde Ketan Hitam
8. Schotel Mini
9. Roti Goreng
10. Mangkuk Ubi Ungu
11. Talam Ketan
12. Bolu Gulung Isi Vla
13. Hunkwe Mutiara
14. Taco Sagu
15. Krokot Singkong
16. Gandas Turi
17. Bakpao Saus Pedas
18. Risol Isi Kornet
19. Cucur
20. Cente Manis
21. Bolu Ubi Merah
22. Ketan Hijau
23. Bolu Sagu
24. Grubi
25. Kue Sagu
26. Tahu Isi
27. Wingko Keju
28. Lapis Vla
29. Lalampa
30. Clorot
31. Bolu Lapis Puding
32. Apem Pisang Kelapa
33. Bolu Kukus Bayam
34. Lapis Kacang Hijau
35. Puding Nanas
36. Gadon Jagung
37. Madu Mongso
38. Panada
39. Otak-otak Gaya Baru
40. Mini Pizza
41. Makaroni Goreng
42. Sosis Solo
43. Mochi
44. Onde-onde Ketawa

1. Getuk Bunga Isi Inti

Untuk ± 25 buah



Bahan:

- 500 gram singkong
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- Pewarna merah secukupnya

Isi:

- 150 gram kelapa muda, parut
- 50 gram gula merah
- 10 buah nangka matang, potong kotak
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Kukus singkong, lalu haluskan. Campur dengan gula pasir dan garam, beri warna merah, sisihkan.
2. Campur semua bahan isi, masak hingga matang, angkat, lalu bentuk bulat.
3. Pipihkan 50 gram adonan kulit, beri adonan isi, lalu bulatkan dan bentuk seperti bunga dengan cara mencubitnya dari bagian tengah ke bagian pinggir. Gunakan pingset untuk mencubitnya.
4. Sajikan.

2. Gemplong Ketan Hitam

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 250 gram tepung ketan hitam
- 14 sdm kelapa muda parut
- 1 sdt garam
- 150 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Baluran:

- 50 gram gula pasir
- 100 gram gula merah sisir
- 100 ml air
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan, kelapa muda parut, dan garam hingga rata.
2. Tuangi air dan uleni hingga adonan dapat dibentuk dan kalis, bentuk bulat memanjang atau sesuai selera. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

4. **Baluran:** Campur gula pasir, gula merah, air, dan garam menjadi satu. Masak dengan api sedang hingga gula larut dan merambut.
5. Masukkan adonan yang telah digoreng, aduk rata. Angkat dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

3. Kue Wajik Merah

Untuk ± 20 potong



Bahan:

- 500 gram beras ketan putih, rendam semalaman, tiriskan
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 1 sdm garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Pewarna merah/bit secukupnya

Cara membuat:

1. Kukus beras ketan hingga $\frac{1}{2}$ matang sekitar 15 menit, angkat.
2. Rebus santan, gula, garam, daun pandan dan pewarna hingga mendidih dan berminyak sambil diaduk-aduk.
3. Masukkan ketan ke dalam rebusan santan, masak sambil diaduk hingga ketan matang

dan santan habis. Tuang ketan dalam loyang yang dialas plastik, ratakan dan padatkan. Biarkan dingin.

4. Potong sesuai selera. Sajikan dengan ditaburi kelapa parut.

4. Pastel Sayuran

Untuk ± 25 buah



Bahan:

Kulit:

- 250 gram tepung terigu
- 1 butir telur ayam
- 50 gram margarin
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 75 ml air
- Tepung terigu secukupnya, untuk taburan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

- 100 gram wortel, iris halus tipis
- 200 gram taoge
- 100 gram kol, iris tipis
- 100 gram tahu, potong dadu kecil
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

- 1 sdm udang rebon kering, cuci dan haluskan
- 1 sdm bawang putih giling
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap asin

Cara membuat:

1. Isi: Panaskan minyak goreng, tumis semua bumbu sampai harum.
2. Masukkan wortel, tumis hingga layu.
3. Masukkan irisan kol, taoge, dan tahu, tumis kembali hingga matang dan bumbu meresap.
4. Kulit: Campur tepung, garam, telur, dan margarin dalam mangkuk, remas-remas. Tuangi air, uleni sampai kalis. Biarkan 10 menit. Tipiskan sampai ± 3 mm. cetak bulat dengan garis tengah $\pm 7-8$ cm.
5. Ambil selembar adonan kulit, beri ± 1 sdm adonan isi, lipat 2 menjadi setengah lingkaran, tekan-tekan tepinya dengan garpu atau dicubit-cubit sebagai hiasan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Panaskan minyak di wajan dalam lalu goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
7. Hidangkan hangat.

5. Lapek Bugis

Untuk ± 20 buah

Bahan:

- 300 gram ubi, kukus dan haluskan
- 100 gram tepung kanji
- Garam secukupnya

- Pewarna hijau secukupnya

Unti:

- 100 gram kelapa muda parut
- 80 gram gula merah, sisir halus
- Garam secukupnya
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 ml air



Cara membuat:

1. Unti: Campur kelapa bersama gula, garam, daun pandan, dan air, aduk rata. Masak sampai matang dan kering. Angkat dan bagi menjadi 25 bagian.
2. Campur ubi bersama tepung kanji, garam, dan pewarna hijau. Aduk dan uleni sampai kalis. Bagi menjadi 25 bagian.
3. Ambil adonan, isi tengahnya dengan unti. Bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Kukus sampai matang selama 15 menit.
4. Hidangkan.

6. Lumpia Basah

Untuk ± 20 buah

Bahan:

- Gunakan kulit yang siap pakai



Isi:

- 300 gram tahu yang sudah diiris halus (dadu kecil)
- 200 gram rebung, iris seperti batang korek api
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdm minyak wijen
- 2 sdm seledri halus
- 3 sdm daun bawang iris
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm kecap manis

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 siung bawang putih
- 10 butir merica
- 1 sdt garam
- Bumbu penyedap secukupnya, bila suka

Cara membuat:

1. Tumis bumbu yang dihaluskan dan daun bawang dengan campuran minyak goreng dan minyak wijen hingga harum.
2. Masukkan rebung, aduk rata.
3. Masukkan kecap ikan, kecap manis, dan seledri, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
4. Ambil selembar kulit lumpia isi dengan adonan isi, gulung dan lipat. Rekatkan bagian ujung kulit dengan putih telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

5. Hidangkan dengan saus sambal/cabai rawit.

7. Onde-onde Ketan Hitam

Untuk ± 20 buah



Bahan :

kulit:

- 250 gram tepung ketan hitam
- 50 gram kentang rebus, haluskan
- 50 gram gula bubuk
- 100 ml santan hangat
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam
- 100 gram wijen
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi :

- 150 gram kacang hijau kupas
- 100 gram gula pasir
- 300 ml santan
- ¼ sdt vanili bubuk
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung ketan, kentang, gula

bubuk, vanili, dan garam menjadi satu.

Tuangi santan hangat dan minyak sambil diaduk dan diuleni hingga tercampur rata, beri warna merah.

2. Isi : Kukus kacang hijau kupas sampai matang selama 1 jam. Haluskan.
3. Campur kacang hijau dengan gula pasir dan santan.
4. Masak dan beri daun pandan, vanili, dan garam sambil diaduk-aduk hingga matang dan kalis. Angkat dan dinginkan.
5. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil, sisihkan.
6. Ambil adonan kulit, beri isi lalu bentuk bulat, bentuk seperti kelereng/bola kecil.
7. Celupkan bola-bola ketan ke dalam air sagu hingga rata. Angkat dan tiriskan.
8. Lumuri dengan wijen tekan-tekan agar wijen masuk/melekat erat pada ketan.
9. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
10. Sajikan.

8. Schotel Mini

Untuk ± 25 buah



Bahan:

- 200 gram makaroni mini
- 3 butir telur ayam
- 300 ml susu cair
- 1 sdm irisan daun seledri
- 1 sdm mentega, untuk menumis
- 50 gram parutan keju *cheddar*
- 100 gram kornet
- 500 ml air, untuk merebus kornet

Bumbu:

- 2 sdm bawang bombai, iris dadu kecil
- 1 sdm bawang putih, cincang halus
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt pala bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt cabai giling

Cara membuat:

1. Rebus makaroni dengan 500 ml air selama 6 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan wajan antilengket, tumis mentega dan semua bumbu hingga keluar aroma harum. Matikan api.
3. Masukkan kornet, parutan keju, dan susu cair, aduk hingga rata. Terakhir masukkan makaroni rebus, dan irisan daun seledri, aduk kembali hingga rata. Angkat, campur dengan telur ayam kocok, aduk rata.
4. Siapkan cetakan yang sudah dioles margarin. Tuang adonan makaroni, ratakan.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
6. Hidangkan schotel makaroni selagi hangat.

9. Roti Goreng

Untuk ± 30 buah

Bahan:

- 500 gram tepung terigu
- 8 gram ragi instan
- 100 gram gula pasir
- 6 gram garam
- 10 gram susu bubuk
- 5 gram baking powder
- 2 kuning telur
- 200 ml air es
- 50 gram margarin
- 1 gram vanili bubuk
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng



Cara membuat:

1. Aduk semua bahan kering selama ± 1 menit.
2. Tambahkan bahan cair, aduk rata.
3. Masukkan margarin, uleni hingga kalis dan elastis. Diamkan selama ±15 menit.
4. Potong dan timbang seberat 30 gram, bulatkan. Diamkan lagi ±10 menit.
5. Bentuk dan beri isi sesuai dengan selera. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

6. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan dan matang. Angkat dan tiriskan.

10. Mangkuk Ubi Ungu

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 150 gram ubi ungu, kukus dan haluskan
- 2 butir telur, pisahkan putih dan kuningnya
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- Minyak secukupnya, untuk mengoles

Cara membuat:

1. Kocok gula dengan kuning telur hingga mengembang.
2. Campur ubi dengan garam, vanili, dan *baking powder*, aduk rata.
3. Kocok putih telur hingga kaku.
4. Campur adonan ubi dengan putih telur, aduk rata kembali.
5. Panaskan dandang, tuang adonan ke cetakan yang sudah dioles minyak.

6. Kukus selama 20 menit hingga matang.
7. Angkat dan hidangkan.

11. Talam Ketan

Untuk ± 25 potong



Bahan I:

- 500 gram beras ketan putih (cuci, rendam semalam), tiriskan
- 300 gram gula merah
- 1 sdt garam
- 300 ml santan kental
- 2 lembar daun pandan

Bahan II :

- 50 gram tepung beras
- 200 ml air
- 50 gram tepung sagu tapioka
- 200 ml santan kental
- ½ sdt garam
- 2 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Kukus beras ketan yang sudah direndam hingga matang, angkat.
2. Masak santan, garam, gula merah, dan daun pandan, masak hingga santan kental,

saring.

3. Tempatkan kembali santan di wajan, masukkan ketan, masak hingga santan menyusut dan ketan tampak berminyak kering. Angkat, cetak ke dalam cetakan/pinggan tahan panas sambil dipadatkan.
4. Masak tepung beras dengan air hingga jadi bubur, angkat, dinginkan.
5. Campur bubur beras, tepung sagu tapioka, santan, garam, dan gula pasir, blender hingga tercampur rata.
6. Masukkan kembali cetakan/pinggan tahan panas ke dalam dandang, tutup atasnya dengan adonan bubur beras santan, kukus kembali selama 20 menit hingga matang. Angkat.
7. Hidangkan dalam keadaan dingin dengan dipotong-potong/dikeluarkan dari cetakan.

12. Bolu Gulung Isi Vla

Untuk ± 20 buah

Bahan:

- 5 kuning telur
- 2 putih telur
- 50 gram gula pasir
- 2 sdm tepung terigu protein rendah
- 1 1/2 sdm coklat bubuk
- 1/8 sdt *baking powder*
- 3/4 sdm tepung maizena
- 50 gram margarin, lelehkan
- 1/4 sdt pasta coklat

Isi (Vla):

- 150 gram susu cair
- 2 sdm tepung maizena

BOLU GULUNG ISI VLA



- 2 1/2 sdm gula pasir
- 2 kuning telur
- 1/8 sdt vanila bubuk
- 2 sdm margarin

Cara membuat:

1. Kocok kuning telur, putih telur, dan gula secara terpisah sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan tepung maizena sambil diayak dan diaduk rata.
2. Tuang margarin leleh sambil diaduk perlahan. Tambahkan pasta cokelat, tuang ke dalam loyang persegi ukuran 22 x 22 x 4 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti.
3. Panggang selama 20 menit dengan suhu panas tinggi (± 190 derajat celcius) sampai matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. **Membuat isi:** Masak susu, gula, dan maizena sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan kuning telur, aduk sampai mendidih kembali. Terakhir tambahkan vanila dan margarin. Aduk sebentar lalu angkat.
5. Setelah dingin, oles bolu dengan isi vla. Gulung dan padatkan.
6. Hidangkan dengan dipotong-potong.

13. Hunkwe Mutiara

Untuk ± 20 buah

Bahan:

- 50 gram sagu mutiara warna merah putih, rendam selama 15 menit
- 250 ml santan

- 1/2 sdt garam
- 20 gram hunkue
- 1/2 sdt vanili bubuk
- Pewarna merah muda secukupnya



Cara membuat:

1. Rebus sagu mutiara hingga matang dan bening, angkat dan tiriskan. Campur santan, garam, hunkwe, vanili, dan pewarna, rebus hingga mendidih sambil diaduk rata.
2. Tambahkan sagu mutiara, aduk rata lalu angkat.
3. Siapkan cetakan, masukkan adonan kue mutiara.

14. Taco Sagu

Untuk ± 25 buah



Bahan:

- 200 gram tepung sagu

- 100 gram gula pasir
- 300 ml santan kental
- 1 sdt agar-agar putih
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 20 lembar daun pandan, untuk taco atau cetakan mini

Isi taco :

- 200 gram kolang-kaling, pilih yang kecil, cuci dan tiriskan
- 100 gram gula pasir
- 5 butir cengkih
- 200 ml air
- Pewarna makanan sesuai selera

Cara membuat:

1. Campur tepung sagu, santan, gula, dan garam, lalu blender.
2. Masukkan ke dalam panci, tambahkan daun pandan dan agar-agar, masak hingga kental, angkat.
3. Rebus kolang-kaling dengan gula, cengkih, dan air hingga empuk. Masukkan sedikit pewarna, angkat, tiriskan.
4. Siapkan taco/cetakan mini, tuang adonan kimpul sebanyak setengah bagian taco, isi tengahnya dengan kolang-kaling, dan seterusnya.
5. Hidangkan dalam keadaan dingin.

15. Krokot Singkong

Untuk ± 20 buah

Bahan:

- 300 gram singkong kukus

- 4 sdm margarin
- 50 ml air
- 50 gram kelapa parut
- 1 sdt garam
- Minyak goreng secukupnya



Isi :

- 150 gram daging cincang
- 4 buah wortel, potong dadu kecil
- 2 tangkai daun bawang, iris halus
- 2 tangkai seledri, iris halus
- 4 butir bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- 2 butir telur (pisahkan putih dan kuningnya)
- 100 gram tepung roti, untuk membalur

Cara membuat :

1. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan daging beri sedikit air, masukkan wortel, aduk sampai rata.
2. Masukkan daun bawang dan seledri, aduk sampai semua tercampur biarkan sebentar adonan dalam api kecil.
3. Didihkan air dan margarin. Masukkan kelapa parut, aduk sampai kalis. Bubuhi garam dan merica, aduk kembali.
4. Masukkan singkong kukus dan kuning telur, aduk sampai rata. Bentuk bulat-bulat, adonan dengan isi.

5. Celupkan bulatan dengan kocokan telur putih, lalu gulingkan pada panir. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang.

16. Gandas Turi

Untuk ± 25 buah



Bahan:

- 250 gram kacang hijau, cuci bersih
- 600 ml air, untuk merebus
- 150 gram gula merah, iris
- ½ sdt garam
- 125 gram tepung terigu
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 butir telur, kocok lepas
- 250 ml santan sedang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Rendam kacang hijau selama 2 jam, lalu rebus sampai empuk. Masukkan gula merah dan garam. Aduk sampai agak kering. Angkat dan dinginkan. Ambil 1 sdm adonan. Bentuk bulat, lalu pipihkan. Sisihkan.
2. Campur tepung terigu, vanili, dan telur. Beri santan dan aduk sampai menjadi adonan licin.

3. Celupkan kacang hijau ke dalam adonan, lalu goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

17. Bakpao Saus Pedas

1 resep : 25 buah

harga satuan Rp.700,-

biaya bahan Rp.10.000,-



Bahan:

- 500 gram tepung terigu
- 1 sdt ragi instan
- 100 gram gula halus
- 30 gram susu bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- 25 gram mentega putih
- 200 ml air

Topping:

Saus sambal secukupnya, siap pakai

Cara membuat:

1. Campur semua bahan kecuali mentega putih, aduk sampai rata.
2. Masukkan mentega putih, aduk sampai kalis dan elastis. Istirahatkan adonan selama 15 menit.
3. Bulatkan adonan dan isi sesuai selera. Isti-

rahatkan kembali adonan selama 30 menit.
Kukus selama 15 menit hingga matang.
Angkat.

4. Hidangkan dengan saus sambal.

18. Risol Isi Kornet

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 100 gram tepung terigu
- 1 sdm mentega, lelehkan
- ½ sdt margarin, untuk olesan
- 1 sdt garam
- 3 butir telur
- 250 ml susu cair

Pelapis:

- 250 gram tepung panir
- ½ liter minyak goreng
- 2 butir telur, kocok lepas

Isi:

- 100 ml mayones
- 50 ml saus sambal
- 100 gram keju lembaran
- 4 potong kornet ayam, potong ukuran 3 cm
- 4 butir telur rebus, potong 1 jadi 4 buah

Cara membuat:

1. **Kulit:** Ayak tepung terigu dan garam, buat lubang di tengah tepung, pecahkan telur di dalamnya, aduk satu arah. Tambahkan susu sedikit demi sedikit, sambil diaduk hingga adonan menjadi licin dan halus. Masukkan mentega leleh, aduk rata. Tutup adonan dengan plastik, diamkan 30 menit.
2. Olesi wajan dadar diameter 12 cm dengan margarin, panaskan. Tuangi satu sendok adonan, ratakan sambil diputar, masak selama 2-3 menit, angkat. Lakukan sampai adonan habis.
3. **Penyelesaian:** Ambil satu lembar kulit, isi dengan potongan daging asap, telur rebus, mayones, saus sambal, dan keju lembaran. Lipat sisi samping dan bawah, kemudian gulung. Lakukan sampai adonan habis.
4. Celupkan risol yang sudah diisi ke dalam telur kocok, lalu gulingkan dalam tepung panir, lakukan 2 kali. Setelah semua habis, simpan dalam kulkas selama minimal 1 jam.
5. Panaskan minyak, goreng risol hingga kuning kecokelatan dan kering, angkat dan tiriskan. sajikan hangat bersama saus sambal.

19. Cucur

Untuk ± 20 buah

Bahan:

- 230 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 125 gram gula merah, sisir halus
- 125 gram tepung beras

CUCUR



- 125 tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Didihkan air, gula merah, dan daun pandan sampai mendidih, saring, biarkan hangat.
2. Campur tepung beras, tepung terigu, dan garam, aduk rata.
3. Tuang larutan gula sedikit-sedikit sambil diuleni dan kepok-kepok selama 30 menit sampai larutan gula habis. Diamkan 40 menit.
4. Panaskan 4 sdm minyak dalam wajan cekung kecil, tuang adonan cucur, siram-siram sampai adonan berserat.
5. Tusuk bagian tengahnya dengan lidi sambil diputar-putar, balik sebentar, angkat.
6. Sajikan.

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk
- Daun pisang/plastik secukupnya, untuk membungkus

Cara membuat:

1. Rebus biji delima sampai matang dan bening, cuci dan tiriskan.
2. Cairkan tepung hunkue dengan sebagian santan, sisihkan.
3. Rebus sisa santan dengan garam sampai mendidih. Masukkan cairan tepung, aduk rata. Masukkan gula dan vanili bubuk, aduk terus sampai gula larut, masukkan biji delima, aduk rata. Angkat dari api.
4. Bungkus 2 sdm adonan dengan daun pisang/plastik, gulung dan lipat kedua tepinya ke tengah. Dinginkan dan rapikan daunnya.

20. Cente Manis

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 100 gram biji delima atau sagu mutiara berwarna
- 50 gram tepung hunkue
- 100 gram gula pasir

21. Bolu Ubi Merah

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 150 gram ubi merah, kukus dan haluskan
- 2 butir telur, pisahkan putih dan kuningnya
- 150 gram gula pasir

- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- Minyak secukupnya, untuk mengoles

Cara membuat :

1. Kocok gula dengan kuning telur hingga mengembang.
2. Campur ubi dengan garam, vanili, dan *baking powder*, aduk rata.
3. Kocok putih telur hingga kaku.
4. Campur adonan ubi dengan putih telur, aduk rata kembali.
5. Panaskan dandang, tuang adonan ke cetakan yang sudah dioles minyak.
6. Kukus selama 20 menit hingga matang.
7. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
8. Sajikan.

22. Ketan Hijau



Bahan:

- 1 kg beras ketan yang baru dan baik
- 1000 ml santan
- 1 kg gula pasir
- 1 sdt garam halus
- 5 lembar daun pandan, simpulkan
- Minyak goreng secukupnya, untuk mengoles loyang/cetakan

- Daun pisang/kertas roti secukupnya, untuk alas cetakan
- 150 ml air daun suji/pewarna hijau

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras ketan dan rendam selama 2 jam lalu tiriskan.
2. Kukus di dandang selama 40 menit(setengah matang), angkat dan dinginkan.
3. Panaskan santan, gula pasir, daun pandan, dan garam, di wajan dalam antilengket, masak dalam api sedang sambil diaduk agar santan tidak pecah, masak hingga tinggal setengah.
4. Ambil 1/3 bagian santan dan ketan kukus, campur dengan pewarna hijau, masak hingga santan kering dan ketan tampak kalís dan berminyak. Angkat.
5. Masak kembali 2/3 bagian santan dan ketan hingga santan kering.
6. Ambil cetakan bentuk sesuai selera, alasi dengan kertas roti/daun yang sudah doles minyak, isi dengan ketan hijau, padatkan dan ratakan permukaannya.
7. Hidangkan dengan dpotong-potong.

23. Bolu Sagu

Untuk ± 20 buah,-

Bahan:

- 150 gram tepung sagu ambon
- 2 butir telur, pisah putih dan kuningnya
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam

- 1 sdt vanili
- 1 sdt *baking powder*
- Minyak secukupnya, untuk mengoles



Cara membuat :

1. Kocok gula dengan kuning telur hingga mengembang.
2. Campur tepung dengan garam, vanili, dan *baking powder*, aduk rata.
3. Kocok putih telur hingga kaku.
4. Campur adonan tepung sagu dengan putih telur, aduk rata kembali.
5. Panaskan dandang, tuang adonan ke cetakan yang sudah dioles minyak.
6. Kukus selama 20 menit hingga matang.
7. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
8. Hidangkan.

24. Grubi

Untuk ± 20 buah

Bahan:

- 500 gram ubi jalar
- 3 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 butir ketumbar
- Garam secukupnya
- 200 gram kelapa, parut

- 250 gram gula pasir
- Minyak goreng secukupnya



Cara membuat:

1. Rebus ubi, lalu kupas kulitnya, haluskan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan garam.
3. Campur dengan kelapa parut dan ubi halus, aduk rata.
4. Pulungi adonan ubi sebesar buah sawo, isi dengan ½ sdm gula pasir, lalu bentuk kembali. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan selagi hangat.

25. Kue Sagu

Untuk ± 25 buah

Bahan:

- 200 gram sagu aren
- 200 ml air rebusan pandan
- 100 ml santan kental
- 100 gram kelapa muda parut
- 50 gram tepung beras
- 1 butir telur ayam

- 1 sdt garam
- Wijen/keju secukupnya, untuk taburan atas



Cara membuat:

1. Campur sagu aren dengan air rebusan pandan.
2. Masak santan dan tepung beras hingga menjadi bubur.
3. Campur sagu yang sudah lembut, bubur beras, telur, dan garam. Blender, tuang ke baskom.
4. Masukkan kelapa parut ke dalam adonan sagu, aduk rata.
5. Panaskan cetakan pukis yang sudah diolesi minyak, tuang adonan setinggi permukaan cetakan, taburi wijen/keju parut, tutup, panggang sampai terlepas dari cetakan, tanda kalau sudah matang. Angkat.
6. Sajikan hangat.

26. Tahu Isi

Untuk ± 20

Bahan:

- 10 tahu putih ukuran sedang, potong bagian atasnya sedikit
- 150 gram kornet, hancurkan
- 1 sdm irisan daun seledri

- 1 sdm tepung sagu tapioka

Bumbu yang dihaluskan:

- 1 sdm irisan cabai merah
- 1 sdm bawang putih cincang
- ½ sdt garam



Cara membuat:

1. Campur kornet yang sudah dihancurkan dengan bumbu yang sudah dihaluskan, irisan daun seledri, dan tepung sagu tapioka, aduk hingga rata.
2. Masukkan adonan kornet ke dalam potongan tahu dengan permukaan agak lebih tinggi dari potongan tahu/menyumbul.
3. Kukus di dalam dandang selama 15 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.

27. Wingko Keju

Untuk ± 25 potong



Bahan:

- 300 gram singkong, parut
- 200 gram kelapa parut
- 250 gram gula pasir
- 3 butir telur
- 100 ml minyak
- 100 ml air
- ½ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk
- 100 gram keju *cheddar* parut

Cara membuat:

1. Campur singkong parut dengan kelapa, minyak, dan air.
2. Kocok telur dan gula hingga larut.
3. Campur adonan singkong dan telur, tambahkan garam dan vanili bubuk, aduk rata.
4. Siapkan loyang/cetakan yang sudah diolesi dengan minyak.
5. Tuang adonan dalam cetakan dan bagian atasnya ditaburi dengan keju parut.
6. Kukus dalam dandang dengan api sedang selama ± 45 menit hingga matang.
7. Angkat dan hidangkan.

28. Lapis Vla

Untuk ± 20 potong

Bahan:

- 200 gram mentega
- 200 gram gula pasir yang halus
- 5 kuning telur ayam
- 5 putih telur ayam, kocok hingga kaku
- 100 ml susu kental manis

Ayak:

- 200 gram tepung terigu
- 50 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*

Vla:

- 50 gram tepung maizena
- 150 ml susu kental manis putih
- 500 ml air hangat
- 4 kuning telur ayam
- 1 sdt vanili bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan loyang, olesi margarin, lapisi dasarnya dengan kertas. Taburi sedikit tepung terigu. Sisihkan.
2. Kocok mentega dan gula pasir hingga lembut.
3. Masukkan kuning telur satu per satu sambil kocok hingga kental. Tuangkan susu, aduk rata.
4. Masukkan campuran tepung terigu secara bertahap sambil aduk rata. Tambahkan adonan putih telur kocok, aduk hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan.
6. Panggang dalam oven panas 180°C selama 45 menit hingga kecokelatan dan matang.
Angkat, keluarkan dari loyang dan dinginkan (belah dua horizontal).
7. **Vla:** Larutkan susu dengan air hangat. Aduk tepung maizena dan vanili dengan larutan susu hingga rata. Jerangkan di atas api kecil hingga panas.
8. Ambil sedikit adonan susu, aduk dengan telur hingga rata. Tuangkan kembali ke dalam adonan susu panas. Aduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat.

LAPIS VLA



29. Lalampa

Untuk ± 40 buah

Bahan:

- 1 liter beras ketan, cuci bersih, rendam semalaman
- 750 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Daun pisang secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Isi:

- 500 gram daging ikan tongkol, kukus, cabik-cabik dagingnya
- Minyak secukupnya, untuk menumis
- 3 buah tomat, iris dadu kecil
- 1 ikat daun kemangi, petik daunnya saja
- {6 siung bawang putih, 5 buah cabai merah, 2 ruas jahe, dan ½ sdt garam}, haluskan
- 1 batang serai, memarkan

Cara membuat:

1. Campur beras ketan dengan santan dan garam, aroni hingga santan meresap. Kukus bersama daun pandan hingga matang.
2. Isi: Tumis bumbu halus dengan semua bahan isi sampai harum, masak terus hingga matang sambil diaduk-aduk. Angkat.
3. Buat bulatan dari ketan, isi dengan adonan isi. Bungkus dengan daun pisang, bakar sambil olesi bungkusnya dengan minyak hingga kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan.

30. Clorot

Untuk ± 25 buah



Bahan:

- Daun kelapa/janur, buang tulangnya
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Adonan santan:

- 250 ml santan kental
- 1 ½ sdm tepung beras
- ½ sdt garam

Adonan tepung:

- 850 ml santan dari 1 butir kelapa
- 250 gula merah, iris halus
- 250 gram tepung beras
- 2 lembar daun pandan
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. **Adonan santan:** Campurkan semua bahan hingga rata, sisihkan.
2. Janur dibuat corong dengan cara menggulung helai daun ke arah atas, ujung bawah harus kecil dan rapat. Semat bagian mulut corong dengan lidi.
3. **Adonan tepung:** Didihkan santan, gula merah, garam, dan daun pandan. Tuangi

tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai adonan menjadi licin. Saring bila perlu.

4. Tuang adonan tepung beras ke dalam corong sebanyak $\frac{3}{4}$ bagian. Dirikan dilubang-lubang klakat, kukus ± 15 menit, sampai seluruhnya matang. Angkat.

31. Bolu Lapis Puding

Untuk ± 30 buah



Bahan

Cake:

- 5 butir telur
- 160 gram gula pasir
- 1 sdm *cake emulsifier*, SP
- 1 sdm air
- 170 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 30 gram tepung maizena
- 20 gram susu bubuk
- 160 gram margarin, cairkan
- 1/2 sdt pasta vanila

Puding:

- 800 ml susu cair
- 50 gram cokelat bubuk
- 200 gram gula pasir

- 6 putih telur
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt cokelat bubuk

Cara membuat:

1. **Cake:** Kocok telur, gula, *cake emulsifier*, air, tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk sampai mengembang.
2. Masukkan margarin cair sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga tercampur rata.
3. Tuang di loyang 22 x 22 x 4 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti.
4. Panggang selama 25 menit dengan suhu 190C sampai matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Belah dua *cake*, sisihkan.
6. **Puding:** Rebus susu cair, cokelat bubuk, sebagian gula pasir, dan agar-agar bubuk sambil diaduk sampai mendidih. Sisihkan.
7. Kocok putih telur sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
8. Masukkan rebusan puding sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan hingga tercampur rata.
9. Tuang 1/3 bagian adonan ke dalam loyang kotak 22 x 22 x 7 cm. Biarkan setengah mengeras.
10. Letakkan selembar *cake*. Tuang lagi dengan 1/3 bagian adonan puding. Biarkan setengah mengeras kembali. Terakhir letakkan lagi *cake* dan tuang dengan sisa adonan puding. Biarkan hingga mengeras.
11. Potong-potong, sajikan.

32. Apem Pisang Kelapa

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 150 gram tape singkong yang masak, buang seratnya
- 150 gram gula merah, iris halus (untuk warna coklat) atau
- 100 gram gula pasir (untuk warna putih)
- 150 ml air kelapa
- 250 gram pisang, haluskan
- 100 ml santan
- 125 ml air

Cara membuat:

1. Remas-remas tape dan gula sampai halus, campurkan air kelapa dan air sambil diaduk sampai larut dan halus. Saring.
2. Tuang pisang dengan campuran air tape sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai air tape habis. Uleni terus ± 10 menit sambil dipukul-pukul hingga terasa lembut.
3. Simpan ditempat yang hangat ± 12 jam/ semalam, hingga naik dan bergelembung. Masukkan santan, aduk.
4. Panaskan loyang yang sudah diolesi minyak, tuang adonan ke dalam loyang. Kukus sampai matang selama ± 45 menit.

5. Angkat, dinginkan, keluarkan dari cetakan, potong menurut selera. Hidangkan dengan kelapa parut/kinca.

- **Kelapa parut:** 1/4 gram kelapa agak muda, parut memanjang, aduk rata dengan ¼ sdt garam, kukus.
- **Kinca:** Rebus 100 gram gula merah, daun pandan, dan ¼ sdt garam, sampai gula larut dan mengental.

33. Bolu Kukus Bayam

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 150 gram tepung terigu
- 100 gram bayam, cincang halus
- 2 butir telur, pisahkan putih dan kuningnya
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- Minyak secukupnya, untuk mengoles

Cara membuat:

1. Kocok gula dengan kuning telur hingga mengembang.

2. Campur tepung terigu dengan garam, vanili, dan *baking powder*, aduk rata.
3. Masukkan bayam dan campuran terigu ke dalam adonan telur.
4. Kocok putih telur hingga mengembang dan kaku.
5. Masukkan ke dalam adonan terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
6. Panaskan dandang, tuang adonan ke cetakan yang sudah dioles minyak.
7. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
8. Sajikan.

- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 500 ml santan kental
- 400 ml air

Cara membuat:

1. Campur bahan B menjadi satu, masak sehingga gula larut. Angkat dan sisihkan.
2. Campur semua bahan A, kecuali pewarna ke dalam mangkuk dan tuangkan bahan B tadi, aduk rata dan saring.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian biarkan tetap putih dan satu bagian lagi beri pewarna hijau, aduk rata.
4. Kukus adonan selapis demi selapis, setiap lapis kukus selama 10 menit, lakukan hal yang sama sampai adonan habis. Setelah adonan habis, kukus hingga 25 menit hingga matang, angkat. Hidangkan dengan cara dipotong-potong.

34. Lapis Kacang Hijau

Untuk ± 25 buah



Bahan A:

- 200 gram kacang hijau kupas, cuci, rendam, kukus, dan haluskan
- 50 gram tepung hunkwe
- 40 gram tepung tapioka
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt pewarna hijau

Bahan B:

- 300 gram gula pasir

35. Puding Nanas

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 1 bungkus agar-agar bubuk
- 50 gram gula pasir
- 600 ml air

- 200 gram nanas, potong dadu
- 100 gram cherry, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Campur agar-agar, gula pasir, dan air menjadi satu. Masak hingga mendidih sambil diaduk-aduk, angkat.
2. Masukkan nanas, aduk rata.
3. Tuang ke dalam cetakan, hiasi atasnya dengan cherry biarkan mengeras di dalam lemari es.
4. Keluarkan dari cetakan, sajikan.

- 2 sdt ketumbar
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Campur santan, telur, kelapa parut, bumbu halus, daging cincang, dan jagung, aduk rata.
2. Ambil selembar daun pisang, beri 1 sdm adonan. Bungkus bentuk tum dan semat dengan lidi. Atau dapat juga dibentuk tum.
3. Kukus hingga matang selama 20 menit. Angkat.

36. Gadon Jagung

Untuk ± 20 bungkus



Bahan:

- 500 gram jagung manis parut
- 100 gram kelapa muda parut halus
- 200 ml santan kental
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 100 gram daging cincang tanpa lemak
- Daun pisang secukupnya

Bumbu yang dihaluskan :

- 4 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih

37. Madu Mongso

Untuk ± 20 buah



Bahan:

- 500 gram tape ketan hitam (tak perlu manis)
- 300 gram gula merah
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- 750 ml santan

Cara membuat:

1. Didihkan santan, gula merah, gula pasir, dan daun pandan, aduk rata.

2. Masukkan tape, aduk dan masak dengan api kecil sampai mengering dan tak melekat ditangan. Angkat dan dinginkan.
3. Bentuk sesuai selera.

Catatan:

Maduungso dapat dihidangkan dengan es puter atau es krim.

38. Panada

25 buah

harga satuan Rp.750,-

biaya bahan Rp.10.000,-

Bahan

Kulit:

- 1 sdt ragi instan
- 25 ml air hangat
- 250 gram tepung terigu
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 1½ sdm gula pasir
- ¼ sdt garam
- 100 ml santan dari ¼ butir kelapa
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

- 200 gram daging ikan tongkol
- 1 sdm air jeruk nipis/air asam
- 250 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, iris halus
- 3 lembar daun jeruk purut, buang tulang daunnya, iris halus
- 25 gram daun kemangi, iris kasar
- 1 lembar daun adas, iris tipis
- 1 buah tomat, cincang
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 4 buah cabai merah
- 2 buah kemiri, sangrai
- 1 sdt jahe cincang
- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Cara membuat:

1. **Kulit:** Larutkan ragi dengan air hangat. Campurkan tepung terigu, gula, garam, dan telur menjadi satu. Tuangi larutan ragi uleni sambil dituangi santan sedikit-sedikit sampai tidak melekat pada tangan dan elastis. Adonan di bentuk bulatan besar, letakkan dalam mangkuk tutup dengan serbet lembab atau sepotong plastik. Biarkan 1-2 jam sampai naik. Bagi 14-15 bulatan.
2. **Isi:** Lumuri daging ikan dengan air jeruk nipis atau air asam, biarkan 10 menit. Panggang atau kukus sampai matang, ambil dagingnya. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan irisan daun dan tomat. Sesudah layu masukkan santan dan daging ikan, masak sampai seluruhnya matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
3. Ambil satu bagian adonan kulit, tipiskan ± ½ cm. Beri 1 sdm adonan isi, lipat 2 menjadi setengah lingkaran, cubit dan lipat pinggirnya. Letakkan ditempat yang sudah diolesi minyak, biarkan 10 menit.
4. Goreng dengan minyak banyak yang sedang panasnya sampai berwarna kecoke-latan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan.

PANADA



39. Otak-otak Gaya Baru

1 resep : 25 buah

harga satuan Rp.600,-

biaya bahan Rp.10000,-



Bahan:

- 250 gram daging tenggiri / kakap, haluskan
- 100 gram tepung sagu / tapioka
- 100 ml santan dari ½ butir kelapa
- 1 putih telur
- 10 batang daun kucai, iris halus
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Cara Membuat:

1. Campur daging ikan, tepung sagu, garam, merica, gula, dan santan menjadi satu, aduk rata.
2. Tambahkan putih telur dan daun kucai, aduk rata.
3. Ambil 1-2 sdm adonan, gulung dengan selembar daun pisang, semat ujung-ujungnya, panggang di atas bara api/dalam oven dengan api atas sampai matang. Hidangkan dengan sambal kacang.
4. **Sambal kacang:** Haluskan 50 gram kemiri

sangrai, 25 gram kacang goreng, 2 buah cabai merah, dan 5 buah cabai rawit, campur dengan 100 ml air matang. Aduk rata dan bubuhi garam, gula pasir, dan cuka secukupnya.

Onde-onde Ketan Hitam,
lihat resep halman---167

40. Mini Pizza

1 resep : 25 buah

harga satuan Rp 800,-

biaya bahan Rp.12.500,-

Bahan

Dasar pizza:

- 300 gram tepung terigu
- 1 sdt ragi instan
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 butir telur ayam
- 300 ml susu cair hangat
- 1 sdm mentega



Topping:

- Ikan tuna/sesuai selera secukupnya
- 250 gram daging tuna, kukus dan

hancurkan

- 1 cup tomat segar, potong dadu kecil
- ½ cup bawang bombai, cincang halus
- ½ sdt bawang putih cincang halus
- 1 sdt merica hitam bubuk
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt garam
- 100 gram keju *mozzarella* parut, untuk taburan

Cara Membuat:

1. **Kulit:** Campur semua bahan dalam baskom ukuran sedang, kecuali susu cair/air, aduk rata. Tuangi susu cair hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis dan elastis. Diamkan selama 1 jam hingga adonan mengembang.
2. Setelah adonan mengembang, ambil cetakan/loyang yang sudah dioles mentega dengan bentuk sesuai selera. Letakkan adonan dengan ketebalan ½ cm ratakan. Diamkan kembali selama 30 menit.
3. Tuang adonan *topping* pada permukaan kulit *pizza*, ratakan dan taburi dengan keju *mozzarella* atau *cheddar*. Panggang kembali sebentar hingga keju meleleh. Angkat.
4. **Topping:** Panaskan minyak di wajan, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan tomat, tuna, dan bumbu lain, aduk hingga tercampur rata dan bumbu meresap. Angkat.

41. Makaroni Goreng

1 resep : 20 buah

harga satuan Rp.700,-

biaya bahan Rp.8000,-



Bahan:

- 150 gram makaroni rebus sampai lunak, tiriskan
- 100 gram kornet sapi (bisa dikreasikan dengan tambahan campuran wortel, buncis, dan jagung beku)
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 10 sdm tepung terigu
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 1 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt penyedap rasa (jika suka)
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Aduk kornet, telur, sayuran (jika ada) dengan terigu, merica, garam, dan bawang putih serta penyedap rasa.
2. Masukkan makaroni yang sudah direbus, aduk rata.
3. Bentuk bola-bola, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng ke dalam minyak panas sedang

hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

5. Hidangkan.

42. Sosis Solo

1 resep : 20 buah

harga satuan Rp.600,-

biaya bahan Rp.9000,-



Bahan

Kulit:

- 5 butir telur
- 125 ml santan
- 1 sdt garam halus

Isi:

- 200 gram daging cincang
- 1 butir telur
- 3 sdm santan kental

Bumbu yang di haluskan:

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- ½ sdt ketumbar
- ½ sdt jintan
- 3 buah kemiri, sangrai
- Garam dan gula secukupnya

Cara Membuat:

1. **Kulit:** Kocok telur, santan, dan garam hingga rata. Dadar tipis-tipis sebanyak 15 lembar dengan garis tengah 12 cm, sisihkan.
2. **Isi:** Campur daging cincang, telur, santan, dan bumbu halus, tumis hingga kering dan harum. Beri garam dan gula secukupnya.
3. Ambil selembar adonan kulit, isi dengan tumisan daging. Bungkus memanjang, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Kukus selama ± 25 menit sampai matang atau digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Hidangkan dengan cabai rawit.

KUE NAMPAN 12

43. Mochi

1resep : 20 buah

harga satuan Rp.600,-

biaya bahan Rp.7500,-



Bahan:

- 400 gram tepung ketan
- 550 ml air
- ½ sdt garam
- 150 ml santan kental
- 100 gram gula pasir
- 100 gram tinting gepuk (manisan gula kacang), haluskan
- 100 gram tepung kanji, sangrai

Cara Membuat:

1. Campur tepung ketan dan setengah bagian air sambil diuleni hingga kalis. Bungkus dengan kain bersih dan peras sampai kering. Tuangi air kembali dan lakukan hal yang sama. Takar air perasannya sebanyak

150 ml. sisihkan.

2. Didihkan santan, gula pasir, garam, dan air perasan tepung ketan. Angkat dan biarkan hangat. Tuang santan hangat sedikit demi sedikit ke dalam adonan ketan sambil diuleni sampai kalis. Kukus adonan dalam pinggan tahan panas dialasi *aluminium foil* selama ±30 menit sampai liat.
3. Ambil adonan masing-masing 15 gram ketika masih panas. Pipihkan dan isi dengan tinting gepuk, bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Gulingkan moci ke dalam tepung sagu yang telah di sangrai hingga rata.
5. Hidangkan.

44. Onde-onde Ketawa

1 resep : 30 buah

harga satuan Rp.500

biaya bahan Rp.7500,-



Bahan:

- 500 gram tepung terigu
- 20 gram coklat bubuk
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 2 butir telur ayam
- 1 sdt *baking powder*
- Wijen secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Pulung dan bentuk bulat sedang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Gulingkan di atas wijen hingga rata. Goreng hingga kekuningan, biarkan dingin.
3. Goreng kembali sampai onde-onde betul-betul renyah. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan.

WAJIK, JENANG, DAN DODOL UNTUK ANTARAN



1. Wajik Merah Belapis
2. Wajik Trio
3. Wajik Lebaran (Kuning Hijau)
4. Wajik Pandan Bit (Natal)
5. Wajik Kuning Isi Kelapa
6. Wajik Kopi (Hitam)
7. Wajik Gula Jahe
8. Wajik Pelangi
9. Wajik Cokelat
10. Wajik Ketan Hitam Kacang Mede
11. Wajik Mawar
12. Wajik Merah Putih
13. Wajik Srikaya (Hijau Putih)
14. Wajik Zebra (Putih Hitam)
15. Wajik Putih/Kletik
16. Dodol Agar Coklat
17. Dodol Durian
18. Dodol Sirsak
19. Dodol Pelangi
20. Dodol Krasikan
21. Jenang Sirat
22. Jenang Angkak
23. Jenang Waluh
24. Jenang Grendul

1. Wajik Merah Belapis

Bahan:

- 1 resep dasar wajik
- 1 resep larutan pewarna merah
- Loyang ukuran 18 cm × 18 cm



Bahan isi/ inti

- 500 gram kelapa parut setengah tua
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt garam halus
- 3 lembar daun pandan
- 5 sdm air

Cara membuat:

1. Lihat resep dasar wajik gunakan gula pasir sebagai pemanisnya, ikuti sampai langkah 3.
2. Tuangi dengan larutan pewarna merah, aduk kembali sampai santan mengering dan ketan matang sempurna, angkat dan sisihkan.
3. Campur semua bahan isi di wajan anti lengket, masak hingga kelapa matang dan harum, angkat.
4. Siapkan loyang/cetakan yang sudah dioles minyak, bagi wajik ketan jadi 2 bagian.

5. Isikan di loyang dengan susunan dimulai dengan 1/5 bagian wajik ketan, padatkan dan ratakan permukaannya. Tutup atasnya dengan inti kelapa, lalu ratakan juga. Padatkan kembali. Pastikan ketan dan isi dibagi dalam volume yang sama agar wajik lapis terlihat rapi dan cantik.
6. Keluarkan dari cetakan, tempatkan di dus/ kemasan cantik, hias sesuai selera.

2. Wajik Trio

Bahan:

- 1 resep dasar wajik
- 1/3 resep larutan pewarna merah
- 1/3 larutan pewarna hijau
- 1/3 larutan pewarna kuning



Cara membuat:

1. Lihat resep dasar, gunakan gula pasir lakukan hingga langkah ke 3.
2. Bagi santan dan beras ketan, masing-masing jadi 3 bagian.
3. Tuangkan larutan pewarna merah ke dalam 1/3 bagian santan kemudian 1/3 bagian ketan, aduk dan masak hingga santan mengering, angkat dan sisihkan.

4. Tuangkan larutan pewarna merah ke 1/3 bagian santan lagi, disusul 1/3 bagian ketan, aduk rata dan masak hingga santan mengering, angkat.
5. Campur 1/3 bagian santan dan larutan kuning terakhir dengan 1/3 bagian ketan, masak seperti pada point 3 dan 4 hingga santan mengering.
6. Siapkan cetakan/loyang ukuran 18 × 18 cm (bentuk sesuai selera) yang sudah dioles minyak. Isi dengan wajik ketan, dimulai dengan warna merah padat dan ratakan permukaannya, lapisan kedua warna hijau, lakukan hal yang sama seperti pada lapisan pertama, terakhir beri lapisan teratas dengan warna kuning dan padatkan, diamkan sejenak sampai dingin.
7. Siapkan wadah saji/kotak saji, keluarkan wajik dari cetakan letakkan dalam wadah saji yang sudah dihias, siap dikirim ke pelanggan.

Cara membuat:

1. Lihat resep, lakukan sampai langkah 3.
2. Bagi santan dan ketan kukus jadi dua bagian.
3. Masak ½ bagian santan, masukkan larutan pewarna hijau dan ½ bagian ketan aduk rata, masak hingga santan mengering, angkat dan sisihkan.
4. Masak ½ bagian lagi santan, tuangi larutan pewarna kuning, masukkan ketan lalu masak hingga santan mengering, angkat.
5. Siapkan cetakan diameter 18 cm (bentuk sesuai selera), olesi dengan minyak goreng lalu isi dengan wajik ketan yang berwarna kuning padatkan dan ratakan permukaannya.
6. Tutup atasnya dengan wajik ketan hijau, ratakan dan padatkan permukaannya.
7. Siapkan tempat saji/wadah saji, keluarkan wajik dari cetakan, hias sesuai selera.
8. Siap di kirim.

3. Wajik Lebaran

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan gula pasir)
- ½ resep larutan pewarna hijau
- ½ resep larutan pewarna kuning



4. Wajik Pandan Bit (Natal)



Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan gula pasir)
- ½ resep larutan pewarna alami merah bit
- ½ resep larutan pewarna alami hijau pandan

Cara membuat:

1. Ikuti resep dasar wajik lakukan sampai langkah 3.
2. Bagi santan dan ketan kukus jadi dua bagian.
3. Tuangkan santan dalam wajik anti lengket, beri larutan pewarna merah bit dan ketan kukus, masak sampai santan mengering, angkat sisihkan.
4. Tuangkan kembali ½ bagian santan ke wajik, beri larutan pewarna hijau dan ketan kukus, aduk rata sambil dimasak sampai santan kering.
5. Siapkan cetakan/loyang yang sudah dialasi daun/kertas roti yang beroles minyak, isi dengan wajik berwarna merah, padatkan dan ratakan permukaannya.
6. Tutup atasnya dengan wajik berwarna hijau ratakan kembali dan padatkan, diamkan sejenak lalu keluarkan .
7. Siapkan wadah saji keluarkan wajik dari cetakan, beri hiasan sesuai selera.
8. Siap di kirim.

5. Wajik Kuning Isi Abon Kelapa

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan gula pasir)
- 1 resep larutan pewarna alami kuning

**Bahan isi (abon):**

- 250 gram kelapa parut, setengah tua
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm gula merah, sisir

Bumbu yang dihaluskan:

- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 1 sdm bawang putih iris
- 2 sdm bawang merah iris
- 1 sdt lengkuas iris

Bumbu lainnya:

- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Lihat resep lakukan sampai langkah 3.
2. Masukkan larutan pewarna kuning dan ketan yang sudah dikukus, aduk rata dan masak hingga santan kering.
3. Cara membuat abon kelapa: campur kelapa parut dan semua bumbu, masak dengan api sedang sambil dibolak-balik hingga kelapa kering dan berwarna kuning kecokelatan.
4. Siapkan aluminium foil, olesi minyak.

5. Ambil $\frac{1}{2}$ bagian ketan isi dan ratakan di atas kertas kaca ratakan sampai padat, tutup atasnya dengan abon kelapa/serundeng, ratakan diseluruh permukaan wajik.
6. Gulung kertas kaca yang berlapis aluminium foil hingga padat, tekan pada kedua ujungnya.
7. Siapkan wadah/dus saji, buka aluminium foil, beri hiasan sesuai selera.
8. Siap dikirim pada kerabat/handaitaulan.

6. Wajik Kopi (Hitam)

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan beras ketan hitam dan gula pasir)
- 1 resep larutan kopi



Cara membuat:

1. Lihat resep dasar wajik, lakukan sampai langkah 3.
2. Masukkan beras ketan hitam yang sudah dikukus dan beri larutan kopi sebagai aroma, masak dan aduk sampai santan mengering.
3. Siapkan wadah saji/cetakan yang sudah dioles minyak, isi dengan wajik ketan hitam, ratakan sambil dipadatkan, jika dibuat da-

lam cetakan, setelah dingin keluarkan wajik dan tempatkan pada wadah saji.

4. Hiasi sesuai selera, wajik siap dibawa.

7. Wajik Gula Jahe

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan ketan putih dan gula merah sisir)
- 3 sdm air parutan jahe (dari 100 gram jahe segar)
- 4 buah cengkeh
- 5 cm kayu manis



Cara membuat:

1. Lihat resep dasar wajik, lakukan sampai langkah 3.
2. Saring santan gula yang sudah mulai kental, masak kembali, masukkan cengkeh dan kayu manis.
3. Masukkan ketan kukus dan air jahe, aduk dan masak sampai santan kering.
4. Siapkan cetakan/loyang ukuran 18×18 cm, olesi dengan minyak, isi dengan wajik ketan jahe padatkan isinya dan ratakan permukaannya.

5. Jika sudah dingin, keluarkan dari cetakan, tempatkan di wadah saji/dus, beri hiasan sesuai selera.
6. Siap dikirim.

8. Wajik Pelangi



Bahan :

- 1 resep dasar wajik (gunakan beras ketan putih dan gula pasir)
- 1/5 resep larutan pewarna merah
- 1/5 resep larutan pewarna kuning
- 1/5 resep larutan pewarna hijau
- 1/5 sdt pewarna ungu
- 1/5 sdt pewarna biru

Cara membuat:

1. Lihat dan ikuti petunjuk di resep dasar wajik, lakukan sampai langkah 3.
2. Bagi santan jadi 5 bagian, dan juga bagi ketan kukus jadi 5 bagian.
3. Ambil 1/5 bagian santan dan ketan, masukkan larutan pewarna merah, masak hingga santan mengering, sisihkan.
4. Ambil 1/5 bagian santan dan ketan yang lain, masukkan larutan pewarna kuning, masak hingga santan mengering.
5. Lakukan hal yang sama untuk 1/5 bagian

santan dan ketan, masing-masing diberi larutan pewarna hijau, biru, dan ungu.

6. Masak sisa 1/5 bagian santan dan ketan terakhir sampai santan kering, angkat.
7. Ambil cetakan 20 × 20 cm yang sudah dialasi kertas roti dan dioles minyak, isi lapisan paling bawah dengan wajik berwarna merah ratakan dan padatkan, lapisan kedua wajik kuning, padatkan kembali, lapisan ketiga wajik hijau, lakukan hal yang sama, pada lapisan keempat wajik biru dan lapisan terakhir adalah ungu, dapat juga dikukus kecil-kecil.
8. Siapkan wadah saji/dus, keluarkan wajik dari cetakan dan tempatkan di dus.
9. Beri hiasan sesuai selera, wajik siap dikirim.

9. Wajik Cokelat Kenari/Almond

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan ketan putih dan gula pasir)
- 1 resep larutan cokelat
- 1 gram kenari/almond

Cara membuat:

1. Lihat dan ikuti petunjuk di resep dasar wajik, lakukan sampai langkah 3.
2. Masukkan larutan cokelat, kenari dan ketan kukus, masak hingga santan mengering, angkat.
3. Ambil cetakan/Loyang 18 × 18 cm yang sudah dioles minyak, isi dengan wajik cokelat kenari yang sudah matang, ratakan dan padatkan.



WAJIK COKELAT
KENARI/ALMOND

4. Siapkan wadah atau dus, keluarkan wajik dari cetakan dan letakkan di wadah saji.
5. Beri hiasan sesuai selera, wajik siap dibawa.

10. Wajik Hitam

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan ketan hitam dan gula pasir)
- 100 gram kacang mede goreng untuk hiasan



Cara membuat:

1. Lihat dan ikuti petunjuk di resep dasar wajik, lakukan sampai langkah 3.
2. Masak hingga santan kering.
3. Ambil cetakan bentuk sesuai selera yang sudah dioles minyak, isi dengan adonan/wajik, padatkan dan ratakan permukaannya.
4. Siapkan wadah saji/dus, keluarkan wajik dari cetakan dan letakkan di wadah saji/dus.
5. Beri hiasan sesuai selera.
6. Wajik siap dikirim.

11. Wajik Mawar

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan ketan putih dan gula pasir)
- 1 resep larutan pewarna dari bit



Cara membuat:

1. Lihat dan ikuti petunjuk di resep dasar wajik, lakukan sampai langkah 3.
2. Masukkan larutan pewarna merah bit dan ketan kukus, aduk dan masak sampai santan kering, angkat.
3. Ambil cetakan/loyang berbentuk mawar, olesi dengan minyak goreng, isi dengan wajik ketan merah, padatkan dan ratakan permukaannya.
4. Siapkan wadah saji/dus, keluarkan wajik dari cetakan dan tempatkan di wadah saji/dus.
5. Beri hiasan bila suka. Wajik siap dikirim.

12. Wajik Merah Putih

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan ketan putih dan gula pasir)
- 1 resep pewarna merah



Cara membuat:

1. Lihat dan ikuti petunjuk di resep dasar wajik, lakukan sampai langkah 3.
2. Bagi santan dan ketan menjadi dua bagian.
3. $\frac{1}{2}$ bagian santan dan ketan, beri larutan pewarna merah dan masukkan ketan kukus, aduk dan masak sampai santan kering, sisihkan.
4. $\frac{1}{2}$ bagian santan dan ketan, masak hingga santan kering.
5. Ambil cetakan bentuk sesuai selera yang sudah dioles minyak, masukkan/isi dengan wajik merah, ratakan dan padatkan.
6. Tutup bagian atas wajik merah dengan wajik putih, padatkan kembali.
7. Siapkan wadah saji, keluarkan wajik dari cetakan, letakkan di wadah saji.
8. Beri hiasan sesuai selera, wajik siap dibawa.

13. Wajik Srikaya (Hijau Putih)

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan ketan putih dan gula pasir)
- 1 resep larutan pewarna hijau



Cara membuat:

1. Lihat dan ikuti petunjuk di resep dasar wajik, lakukan sampai langkah 3.
2. Ambil $\frac{1}{3}$ bagian santan dan ketan kukus, campur dengan larutan pewarna hijau, masak hingga santan kering dan ketan tampak kalis dan berminyak, angkat.
3. Masak kembali $\frac{2}{3}$ bagian santan dan ketan hingga santan kering.
4. Ambil cetakan bentuk sesuai selera, alasi dengan kertas/daun yang sudah dioles minyak, isi dengan wajik hijau, padatkan dan ratakan permukaannya.
5. Siapkan wadah saji/dus, keluarkan wajik dari cetakan, tempatkan di wadah saji/dus, beri hiasan sesuai selera.
6. Siap dikirim.

14. Wajik Zebra (Putih Hitam)

Bahan:

- 1 ½ resep dasar wajik (gunakan 750 gram ketan putih 750 gram ketan hitam)



Cara membuat:

1. Lihat dan ikuti petunjuk di resep dasar wajik, dasar wajik, lakukan sampai langkah 3, dengan catatan ketan hitam dan ketan putih dikukus secara terpisah.
2. Bagi santan menjadi dua bagian.
3. Masukkan ketan putih kukus ke setengah bagian santan, masak dan aduk sampai santan kering.
4. Masak kembali santan, masukkan ketan hitam, aduk dan masak hingga santan kering dan ketan matang sempurna.
5. Bagi masing-masing ketan menjadi dua bagian.
6. Ambil cetakan/loyang ukuran 10 × 20 cm yang sudah dialas kertas dan dioles minyak goreng.
7. Masukkan ½ bagian ketan hitam, padatkan dan ratakan permukaannya, tutup di atasnya dengan ½ bagian ketan putih,

lakukan hal yang sama, pada ½ bagian lagi ketan hitam dan ketan putih, hingga terbentuk lapisan hitam putih, hitam putih.

8. Siapkan wadah saji, keluarkan wajik dari cetakan dan tempatkan di wadah.
9. Hias sesuai selera, Wajik Zebra siap dikirim.

15. Wajik Kletik

Bahan:

- 1 resep dasar wajik (gunakan beras ketan putih dan gula pasir)
- 2 lembar daun jeruk
- 100 gram kurma/kismis, untuk hiasan
- 1 loyang ukuran 18 × 18 cm bentuk sesuai selera



Cara membuat:

1. Lihat dan ikuti petunjuk di resep dasar wajik, dasar, lakukan hingga langkah 4.
2. Isikan pada loyang/cetakan yang sudah dioles minyak, dinginkan.
3. Hiasi dan siap diantar.

16. Dodol Agar Coklat



Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 200 gram tepung beras
- 50 gram cokelat bubuk
- 600 gram gula pasir
- 500 ml santan
- 3 bungkus agar-agar putih
- ½ sdt garam halus
- ½ sdt vanili

Cara membuat:

1. Campur semua bahan, aduk rata dan saring.
2. Siapkan wajan dalam anti lengket, masak dodol dalam api sedang sambil diaduk terus ± 1 ½ jam sampai adonan menjadi liat dan kalis, angkat.
3. Tempatkan di loyang/cetakan yang sudah dioles minyak, dinginkan.
4. Hiasi dan siap dikirim.

17. Dodol durian



Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 200 gram tepung beras
- 300 gram daging durian (buang bijinya)
- 450 gram gula pasir
- 500 ml santan kental
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur daging durian dengan santan dan blender.
2. Masukkan tepung beras dan tepung ketan kedalam waskom, aduk dengan sendok kayu, tuangi santan durian sambil diaduk agar tepung tercampur rata dengan santan, terakhir masukkan gula dan garam.
3. Tuang ke wajan dalam anti lengket, masak dalam api sedang selama 1 ½ jam hingga adonan menjadi liat dan kalis, angkat.
4. Tempatkan di loyang/cetakan yang sudah dioles minyak, dinginkan.
5. Hiasi dan kemas, siap dikirim.

18. Dodol sirsak

Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 250 gram tepung beras
- 500 gram sirsak tanpa biji
- 500 gram gula pasir
- 700 ml santan kental
- ½ sdt garam



Cara membuat:

1. Campur sirsak (tanpa biji) dengan santan lalu blender.
2. Masukkan tepung beras dan tepung ketan ke dalam baskom/panci, aduk dengan sendok kayu, tuangi santan sirsak sambil diaduk sampai tepung tercampur rata dengan santan, terakhir masukkan gula dan garam.
3. Tuang ke wajan dalam anti lengket, masak dalam api sedang hingga adonan liat dan kalis, angkat.
4. Tempatkan di cetakan/loyang yang sudah dioles minyak, dinginkan.
5. Hiasi dan kemas, siap dikirim.

19. Dodol pelangi



Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 250 gram tepung beras
- Pewarna kue alamai warna merah, kuning, hijau, biru, dan oranye
- 750 ml santan kental
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanili

Cara membuat:

1. Campur semua bahan kecuali pewarna, aduk rata dan saring.
2. Bagi adonan menjadi 5 bagian, masing-masing diberi pewarna secukupnya sesuai resep.
3. Siapkan wajan anti lengket, masak masing-masing bagian (secara terpisah) kedalam api sedang selama 1 ½ jam sampai adonan liat dan kalis, angkat dan dinginkan.
4. Siapkan cetakan yang sudah dioles minyak atau pembungkus plastik, tuang dan bungkus.
5. Hiasi dan siap dikirim.

DODOL KRASIKAN



20. Dodol Krasikan

Bahan:

- 500 gram beras ketan(rendam, cuci, sangrai, dan tumbuk kasar)
- 250 gram kelapa sangria, tumbuk
- 500 ml santan encer
- 1 sdt garam halus
- 300 gram gula merah
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt air kapur
- 5 lembar daun pandan



Cara membuat:

1. Campur santan, gula merah, pandan, gula pasir, garam, dan air kapur.
2. Masak hingga gula hancur dan mendidih, saring dan dinginkan.
3. Siapkan wajan dalam anti lengket, isi dengan ketan dan kelapa sangrai, tuangi santan gula merah sambil diaduk agar rata.
4. Masak dalam api sedang selama 45 menit hingga adonan liat dan kalis. Angkat.
5. Siapkan loyang/cetakan yang sudah dioles minyak, isi dengan adonan lalu dinginkan.
6. Hiasi dan kemas, siap dikirim.

21. Jenang Sirat



Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 250 gram tepung beras
- 500 gram kelapa parut setengah tua
- 600 gram gula merah
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 5 lembar daun pandan
- 750 ml santan encer

Cara membuat:

1. Rebus santan, garam, gula, dan pandan hingga mendidih dan gula hancur, saring dan dinginkan.
2. Siapkan wajan dalam anti lengket, masukkan tepung ketan dan kelapa parut, aduk rata sambil dituangi santan gula merah.
3. Masak dalam api sedang sampai adonan menjadi liat dan kalis ± selama 2 jam, angkat dan dinginkan.
4. Cetak atau bungkus dalam kemasan sesuai selera.
5. Hiasi dan siap dikirim.

22. Jenang Angkak

Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 250 gram tepung beras
- 1 resep larutan angkak
- 750 ml santan kental
- 1 sdt vanili
- 1 sdt garam
- 500 gram gula pasir



Cara membuat:

1. Campur tepung ketan, tepung beras, air angkak, dan santan, aduk rata dan saring.
2. Siapkan wajan dalam anti lengket, tuangkan adonan beri gula pasir, garam dan vanili, masak dalam api sedang sampai adonan liat dan kalis, angkat.
3. Masukkan ke dalam cetakan/loyang yang sudah dioles minyak, dinginkan.
4. Hiasi dan kemas, siap diantar.

23. Jenang Waluh

Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 250 gram tepung beras

- 500 gram waluh kuning (kupas, buang isi, kukus dan haluskan)
- 500 ml santan
- 600 gram gula pasir
- 1 sdt vanili
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur santan dengan labu kuning, tepung ketan, tepung beras, aduk rata dan saring.
2. Siapkan wajan dalam anti lengket, masukkan tepung ketan, tepung beras, garam, gula, dan vanili, aduk rata sambil dituangi santan labu kuning, aduk rata.
3. Masak dalam api sedang hingga adonan menjadi liat dan kalis, angkat.
4. Tuang di cetakan/loyang yang sudah dioles minyak.
5. Keluarkan dari cetakan, hiasi dengan kenari dan siap diantar.

24. Jenang Grendul

Bahan:

- 500 gram tepung ketan
- 300 gram tepung beras
- 750 ml santan
- 750 gram gula merah
- 1 sdt air kapur
- 5 lembar daun pandan
- 1 sdt garam
- 100 ml air

Cara membuat:

1. Ambil 100 gram tepung ketan, 50 gram tepung beras, 1 sdt air kapur dan 100 ml air, campur hingga menjadi adonan grendul, buat bulatan-bulatan sebesar telur cicak, sisihkan.
2. Campur 400 gram tepung ketan dan 250 gram tepung beras.
3. Masak santan, gula merah, pandan, dan garam lalu saring, tuangkan pada tepung beras dan ketan, aduk rata.
4. Siapkan wajan dalam anti lengket, masukkan adonan jenang, masak hingga adonan setengah matang.
5. Sementara memasak jenang, masak air sekitar 500 ml, rebus bulatan-bulatan tepung ketan hingga mengapung, angkat dan tiriskan.
6. Masukkan bola-bola ketan yang sudah direbus ke dalam adonan jenang, aduk kembali masak hingga matang sempurna, angkat.
7. Tuang ke dalam loyang/cetakan yang sudah dioles minyak. Dinginkan.
8. Keluarkan dari cetakan, hias dan siap dikirim.



Tentang Penulis

Lilly T Erwin telah lebih dari 25 tahun berkecimpung di dunia kuliner tradisional Indonesia yang memang sangat diminati dan dicintainya. Jika berkunjung ke berbagai daerah di Indonesia untuk melakukan demo masak, seminar, dan pameran masakan Indonesia, Lilly T Erwin selalu meluangkan waktu untuk menggali informasi tentang masakan setempat. Diantara kesibukannya bersama suami tercinta mengelola sebuah Guest House bernama Garengpung di kawasan Desa Tingal Candi Borobudur- magelang , penulis terus menyumbangkan dedikasinya pada dunia kuliner Indonesia dengan menyusun buku-buku masak dan keterampilan.

Buku-buku karya Lilly T Erwin yang telah diterbitkan penerbit Gramedia Pustaka Utama:

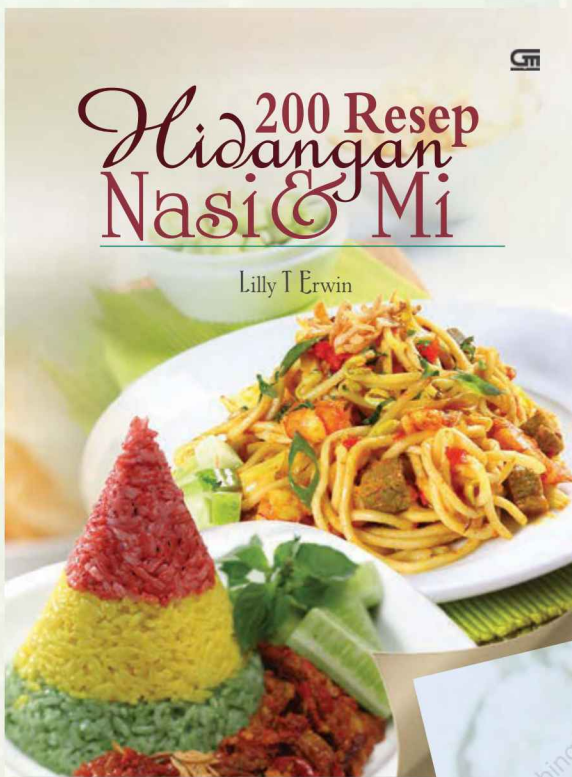
1. Seni Lipat Daun untuk Wadah Saji dan Antaran
2. Tumpeng Sajian Istimewa untuk Selamatan
3. Tumpeng Mini One Dish Meal
4. Ragam Kreasi Tumpeng
5. Masakan Tempe dan Tahu Sehat Alami
6. Kreasi Baru Kue Indonesia dari Umbi-umbian
7. Menu Lengkap Serba Ikan
8. Masakan Tumis Sehat dan Lezat
9. Variasi Nasi Tim Sajian Lezat Lengkap Gizi
10. Buku Pegangan Wajib Pencinta Kuliner: Peta 100 Tempat Makan Makanan Khas Betawi di Jadetabek
11. Buku Pegangan Wajib Pencinta Kuliner: Peta 100 Tempat Makan Makanan Khas Daerah di Jadetabek
12. Buku Pegangan Wajib Pencinta Kuliner: Peta 100 Tempat Makan Makanan Khas

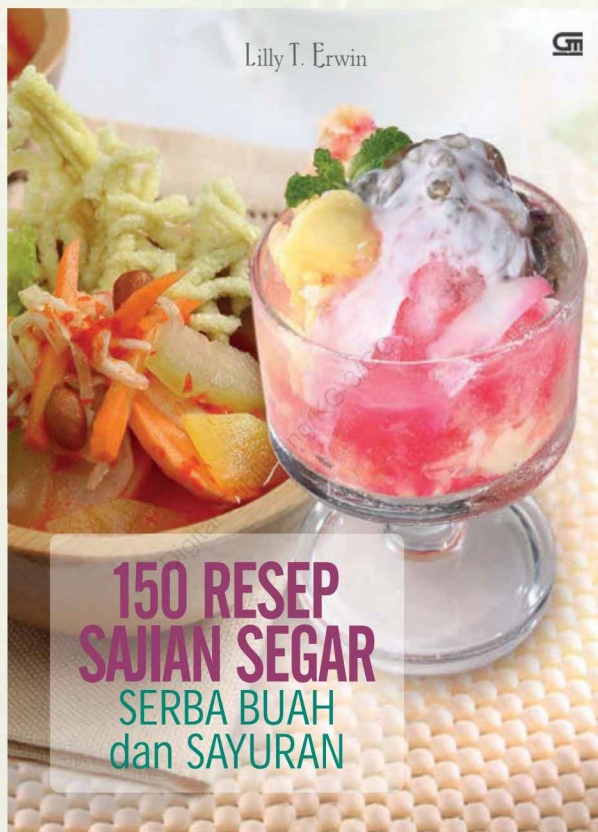


Sop dan Soto di Jadetabek

13. Buku Pegangan Wajib Pencinta Kuliner: Peta 100 Tempat Makan Makanan Gaul di Jakarta
14. Buku Pegangan Wajib Pencinta Kuliner: Peta 100 Tempat Makan Makanan Favorit di Bogor
15. Buku Pegangan Wajib Pencinta Kuliner: Peta 100 Tempat Makan Legendaris di Jakarta dan Sekitarnya
16. Seri Usaha Kecil & Menengah: Kerupuk Bangka
17. Seri Usaha Kecil & Menengah: Serabi
18. Seri Aroma Rasa Kuliner Nusantara: (40 Judul Buku)
19. Seri Gemar Makan Ikan (15 Judul Buku)
20. Serba Serbi Tumpeng, yang disusunnya bersama Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito

Penulis bisa dihubungi lewat email addressnya:
lilyerwin@yahoo.com





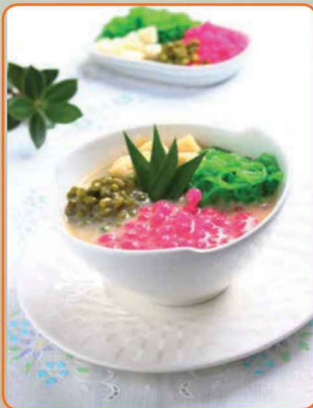


Home cooking made easy



Available on the
App Store





— 280 Resep —

KUE & JAJANAN KHAS INDONESIA

Mendengar kata 'Jajan Pasar' saja, sudah terbit selera kita! Harumnya daun pandan, gurihnya santan, legitnya gula aren, gurihnya kelapa parut muda yang dikukus sebagai taburan, benar-benar memikat. Belum lagi bentuknya yang imut-imut, unik, cantik!

Bagaimana kalau membuat sendiri? Eit..., jangan mundur dulu! Resep-resep jajan pasar dalam buku ini sudah di pilih dengan teliti, agar bisa dibuat sendiri, bahkan, oleh pembaca, minim pengalaman di dapur sekalipun! Sepanjang bahan-bahan kue dipilih bermutu, diukur akurat, dibuat sesuai petunjuk resep, hasilnya dijamin seenak dan semenggoda buatan professional! O..ya..., tips penting, kukus kue dalam dandang yang panas, bungkus tutup dandang dengan serbet bersih agar uap air tidak menetes ke atas kue yang bisa membuat kue kurang matang sempurna serta tampilannya kurang memikat.

Ayo, buat sendiri Kue dan Jajan Pasar Khas Indonesia dan nikmati kelezatannya bersama keluarga tercinta!



Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270
www.gramediapustakautama.com

ISBN: 978-602-03-0695-7



9 786020 130695
GM 21001140102