1500 RESEP
MINUMAN
LAKU DIJUAL

Es Cendol, Es Buah, Es Campur, Kolding (kolak dingin), Minuman Teh, Wedang, Jus, Punch, Mocktail, Smoothies, Es Krim, Milkshake, Mousse, Chocolate Drinks, Hot Coffee, Iced Cofffee









INDRIANI

1500 RESEP
MINUMAN
LAKU DIJUAL

Es Cendol, Es Buah, Es Campur, Kolding (kolak dingin), Minuman Teh, Wedang, Jus, Punch, Mocktail, Smoothies, Es Krim, Milkshake, Mousse, Chocolate Drinks, Hot Coffee, Iced Cofffee

Digital Publishing

Penerbit PT Gramedia Pustaka utama
Jakarta

KOMPAS GRAMEDIA



1500 RESEP MINUMAN LAKU DIJUAL
ES CENDOL, ES BUAH, ES CAMPUR, KOLDING
(KOLAK DINGIN), WEDANG, MINUMAN TEH,
JUS, PUNCH, MOCKTAIL, SMOOTHIES, MILKSHAKE,
ICE CREAM, MOUSSE, CHOCOLATE DRINKS,
HOT COFFEE, ICED COFFEE

Oleh: **Indriani**

GM 21001110133
© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29 - 37, Jakarta 10270

Editor:
Intarina Hardiman

Desain grafis:
Anies by Gagas Ulung

Ilustrator:
Aryanta by Gagas Ulung

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Juli 2011

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 Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia
Isi di luar tanggung jawab Percetakan






Daftar Isi

PRAKATA
ES CENDOL

1. Cendoa Kapau
2. Es Selendang Mayang
3. Es Dawet Lontar
4. Es Dawet Selasih
5. Es Dawet Selasih Ketan Hijau
6. Es Cendol Kamboja
7. Es Cendol Ala Nyonya
8. Es Dawet Durian
9. Es Dawet Jepara
10. Es Yang Hun Semarang
11. Es Dawet Bule
12. Sriwet Moblong
13. Dawet Ireng Purwerejo
14. Gempol Pleret
15. Es Cendol Slawi
16. Es Dawet Serabi Blitar
17. Es Cendol Hunkwe
18. Es Cendol Bandung Spesial
19. Es Dawet Payaman
20. Es Cendol Campur
21. Es Cendol Teller
22. Es Cendol Cincau
23. Es Cendol Sulur
24. Es Cendol Medan
25. Dawet Siwalan
26. Es Cendol Goyobod
27. Es Cendol Kentang Biji Delima
28. Cendol Peranakan
29. Es Cendol Mutiara
30. Es Cendol Kacang Hijau
31. Cendol Tiga Warna
32. Es Dawet
33. Es Gempol Plered
34. Es Dawet Jepara
35. Es Goder
36. Es Selendang Mayang
37. Es Hunkwe
38. Es Cendol Jeli Selasih
39. Es Cendol Hunkwe
40. Es Cendol Nangka
41. Es Bubur Cendol
42. Dawet Selasih
43. Dawet Ayu
44. Cendol Buah Tala
45. Dawet Sarang Burung
46. Es Bubur Cendol
47. Es Bubur Nangka
48. Es Cendol Hunkwe
49. Es Roti Apel
50. Es Cendol Hunkwe Ketan Hitam
51. Es Cendol Gula Merah
52. Es Cendol Kacang Merah
53. Es Cendol Sagu Mutiara
54. Es Cendol Cokelat
55. Es Cendol dan Sagu Mutiara
56. Es Cendol Talas Ungu
57. Sriwet Moblong
58. Es Cendol Selasih
59. Cendol Mangga
60. Dawet Hitam
61. Cendol Susu Kedelai
62. Cendol Agar-agar Soun
63. Cendol Hunkwe Pisang
64. Dawet Cincau
65. Cendol Gempol Nangka
66. Es Cendol Cokelat
67. Dawet Tape

Digital Publishing/KG-






ES BUAH

1. Es Sirsak Warna-Warni
2. Koktail Segar Ceria
3. Es Kelapa Cincau Hijau
4. Es Setup Buah Tropika
5. Es Rujak Buah
6. Es Anggur
7. Es Buah Penang
8. Es Campur Buah
9. Es Buah Padang Pasir
10. Es Markisa Sari Kelapa
11. Es Buah Campur
12. Es Buah Fantasi
13. Roca Timun
14. Es Mangga Ceria
15. Sop Buah Puding Kombinasi
16. Sop Buah Mutiara
17. Sop Buah Aneka Rasa
18. Sop Buah Seribu Malam
19. Sop Buah Hijau Merona
20. Sop Buah Tape Ketan Sari Kelapa
21. Sop Buah Yoghurt
22. Sop Buah Jelly Fantasi
23. Sop Buah Blewah Campur Sari
24. Sop Buah Tropical Oriental
25. Sop Buah Kelapa Campur Sari
26. Sop Buah Pacar Cina
27. Sop Buah Kacang Goreng
28. Sop Buah Manalagi
29. Sop Buah Tropikana
30. Sop Buah Tropik Sari Rasa
31. Sop Buah Orange Jus
32. Sop Buah Praktis
33. Sop Buah Kacang Merah
34. Sop Buah Ala Singapura
35. Sop Buah Colourfull
36. Sop Buah Jelly
37. Sop Buah Gradasi
38. Sop Buah Pancawarna
39. Sop Buah Jelly Oriental
40. Sop Buah Oriental
41. Sop Buah Merah Putih
42. Sop Buah Sari Kedondong
43. Sop Buah Kuning Tropikal
44. Sop Buah Tropis
45. Es Buah Segar
46. Es Blewah Sari Kelapa
47. Es Kelapa Lidah Buaya
48. Es Mangga
49. Avokad Aroma Pala
50. Avokad Saus Cokelat Kopi
51. Es Lychee Buah Teratai
52. Guava Lemonade
53. Es Menado
54. Es Kweni
55. Es Markisa Lengkeng
56. Es Buah Fantasy
57. Es Buah Strawberry
58. Es Buah Tropis
59. Es Blewah Biji Delima
60. Es Mangga Markisa
61. Es Jeruk Karamel
62. Es Lengkeng Berempah
63. Es Kelapa Gula Secang
64. Es Mentimun Jeruk Nipis
65. Es Kelapa Muda Cincau Hijau Gula Merah
66. Es Jelly Strawberry
67. Es Pala
68. Es Roca Mentimun Muda
69. Lengkeng Lime Soda
70. Es Jelly Susu Fruit Cocktail
71. Es Kelapa Muda Selasih
72. Es Melon Lychee Jelly
73. Es Buah Rambutan Nangka
74. Es Nanas Kelapa Muda
75. Es Buah Atap Aneka Sari Buah
76. Es Buah Sari Kelapa Aneka Jus Buah

Digital Publishing/KG-









77. Es Buah Duo Melon
78. Es Buah Melon Citra Rasa
79. Es Buah Melon Pelangi
80. Es Mentimun Buah Semangka
81. Es Nanas Strawberry Sari Kelapa
82. Es Manisan Mangga
83. Es Melon Jelly Sari Kelapa
84. Es Nangka Pisang
85. Es Buah Apel Melon
86. Es Sirsak
87. Es Nanas Strawberry
88. Es Buah Markisa
89. Es Jeruk Pepaya
90. Es Sirsak Pepaya
91. Es Jeruk Pepaya
92. Jus Melon Jambu Biji
93. Es Tomat Jelly
94. Es Nanas Melon
95. Es Cocktail Nanas Labu Siam
96. Es Markisa Rumput Laut
97. Es Kolang Kaling
98. Es Kolang-kaling Aneka Buah
99. Es Markisa Blewah
100. Es Sawo Buah Campur
101. Es Setup Buah Rempah
102. Setup Buah Rambutan
103. Cocos Fruit Punch
104. Rucuh Buah Segar
105. Es Tropikana
106. Red Princes
107. Es Lobi-lobi Mangga
108. Es Strawberry Jeruk
109. Fun-Tastic Strawberry
110. Sirsak Buah Naga
111. Es Hula-Hula
112. Es Buah Lemon
113. Es Lengkeng Markisa Bersoda
114. Es Buah Lemon
115. Es Madu Lemon Blewah
116. Es Buah Trio Rasa
117. Susu Kedelai Mangga Strawberry
118. Es Blewah Kelapa Muda
119. Es Blewah
120. Es Buah Suka Ria
121. Es Buah Campur
122. Es Buah Cocktail
123. Es Buah Santan
124. Es Jali Kelengkeng
125. Es Jelly Campur-Campur
126. Es Jelly Cocktail
127. Es Kopyor Agar
128. Es Kopyor Cincau
129. Es Kopyor Cokelat Jelly
130. Es Kopyor Kolang-kaling
131. Es Kopyor Susu
132. Es Kurma Jelly
133. Es Kurma Susu
134. Es Lemon Cui
135. Es Mangga Mentimun Jelly
136. Es Martebe Medan
137. Es Melon Semangka
138. Es Serut Mentimun
139. Es Selasih Kelapa Hijau
140. Es Tambring
141. Sari Apel Isi Buah
142. Sari Buah Campur
143. Es Setup Jambu
144. Setup Jambu Nangka
145. Setup Nanas
146. Setup Pisang
147. Sop Buah Sari Kelapa
148. Es Buah Semarak
149. Es Mangga Pedas
150. Es Buah Hijau
151. Lemon Lime Ginger Apple
152. Es Blewah Variasi
153. Es Buah Asam Manis
154. Es Kolang-Kaling Paradise
155. Es Setup Strawberry
156. Setup Salak Pedas

pustaka.pubishing@KG-









ES CAMPUR

1. Es Campur Gaya Asia
2. Es Campur Singapura
3. Es Campur Thailand
4. Es Campur Kelapa Ceria
5. Es Campur Cendol
6. Es Campur Kopyor Merah Delima
7. Es Naga Merah Hijau
8. Es Sarang Burung Mangga
9. Es Sop Buah
10. Es Awan Mendung
11. Es Campur Muda-Mudi
12. Es Kopyor Ceria
13. Es Hunkwe Pelangi
14. Es Cendol Mutiara
15. Es Campur Buah Tropis
16. Es Merah Delima
17. Es Campur Buah Santan Selasih
18. Es Siwalan Kolang-Kaling
19. Sop Buah Peach Dingin
20. Es Sarang Burung Buah Siwalan
21. Tob Tim Krob
22. Es Campur Melon Sagu
23. Es Rambutan Agar-agar Merah
24. Es Puding Almond dengan Lychee
25. Es Cincau Kelapa muda
26. Es Shanghai
27. Es Merah Delima dengan Nangka
28. Es Campur Pisang Aroma Nangka
29. Es Buah Saus Santan
30. Es Sarang Burung
31. Es Campur Pontianak
32. Es Campur Surabaya
33. Es Sekoteng Si Bungsu
34. Es Teller
35. Es Cincau Sari Kelapa
36. Es Doger
37. Es Kacang Merah
38. Es Teller Magelang
39. Es Campur Medan
40. Es Campur Johor
41. Es Cocktail Ceria Aroma Pandan
42. Es Serut kelapa Muda Mutiara Merah
43. Es Kolang-Kaling Aroma Nanas
44. Bola-Bola Jagung Manis Aroma Nangka
45. Es Kolang-Kaling Nangka Saus Santan
46. Es Kacang Hijau Nangka
47. Es Campur Lychee Nangka
48. Es Campur Riau
49. Es Campur Blewah
50. Es Bola-bola Kelapa Muda Aroma Pandan
51. Es Campur Lidah Buaya
52. Es Campur Party
53. Es Podeng Durian
54. Es Campur Malang
55. Es Campur Pisang Aroma Nangka
56. Es Puding Setup Aneka Buah
57. Es Campur Hunkwe
58. Es kelapa Kacang Merah
59. Es Campur Lidah Buaya
60. Es Durian Cincau
61. Es Sukaria
62. Es Puding Tapai Ketan Sari
63. Es Tapai Kelapa Muda
64. Es Pelangi Kuah Santan
65. Es Campur Jagung Manis Ceria
66. Es Agar-agar Kelapa
67. Koktail Telur Puyuh
68. Koktail Jelly Aneka Buah
69. Es Mutiara Buah
70. Es Campur Rumput Laut
71. Es Jelly Ceria
72. Es Buah Lontar Segar
73. Es Jely Sari Kelapa
74. Es Blewah Fancy

Digital Publishing/KG-3/GC









75. Es Blewah Tea Mint
76. Es Agar Lychee
77. Es Lychee Kelapa Aroma Serai
78. Es Jelly Sirsak
79. Kopyor Jelly
80. Es Blewah Sari Kelapa
81. Es Kelapa Aloe Vera
82. Es Kacang Merah Tape Singkong Legit
83. Es Blewah Jelly Lidah Buaya
84. Es Sarang Burung Kelapa Muda
85. Es Jelly Ceria
86. Es Campur Sari
87. Es Campur Susu Tropikal Strawberry
88. Longan Ice Pudding
89. Es Tapai Ketan
90. Es Campur Buah Aroma Serai
91. Es Campur Buah Lontar
92. Es Campur Bubble Kelapa Muda
93. Es Campur Kacang Merah Jelli
94. Es Campur Medan
95. Es Campur Klenteng
96. Es Campur Muda Mudi
97. Es Campur Agar-agar Buah
98. Es Campur Rumput Laut
99. Es Campur Warna-warni
100. Es Campur Cendol Avokad
101. Es Oyen
102. Es Campur Lontar Nanas
103. Es Campur Pacar China Merah Merona
104. Es Campur Suka Ria
105. Es Campur Medan`
106. Es Campur Sirsak
107. Es Campur Lychee
108. Es Campur Kristal Buah
109. Es Campur Kolang-Kaling Ceria
110. Es Campur Aroma Nangka
111. Es Campur Buah dengan Cendol Jambon
112. Es Doger Ceria
113. Es Kopyor Fantasy
114. Agar-Agar Strawberry Kelapa Muda
115. Es Telur Puyuh Jelly
116. Es Jelly Kelapa
117. Es Jelly Fruit Cocktail
118. Es Jelly Strawberry
119. Es Sirsak Sari Kelapa
120. Es Campur Bubur Sumsum
121. Es Kopyor Cincau
122. Es Sarang Burung Lengkeng
123. Es Campur Cincau Hitam
124. Es Jelly Sirsak
125. Es Kopyor Jelly
126. Es Cocktail Jelly Buah
127. Es Rambutan Jelly
128. Es Jeruk Jelly Kelapa Muda
129. Es Kelapa Lidah Buaya
130. Nata de coco (sari kelapa) Strawberry
131. Es Blewah Lidah Buaya
132. Es Sarang Burung Lychee
133. Es Bubur Sumsum Hijau Pisang
134. Es Bola-bola Kolang-kaling
135. Es Jelly Warna-Warni
136. Longan Ice Puding
137. Es Tapai Ketan
138. Es Jelly Kelapa Cincau Hijau
139. Mangga Ceria
140. Susu Kacang dengan Buah Lychee
141. Es Lychee Mutu Manikin
142. Es Mutiara Tropical
143. Es Pelangi Pink Muda
144. Es Doger Campur
145. Es Lemon Sari Tebu
146. Es Lychee Buah Teratai









147. Es Jelly Cocktail
148. Es Agar Lychee
149. Es Rayuan Kelapa
150. Es Roti Tapai
151. Es Putih Salju
152. Es Tiga Dara
153. Es Santan Pacar Cina
154. Es Campur Cantik Manis
155. Es Campur Ala Cina
156. Es Bola Merah
157. Es Kachang
158. Es Agar-agar Strawberry Kelapa Muda
159. Es Agar-agar Lychee
160. Es Campur Kacang Merah
161. Es Ceria
162. Es Cincau Hitam
163. Es Cincau Hijau Imitasi
164. Es Cocktail Yoghurt
165. Es Cuing
166. Es Durian Susu
167. Es Godir
168. Es Goyobod
169. Es Jelly Campur-campur
170. Es Jelly Cocktail
171. Es Asam Lengkeng
172. Es Tapai Pelangi
173. Es Tebak Padang Nikmat
174. Es Teler
175. Es Campur Strawberry
176. Es Mato Pengantin
177. Es Agar-agar Strawberry
178. Es Buah Asam Manis
179. Es Campur Lekker
180. Es Melon Mutiara
181. Es Merah Delima Kelapa Muda
182. Es Jelly Lengkeng
183. Es Campur Surabaya
184. Es Agar-agar Dinamika
185. Es Selasih Kelapa Muda
186. Es Puter Kelapa Muda

KOLDING (ES KOLAK DINGIN)

1. Es Kolak Sari Kelapa
2. Es Kolak Pisang Santan
3. Es Ketan Duren Avokado
4. Es Godir
5. Bubur Candil Ketan Hitam
6. Es Bubur Sumsum Ketan Hitam
7. Es Kolak Cendol Jagung Manis
8. Es Kolak Singkong
9. Es Kolak Campur Istimewa
10. Es Kolak Pisang Pacar Cina
11. Es Kolak Dingin
12. Es Kolak Biji Salak Campur Pacar Cina
13. Es Bubur Sumsum Hijau Pisang
14. Es Ketan Duren Nangka
15. Es Bubur Candil Ketan Hitam
16. Es Bubur Sumsum Ketan Hitam
17. Es Kolak Cendol Jagung Manis
18. Es Kolak Singkong
19. Es Kolak Pisang Pacar Cina
20. Kolak Dingin
21. Es Kolak Biji Salak Campur Pacar Cina
22. Es Kolak ala Nyonya
23. Es Kolak Pisang Roti
24. Es Kolding Medan
25. Es Kolak Tape Kolang-Kaling
26. Es Kolak Pisang dengan Durian
27. Es Kacang Sari Kedelai
28. Es Kolak Aneka Ubi
29. Es Kolak Kolang-kaling
30. Es Bubur Candil
31. Es Kolak Pisang
32. Es Kolak Bola-bola Talas
33. Kolak Pisang Bakar Kolang-Kaling
34. Kolak Pelangi
35. Kolak Putu Mayang
36. Kolak Pisang Santan
37. Kolak Campur Istimewa
38. Es Selendang Mayang Sukaria
39. Es Sagu Gelintir

digital publishing/KG-









40. Es Kolak Cendol Sagu Mutiara
41. Es Bubur Hijau Pisang
42. Es Kolak Pisang Labu Kuning
43. Es Kolak Campur Ketan
44. Es Kolak Singkong Manis
45. Es Kolak Biji Salak
46. Es Bubur Manis Tiga Warna
47. Es Kolak Biji Teratai
48. Es Jongkong Saus Malaka
49. Es Jongkong Kelapa Muda
50. Es Bubur Mutiara Talas
51. Es Kolak Biji Delima dengan Nangka
52. Es Bubur Cha-cha Kombinasi
53. Es Kolak Pisang Ubi Durian
54. Es Bubur Sumsum Ketan Hitam
55. Es Telur Karuang
56. Es Kolak Sukun
57. Es Kolak Pisang Ubi
58. Es Bubur Sagu Ubi
59. Es Bubur Sumsum Saus Durian
60. Es Jaja Batun Bedil
61. Es Bubur Injin
62. Es Pisang Hijau
63. Es Bubur Talas Warna-warni
64. Es Kolak Talas Pisang
65. Es Kolak Campur
66. Es Kolak Aceh
67. Es Kolak Sagu Ambon
68. Es Kolak Ketan Durian
69. Es Kolak Labu Durian
70. Es Kolak Tape
71. Es Kolak Telur
72. Es Kolak Campur-campur
73. Es Kolak Tape Ketan
74. Es Kolak Sari Kelapa
75. Es Kolak Pisang Durian
76. Es Kolak Pisang Komplit
77. Es Kolak Ubi Delima Merah
78. Es Kolak Talas
79. Es Kolak Hitam
80. Es Kolak Duo Ubi
81. Es Kolak Jagung Pisang
82. Es Kolak Pisang, Kolang-kaling, dan Nangka
83. Es Kolak Pisang Labu
84. Es Kolak Cassava Campur Sari
85. Es Kolak Labu Kuning dengan Tape
86. Es Kolak Pisang Nangka
87. Es Kolak Singkong dan Ubi
88. Es Kolak Aneka Kacang
89. Es Bubur Cha Cha
90. Es Bubur Manis Mutiara
91. Es Kolak Kolang-kaling
92. Es Bubur Sagu dengan Talas Ungu
93. Es Bubur Kampiun
94. Es Bubur Candil Nangka
95. Es Bubur Kacang Merah
96. Es Kolak Talas Ungu
97. Es Sumsum
98. Es Bola Selasih
99. Es Kolak Putih Campur Sari
100. Es Kolak Siwalan
101. Es Kolak Pacar Cina dengan Lychee
102. Es Kolak Durian dengan Pisang
103. Es Kolak Labu Parang Cempedak
104. Es Bubur Jenang Mutiara
105. Es Bubur Ketan Nangka
106. Es Bubur Kacang Merah
107. Es Bubur Kacang Hijau dan Ketan Hitam
108. Es Kolak Labu Kuning dengan Kentang
109. Es Kolak Jelly
110. Es Pisang Jala Emas
111. Es Banana Sago
112. Es Kolak Durian
113. Es Kolak Tape Ketan Kelapa Muda
114. Es Bubur Mutiara Nangka
115. Es Sumsum
116. Es Kolak Aneka Kacang Ubi

Digital publishing/KG-









WEDANG & MINUMAN BUMBU REMPAH

1. Bajigur
2. Wedang Ronde Kacang Hijau
3. Wedang Jambu Pletok
4. Bir Pletok
5. Air Serbat
6. Es Ronde
7. Es Beras Kencur Kelapa Muda
8. Es Jahe Kolang-Kaling
9. Es Tape
10. Es Jahe Delima
11. Lemon Lime Ginger Apple
12. Teh Serai
13. Es Cemue
14. Es Apel Jahe
15. Es Jahe
16. Bir Pletok Es Krim
17. Es Susu Rempah Aroma Vanili
18. Wedang Pokak Mete
19. Wedang Kelapa Nangka
20. Bandrek Susu
21. Susu Cokelat Madu Jahe
22. Wedang Jahe Kopi
23. Wedang Serai
24. Wedang Secang
25. Wedang Plum
26. Wedang Ronde Special
27. Wedang Kacang Santan
28. Jamu Kunyit Asam
29. Wedang Uwuh
30. Wedang Santan
31. Wedang Teh Prentul
32. Wedang Jahe Delima
33. Wedang Kencur
34. Wedang Tape
35. Wedang Jahe Kunyit
36. Wedang Rempah
37. Wedang Dongo
38. Wedang Gempol Plered
39. Wedang Kembang Tahu
40. Wedang Kopi Kelapa Muda
41. Sekoteng
42. Wedang Angsle
43. Wedang Jahe Aroma Pandan
44. Wedang Buah Lontar Jahe Teratai
45. Wedang Kelapa Muda
46. Wedang Serai Isi Aneka Buah
47. Wedang Kelapa Gula Aren
48. Pokak Cincau hitam
49. Air Guraka Ternate
50. Wedang Ronde Talas
51. Wedang Jahe Ubi
52. Wedang Tape Ketan
53. Wedang Cemue
54. Kopi Susu Pokak
55. Wedang Cemol
56. Wedang Sekoteng
57. Wedang Bir
58. Air Serbat
59. Pongasi Ketan Hitam
60. Wedang Teh Cengkih
61. Bir Pletok
62. Bandrek Kopi susu
63. Wedang Tebu Jahe
64. Wedang Kelapa Aroma Nangka
65. Wedang Prentul
66. Wedang Secang 1
67. Wedang Serai
68. Wedang Tahu
69. Wedang Rempah Kelapa Muda
70. Wedang Awe-Awe
71. Wedang Alang-Alang
72. Wedang Serbat Bleng
73. Wedang Pokak
74. Wedang Secang
75. Wedang Tahwa
76. Wedang Kayumanis
77. Wedang Kacang Hijau
78. Wedang Cendol jahe

Digital Publishing IKG









79. Wedang Kelapa Muda Aren
80. Wedang Pokak Cincau
81. Adu Lima
82. Kunir Sinom
83. Es Kunyit Belimbing Wuluh
84. Es Jahe Delima
85. Limbur

MINUMAN TEH

1. Tangerine Tea
2. Warm Sipper
3. Traditional Chai Tea
4. Spicy Milk Tea
5. Moon Chai
6. Milk Thandai
7. Saigon Tea
8. Sparkling Jasmine Tea
9. Strawberry Tea Smoothie
10. Green Tea Tokyo
11. Anise Tea
12. Chamomile Tea
13. Gluhwein
14. Russian Tea Mix
15. Raspberry Iced Tea
16. Honey milk Tea – Hongkong Style
17. Himalayan Chai Tea
18. Smooth Sweet Tea
19. Matcha Green Tea Ice Latte
20. Green Tea Latte
21. Lemon Ginger Iced Green Tea
22. Black Tea Lemonade
23. Slow Cooker Chai
24. Sweet Lime Iced Tea
25. Peach Tea
26. Chai Tea Mix
27. Smooth Sweet Tea
28. Frozen Summer Slush
29. Beverages Cubes
30. Vodka Slush
31. Instant Russian Tea
32. Hot Cranberry Tea
33. Whiskey Slush
34. Sunny Orange Lemonade
35. Teh Mccuddy
36. Lemon Iced Tea
37. Chai Latte
38. Strawberry Lemonade Slush
39. Citrus Ice
40. Apple Grape Drink
41. Honey-Citrus Iced Tea
42. Genmai-Chai
43. Green Tea Berry Delight
44. Citrus-Honey Green Tea
45. Fuss Free Hot Cranberry Tea
46. Indian Chai Hot Chocolate
47. Hawaiian Plantation Iced Tea
48. Masala Spicy Tea
49. Mint Tea Punch
50. Tropical Spiced Tea
51. Chilled Berry Tea
52. Iced Apple Tea
53. Bubble Tea
54. Green Tea Sundae
55. Green Tea Shake
56. Ginger Green Tea Punch
57. Mint Green Tea
58. Peachy Iced Green Tea
59. Iced Orange Tea
60. Pink Lemonade Tea
61. Lime Tea with Mango Drink
62. Iced Tea with Carribean Fruit
63. Mint Iced Tea
64. Rhubarb Iced Tea
65. Spicy Himalayan Tea
66. Jamaican Hot Tea Punch
67. Grape and Lime Iced Tea
    Green Tea
68. Pearl Milk Bubble Tea

Digital Publishing/KG-






69. Cream Capputeano
70. Vanilla Chai
71. Almond Tea
72. Chocolate Mint Tea
73. Cran Ginger Tea
74. Kashmiri Tea
75. Marmalade Tea
76. Punch Teh Hijau
77. Green Tea Frappuchino
78. Teh Sari Buah Hangat
79. Teh *strawberry* Nata De Coco
80. Teh Buah Mutiara
81. Teh Tarik Strawberry
82. Teh Jelly Madu
83. Spiced Tea
84. Capputeano
85. Hot & Spicy Tea
86. Teh Jahe Wangi
87. Teh ala Rusia
88. Chai Latte
89. Teh Nanas
90. Vanilla Tea Shake
91. Iced Green Apple Tea
92. Special Teh Lengkeng
93. Bubble Tea Party
94. Es Teh Kweni
95. Teh Lychee Squash
96. Peach Tea Delight
97. Tea Strawberry
98. Tea & Starfruit
99. Teh Mint Nata De Coco
100. Teh Buah
101. Teh ala Alabama
102. Teh Jeruk Almond
103. Es Teh ala Boston
104. Sparkling Strawberry Ice Tea
105. Teh Jelly Madu
106. Teh Aroma Mint Vanili
107. Teh Talua Ala Minang
108. Teh Sekoteng Aroma Pandan
109. Green Tea Frappuccinno
110. Blueberry Buble Tea
111. Earl Grey Cinnamon Tea
112. Tom & Berry Tea
113. Caramel Fruit Tea
114. Ice Blended Green tea
115. Teh Belimbing Segar
116. Teh Markisa Punch
117. Punch Teh Tahiti
118. Teh Buah Eksotis
119. Mint Honey & Lemongrass Tea
120. Iced Tea Latte

JUS

1. Jus Melon Coco
2. Jus Wortel Jeruk
3. Es Jus Kedondong Sari Kelapa
4. Es Markisa Jus Mangga
5. Red Princess
6. Avokad Aroma Pala
7. Avokad Saus Cokelat Kopi
8. Mixed fruit Juice
9. Sari Buah Jambu Biji
10. Jus Seledri Tomat
11. Jus Pear Apel Jeruk
12. Jus Pear Strawberry
13. Jus Pear Apel Nanas
14. Jus Strawberry Apel Jeruk
15. Jus Apel Strawberry
16. Jus Pepaya Nanas
17. Rainbow Juice
18. East Meet West Juice
19. Orange Cream Juice
20. Pepaya Lemon Juice
21. Sparkling Tropical Juice
22. Peach Pear Apple Juice
23. Fruit Punch Juice
24. Guava Strawberry Juice
25. Green Fruit Juice
26. Body Cleanser Fresh Juice
27. AAA Juice
28. Carrot Tomato Juice

Kreasi publishing/KG-









29. Holiday Juice
30. Banana Carrot Juice
31. Carrot Orange Juice
32. Watermellon Carrot Juice
34. Guava Carrot Juice
36. Jus Sirsak Melon
37. Jus Segar Buah Campur
38. Jus Nanas Jambu
39. Lemon Watermelon Juice
40. Earth Shake Juice
41. Jus Seledri Tomat Apel
42. Jus Sirsak Jeruk Segar
43. Jus Sirsak Markisa
44. Jus Pepaya Jeruk dengan Mentimun
45. Jus Nanas, Mangga, Pisang, dan Jeruk
46. Jus Kiwi dan Mentimun
47. Jus Strawberry, Anggur, dan Jeruk
48. Tropical Trio Juice
49. Jus Wortel Sayuran
50. Jus Semangka dan Strawberry
51. Tropicana Juice
52. Jus Apel dan Blackberry
53. Jus Apel dan Avokad
54. Jus Pepaya Wortel
55. Jus Apel Wortel
56. Jus Pisang dengan Yoghurt
57. Jus Nanas dan Apel
58. Jus Strawberry dan Banana
59. Jus Kiwi dan Nanas
60. Jus Tropical
61. Jus Nanas dan Pisang
62. Bola – Bola Honey Melon
63. Jus Strawberry dan Kiwi
64. Jus Susu Melon
65. Jus Mangga Nanas Jeruk
66. Jus Jambu Jelly
67. Jus Mangga Yoghurt
68. Es Sirop Sirsak
69. Jus Melon Semangka Markisa
70. Es Sari Belimbing Sayur
71. Jus Melon Lychee
72. Jus Kiwi Lengkeng
73. Jus Kiwi Semangka
74. Jus Jambu Strawberry
75. Jus Sirsak Yoghurt Strawberry
76. Jus Terong Belanda Sirsak
77. Jus Belimbing Markisa
78. Jus Wortel Tomat Seledri
79. Jus Seledri Kiwi
80. Jus Kedondong Green Kiwi
81. Jus Melon Seledri
82. Orange Sunrise
83. Jus Mangga Tropikana
84. Jus Pear Pisang
85. Jus Kiwi Pisang
86. Jus Apel dan Pear
87. Jus Jeruk Pisang dengan Markisa
88. Jus Beet Rasa Apel
89. Jus Avokad Mentimun
90. Jus Beet Rasa Jahe
91. Jus Buah Delima
92. Jus Strawberry
93. Jus Kurma Apel Coconut
94. Jus Nanas Strawberry
95. Jus Peach Markisa
96. Jus Mangga Aroma Serai
97. Jus Plum
98. Jus Lychee Pinky
99. Jus Nanas Melon
100. Jus Nanas Strawberry
101. Jus Nanas Pacific
102. Jus Mentimun Apel
103. Jus Pepaya Rasa Jahe
104. Jus Beet Wortel Apel
105. Jus Pepaya, Melon, dan Pear
106. Bananarama
107. Watermellon Surprise
108. Jus Jambu Jelly
109. Jus Mangga Yoghurt
110. Jus Melon Semangka Markisa
111. Jus Melon Lychee
112. Jus Kiwi Lengkeng
113. Jus Kiwi Semangka

publishing/KG-






114. Jus Jambu Strawberry
115. Jus Sirsak Yoghurt Strawberry
116. Jus Terong Belanda Sirsak
117. Jus Belimbing Markisa
118. Jus Pepaya
119. Jus Jeruk Serai
120. Jus Pepaya Markisa
121. Jus Nanas Trio Rasa
122. Jus Buah Naga dengan Apel
123. Jus Buah Naga
124. Jus Kiwi Madu
125. Jus Pisang
126. Guava Sweet Strawberry
127. Jungle Juice
128. Jus Avokad Nangka
129. Jus Anggur Cola
130. Jus Buah Ceria
131. Jus Buah Bersoda
132. Jus Wortel Segar
133. Jus Sayuran Hijau
134. Jus Jeruk Lemon Jahe
135. Jus Jeruk Tomat
136. Jus Mangga Cocktail
137. Jus Mangga Melon
138. Jus Melon Lychee
139. Jus Punch Jambu Nanas
140. Melon Berry Cherry Juice
141. Jus Semangka Nata de Coco
142. Jus Wortel Jeruk

al publishing/KG-

PUNCH

1. Punch Pina Colada
2. Golden Punch
3. Punch Pisang Jeruk
4. Punch Apel Cranberry
5. Susu Pala Hangat
6. Slush Limun
7. Fruit Punch
8. Punch Lemon Cranberrry
9. Punch Mai Tai
10. Slush Musim Panas
11. Punch Cherry Sangria
12. Punch Eggnog
13. Victorian Eggnog
14. Punch Strawberry
15. Punch Rum Karibia
16. Punch Berry Sanghria
17. Punch Jeruk Nipis
18. Punch Es Teh
19. Punch Raspberry
20. Punch Baby Shower
21. White Wine Raspberry
22. Limun Pink
23. Cranberry Champagne
24. Punch Rhum Hijau
25. Punch Lavender
26. Punch Moka
27. Punch Cappuccino
28. Punch Teh ala Hawaii
29. Shirley Temple
30. Punch Pesta Ulang Tahun
31. Punch Pesta Kawin
32. Punch Pesta Ethopia
33. Punch Shorbet
34. Punch Jeruk Lemon
35. Punch Jeruk Permen
36. Punch Margarita
37. Punch Strawberry
38. Punch Hijau Natal
39. Punch Merah Natal
40. Punch Natal
41. Punch Apricot Emas
42. Punch Helai Bunga Mawar
43. Punch Jeruk Eggnog
44. Punch Cranberry & Peach
45. Punch Winter Hangat
46. Punch Mentimun
47. Punch Seven Up
48. Punch Aloha
49. Punch Cuka Apel
50. Punch Ambrosia
51. Punch Bidadari









52. Punch Apel Bersoda
53. Punch Apel Champagne
54. Punch Ursula
55. Punch Apel Musim Gugur
56. Punch Musim Gugur
57. Punch Lembut
58. Punch Moka
59. Punch Siraman Pengantin
60. Punch Manis Pengantin
61. Punch Apel Permen
62. Punch Rok & Topi
63. Punch Jambu Karibia
64. Celebration Punch
65. Punch Champagne
66. Punch Cherry Gembira
67. Punch Hijau
68. Punch Apricot & Rhum
69. Punch Blackberry
70. Punch Christmast
71. Punch Musim Panas
72. Punch Jambu
73. Punch Merah Muda
74. Punch Buah Tropis
75. Punch Susu
76. Punch Jus Cranberry
77. Punch Buah ala Hawaii
78. Punch Salju Lezat
79. Punch Merah Salju
80. Punch Pisang Salju
81. Punch Champagne
82. Punch Pulau Mengapung
83. Punch Berkilau
84. Punch Kiwi Nanas
85. Punch Apel Tanpa Alkohol
86. Sweet Lime Punch
87. Punch Anggur Jahe
88. Punch Markisa berempah
89. Strawberry Melon Punch
90. Fruit Lemon Squash
91. Pineapple Punch
92. Apple Mint Drinks
93. Lemon Squash
94. Punch Nanas Markisa
95. Punch Anggur
96. Squash Jambu
97. Fruit Grape Punch
98. Soda Kweni
99. Pineapple & Ginger Punch
100. Apple Mint Drinks
101. Es Sirop Serai
102. Punch Teh Hijau
103. Mocktail Orange Berry
104. Punch Idul Fitri
105. Punch Tropikana
106. Greentea Honey Squash
107. Pineapple Ginger Punch
108. Lemongrass Lime Squash
109. Sparkling Strawberry Ice Tea
110. Tropical Fruit Fantasy
111. Sangria Squash
112. Lime Breeze
113. Spider Mama
114. Pina Colada
115. Red Princess
116. Coral Blue
117. Fruit Punch ala Café De Vienna
118. Fruit Punch
119. Punch Jambu Biji
120. Lime Soda
121. Fruit Soda
122. Sparkling Kiwi
123. Tropical Punch
124. Mango Marquisa Punch
125. Strawberry & Grape Punch
126. Es Lemon Strawberry
127. Honey Pineapple Punch
128. Ginger Markisa Punch
129. Squash Orange Mocca
130. Chocos Fruit Punch
131. Punch Tropikana
132. Melon Bersoda
133. Punch Sari Kelapa Strawberry
134. Orange Mandarin Soda Selasih
135. Air Soda Mangga Ceria

al publishing/KG-









136. Punch Buah Segar Kuah Susu
137. Markisa Squash
138. Punch Lychee Jeruk
139. Markisa Strawberry Punch
140. Sirsak Squash
141. Punch Peach Jeruk Nipis
142. Punch Lychee Pinky Jambu
143. Punch Anggur Jahe
144. Punch Markisa berempah
145. Strawberry Simple Punch
146. Fruit Cocktail Lemon Squash
147. Pineapple & Ginger Punch
148. Apple Mint Drinks
149. Melon Bersoda
150. Spicy Lemon Squash
151. Punch Nanas Markisa Rasa Jahe
152. Lemongrass Lime Squash
153. Mango Marquisa
154. Grenadine Slush
    Lengkeng Melon
155. Punch Nanas Sari Apel
156. Es Orange Mandarin
157. Tropical Fruit Fantasy
158. Punch Mardigrass
159. Es Lemon Strawberry
160. Honey Punch
161. Squash Orange Momla
162. Fruity Lemon Squash
163. Es Lengkeng Markisa Bersoda
164. Strawberry Lemon Madu
165. Sangria Anggur Putih
166. Soda Jahe Jeruk Nipis
167. Fruity Lemon Squash
168. Es Campur Buah
169. Punch Buah Campur
170. Punch Lychee
171. Minuman Buah Pelangi
172. Ananas Honey Punch
173. Markisa Squash
174. Pinky Punch
175. Punch Sunset
176. Cola-Cola Ice Float
177. Es Jahe Soda Jeruk
178. Es Jambu Lengkeng
    Bersoda
179. Es Soda Buah
180. Lemon Squash Jahe Nanas
181. Melon Squash Ice Cream
182. Mint Berry Punch
183. Orange Punch
184. Punch Buah Campur
185. Punch Choco Vanilla
186. Punch Jeruk Susu
187. Punch Lychee Jeruk
188. Punch Pepaya
189. Punch Strawberry & Tomat
190. Strawberry Free
191. Vanilla Citrus Punch
192. Tropical Punch
193. Punch Asam Jawa
194. Melon Splash
195. Jus Punch Jambu Nanas
196. Lychee Squash
197. Passion Fruit
    Markisa Punch
198. Papaya Punch
199. Strawberry Slush
200. Crimson Apple Punch

Digital publishing/KG-

MOCKTAIL

1. Jeruk Nipis dengan Madu
2. Mocktail Jeruk Nipis Aroma Mint
3. Mocktail Limun Raspberry
4. Mocktail Limun Istimewa
5. Mocktail Slush Semangka
6. Mocktail Slush Strawberry Lemon
7. Mocktail Slush Pina Colada
8. Mocktail Slush Nanas Jeruk
9. Mocktail Cherry Segar
10. Root Beer Float
11. Ice Cream Soda Italia
12. Mocktail Boneka Salju Jeruk









13. Mocktail Pisang
14. Mocktail Pinky
15. Mocktail Kuning Kepodang
16. Mocktail Peach Dingin
17. Mocktail Sunrise Berkelip
18. Mocktail Sunrise Nanas
19. Mojito
20. Mocktail Buah Campur
21. Mocktail Shirley Temple
22. Mocktail Cherry
23. Margaritha
24. Strawberry Lemon Daiquirry
25. Mocktail Citrus Kocok
26. Mocktail Acapulco
27. Mocktail Mai Tai
28. Mocktail Cosmo
29. Mocktail Peach
30. Mocktail Citrus
31. Mocktail Jeruk
32. Mocktail Jeruk Lemon Berkelip
33. Mocktail Zombi
34. Mocktail Cokelat Cherry
35. Mocktail Kiwi Cranberry
36. Soda Strawberry Colada
37. Mocktail Musim Gugur
38. Mocktail Musim Panas
39. Mocktail Cranberry
40. Mocktail Strawberry Lemon Sunset
41. Mocktail Apel
42. Mocktail Orange
43. Holiday Mocktail
44. Mocktail Magic
45. Mocktail Valentine
46. Mocktail Angin Topan
47. Mocktail Raspberry
48. Mocktail Choco
49. Mocktail New York
50. Mocktail Virgin
51. Mocktail Segar
52. Mocktail Pink
53. Mocktail Hangat Pedas
54. Mocktail Angelina
55. Mocktail Mentimun & Mint Segar
56. Mocktail Grapefruit Dingin
57. Mocktail Klasik
58. Mocktail Beautiful Dream
59. Mocktail Ala Arab
60. Mocktail Melon
61. Mocktail Tropical
62. Mocktail Raspberry
63. Mocktail Wortel
64. Mocktail Cantik
65. Mocktail Susu Strawberry
66. Mocktail Apel Raspberry
67. Mocktail Apel Apricot
68. Mocktail Apricot Jahe
69. Mocktail Grapefruit & Cranberry
70. Mocktail Cranberry Apel
71. Mocktail Limun & Bir
72. Mocktail Jeruk Isi Es Krim
73. Mocktail Mangga Isi Es Krim
74. Mocktail Peach Isi Es Krim
75. Tropicalcolada
76. Tornado Twist
77. Mocktail Cherry Soda
78. Mocktail ala China
79. Mocktail Limun
80. Mocktail Champagne
81. Mocktail Cranberry Dingin
82. Mocktail Buah Eksotis
83. Mocktail Citrus Segar
84. Mocktail Buah Campur
85. Mocktail Kelopak Mawar
86. Mocktail Lemon Martini
87. Mocktail Buah Delima
88. Mocktail Berry
89. Mocktail Orange Berry
90. Mocktail Ananas
91. Virgin Tropical Fruit Punch
92. Virgin Pina Colada
93. Mango Mas Cocktail
94. Mocktail Apple Julep
95. Virgin Strawberry Daiquiri
96. Sparkling Sunrise









97. Grape Mocktail
98. Mixed Fruit Mocktail
99. Kiwifruit Mocktail
100. Kid's Mocktails

SMOOTHIES

1. Blueberry Yoghurt Smoothies
2. Tropical Fruit Smoothies
3. Apricot Smoothies
4. Banana Smoothies
5. Banana and Prune Smoothie
6. Pineapple and Passion Fruit Smoothie
7. Date and Banana Fruit Smoothie
8. Smoothie Apel Jahe
9. Smoothie Apel Kayumanis
10. Smoothie Buah Campur
11. Smoothie Buah Tropis
12. Smoothie Cokelat
13. Smoothie Cokelat Chip
14. Smoothie Jahe
15. Smoothie Jambu Biji
16. Smoothie Jambu Biji & Buah Asam
17. Pineapple & Passion Fruit Smoothies
18. Date & Banana Fruit Smoothies
19. Smoothies Kurma
20. Smoothies Mangga
21. Smoothies Melon Kuning dengan Madu
22. Smoothies Melon Kuning
23. Smoothies Nanas Jahe
24. Smoothies Nanas Kelapa
25. Smoothies Semangka
26. Smoothies Strawberry Cokelat
27. Smoothies Strawberry Mangga
28. Smoothies Tahu
29. Smoothies Tahu Strawberry
30. Smoothies Orange Jahe
31. Smoothies Pepaya Susu
32. Smoothies Pepaya Yoghurt
33. Smoothies Pindakas
34. Banana Blended Ice
35. Es Avokad Susu
36. Kurma Smoothies
37. Papaya Smoothies
38. Strawberry Smoothies
39. Tiger Smoothies
40. Smoothies Pisang
41. Smoothies Sari Kelapa
42. Berries Smoothie
43. Smoothie Pisang Pepaya
44. Smoothie Pisang Kedelai
45. Smoothie Krim Mangga
46. Smoothies Pisang Blueberry
47. Mango Lassi
48. Smoothies & Punch
49. Green Smoothie
50. Strawberry Smoothie
51. Lassi

Digital publishing/KG-

MILKSHAKE

1. Milkshake Semangka Belimbing
2. Milkshake Pisang Selai Kacang
3. Milkshake Cokelat Mint
4. Candy Milkshake
5. Milkshake Cokelat Pisang
6. Coffee Fudge Milkshake
7. Majestic Milkshake
8. Pumpkin Milkshake
9. Milkshake Pisang Strawberry
10. Tofu Milkshake
11. Milkshake Yoghurt Havermouth
12. Milkshake Apel
13. Milkshake Pisang Jeruk Rendah Lemak
14. Milkshake Pisang Susu Skim
15. Milkshake Pisang Rendah Lemak
16. Milkshake Pisang Cornflakes
17. Milkshake Cokelat
18. Milkshake Selai Kacang Cokelat Pisang









19. Breakfast Milkshake
20. Diet Milkshake
21. Easy Pudding Milkshake
22. Fruit Milkshake
23. Milkshake Yoghurt Bertabur Buah
24. Fruity Milkshakes
25. Milkshake Yoghurt Buah
26. Milkshake Peach Favorit Anak
27. Milkshake Punch
28. Monkey Milkshake
29. Milkshake Moka
30. Milkshake Tanpa Es Krim
31. Milkshake Krim Jeruk
32. Milkshake Jeruk
33. Milkshake Selai Kacang
34. Milkshake Yoghurt-Nanas
35. Milkshake Puding
36. Milkshake Labu
37. Milkshake Strawberry Asli
38. Milkshake Strawberry-Jeruk
39. Old Fashioned Chocolate Milkshake
40. Eggnogg Milkshake
41. Milkshake Strawberry Cinta
42. Milkshake Vanilla Klasik
43. Purple Cow Milkshake
44. Pumpkin Pie Milkshake
45. Milkshake Cokelat Cherry
46. Whopers Malt Milkshake
47. Milkshake Cokelat Kacang
48. Peanut Butter and Jelly Milkshake
49. Tropical Breeze Milkshake
50. Chunky Monkey Milkshake
51. Apple Pie Milkshake
52. Breakfast Blueberry Milkshake
53. Milkshake Puding Krim
54. Milkshake Cheese Cake Cokelat
55. Milkshake Pisang Cokelat
56. Milkshake Caramel Latte
57. Milkshake Oreo
58. Milkshake Mc Donald
59. Strawberry Frost Milkshake
60. Milkshake Fuzzy
61. Sublime Milkshake
62. Vanilla Chocolate Milkshake
63. Strawberry Freeze Milkshake
64. Flake Shake
65. Milkshake Pisang Strawberry
66. Susu Jelly Buah
67. Old Time's Malted Milkshake
68. Whipped Cherry Milkshake
69. Lime Shorbet Freeze
70. Marvelous Manggo Milkshake
71. Cokelat Mocca Peppermint Milkshake
72. Milkshake Cokelat Kacang Kental
73. Basic Milkshake
74. Low-Fat Chocolate Milkshake
75. Milkshake Pisang dan Moka
76. Milkshake Cokelat tanpa Es Krim
77. Milkshake Es Krim Kopi
78. Milkshake Kopi Es Krim Vanilla
79. Chocolate Cherry Milkshake
80. Milkshake Strawberry
81. Almond Milkshake
82. Milkshake Buah Berry
83. Milkshake Pisang Yoghurt
84. Milkshake Melon
85. Milkshake Buah Segar
86. Chocolate Milkshake Cherry Love
87. Grandma's Peanut Butter Chocolate Thick Milkshake
88. Easy Puding Chocolate Milkshake
89. Easy Chocolate Milkshake
90. Easy Strawberry Milkshake
91. Fat Free Strawberry Mikshake
92. Milkshake Strawberry dan Krim
93. Milkshake Strawberry
94. Banana Milkshake
95. Milkshake Cherry
96. Strawberry Yoghurt Milkshake
97. Milkshake Selai Kacang dan Pisang
98. Tropical Milkshake
99. Breakfast Low-Fat Milkshake
100. Milkshake Vanilla Klasik

Visual publishing/KG-









101. Oregon Chai Milkshake
102. Oreo Milkshake
103. Thick Vanilla Milkshake
104. Milkshake Strawberry
105. Chocolate Lovers Milkshake
106. Vanilla Chocolate Swirl Milkshake
107. Milkshake Cokelat Tanpa Krim
108. Milkshake Strawberry Tanpa Es Krim
109. Milkshake Vanilla Tanpa Es Krim
110. Milkshake Kurma Tanpa Krim
111. Milkshake Apel Tanpa Es Krim
112. Milkshake Buah-buahan Tanpa Es Krim
113. Vanilla Blender Milkshake
114. Milkshake Pisang Dan Cokelat untuk Anak
115. Vanilla Blender Milkshake
116. Milkshake Apricot
117. Milkshake Pisang
118. Caramel Latte Milkshake
119. Frothy Cola Milkshake
120. Chocolate Milkshake
121. Milkshake Avokad
122. Milkshake Mangga
123. Milkshake Kopyor
124. Lemon Milkshake Tea
125. Jus Susu Melon
126. Milkshake Nanas dan Strawberry
127. Milkshake Pepaya Mutiara
128. Milkshake Buah Peach
129. Milkshake Melon Es Krim Vanilla
130. Milkshake Mangga dengan Jeruk Bali
131. Milkshake Avokad dan Jeruk Bali
132. Milkshake Jeruk dan Buah Peach
133. Milkshake Nanas dan Leci
134. Milkshake Strawberry Almond
135. Milkshake Wortel dan Mangga
136. Strawberry Shake
137. Virgin Colada
138. Banana Yoghurt Shake

ICE CREAM

1. Banana Split (Ice Cream Sundae Klasik Amerika)
2. Knicker Bocker Glory Sundae (Ice Cream Sundae Inggris)
3. Romanov Parfait (Ice Cream Sundae klasik Prancis)
4. Peach Sundae
5. Hot Fudge Sundae
6. Brownies Sundae
7. Ice Cream Sundae Dessert
8. Avocado Sundae
9. Carnival Sundae
10. Es Mambo Aneka Buah
11. Es Podeng
12. Strawberry Ice Cream
13. Vanilla Ice Cream
14. Es Mangga Krim Vanilla
15. Es Krim Yoghurt Rasa Strawberry
16. Green Tea Ice Cream
17. Es Puter Gula Merah
18. Ice Cream Tofu
19. Es Puter Kopyor Sari Kelapa
20. Sorbet Jeruk Nanas
21. Strawberry Sorbet
22. Sorbet Jeruk Nipis
23. Es Krim Yoghurt Rasa Strawberry
24. Green Tea Ice Cream
25. Es Puter Avokad Pandan
26. Es Krim Kopyor
27. Es Puter Avokad
28. Es Puter Moka
29. Es Puter Kacang Hijau
30. Strawberry Ice Cream
31. Es Krim Tutti Fruity

Gramedia Publishing/KG-









32. Chocolate Ice Cream
33. Rhum Raisin Ice Cream
34. Es Putar Tape Singkong
35. Es Krim Hunkwe
36. Rhum Raisin Ice Cream
37. Sorbet Jeruk Nanas
38. Es Ketan Hitam
39. Es Potong Strawberry
40. Es Lapis Trio
41. Es mambo Yoghurt dengan Mangga
42. Sorbet Jeruk Nanas
43. Es Doger
44. Es Mambo Kacang Hijau
45. Milky Melon Freeze
46. Banana Split Caramel
47. Banana Sundae
48. Es Krim Green Tea
49. Es Krim Kacang Merah
50. Es Krim Kelapa Jelly
51. Es Krim Kelapa Muda
52. Es Krim Mangga
53. Es Krim Strawberry
54. Kiwi dan Banana Sundae
55. Mocca Sundae
56. Ice Cream Melon
57. Shorbet Lychee
58. Sundae Mangga

MOUSSE

1. Mousse Avokad
2. Mousse Cokelat
3. Mousse Cokelat Gelatin
4. Mousse Cokelat Putih
5. Mousse Cokelat Putih Strawberry
6. Mousse Isi Meringues
7. Mousse Jahe Karamel
8. Mousse Jeruk Cherry
9. Mousse Jeruk Lemon
10. Mousse Jeruk Lemon Gurih
11. Mousse Labu Kuning
12. Mousse Labu Kuning Kismis
13. Mousse Markisa
14. Mousse Melon Kuning
15. Mousse Nanas
16. Mousse Nanas Kelapa
17. Mousse Pisang
18. Mousse Pisang Cokelat
19. Mousse Pisang Kacang
20. Mousse Prunes
21. Mousse Rhum Cokelat
22. Mousse Rhum Jahe
23. Mousse Strawberry
24. Mousse Strawberry Kacang
25. Mousse Vanilla
26. Mousse Vanilla Telur
27. Lemon Mousse

CHOCOLATE DRINKS

1. Mocha Late
2. The Ultimate Hot Chocolate
3. Spicy Hot Chocolate
4. Layered Mocha Cream
5. Peanut Butter Hot Chocolate
6. Gourmet Hot Chocolate Mix
7. Choc Mint Shake
8. Choc Banana Smoothie
9. Chocolate Soft Drink
10. Chocolate Shake
11. Chocolate Malted
12. Strawberry Choc Milk
13. Classic Cocoa
14. Spanish Chocolate Drink
15. Instant Cappuccino
16. Chocolate Beverage
17. Chocolate Covered Almond

al publishing/KG-









18. Chocolate Covered Cherries
19. Creamy Hot Chocolate
20. Chocolate Drink
21. Maple Hot Chocolate
22. Creamy Hot Chocolate
23. Candy Cane Cocoa
24. Fluffy Hot Chocolate
25. Castillian Hot Chocolate
26. Chocoberry Milk Chiller
27. Chocolate Vanilla Shake
28. Spanish Chocolate
29. Chocolate Covered Strawberry Shake
30. Chocolate Beverage Mixed Drink
31. Drinking Chocolate Mixed Drink
32. Ginger Hot Chocolate
33. Frozen Triple Chocolate
34. Very chocolaty hot chocolate
35. Espresso hot chocolate
36. Dutch Treat Mixed Drink
37. Egg Cream Mixed Drink
38. Hot Chocolate Mixed Drink
39. Hot Chocolate 2 Mixed Drink
40. Obadoba Mixed Drink
41. Spanish Chocolate Mixed Drink
42. Decadent Hot Chocolate
43. Brown Sugar Hot Chocolate
44. Special Hot Chocolate
45. President's Hot Chocolate
46. Parisam Hot Chocolate
47. Mocha Hot Chocolate
48. Hot Chocolate with Ginger
49. Hot Chocolate with Rhum
50. Favorite Hot Cocoa
51. Festive Hot Chocolate
52. Chocolate Caliente

HOT COFFE

1. Cinnamon Espresso Coffee
2. Almond Cream Coffee
3. Soda Cream Coffee
4. Arabian Vanilla Coffee
5. Bubble Cream Coffee
6. Black Forest Cherry Coffee
7. Carribean Lime Coffee
8. Black Gold Hazelnut Coffee
9. Buttered Nutmeg Coffee (Buttered Rhum Coffee)
10. Café Au Lait Arabika
11. Café Au Late Low Calorie
12. Café Lemon Coffee
13. Café Con Kismis
14. Chocolate Coffee D'Olla
15. D'Orange Coffee
16. Café Mocha
17. Café Rhum Mocha
18. Grog Butter Coffee
19. Mediterran Choco Coffee
20. Mexican Coffee
21. Mexican Mocha Coffee
22. Mocca Cola Coffee
23. Nogged Cream Coffee
24. Spice Coffee
25. Cinnamon Orange Coffee
26. Viennese Choco Coffee
27. Moroccan Instan Coffee
28. Dream Cream Coffee
29. Pumpkin Latte Coffee
30. Sesame Seed Honey Coffee
31. Orange Twist Coffee
32. Sweet World Coffee
33. White Rhum Coffee
34. Mexican Choco Coffee
35. Honey Girl Coffee
36. Cocoa Orange Coffee
37. White Choco Coffee
38. Milky Cappuccino Coffee
39. White Morning Coffee
40. Aromatic Hot Coffee
41. Snowy Cappuccino Coffee
42. Caribbean Rhum Coffee
43. Island Hot Coffee









44. Creamy Irish Coffee
45. Jamaican Rhum Coffee
46. Rain Creamy Coffee
47. Hawaian Milk Coffee
48. Yoghurt Coconut Coffee
49. Mocha Smoothie Coffee
50. Capriccio Cinnamon Coffee
51. Kopi Tubruk Jahe
52. Kopi Tubruk Serbat
53. Kopi Tubruk Luwak
54. Kopi Tubruk Bali
55. Kopi Tubruk Aroma
56. Egg Mocha Coffee
57. Keoky Coffee Cocktail
58. Bavarian Marshmallow Coffee
59. Monte Mocha Coffee
60. Wedang Kopi Tradisional
61. Wedang Kopi Rempah
62. Wedang Kopi Santan
63. Crunchy Yoghurt Coffee
64. Long Night Coffee
65. Magic Honey Coffee
66. Dream Bread Coffee
67. Cuban Hot Coffee
68. French Hot Coffee
69. Finlandian Hot Coffee
70. Royal Caramel Coffee
71. Chocolate Delight Coffee
72. Crème Vanilla Coffee
73. Black & White Mocha Coffee
74. Raspberry Cappuccino Coffee
75. Belgium Cream Coffee
76. Rusian White Coffee
77. Sweet Coffee Manggo
78. Calypson Instant Coffee
79. Vanilla Apre's Coffee
80. Blackberry Cream Milk Coffee
81. Kopi Jahe Berempah
82. Kopi Madu Pandan
83. Kopi Bajigur Kacang
84. Kopi Karamel
85. Coffee Orange Berempah
86. Orange Lovers' Latte
87. Toffee Mocha Latte
88. Coffee Berry Cocktail
89. Turtle Kissed Mochaccino
90. Almond Milk Mochaccino
91. Midnight Classic Coffee
92. Snowflake Cappuccino
93. Sweet Delight Latte
94. Shimmy Layer Latte
95. Smoothie Bread Coffee
96. Mocca Ginger Coffee
97. Cherry Berry Espresso
98. Dream Choco Latte
99. Soya Milk Cappuccino
100. White Mocha Coffee

ICED COFFE

1. Café Special Slush
2. Café Orange Slush
3. Choco Milkshake
4. Crème Coffe Float
5. Vanilla Monkey Coffee
6. Coconut Cola Coffee Float
7. Coffee Chocolata Frost
8. Coffee Egg Glace
9. Orange soda Coffee
10. Frosty Mocha Coffee
11. Caramel Frappe Coffee
12. Coffee Frosted
13. Waffer Mocha Shake
14. Pluto Bible Coffee
15. Coconut Bubble Coffee
16. Cincau Santan Aroma Kopi
17. Kopi Mutiara Hijau
18. Kopi Kelapa Jahe
19. Soda Iced Coffee
20. Frappe Soya Milk Coffee
21. Mocha Yoghurt Coffe

publishing/KG-









22. Orange Truffle Coffee
23. Milk Truffle Iced Coffe
24. Mochaccino Truffle Coffee
25. Orange Pluto Coffee
26. Iced Cinnamon Coffee
27. Ice Lime Coffee
28. Iced Punch Coffee
29. Iced Soda Orange Coffee
30. Iced Nirwana Coffee
31. Frosty Coffee Cooler
32. Iced Ginger Milk Coffee
33. Iced Caramel Crème Coffee
34. Traditional Coffee
35. Choco Chips Iced Coffee
36. Traditional Milk Coffee
37. Milk Frappe Choco Coffee
38. Dark Cherry Cream Coffee
39. Iced Borgia Coffee
40. Choco Orange Iced Coffee
41. Chips Float Iced Coffee
42. Coconut Caribean Iced Coffee
43. Cereal Cocoa Iced Coffee
44. Kiwi Caramel Coffee
45. Orange Kiwi Iced Coffee
46. Fruity Chocolatos Coffee
47. Strawberry Frappe Coffee
48. Strawberry Coffee Sorbet
49. Kiwi Waffer Coffee Sorbet
50. Softdrink Fruity Coffee
51. Cinnamon Iced Coffee
52. Ginger Milk Iced Coffee
53. Grape Milk Coffee
54. Fruity Sorbet Coffee
55. Coffee Shake
56. Avocado Coffee Cream
57. Blackberry Iced Coffee
58. White Chocolate Raspberry Coffee
59. Heavenly Cinnamon Iced Coffee
60. Espresso Iced Coffee
61. Bubble Lime Iced Coffee
62. Lychee Rhum Coffee
63. Special Cream Iced Coffee
64. Express Coconut Iced Coffee
65. Ginger Coconut Milk Coffee
66. Pinneapple Float Coffee
67. Peach Shake Iced Coffee
68. Cinnamon Ginger Iced Coffee
69. Choco Smothie Cream Coffee
70. Bread Coconut Iced Coffee
71. Yoghurt Frozen Iced Coffee
72. Milk Smothie Coffee
73. Misty Shake Iced Coffee
74. Chocoholic Iced Milk Coffee
75. Iced Lemon Milk Coffee
76. Oriental Iced Coffee
77. Double Iced Cream Coffee
78. Honey Cream Iced Coffee
79. Sweet Magic Iced Coffee
80. Sweet Honey Iced Coffee
81. Caramel Iced Coffee
82. Mocchaccino Espresso
83. Royal Cappuccino On Ice
84. Lime Cherry Cream Coffee
85. Traditional Espresso Iced Coffee
86. Traditional Espresso Cream Coffee
87. Cream Coffee Frappe
88. Double Sorbet Coffee
89. Bubble Sorbet Coffee
90. Chocolate Raspberry Latte
91. Berry Cream Iced Coffee
92. Hawaian Cream Coffee
93. Cream Coconut Fruity Coffee
94. Durian Cream Coffee
95. Green Bean Iced Coffee
96. Coffee Strawberry Milk Shake
97. Frosty Mocha Coffee
98. Coconut Backed Iced Coffee
99. Mixed Shake Coffee
100. Rebena Milk Iced Coffee
101. Choco Crapachino
102. Iced Mochaccino
103. Es Kopi Rempah
104. Es Kopi Moka
105. Es Kopi Susu Soda

TENTANG PENYUSUN

Visual publishing KG

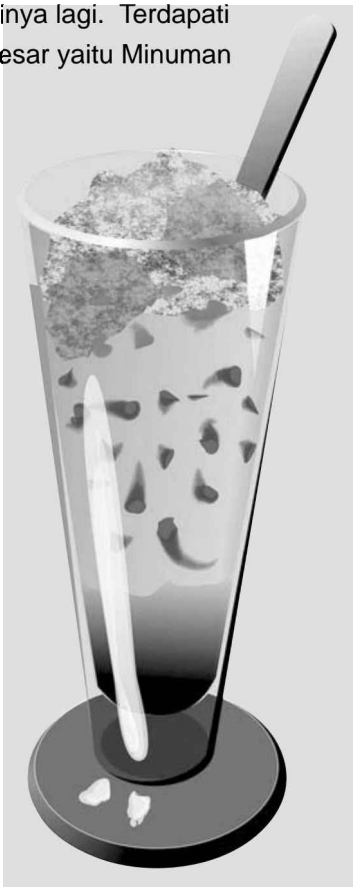


Prakata

Minuman untuk Semua Selera

Usaha menjual minuman kian hari kian menjamur. Jenisnya amat beragam, mulai dari teh, kopi, jus, hingga es campur. Merebaknya usaha minuman dipengaruhi iklim tropis dan cuaca panas, sehingga banyak masyarakat lebih sering mengonsumsi minuman segar. Selain itu gaya hidup yang semakin modern juga meningkatkan kebutuhan masyarakat mengonsumsi jenis minuman "gaul" sepeti *punch, milkshake, iced/hot coffee* ataupun *smoothies.* Jika Anda berniat menjual minuman, cermatlah melihat kedua faktor di atas, agar usaha Anda laku, dan dicari pembeli.

Dalam buku "1500 Minuman Laku Dijual" ini penyusun memilih jenis minuman yang disukai konsumen/ calon pembeli. Sehingga apapun pilihan minumannya, dijamin konsumen menyukai rasanya dan kembali untuk menikmatinya lagi. Terdapati 16 jenis minuman dalam buku ini, yang terbagi atas dua kategori besar yaitu Minuman Panas dan Minuman Segar/Dingin.



Digital Publishing/KG-

Minuman Panas:

- *Hot Coffee,* Wedang, Minuman Teh atau Chocolate Drinks.

Minuman Segar/Dingin:

- Es Cendol, Es Buah, Es Campur, Es Kolak Dingin,
- Jus, *Punch, Mocktail, Smothies,*
- *Milkshake, Ice Cream, Mousse,*
- *Iced Coffee,* Minuman Teh atau Cokelat Dingin.

Setiap jenis minuman dapat dikreasi dengan tambahan bahan pelengkap, sehingga memiliki rasa yang lebih kaya dan membuat ketagihan. Setiap resep minuman dalam buku ini menggunakan bahan yang mudah didapat di pasar tradisional atau minimarket, sehingga Anda pun dapat menjual dengan harga terjangkau. Selamat meracik minuman!

Jakarta, April 2011
Penyusun
b.indri6710@yahoo.com

ES CENDOL



CENDOL



1. Cendol Kapau

BAHAN CENDOL SAGU AREN:

- 100 gram tepung aren
- 600 ml air
- 2 sdm air daun suji
- ¼ sdt garam

PELENGKAP:

- Lopis ketan (siap beli)
- Tape singkong

SAUS GULA MERAH:

- 250 gram gula merah
- 200 ml air
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan sagu aren dengan sebagian air, saring, dan masak sisa air hingga mendidih. Tambahkan air daun suji, garam, dan larutan sagu aren.
2. Masak sambil di aduk hingga kental dan bening, lalu tuang ke cetakan cendol. Tekan dan rendam di atas baskom berisi air dingin hingga cendol berjatuhan ke dalam air. Bila air menjadi panas, segera ganti dengan yang dingin. Tiriskan.
3. Buat sausnya: Campur seluruh bahan kuah, lalu aduk sampai mendidih, saring dan dinginkan.
4. Hidangkan cendol dengan pelengkapnya.

Untuk ± 8 porsi

2. Es Selendang Mayang

BAHAN:

- 125 gram tepung sagu aren
- 100 gram tepung hunkwe
- 1 liter air
- 3 lembar daun pandan, ulek, peras airnya
- 1 sdt garam
- Pewarna makanan hijau
- Pewarna makanan merah
- 1 liter santan, rebus aduk, dinginkan
- Es batu
- 5 butir nangka, potong serasi

BAHAN SIROP:

- 500 gram gula jawa
- 5 sdm gula pasir
- 750 ml air
- 3 lembar daun pandan
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Sirop: Rebus semua bahan hingga mendidih dan gula larut, saring. Kemudian masukkan irisan nangka, sisihkan.
2. Untuk selendang mayang, campur tepung sagu aren, tepung hunkwe, garam, air perasan pandan dan air, aduk sampai tepung larut.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian sama banyak, beri pewarna merah dan hijau.
4. Masak larutan tepung sambil terus diaduk sampai adonan menggumpal dan matang, mulai larutan hijau, putih, dan merah.
5. Setiap satu larutan matang, tuang dalam wadah, disusul tuang larutan berikutnya di



bagian atasnya, dinginkan. Setelah dingin adonan akan berbentuk seperti puding, potong selendang mayang sesuai selera.
6. Penyelesaian: Ambil gelas saji, beri potongan selendang mayang, es batu, sirop, dan santan. Hidangkan.

Untuk ± 8 porsi

3. Es Dawet Lontar

BAHAN:
- 50 gram tepung *hunkwe*
- 50 gram tepung maizena
- 50 ml air
- 50 ml air suji/daun pandan (dari 30 lembar daun suji ditambah 10 lembar daun pandan dan 100 ml air, diblender, saring).
- ½ sdt garam

SAUS:
- 250 gram gula merah
- 150 ml air
- 1 sdm air asam
- 2 lembar daun pandan
- 450 ml santan dari ½ butir kelapa
- ½ sdt garam
- 10 buah lontar, potong dadu

CARA MEMBUAT:
1. Dawet: Bahan dawet diaduk jadi satu, masak hingga matang.
2. Tuangkan ke cetakan cendol, lalu tekan, tadahi dengan wadah isi air es, sisihkan.
3. Saus: Rebus air, gula merah, air asam, dan 2 lembar daun pandan hingga mendidih dan mengental, angkat dan saring. Beri santan dan garam, didihkan kembali, angkat.

Untuk ± 8 porsi

4. Es Dawet Selasih

BAHAN:
- Cendol hijau sagu aren
- Bubur sumsum
- Bubur ketan hitam
- Selasih
- Santan
- Sirop gula

BAHAN CENDOL SAGU AREN:
- 100 gram tepung aren
- 600 ml air
- 2 sdm air daun suji
- ¼ sdt garam

CENDOL



BUBUR SUMSUM:
- 75 gram tepung beras
- 600 ml santan
- ½ sdt garam
- 4 lembar daun pandan

BUBUR SUMSUM:

Larutkan tepung beras dengan 600 ml santan, aduk-aduk, kemudian masukkan sisa santan, garam, dan pandan, lalu masak hingga meletup-letup.

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan sagu aren dengan sebagian air, lalu saring.
2. Masak sisa air hingga mendidih, tambahkan air daun suji, garam, dan larutan sagu aren, masak sambil diaduk hingga kental dan bening.
3. Tuang ke cetakan cendol, tekan dan rendam di atas baskom berisi air dingin hingga cendol berjatuhan ke dalam air.
4. Bila air menjadi panas, segera ganti dengan yang dingin, tiriskan.

Untuk ± 8 porsi

5. Es Dawet Selasih Ketan Hijau

BAHAN:
- 2 sdm biji selasih kering, seduh air panas
- 150 gram tapai ketan hijau, siap pakai
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa parut, tambahkan 1 sdt garam, didihkan
- Es batu

CENDOL (DAWET):
- 75 gram tepung beras
- 25 gram tepung hunkwe
- 20 lembar daun suji, tumbuk, campur dengan 50 ml air, peras
- 1 sdt garam
- 600 ml air
- 1 sdt air kapur sirih
- Air matang dan es batu

BUBUR SUMSUM:
- 50 gram tepung beras
- ½ butir kelapa parut, peras menjadi 100 ml santan kental dan 350 ml santan encer
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

PELENGKAP:
- Sirop gula, siap pakai

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung beras, tepung hunkwe, air daun suji, garam, dan 200 ml air, aduk rata. Kemudian masukkan air kapur sirih, aduk rata.
2. Didihkan sisa air, tuang adonan tepung sedikit demi sedikit, aduk hingga adonan licin, kental, dan matang. Angkat.
3. Siapkan mangkuk berisi air matang dan es batu, letakkan cetakan cendol di atas mangkuk.
4. Tuang adonan di atas cetakan cendol, tekan-tekan hingga adonan keluar dari bagian bawah cetakan dan jatuh ke mangkuk berisi air.
5. Bubur sumsum: Larutkan tepung beras dengan santan kental, aduk rata, sisihkan.



Jerang santan encer, garam, dan daun pandan di atas api sedang, didihkan sambil aduk-aduk. Kemudian masukkan larutan tepung beras, aduk-aduk hingga mendidih dan mengental. Angkat.
6. Penyajian: Atur semua bahan dalam gelas saji, tuang santan, sirop gula, dan es batu, sajikan.

Untuk ± 8 porsi

6. Es Cendol Kamboja

BAHAN:
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa, didihkan
- Es serut

CENDOL HIJAU:
- 100 gram tepung beras
- 2 sdm tepung sagu
- 50 ml air daun suji
- 750 ml air
- 1/8 sdt garam

BUBUR KANJI:
- 100 gram tepung sagu
- 1/8 sdt pewarna merah
- 700 ml air

SIROP, REBUS HINGGA KENTAL:
- 200 gram gula pasir
- 100 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Cendol Hijau: Campur tepung beras dan tepung sagu bersama air daun suji, air, dan garam, aduk rata. Masak di atas api hingga matang dan kental, angkat.
2. Siapkan saringan dan wadah berisi air es, tekan-tekan adonan di atas saringan hingga adonan keluar butiran berbentuk bulat panjang jatuh ke dalam wadah berisi air, sisihkan.
3. Bubur Sagu: Aduk rata semua bahan, masak hingga kental dan matang, angkat, sisihkan.
4. Penyajian: Taruh cendol dan bubur sagu dalam gelas saji, tuang santan dan es serut, tambahkan sirop dan sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

7. Es Cendol Ala Nyonya

BAHAN:
- 100 gram tepung hunkwe
- 800 ml air
- 5 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt (5 tetes) air kapur sirih
- 1½ liter santan dari 1 butir kelapa, parut, didihkan
- 1 tetes pewarna merah muda
- 1 tetes pewarna biru
- 1 tetes pewarna hijau
- 1 tetes pewarna kuning

PELENGKAP:
- 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa parut, masak hingga matang
- 300 gram gula merah, sisir, didihkan bersama 200 ml air

CENDOL



CARA MEMBUAT:

1. Campur 25 gram tepung hunkwe, 200 ml air, daun pandan, 1 tetes air kapur sirih, dan pewarna merah muda, didihkan, kemudian masak hingga kental, angkat.
2. Letakkan adonan cendol di atas saringan yang di bagian bawahnya sudah dialasi dengan wadah berisi air dingin
matang.
3. Tekan-tekan hingga cendol jatuh dari saringan, sisihkan.
4. Lakukan hal yang sama dengan sisa bahan dan pewarna lain.
5. Tempatkan cendol warna-warni dalam gelas saji, tuangi santan dan saus gula merah, sajikan.

Untuk ± 8 porsi

8. Es Dawet Durian

BAHAN CENDOL PUTIH:

- 250 gram tepung beras
- 100 gram tepung sagu aren/sagu tani
- 900 ml air
- 3 sdm air kapur sirih
- 1/8 sdt garam
- Air matang secukupnya
- Es batu secukupnya

Bahan Sirop:

- 400 gram gula merah
- 200 ml air

Bahan pelengkap:

- 10 butir nangka, buang bijinya, potong kecil-kecil
- Tape ketan putih
- 5 butir durian
- 1 liter santan, masak
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung beras dan tepung sagu aren dengan sebagian air. Campur sisa air dengan air kapur, dan garam, masak hingga mendidih. Tuang larutan campuran tepung, kecilkan api. Terus aduk-aduk hingga kental, angkat.
2. Sirop: Masak gula merah dengan air hingga mencair, angkat dan saring.
3. Siapkan campuran es batu dan air matang dalam wadah, letakkan cetakan cendol di atasnya.
4. Tuang adonan cendol panas ke dalam cetakan, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga butiran cendol keluar dan jatuh ke dalam air es, diamkan selama 1 jam hingga bentuknya kokoh, lalu saring dan tiriskan.
5. Sajikan cendol dengan tape ketan, nangka, dan durian. Kemudian siram dengan sirop gula jawa, tuangkan santan, dan beri es batu.

Untuk ± 12 porsi



9. Es Dawet Jepara

BAHAN DAWET:
- 125 gram tepung sagu aren
- 25 gram tepung beras
- 400 gram air
- 100 ml air daun suji (30 lembar daun suji diblender bersama 150 ml air, saring)
- 3 tetes pewarna hijau

KUAH GULA MERAH:
- 250 gram gula merah, iris tipis
- 300 ml air
- 1 lembar daun pandan

Kuah Santan:
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata bahan dawet, masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat panas-panas, tuang ke cetakan cendol yang keluar ke dalam baskom berisi air dingin.
2. Rebus kuah gula merah sambil diaduk hingga mendidih, saring, dinginkan.
3. Rebus kuah santan sambil diaduk hingga mendidih, dinginkan.
4. Sendokkan cendol ke dalam gelas, tambahkan kuah gula merah dan santan, sajikan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

10. Es Yang Hun Semarang

BAHAN CENDOL YANG HUN:
- 125 gram tepung beras
- 25 gram tepung sagu
- ± 250 ml air untuk melarutkan adonan
- 1 sdt air kapur sirih
- 300 ml air untuk didihkan

Bahan Kuah:
- Sirop merah
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata tepung beras, tepung sagu, air, dan air kapur sirih. Didihkan air, masukkan campuran bahan cendol Yang Hun sambil diaduk hingga meletup-letup.
2. Panas-panas tuang adonan ke dalam cetakan cendol, tekan-tekan hingga adonan keluar berbentuk butiran-butiran bulat panjang, tampung dalam wadah berisi air es.
3. Sajikan cendol Yang Hun dengan sirop merah dan es batu.

Untuk ± 6 porsi

11. Es Dawet Bule

BAHAN DAWET:
- 1 pak tepung hunkwe cap bunga
- 650 ml air
- 150 ml air daun suji
- 75 gram gula pasir

CENDOL



BAHAN GULA KARAMEL:
- 300 gram gula merah/gula aren
- 300 gram gula pasir
- 500 ml air kelapa muda
- 3 lembar daun pandan

TABURAN:
- 200 gram nangka, buang bijinya, potong kecil-kecil

Saus Santan:
- 750 gram santan sedang
- 750 gram susu cair
- 1 sdt vanili
- 5 lembar daun pandan

Bahan Pelengkap:
- Es batu tumbuk kasar
- 100 gram nata de coco (sari kelapa)

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan cendol putih sampai rata, lalu panaskan di atas panci Teflon sampai matang dan mengental, cetak dalam cetakan cendol di atas baskom berisi air dan es batu.
2. Karamel: Panaskan bahan gula sampai gosong dan berasap, lalu masukkan bahan saus gula merah ke dalamnya dan aduk-aduk hingga gula larut semuanya dan matikan api. Taburi nangka, lalu diamkan agar dingin.
3. Didihkan bahan saus santan dengan api kecil sambil diaduk-aduk agar susu dan santan tidak pecah sampai mendidih, lalu matikan api dan dinginkan.
4. Siapkan gelas, beri cendol, tuangkan sirop gula merah, nata de coco, saus santan, dan es batu.

Untuk ± 12 porsi

12. Sriwet Moblong

BAHAN CENDOL:
- 250 gram sagu aren
- 50 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 400 ml air kelapa muda
- 225 ml air
- 100 ml air daun suji
- 1 sdm air kapur sirih

SAUS GULA:
- 250 gram gula merah
- 1 sdm air asam jawa
- 2 lembar daun pandan
- 300 ml air

SANTAN:
- 100 ml santan (1 butir kelapa)
- 3 lembar daun pandan
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan air kapur dengan 1.500 ml, aduk rata. Tambahkan sagu aren, aduk dan biarkan mengendap. Buang airnya, tambahkan kembali air sama banyak, endapkan kembali, lalu buang airnya. Kemudian tuangkan kembali air, endapkan, dan buang airnya.



2. Masak air bersama air kelapa muda hingga mendidih, campur dengan tepung sagu aren, air daun suji, gula, dan garam, aduk hingga rata.
3. Letakkan cetakan dodol yang sudah diletakkan di atas baskom berisi air dingin, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga adonan cendol keluar jatuh langsung ke baskom berisi air dingin.
4. Rebus gula merah bersama air, air asam, dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut.
5. Dalam wadah lain, rebus santan bersama garam dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk supaya tidak pecah, kecilkan api.
6. Sajikan cendol bersama saus gula dan santan serta es batu.

Untuk ± 8 porsi

13. Dawet Ireng Purwerejo

BAHAN DAWET:
- 500 gram tepung sagu
- 1 genggam merang/batang padi
- 1250 ml air
- 500 ml santan
- 1 sdt garam
- Es batu secukupnya

SIROP GULA JAWA:
- 250 gram gula jawa
- 125 gram gula pasir
- 250 ml air
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:
1. Sirop gula jawa: Rebus semua bahan hingga mendidih dan gula larut, saring, sisihkan.
2. Santan: Campurkan santan dengan garam, sisihkan.
3. Larutan tepung sagu dengan 750 ml air hingga rata, bila perlu saring dengan kain. Sisihkan.
4. Bakar merang hingga jadi abu, rendam dengan 750 ml air, aduk hingga berwarna hitam, dan saring dengan kain.
5. Rebus larutan merang hingga mendekati mendidih, sebelum mendidih masukkan adonan sagu, aduk-aduk hingga matang dan menjadi seperti bubur.
6. Siapkan baskom berisi air dingin, dan saringan/cetakan dawet di atasnya. Panas-panas ambil bubur merang yang telah matang secukupnya. Taruh di cetakan, tekan-tekan, biarkan bubur merang keluar lewat lubang-lubang kecil saringan tepat di atas air dingin, tiriskan.
- Penyajian: Ambil gelas saji, beri dawet hitam, es batu, tuangi santan dan sirop gula jawa, sajikan.

Untuk ± 12 porsi

CENDOL



14. Gempol Pleret

BAHAN GEMPOL:
- 150 gram tepung beras
- 50 gram tepung sagu
- ± 200 ml air hangat
- Garam secukupnya

SIROP GULA MERAH:
- 300 gram gula jawa
- 600 ml air
- 2 lembar daun pandan
- ½ sdt garam

KUAH SANTAN:
- 200 ml santan sedang
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan sirop gula merah lalu rebus sambil diaduk hingga mendidih, dinginkan.
2. Campur tepung beras, tepung sagu, dan garam, kemudian tuangkan air hangat sambil diuleni.
3. Bentuk bulat pipih dengan bagian tengah dibuat cekungan, kemudian rebus dalam air mendidih sampai terapung.
4. Gempol yang sudah terapung langsung dimasukkan dalam larutan gula.
5. Sajikan gempol bersama larutan gula dan santan yang sudah direbus.

Untuk ± 8 porsi

15. Es Cendol Slawi

BAHAN CENDOL:
- 100 gram tepung beras
- 500 ml air
- 1 sdm air kapur sirih
- Es batu secukupnya

BAHAN SIROP:
- 250 gram gula jawa
- 250 ml air
- 2 lembar daun pandan, robek-robek, simpulkan

BAHAN PELENGKAP:
- 500 ml santan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung beras dengan air dan air kapur sirih, aduk hingga rata. Kemudian masak di atas api sedang hingga kental, angkat.
2. Sirop: Masak gula merah dengan air dan daun pandan hingga gula mencair, angkat dan saring.
3. Siapkan campuran es batu dan air matang secukupnya dalam wadah, masukkan sirop gula merah, aduk hingga rata. Letakkan cetakan cendol dengan lubang kecil-kecil di atasnya.
4. Tuang adonan cendol panas ke dalam cetakan, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga butiran cendol keluar dan jatuh ke dalam air es. Diamkan selama 1 jam hingga bentuknya kokoh.



5. Persiapan: Siapkan gelas saji, tuang cendol ke dalamnya, beri santan, dan es batu secukupnya.

Untuk ± 8 porsi

16. Es Dawet Serabi Blitar

BAHAN CENDOL:
- 500 gram tepung beras
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt ragi instan
- ½ sdt *baking powder*
- 1 liter santan kental
- ½ sdt garam
- ½ butir kelapa setengah tua, parut memanjang

BAHAN KUAH:
- 1 liter santan
- 300 gram gula merah, sisir
- ½ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk
- 2 lembar daun pandan, robek-robek, simpulkan
- 5 lembar daun jeruk purut
- 10 butir nangka, potong dadu kecil-kecil

BAHAN PELENGKAP:
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur semua bahan kecuali kelapa parut, aduk hingga rata dan diamkan selama 30 menit. Kemudian masukkan kelapa parut, aduk hingga rata.
2. Panaskan cetakan *poffertjes*, tuangkan adonan, tutup dan masak hingga adonan mengembang dan matang, angkat.
3. Kuah: Campur semua bahan, masak hingga gula larut, angkat dan saring, kemudian masukkan potongan nangka.
4. Cara menyajikan: Tata ± 5 buah serabi dalam mangkuk, siram dengan kuah, lalu tambahkan es batu secukupnya.

Untuk ± 12 porsi

17. Es Cendol Hunkwe

BAHAN CENDOL:
- 150 gram tepung hunkwe
- 75 gram tepung beras
- 750 ml air
- 250 ml sirop merah
- 1 tetes pewarna merah
- Air matang secukupnya
- Es batu secukupnya

BAHAN KUAH:
- 1 liter air
- 200 ml sirop merah

BAHAN PELENGKAP:
- 500 gram melon, potong dadu kecil-kecil
- 5 sdm biji selasih, rendam dalam air hingga mengembang
- Susu kental manis
- Es batu secukupnya

CENDOL



CARA MEMBUAT:

1. Cendol: campur tepung hunkwe, tepung beras, air, sirop, dan pewarna merah, aduk hingga rata. Masak di atas api kecil sambil terus di aduk hingga kental dan meletup-letup, angkat.
2. Kuah: campur semua bahan, aduk hingga rata.
3. Siapkan campuran es batu dan air matang dalam wadah, letakkan cetakan cendol di atasnya.
4. Tuang adonan cendol panas ke dalam cetakan, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga butiran cendol keluar dan jatuh ke dalam air es, kemudian diamkan selama 1 jam hingga bentuknya kokoh, lalu saring dan tiriskan.
5. Cara menyajikan: Ambil gelas tinggi, masukkan cendol, potongan melon, dan selasih, lalu siram dengan kuah. Kemudian tambahkan susu kental manis dan es batu secukupnya, beri sirop merah.

Untuk ± 8 porsi

18. Es Cendol Bandung Spesial

BAHAN DAWET:

- 250 gram tepung beras
- 2 sdm tepung tapioka
- 1 sdt pasta pandan
- ½ sdt garam
- 500 ml air
- Air matang secukupnya
- Es batu secukupnya

BAHAN KUAH:

- 1 liter santan encer
- 100 gram gula pasir

BAHAN KINCA:

- 200 ml air
- 500 gram gula merah, iris-iris
- 4 sdm gula pasir
- 2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 10 butir nangka, potong dadu kecil-kecil

BAHAN PELENGKAP:

- Es batu secukupnya
- 200 gram tapai ketan hitam

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung beras, tepung tapioka, pasta pandan, dan garam, seduh dengan sebagian air.
2. Masak sisa air hingga mendidih, tuangkan larutkan larutan campuran tepung, aduk hingga rata, masak dengan api sedang.
3. Siapkan campur es batu dan air matang dalam wadah, letakkan cetakan cendol dengan lubang agak besar di atasnya.
4. Tuang adonan cendol panas ke dalam cetakan, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga butiran cendol keluar dan jatuh ke dalam air es, diamkan selama 1 jam hingga bentuknya kokoh, lalu saring dan tiriskan.
5. Kuah: Campur semua bahan, masak di atas api kecil sambil terus di aduk agar tidak pecah, angkat dan saring.
6. Kinca: Campur air, gula merah, dan gula pasir, masak dengan api sedang hingga mendidih, kemudian masukkan maizena, aduk



cepat, angkat dan hidangkan. Setelah dingin, masukkan potongan nangka.
7. Cara menyajikan: Siapkan gelas saji, masukkan cendol. Tambahkan tapai ketan, nangka, kuah, kinca, dan es batu secukupnya.

Untuk ± 8 porsi

19. Es Dawet Payaman

BAHAN CENDOL:
- 250 gram tepung tapioka
- 50 gram tepung beras
- 900 ml air
- 50 gram gula pasir
- 2 tetes pewarna biru
- 2 lembar daun pandan, robek-robek
- Air matang secukupnya
- Es batu secukupnya

BAHAN KUAH:
- 1 liter santan dengan kekentalan sedang
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk

BAHAN SIROP:
- 350 gram gula pasir
- 350 ml air
- 2 lembar daun pandan, robek-robek, simpulkan

BAHAN PELENGKAP:
- 250 gram pacar china/biji delima merah, siap pakai
- 200 gram nangka, potong dadu
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Cendol: Campur tepung tapioka, tepung beras, gula pasir, pewarna biru dan sebgian air, aduk hingga rata.
2. Panaskan sisa air dan daun pandan hingga mendidih, tuangkan larutan tepung. Kecilkan api sambil terus di aduk hingga kental, angkat.
3. Siapkan campurkan es batu dan air matang dalam wadah, letakkan cetakan cendol dengan lubang agak besar di atasnya.
4. Tuang adonan cendol panas ke dalam cetakam, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga butiran cendol keluar dan jatuh ke dalam air es, diamkan selama 1 jam hingga bentuknya kokoh, lalu saring dan tiriskan.
5. Kuah: Campur semua bahan, masak di atas api kecil sambil diaduk agar tidak pecah, angkat dan saring.
6. Sirop: Campur semua bahan, masak di atas api kecil hingga gula larut, angkat dan saring.
7. Cara Penyajian: Siapkan mangkuk, masukkan cendol, lalu tambahkan 1 sdt biji delima, 1 sdm potongan nangka, sirop, kuah, dan es serut secukupnya.

Untuk ± 12 porsi



20. Es Cendol Campur

BAHAN CENDOL:
- 250 gram tepung beras
- 125 gram tepung sagu/sagu tani
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1½ liter air
- 1 sdm air kapur sirih
- 250 ml campuran air daun suji dan daun pandan
- Air matang secukupnya
- Es batu secukupnya

BAHAN PELENGKAP:
- 200 ml sirop cocopandan, siap pakai
- 6 buah avokad matang, keruk dagingnya
- 500 gram nangka, potong-potong memanjang
- 500 gram tapai singkong, potong kecil-kecil
- 1 liter santan matang
- 1 kaleng susu kental manis
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung beras, tepung sagu aren, gula pasir, dan garam, aduk hingga rata. Tambahkan sebagian air, air kapur sirih, dan campuran air daun suji dan daun pandan, aduk hingga rata dan licin.
2. Masak sisa air hingga mendidih, tuang adonan tepung sambil terus diaduk hingga matang dan mengkilat, angkat.
3. Siapkan campuran es batu dan air matang dalam wadah, letakkan cetakan cendol di atasnya.
4. Tuang adonan cendol panas sedikit-sedikit ke dalam cetakan, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga butiran cendol keluar dan jatuh ke dalam air es. Diamkan selama 1 jam hingga bentuknya kokoh, lalu saring dan tiriskan.
5. Cara menyajikan: Siapkan gelas, masukkan sirop cocopandan, tambahkan cendol, nangka, dan tapai, lalu siram dengan santan. Kemudian tambahkan es serut, siram dengan susu kental manis secukupnya.

Untuk ± 12 porsi

21. Es Cendol Teller

BAHAN CENDOL:
- 250 gram tepung beras
- 125 gram tepung sagu/sagu tani
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 liter air
- ½ sdm air kapur sirih
- 1 tetes pewarna merah
- 1 liter air kelapa
- Air matang secukupnya
- Es batu secukupnya

BAHAN SIROP:
- 250 gram gula pasir
- 250 ml air
- 2 lembar daun pandan, robek-robek, simpulkan



BAHAN PELENGKAP:

- 750 ml santan matang
- 3 buah avokad matang, keruk dagingnya
- Es serut secukupnya
- 1 kaleng susu kental manis
- 250 gram nangka, potong-potong memanjang
- 1 buah kelapa muda, ambil airnya, keruk daging buahnya, campur dan aduk hingga rata
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung beras, tepung sagu aren, gula pasir, dan garam, aduk hingga rata. Tuang sebagian air, air kapur sirih, dan pewarna merah, aduk kembali hingga rata.
2. Masak sisa air hingga mendidih, tuang adonan tepung sambil terus di aduk hingga matang dan mengkilat, angkat.
3. Siapkan campuran es batu dan air kelapa dalam wadah, letakkan cetakan cendol di atasnya.
4. Tuang adonan cendol panas sedikit-sedikit ke dalam cetakan, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga butiran cendol keluar dan jatuh ke dalam air es, diamkan selama 1 jam hingga bentuknya kokoh, lalu saring dan tiriskan.
5. Sirop: Campur semua bahan, masak hingga gula larut. Angkat dan saring.
6. Cara menyajikan: Campur cendol, sirop, dan semua bahan pelengkap, aduk hingga rata. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 8 porsi

22. Es Cendol Cincau

BAHAN CENDOL:

- 350 lembar daun cincau hijau
- 1 bungkus agar-agar putih
- 1 bungkus jeli bubuk tanpa rasa
- 1 sdt garam
- 400 ml air

BAHAN SIROP:

- 125 ml air
- 125 gram gula aren, sisir
- 50 gram gula
- 2 mata asam
- 1 lembar daun pandan, robek-robek, simpulkan

BAHAN KUAH:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, robek-robek, simpulkan
- 1 sdt garam

BAHAN PELENGKAP:

- Tape singkong, potong dadu kecil
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Celupkan sebentar daun cincau ke dalam air mendidih, segera angkat. Remas-remas daun cincau dengan garam, tambahkan air sedikit demi sedikit sambil terus diremas, saring larutan.
2. Remas-remas daun cincau sesekali lagi atau hingga sarinya habis.



3. Campur air cincau, agar-agar, jeli, air, dan garam, aduk hingga rata. Masak di atas api kecil hingga mendidih, angkat dan dinginkan adonan hingga mengeras. Setelah mengeras, parut kasar atau potong dadu kecil-kecil.
4. Sirop: Masak air dengan gula, asam, dan daun pandan hingga mendidih dan mengental. Angkat, saring, dan biarkan dingin.
5. Kuah: Campur semua bahan, masak hingga mendidih.
6. Cara menyajikan: Siapkan gelas saji, masukkan beberapa sendok cendol, tambahkan potongan tape singkong, sirop, kuah, dan es batu secukupnya.

23. Es Cendol Sulur

BAHAN CENDOL:
- 375 gram tepung beras
- ½ sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 450 ml santan
- 40 gram tepung tapioka
- 1 tetes pewarna hijau
- 1 tetes pewarna merah

BAHAN KUAH:
- 500 ml santan
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 3 lembar daun pandan

BAHAN PELENGKAP:
- 200 gram nangka, potong panjang tipis
- Minyak goreng secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Cendol: Campur tepung beras, garam, gula pasir, dan santan, masak hingga mengental. Angkat dan diamkan adonan hingga hangat. Taburkan tepung tapioka.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian, tambahkan pewarna hijau dan merah pada masing-masing bagian, uleni hingga pewarna tercampur rata.
3. Masukkan masing-masing bagian adonan ke dalam cetakan putu mayang, tekan-tekan hingga keluar adonan seperti bihun. Tata "bihun" di atas plastik yang telah diolesi minyak goreng, potong-potong sesuai selera, lalu kukus hingga matang. Letakkan adonan yang telah dicetak di atas daun pisang.
4. Kuah: Campur semua bahan, masak hingga mendidih sambil terus di aduk. Angkat dan saring.
5. Cara menyajikan: Siapkan mangkuk, masukkan cendol dua warna, beri potongan nangka, kemudian siram dengan kuah, tambahkan es batu secukupnya.

Untuk ± 12 porsi



24. Es Cendol Medan

BAHAN CENDOL:
- 500 gram tepung beras
- 80 gram tepung sagu
- 3 sdm air kapur sirih
- 650 ml air panas
- Air secukupnya
- Air es secukupnya

BAHAN KUAH:
- 75 ml santan
- 1 kaleng susu kental manis

BAHAN PELENGKAP:
- 200 gram cincau hitam, potong-potong dadu
- 250 gram tapai ketan hitam
- 250 gram manisan kolang-kaling merah, iris tipis-tipis
- 200 ml sirop merah
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung beras, tepung sagu dan air kapur sirih, tuangi air panas, aduk hingga adonan licin.
2. Panaskan air dalam panci hingga mendidih, masukkan adonan ke dalam saringan cendol, tekan-tekan dengan sendok kayu hingga adonan keluar menyerupai mi yang panjang. Masukkan "mi" ke dalam panci berisi air mendidih, angkat.
3. Masukkan "mi" ke dalam mangkuk besar yang berisi air es, saring dan sisihkan.
4. Kuah: Campur santan dan susu, masak hingga mendidih, dinginkan.
5. Cara menyajikan: Siapkan gelas saji, masukkan cendol, cincau, tapai ketan hitam, dan kolang kaling. Tambahkan kuah dan es serut secukupnya. Siram dengan sirop merah.

Untuk ± 8 porsi

25. Dawet Siwalan

BAHAN CENDOL:
- 1 kg gula aren, sisir
- 800 ml air
- 6 mata asam
- 6 lembar daun pandan, robek-robek, simpulkan
- 1½ liter santan
- 1 sdt garam
- 25 buah siwalan ukuran sedang, potong dadu
- 5 buah sawo, potong dadu kecil
- 3 liter air siwalan atau air kelapa muda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula aren dengan air, asam, dan 2 lembar daun pandan hingga mendidih dan mengental. Angkat, saring, dan biarkan dingin.
2. Masak santan dengan garam dan sisa daun pandan hingga mendidih sambil terus aduk agar santan tidak pecah. Angkat dan biarkan dingin.



3. Cara menyajikan: Siapkan gelas saji, tata potongan buah siwalan beserta airnya, tambahkan larutan gula, santan, potongan sawo, dan es batu secukupnya.

Untuk ± 12 porsi

26. Es Cendol Goyobod

BAHAN CENDOL:
- ½ bungkus tepung hunkwe warna kuning (jika tidak ada saat dimasak beri pewarna)
- ½ bungkus tepung hunkw warna merah
- ½ bungkus tepung hunkwe warna hijau

BAHAN KUAH:
- 500 gram gula pasir
- 500 ml santan
- 5 lembar daun pandan
- 1 sdm tepung maizena

BAHAN PELENGKAP:
- 500 gram kelapa muda
- 5 buah avokad
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Masak masing-masing tepung hunkwe sesuai petunjuk pada kemasan, potong dadu.
2. Kuah: Campur semua bahan, aduk hingga rata, kemudian masak di atas api kecil hingga mendidih.
3. Cara penyajian: Siapkan gelas saji, tata kelapa muda di dalamnya. Tambahkan cendol merah, cendol hijau, cendol kuning, dan avokad, siram dengan kuah, kemudian beri es batu secukupnya.

Untuk ± 8 porsi

27. Es Cendol Kentang Biji Delima

BAHAN CENDOL:
- 30 lembar daun suji, tumbuk
- 200 ml air hangat
- 2 tetes pewarna hijau
- 225 gram tepung ketan
- 150 gram kentang kukus, haluskan
- ½ sdt garam
- 100 gram gula jawa, sisir halus
- Air secukupnya, untuk merebus

BAHAN KUAH:
- 400 ml sirop *cocopandan*
- 5 bungkus santan instan siap pakai
- 2 liter air matang
- 1 sdt garam

BAHAN PELENGKAP:
- Biji delima merah, siap pakai
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Tuang air hangat ke daun suji, lalu peras dan saring,
kemudian tambahkan pewarna hijau.
2. Tuang campuran air daun suji pada tepung ketan, uleni hingga rata. Tambahkan kentang kukus dan garam, uleni hingga adonan kalis.
3. Ambil 2 sdt adonan, pipihkan. Kemudian tambahkan gula merah, bentuk bulat.
4. Masak air hingga mendidih, masukkan bulatan-bulatan adonan, tunggu hingga adonan terapung, angkat.
5. Kuah: Campur semua bahan, aduk hingga rata, dan masak hingga mendidih.

Cara menyajikan: Siapkan mangkuk, tata cendol di dalamnya, kemudian tambahkan kuah, biji delima, dan es batu
secukupnya.

28. Cendol Peranakan

BAHAN:

- 100 gram tepung hunkwe
- 800 ml air
- 5 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt (5 tetes) air kapur sirih
- 1½ liter santan dari 1 butir kelapa parut, masak hingga matang
- 200 gram gula merah, sisir, didihkan bersama 200 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Campur 25 gram tepung hunkwe, 200 ml air, daun pandan, 1 tetes air kapur sirih, dan pewarna merah muda, didihkan. Masak hingga kental, angkat.
2. Letakkan adonan cendol di atas saringan yang dibagian bawahnya sudah dialasi dengan wadah berisi air dingin matang.
3. Tekan-tekan hingga sendok jatuh dari saringan, sisihkan.
4. Lakukan hal yang sama dengan sisa bahan dan pewarna lain.
5. Campur cendol dan santan, aduk rata.
6. Sajikan bersama pelengkap.

Untuk ± 8 porsi

al publishing KG

29. Es Cendol Mutiara

BAHAN:

- 6 butir nangka
- Es serut secukupnya

CENDOL HUNKWE:

- 300 ml santan
- 50 gram tepung hunkwe warna hijau
- 75 gram gula pasir
- ½ sdt garam

BUBUR MUTIARA:

- 50 gram sagu mutiara warna putih
- 500 ml air
- 75 gram gula pasir

CENDOL



KUAH SIROP, DIDIHKAN:
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa parut
- 100 ml krim kental
- 75 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Cendol Hunkwe: Campur santan, tepung hunkwe, gula pasir, dan garam, masak di atas api sedang sambil diaduk sampai adonan kental. Angkat, biarkan agak dingin, lalu pulungi bulat memanjang.
2. Bubur Mutiara: Rebus sagu mutiara, air, dan gula sampai sagu mutiara bening dan matang. Angkat.
3. Kuah Sirop: Didihkan santan, krim, dan gula, angkat dan dinginkan.
4. Penyajian: Taruh beberapa irisan hunkwe, bubur mutiara, dan nangka dalam gelas saji, beri beberapa sendok es serut, kemudian siram dengan kuah sirop. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

30. Es Cendol Kacang Hijau

BAHAN:
- 250 gram kacang hijau kupas, rendam selama 3 jam
- 150 gram tepung sagu
- ½ sdt garam
- 3 sdm gula pasir
- 100 ml air mendidih
- 100 ml air daun suji
- 200 gram tape ketan
- Es batu secukupnya

Kuah santan, didihkan sampai larut:
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 1½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:
1. Kukus kacang hijau sampai matang selama 30 menit, angkat, lalu haluskan. Campur kacang hijau, sagu, garam, gula pasir, air daun suji, dan air mendidih sambil diremas-remas sampai dapat dipulung.
2. Lalu cetak dengan saringan cendol/gunakan saja saringan kelapa. Caranya: adonan ditekan-tekan, nanti dari saringan kelapa akan keluar adonan memanjang, dan langsung masukkan ke dalam air mendidih. Biarkan hingga adonan mengapung.
3. Biarkan sebentar, angkat, kemudian masukkan ke dalam air matang dingin yang sudah disiapkan di dalam wadah.
4. Sajikan cendol kacang hijau dengan kuah santan dan es batu.

Untuk ± 8 porsi

31. Cendol Tiga Warna

BAHAN:
- 100 gram tepung hunkwe
- 900 ml air
- 5 lembar daun pandan



• Pewarna kue merah, hijau, dan kuning
• 1 sdt air kapur sirih
• 1½ liter santan, didihkan
• 5 butir nangka, potong dadu
• 200 gram gula merah, didihkan bersama 300 ml air, aduk hingga gula larut, saring

CARA MEMBUAT:
1. Campur 30 gram hunkwe dengan 300 ml air, daun pandan, 1 sdt air kapur sirih, dan pewarna, didihkan, masak hingga kental, lalu angkat. Letakkan adonan cendol di atas saringan kawat yang dibagian bawahnya sudah dialasi panci berisi air dingin matang. Tekan-tekan hingga cendol jatuh dari saringan, sisihkan. Lakukan hal yang sama pada sisa bahan lainnya dengan diberi warna hijau dan kuning.
2. Penyajian: Masukkan cendol merah, hijau, dan kuning dalam gelas saji, tuangi santan, beri potongan nangka, es serut, dan tuangi saus gula merah. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

32. Es Dawet

BAHAN:
• 1 bungkus tepung hunkwe
• 2 tetes pewarna hijau
PELENGKAP:
• 200 gram nangka manis, potong bentuk korek api
• Santan secukupnya, rebus hingga mendidih dengan sedikit garam dan daun pandan
• 200 gram gula jawa atau secukupnya, rebus dengan air hingga mendidih

CARA MEMBUAT:
1. Campur jadi satu tepung hunkwe dengan 700 ml air dan pewarna, masak hingga meletup-letup dan mengetal, kemudian angkat dan dinginkan.
2. Campur semua bahan lalu rebus dan aduk sampai meletup-letup, lalu tuangkan ke dalam cetakan cendol dan tadahi dengan baskom berisi air dingin atau air es.
3. Cara penyajian: Tata cendol dan nangka di dalam gelas saji, beri santan dan cairan gula di atasnya, sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

33. Es Gempol Plered

BAHAN:
• 200 gram tepung beras
• 50 gram tepung sagu
• 600 ml santan
• 200 ml air daun suji
• 200 gram tepung ketan
• 250 gram gula merah
• 400 ml air pandan
• 100 gram nangka, iris sesuai selera
• Garam secukupnya

CENDOL



CARA MEMBUAT:

1. Gempol: Campur tepung beras, tepung sagu, sedikit air daun suji, santan, dan sedikit garam, aduk rata sambil diuleni hingga rata. Ambil setiap kali secubit adonan, bentuk bulat seukuran duku, agak dipipihkan, lalu buat lekukan di tengahnya. Didihkan air, lalu masukkan bulatan-bulatan, rebus hingga terapung tanda sudah matang, angkat dan tiriskan.
2. Plered: Campur tepung ketan, sedikit gula merah, garam, dan sisa air daun suji, aduk rata. Tuang adonan tipis-tipis di atas daun pisang, lalu kukus hingga matang.
3. Rebus sisa santan kental bersama garam hingga mendidih sambil diaduk agar tidak pecah, cairkan sisa gula merah hingga mendidihkan, saring.
4. Penyajian: Siapkan gelas saji, masukkan gempol, plered, nangka, santan kental, gula jawa, dan es batu, sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

34. Es Dawet Jepara

BAHAN DAWET:

- 150 gram tepung sagu aren
- 50 gram tepung beras
- 500 ml air
- 150 ml air daun suji (30 lembar daun suji blender bersama 150 ml air, saring)
- 3 tetes pewarna hijau

KUAH GULA MERAH:

- 250 gram gula merah, iris tipis
- 300 ml air
- 5 lembar daun pandan

KUAH SANTAN:

- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- ½ sdt garam
- 6 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Dawet: Aduk rata bahan dawet, masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat, panas-panas tuang ke cetakan cendol. Kemudian tekan cetakan cendol, tampung cendol yang keluar dalam baskom berisi air dingin.
2. Kuah gula merah: Rebus kuah gula merah sambil diaduk hingga mendidih, saring dan dinginkan.
3. Kuah santan: Rebus kuah santan sambil diaduk hingga mendidih, dinginkan.
4. Cara penyajian: Sendokkan cendol ke dalam gelas, tambahkan kuah gula merah dan santan, kemudian sajikan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

35. Es Goder

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 50 gram gula pasir
- 600 ml air
- Es batu secukupnya

SAUS SANTAN:

- 150 gram gula pasir
- 1.000 ml santan



• 3 lembar daun pandan, sobek-sobek, buat simpul
• 5 butir buah nangka matang, potong dadu ukuran 1 cm

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan agar-agar bubuk dengan air, gula, dan pewarna, didihkan sambil sesekali diaduk, angkat, lalu tuangkan ke loyang ukuran 20 x 20 x 5 cm. Setelah dingin dan mengeras, potong dadu ukuran 1½ cm.
2. Saus santan: Didihkan semua bahan dengan api kecil, sambil diaduk supaya tidak pecah, dinginkan.
3. Penyajian: Masukkan 2-3 sdm agar-agar dalam gelas/mangkuk saji, kemudian beri saus santan dan es batu secukupnya.

Untuk ± 8 porsi

36. Es Selendang Mayang

BAHAN SELENDANG MAYANG:

• 200 ml air daun suji
• 300 ml air
• 4 sdm sagu aren
• 2 sdm tepung beras
• ½ sdt garam

AGAR-AGAR MERAH:

• 1 *sachet* (bungkus) agar-agar merah
• 700 ml air
• 2 sdm gula pasir

SAUS KINCA (CAMPUR SEMUA BAHAN, REBUS SAMBIL DIADUK HINGGA KENTAL, ANGKAT):

• 150 gram gula merah, sisir
• 2 sdm air
• 1 lembar daun pandan

SAUS SANTAN (REBUS SAMPAI MENDIDIH, ANGKAT):

• 200 ml santan
• ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Selendang Mayang: Campur semua bahan, masak hingga mengental, angkat. Kemudian saring, tuang ke wadah persegi, biarkan mengeras, dan potong-potong bentuk dadu.
2. Agar-agar merah: Campur semua bahan dan masak hingga mendidih, angkat. Kemudian tuang ke wadah, biarkan mengeras, dan potong-potong agar-agar bentuk dadu.
3. Penyajian: Tempatkan potongan selendang mayang dan agar-agar merah dalam gelas saji, siram dengan saus kinca, beri es serut, kemudian siram dengan saus santan. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi



37. Es Hunkwe

BAHAN:
- 100 gram daging buah nangka, iris tipis bentuk korek api
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa parut, didihkan
- Es batu, serut halus
- 100 ml sirop rasa delima/*rose*

PUDING HUKWE:
- 7 lembar daun suji
- 5 lembar daun pandan
- 100 ml air
- 450 ml santan dari 1 butir kelapa parut
- 1 bungkus tepung hunkwe
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt garam

BUBUR SAGU:
- 75 gram biji sagu mutiara kering
- 1 liter air
- 75 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Puding hunkwe: Tumbuk bersama daun pandan dan daun suji, remas-remas dengan air, peras.
2. Campur dan aduk perasan daun suji, santan, tepung hunkwe, gula pasir, dan garam hingga rata.
3. Jerang di atas api sedang sambil aduk hingga mendidih dan kental. Angkat, tuang ke dalam loyang persegi, biarkan hingga mengeras. Potong-potong bentuk persegi panjang ukuran 1½ x 4 x ½ cm, sisihkan.
4. Bubur sagu: Rebus biji sagu mutiara selama 15 menit hingga bening dan matang. Masukkan gula, masak sebentar, angkat dan sisihkan.
5. Penyajian: Masukkan potongan hunkwe dalam gelas saji, tambahkan bubur sagu, irisan nangka, dan tuangi santan. Tambahkan es serut dan sirop. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

38. Es Cendol Jeli Selasih

BAHAN CENDOL JELI:
- 700 ml air
- 1 bungkus jeli instan
- 1 sdt agar-agar bubuk
- 3 tetes pewarna merah cabai
- 3 tetes pewarna hijau tua

BAHAN PELENGKAP:
- 2 sdt selasih, direndam
- 150 ml sirop *mocha*
- 400 gram daging kelapa muda
- 500 gram es serut
- Susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Cendol jeli: Rebus air, jeli instan, dan agar-agar sambil diaduk sampai mendidih, kemudian bagi 2 adonan ditambahkan pewarna merah cabai. Sisanya ditambahkan pewarna hijau tua, masing-masing dituangkan di loyang, kemudian bekukan. Potong-potong jeli sepanjang 5 cm, sisihkan.



2. Sajikan cendol jeli dalam mangkuk saji, beri selasih, daging kelapa muda, beri es serut, kemudian kucuri sirop *mocha* dan susu kental manis.

Untuk ± 6 porsi

39. Es Cendol Hunkwe

BAHAN:
- 150 gram (1 bungkus) tepung hunkwe
- Seujung sdt pewarna warna hijau
- 1.000 ml air, untuk merebus hunkwe

KUAH SANTAN:
- 1000 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun pandan, potong-potong
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan tepung hunkwe dengan 1.000 ml air dan seujung pewarna kue, aduk rata dan didihkan. Masak dengan api sedang hingga matang. Angkat, tuang ke saringan cendol dengan di bawahnya ditempatkan panci berisi air dingin. Tekan-tekan adonan hunkwe yang masih hangat, hingga butir-butir cendol jatuh ke dalam air dingin di bawahnya. Setelah selesai, tiriskan.
2. Kuah gula: Campur air dengan gula merah dan daun pandan, didihkan hingga gula mencair, angkat, saring.
3. Kuah santan: Masak santan bersama daun pandan, gula pasir, dan garam, aduk perlahan agar santan tidak pecah, angkat dan dinginkan. Tambahkan susu kental manis, aduk rata.
4. Masukkan kolang-kaling ke dalam gelas saji, tambahkan irisan nangka, es batu, lalu siram dengan kuah santan.

Untuk ± 8 porsi

40. Es Cendol Nangka

BAHAN:
- 50 gram tepung hunkwe
- 300 ml air
- ¼ sdt garam
- 150 gram daging buah nangka, iris kasar
- 100 gram manisan kolang-kaling, potong-potong
- Es batu secukupnya

AIR DAUN SUJI:
- 25 lembar daun suji
- 10 lembar daun pandan
- 100 ml air matang
- 2 sdt air kapur sirih

AIR GULA MERAH:
- 400 gram gula merah, sisir
- 150 gram gula pasir
- 125 ml air
- 1 lembar daun pandan, ikat

SAUS SANTAN:
- 500 ml santan
- ¼ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, ikat

CENDOL



CARA MEMBUAT:

1. Air daun suji: Tumbuk daun suji dan daun pandan, tuangi air matang, saring dan bubuhi air kapur sirih, aduk, ambil sebanyak 100 ml.
2. Campur tepung hunkwe, air, dan garam, aduk hingga rata.
3. Kemudian jerang di atas api sedang sambil diaduk hingga mengental, tuangi 100 ml air daun suji dan aduk hingga mengental dan bening.
4. Letakkan saringan cendol di atas panci berisi air matang dingin, tuang adonan cendol sedikit demi sedikit sambil di tekan dengan sendok kayu hingga berbentuk cendol.
5. Air gula merah: rebus gula merah, gula pasir, air, dan daun pandan hingga mendidih dan mengental, angkat.
6. Saus santan: Rebus santan, garam, dan daun pandan di atas api sedang, aduk-aduk hingga mendidih dan mengental, angkat.
7. Masukkan cendol ke dalam gelas, bubuhi potongan nangka dan kolang-kaling, tuangi air gula merah dan saus santan, bubuhi es batu dan hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

41. Es Bubur Cendol

BAHAN:

- 500 ml santan kental
- 50 gram tepung beras
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, ikat
- 200 gram cendol hunkwe
- 200 gram daging buah kelapa
- Es serut secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung beras dengan 250 ml santan, sisihkan.
2. Rebus sisa santan dengan gula pasir, garam dan daun pandan sampai santan mendidih. Kecilkan api, tuang larutan tepung beras ke dalam santan mendidih sedikit demi sedikit sambil diaduk rata sampai bubur matang, angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, lalu tuang 3 sdm bubur panas, sisihkan. Kemudian atur cendol dan kelapa muda di atas bubur, serta tambahkan es serut.

Untuk ± 8 porsi

42. Dawet Selasih

BAHAN:

- 2 sdm biji selasih kering, seduh dengan air panas
- 150 gram tapai ketan hijau, siap pakai
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa parut, tambahkan 1 sdt garam, didihkan
- Es batu



CENDOL (DAWET):

- 75 gram tepung beras
- 25 gram tepung hunkwe
- 20 lembar daun suji, tumbuk, campur dengan 50 ml air, peras
- 1 sdt garam
- 600 ml air
- 1 sdt air kapur sirih
- Air matang
- Es batu

BUBUR SUMSUM:

- 50 gram tepung beras
- ½ butir kelapa parut, peras menjadi 100 ml santan kental dan 350 ml santan encer
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

PELENGKAP:

- Sirop gula (*simple syrup*), siap pakai

Cara membuat:

1. Cendol: Campur tepung beras, tepung hunkwe, air daun suji, garam, dan 200 ml air, aduk rata. Masukkan air kapur sirih, aduk rata.
   - Didihkan sisa air, tuang adonan tepung sedikit demi sedikit, aduk hingga adonan licin, kental, dan matang, angkat.
   - Siapkan mangkuk berisi air matang dan es batu, letakan cetakan cendol diatas mangkuk.
   - Tuang adonan di atas cetakan cendol, tekan-tekan hingga adonan keluar dari bagian bawah cetakan dan mangkuk berisi air.
2. Bubur Sumsum: Larutkan tepung beras dengan santan kental, aduk rata, sisihkan. Jerang santan encer, garam, dan daun pandan di atas api sedang, didihkan sambil aduk-aduk. Masukkan larutan tepung beras, aduk-aduk hingga mendidih dan mengental, angkat.
3. Penyajian: Atur semua bahan dalam gelas saji, tuang santan, sirop gula, dan es batu. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

al publishing/KG-



43. Dawet Ayu

BAHAN:
- 50 gram tepung beras
- 25 gram tepung sagu
- 50 ml air daun suji dan pandan
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt garam halus
- 2 sdt air kapur sirih
- 300 ml air

KUAH:
- 750 ml santan dari ¾ butir kelapa parut, rebus

SIROP:
- 200 gram gula jawa, sisir halus
- 50 gram gula pasir
- 75 ml air
- 2 lembar daun pandan

PELENGKAP:
- 4 mata nangka, buang bijinya, potong dadu ukuran 1 cm
- 75 gram tapai ketan hitam, siap beli
- Es batu serut

CARA MEMBUAT:

1. Dawet: Campur tepung beras, tepung sagu, gula, dan garam hingga rata.
- Tuangi sebagian air dan air kapur sirih, aduk hingga licin.
- Didihkan sisa air, tuangkan larutan tepung sambil aduk hingga bening dan matang, angkat.
- Taruh cetakan/saringan dawet di atas mangkuk berisi air dingin.
- Selagi panas, tuang adonan ke dalam saringan dawet sambil ditekan-tekan hingga adonan berbutir-butir ke luar ke dalam mangkuk dan habis.
- Tiriskan dawet, sisihkan.

2. Sirop: Rebus gula bersama air dan daun pandan hingga gula larut, angkat dan saring.
3. Penyajian: Taruh dawet dalam gelas-gelas saji, beri nangka, tapai, es batu, dan sirop. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

44. Cendol Buah Tala

BAHAN:
- ½ bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 3 sdm gula pasir
- 250 ml air
- 400 gram (12 buah) tala atau siwalan, iris ukuran 1 x 1 cm
- Sirop rozen
- Es batu serut

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar bersama gula dan air, tuang dalam wadah dan dinginkan hingga keras.
2. Lepaskan dari wadah, serut kasar, sisihkan.
3. Isi tiap gelas dengan 2 sdn buah tala, agar-agar serut, es batu dan sirop.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi



45. Dawet Sarang Burung

BAHAN:
- 7 gram agar-agar bubuk warna hijau
- 400 ml air
- 50 gram gula pasir
- 750 ml santan
- 1 lembar daun pandan
- ½ sdt garam
- Es serut secukupnya

SIROP:
- 300 gram gula merah
- 150 ml air
- 1 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Masak agar-agar dengan gula pasir, tuang dalam loyang/cetakan (sesuai selera), dinginkan hingga mengeras.
2. Serut agar-agar dengan menggunakan serutan keju, sisihkan.
3. Rebus santan bersama daun pandan, garam, dan vanili hingga mendidih, angkat dan dinginkan.
4. Sirop: Rebus semua bahan hingga mendidih, angkat dan dinginkan.
5. Masukkan agar-agar ke dalam gelas saji, tuangkan santan dan tambahkan sirop.
6. Sajikan (bisa ditambahkan es serut).

Untuk ± 8 porsi

46. Es Bubur Cendol

BAHAN:
- 500 ml santan kental
- 50 gram tepung beras
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, ikat
- 200 gram cendol hunkwe
- 200 gram daging buah kelapa
- Es serut secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung beras dengan 250 ml santan, sisihkan.
2. Rebus sisa santan dengan gula pasir, garam dan daun pandan sampai santan mendidih. Kecilkan api, tuang larutan tepung beras ke dalam santan mendidih sedikit demi sedikit sambil diaduk rata sampai bubur matang, angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, lalu tuang 3 sdm bubur panas, sisihkan. Kemudian atur cendol dan kelapa muda di atas bubur, serta tambahkan es serut.

Untuk ± 8 porsi

Digital Publishing



47. Es Bubur Nangka

BAHAN:
- 400 ml santan kental
- 100 ml air daun suji
- 50 gram tepung beras
- ½ sdt garam
- 100 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, ikat
- 10 butir buah nangka, iris
- 150 gram tape ketan hijau
- Es serut secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung beras dengan 250 ml santan, sisihkan.
2. Rebus sisa santan dengan gula pasir, garam, air daun suji, dan daun pandan sampai santan mendidih, kecilkan api. Tuang larutan tepung beras ke dalam santan mendidih sedikit demi sedikit sambil diaduk rata sampai bubur matang, angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, lalu tuang 3 sdm bubur panas, sisihkan. Beri irisan nangka dan tape ketan hijau di atas bubur, lalu tambahkan es serut dan sirop merah.

Untuk ± 8 porsi

48. Es Cendol Hunkwe

BAHAN:
- 150 gram (1 bungkus) tepung hunkwe
- Seujung sdt pewarna warna hijau
- 1.000 ml air, untuk merebus hunkwe

KUAH SANTAN:
- 1000 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun pandan, potong-potong
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan tepung hunkwe dengan 1.000 ml air dan seujung pewarna kue, aduk rata dan didihkan. Masak dengan api sedang hingga matang. Angkat, tuang ke saringan cendol dengan di bawahnya ditempatkan panci berisi air dingin. Tekan-tekan adonan hunkwe yang masih hangat, hingga butir-butir cendol jatuh ke dalam air dingin di bawahnya. Setelah selesai, tiriskan.
2. Kuah gula: Campur air dengan gula merah dan daun pandan, didihkan hingga gula mencair, angkat, saring.
3. Kuah santan: Masak santan bersama daun pandan, gula pasir, dan garam, aduk perlahan agar santan tidak pecah, angkat dan dinginkan. Tambahkan susu kental manis, aduk rata.
4. Masukkan kolang-kaling ke dalam gelas saji, tambahkan irisan nangka, es batu, lalu siram dengan kuah santan.

Untuk ± 12 porsi



49. Es Roti Apel

BAHAN:

- 7 gram agar-agar bubuk cokelat
- ½ bungkus tepung hunkwe
- 1 sdt pasta cokelat
- ¼ sdt kayu manis bubuk
- 150 gram gula pasir
- 900 ml susu cair
- 4 lembar roti tawar, potong dadu kecil, rendam dengan susu (100 ml)
- 2 buah apel, kupas, serut kasar

CARA MEMBUAT:

1. Campur agar-agar bersama hunkwe, pasta cokelat, kayu manis dan gula, lalu tuang susu, aduk dan masak hingga mendidih, angkat.
2. Tambahkan rendaman roti tawar dan apel, aduk hingga tercampur rata.
3. Tuang adonan dalam loyang *loaf* atau cetakan (sesuai selera), dan diamkan hingga mengeras.
4. Potong-potong bentuk persegi, lalu bungkus dalam plastik transparan dan simpan dalam *freezer* hingga beku.
5. Sajikan.

Untuk ± 12 porsi

50. Es Cendol Hunkwe Ketan Hitam

BAHAN:

- ½ bungkus tepung hunkwe
- 40 ml santan
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt pewarna ungu
- 100 gram tape ketan hitam
- Tusuk es krim secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung hunkwe bersama santan, gula, garam, dan sedikit pewarna ungu, masak diatas api kecil sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Tambahkan tape ketan hitam, aduk rata dan angkat.
3. Tuang adonan ke dalam loyang loaf ukuran 18 x 8 x 7 cm yang telah dialasi plastik dan ratakan. Simpan dalam lemari es hingga mengeras dan keluarkan.
4. Potong-potong bentuk persegi, lalu tancapkan tusuk es krim dan bungkus dalam plastik transparan. Simpan dalam *freezer* hingga beku. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

Digital publishing ... 31



51. Es Cendol Gula Merah

BAHAN:
- 250 gram cendol hijau
- 6 buah nangka, potong panjang
- 100 gram tape ketan hitam
- 500 gram es serut
- 150 ml kinca gula merah

BAHAN KUAH SANTAN:
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, disimpulkan
- 1/4 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bahan kuah santan sambil diaduk sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.
2. Sajikan cendol hijau dengan kuah santan, nangka, tape ketan hitam, es serut, dan kinca gula merah.

Untuk ± 8 porsi

52. Es Cendol Kacang Merah

BAHAN:
- 100 gram kacang merah kering
- 1.000 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 350 gram gula merah, sisir halus
- 5 buah nangka, potong dadu
- ½ sendok teh garam
- 150 gram cendol siap beli

BAHAN SAUS:
- 300 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- ¼ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, disimpulkan

BAHAN PELENGKAP:
- Susu kental manis putih secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kacang merah, air, dan daun pandan sampai matang.
2. Masukkan gula merah, nangka, dan garam sampai gula larut. Angkat dan dinginkan.
3. Saus: Rebus bahan saus sambil diaduk sampai mendidih.
4. Sajikan kacang merah dengan sirop gula, cendol, dan pelengkapnya.

Untuk ± 8 porsi

53. Es Cendol Sagu Mutiara

BAHAN:

CENDOL:
- 100 gram tepung beras
- 2 sdm tepung sagu
- 500 ml air
- ½ sdt pewarna hijau
- 125 gram sagu mutiara, siap pakai

DIDIHKAN:
- 600 ml santan kental dari 400 g kelapa parut
- ¼ sdt garam



SIROP GULA:
- 250 g gula pasir
- 250 ml air

PELENGKAP:
- Es batu, serut halus

CARA MEMBUAT:
1. Cendol: Campur tepung beras dan tepung sagu, tuangi 150 ml air dan tambahkan pewarna hijau, aduk rata.
2. Didihkan sisa air, masukkan adonan tepung sedikit demi sedikit sambil aduk hingga kental dan licin.
3. Siapkan air es dalam wadah, letakkan cetakan cendol di atasnya. Tuang adonan cendol panas-panas sambil ditekan-tekan hingga adonan habis. Sisihkan.
4. Sirop Gula: Didihkan air dan gula. Masak dengan api kecil hingga mengental. Angkat. Dinginkan.
5. Penyajian: Atur cendol dan sagu mutiara dalam mangkuk saji. Tuangi santan. Tambahkan es serut dan sirop gula. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

54. Es Cendol Cokelat

BAHAN:
- 1 bungkus pudding cokelat instan
- 500 ml air

BAHAN SIROP GULA MERAH:
- 350 gram gula merah, sisir halus
- 350 ml air
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam
- 4 buah nangka, potong panjang dan tipis

BAHAN KUAH SANTAN:
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

BAHAN PELENGKAP:
- 300 gram cendol hijau
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus puding cokelat dan air sambil diaduk sampai mendidih. Tuang ke loyang kotak. Bekukan.
2. Keruk memanjang dengan kerukan kelapa. Sisihkan.
3. Sirop gula merah: Rebus semua bahan sirop di atas api kecil sampai larut dan sedikit kental. Dinginkan.
4. Kuah santan: Rebus semua bahan kuah santan sambil diaduk sampai mendidih sambil diaduk perlahan. Dinginkan.
5. Sajikan cendol puding cokelat dengan sirop gula merah, kuah santan, dan pelengkapnya.

Untuk ± 8 porsi



55. Es Cendol dan Sagu Mutiara

BAHAN:
- 100 gram tepung beras
- 2 sdm tepung sagu
- 500 ml air
- ½ sdt pewarna hijau

SAGU:
- 1 liter air
- 125 gram sagu mutiara, siap pakai
- ¼ sdt pewarna merah

DIDIHKAN:
- 600 ml santan kental dari 400 gram kelapa
- ¼ sdt garam

SIROP:
- 250 gram gula pasir
- 250 ml air

PELENGKAP:
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur rata tepung beras dan tepung sagu, masukkan 150 ml air dan pewarna hijau, aduk rata.
2. Didihkan sisa air, masukkan adonan tepung sedikit demi sedikit sambil aduk hingga kental dan licin.
3. Siapkan air es dalam wadah, letakkan cetakan cendol di atasnya, tuang adonan cendol panas-panas sambil ditekan-tekan hingga adonan habis. Sisihkan.
4. Sagu mutiara: Campur air, sagu mutiara, dan pewarna merah hingga berwarna merah jambu cerah. Masak hingga sagu mutiara lunak, angkat dan tiriskan. Sisihkan.
5. Sirop gula: Didihkan air dan gula, masak dengan api kecil hingga mengental, angkat dan dinginkan.
6. Penyajian: Atur cendol dan sagu mutiara dalam mangkuk saji, tuangi santan, dan tambahkan es serut dan sirop gula. Sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi

al publishing/KG-

56. Es Cendol Talas Ungu

BAHAN:
- 350 gram talas pontianak, kukus, haluskan
- 150 gram tepung sagu
- ½ sdt garam

BAHAN KUAH CENDOL:
- 200 ml santan kental1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- Sirop merah

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan lalu bentuk dengan kedua tangan hingga membentuk batang-batang runcing (seperti cendol).
2. Rebus hingga terapung. Angkat lalu masukkan ke dalam air dingin.



3. Kuah: Masak santan, garam, dan daun pandan sampai mendidih. Angkat.
4. Hidangkan dengan sirop merah dan saus santan.

Untuk ± 6 porsi

57. Sriwet Moblong

BAHAN:
- 250 gram sagu aren
- 50 gram gula pasir
- Sedikit garam
- 400 ml air kelapa muda
- 225 ml air
- 100 ml air daun suji
- 1 sdm air kapur sirih

JURUH:
- 250 gram gula merah
- 1 sdt air asam jawa
- 2 lembar daun pandan
- 300 ml air

SANTAN:
- 100 ml santan (1 butir kelapa)
- 3 lembar daun pandan
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Larutkan air kapur dengan 1.500 ml air. Aduk rata. Tambahkan sagu aren. Aduk dan biarkan mengendap. Buang airnya. Tambahkan kembali air sama banyak. Endapkan kembali. Buang airnya. Tuangkan kembali air. Endapkan dan buang airnya.
2. Masak air bersama air kelapa muda hingga mendidih. Campur dengan tepung sagu, air daun suji, gula dan garam. Aduk hingga kental.
3. Letakkan di piring pembuat cendol yang sudah diletakkan diatas baskom berisi air dingin. Tekan-tekan dengan sendok kayu.
4. Rebus gula merah bersama air, air asam, dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut.
5. Dalam wadah lain, rebus santan bersama garam dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Supaya tidak pecah, api harus kecil.
6. Sajikan cendol bersama juruh dan santan serta es batu.

Untuk ± 6 porsi

58. Es Cendol Selasih

BAHAN:
- 100 gram kolang-kaling merah
- 100 gram cendol
- 1 sdm selasih
- 100 gram sari kelapa
- 50 ml sirop merah
- Air es secukupnya
- Es serut secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas hidang, masukkan cendol, sari kelapa, kolang-kaling, dan selasih. Kemudian tuang air es secukupnya dan beri es serut secukupnya.
2. Terakhir siram dengan sirop, dan sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 3 porsi

59. Cendol Mangga

BAHAN:

- 1½ l santan encer
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- 3 buah mangga gedong gincu, potong dadu
- Es batu secukupnya

CENDOL MANGGA:

- 200 gram daging mangga gendong gincu
- 500 ml air
- 200 gram tepung beras
- 2 sdm tepung kanji
- 1 sdt garam
- 1 l air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cendol mangga: Blender daging mangga dengan air hingga halus, campurkan dengan tepung beras dan tepung kanji, aduk hingga tepung larut dan halus. Masak di atas kompor dengan api sedang hingga mendidih dan mengental, angkat.
2. Masukkan ke dalam cetakan cendol, tekan cetakan cendol sehingga keluar bentuk cendol sambil dibagian bawahnya ditampung dalam wadah yang berisi air dan es batu, lakukan hingga adonan habis, tiriskan.
3. Rebus santan encer, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Tambahkan gula pasir, aduk hingga gula larut, angkat.
4. Campur jadi satu cendol mangga, potongan mangga, dan santan, beri es batu jika suka. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

al publishing IKAPI 3/GC

60. Dawet Hitam

BAHAN:

- 75 gram tepung hunkwe
- 100 gram tepung beras
- 30 gram tepung kanji
- 50 gram bubuk jerami (yang dibakar dan dihaluskan)
- 1 sdt garam
- 900 ml air
- Es batu secukupnya

SIROP GULA JAWA:

- 250 gram gula jawa
- 50 gram gula pasir



- 400 ml air
- 2 lembar daun pandan

KUAH SANTAN:

- 750 ml santan dari 1½ butir kelapa
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Sirop Gula Jawa: Rebus semua bahan hingga mendidih dan gula larut, saring, sisihkan.
2. Santan: Campurkan santan dengan garam, masak sambil diaduk hingga mendidih, angkat dan dinginkan.
3. Masak tepung beras, hunkwe, tepung kanji, dan bubuk jerami. Tambahkan garam dan daun pandan, masak sambil diaduk hingga meletup-letup.
4. Siapkan baskom berisi air dingin, tuang adonan cendol panas kecetakan cendol. Tekan-tekan agar adonan keluar lewat saringan cendol, diamkan hingga dingin dan saring.
5. Sendokkan Dawet Hitam ke dalam gelas, tambahkan es batu, santan, dan sirop gula jawa.

Untuk ± 4 porsi

61. Cendol Susu Kedelai

BAHAN:

- 100 gram tepung beras
- 25 gram tepung sagu tani
- 500 ml susu kedelai tawar
- 1 sdm pasta pandan
- 2 l air es
- 5 butir buah nangka, potong memanjang
- Es batu secukupnya

BAHAN KUAH:

- 1 l susu kedelai tawar
- 150 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kuah: Campur semua bahan, masak sambil diaduk hingga mendidih. Angkat dan dinginkan.
2. Campur semua bahan kecuali air es, masukkan adonan di atas cetakan, dan tekan-tekan adonan hingga terjatuh di atas air es. Lakukan hingga bahan habis, tiriskan cendol.
3. Atur cendol, nangka, dan es batu dalam gelas saji, tuang dengan susu kedelai. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

62. Cendol Agar-agar Soun

BAHAN:

- 600 ml air
- 1 bungkus agar-agar merah
- 1 sdt esens *rose*
- 25 gram soun, seduh dengan air panas, tiriskan, potong sedang
- 150 gram gula pasir
- 100 ml sirop merah
- 2.000 ml susu cair



CARA MEMBUAT:

1. Rebus air besama agar-agar, masukkan gula pasir dan esens *rose*, masak hingga mendidih. Angkat dan tuang dalam cetakan yang telah dibasahi dengan air.
2. Diamkan agar-agar sampai mengeras, keluarkan dari cetakan, kemudian iris bentuk dadu kecil.
3. Masukkan agar-agar dan soun ke dalam gelas, kemudian beri susu dan sirop. Hidangkan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

63. Cendol Hunkwe Pisang

BAHAN:

- 1 bungkus (120 gram) tepung hunkwe
- 200 gram pisang ambon, haluskan
- 600 ml air
- ½ sdt garam
- 75 gram gula merah sisir

BAHAN SIROP:

- 250 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- 3 tetes pewarna hijau tua
- 250 ml air
- ¼ sdt garam

BAHAN PELENGKAP:

- 1 butir kelapa muda, keruk lebar dagingnya
- 1 sdm selasih, rendam
- Es serut secukupnya

BAHAN KUAH SANTAN:

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

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung hunkwe di dalam 150 ml air (dari 600 ml air), sisihkan.
2. Rebus sisa air, pisang ambon, garam, dan gula merah sambil diaduk hingga larut. Angkat dan saring.
3. Tambahkan larutan tepung hunkwe, masak sambil diaduk hingga meletup-letup, dan tuang ke dalam cetakan cendol. Kemudian tekan-tekan adonan di atas baskom berisi air es, dan saring cendolnya.
4. Sirop: Rebus bahan sirop di atas api kecil tanpa diaduk hingga gula larut, dinginkan.
5. Kuah santan: Rebus santan, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Sisihkan
6. Sajikan cendol bersama pelengkap dan kuah santannya.

Untuk ± 4 porsi

64. Dawet Cincau

BAHAN:

- 2 kotak cincau, siap pakai, serut
- 1 butir kelapa, buat santan kental, rebus dengan 3 lembar daun pandan dan sedikit garam
- 250 gram gula merah, masak dengan 2 gelas air dan beri ½ vanili (jika suka tambahkan 4 butir buah nangka)



CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk, tata cincau yang telah diserut, tambahkan 2 sendok air gula, dan beri 3 sendok santan kental.
2. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

65. Cendol Gempol Nangka

BAHAN:

- 200 gram tepung beras
- ½ sdt garam
- 100 ml air panas
- 150 ml susu kental manis putih
- 2 sdm tepung sagu/tepung kanji
- ½ sdt pewarna hijau makanan
- 150 gram buah nangka, iris halus
- Es batu secukupnya

SIROP CENDOL:

- 600 ml santan
- 300 ml susu kental manis putih
- 500 ml air
- 2 lembar daun pandan
- 150 gram gula merah, sisir halus

CARA MEMBUAT:

1. Sirop Cendol: Rebus santan, susu, air, daun pandan, dan gula merah sampai mendidih, lalu saring.
2. Adonan Cendol: Campur rata tepung beras dan garam, lalu seduh dengan air panas, dan uleni hingga hangat kuku.
3. Tambahkan susu dan tepung kanji, terus uleni adonan hingga kalis.
4. Kemudian bagi adonan menjadi 2 bagian, dan tambahkan pewarna hijau pada salah satu adonan.

Untuk ± 6 porsi

66. Es Cendol Cokelat

BAHAN:

- 150 gram tepung hunkwe
- 10 gram cokelat bubuk
- ½ sdt vanili bubuk
- 600 ml air

BAHAN PELENGKAP:

- 5 butir buah nangka, potong kecil
- 100 ml susu kental manis putih
- Es batu serut

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung hunkwe, cokelat, dan vanili dengan air, masak di atas api kecil sambil di aduk-aduk hingga kental. Angkat.
2. Tuang ke dalam cetakan cendol, gosok-gosok dan tampung cendol dalam wadah berisi air dingin atau air es, biarkan hingga dingin dan mengeras, tiriskan.
3. Kemudian taruh cendol dalam gelas-gelas saji, kemudian beri pelengkapnya, dan sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi



67. Dawet Tape

BAHAN:
- 500 gram tape singkong, potong-potong

DAWET:
- 200 gram tepung beras
- 25 gram tepung tapioka kualitas baik
- 2 sdm air kapur sirih
- 1 sdt garam
- 50 ml air daun suji
- 50 ml air
- 600 ml air, didihkan

SIROP:
- 250 gram gula aren, sisihkan
- 50 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 3 mata asam
- 250 ml air

KUAH (MASAK HINGGA MENDIDIH):
- 1 l santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Dawet: Campur tepung beras, tepung tapioka, air kapur sirih, garam, air daun suji, dan air menjadi satu, aduk rata.
2. Didihkan 600 ml air, masukkan larutan tepung beras, aduk, masak hingga mengental dan matang. Angkat.
3. Tuang ke dalam cetakan dawet yang di letakkan di atas baskom yang beri air es. Tekan-tekan adonan hingga adonan jatuh ke dalam air, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Sisihkan.
4. Sirop: Rebus air dengan gula, asam, dan daun pandan hingga mendidih dan mengental. Angkat, saring, dan biarkan dingin.
5. Masukkan beberapa sendok dawet bersama potongan tape ke dalam gelas saji, kemudian tuangkan sirop dan kuah, tambahkan es batu. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 6 porsi

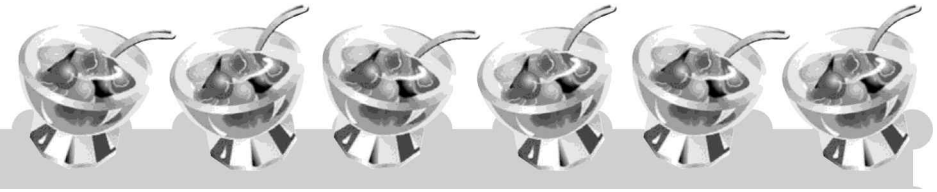
al publishing/KG-

ES BUAH



Digital publishing K4G-3IGC

ES BUAH



1. Es Sirsak Warna-Warni

BAHAN CENDOL SAGU AREN:

- 7 gram (1 bungkus) agar-agar bubuk warna putih
- 700 ml air
- 10 gram gula pasir
- 1 tetes pewarna merah
- 1 tetes pewarna hijau
- 1 kaleng *lychee* kalengan
- 500 gram daging buah sirsak
- Es serut
- 100 gram manisan mangga basah, iris tipis memanjang
- 6 sdm susu kental manis
- 150 sdm sirop *rose*

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar-agar bersama 700 ml air dan gula pasir hingga mendidih, angkat dan bagi menjadi dua bagian. Tambahkan satu bagian dengan pewarna merah dan lainnya dengan warna hijau, aduk rata. Biarkan mengeras, serut memanjang tiap-tiap bagian, sisihkan.
2. Dalam gelas saji, taruh buah sirsak dan *lychee.* Tambahkan es batu serut, irisan mangga, dan agar-agar serut, kemudian tambahkan susu kental manis dan sirop.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi

2. Koktail Segar Ceria

BAHAN SUSU:

- 100 gram gula pasir
- 100 ml air
- ½ sdt *vanilla*
- 500 ml sari jeruk
- 2 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 1 sdm esens *rhum* (bila suka)

BUAH:

- 1 buah apel malang, potong tipis bersama kulitnya (rendam dalam air garam)
- ½ buah melon, potong kotak kecil
- 20 buah anggur hitam, biarkan utuh
- 10 buah tomat ceri, masing-masing belah 2
- 2 buah kiwi, kupas, iris bulat setebal 4 mm
- 10 buah *strawberry*, masing-masing belah 2

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula bersama air dan *vanilla* hingga mendidih, saring dan hidangkan.
2. Campur larutan gula dengan air jeruk dan lemon, aduk rata. Jika suka bubuhi sedikit garam dan *rhum.*
3. Campur semua bahan jadi satu, aduk perlahan agar buah menyebar, kemudian siram dengan cairan gula. Simpan dalam lemari es sampai saat akan disajikan. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi



3. Es Kelapa Cincau Hijau

BAHAN:
- 200 gram kelapa muda, keruk lebar
- 1 sdt selasih, direndam
- 200 gram cincau hijau, keruk dengan sendok makan
- 300 gram es serut
- 150 ml sirop terong belanda

BAHAN KUAH SANTAN:
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:
1. Rebus bahan kuah santan sambil diaduk sampai mendidih, angkat dan dinginkan.
2. Sajikan cincau hijau dengan kuah santan, kelapa muda, selasih, es serut, dan sirop terong belanda.

Untuk ± 6 porsi

4. Es Setup Buah Tropika

BAHAN:
- 300 gram daging buah nanas, potong dadu ukuran 2 cm
- 1 buah naga, potong dadu ukuran 2 cm
- 3 buah kiwi, kupas, potong dadu
- 1 buah mangga harum manis, potong dadu
- 2 buah belimbing, potong melintang
- 4 buah markisa, ambil daging buahnya
- 350 ml air jeruk nipis
- 200 gram gula pasir
- 200 ml air
- Es batu secukupnya

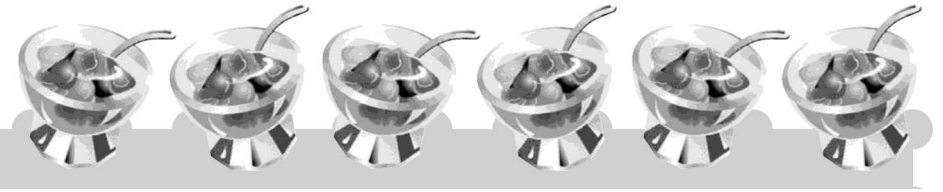
CARA MEMBUAT:
1. Aduk semua buah potong.
2. Aduk jeruk nipis, gula pasir, dan air hingga gula larut. Tuangkan ke dalam campuran buah, aduk rata.
3. Masak di atas api kecil hingga buah layu. Angkat dan biarkan dingin.
4. Sajikan dingin bersama es batu.

Untuk ± 8 porsi

5. Es Rujak Buah

BAHAN:
- 500 gram jeruk bali
- 400 gram kedondong
- 200 gram mentimun
- 300 gram pepaya mengkal
- 300 gram bengkuang
- 200 gram gula merah
- 500 ml air
- 5 buah belimbing sayur
- 10 buah cabai merah
- 2 buah cabai rawit
- ½ sdt terasi goreng
- Es batu secukupnya
- Garam secukupnya

ES BUAH



CARA MEMBUAT:

1. Parut kasar kedondong, mentimun, pepaya, dan bengkuang, kemudian jeruk bali disuir-suir. Campur semua buah-buahan, dinginkan.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, garam, gula merah, dan belimbing sayur. Kemudian tuang air, aduk rata.
3. Campur buah-buahan dan cairan gula merah, sajikan bersama es batu.

Untuk ± 8 porsi

6. Es Anggur

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar bubuk
- 600 ml air
- 100 gram gula pasir
- 500 gram anggur merah tanpa biji
- 150 ml sirop anggur
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak agar-agar dengan air dan gula hingga mendidih, angkat. Tuang ke dalam cetakan es batu ukuran kecil, pada tiap cetakan sisipkan di tengahnya 1 buah anggur, beri es batu secukupnya. Sajikan segera.
2. Campur 1 liter air matang dengan sirop anggur, masukkan agar-agar anggur, dan beri es batu secukupnya. Sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi

7. Es Buah Penang

BAHAN:

- 3 buah pisang ambon, potong bulat agak tipis
- 4 buah apel hijau, iris tipis
- 1 buah pepaya kecil, potong dadu
- 50 ml air jeruk nipis
- 150 ml sirop jeruk
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua buah-buahan dengan air jeruk nipis.
2. Campur air matang dengan sirop jeruk, aduk rata. Kemudian masukkan buah-buahan dan es batu. Sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi

8. Es Campur Buah

BAHAN:

- 1 buah melon, daging buahnya dibentuk bola-bola dengan sendok koktail
- 1 kaleng *fruit cocktail*
- 1 buah kiwi, iris
- 100 gram tomat *cherry*, iris

SIROP:

- Air *fruit cocktail* kalengan
- 100 ml sirop *vanilla*
- 2 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 600 ml *soft drink* sesuai selera



CARA MEMBUAT:

1. Campur air *fruit cocktail* bersama sari kelapa, buah melon, dan tomat *cherry*.
2. Kemudian campur air *fruit cocktail* dengan sirop *vanilla* dan jeruk lemon, tambahkan air yang telah dimasak secukupnya, aduk rata. Kemudian tuang ke campuran buah dan tambahkan es batu.
3. Tuangkan *soft drink* saat hendak disajikan.

Untuk ± 8 porsi

9. Es Buah Padang Pasir

BAHAN:

- 1 bungkus *jelly* bubuk
- 100 gram gula pasir
- 5 buah kurma, potong ruas panjang
- 2 buah *peach*, iris tipis
- 350 gram *lychee*/lengkeng segar, jika tidak ada kalengan
- 150 ml sirop *lychee*
- 1 l air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak *jelly* bubuk dengan gula dan air hingga mendidih, angkat, bekukan. Kemudian potong dadu.
2. Campur potongan *jelly* dengan potongan buah-buahan, masukkan air, sirop, dan *lychee*. Aduk rata.
3. Beri es batu, sajikan.

Untuk ± 6 porsi

10. Es Markisa Sari Kelapa

BAHAN:

- 6 buah markisa, ambil butir-butir buahnya
- 300 gram sari kelapa
- 1 buah blewah ukuran kecil, serut memanjang daging buahnya
- 150 ml sirop cocopandan
- 750 ml air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua buah-buahan dengan sirop.
2. Tuang air, aduk rata. Kemudian beri es batu, sajikan.

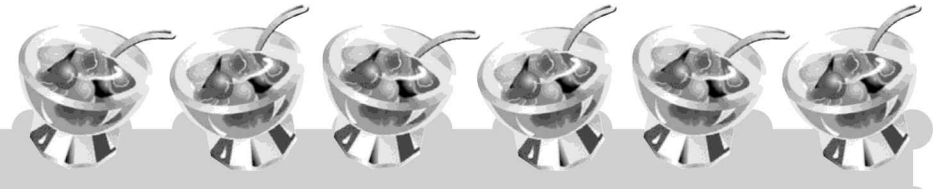
Untuk ± 6 porsi

11. Es Buah Campur

BAHAN:

- ½ buah pepaya mengkal, keruk bulat
- 2 buah labu siam, kupas, potong dadu
- ½ buah lemon, keruk bulat
- ½ buah nanas, potong dadu
- 3 sdm air kapur sirih
- 1 l air
- 50 gram gula pasir
- 500 ml air

ES BUAH



SIROP:
- 750 gram gula pasir
- 1½ l air
- 3 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
1. Campur 1 l air dan air kapur sirih, tuang pepaya keruk,
kemudian rendam selama 30 menit, tiriskan, cuci dengan air bersih. Tiriskan lagi, sisihkan.
2. Masak 500 ml air dengan 50 gram gula pasir hingga
mendidih dan gula larut, tuang labu siam dadu, biarkan selama 5 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Campur semua buah dalam wadah, tuangi sirop. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.
4. Sirop: Masak gula dan air hingga mendidih dan gula larut, matikan api. Kemudian tuangi jeruk lemon, aduk rata dan dinginkan.

Untuk ± 8 porsi

12. Es Buah Fantasi

BAHAN:
- 200 gram *peach* kalengan, tiriskan, potong-potong
- 150 gram nanas, potong dadu ukuran 1½ cm
- 150 gram melon, cetak bulat-bulat dengan sendok khusus
- 125 gram *strawberry* segar, belah 2 bagian
- 1000 ml jus apel, siap beli
- 75 ml *strawberry*
- 50 ml air jeruk *orange*
- 25 ml air jeruk lemon
- 2 sdm daun *mint* cincang

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan buah-buahan ke dalam mangkuk, kemudian tuang jus apel.
2. Campur sirop buah, air jeruk *orange*, air jeruk lemon, dan daun *mint* cincang. Kemudian aduk perlahan, tutup dan sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

13. Roca Timun

BAHAN:
- 300 gram kelapa muda, serut panjang
- 350 gram mentimun, buang biji, potong dadu
- 600 ml air kelapa muda
- 250 gram es serut

BAHAN SIROP GULA MERAH:
- 200 ml air
- 300 gram gula merah, sisir halus
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:
1. Sirop gula merah: Rebus air, gula merah, garam, dan daun pandan sampai gula larut. Saring dan dinginkan.



2. Masukkan mentimun dan kelapa muda dalam gelas, tuang air kelapa, lalu beri sirop gula merah dan tambahkan es serut.
3. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

14. Es Mangga Ceria

BAHAN:

- 3 buah mangga mengkal, serut kasar
- 200 gram *strawberry*, belah dua
- 100 gram kolang-kaling hijau, iris tipis
- 1 sdm garam
- 1 sdm air kapur sirih, campur dengan 1 l air
- 600 ml air
- 300 gram gula pasir
- Es batu untuk penyajian

CARA MEMBUAT:

1. Remas-remas mangga dengan garam hingga layu, cuci bersih, dan tiriskan.
2. Rendam mangga dalam campuran air dan air kapur sirih, kemudian diamkan selama 1 jam. Cuci bersih.
3. Masak air dengan gula pasir hingga mendidih, angkat dan dinginkan. Masukkan mangga, lalu diamkan selama satu malam.
4. Hidangkan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

15. Sop Buah Puding Kombinasi

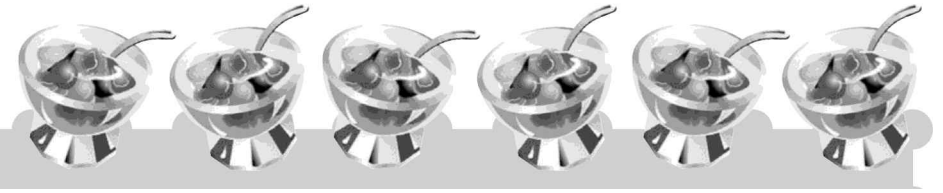
BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar warna putih
- 100 gram gula pasir
- 700 ml susu cair
- 100 gram *lychee* kalengan, tiriskan airnya
- 100 gram *peach* kalengan, tiriskan airnya, potong-potong
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- 500 ml minuman bersoda manis
- Sirop merah secukupnya
- Susu kental manis putih secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak agar-agar, gula, dan susu cair menjadi satu, masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, tuang ke dalam cetakan, biarkan dingin dan mengeras. Potong-potong agar-agar susu berbentuk dadu ukuran 2 cm.
2. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji potongan agar-agar, *lychee*, *peach,* dan *strawberry*. Tuang minuman bersoda manis, tambahkan sirop merah, susu kental manis, dan es batu.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi



16. Sop Buah Mutiara

BAHAN:
- 300 gram daging buah melon
- 150 gram nangka, potong-potong
- 1 butir kelapa muda, keruk memanjang
- 100 gram sari kelapa
- 150 gram sagu mutiara, rebus
- 50 ml air
- 100 gram gula pasir
- 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Bentuk melon dengan *mould* bulat sebesar kelereng. Sisa melon diproses dalam tabung *blender* bersama 50 ml air hingga lembut.
2. Rebus santan bersama gula pasir sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan gula larut, angkat dan biarkan dingin.
3. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: sagu mutiara, melon, nangka, kelapa muda, dan sari kelapa. Tuang sari buah melon dan santan, tambahkan susu kental manis dan es batu.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

17. Sop Buah Aneka Rasa

BAHAN:
- 300 gram semangka, bentuk bulat
- 250 gram melon, bentuk bulat
- 300 gram blewah, bentuk bulat
- 150 gram manisan rumput laut warna hijau, potong-potong
- 100 gram *jelly* warna-warni, siap beli
- 100 gram anggur merah, belah dua
- 300 ml sirop coco pandan
- 700 ml santan kental matang
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji semangka, melon, blewah, manisan rumput laut, *jelly* warna-warni, dan anggur.
2. Kemudian tuang sirop coco pandan, santan, tambahkan susu kental manis, dan es serut.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

18. Sop Buah Seribu Malam

BAHAN:
- 150 gram kelengkeng kalengan, tiriskan
- 100 gram *lychee* kalengan, tiriskan
- 200 gram avokad, potong dadu
- 100 gram nangka, potong dadu
- 100 gram mangga, potong dadu
- 1 butir kelapa muda, keruk memanjang
- 100 gram manisan kolang-kaling warna merah, potong tipis
- 100 gram manisan kolang-kaling warna hijau,



potong tipis
- 200 ml sirop *vanilla*
- 150 ml sirop *mocha*
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: kelengkeng, *lychee*, avokad, nangka, mangga, kelapa muda, dan manisan kolang-kaling. Lalu tuang sirop *vanilla* dan *mocha*.
2. Tambahkan es serut dan susu kental manis.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

19. Sop Buah Hijau Merona

BAHAN:
- 100 gram kiwi, kupas, potong-potong
- 150 gram anggur hijau, belah dua
- 100 gram avokad, potong dadu
- 100 gram manisan rumput laut warna hijau
- 100 gram manisan kolang-kaling warna hijau, potong tipis
- 100 gram agar-agar warna hijau, serut memanjang
- Sirop melon secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: kiwi, anggur, avokad, manisan rumput laut, manisan kolang-kaling, dan agar-agar serut.
2. Tuang sirop melon dan susu kental manis. Tambahkan es serut.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

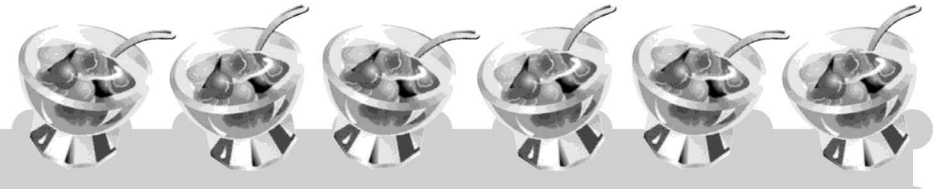
20. Sop Buah Tape Ketan Sari Kelapa

BAHAN:
- 200 gram tape ketan hijau, siap beli
- 100 gram apel, potong-potong
- 250 gram sari kelapa
- 150 gram anggur hijau dan merah
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- 100 gram santan kental
- Sirop cocopandan secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: tape ketan hijau, apel, sari kelapa, anggur, dan *strawberry*. Tuang santan dan sirop.
2. Tambahkan susu kental manis dan es serut.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi



21. Sop Buah Yoghurt

BAHAN:

- 150 gram anggur merah, belah dua
- 100 gram markisa

150 gram jeruk mandarin kalengan, tiriskan

- 100 gram buah naga, potong-potong
- 100 gram apel, potong-potong
- 150 gram *strawberry*, potong-potong
- 500 ml minuman *yoghurt* rasa *strawberry*
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: anggur, markisa, jeruk mandarin, buah naga, pir, dan *strawberry*. Tuang minuman *yoghurt*.
2. Tambahkan susu kental manis dan es serut.
3. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

22. Sop Buah Jelly Fantasi

BAHAN:

- 150 gram *lychee* kalengan
- 150 gram selasih, rendam hingga mengembang
- 200 gram *jelly* warna-warni, siap pakai
- gram jeruk mandarin kalengan
- 500 gram rambutan kalengan
- 100 gram nanas, potong-potong
- 250 gram *yoghurt* rasa *lychee*
- 300 ml sirop *lychee*
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: *lychee*, selasih, *jelly*, jeruk mandarin, rambutan, dan nanas. Tuang *yoghurt* dan sirop *lychee*.
2. Tambahkan susu kental manis dan es serut.
3. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

23. Sop Buah Blewah Campur Sari

BAHAN:

- 200 gram blewah, serut memanjang
- 100 gram melon, serut memanjang
- 150 gram pepaya, potong-potong
- 100 gram *peach* kalengan, potong-potong
- 100 gram markisa
- 500 ml santan kental matang
- 200 ml sirop *lychee*
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: blewah, melon, pepaya, *peach*, dan markisa. Tuang santan dan sirop.



2. Tambahkan susu kental manis dan es batu.
3. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

24. Sop Buah Tropical Oriental

BAHAN:

- 150 gram kiwi, potong-potong
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- 100 gram buah naga, potong-potong
- 200 gram anggur merah dan hijau
- 100 gram pir, potong-potong
- 100 gram apel, potong-potong
- 100 gram jeruk mandarin kalengan
- 100 gram *peach* kalengan, potong-potong
- 100 gram kelengkeng kalengan
- 500 ml susu cair
- 200 ml sirop coco pandan
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: kiwi, *strawberry*, buah naga, anggur, pir, apel, jeruk mandarin, *peach*, dan kelengkeng. Tuang susu cair dan sirop coco pandan.
2. Tambahkan susu kental manis dan es serut.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

25. Sop Buah Kelapa Campur Sari

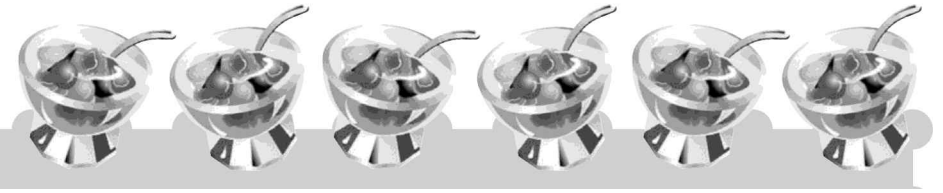
BAHAN:

- 100 gram anggur merah, belah dua
- 100 gram apel, kupas, potong-potong
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- 100 gram semangka, potong-potong
- 100 gram jeruk mandarin kalengan, tiriskan airnya
- 1 butir kelapa muda, keruk memanjang
- 500 ml air kelapa muda
- 100 ml sirop *vanilla*
- 4 sdm krim bubuk
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: anggur, apel, *strawberry*, semangka, jeruk mandarin, dan kelapa muda. Tuang air kelapa dan sirop.
2. Tambahkan krim bubuk, susu kental manis, dan es serut, aduk..
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi



26. Sop Buah Pacar Cina

BAHAN:
- 200 gram melon, potong dadu
- 150 gram pepaya, potong dadu
- 300 gram blewah, serut memanjang
- 100 gram kolang-kaling, potong tipis
- 150 gram cincau hitam, potong dadu
- 100 gram pacar cina warna merah, siap pakai
- 100 gram rumput laut, potong-potong
- 100 gram nangka, potong-potong
- 2 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 200 ml sirop *vanilla*
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: melon, pepaya, blewah, kolang-kaling, cincau hitam, pacar cina, rumput laut, dan nangka. Tuang air jeruk nipis dan sirop *vanilla*.
2. Tambahkan susu kental manis dan es batu, aduk.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

27. Sop Buah Kacang Goreng

BAHAN:
- 1 bungkus *pop ice* rasa melon
- 200 ml air dingin
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya
- 200 gram melon, bentuk bulat
- 150 gram avokad, potong-potong
- 100 gram *peach* kalengan, potong-potong
- 100 gram apel, potong-potong
- 150 gram anggur hijau, belah dua
- 150 gram *jelly* bentuk buah, siap beli
- Kacang goreng secukupnya, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan *pop ice*, air dingin, susu kental manis, dan es serut ke dalam tabung *blender*. Proses hingga lembut, sisihkan.
2. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji melon, avokad, *peach*, apel, anggur, dan *jelly*. Tuang larutan es, kemudian taburi kacang goreng.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

28. Sop Buah Manalagi

BAHAN:
- 200 gram belimbing, potong-potong
- 100 gram buah naga, potong-potong
- 150 gram markisa
- 100 gram sari kelapa
- 150 gramm mangga, potong-potong
- 300 ml santan matang
- Sirop coco pandan secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: belimbing, buah naga, markisa, sari kelapa, dan mangga. Tuang santan dan sirop.
2. Tambahkan susu kental manis dan es batu.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

29. Sop Buah Tropikana

BAHAN:

- 100 gram blewah, potong-potong
- 100 gram nanas, potong-potong
- 100 gram apel, potong-potong
- 100 gram mangga, potong-potong
- 100 gram jeruk mandarin kalengan
- 500 ml minuman *yoghurt* rasa *vanilla*
- Sirop *vanilla* secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: blewah, nanas, apel, mangga, dan jeruk mandarin. Tuang minuman *yoghurt* dan sirop.
2. Tambahkan susu kental manis dan es serut.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

30. Sop Buah Tropik Sari Rasa

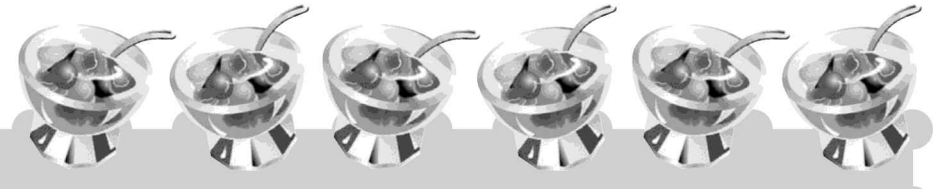
BAHAN:

- 150 gram jambu biji, buang bijinya, potong-potong
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- 100 gram pepaya, potong-potong
- 50 gram selasih, rendam dalam air
- 150 gram anggur, belah dua
- 100 gram agar-agar hijau, serut memanjang
- Sirop *frambozen* secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: jambu, *strawberry*, pepaya, selasih, anggur, dan agar-agar. Tuang sirop, aduk.
2. Tambahkan susu kental manis dan es batu.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi



31. Sop Buah Orange Jus

BAHAN:
- 200 gram semangka, potong-potong
- 150 gram melon, potong-potong
- 150 gram jeruk mandarin kalengan, tiriskan
- 100 gram *peach* kalengan, tiriskan
- 100 gram *lychee* kalengan, tiriskan
- 100 gram kiwi, potong-potong
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- 100 gram anggur hijau, belah dua
- 750 ml sari jeruk manis
- Sirop *vanilla* secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: semangka, melon, jeruk mandarin, *peach, lychee*, kiwi, *strawberry,*dan anggur. Tuang sari jeruk manis dan sirop.
2. Tambahkan susu kental manis dan es batu, aduk.
3. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

32. Sop Buah Praktis

BAHAN:
- 200 gram avokad, potong-potong
- 100 gram tomat, buang bijinya, potong-potong
- 150 gram pepaya, potong-potong
- 1 butir kelapa muda, keruk memanjang
- 100 gram blewah, keruk memanjang
- 150 gram apel, potong-potong
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- 500 ml minuman bersoda manis
- Sirop *strawberry* secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: avokad, tomat, pepaya, kelapa muda, blewah, apel, dan *strawberry*. Tuang minuman bersoda dan sirop.
2. Tambahkan susu kental manis dan es serut.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

33. Sop Buah Kacang Merah

BAHAN:
- 150 gram kacang merah kalengan, tiriskan
- 100 gram jagung manis kalengan, tiriskan
- 50 gram manisan pala, siap pakai, potong-potong
- 100 gram cincau hitam, potong-potong
- 100 gram sari kelapa warna merah, tiriskan
- 150 gram kelengkeng kalengan, tiriskan
- 100 gram nanas, potong-potong
- 150 ml santan kental matang
- Sirop coco pandan secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/ gelas saji: kacang merah, jagung manis, manisan pala, cincau hitam, sari kelapa, kelengkeng, dan nanas. Tuang santan dan sirop coco pandan.
2. Tambahkan susu dan es serut.
3. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

34. Sop Buah Ala Singapura

BAHAN:

- 150 gram buah naga, potong-potong
- 100 gram sari kelapa warna merah
- 100 gram *jelly* bentuk buah-buahan, siap pakai
- 1 butir kelapa muda, keruk memanjang
- 100 gram nangka, potong-potong
- 350 ml minuman *yoghurt* rasa *strawberry*
- Sirop *lychee* secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: buah naga, sari kelapa, *jelly,* kelapa muda, dan nangka. Tuang minuman *yoghurt* dan sirop.
2. Tambahkan susu kental manis dan es serut.
3. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

35. Sop Buah Colourfull

BAHAN:

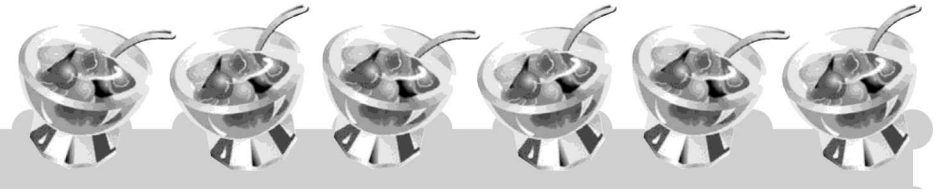
- 100 gram tomat, buang bijinya, potong-potong
- 100 gram sirsak, buang bijinya
- 100 gram nanas, potong-potong
- 150 gram biji mutiara
- Sirop sirsak secukupnya
- 500 ml santan kental matang
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/ gelas saji: tomat, sirsak, nanas, dan biji mutiara. Tuang sirop sirsak dan santan.
2. Tambahkan susu kental manis dan es batu.
3. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 6 porsi

publishing



36. Sop Buah Jelly

BAHAN:
- 150 gram *jelly* bentuk telur puyuh, siap beli
- 100 gram *jelly* bentuk aneka macam buah
- 100 gram manisan lidah buaya, siap beli
- 100 gram buah siwalan, potong-potong
- Sirop *lychee* secukupnya
- 750 ml santan kental matang
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: aneka macam *jelly*, manisan lidah buaya, dan buah siwalan. Tuang sirop dan santan.
2. Tambahkan susu kental manis dan es batu.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

37. Sop Buah Gradasi

BAHAN:
- 100 gram tape singkong, potong-potong
- 100 gram tape ketan hitam
- 100 gram tape ketan hijau
- 1 butir kelapa muda, keruk dagingnya
- 100 gram nangka, potong-potong
- 100 gram biji mutiara merah
- 100 gram *mix fruit*, tiriskan
- Sirop coco pandan secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: aneka macam tape, kelapa muda, nangka, biji mutiara, dan *mix fruit*. Tuang sirop dan susu kental manis.
2. Tambahkan sedikit air dan es batu.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

38. Sop Buah Pancawarna

BAHAN:
- 100 gram blewah, keruk memanjang
- 100 gram pepaya, keruk memanjang
- 100 gram nangka, potong memanjang
- 100 gram *jelly* bening
- Sirop melon
- 350 ml santan kental matang
- 250 ml jus melon
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: blewah, pepaya, nangka, dan *jelly*. Tuang sirop melon, santan, dan jus.
2. Tambahkan susu kental manis dan es batu.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi



39. Sop Buah Jelly Oriental

BAHAN:
- 50 gram pacar cina warna-warni
- 100 gram kelengkeng kalengan, tiriskan
- 50 gram agar-agar hijau, serut memanjang
- 100 gram *jelly* bentuk telur puyuh
- 100 gram kacang merah kalengan, tiriskan
- 100 gram *jelly* ungu rasa *blueberry*, potong dadu
- 500 ml susu cair
- 100 ml sirop *vanilla*
- Es serut secukupnya
- Susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: pacar cina, kelengkeng, agar-agar hijau, aneka *jelly*, dan kacang merah. Tuang susu cair dan sirop *vanilla*.
2. Tambahkan susu kental manis dan es serut.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

40. Sop Buah Oriental

BAHAN:
- 150 gram buah naga, potong-potong
- 100 gram melon hijau, bentuk bulat
- 100 gram melon kuning, bentuk bulat
- 150 gram agar-agar susu, potong dadu
- 100 gram *lychee* kalengan, tiriskan
- 500 gram susu cair rasa *strawberry*
- 50 ml sirop *vanilla*
- Es serut secukupnya
- Susu kental manis secukupnya

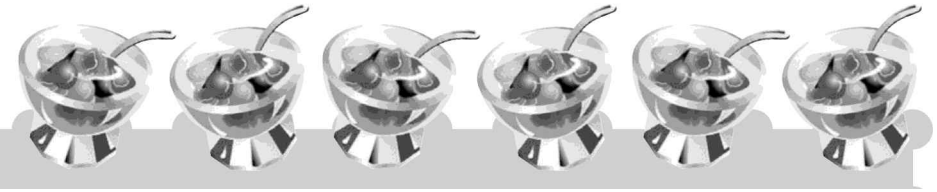
CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: buah naga, melon, agar-agar, dan *lychee*. Tuang susu dan sirop.
2. Tambahkan es batu dan susu kental manis.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

41. Sop Buah Merah Putih

BAHAN:
- 100 gram biji delima warna merah muda, siap pakai
- 100 gram pacar cina warna hijau
- 150 gram nangka, potong memanjang
- 100 gram *jelly* warna-warni
- 100 gram *lychee* kalengan, tiriskan airnya
- 350 ml susu cair
- 50 sirop *vanilla*
- Es serut secukupnya
- Susu kental manis secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: biji delima, pacar cina, nangka, *jelly*, dan *lychee*. Tuang susu cair dan sirop *vanilla*.
2. Tambahkan es serut dan susu kental manis.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

42. Sop Buah Sari Kedondong

BAHAN:

- 150 gram rambutan
- 100 gram nanas, potong-potong
- 100 gram agar-agar susu, potong-potong
- 100 gram agar-agar oranye, potong-potong
- 10 gram selasih, rendam dalam air hingga mengembang
- 100 gram semangka, bentuk bulat
- 150 ml jus kedondong
- 200 ml susu cair
- 50 ml sirop *vanilla*
- Es serut secukupnya
- Susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: rambutan, nanas, potongan agar-agar, selasih, dan semangka. Tuang jus kedondong, susu cair, dan sirop *vanilla*.
2. Tambahkan es serut dan susu kental manis.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

43. Sop Buah Kuning Tropikal

BAHAN:

- 150 gram belimbing, potong-potong
- 150 gram jambu biji merah, buang bijinya, potong-potong
- 150 gram mangga, potong-potong
- 100 gram buah siwalan, potong-potong
- 100 gram manisan rumput laut, potong-potong
- 350 ml susu cair
- 50 ml sirop *vanilla*
- Es batu secukupnya
- Susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: belimbing, jambu biji, mangga, buah siwalan, dan manisan rumput laut. Tuang susu cair dan sirop *vanilla*.
2. Tambahkan es batu dan susu kental manis.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

44. Sop Buah Tropis

BAHAN:

- 150 gram pisang ambon, potong-potong
- 100 gram manisan kolang-kaling warna hijau, potong-potong
- 1 butir kelapa muda, keruk memanjang
- 100 gram sawo, potong-potong
- 50 gram nangka, iris memanjang
- 100 gram pepaya, bentuk bulat



- 500 ml susu cair
- 50 gram sirop *vanilla*
- Es batu secukupnya
- Susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk/gelas saji: potongan pisang, manisan kolang-kaling, kelapa muda, sawo, nangka, dan pepaya. Tuang susu cair dan sirop *vanilla*.
2. Tambahkan es batu dan susu kental manis.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

45. Es Buah Segar

BAHAN:

- 240 gram (1 kaleng) buah *lychee* kalengan, tiriskan
- 200 gram melon jenis *honeydew*, kupas, bentuk bulat *)
- 200 gram semangka, kupas, bentuk bulat
- 200 gram *strawberry* segar, bersihkan, belah 2 bagian
- Es batu bentuk dadu, siap pakai

SAUS, JERANG HINGGA KENTAL:

- 100 gram gula pasir
- 100 ml air
- ½ sdt kulit jeruk lemon parut
- 1 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan semua bahan sesuai petunjuk resep. Sisihkan.
2. Dalam gelas saji: masukkan buah melon, semangka, *strawberry*, dan es batu, kemudian siram dengan saus.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi

46. Es Blewah Sari Kelapa

BAHAN:

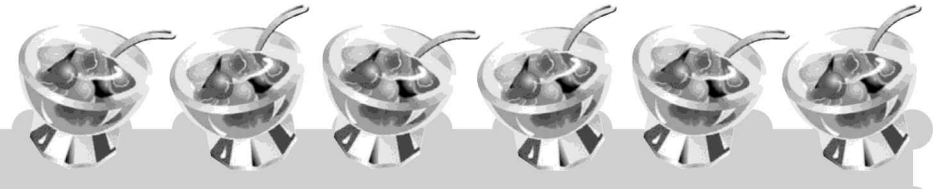
- 200 gram sari kelapa
- 1 buah blewah sedang
- Sirop pandan secukupnya
- Es batu secukupnya

BAHAN SIROP PANDAN:

- 400 ml air
- 500 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT SIROP PANDAN:

1. Rebus air dan daun pandan hingga mendidih.
2. Masukkan gula, lalu aduk rata, angkat dan dinginkan.
3. Sirop pandan siap digunakan.



CARA MEMBUAT ES BLEWAH SARI KELAPA:

1. Belah blewah, kumpulkan bijinya dalam satu wadah, lalu saring dan ambil sarinya.
2. Kerok daging blewah. Lalu campurkan dengan sari blewah, sari kelapa, Sirop, dan es.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

47. Es Kelapa Lidah Buaya

BAHAN:

- 750 ml air kelapa muda
- 100 gram kelapa muda, dikeruk panjang
- 300 gram (2 buah) ketimun, diserut panjang
- ½ sdt selasih, direndam
- 100 gram lidah buaya
- ½ sdm air jeruk nipis
- 100 ml sirop *vanilla*
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Campur air kelapa, kelapa muda, ketimun, selasih, lidah buaya, air jeruk nipis, dan sirop *vanilla*.
2. Sajikan bersama es batu.

Untuk ± 4 porsi

48. Es Mangga

BAHAN:

- 1 kg mangga indramayu mengkal, kupas, dan buang bijinya
- 1 buah cabai merah besar, iris halus
- 300 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya, sisihkan
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Serut tipis buah mangga menggunakan mandolin (alat pemotong seperti serutan kayu). Sisihkan.
2. Campurkan cabai, gula pasir, garam, dan mangga serut, aduk hingga tercampur rata.
3. Tambahkan air jeruk nipis dalam campuran mangga, aduk hingga rata.
4. Simpan dalam lemari pendingin minimal selama 4 jam agar rasa manisnya meresap dan mangga menjadi layu.
5. Penyajian: Masukkan campuran mangga dalam gelas saji, tambahkan es batu. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

49. Avokad Aroma Pala

BAHAN:

- 2 sdt madu
- 1½ sdm *almond* bubuk
- 1/8 sdt esens *almond*



• 600 ml susu cair
• 500 gram daging buah avokad matang, cincang kasar
• 300 gram es serut

HIASAN:
Whipping cream

TABURAN:
• 1/8 sdt pala bubuk
• 50 gram *almond keeping*, panggang hingga kecokelatan

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan madu, *almond* bubuk, esens *almond*, dan susu dalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga tercampur rata.
2. Tambahkan avokad cincang dan es serut, proses kembali dalam *blender* hingga halus dan tercampur rata. Kemudian tuang ke dalam gelas-gelas saji. Semprotkan di atasnya *whipping cream*, taburi pala bubuk dan *almond keeping*. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

50. Avokad Saus Cokelat Kopi

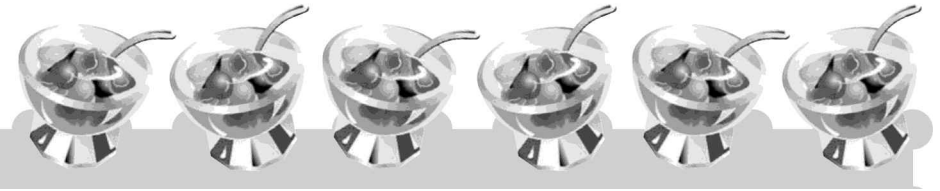
BAHAN:
• 500 gram daging avokad matang, cincang kasar
• 200 ml susu kental manis
• 50 gram kopi bubuk, larutkan dengan 200 ml air mendidih
• 600 gram es serut

SAUS COKELAT:
• 150 ml air
• 100 gram gula pasir
• 2 sdm cokelat bubuk
• 1½ sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

PELENGKAP:
• 600 ml es krim rasa *vanilla*, siap pakai
• 100 ml saus cokelat, siap pakai
• 6 batang biskuit rasa cokelat

CARA MEMBUAT:
1. Saus cokelat: Rebus air dan gula hingga gula larut, angkat dan saring. Larutkan cokelat bubuk dengan 4 sdm air gula, tuang kembali ke dalam rebusan air gula, aduk rata, didihkan. Kecilkan api, tuangi larutan maizena sambil diaduk hingga rata dan kental hingga mendidih. Angkat. Dinginkan sambil diaduk-aduk, sisihkan.
2. Masukkan avokad, susu, kopi, dan es serut ke dalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga halus, dan tuang ke dalam gelas-gelas saji.
3. Tambahkan es krim di atasnya, tuangi saus cokelat, dan letakkan batang biskuit cokelat.
4. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi



51. Es Lychee Buah Teratai

BAHAN:

- 750 gram gula pasir
- 1 liter air
- ½ sdt vanili bubuk
- 2 lembar daun pandan
- 100 gram *ang cho* (buah merah kering), rendam di air selama 1 jam
- 100 gram *lien che* (biji teratai kering), rebus hingga empuk selama 1 jam
- 1 kaleng buah *lychee*
- 1 kaleng buah jeruk mandarin

CARA MEMBUAT:

1. Rendam buah merah kering di dalam air selama 1 jam hingga mengembang, sisihkan.
2. Rebus biji teratai kering hngga empuk selama ± 1 jam.
3. Rebus gula pasir, air, vanili, dan daun pandan hingga gula larut dan harum. Kemudian masukkan buah merah kering dan biji teratai. Masak sebentar, angkat.
4. Biarkan dingin, lalu simpan dalam lemari es selama semalam agar air gula meresap.
5. Masukkan buah *lychee* dan jeruk mandarin, aduk rata dan sajikan dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

52. Guava Lemonade

BAHAN:

- 3 buah jambu biji merah, jus dengan *blender*, saring bijinya
- 500 ml air
- 200 ml *lemon juice* kemasan
- 1 kantung *nata de coco* (sari kelapa kemasan), sisihkan airnya
- Gulai sesuai selera
- Es batu secukupnya
- 18 lembar daun *mint* untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur ke dalam suatu wadah jus jambu merah, air jeruk lemon, lemon *juice*, air, dan gula, aduk rata.
2. Tuangkan ke dalam gelas, tambahkan *nata de coco* dan es batu.
3. Beri hiasan dengan daun *mint*.

Untuk ± 5 porsi

53. Es Menado

BAHAN:

- 300 gram daging sirsak
- 1 buah kelapa muda, keruk dagingnya dan ambil serta airnya
- 1 bungkus sari kelapa
- *Lychee* kalengan beserta airnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Ambil gelas sirsak, lalu *blender* dengan sedikit air kelapa muda.
2. Campur sirsak yang sudah di-*blender* dengan sisa sirsak serta bahan yang lain dalam mangkuk besar, kemudian sajikan dalam gelas.

Untuk ± 6 porsi

54. Es Kweni

BAHAN:

- 200 gram gula merah
- 20 gram gula pasir
- 750 ml air
- 5 buah mangga kweni
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula merah, gula pasir, dan air sampai gula larut, angkat dan saring.
2. Kupas mangga, lalu cincang daging buahnya.
3. Hidangkan mangga kweni cincang dengan air gula dan es batu secukupnya.

Untuk ± 8 porsi

55. Es Markisa Lengkeng

BAHAN:

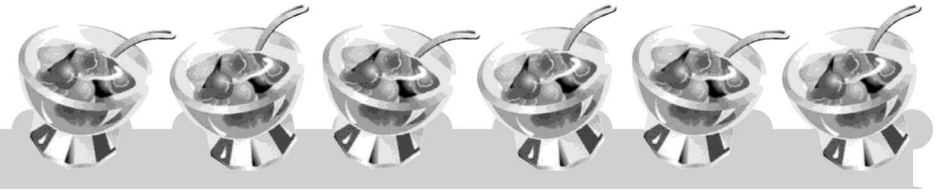
- 2 kantung teh celup
- 200 ml air panas
- 4 sdm sirop markisa
- 1 sdm air jeruk lemon
- 3 buah markisa, keruk isinya
- 8 buah lengkeng (longan) kalengan, belah 2 bagian
- 1 kaleng minuman soda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Celupkan teh celup ke dalam air panas, diamkan selama 5 menit sampai teh berwarna pekat. Dinginkan teh.
2. Campur teh dingin, sirop markisa, dan air jeruk lemon. Aduk rata.
3. Dalam gelas saji: masukkan es batu, buah markisa, dan lengkeng.
4. Kemudian tuangkan campuran teh dan minuman soda, aduk rata.
5. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

al publishing (c) 3



56. Es Buah Fantasy

BAHAN:

- 200 gram *peach* kalengan, tiriskan, potong-potong
- 150 gram nanas, potong dadu ukuran 1½ x 1½ x 1½ cm
- 150 gram buah melon, cetak bulat-bulat dengan sendok khusus
- 125 gram *strawberry* segar, belah 2 bagian
- 1000 ml jus apel, siap beli
- 75 ml sirop buah (*strawberry*)
- 50 ml air jeruk *orange*
- 25 ml air jeruk lemon
- 2 sdm daun *mint*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan buah-buahan di dalam mangkuk, lalu tuangi jus apel.
2. Campur sirop buah, air jeruk *orange*, dan daun *mint* cincang. Aduk rata perlahan, tutup dan sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

57. Es Buah Strawberry

BAHAN:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 600 gram buah *strawberry* segar
- 300 gram daging kelapa muda serut
- 250 gram sari kelapa, siap pakai
- Es serut
- Sirop *strawberry*, siap pakai

CARA MEMBUAT:

1. Jerang santan bersama daun pandan, sebelum mendidih masukkan saus *strawberry*, aduk rata, didihkan.
2. Angkat, biarkan uap panasnya hilang. Sisihkan.
3. Taruh potongan *strawberry*, kelapa muda, dan sari kelapa ke dalam gelas saji. Kemudian tuangi santan, tambahkan es serut dan sirop *strawberry*.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

Digital Publishing/Kanisius

58. Es Buah Tropis

BAHAN:

- 300 gram pepaya setengah matang, potong kotak
- 1.000 ml air
- 1 sdt air kapur sirih
- 200 gram nanas, dipotong-potong
- 200 gram melon, dikeruk bulat
- 1 bungkus sari kelapa
- ½ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- 450 gram es batu
- 2 buah jeruk lemon, ambil airnya



BAHAN SIROP GULA:
- 1.000 ml air
- 500 gram gula pasir
- 3 butir cengkih
- 5 cm kayumanis

CARA MEMBUAT:
1. Campur air dengan air kapur sirih, aduk rata. Masukkan pepaya, diamkan selama 1 jam, kemudian tiriskan pepaya dan cuci bersih.
2. Sirop gula: Rebus air, gula pasir, cengkih, dan kayumanis dengan api kecil sampai mendidih.
3. Kemudian tambahkan pepaya, nanas, vanili bubuk, dan garam. Lalu masak hingga mendidih, angkat dan biarkan hangat.
4. Masukkan melon, sari kelapa, dan es batu, dinginkan.
5. Tambahkan air jeruk lemon, aduk rata.

Untuk ± 8 porsi

BAHAN SIROP:
- 200 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 1/8 sdt garam
- 500 ml air

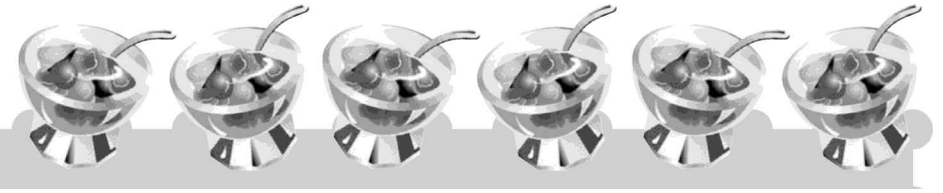
CARA MEMBUAT:
1. Biji delima: Lumuri bengkuang dalam pewarna merah cabai, aduk rata, kemudian lumuri dalam tepung sagu dalam kantung plastik.
2. Rebus dalam air mendidih sampai mengapung. Angkat, lalu masukkan dalam air es, tiriskan dan sisihkan.
3. Sirop: Rebus bahan sirop dengan api kecil sampai kental dan gula larut, angkat dan dinginkan.
4. Sajikan blewah dengan sirop, biji selasih, susu kental manis putih, biji delima, dan es serut.

Untuk ± 5 porsi

59. Es Blewah Biji Delima

BAHAN:
- 350 gram blewah, diserut panjang
- 1 sdt biji selasih, direndam
- 1 kaleng susu kental manis putih
- 450 gram es serut

BAHAN BIJI DELIMA:
- 200 gram bengkuang, dipotong kotak
- ¼ sdt pewarna merah cabai
- 125 gram tepung sagu untuk pelapis
- Air untuk merebus



60. Es Mangga Markisa

BAHAN:
- 2 buah mangga setengah matang, potong-potong
- 4 buah markisa, ambil buahnya
- 100 gram sari kelapa
- 200 ml sirop markisa
- 400 ml air
- 150 gram es batu

CARA MEMBUAT:
1. Larutkan sirop markisa dan air, masak hingga mendidih.
2. Matikan api, tambahkan mangga, aduk rata, dan angkat. biarkan dingin.
3. Sajikan markisa dengan sari kelapa dan es batu.

Untuk ± 5 porsi

61. Es Jeruk Karamel

BAHAN:
- 250 gram (1 kaleng) jeruk mandarin, tiriskan airnya
- 1000 gram es serut
- 7 sdm air jeruk lemon

BAHAN PUDING *JELLY*:
- 500 ml susu cair
- 75 gram gula pasir
- ½ bungkus agar-agar bubuk
- 1½ sdt *jelly* instan

BAHAN SIROP KARAMEL:
- 300 gram gula pasir
- 500 ml air jeruk (dari 100 ml air jeruk mandarin dan
400 ml air)

CARA MEMBUAT:
1. Puding *jelly*: Rebus susu cair, gula pasir, agar-agar, dan *jelly* instan sambil diaduk sampai mendidih. Kemudian tuang
di loyang ukuran 20 x 20 x 4 cm, bekukan.
2. Keruk lebar dengan kerukan kelapa muda, angkat dan sisihkan.
3. Sirop karamel: Gosongkan gula pasir sampai larut, tuang air jeruk sedikit-sedikit sambil diaduk sampai larut, lalu masak hingga mendidih dengan api kecil. Dinginkan.
4. Sajikan jeruk kaleng dengan puding *jelly*, sirop karamel, es serut, dan air jeruk lemon.

Untuk ± 6 porsi

62. Es Lengkeng Berempah

BAHAN:
- 270 gram (1 kaleng) lengkeng, tiriskan airnya
- 200 gram *strawberry*, belah 2 bagian
- 100 gram sari kelapa
- 600 gram es batu

BAHAN SIROP:
- 200 gram gula pasir
- 500 ml air (dari 400 ml air lengkeng dan
100 ml air)



• 2 batang serai, ambil putihnya, memarkan
• 5 cm kayumanis
• 3 butir cengkeh

CARA MEMBUAT:
1. Rebus bahan sirop dengan api kecil sampai beraroma, dinginkan.
2. Sajikan lengkeng, *strawberry*, sari kelapa, dan es batu
dengan bahan sirop.

Untuk ± 6 porsi

63. Es Kelapa Gula Secang

BAHAN:
• 200 gram kelapa muda, dikeruk lebar
• 100 gram cincau hitam, dipotong kotak
• 1 sdt selasih, direndam
• 200 gram es batu
BAHAN SIROP:
• 10 gram secang
• 2 lembar daun pandan simpulkan
• 400 ml air kelapa
• 150 gram gula pasir
• 1/8 sdt garam

CARA MEMBUAT:
1. Rebus bahan api kecil sampai gula larut, masukkan kelapa muda, lalu masak sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.
2. Sajikan dengan es batu, selasih, dan cincau hitam.

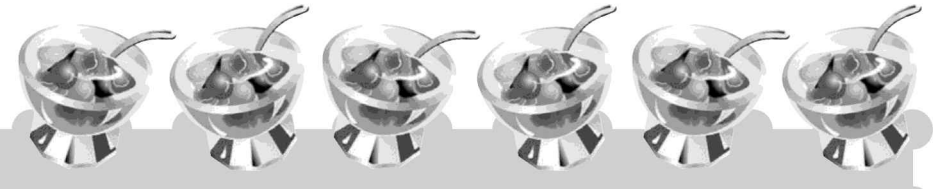
Untuk ± 6 porsi

64. Es Mentimun Jeruk Nipis

BAHAN:
• 150 gram mentimun, dibuang biji, parut memanjang
• 250 ml air
• 100 gram gula pasir
• 25 gram gula merah, sisir halus
• 3 batang kayumanis
• 3 buah jeruk nipis, ambil 25 ml airnya
• 120 gram es serut untuk menyajikan

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, gula pasir, gula merah, dan kayumanis asal gula larut.
2. Masukkan ketimun, aduk rata, angkat dan dinginkan.
3. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
4. Sajikan dengan es serut.

Untuk ± 4 porsi



65. Es Kelapa Muda Cincau Hijau Gula Merah

BAHAN:
- 1 buah kelapa muda, keruk lebar dagingnya
- 1 sdm selasih, rendam
- 200 gram cincau hijau
- 300 gram es serut
- 150 ml kinca gula merah

BAHAN KUAH SANTAN:
- 150 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:
1. Rebus bahan kuah santan sambil diaduk sampai mendidih, angkat dan dinginkan.
2. Sajikan cincau hijau dengan kuah santan, kelapa muda, selasih, es serut, dan kinca gula merah.

Untuk ± 5 porsi

66. Es Jelly Strawberry

BAHAN:
- 6 sdm rumput laut matang, siap beli
- 4 sdm sirop *rose*
- 200 ml air
- Es batu secukupnya

JELLY:
- 1 bungkus *jelly* rasa *strawberry*
- 100 gram gula pasir
- 350 ml susu cair
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Bahan *jelly* dimasak jadi satu sampai mendidih, kemudian tuang ke dalam mangkuk, biarkan beku, dan potong-potong kasar.
2. Susun dalam gelas bersama bahan lain.
3. Siap dihidangkan.

Untuk ± 5 porsi

67. Es Pala

BAHAN:
- 10 buah pala, iris tipis
- 200 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 600 ml air
- Es batu, kepruk

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan air, buah pala, gula pasir, dan garam, aduk rata.
2. Masak hingga mendidih dan gula larut, angkat dan biarkan selama satu malam.
3. Penyajian: Siapkan gelas saji, tuang irisan buah pala dan air rendaman.
4. Tambahkan es batu, sajikan.

Untuk ± 5 porsi



68. Es Roca Mentimun Muda

BAHAN:
- 300 gram kelapa muda, serut panjang
- 350 gram mentimun, buang biji, potong dadu
- 500 ml air kelapa muda
- 250 gram es serut

BAHAN SIROP GULA MERAH:
- 200 ml air
- 300 gram gula merah, sisir halus
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Sirop gula merah: Rebus air, gula merah, garam, dan daun pandan sampai gula larut. Saring dan dinginkan.
2. Masukkan mentimun dan kelapa muda dalam gelas, tuang air kelapa. Kemudian beri sirop gula merah.
3. Tambahkan es serut, sajikan.

Untuk ± 6 porsi

69. Lengkeng Lime Soda

BAHAN:
- 1 kaleng lengkeng, tiriskan airnya
- 2 sdm jeruk nipis
- 2 *sachet* bubuk jeruk rasa *lime*
- 200 ml air lengkeng
- 300 gram es batu
- 300 ml minuman bersoda manis

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* air jeruk nipis, bubuk jeruk rasa lime, air lengkeng, dan es batu sampai lembut.
2. Sajikan dengan minuman bersoda manis dan lengkeng kaleng.

Untuk ± 5 porsi

70. Es Jelly Susu Fruit Cocktail

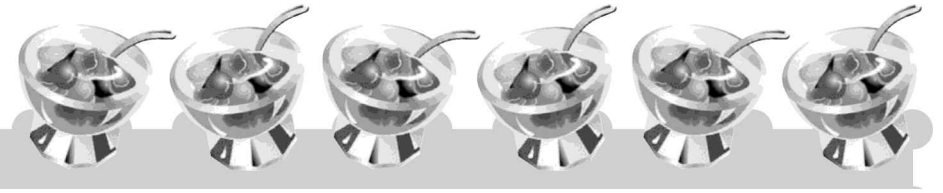
BAHAN:
- 750 ml susu cair
- 1 bungkus *jelly* instan
- ½ sdt agar-agar bubuk
- 150 gram sirop melon

BAHAN PELENGKAP:
- 150 ml sirop merah
- 425 gram (1 kaleng) koktail dengan airnya
- 600 gram es serut

CARA MEMBUAT:

1. *Jelly*: Rebus susu cair, *jelly* instan, dan agar-agar sambil diaduk sampai mendidih, tambahkan sirop melon, aduk rata.
2. Tuang di cetakan plastik telur puyuh, lalu bekukan.
3. Sajikan *jelly* dengan sirop merah, koktail, air koktail, dan es serut.

Untuk ± 6 porsi



71. Es Kelapa Muda Selasih

BAHAN:
- 2 buah kelapa muda, kerok isinya. Sisihkan
- 2 sdm selasih kering, rendam air hingga mengembang. Tiriskan
- 100 gram daging buah nangka matang, potong dadu ukuran 1 cm
- 75 ml air jeruk nipis
- Es batu serut

SIROP:
- 300 gram gula pasir
- 250 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 6 lembar daun jeruk

CARA MEMBUAT:
1. Sirop: Rebus semua bahan hingga mendidih dan gula larut, aduk rata dan angkat. Kemudian ambil daun pandannya, sisihkan.
2. Susun dalam gelas saji: Kelapa muda, selasih, dan nangka muda, kemudian tuangi air kelapa dan beri sirop, aduk rata.
3. Sajikan bersama es serut.

Untuk ± 6 porsi

72. Es Melon Lychee Jelly

BAHAN *JELLY LYCHEE*:
- 1 bungkus *jelly lychee*
- 700 ml air
- 200 gr gula pasir

PELENGKAP:
- ½ buah melon, keruk bulat
- 1 buah kelapa muda, keruk lebar
- 100 ml sirop melon
- 200 gram susu kental manis

es serut

CARA MEMBUAT:
1. Rebus bahan *jelly lychee* sambil diaduk hingga mendidih. Tuang ke loyang, bekukan lalu potong-potong.
2. Tambahkan pelengkap, aduk rata.
3. Sendokkan ke mangkuk kecil lalu hidangkan.

Untuk ± 6 porsi

73. Es Buah Rambutan Nangka

BAHAN:
- 200 gram gula pasir
- 750 ml air
- 12 biji buah nangka
- 2 sdm tepung maizena, cairkan
- 3 ikat buah rambutan
- 1 buah kelapa, keruk dagingnya
- 6 lembar daun jeruk

1 potong kecil kayumanis

CARA MEMBUAT:
1. Kupas buah rambutan buang bijinya, buah nangka dibuang bijinya, potong jadi 2 bagian.



2. Rebus gula, kayumanis, daun jeruk, dan air sampai mendidih, saring. Didihkan kembali.
3. Masukkan buah nangka, kelapa muda, dan rambutan, masak kurang lebih 2 menit.
4. Sebelum diangkat dari api, tambahkan tepung maizena yang sudah dicairkan.
5. Sajikan es buah rambutan nangka selagi dingin.

Untuk ± 8 porsi

74. Es Nanas Kelapa Muda

BAHAN:
- 250 ml air
- 300 gram nanas matang, potong dadu 1 cm
- 2 sdm gula pasir
- 3 buah kelapa muda, keruk dagingnya memanjang
- 3 sdm air jeruk lemon
- 200 ml sari buah jeruk, siap pakai

SIROP GULA, REBUS HINGGA KENTAL:
- 200 gram gula pasir

500 ml air

PELENGKAP:

Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Rebus nanas dengan gula hingga nanas layu. Angkat. Ambil nanasnya.
2. Campur daging kelapa berikut airnya dengan nanas.
3. Tambahkan air jeruk lemon, sari buah jeruk, dan sirop gula. Aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin hingga dingin.
4. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

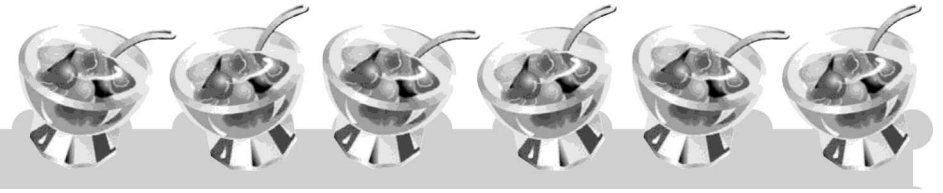
75. Es Buah Atap Aneka Sari Buah

BAHAN:
- buah atap (kolang-kaling) iris tipis
- 300 ml jus jambu
- 300 ml jus buah mangga
- 300 ml jus buah jeruk
- 150 ml sirop *vanilla*

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong buah atap. Campur dan kocok semua bahan jus buah hingga rata. Masukkan ke dalam lemari es.
2. Tempatkan potongan buah atap dalam gelas saji, tuangi jus buahnya. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi



76. Es Buah Sari Kelapa Aneka Jus Buah

BAHAN:
- 300 gram sari kelapa
- 300 ml jus buah pepaya
- 400 ml jus buah jeruk
- 200 ml *yoghurt* rasa *strawberry*
- 100 ml sirop markisa

CARA MEMBUAT:
1. Campur dan kocok semua bahan hingga rata. Masukkan ke dalam lemari es.
2. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

77. Es Buah Duo Melon

BAHAN:
- 500 gram melon hijau
- 500 gram melon kuning
- 500 ml jus jeruk
- 50 ml madu
- 250 gram es batu kepruk

CARA MEMBUAT:
1. Potong buah-buahan menurut selera.
2. Masukkan melon hijau, melon kuning, jus jeruk, madu dan es batu ke dalam *blender*. Proses sampai halus.
3. Tuang dalam gelas-gelas saji, sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

78. Es Buah Melon Citra Rasa

BAHAN:
- 300 gram melon kuning
- 200 gram cincau hijau
- 200 gram pepaya mengkal
- 200 ml sirop merah
- ½ kaleng susu kental manis
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Potong daging buah melon dengan alat pembulat buah.
2. Potong dadu cincau hijau
3. Potong pepaya dengan alat pembulat buah.
4. Tata buah di dalam mangkuk kecil, tuang sirop, susu kental, lalu tambahkan es serut. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

79. Es Buah Melon Pelangi

BAHAN:
- 400 gram melon hijau
- 200 gram *peach*, tiriskan
- 150 gram *strawberry*, bersihkan
- 4 lembar daun *mint*
- 125 ml susu cair
- 400 ml jus jeruk
- 100 gram es batu, gepruk sampai halus



CARA MEMBUAT:

1. Kupas melon, hilangkan bijinya. Cuci bersih, potong-potong menurut selera.
2. Taruh ½ bagian potongan melon, *peach*, *strawberry* dalam *blender*, proses sampai halus.
3. Tambahkan susu, jus jeruk, es batu. Proses sampai halus.
4. Masukkan dalam gelas saji, beri potongan buah melon, *peach* dan *strawberry*, beri hiasan daun *mint*.

Untuk ± 5 porsi

80. Es Mentimun Buah Semangka

BAHAN:

- 300 gram mentimun, potong-potong
- 1 gelas es serut
- 300 ml air dingin
- ¼ buah semangka, keruk daging buahnya dengan alat pembulat buah
- 1 sendok makan selasih, rendam
- Sirop *vanilla* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Mentimun, es, dan air dingin dihaluskan dengan *blender*.
2. Masukkan buah semangka dan selasih dalam gelas saji. Tuangi jus mentimun.
3. Beri sirop *vanilla*. Sajikan

Untuk ± 2 porsi

81. Es Nanas Strawberry Sari Kelapa

BAHAN:

- 1 buah nanas
- Es serut secukupnya
- 500 ml air
- 10 buah *strawberry*, iris melintang
- 200 gram sari kelapa
- Sirop *vanilla* secukupnya

CARA MEMBUAT:

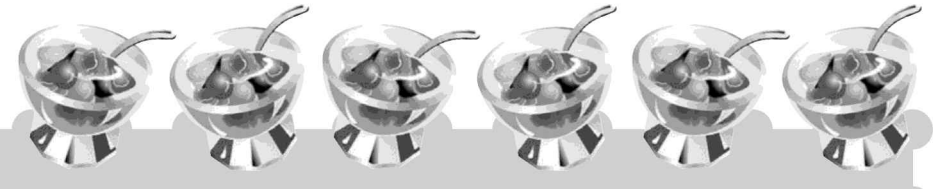
1. *Blender* nanas bersama air dan es.
2. Isikan ke dalam gelas saji
3. Masukkan *strawberry*, sirop, dan sari kelapa, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

82. Es Manisan Mangga

BAHAN:

- 3 buah mangga muda, kupas, iris tipis
- 1 sdt garam
- 250 gram gula pasir
- Es batu secukupnya
- Sirop *vanilla* secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Campur irisan mangga dengan garam, lalu remas-remas hingga daging mangga agak lunak. Cuci bersih, peras kering.
2. Mangga diberi gula pasir. Biarkan semalaman agar meresap.
3. Sajikan manisan mangga dengan es batu, beri air secukupnya dan sirop.

Untuk ± 4 porsi

83. Es Melon Jelly Sari Kelapa

BAHAN:

- 300 gram melon, potong-potong
- 200 ml air dingin
- 1 gelas es serut
- 100 gram *jelly* siap pakai
- 100 gram sari kelapa
- Sirop *vanilla* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* halus melon, es, dan air dingin.
2. Isi ke dalam gelas-gelas saji. Beri manisan *jelly* dan sari kelapa serta sirop.
3. Segera sajikan.

Untuk ± 4 porsi

84. Es Nangka Pisang

BAHAN:

- 2 buah pisang raja, kukus, potong-potong
- 10 buah mata nangka, potong-potong
- 500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- Es batu secukupnya
- Susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur santan dan susu kental manis.
2. Tempatkan potongan pisang raja dan nangka dalam mangkuk, beri es batu lalu tuangi santan. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

85. Es Buah Apel Melon

BAHAN:

- 2 buah apel, potong-potong
- 2 sendok makan air jeruk lemon
- 1 buah jeruk lemon, potong melintang
- 50 ml sirop *vanilla*
- 500 ml air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur potongan apel dengan air jeruk lemon dan irisan jeruk lemon. Tempatkan di gelas saji.
2. Tuangi air dan sirop *vanilla*, beri es batu, sajikan.

Untuk ± 4 porsi



86. Es Sirsak

BAHAN:
- 350 gram sirsak
- 6 sdm *jelly* warna-warni siap pakai
- Sirop *vanilla*, air, dan es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Tuang sirop ke dalam gelas.
2. Beri sirsak dan *jelly* secara bergantian.
3. Terakhir beri air dan es batu. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

87. Es Nanas Strawberry

BAHAN:
- 1 buah nanas, separuh dipotong dadu, sisanya di-jus
- 10 buah *strawberry*
- 50 ml sirop *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Semua bahan dituang ke dalam gelas.
2. Segera sajikan.

Untuk ± 6 porsi

88. Es Buah Markisa

BAHAN:
- 6 buah markisa, ambil isinya
- ½ kg jeruk peras, ambil airnya
- ¼ buah pepaya, potong bulat dengan sendok *cocktail*
- Es batu serut secukupnya
- Sirop *vanilla* secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur markisa, air jeruk peras, dan papaya.
2. Beri es batu serut dan sirop *vanilla*
3. Segera sajikan

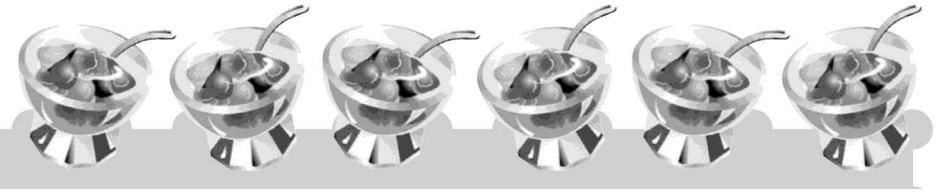
Untuk ± 6 porsi

89. Es Jeruk Pepaya

BAHAN:
- 1 kg jeruk peras, ambil airnya
- 300 gram nanas, potong-potong
- Es serut secukupnya
- ¼ buah pepaya, potong bulat dengan sendok *cocktail*
- Sirop *vanilla* secukupnya

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan, sajikan.

Untuk ± 5 porsi



90. Es Sirsak Pepaya

BAHAN:
- 300 gram daging buah sirsak, buang bijinya
- Es serut secukupnya
- ½ buah pepaya, potong bulat dengan sendok *cocktail*
- Sirop *vanilla* secukupnya

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan, segera sajikan.

Untuk ± 4 porsi

91. Es Jeruk Pepaya

BAHAN:
- 1 kg jeruk peras, ambil airnya, buang biji
- ½ buah pepaya, potong bulat dengan sendok cocktail
- Es serut secukupnya
- Sirop *vanilla* secukupnya

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan, segera sajikan.

Untuk ± 4 porsi

92. Jus Melon Jambu Biji

BAHAN:
- 3 buah jambu biji merah, kupas, buang bijinya
- ½ buah melon, potong dadu
- Es batu secukupnya
- Sirop melon secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Potong dadu daging buah jambu. Keruk melon dengan sendok koktail.
2. Campur buah jambu, melon, sirop *vanilla*, dan es batu. Beri air secukupnya. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

93. Es Tomat Jelly

BAHAN:
- 150 gram *jelly* warna- warni
- ½ kg tomat, di-jus
- Es batu secukupnya
- Sirop secukupnya

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan, sajikan.

Untuk ± 5 porsi

94. Es Nanas Melon

BAHAN:
- 1 buah nanas, bersihkan
- ¼ buah melon, keruk bulat dengan sendok *cocktail*
- Es serut secukupnya
- Sirop nanas



CARA MEMBUAT:

1. Setengah bagian nanas di*blender* halus.
2. Campur jus nanas dengan melon, es batu, dan sirop nanas.
3. Segera sajikan.

Untuk ± 5 porsi

95. Es Cocktail Nanas Labu Siam

BAHAN:

- ½ buah nanas, siangi, potong serasi
- 1 buah labu siam, siangi, potong dadu
- 1 sdt garam
- 1 buah labu siam, siangi
- 1 l air + 1 sdt air kapur sirih
- 500 ml air
- 500 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- 2 sdm selasih
- 100 gram sari kelapa

CARA MEMBUAT:

1. Rendam labu siam dengan air kapur sirih selama satu jam. Cuci, tiriskan.
2. Rebus 1/2 l air dengan gula pasir dan daun pandan hingga gula larut. Masukkan nanas, biarkan mendidih sekali.
3. Tambahkan labu siam, biarkan mendidih sekali. Matikan api, biarkan dingin.
4. Campur dengan sari kelapa dan selasih serta es batu. Beri air matang secukupnya. Sajikan

Untuk ± 5 porsi

96. Es Markisa Rumput Laut

BAHAN PUDING:

- 500 ml air
- 1 bungkus *jelly* instan rasa *strawberry*

75 gram gula pasir

BAHAN KUAH:

- 500 ml air

150 ml susu kental manis

BAHAN PELENGKAP ES:

- 150 gram manisan rumput laut warna hijau
- 6 buah buah markisa, ambil isinya

Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan puding, masak di atas api sedang sampai mendidih. Angkat, tuang ke dalam loyang persegi. Dinginkan, potong kotak.
2. Campur semua bahan kuah.
3. Siapkan gelas saji, masukkan potongan puding, beri manisan rumput laut.. Tuang kuah, sendokkan markisa dan es serut. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi.



97. Es Kolang Kaling

BAHAN:
- 300 gram kolang-kaling, iris tipis
- 150 gram gula pasir
- 500 ml air
- Pewarna merah
- 100 ml sirop *vanilla*
- 3 sdm air jeruk nipis
- 350 gram *lychee* kalengan tiriskan
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Kolang- kaling: Masak 100 gram gula, kolang-kaling, air dan pewarna merah sampai kolang-kaling empuk dan air habis, angkat, tiriskan.
2. Campur kolang kaling dengan *lychee*, sirop *vanilla*, air dan es batu. Aduk rata. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

98. Es Kolang-kaling Aneka Buah

BAHAN:
- 12 buah manisan kolang-kaling, potong-potong
- 8 buah nangka, iris
- 1 buah kelapa muda, kerok dagingnya
- Sirop merah secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas, masukkan kolang-kaling, nangka, dan kelapa muda.
2. Tuangi sirop merah dan es batu. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

99. Es Markisa Blewah

BAHAN:
- 6 buah buah markisa
- 1 buah blewah, serut dagingnya
- 100 ml sirop *vanilla*
- 2 sendok makan air jeruk lemon
- 300 ml air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Keluarkan isi markisa. Lalu campur dengan serutan blewah.
2. Campurkan dengan bahan lainnya. Aduk rata, sajikan.

Untuk ± 5 porsi

100. Es Sawo Buah Campur

BAHAN:
- 300 gram sawo, potong dadu
- 300 gram lengkeng kalengan
- 200 gram pepaya, potong dadu
- 500 ml air



• 100 ml sirop *vanilla*
• Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan, aduk rata, sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

101. Es Setup Buah Rempah

BAHAN:
• 800 ml air
• 125 gram gula pasir
• 6 butir cengkih
• 6 cm kayumanis
• 350 gram jambu biji bangkok, buang bijinya, potong dadu 1 cm
• 3.500 gram buah nanas, kupas, belah empat, potong melintang ½ cm
• 400 gram buah salak, buang bijinya, potong dadu 2 cm
• 200 gram apel malang, kupas, potong dadu 1 cm
• 50 g kismis, untuk taburan

CARA MEMBUAT:
1. Masak air bersama gula pasir, gula palem, cengkih, dan kayumanis hingga mendidih.
2. Masukkan salak, masak hingga layu.
3. Tambahkan apel, nanas, dan jambu, aduk rata. Masak hingga layu. Angkat dan dinginkan.
4. Simpan selama semalam dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.
5. Tambahkan *rhum*, aduk rata. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

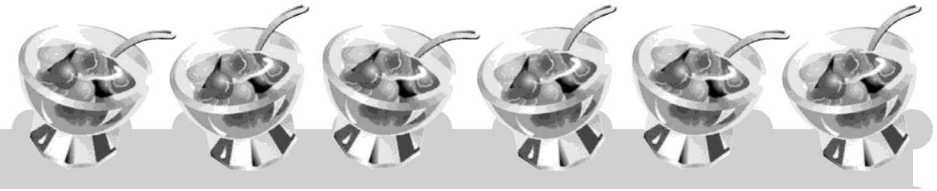
102. Setup Buah Rambutan

BAHAN:
• 200 gram gula pasir
• 800 ml air
• 12 butir buah nangka
• 2 sdm tepung maizena, cairkan
• 3 ikat buah rambutan
• 8 lembar daun jeruk
• 1 potong kecil kayumanis

CARA MEMBUAT:
1. Kupas buah rambutan dan buah nangka, buang masing-masing bijinya, dan potong menjadi 2 bagian.
2. Rebus gula, kayumanis, daun jeruk, dan air hingga mendidih, saring. Didihkan kembali.
3. Masukkan buah nangka dan rambutan. Masak selama ± 2 menit.
4. Sebelum diangkat dari api, tambahkan tepung maizena yang sudah dicairkan.
5. Sajikan setup rambutan selagi dingin.

Untuk ± 8 porsi

Digital Publishing



103. Cocos Fruit Punch

BAHAN:
- 100 gram cincau hitam, potong dadu kecil
- Es serut secukupnya
- 100 ml sirop merah
- 350 ml santan, didihkan sebentar

MANISAN BUAH:
- 200 gram manisan nanas, potong-potong
- 100 gram manisan ceri merah, potong-potong
- 100 gram manisan salak, potong-potong

CARA MEMBUAT:
1. Campur jadi satu semua bahan manisan buah, dan simpan dalam lemari pendingin.
2. Saat penyajian, campur manisan buah dengan cincau hitam, tambahkan es serut, sirop merah, dan santan, aduk rata.
3. Sajikan segera.

104. Rucuh Buah Segar

BAHAN:
- 1 buah mangga Indramayu, kupas, iris korek api
- ½ buah nanas, kupas, iris halus
- 2 buah kedondong ukuran besar, kupas, iris bentuk korek api, dan remas-remas dengan garam hingga layu
- 2 buah mentimun, kupas, buang bijinya, iris korek api, kemudian remas-remas dengan garam hingga layu
- 3 buah cabai rawit, iris korek api
- 4 buah cabai merah, buang bijinya lalu iris korek api

KUAH:
- 100 gram gula pasir
- 2 buah jeruk lemon, peras airnya
- 200 ml air
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Kuah: Campur air, gula pasir, garam, dan air jeruk lemon, dan aduk hingga gula larut.
2. Masukkan irisan buah-buahan dan cabai, lalu diamkan selama 1 jam agar meresap.
3. Hidangkan dingin, atau dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

105. Es Tropikana

BAHAN:
- 200 gram pepaya matang, bentuk bola-bola dengan sendok koktail
- 150 gram mangga harum manis, potong dadu
- 100 gram melon, potong bentuk bola-bola
- 100 ml air jeruk manis peras
- 1 sdm air jeruk nipis
- 400 gram es batu
- 1 kaleng minuman bersoda manis

CARA MEMBUAT:
1. Aduk rata pepaya, mangga, melon, dan air jeruk manis.



2. Tambahkan air jeruk nipis, es batu, dan minuman bersoda. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

106. Red Princes

BAHAN:
- 2 buah apel
- 200 gram buah anggur
- 100 ml sirop merah
- 50 ml sirop lemon
- Es batu secukupnya

GARNISH:
- 1 buah *cherry* merah
- 1 irisan buah lemon
- Daun *mint* secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan *blender*, masukkan apel, anggur, dan es batu, lalu *blender* hingga semua bahan tercampur menjadi satu.
2. Siapkan gelas saji, tuangkan hasil *blender*, tambahkan sirop, dan beri *garnish*.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 2 porsi

107. Es Lobi-lobi Mangga

BAHAN:
- 10 buah manisan lobi-lobi, memarkan
- 1 buah mangga
- 50 ml gula cair
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan *blender*, masukkan buah mangga, *simple* sirop, dan es serut, lalu *blender* hingga semua bahan tercampur rata.
2. Siapkan gelas hidang, masukkan manisan lobi-lobi dan tuangkan hasil *blender* dan tambahkan sedikit es serut.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 2 porsi

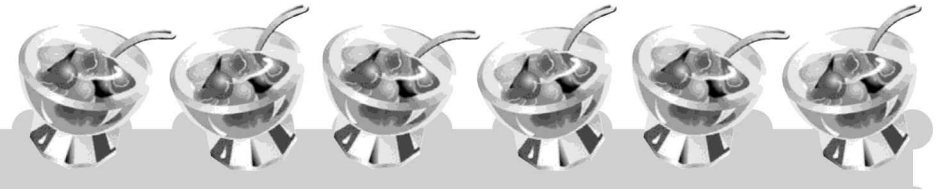
al publishing/GG

108. Es Strawberry Jeruk

BAHAN:
- 500 gram *strawberry* segar, bersihkan, masing-masing belah 2 bagian
- 200 gram jeruk Mandarin kalengan, tiriskan
- 50 ml sirop merah atau *strawberry*
- 100 gram gula kastor
- 1 liter es krim *strawberry* atau kopyor

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan 400 gram *strawberry*, sirop merah, dan gula kastor ke dalam *blender*, proses hingga agak halus.
2. Siapkan 6 buah gelas saji, tuangkan *strawberry* halus ke dalam masing-masing gelas, kemudian beri potongan *strawberry* segar, jeruk mandarin, dan 2 skop es krim.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi



109. Fun-Tastic Strawberry

BAHAN:
- 300 ml *yoghurt* rasa *vanilla*
- 200 gram es serut
- 100 gram buah *strawberry*, bekukan
- 100 ml sirop *rose*
- 2 sdm cokelat serut
- Daun *mint* untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan *yoghurt*, es serut, dan *strawberry* beku dalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga lembut.
2. Tuangkan kedalam gelas saji, siram dengan sirop *strawberry*, taburi dengan cokelat serut, dan hias daun *mint*. Sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi

110. Sirsak Buah Naga

BAHAN:
- 350 gram (1 buah) sirsak
- 500 ml air es
- 100 ml sirop *vanilla*
- Es serut
- 1 buah naga merah atau putih *(dragon fruit)*, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:
1. Keruk daging buah sirsak, buang bijinya, kemudian masukkan kedalam mangkuk *blender*, tambahkan air es dan sirop *vanilla*, dan proses hingga lembut.
2. Taruh es serut dan buah naga dalam gelas, siram dengan jus sirsak, aduk rata.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 3 porsi

111. Es Hula-Hula

BAHAN:
- 500 ml jus mangga, siap beli
- 4 buah kedondong, pilih yang tua, kupas. Potong-potong dan buang bijinya
- 5 buah manisan kiamboi, buang bijinya
- 60 ml sirop mangga
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan jus mangga, daging buah kedondong, manisan kiamboi, sirop mangga, dan es batu kedalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga lembut.
2. Tuang ke dalam gelas-gelas, segera sajikan.

Untuk ± 2 porsi

112. Es Buah Lemon

BAHAN:
- 200 gram *strawberry*, belah 2 bagian
- 200 gram semangka, potong bulat
- 200 gram melon, potong bulat



BAHAN SIROP:
- 75 ml air
- 250 gram gula pasir
- 6 butir cengkih
- ¼ sdt garam
- 50 ml air jeruk lemon

BAHAN PELENGKAP:
- Es serut secukupnya
- 8 sdm susu kental manis putih

CARA MEMBUAT:

1. Sirop: Rebus air, gula pasir, cengkih, dan garam dengan api kecil hingga beraroma harum. Tambahkan air jeruk lemon, aduk rata, kemudian masukkan *strawberry*, semangka, dan melon, aduk rata, dinginkan.
2. Sajikan dengan pelengkap.

Untuk ± 4 porsi

113. Es Lengkeng Markisa Bersoda

BAHAN:
- 1 kaleng lengkeng
- 165 gram (4 buah) markisa, ambil buahnya
- 700 ml air lengkeng (dari 350 ml air lengkeng dan 350 ml air)
- 100 gram sirop markisa
- 4 cm kayumanis
- 3 butir cengkeh
- 50 gram jahe bakar, memarkan

BAHAN PELENGKAP:
- 400 ml soda tawar
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air lengkeng, kayumanis, cengkeh, dan jahe hingga aroma harum. Masukkan sirop markisa, lengkeng, dan buah markisa, aduk rata, dinginkan.
2. Sajikan dengan pelengkap.

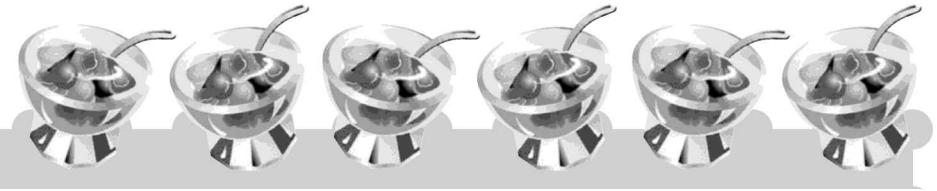
Untuk ± 8 porsi

114. Es Buah Lemon

BAHAN:
- 200 gram strawberry, belah 2 bagian
- 200 gram semangka, potong bulat
- 200 gram melon, potong bulat

BAHAN SIROP:
- 75 ml air
- 250 gram gula pasir
- 6 butir cengkih
- ¼ sdt garam
- 50 ml air jeruk lemon

BAHAN PELENGKAP:
- 100 gram es serut
- 8 sdm susu kental manis putih



CARA MEMBUAT:

1. Sirop: Rebus air, gula pasir, cengkih, dan garam dengan api kecil hingga beraroma harum. Tambahkan air jeruk lemon, aduk rata. Kemudian masukkan *strawberry*, semangka, dan melon, aduk rata, dinginkan.
2. Sajikan dengan pelengkap.

Untuk ± 4 porsi

115. Es Madu Lemon Blewah

BAHAN:

- 250 gram blewah, keruk lebar
- 150 gram sari kelapa lebar
- 375 gram es batu

BAHAN SIROP:

- 100 gram gula pasir
- 200 ml air
- 50 gram madu
- 25 ml air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Sirop: Rebus gula pasir, air, dan madu hingga gula larut. Tambahkan air jeruk lemon, aduk rata.
2. Sajikan dengan blewah, sari kelapa, dan es batu.

Untuk ± 4 porsi

116. Es Buah Trio Rasa

BAHAN:

- 250 gram melon, keruk bulat
- 250 gram blewah, serut memanjang
- 200 gram kelapa muda, keruk memanjang
- 600 ml jus jeruk
- 600 ml air kelapa muda
- 150 ml sirop *vanilla*
- Es batu untuk menghidangkan

CARA MEMBUAT:

1. Aduk jus jeruk, air kelapa, dan sirop *vanilla*.
2. Tambahkan buah-buahan, dan es batu.
3. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

117. Susu Kedelai Mangga Strawberry

BAHAN:

- 500 ml susu kedelai tawar
- 10 buah *strawberry*
- 200 gram mangga harumanis kupas, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan susu kedelai, *strawberry*, dan mangga, ke dalam mangkuk *blender*, kemudian proses hingga lembut.
2. Sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi



118. Es Blewah Kelapa Muda

BAHAN:

- 250 gram buah blewah matang, belah 2 bagian, kerok halus bagian dagingnya
- 1 buah kelapa muda, kerok kasar bagian dagingnya
- 800 ml air matang
- 100 ml sirop merah
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas, masukkan blewah dan kelapa muda. Kemudian tambahkan air matang serta sirop, dan beri es batu.
2. Hidangkan segera.

Untuk ± 6 porsi

119. Es Blewah

BAHAN:

- 1 buah blewah
- Sari kelapa secukupnya
- Sirop *vanilla* secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Belah blewah, kumpulkan bijinya dalam satu wadah, lalu saring dan ambil sarinya.
2. Kerok daging blewah, lalu campurkan dengan sari blewah, nata decoco, sirop, dan es.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

120. Es Buah Suka Ria

BAHAN:

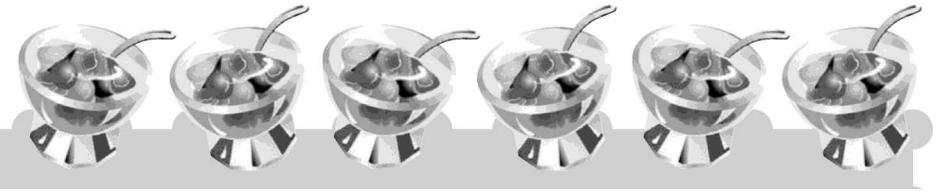
- 500 gram melon hijau
- 500 gram blewah
- 500 gram pepaya matang (merah)
- 500 gram kolang kaling, potong-potong tipis
- 500 ml air
- 100 gram gula pasir
- Susu kental manis
- Sirop *vanilla* secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong pepaya bentuk bulat atau dadu, sisihkan.
2. Keruk daging buah melon dan blewah, sisihkan.
3. Rebus kolang kaling dan gula pasir dengan air sampai matang selama ± 30 menit. Angkat, sisihkan.
4. Taruh dalam gelas saji, pepaya, melon, blewah, dan kolang kaling, beri sirop *vanilla* dan susu kental manis.
5. Tuang air matang atau air kelapa secukupnya, kemudian beri es batu.

Untuk ± 6 porsi

ES BUAH



121. Es Buah Campur

BAHAN:
- 200 gram melon
- 200 gram semangka
- 200 gram pepaya
- 1 buah kelapa muda, keruk memanjang
- 200 ml sirop merah
- 200 ml air kelapa muda (air degan)
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Keruk bentuk bulat melon, semangka, dan pepaya.
2. Campur sirop merah dan air kelapa muda dalam satu wadah, aduk hingga rata.
3. Campur Buah-buahan dan air kelapa muda lalu tambahkan es batu.

Untuk ± 6 porsi

122. Es Buah Cocktail

BAHAN ISI:
- 300 gram buah nanas, potong dadu ukuran 1½ cm
- 200 gram buah pepaya mengkal, potong dadu 1½ cm
- 200 gram *strawberry* segar, bersihkan, potong kasar
- 200 gram apel malang, kupas, potong dadu 1½ cm

KUAH:
- 150 gram gula pasir
- 500 ml air
- 2 sdm air jeruk nipis/lemon

CARA MEMBUAT:
1. Kuah: Rebus gula pasir, air, dan air jeruk hingga mendidih dan gula larut. Angkat.
2. Selagi masih hangat, masukkan buah-buahan. Biarkan hingga dingin.
3. Simpan dalam lemari es hingga dingin.
4. Tambahkan es batu, dan sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

al publishing/KG-

123. Es Buah Santan

BAHAN:
- 400 gram melon, bentuk bulat
- 400 gram semangka, bentuk bulat
- 5 buah markisa, ambil buah dan bijinya
- 500 ml santan
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:
1. Campur santan, gula, daun pandan, dan garam, aduk rata. Kemudian masak di atas api kecil hingga mendidih. Angkat dan dinginkan.
2. Letakkan melon, semangka, dan markisa ke dalam tiap gelas, lalu siram dengan sebagian santan di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi



124. Es Jali Kelengkeng

BAHAN:
- 100 gram biji jali
- 100 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, potong-potong
- 1 kaleng kelengkeng, tiriskan
- Es batu secukupnya, memarkan

CARA MEMBUAT:
1. Cuci bersih biji jali lalu rendam dalam air dingin selama 3 jam, tiriskan.
2. Rebus biji jali dengan air secukupnya hingga biji jali lunak.
3. Tambahkan gula dan daun pandan, masak hingga gula larut dan airnya berkurang.
4. Angkat jali dan dinginkan. Jika ingin disimpan, taruh dalam wadah tertutup dan simpan dalam lemari es.
5. Penyajian: Taruh 2 sdm jali rebus berikut kuahnya ke dalam gelas saji, beri kelengkeng, sedikit air dan es batu.
6. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

125. Es Jelly Campur-Campur

BAHAN:
- 150 gram agar-agar atau *jelly* dengan beberapa macam warna, potong dadu
- 1 bungkus *nata de coco* (sari kelapa), sisihkan airnya
- 150 gram cincau hitam, potong dadu
- 2 sdm selasih
- 200 gram buah *lychee*
- 200 gram buah lengkeng, buang bijinya
- Air kelapa secukupnya
- Sirop cocopandan secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu, serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan ke dalam masing-masing gelas: *jelly*, *nata de coco*, cincau hitam, buah lengkeng, buah *lychee*, dan selasih.
2. Kemudian tambahkan air kelapa, tuangkan sirop cocopandan, dan susu kental manis secukupnya.
3. Tambahkan serutan es batu.

Untuk ± 5 porsi

126. Es Jelly Cocktail

BAHAN:
- 1 bungkus bubuk *jelly* rasa *strawberry*
- 250 ml susu cair
- 400 ml air matang
- 1 kaleng buah *cocktail*
- 400 ml susu cair



CARA MEMBUAT:

1. Rebus bubuk *jelly* bersama 250 ml susu cair dan 400 ml air matang hingga mendidih, sambil diaduk. Angkat, dinginkan, dan biarkan mengeras. Kemudian parut *jelly* berbentuk memanjang.
2. Siapkan gelas saji, masukkan buah *cocktail* beserta airnya, *jelly* serut, dan tambahkan susu cair dan es batu/serut sesuai selera. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

127. Es Kopyor Agar

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar bubuk putih
- 400 ml santan kental dari satu butir kelapa
- Es batu dingin secukupnya
- Sirop merah secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan es batu berbentuk balok secukupnya.
2. Campur agar-agar dengan santan, aduk rata. Panaskan namun tidak sampai mendidih, angkat.
3. Ambil sesendok-sesendok, taruh serta jatuhkan ke es batu hingga mirip kopyor.
4. Siapkan gelas, taruh kopyor, beri sirop merah, es serut, dan susu kental manis. Sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

128. Es Kopyor Cincau

BAHAN:

- 1 butir kelapa kopyor, keruk
- 400 gram cincau hijau, siap beli
- 1 sdt selasih, rendam
- 800 ml santan dari ½ butir kelapa
- 50 ml Sirop Pandan
- Es batu, secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Susun kelapa kopyor, cincau, dan selasih ke dalam gelas.
2. Tambahkan sirop pandan, santan, dan es batu. Hidangkan.

Untuk ± 4 porsi

129. Es Kopyor Cokelat Jelly

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar cokelat
- 50 gram minuman cokelat bubuk
- 2 sdm susu bubuk
- 100 gram gula pasir
- 500 ml air



MEMBUAT *JELLY*:

- 1 bungkus *jelly strawberry*
- 500 ml air
- 100 gram gula pasir

MEMBUAT LARUTAN:

- 500 ml air es
- 100 ml susu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. *Jelly*: Campur semua bahan, masak hingga mendidih. Angkat, lalu tuang *jelly* ke dalam wadah, dan diamkan hingga mengeras. Keluarkan *jelly* dari wadah, lalu potong-potong, dan sisihkan.
2. Kopyor cokelat: Campur agar-agar, minuman cokelat bubuk, gula pasir, dan air. Masak sambil terus diaduk hingga mendidih, angkat.
3. Siapkan wadah berisi es batu, beri sedikit air matang, dan tuang adonan cokelat sedikit demi sedikit hingga membentuk kopyor. Lakukan hingga bahan habis.
4. Larutan: Campur air dan susu, aduk hingga rata.
5. Siapkan gelas saji, masukkan *jelly* dan kopyor cokelat, tambahkan es batu, lalu tuang larutan susu. Sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

130. Es Kopyor Kolang-kaling

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda kopyor, kerok (kalau tidak ada bisa diganti kelapa muda)
- 100 gram kolang kaling, cuci bersih, iris tipis
- 100 ml susu kental manis
- Es batu secukupnya

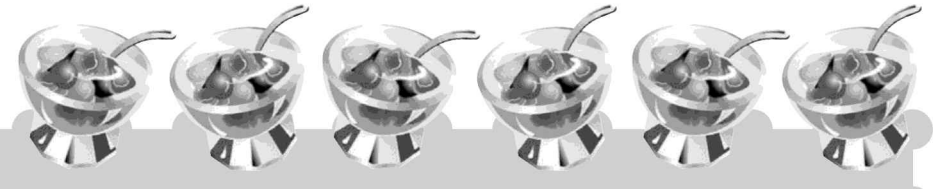
SIROP:

- 100 gram gula pasir
- 200 ml air (bisa ditambahkan air kelapa)
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt vanili bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kolang-kaling dengan 250 ml air dan 100 gram gula pasir, beri pewarna merah tua beberapa tetes, dan biarkan kolang-kaling tetap terendam beberapa saat agar gula meresap dan kolang-kaling berubah warna, tiriskan.
2. Sirop: Campur semua bahan, masak hingga mendidih dan kental, angkat, dan dinginkan.
3. Penyajian: Siapkan gelas saji, masukkan kolang-kaling, kelapa kopyor, dan es batu. Kemudian tuang sirop gula dan susu kental manis. Sajikan saat dingin.

Untuk ± 4 porsi



131. Es Kopyor Susu

BAHAN:
- 250 ml susu cair
- 1.500 gram kelapa kopyor asli dari 1 buah kelapa kopyor, keruk/ambil daging kelapanya.
- 500 ml es krim kopyor (siap beli)

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan menjadi satu.
2. Masukkan ke dalam *blender,* lalu *blender* semua bahan sampai lembut (selama ± 8 menit).
3. Es kopyor susu siap disajikan.

Untuk ± 4 porsi

132. Es Kurma Jelly

BAHAN I:
- ½ bungkus *jelly* bubuk
- 75 gram gula pasir
- 300 ml air
- ¼ sdt esens melon
- Pewarna hijau secukupnya

BAHAN II:
- ½ buah nanas, potong dadu
- 100 gram *lychee* kaleng
- 100 gram kurma, buang bijinya, potong 2 bagian
- 150 gram pepaya, potong dadu
- 750 ml air matang
- 200 ml sirop melon hijau
- Es Serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan I kecuali esens melon dan pewarna hijau, masak di atas api sedang sambil sesekali diaduk hingga matang. Angkat.
2. Tambahkan esens melon dan pewarna hijau, aduk rata. Kemudian tuang ke dalam cetakan persegi, bekukan. Lepaskan dari cetakan, potong dadu.
3. Masukkan nanas, *lychee*, kurma, papaya, dan *jelly* hijau ke dalam gelas saji, serta tuangi air matang.
4. Beri es serut, tuang sirop melon di atasnya, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

al publishingIK3iGC

133. Es Kurma Susu

BAHAN I:
- 200 ml susu
- 100 gram air
- 2 sdm susu kental manis
- 200 gram es krim rasa *vanilla*
- 75 gram sari kurma (jus kurma)

BAHAN II:
- 100 gram kurma, potong memanjang
- 2 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
1. Campurkan bahan II dan diamkan selama 15 menit.



2. Haluskan seluruh bahan I hingga halus dengan menggunakan *blender*. Kemudian tuang kedalam gelas, dan beri es krim di atasnya.
3. Taburkan bahan II di atas es krim dan sajikan.

Untuk ± 4 porsi

134. Es Lemon Cui

BAHAN:
- 5 buah jeruk lemon cui
- 50 ml *simple syrup*
- 250 ml air
- Kiamboy merah kering
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Peras jeruk lemon cui, ambil separuh kulitnya.
2. Campur air jeruk, kulit keruk, *simple syrup*, dan air, *blender* hingga halus.
3. Kemudian tuang dalam gelas saji, tambahkan es batu dan kiamboy merah.

Untuk ± 3 porsi

135. Es Mangga Mentimun Jelly

BAHAN:
- 250 gram mentimun suri, belah, serut halus memanjang
- 250 gram mangga Indramayu, serut halus memanjang
- 150 gram *jelly* madu, siap pakai
- 250 ml sirop merah
- Es batu, memarkan agak halus
- Air matang secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Taruh mentimun suri dan mangga dalam lemari es hingga dingin.
2. Taruh dalam gelas-gelas saji, beri *jelly* dan sirop merah, kemudian tuangi air dan beri es batu.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

al publishing KG

136. Es Martebe Medan

BAHAN:
- 12 buah terong belanda matang
- 75 ml sirop terong belanda
- 75 ml sirop markisa
- 600 ml air matang
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Belah membujur terong belanda masing-masing menjadi 2 bagian, keruk biji beserta daging buahnya mengunakan sendok kecil, dan tampung dalam mangkuk besar.
2. Masukkan sirop terong belanda dan sirop markisa ke dalamnya, tuangi air, dan aduk hingga merata.
3. Siapkan 4 buah gelas saji, tuang sirop beserta daging buah terong belanda ke dalamnya, dan tambahkan es batu. Sajikan Dingin.

Untuk ± 6 porsi

137. Es Melon Semangka

BAHAN:

- 400 ml air
- 100 gram gula pasir
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 150 gram semangka yang dibulatkan
- 150 gram melon yang dibulatkan
- 1 sdt selasih yang sudah dimekarkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air dan gula dengan api kecil hingga mendidih, saring, dan dinginkan.
2. Tuang sirop (rebusan air dan gula) ke dalam gelas berisi semangka dan melon, tambahkan selasih, dan sedikit air jeruk nipis.
3. Tambahkan es batu agar lebih segar, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

138. Es Serut Mentimun

BAHAN:

- 2 buah mentimun, serut kasar
- Selasih secukupnya, rendam air panas, tiriskan
- *Nata de coco* (sari kelapa) secukupnya
- 250 ml sirop rasa melon
- 1 l air matang
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur sirop dengan air, aduk hingga rata.
2. Tambahkan bahan sisa, aduk rata, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

al publishing KG

139. Es Selasih Kelapa Hijau

BAHAN:

- 1 butir kelapa hijau, pangkas bagian atas dan bawahnya
- 1½ sdm biji selasih
- 1 sdm sirop warna merah
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lubangi kelapa yang sudah dipangkas. Kemudian masukkan kedalamnya biji selasih, sirop merah, susu kental manis, dan es batu.
2. Sajikan dingin

Untuk ± 4 porsi



140. Es Tambring

BAHAN:
- 2 butir kelapa muda, keruk lebar
- 750 ml air kelapa
- Es batu untuk menyajikan

BAHAN SIROP ASAM:
- 400 gram gula pasir
- 75 gram asam jawa
- 750 ml air
- 1 putih telur

CARA MEMBUAT:
1. Sirop: Rebus gula pasir, asam jawa, dan air hingga mendidih. Masukkan putih telur sambil diaduk hingga menggumpal, saring, lalu dinginkan.
2. Tambahkan air kelapa dan kelapa keruk, lalu sajikan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

141. Sari Apel Isi Buah

BAHAN:
- 750 ml sari apel, siap pakai
- 100 ml *simple syrup*
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 200 gram mangga, potong dadu
- 1 kaleng buah rambutan
- 1 kaleng jeruk Mandarin
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur sari apel, *simple syrup*, dan air jeruk nipis. Aduk rata.
2. Masukkan es batu ke dalam gelas saji, tambahkan mangga, rambutan, dan jeruk Mandarin ke dalam gelas saji.
3. Tuang campuran sari apel hingga gelas penuh.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

142. Sari Buah Campur

BAHAN:
- 200 gram pepaya matang yang sudah dikupas, ambil sarinya
- 3 buah jeruk manis, ambil airnya
- 200 gram wortel, ambil sarinya
- Sirop *vanilla* secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur sari pepaya bersama air jeruk manis dan sari wortel, aduk rata.
2. Dalam gelas, tuangkan sirop *vanilla*, masukkan campuran sari buah tadi, aduk rata.
3. Sajikan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 2 porsi

Digital Publishing KG-



143. Es Setup Jambu

BAHAN:
- 1 kg jambu, belah 2 bagian, buang bijinya
- 1 l air
- 300 gram gula pasir
- 3 ruas jari/batang kayumanis

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air dan kayumanis hingga mendidih, masukkan gula, aduk rata.
2. Masukkan potongan jambu biji, biarkan sebentar, angkat, dan dinginkan.
3. Simpan dalam kulkas hingga dingin. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

144. Setup Jambu Nangka

BAHAN:
- 250 ml air
- 125 gram gula pasir
- 3 cm kayumanis batangan
- 2 butir cengkih
- 500 gram jambu biji merah
- 250 gram buah nangka, potong panjang
- 500 ml jus jambu biji

CARA MEMBUAT:
1. Belah jambu biji menjadi 8 bagian.
2. Jerang air, masukkan kayumanis dan cengkih hingga mendidih. Angkat, masukkan buah-buahan, dan biarkan hingga dingin. Kemudian tambahkan jus jambu.
3. Simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

145. Setup Nanas

BAHAN:
- 1 buah nanas, kupas, potong-potong
- 750 ml air
- 10 cm kayumanis
- 5 butir cengkih
- 150 gram gula pasir (bisa ditambah atau dikurangi)
- 25 gram gula merah
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:
1. Tuang air ke dalam panci, masukkan kayumanis, dan cengkih. Masak di atas api kecil hingga mendidih. Tambahkan gula pasir, gula merah, dan garam. Biarkan mendidih, tutup panci.
2. Masukkan potongan nanas, tutup lagi pancinya, besarkan api, dan biarkan mendidih. Kemudian kecilkan kembali apinya, masak terus hingga nanas matang, angkat.
3. Ambil nanas, taruh dalam wadah lain. Saring kuah setup, buang ampasnya, tampung air sari ke dalam wadah nanas, dinginkan.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi



146. Setup Pisang

BAHAN:
- 2 buah pisang tanduk
- 150 gram kolang-kaling
- 1 batang serai
- ± 5 cm kayumanis
- Cengkih secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Cuci bersih dan rebus kolang-kaling, setelah matang tiriskan dan sisihkan.
2. Potong-potong serong pisang.
3. Rebus air dan gula, masukkan serai, kayu-manis, dan cengkih. Setelah mendidih masuk-kan kolang-kaling yang sudah direbus dan potongan pisang, didihkan kembali.
4. Setelah matang, angkat dan siap disajikan

Untuk ± 5 porsi

147. Sop Buah Sari Kelapa

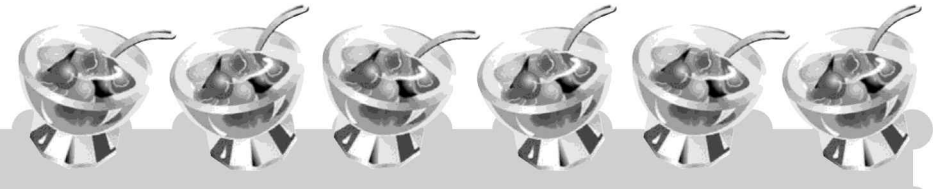
BAHAN:
- 1 bungkus agar-agar bubuk cokelat
- 500 ml susu cair
- 75 gram gula pasir
- 300 gram semangka merah cetak bulat
- 300 gram melon oranye, cetak bulat
- 200 gram *lychee* kaleng, potong
- 200 gram anggur hijau, belah 2 bagian
- 750 ml air kelapa muda
- 200 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 2 sdm air jeruk nipis
- 200 ml sirop *lychee*
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur susu cair, agar-agar bubuk dan gula pasir. Didihkan, angkat.
2. Tuang adonan ke loyang, biarkan hingga mengeras, dan potong bentuk dadu.
3. Campur agar-agar dadu dengan semua bahan, aduk hingga tercampur rata.
4. Beri es batu serut, dan sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi

148. Es Buah Semarak

BAHAN:
- 1 kaleng *fruit cocktail*
- 200 gram anggur hijau, cuci bersih
- 150 gram manisan kolang-kaling merah
- 150 gram manisan kolang-kaling hijau
- 2 buah apel, potong tipis kecil tanpa dikupas
- 400 ml air
- 200 gram gula pasir
- 2 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 500 ml air soda manis



CARA MEMBUAT:

1. Campur air, air buah *fruit cocktail*, dan gula, aduk hingga rata. Masak hingga mendidih, angkat, dinginkan.
2. Masukkan *fruit cocktail*, anggur hijau, manisan kolang-kaling merah, manisan kolang-kaling hijau, dan apel ke dalam mangkuk besar. Lalu tambahkan campuran air gula tadi, aduk rata, simpan dalam kulkas.
3. Jika akan disajikan, masukkan air soda dan air jeruk lemon, aduk rata. Kemudian tambahkan es batu secukupnya. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

149. Es Mangga Pedas

BAHAN:

- 500 gram mangga mengkal
- 3-5 sdm gula pasir
- 5 buah cabai rawit, iris-iris tipis
- Air matang secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Serut atau cincang buah mangga, tambahkan gula, cabai rawit iris, dan air matang. Aduk hingga rata dan simpan di lemari es.
2. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

150. Es Buah Hijau

BAHAN:

- 3 buah kiwi, kupas, iris tipis
- ½ buah melon hijau, keruk bulat
- 300 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 1 buah anggur hijau kalengan, tiriskan
- Es batu secukupnya

SIROP:

- 100 gula pasir
- 500 ml air
- 1 ikat daun *mint*

CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan sirop hingga gula larut dan daun *mint* layu. Angkat, saring, dan sisihkan.
2. Taruh semua bahan buah dalam wadah, tuangkan sirop dan beberapa potong es batu. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

151. Lemon Lime Ginger Apple

BAHAN:

- 6 buah apel merah, kupas, iris
- 5 cm jahe, iris, potong dadu
- 30 buah anggur hijau
- 1 buah lemon, iris tipis
- 2 buah jeruk nipis, iris tipis
- 750 ml *sparkling mineral water*
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Jus apel dan jahe, kemudian masukkan anggur.
2. Isi *pitcher* dengan *sparkling mineral water*, masukkan jus apel dan anggur. Aduk rata, dan masukkan ke dalam lemari es.
3. Sajikan dalam gelas saji dengan es batu dan irisan jeruk lemon dan nipis.

Untuk ± 5 porsi

152. Es Blewah Variasi

BAHAN:

- 1 kaleng susu kental manis
- 1 l air
- 250 ml sirop *lychee*
- 500 gram daging blewah, kerok
- 2 sdm selasih, rendam air
- 250 gram pepaya, potong dadu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur susu, air, dan sirop hingga rata
2. Masukkan daging blewah yang dikerok, campur dengan selasih, pepaya potong, dan es batu.
3. Sajikan minuman selagi dingin. Cocok untuk berbuka puasa.

Untuk ± 8 porsi

153. Es Buah Asam Manis

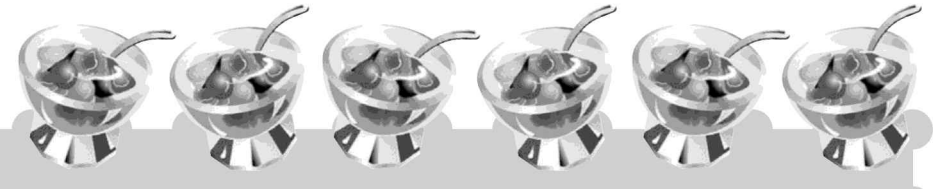
BAHAN:

- 500 ml air
- 150 gram gula pasir
- 3 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 200 gram semangka yang dibulatkan
- 200 gram melon yang dibulatkan
- ½ sdt selasih yang sudah dimekarkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air dan gula dengan api kecil hingga mendidih,saring lalu dinginkan.
2. Tuang sirop (rebusan air dan gula) ke dalam gelas berisi semangka dan melon.
3. Tambahkan selasih dan sedikit air jeruk nipis. Tambahkan es batu agar lebih segar, sajikan.

Untuk ± 5 porsi



154. Es Kolang-Kaling Paradise

BAHAN:
- 10 buah kolang-kaling manis, potong-potong
- 1 sdm irisan buah nangka
- 3 sdm avokad yang sudah di kerok
- 2 sdm kelapa muda yang sudah di kerok
- 3 sdm sirop merah
- Susu kental manis putih secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas, masukkan kolang-kaling, nangka, avokad, dan kelapa muda.
2. Tuang sirop merah dan susu kental manis putih, kemudian tambahkan dengan es serut sesuai selera.

155. Es Setup Strawberry

BAHAN:
- 250 gram *strawberry*, buang daunnya, belah 2 bagian
- 100 gram gula pasir
- 350 ml air
- 2 cm kayumanis
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, rebus di atas api kecil hingga *strawberry* agak lunak. Angkat dan dinginkan.
2. Sajikan Setup Strawberry dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

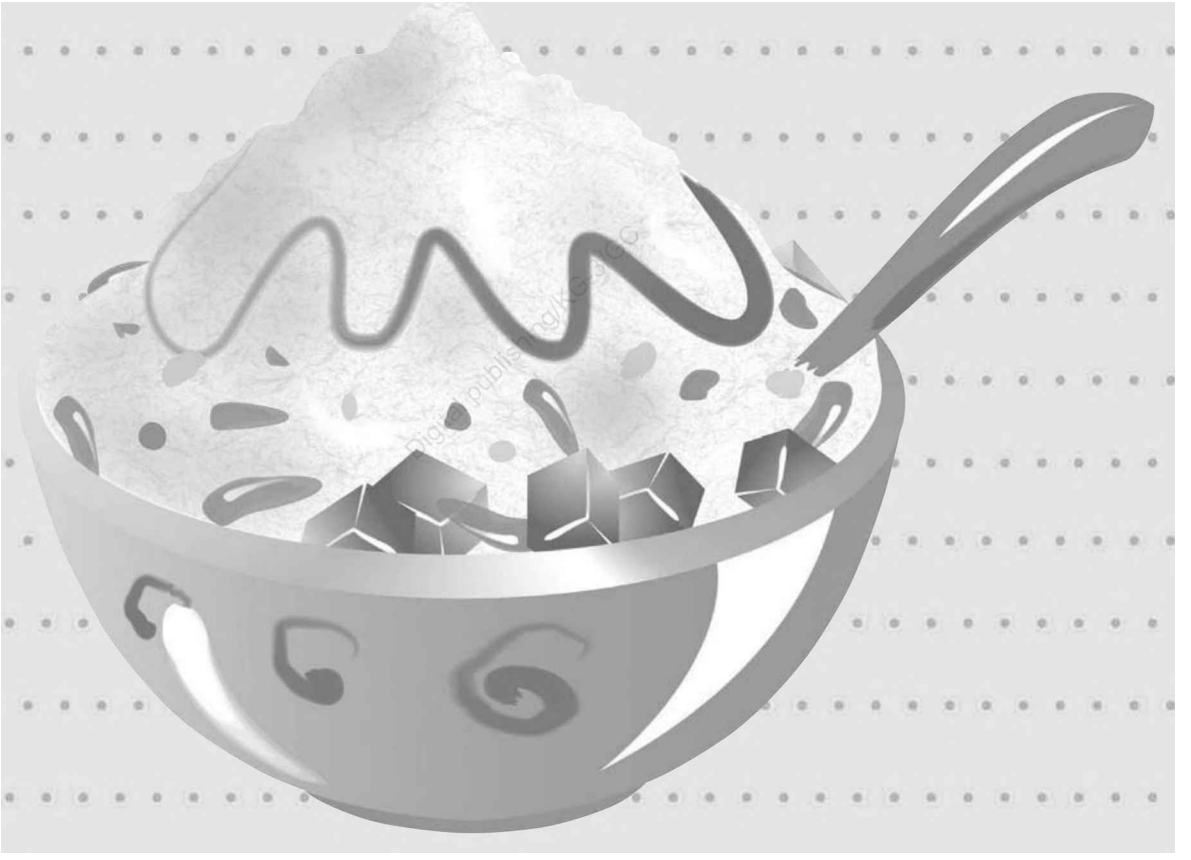
156. Setup Salak Pedas

BAHAN:
- 500 gram salak, kupas, potong bulat
- 100 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 500 ml air
- 3 buah cabai merah, tumbuk kasar
- 5 buah cabai rawit, tumbuk kasar

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan kecuali salak, rebus di atas api kecil hingga gula larut, matikan api.
2. Kemudian masukkan salak, aduk rata, dan biarkan gulanya meresap.
3. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

ES CAMPUR



ES CAMPUR



1. Es Campur Gaya Asia

BAHAN:
- 600 ml air *soft drink* warna biru
- 50 gram manisan rumput laut, potong-potong
- 150 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 50 ml sirop *lychee*
- 2 sdm biji selasih, rendam air dingin, ririskan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus jeruk, sirop *lychee*, manisan rumput laut, *nata de coco* (sari kelapa), dan biji selasih, aduk rata dan dinginkan dalam lemari pendingin.
2. Sesaat sebelum disajikan, tuang air soda dan potongan es batu, aduk rata.
3. Masukkan ke gelas saji, hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

2. Es Campur Singapura

BAHAN:
- 600 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- 100 gram sagu merah delima
- 100 gram *nata de coco* (sari kelapa) (sari kelapa)
- 100 gram manisan rumput laut warna hijau
- 150 gram manisan kolang-kaling warna merah, iris
- Es serut secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak santan, garam, dan daun pandan dalam panci di atas api sedang. Aduk-aduk supaya tidak pecah, masak hingga mendidih, angkat.
2. Siapkan mangkuk saji, masukkan biji merah delima, *nata de coco* (sari kelapa), manisan rumput laut, dan kolang-kaling. Kemudian tuangi santan, beri es serut, dan kucuri sirop merah, sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

MERAH DELIMA

BAHAN:
- 300 gram *water chestnut* kalengan/ bengkuang, potong dadu kecil
- 3 tetes pewarna merah
- 150 gram tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dalam panci secukupnya.
2. Campur potongan *water chestnut* atau bengkuang dengan pewarna merah, aduk rata. Diamkan sebentar, taruh dalam saringan, taburkan tepung sagu, lakukan berkali-kali hingga permukaannya tertutup tepung.
3. Rebus dalam air mendidih hingga mengapung, angkat dan segera masukkan ke dalam air es, diamkan sebentar dan tiriskan kembali. Siap digunakan.



3. Es Campur Thailand

BAHAN:
- 250 gram tepung tapioka
- 375 ml air panas mendidih
- Pewarna kue warna merah dan hijau

DELIMA THAILAND:
- Lihat resep Merah Delima

SIROP GULA (MASAK HINGGA MENDIDIH DAN MENGENTAL):
- 250 ml air
- 300 gram gula pasir

KUAH SANTAN (MASAK HINGGA MENDIDIH DAN MENGENTAL):
- 500 ml santan kental
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung tapioka dan air mendidih, aduk dengan spatula hingga tercampur rata, kemudian diamkan hingga dingin, baru diuleni dengan tangan hingga lembut. Bagi adonan menjadi tiga bagian, satu bagian diberi pewarna merah, satu bagian diberi pewarna hijau, dan satu bagian lagi tetap putih. Kemudian gilas tipis dengan kayu giling, potong-potong memanjang ukuran 5 cm x 1¼ cm. Didihkan air, masukkan potongan tapioka, masak hingga matang, angkat, lalu masukkan ke dalam air dingin, angkat.

2. Cara penyajian: Tuang kuah santan dalam mangkuk saji, lalu masukkan cendol dan biji delima, beri es serut, dan sirop gula. Hias atasnya dengan biji delima serta santan.

Untuk ± 8 porsi

4. Es Campur Kelapa Ceria

BAHAN:
- 75 gram sagu mutiara/pacar cina
- 500 ml air
- 1 sdm gula pasir
- 1 buah kelapa yang muda, serut melebar
- 1 kaleng *fruit cocktail*, tiriskan
- 150 gram sari kelapa
- Es serut secukupnya
- 75 ml susu evaporasi
- 75 ml sirop cocopandan merah

CARA MEMBUAT:

1. Rebus sagu mutiara/pacar cina dengan air dan gula pasir hingga bening dan air habis terserap, angkat.
2. Dalam mangkuk saji, taruh beberapa sendok makan sagu mutiara/pacar cina, kelapa muda, *fruit cocktail*, dan sari kelapa.
3. Tambahkan es serut, siram dengan susu evaporasi dan sirop cocopandan.

Untuk ± 6 porsi



5. Es Campur Cendol

BAHAN:
- Susu kental manis secukupnya
- Air matang dingin secukupnya
- Es batu atau serutan es balok secukupnya
- Sirop cocopandan merah secukupnya
- 1 buah avokad
- 100 gram cincau hitam, potong kecil-kecil
- 200 gram cendol secukupnya
- Kelapa muda secukupnya
- Tape ketan hijau secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Semua bahan dimasukkan jadi satu ke dalam gelas atau mangkuk; avokad, cincau, kelapa muda, tape, dan cendol.
2. Masukkan susu dan sirop secukupnya sesuai selera lalu aduk-aduk.
3. Beri serutan es atau potongan es dengan air dingin, aduk hingga rata dan sajikan dalam keadaan dingin segar.

Untuk ± 6 porsi

6. Es Campur Kopyor Merah Delima

BAHAN:
- 1 bungkus agar-agar
- 1.200 ml santan kental
- 100 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- ½ sdt *vanilla*
- Sirop cocopandan merah secukupnya
- 1 bongkahan es batu
- 4 sdm merah delima Thailand (lihat resep es merah delima)

CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan sampai mendidih, setelah mendidih dinginkan sebentar, lalu guyur pelan-pelan ke atas es batu. Biarkan menggumpal-gumpal, aduk-aduk kalau terlalu menggumpal, dan diamkan sampai benar-benar keras.
2. Sajikan dengan diberi merah delima Thailand, sirop cocopandan, dan es batu.

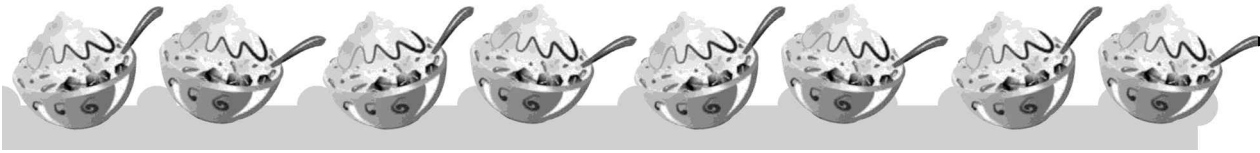
Untuk ± 6 porsi

Digital Publishing PKG

7. Es Naga Merah Hijau

BAHAN:
- 1 buah naga, ambil daging buahnya, potong-potong
- 3 buah kiwi, kupas, iris tipis
- 200 g *strawberry*, belah dua
- 1 bungkus agar-agar hijau, masak hingga matang, diamkan hingga beku, lalu serut

SIROP GULA:
- 100 gram gula pasir
- 500 ml air
- 1 ikat daun *mint*



CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan sirop hingga gula larut dan daun *mint* layu, angkat, saring. Sisihkan.
2. Taruh semua bahan buah dalam wadah, tuangi sirop.
3. Dinginkan hingga saat disajikan.

Untuk ± 6 porsi

8. Es Sarang Burung Mangga

BAHAN:

- 200 gram daging mangga, iris tipis
- 1 kaleng lengkeng
- 1 bungkus agar-agar merah, masak hingga matang, serut
- Es secukupnya
- 200 ml cairan gula

CARA MEMBUAT:

1. Susun manisan mangga, lengkeng, dan agar-agar serut di gelas saji.
2. Tuang campuran gula, tambahkan es serut di atasnya.
3. Beri cairan gula lagi, sajikan.

Untuk ± 6 porsi

9. Es Sop Buah

BAHAN:

- 250 gram gula pasir
- 1½ liter air
- 3 cm kayumanis
- 2 butir cengkeh
- ¼ sdt garam
- 1 sdm air kapur sirih, larutkan dengan sedikit air
- Santan kental secukupnya
- Es batu secukupnya

BUAH YANG DIPAKAI, CETAK BULAT:

- 200 gram melon
- 150 gram pepaya
- 10 buah *strawberry*
- 1 bungkus agar-agar, masak hingga matang, potong dadu

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan gula, garam, kayumanis, dan cengkeh di dalam air, aduk rata. Masak hingga mendidih. Angkat, saring, dan didihkan.
2. Di tempat terpisah; rendam potongan buah-buahan di dalam larutan air kapur sirih, angkat, cuci bersih, dan dinginkan.
3. Masukkan potongan buah-buahan ke dalam rebusan sirop gula, aduk rata. Sesaat sebelum disajikan, tuang santan dan beberapa potong es batu. Hidangkan segera selagi dingin.

Untuk ± 8 porsi



10. Es Awan Mendung

BAHAN:
- 350 gram cincau hitam, potong-potong
- 1 buah kelapa muda, keruk dagingnya
- 1 liter santan
- Biji selasih yang sudah direndam air panas, angkat dan sisihkan
- Sirop *vanilla* secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan cincau, kelapa, biji selasih dalam gelas, tambahkan sirop dan es batu.
2. Tuangkan santan, sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

11. Es Campur Muda-Mudi

BAHAN:
- 5 sdm delima dari sagu matang, siap beli
- 5 sdm kolang-kaling warna hijau, siap beli
- 1 bungkus agar-agar kuning, masak hingga matang, potong dadu
- 1 buah kelapa yang muda, ambil dagingnya, serut kecil memanjang
- 200 ml cairan gula pandan
- 500 ml santan matang
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan delima sagu, daging kelapa, agar-agar, dan kolang-kaling ke dalam gelas.
2. Beri cairan gula, tuangkan santan, dan beri es batu, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

12. Es Kopyor Ceria

BAHAN:
- 1 buah kelapa kopyor, ambil dagingnya
- 250 gram kolang-kaling manis warna merah
- 150 gram cendol hijau, siap beli
- 4 butir nangka, potong dadu
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa, rebus matang jangan sampai santan pecah
- Sirop merah secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan mangkuk, susun kolang-kaling, kopyor, cendol, dan nangka. Tuangkan sirop merah dan santan, beri es serut, dan susu kental manis.
2. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 6 porsi

13. Es Hunkwe Pelangi

BAHAN:
- 250 ml santan kental
- 1½ sdm tepung *hunkwe*



- 500 ml santan encer
- 150 ml air
- 250 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 250 gram merah delima
- 15 butir nangka matang, potong dadu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Aduk jadi satu santan kental, garam, dan tepung *hunkwe*, lalu masak sambil diaduk hingga matang. Angkat, biarkan dingin, kemudian potong dadu ukuran 2 cm.
2. Didihkan santan encer, air, dan gula pasir, lalu masak hingga gula larut sambil diaduk-aduk supaya santan tidak pecah. Angkat dan biarkan dingin.
3. Dalam gelas saji, taruh potongan tepung *hunkwe*, biji delima, dan nangka, kemudian tuangkan santan. Aduk rata.
4. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

14. Es Cendol Mutiara

BAHAN:

- 6 butir nangka
- Es serut secukupnya

CENDOL *HUNKWE*:

- 300 ml santan
- 50 gram tepung *hunkwe* warna hijau
- 75 gram gula pasir
- ½ sdt garam

BUBUR MUTIARA:

- 50 gram sagu mutiara warna putih
- 500 ml air
- 75 gram gula pasir

KUAH SIROP, DIDIHKAN:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa parut
- 100 ml krim kental
- 75 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Cendol *Hunkwe*: Campur santan, tepung *hunkwe*, gula pasir, dan garam, masak di atas api sedang sambil diaduk sampai adonan kental. Angkat, biarkan agak dingin, lalu pulungi bulat memanjang.
2. Bubur Mutiara: Rebus sagu mutiara, air, dan gula sampai sagu mutiara bening dan matang. Angkat.
3. Kuah Sirop: Didihkan santan, krim, dan gula, angkat dan dinginkan.
4. Penyajian: Taruh beberapa irisan *hunkwe*, bubur mutiara, dan nangka dalam gelas saji, beri beberapa sendok es serut, kemudian siram dengan kuah sirop. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi



15. Es Campur Buah Tropis

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar warna merah, masak hingga matang dengan 700 ml air, angkat. Setelah beku potong kotak-kotak
- 200 gram daging kelapa muda
- 200 gram nangka
- Buah sawo secukupnya, kupas, potong-potong
- Buah rambutan secukupnya
- Es batu secukupnya

SIROP:

- 500 gram gula pasir
- 700 ml air
- ¼ sdt garam
- 1 sdt esens pandan

KUAH:

- 600 ml santan
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bahan sirop hingga mendidih, saring, lalu dinginkan.
2. Rebus bahan kuah santan hingga mendidih, dinginkan.
3. Penyajian: Sendokkan bahan-bahan ke dalam gelas atau mangkuk, tambahkan sirop dan kuah santan, lalu sajikan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

16. Es Merah Delima

BAHAN:

- 300 gram *water chestnut* kalengan/ bengkuang, potong dadu kecil
- 3 tetes pewarna merah
- 150 gram tepung sagu
- 500 ml sirop *vanilla*
- 1 buah kelapa muda, keruk dagingnya
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa, didihkan dengan 1 lembar daun pandan, angkat
- Es batu atau es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dalam panci secukupnya.
2. Campur potongan *water chestnut* atau bengkuang dengan pewarna merah, aduk rata. Diamkan sebentar, taruh dalam saringam, taburkan tepung sagu. Lakukan berkali-kali hingga permukaannya tertutup tepung.
3. Rebus dalam air mendidih hingga mengapung, angkat dan segera masukkan ke dalam air es. Diamkan sebentar dan tiriskan kembali.
4. Penyajian: Siapkan gelas, tuangkan 3 sdm sirop *vanilla*, 4 sdm delima merah, daging kelapa muda, santan secukupnya, dan beri es batu atau es serut.
5. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 6 porsi



17. Es Campur Buah Santan Selasih

BAHAN:

- 150 gram selasih, rendam dengan air
- 200 gram melon, bentuk bulat
- 200 gram pepaya, bentuk bulat
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt *vanilla* bubuk
- ¼ sdt garam
- Susu kental manis secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan buah setelah dibentuk ke dalam lemari es.
2. Rebus santan bersama gula pasir, daun pandan, *vanilla* bubuk, dan garam, aduk-aduk selama merebus agar santan tidak pecah. Setelah mendidih, angkat dan dinginkan.
3. Penyajian: Siapkan mangkuk atau gelas saji, isi dengan buah secukupnya. Tambahkan 2 sdm selasih, tuang kuah santan secukupnya, dan es batu. Kemudian beri susu kental manis serta sirop merah.
4. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 8 porsi

18. Es Siwalan Kolang-Kaling

BAHAN:

- 4 buah siwalan, ambil daging buahnya, potong-potong
- 200 gram kolang-kaling merah, iris
- Es serut secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

Sendokkan buah siwalan dan kolang-kaling ke dalam gelas atau mangkuk, tambahkan es serut, dan beri sirop merah.

Untuk ± 6 porsi

19. Sop Buah Peach Dingin

BAHAN:

- 350 ml air
- 125 gram gula pasir
- 6 buah *peach* kalengan
- 200 ml susu kedelai
- 2 sdm krim kental
- 2 sdm air perasan jahe
- 2 buah *peach* kalengan, iris-iris
- 3 buah anggur merah segar, iris
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Masak air dengan gula sambil diaduk hingga gula larut, kemudian masak hingga agak mengental. Angkat.
2. *Blender* halus buah *peach*, susu kedelai, krim, cairan gula, dan air jahe, angkat dan tempatkan dalam mangkuk-mangkuk saji. Kemudian beri potongan *peach* dan *plum* serta es batu.

Untuk ± 6 porsi

20. Es Sarang Burung Buah Siwalan

BAHAN:

- ½ bungkus agar-agar bubuk warna merah
- ½ bungkus agar-agar warna hijau
- 150 gram gula pasir
- 750 ml air
- 10 buah siwalan, iris-iris
- Es serut secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar-agar merah dengan setengah bagian air dan gula hingga mendidih, angkat. Biarkan dingin mengeras, lalu serut memanjang.
2. Rebus agar-agar hijau dengan setengah bagian air dan gula hingga mendidih, angkat. Biarkan dingin serta mengeras, lalu serut memanjang.
3. Tempatkan irisan buah siwalan ke dalam gelas saji, beri agar-agar serut merah dan hijau, beri es serut, dan sirop merah.

Untuk ± 6 porsi

21. Tob Tim Krob

BAHAN:

- 500 gram *waterchesnut* (jika tidak ada bisa diganti bengkuang), potong dadu kecil
- 250 gram tepung tapioka
- 100 ml sirop merah, beri pewarna merah
- 100 ml sirop hijau, beri pewarna hijau

KUAH SANTAN:

- 250 ml air
- 200 gram gula pasir
- 500 ml santan

CARA MEMBUAT:

1. Bagi dua bagian *waterchesnut*, masukkan potongan *waterchesnut* dalam cairan sirop merah dan hijau. Rendam selama 20 menit, angkat, lalu saring.
2. Masukkan ke dalam saringan kawat berisi tepung tapioka, gerak-gerakan hingga tepung yang tersisa jatuh ke bawah, sehingga yang tinggal potongan *waterchenust* yang sudah rata terbalut tepung. Masukkan ke dalam air panas yang sedang dididihkan, tunggu sampai muncul ke permukaan tanda sudah matang. Angkat, lalu masukkan ke dalam air es yang dingin.
3. Sajikan dengan kuah santan.



4. Kuah santan: Campur gula dan air lalu rebus hingga gula larut, angkat, sisihkan. Rebus santan di atas api kecil masak hingga mendidih, angkat dan dinginkan.

Untuk ± 8 porsi

22. Es Campur Melon Sagu

BAHAN:

- buah melon
- 100 gram sagu biji delima merah matang, siap pakai
- 800 ml air
- 100 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Potong dua bagian buah melon, satu bagian diambil dagingnya buahnya dengan alat pembulat daging buah, satu bagian lagi dibuat jus.
2. Campur semua bahan, sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

23. Es Rambutan Agar-agar Merah

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar merah masak dengan 50 gram gula pasir hingga matang, angkat dan bekukan. Kemudian cetak menjadi bulatan-bulatan, sisihkan.
- Buah rambutan secukupnya, jika tidak tersedia gunakan 1 kaleng buah rambutan
- Es serut secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- 100 gram gula pasir
- 300 ml air
- sdm jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air rambutan dengan gula dan air sampai mendidih, beri air jeruk lemon, angkat dan dinginkan.
2. Ambil gelas saji, beri bula-bulatan agar-agar merah, rambutan, lalu tuangkan air rambutan, beri es serut dan susu kental manis.

Untuk ± 6 porsi

24. Es Puding Almond dengan Lychee

BAHAN:

- bungkus agar-agar bubuk putih
- 1.200 ml susu cair
- 100 gram gula pasir
- 1 sdm esens *almond*
- 1 kaleng *lychee*
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan agar-agar dan susu, masukkan gula pasir, lalu aduk hingga gula larut. Angkat, biarkan hingga hangat dan tambahkan esens *almond*, aduk rata. Tuang ke dalam loyang, potong-potong dadu.
2. Tuang agar-agar ke dalam wadah, tuangi *lychee* bersama kuahnya, lalu sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

25. Es Cincau Kelapa muda

BAHAN:

- 200 gram cincau hitam, potong persegi kecil
- buah kelapa muda, kerok dagingnya
- 200 ml sirop gula merah
- 600 ml air
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan beberapa sendok cincau dan daging kelapa muda ke dalam gelas, tuangi sirop gula merah, air, dan es batu.
2. Hidangkan segera.

Untuk ± 6 porsi

26. Es Shanghai

BAHAN:

- Buah anggur merah secukupnya
- 1 buah *fruit cocktail* kalengan, tiriskan
- Es serut secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Sirop merah secukupnya

MANISAN KOLANG-KALING:

- 100 gram kolang-kaling, buang matanya, iris menjadi 2
- 50 gram gula pasir
- 100 ml air
- 1 lembar daun pandan

AGAR-AGAR MERAH DAN HIJAU:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 300 ml air
- 100 gram gula pasir
- 2 tetes pewarna kue merah

2 tetes pewarna kue hijau

CARA MEMBUAT:

1. Manisan kolang-kaling: Rebus kolang-kaling dengan gula pasir, air, dan daun pandan hingga mendidih dan mengental. Angkat dan sisihkan.
2. Agar-agar cokelat dan hijau: Rebus agar-agar dengan air dan gula pasir hingga mendidih. Ambil setengah bagian, bubuhi pewarna kue merah, kemudian tuang ke dalam Loyang. Tunggu hingga dingin, lalu potong persegi kecil.
3. Setengah bagian larutan agar-agar diberi warna hijau, aduk. Tuang ke dalam loyang dan biarkan hingga dingin, kemudian potong persegi kecil.



4. Masukkan ke dalam gelas saji tinggi: Manisan kolang-kaling, agar-agar merah, agar-agar hijau, anggur kaleng, dan fruit cocktail kaleng. Kemudian tutup dengan es serut, tuangi susu kental manis dan sirop *strawberry*. Hidangkan segera.

Untuk ± 6 porsi

27. Es Merah Delima dengan Nangka

BAHAN:

- 250 gram *waterchesnut* siap pakai, tiriskan, potong kecil (Jika tidak tersedia gunakan bengkuang)
- 5 tetes pewarna kue merah
- 75 gram tepung sagu
- 250 ml air, untuk merebus
- 5 buah nangka, buang bijinya, potong dadu kecil

SAUS SANTAN:

- 750 ml santan dari ½ butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, ikat
- Es batu, secukupnya hancurkan

CARA MEMBUAT:

1. Campur *waterchesnut* dengan pewarna kue hingga berwarna merah, sisihkan.
2. Masukkan tepung sagu ke dalam kantung plastik dan masukkan *waterchesnut*. Kocok sampai semua *waterchesnut* tertutup tepung.
3. Pindahkan *waterchesnut* ke dalam saringan, ayak. Buang tepung yang tidak terpakai.
4. Didihkan air, masukkan *waterchesnut*, rebus selama 3 menit, angkat dan pindahkan ke wadah lain, kemudian siram dengan air dingin matang, tiriskan. Alasi wadah dengan serbet bersih, letakkan *waterchesnut* di atasnya.
5. Saus santan: Rebus di atas api kecil, santan, gula pasir, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.
6. Siapkan gelas saji tinggi, masukkan *waterchesnut* dan potongan nangka, tuangi saus santan, dan bubuhi es batu. Hidangkan segera.

Untuk ± 6 porsi

28. Es Campur Pisang Aroma Nangka

BAHAN:

- 3 buah pisang kepok
- 500 ml santan
- gram gula pasir
- sdt garam
- 200 gram daging kelapa muda
- 6 butir nangka, iris tipis memanjang
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Rebus pisang hingga matang, potong-potong.
2. Campur santan dengan gula dan garam, masak hingga gula larut, masukkan pisang, lalu teruskan memasak hingga santan teresap ke pisang. Masukkan daging buah kelapa, aduk rata, angkat dan dinginkan.
3. Sajikan dalam mangkuk, taburi potongan nangka, beri es batu. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

29. Es Buah Saus Santan

BAHAN:

- 400 gram semangka merah tanpa biji
- 400 gram melon
- gelas selasih siap pakai
- 100 gram biji mutiara siap pakai
- Es batu secukupnya

KUAH SANTAN:

- ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun pandan, potong-potong
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 5 sdm susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Keruk daging buah semangka dan melon menggunakan sendok pengeruk bentuk bulat sebesar kelereng, sisihkan.
2. Kuah santan: Masak santan bersama daun pandan, gula pasir, dan garam, aduk perlahan agar santan tidak pecah. Angkat, dinginkan. Tambahkan susu kental manis, aduk rata.
3. Masukkan semangka dan melon dalam gelas saji, tambahkan biji selasih, biji mutiara, dan tambahkan es batu, kemudian siram dengan kuah santan.

Untuk ± 6 porsi

30. Es Sarang Burung

BAHAN:

- bungkus agar-agar warna merah
- 1 sdm gula pasir
- 500 ml air
- 1 kaleng buah *lychee*
- 5 sdm sirop *vanilla*
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar-agar, gula pasir, dan air hingga mendidih dan mengental, angkat dan tuang ke dalam loyang. Biarkan hingga beku.
2. Keluarkan agar-agar, serut.
3. Siapkan gelas, bubuhi agar-agar serut, buah *lychee*, sirop vanilla, dan es serut.
4. Hidangkan segera.

Untuk ± 6 porsi



31. Es Campur Pontianak

BAHAN:

- 100 gram kacang merah rebus
- 100 gram kacang hijau rebus
- 100 gram sari kelapa
- 200 gram potongan dadu pepaya
- 100 gram kolang-kaling , iris-iris
- 100 gram cincau hitam, potong dadu
- 100 gram potongan agar-agar merah
- 3 sdm pacar cina mutiara matang
- 2 sdm biji selasih matang
- 600 ml susu cair
- Sirop gula secukupnya
- Es batu diserut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas saji.
2. Masukkan berurutan semua bahan: Sirop gula, kacang merah rebus, kacang hijau rebus, sari kelapa, pepaya, cendol, biji selasih, potongan buah atep, cincau hitam, agar-agar merah, pacar cina, dan es batu.
3. Siram dengan susu kedelai, kalau suka bisa ditambahkan sirop merah di atasnya, sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

32. Es Campur Surabaya

BAHAN:

- 100 gram nanas, potong dadu
- 5 sdm potongan dadu cincau hitam
- 100 gram tape singkong, potong dadu
- 50 gram kolang-kaling, rebus dengan pewarna merah, belah 2
- 5 sdm cendol hijau
- 5 sdm blewah serut
- 5 sdm kelapa muda serut
- 5 sdm susu kental manis
- 5 sdm sirop merah
- Air es secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas saji, masukkan potongan nanas, cincau hitam, tape singkong, kolang-kaling, cendol hijau, blewah, kelapa muda serut, air es, dan es serut.
2. Kemudian siram dengan sirop merah dan susu kental manis.

Untuk ± 6 porsi



33. Es Sekoteng Si Bungsu

BAHAN:
- 3 buah avokad yang matang
- 2 buah kelapa muda, ambil daging buahnya
- 200 gram kolang-kaling, iris
- 100 gram biji delima siap pakai
- 300 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- ½ kaleng susu kental manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus gula pasir dan daun pandan dengan sedikit air sampai menjadi sirop, sisihkan.
2. Rebus kolang-kaling dengan sedikit gula sampai matang, sisihkan.
3. Siapkan mangkuk, serut es batu di atasnya, tambahkan biji delima, kelapa muda, avokad, dan kolang-kaling. Kemudian tambahkan sirop gula dan susu kental manis.

Untuk ± 6 porsi

34. Es Teller

BAHAN:
- buah kelapa muda, keruk dagingnya
- 1 buah avokad, keruk dagingnya
- 10 butir nangka, iris tipis
- 15 butir kolang-kaling manis, iris tipis
- 500 ml sirop gula
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

BAHAN SIROP GULA (MASAK HINGGA MENGENTAL):
- 400 ml air kelapa (atau air biasa)
- 100 gram gula pasir

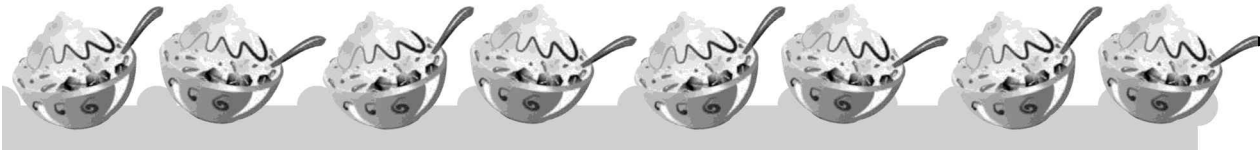
CARA MEMBUAT:
1. Taruh dalam gelas: kelapa muda, avokad, nangka, dan kolang-kaling, kemudian tuangi sirop gula dan kucuri susu kental manis.
2. Sajikan bersama es serut.

Untuk ± 6 porsi

35. Es Cincau Sari Kelapa

BAHAN:
- 20 lembar daun cincau hijau
- gelas air matang
- Sirop gula secukupnya
- Sari kelapa secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Remas daun cincau hingga keluar gel yang berwarna hijau tua sambil ditambahkan 1 gelas air matang sedikit demi sedikit (semakin banyak air, agar-agar dari cincaunya akan lebih lembek).
2. Saring dengan kain halus untuk bisa diambil airnya saja, pindahkan ke dalam wadah yang bersih.
3. Biarkan di tempat dingin (atau di lemari es) hingga mengeras dan menjadi agar-agar.



4. Setelah keras, potong-potong dengan cara disendoki, tempatkan di mangkuk, beri sari kelapa, tuangi santan jika suka, beri es serut, dan siram dengan beri sirop gula atau sirop merah.

Untuk ± 6 porsi

36. Es Doger

BAHAN:

- l santan agak cair
- 250 gram gula pasir (atau sesuai selera, jika tidak mau terlalu manis)
- Pewarna merah secukupnya
- Butir kelapa muda, serut halus

PELENGKAP:

- Tape singkong
- Merah delima (rebus dan tiriskan)
- Tape ketan hitam
- Susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan dan gula sambil diaduk terus sampai mendidih, kemudian angkat dari api, aduk.
2. Setelah dingin, masukkan ke *freezer* sampai agak beku, serut dan *mixer* sebanyak 2-3 kali.
3. Pada *mixer* tahap terakhir, campurkan serutan kelapa muda dan pewarna merah.
4. Cara penyajian:
   - Tuang bahan pelengkap ke dalam gelas saji.
   - Tambahkan kerokan/serutan santan di atas.
   - Tuang susu kental manis jika suka.

Untuk ± 6 porsi

37. Es Kacang Merah

BAHAN:

- 250 gram kacang merah, rendam selama ± 3 jam, angkat dan tiriskan
- 200 ml air
- 200 gram gula batu
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, robek-robek
- Es batu/es serut secukupnya
- Kelapa muda, keruk dagingnya

KUAH SANTAN:

- 200 ml santan kental
- 2 lembar daun pandan, ikat simpul
- ½ sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air



CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, kacang merah, gula batu, garam, dan daun pandan sampai mendidih. Kecilkan kompor, masak terus hingga kacang merah matang dan lunak, angkat.
2. Kuah santan: Rebus santan bersama daun pandan sampai mendidih, lalu kentalkan dengan tepung maizena yang sudah diberi sedikit air.
3. Sebelum dihidangkan, masukkan kacang merah dan kelapa muda dalam mangkuk/gelas saji, kemudian masukkan es batu/ es serut dan siram atasnya dengan kuah santan.

Untuk ± 6 porsi

38. Es Teller Magelang

BAHAN:

- 3 buah avokad
- buah kelapa muda
- 300 gram daging buah nangka
- 100 gram tape ketan
- 1 bungkus agar-agar merah
- 1 liter santan dari 2 butir kelapa
- 100 ml susu kental manis cokelat
- 500 ml sirop gula (dari 500 gram gula pasir yang dicampur 2 gelas air dan didihkan)
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak agar-agar merah sesuai aturan memasak agar-agar seperti biasa. Setelah mengeras, potong bentuk dadu, lalu sisihkan.
2. Masak santan hingga mendidih, angkat dan dinginkan.
3. Kerok avokad dengan sendok/kerokan kelapa, sisihkan.
4. Nangka dipotong bentuk dadu, sisihkan.
5. Siapkan gelas saji: Masukkan avokad, kelapa serut, potongan nangka, potongan agar-agar, dan tape ketan. Tambahkan santan dan sirop gula, beri es serut, lalu siram atasnya dengan susu kental manis cokelat.
6. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

39. Es Campur Medan

BAHAN:

- 200 gram cendol
- 200 gram buah nangka tanpa biji, potong dadu kecil
- 100 gram jagung manis rebus
- 100 gram biji delima rebus
- 300 gram kacang merah, rendam beberapa jam, rebus
- 200 gram tape singkong, potong kecil
- Es serut untuk menyajikan

KUAH SANTAN (MASAK HINGGA MENDIDIH, ANGKAT):

- 250 ml santan
- ½ sdt garam
- lembar daun pandan



SIROP (MASAK HINGGA MENGENTAL DAN GULA LARUT, SARING):

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

PENYAJIAN:

Masukkan berturut-turut kacang merah, nangka, tape, jagung, biji delima, dan cendol, kemudian tuangi santan, beri es serut, dan beri kucuran cairan gula merah.

Untuk ± 8 porsi

40. Es Campur Johor

BAHAN:

- Pepaya secukupnya, potong bulat kecil
- Agar-agar, rebus hingga matang, dinginkan, potong dadu secukupnya
- Buah *lychee* kalengan secukupnya
- Nanas, potong dadu secukupnya
- Anggur hijau secukupnya
- Kolang-kaling merah secukupnya
- Es serut secukupnya
- Susu kental manis cokelat secukupnya
- Susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

Masukkan berturut-turut pepaya, agar-agar, *lychee*, nanas, anggur, dan kolang-kaling merah, kemudian beri es serut dan susu kental manis cokelat dan putih. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

41. Es Cocktail Ceria Aroma Pandan

BAHAN:

- 200 gram kolang-kaling, belah dua, iris
- 100 gram gula pasir
- 600 ml air
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 75 gram gula pasir
- 600 ml air

SIROP GULA:

- 150 gram gula pasir
- 1.000 ml air
- 6 lembar daun pandan
- 50 gram biji selasih, cuci, rendam air panas hingga mengembang
- 500 gram sari kelapa
- ½ buah nanas, kupas, potong bentuk dadu kecil
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Rebus kolang-kaling bersama gula dan air hingga air habis, sisihkan.
2. Rebus agar-agar dengan gula dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat, tuang ke dalam loyang, dinginkan, kemudian potong dadu.
3. Sirop gula: Rebus semua bahan hingga mendidih, angkat dan saring. Kemudian campur semua bahan menjadi satu, simpan dalam lemari es, taruh dalam gelas-gelas saji, dan beri es batu.

Untuk ± 8 porsi

42. Es Serut kelapa Muda Mutiara Merah

BAHAN:

- 100 gram biji mutiara siap beli
- 1 kg es serut
- 200 ml sirop merah
- ¼ sdt garam
- 1 buah kepala muda, keruk dagingnya
- 360 gram tape ketan hitam
- 500 ml air
- 200 ml susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus biji mutiara dengan 500 ml air hingga matang, angkat. Kemudian masukkan ke dalam air dingin, tiriskan.
2. Campur es serut dengan sirop merah, garam, dan kelapa muda.
3. Penyajian: Isi gelas saji dengan tape ketan hitam, biji mutiara, lalu tuang es serut ke dalamnya. Tambahkan susu kental manis di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

43. Es Kolang-Kaling Aroma Nanas

BAHAN:

- 200 gram kolang-kaling, buang matanya, potong 2 bagian
- 100 gram gula pasir
- 200 ml air
- 2 lembar daun pandan, ikat
- 3 tetes pewarna kue merah
- 200 gram nanas, potong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kolang-kaling dengan gula pasir, air, dan daun pandan hingga mendidih.
2. Bubuhi pewarna dan aduk-aduk hingga mendidih, angkat dan biarkan dingin.
3. Masukkan kolang-kaling dan potongan nanas ke dalam gelas, bubuhi es batu dan hidangkan segera.

Untuk ± 5 porsi



44. Bola-Bola Jagung Manis Aroma Nangka

BAHAN:

- 150 gram bola-bola tepung beras yang sudah matang
- 200 gram nangka, potong dadu kecil
- 5 sdm jagung manis
- 200 ml saus santan

KUAH SANTAN:

- 125 ml santan kental sekali/krim kental
- 500 ml santan
- 150 gram gula pasir
- sdt garam

** Campur krim/santan kental, santan, gula pasir, dan garam, lalu rebus hingga matang, angkat.

BOLA-BOLA PELANGI:

- 200 gram tepung beras
- 75 gram tepung tapioka
- 125 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Bola Pelangi:
   - Campur air sedikit demi sedikit pada tepung beras, uleni hingga halus. Bagi tiga bagian, beri warna merah, hijau, dan putih.
   - Bulati adonan menjadi bulatan-bulatan kecil dengan diameter 1 cm, lalu gulingkan pada tepung tapioka agar tidak lengket satu sama lain. Masukkan ke dalam panci berisi air mendidih. Saat mengapung di permukaan tanda sudah matang, angkat.
2. Tempatkan semua bahan dalam mangkuk saji, tuangi kuah santan, dan beri es batu secukupnya, sajikan

Untuk ± 6 porsi

45. Es Kolang-Kaling Nangka Saus Santan

BAHAN:

- 400 gram manisan kolang-kaling merah
- 200 gram gula pasir
- 500 ml air
- 2 lembar daun pandan
- 10 butir nangka, iris tipis memanjang
- Es batu secukupnya

KUAH SANTAN:

- 1000 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun pandan, potong-potong
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 5 sdm susu kental manis



CARA MEMBUAT:

1. Masak air dengan gula pasir dan daun pandan hingga mengental dan gula larut, angkat dan dinginkan.
2. Kuah santan: Masak santan bersama daun pandan, gula pasir, dan garam, aduk perlahan agar santan tidak pecah, angkat dan dinginkan. Kemudian tambahkan susu kental manis, aduk rata.
3. Masukkan kolang-kaling ke dalam gelas saji, tambahkan irisan nangka, es batu, dan siram dengan kuah santan.

Untuk ± 8 porsi

46. Es Kacang Hijau Nangka

BAHAN:

- 200 gram kacang hijau, rendam air
- 150 gram gula merah, sisir
- 2 lembar daun pandan, ikat
- 3 cm jahe, kupas, memarkan
- ½ sdt garam halus
- 600 ml santan
- 8 butir buah nangka, buang biji, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kacang hijau hingga empuk dan matang, masukkan gula merah, daun pandan jahe, garam, dan santan, kemudian jerang di atas api kecil sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.
2. Tambahkan potongan buah nangka, aduk dan hidangkan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

47. Es Campur Lychee Nangka

BAHAN:

- kaleng buah *lychee*
- Es batu secukupnya
- 200 gram daging buah nangka, potong dadu kecil
- 500 ml santan
- Es serut secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

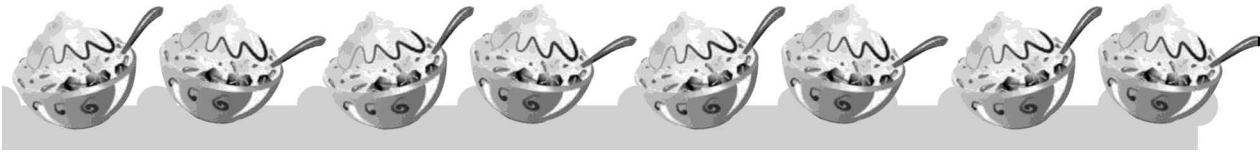
1. Haluskan buah *lychee* dan es batu dalam *blender* sampai halus, dinginkan.
2. Tuang jus *lychee* dalam gelas saji, tambahkan beberapa sendok makan santan, nangka, dan air soda manis. Kemudian beri es batu, sajikan dengan diberi sirop merah.

Untuk ± 5 porsi

48. Es Campur Riau

BAHAN:

- ½ buah nanas, iris tipis
- 2 buah apel, iris halus, kucuri air jeruk lemon
- bungkus agar-agar merah, rebus hingga matang, serut



- Sirop jeruk keprok secukupnya
- Es batu secukupnya

PENYAJIAN:

Campur semua bahan, tempatkan dalam wadah saji, beri es batu dan sirop jeruk keprok.

Untuk ± 5 porsi

49. Es Campur Blewah

BAHAN:

- 200 ml air
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, ikat
- buah blewah, kerok dagingnya
- 200 gram sari kelapa, tiriskan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, gula, dan daun pandan hingga mendidih, angkat, saring, dan biarkan dingin.
2. Masukkan kerokan blewah dan *nata de coco* (sari kelapa).
3. Siapkan gelas saji tinggi, bubuhi campuran blewah, beri es batu dan hidangkan segera.

Untuk ± 5 porsi

50. Es Bola-bola Kelapa Muda Aroma Pandan

BAHAN BOLA-BOLA ISI:

- 250 gram tepung ketan
- 200 ml air panas
- 50 ml santan kental
- 150 gram gula merah, cincang kasar
- ½ sdt kayumanis bubuk

KUAH:

- buah kelapa muda, keruk dagingnya
- 2 sdm biji selasih, rendam dalam air hingga mengembang
- 100 ml sirop cocopandan
- l air kelapa muda, dinginkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung ketan bersama air panas dan santan, aduk hingga kalis. Ambil 1 sdt adonan, isi dengan gula merah cincang yang telah di-campur dengan kayumanis bubuk, bentuk bulat-bulat dan lakukan hingga adonan habis.
2. Rebus bola-bola ketan dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Masukkan bola-bola ketan, biji selasih, kelapa muda, dan sirop ke dalam gelas saji. tuang air kelapa muda dan tambahkan es batu bila suka.
4. Sajikan dingin

Untuk ± 6 porsi



51. Es Campur Lidah Buaya

BAHAN:
- 300 gram lidah buaya siap pakai
- 100 gram kolang-kaling merah, iris tipis
- Sirop *vanilla* secukupnya
- buah daging buah kelapa, potong dadu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Potong-potong lidah buaya berbentuk dadu 1 cm.
2. Masukkan lidah buaya, kolang-kaling, kelapa muda, dan sirop *vanilla* ke dalam gelas saji, tambahkan air dan es batu secukupnya.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

52. Es Campur Party

BAHAN:
- 100 gram sari kelapa
- 150 gram tape singkong
- 100 gram cincau hitam, potong dadu dadu 1 cm
- 8 sdm selasih
- 150 gram merah delima
- 100 gram kolang-kaling hijau
- 150 gram nangka, potong dadu 1 cm
- 200 ml santan
- 100 ml sirop cocopandan
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu, serut halus

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas atau mangkuk cantik. Masukkan tape, sebarkan, lalu ratakan. Lanjutkan dengan cincau hitam, merah delima, *nata de coco* (sari kelapa), kolang-kaling, lalu akhiri dengan nangka hingga membentuk lapisan.
2. Berikan es serut di atasnya, lalu siram dengan santan secukupnya. Selesaikan dengan sirop cocopandan, susu kental manis, dan selasih pada es serut.

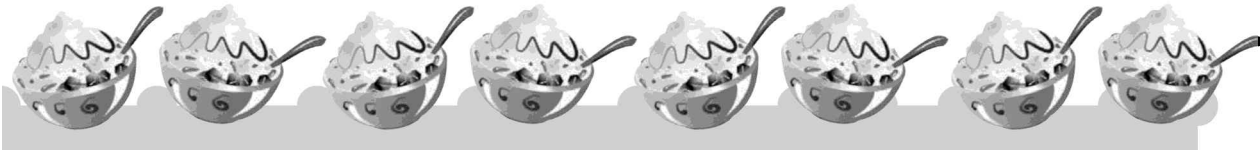
Untuk ± 8 porsi

53. Es Podeng Durian

BAHAN:
- gram es podeng siap pakai
- 50 gram sagu mutiara merah, rebus
- 5 lembar roti tawar tanpa kulit, potong dadu
- 100 gram tape ketan hitam

BAHAN SAUS DURIAN:
- 100 gram daging durian
- 300 ml santan dari ½ butir kelapa
- 50 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdm tepung maizena dan 1 sdm air, larutkan untuk pengental

CARA MEMBUAT:
1. Saus Durian: *Blender* daging durian dan santan, tambahkan gula pasir, garam, dan daun pandan. Masak sambil diaduk sampai mendidih.



2. Kentalkan dengan larutkan tepung maizena, masak sampai meletup-letup.
3. Sajikan Es Podeng dengan pelengkap dan saus durian.

Untuk ± 5 porsi

54. Es Campur Malang

BAHAN:

- 150 gram manisan kolang-kaling hijau
- 100 gram cincau hitam, potong kotak ukuran 1½ cm
- butir kelapa, dikeruk panjang
- 1 kaleng kacang merah, ditiriskan
- 100 gram sagu mutiara, direbus
- 250 gram blewah, dikeruk
- 100 gram nangka matang, di potong ukuran 1½ cm
- 750 gram es serut
- 150 gram susu kental manis

SIROP GULA:

- 500 gram gula pasir
- 250 ml air
- tetes pewarna hijau
- 1 esens *mint*
- tetes pewarna merah
- 1 tetes esens *strawberry*

CARA MEMBUAT:

1. Sirop: Rebus gula dan air sampai mendidih, lalu bagi 2 adonan. Satu bagian ditambahkan pewarna hijau dan esens *mint*, aduk rata. Kemudian sisanya ditambah pewarna merah dan esens *strawberry*, aduk rata.
2. Sendokkan bahan ke dalam mangkuk, tambahkan es serut dan sirop. Kemudian tambahkan susu kental manis. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

55. Es Campur Pisang Aroma Nangka

BAHAN:

- l santan dari 1 butir kelapa parut
- 150 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- lembar daun pandan
- ½ sdt garam
- 5 buah pisang raja yang masak pohon, kukus, kupas, iris melintang ukuran 1 cm
- 10 mata (250 gram) nangka, suwir-suwir
- Es batu, serut halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan, gula, daun pandan, dan garam hingga gula larut dan kental. Angkat, sisihkan.
2. Dalam gelas saji, masukkan bahan secara berturut-turut.

Untuk ± 5 porsi



56. Es Puding Setup Aneka Buah

BAHAN:
- bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 75 gram gula pasir
- 500 ml air

SETUP KUAH:
- 250 gram labu siam, dipotong kotak ukuran 1 cm
- 250 gram pepaya mengkal, dipotong kotak ukuran 1 cm
- sendok kapur sirih, ditambah 500 ml air
- 500 ml air
- 200 gram gula pasir
- 1 cm kayumanis
- butir cengkih
- 250 gram nanas, potong kotak ukuran 1 cm

PELENGKAP:
- sdt selasih, direndam air
- 400 ml santan dari 1 kelapa, direbus sampai medidih
- 350 ml sirop *vanilla*
- 1500 gram es serut

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan puding sambil diaduk sampai mendidih. Tuangkan ke loyang *loaf* ukuran 9 x 18 cm, tinggi 5 cm. Kemudian bekukan lalu serut, sisihkan.
2. Rendam labu siam dan pepaya dalam campuran air kapur sirih, diamkan selama 30 menit.
3. Rebus air, gula, kayumanis, dan cengkih sampai mendidih. Matikan api, masukkan labu siam dan pepaya, kemudian diamkan sampai dingin dan tambahkan nanas.
4. Sendokan buah dan airnya, tambahkan puding dan pelengkap. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

.

57. Es Campur Hunkwe

BAHAN *HUNKWE*:
- 60 gram (½ bungkus) tepung *hunkwe*
- 450 ml santan dari ½ butir kelapa
- 25 ml air daun suji (dari 20 lembar daun suji dan 3 lembar daun pandan)
- 2 tetes pewarna hijau muda
- ¼ sdt garam

BAHAN SIROP GULA:
- 250 gram gula merah, sisir halus
- 200 ml air

BAHAN KUAH SANTAN:
- 450 ml santan dari ½ butir kelapa
- ¼ sdt garam
- lembar daun pandan

BAHAN PELENGKAP:
- 25 gram sagu mutiara merah, rebus
- 25 gram sagu mutiara hijau, rebus
- 50 gram nangka, potong kotak
- Es serut secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. *Hunkwe*: Larutkan tepung *hunkwe*, santan, air daun suji, pewarna hijau muda, dan garam. Rebus sambil diaduk sampai meletup-letup, kemudian tuang di pinggan tahan panas, dinginkan.
2. Sirop gula: Rebus gula merah dan air sampai gula larut.
3. Kuah santan: Rebus santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih.
4. Penyajian: Sendokkan *hunkwe* atau dipotong dadu, letakkan dalam mangkuk. Kemudian beri sagu mutiara merah, sagu mutiara hijau, dan nangka. Lalu siram dengan kuah santan.
5. Beri es serut dan sirop gula.

Untuk ± 6 porsi

58. Es kelapa Kacang Merah

BAHAN:

- 100 gram kacang merah kering
- 1.500 ml air

BAHAN SIROP:

- 200 gram gula pasir
- 200 ml air

BAHAN KUAH SANTAN:

- 500 ml santan dari ½ butir kelapa
- ¼ sdt garam
- lembar daun pandan

BAHAN PELENGKAP:

- 150 gram kelapa muda, keruk panjang
- 150 gram cincau hijau, potong panjang
- sdt selasih, rendam
- 600 gram es serut
- sdm susu kental manis putih

CARA MEMBUAT:

1. Kuah santan: Rebus santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih, sisihkan.
2. Rebus kacang merah dan air sampai matang, angkat dan tiriskan.
3. Sirop: Rebus air dan gula pasir sampai larut, masukkan kacang merah, dan rebus hingga lunak.
4. Sajikan dalam gelas: Kacang merah, kelapa muda, cincau hijau, dan selasih. Kemudian tuang kuah santan, beri es serut dan susu kental manis putih.

Untuk ± 6 porsi

al publishing KOMPASGC

59. Es Campur Lidah Buaya

BAHAN:

- 100 gram manisan lidah buaya, siap beli
- 150 gram nanas, potong dadu kecil
- 10 buah manisan ceri, potong-potong
- sdt air jeruk nipis
- Es batu secukupnya
- 4 sdm sirop warna hijau

CARA MEMBUAT:

1. Campur manisan lidah buaya, nanas, dan manisan ceri.
2. Tambahkan jeruk nipis, aduk rata.
3. Taruh campuran buah dalam gelas, tambahkan es batu serut. Siram atasnya dengan sirop, sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi



60. Es Durian Cincau

BAHAN:
- 1.000 ml air matang
- 150 gram gula merah, serut
- 300 gram daging buah durian jenis monthong
- 200 gram tape ketan hitam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air bersama gula merah hingga gula larut. Angkat, saring.
2. Masukkan daging durian dan air rebusan gula ke dalam *blender*, proses hingga daging durian halus. Sisihkan di lemari es hingga dingin.
3. Penyajian: Bagi rata tape ketan hitam ke dalam 6 gelas saji, tuangi jus durian dan beri es batu.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

61. Es Sukaria

BAHAN:
- 500 ml es puter avokad (atau rasa apa saja sesuai selera), siap pakai
- 3 lembar roti tawar, buang pinggirnya, potong dadu ukuran 1 cm
- 100 gram cincau hitam, cuci bersih dengan air matang, potong dadu ukuran 1 cm
- 200 gram manisan kolang-kaling warna hijau, siap pakai, iris membujur tipis
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu, serut

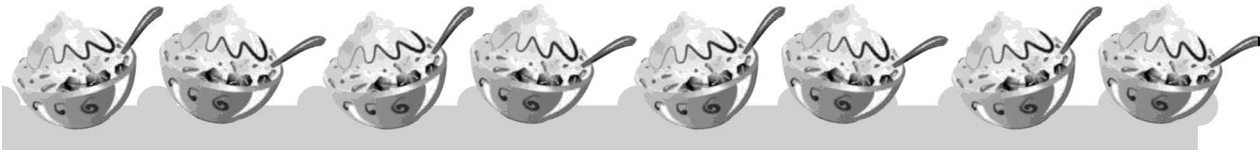
AGAR-AGAR MERAH:
- 7 gram (1 bungkus) agar-agar bubuk warna merah
- 75 gram gula pasir
- 500 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Agar-agar merah: Aduk semua bahan hingga agar-agar dan gula larut, didihkan di atas api sambil diaduk-aduk hingga agar-agar matang. Angkat, tuangkan ke dalam loyang persegi yang sudah dibasahi air matang, ratakan. Biarkan dingin, simpan dalam lemari pendingin hingga beku. Kemudian potong-potong bentuk dadu ukuran 1 cm, sisihkan.
2. Penyajian: Dalam gelas/mangkuk saji, taruh berturut-turut es puter, roti tawar, cincau hitam, manisan kolang-kaling merah dan hijau, agar-agar merah. Kemudian beri es serut di atasnya dan bubuhi tipis-tipis saja dengan susu kental manis .

Untuk ± 8 porsi

62. Es Puding Tapai Ketan Sari

BAHAN:
PUDING TAPAI HIJAU:
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 150 gram gula pasir
- 1/8 sdt garam
- 600 ml santan



• 250 gram tapai hijau berikut air perendamnya, siap pakai
• 10 mata nangka, buang bijinya, suwir-suwir

PUDING KELAPA MUDA:

• 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
• 150 gram gula pasir
• 1/8 sdt garam
• 700 ml santan
• 1 buah kelapa muda, keruk kasar daging buahnya
• 250 gram *nata de coco* (sari kelapa), siap pakai, tiriskan

HIASAN:

• Es serut secukupnya
• 10 sdm sirop *grenadine*

CARA MEMBUAT:

1. Puding Tapai Hijau: Aduk rata agar-gara bubuk, gula pasir, garam, dan santan. Jerangkan di atas api sedang sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Masak hingga agar-agar larut dan harum, lalu tambahkan tapai ketan hijau dan nangka, masak terus hingga nangka layu. Angkat, tuangkan ke dalam loyang bervolume 2 liter yang sudah dibasahi air matang. Sisihkan.
2. Puding Kelapa Muda: Aduk rata agar-agar bubuk, gula pasir, garam, dan santan. Jerangkan di atas api sedang sambil aduk-aduk agar santan tidak pecah. Masak hingga agar-agar larut dan harum. Masukkan daging kelapa muda dan *nata de coco* (sari kelapa), aduk dan didihkan sekali lagi. Angkat, tuangkan diatas lapisan hitam yang hampir beku, ratakan. Biarkan uapnya hilang. Simpan dalam lemari pendingin hingga beku.
3. Penyajian: Potong-potong puding menurut selera, beri es serut secukupnya, bubuhi sirop agar warnanya cantik menggugah selera.

Untuk ± 8 porsi

63. Es Tapai Kelapa Muda

BAHAN:

• 200 gram daging kelapa muda, keruk
• 200 gram tapai ketan hijau siap pakai, tiriskan
• Es batu

AIR SERAI:

• 3 batang serai, memarkan
• 1½ liter air
• 100 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Air Serai: Rebus semua bahan di atas api kecil hingga harum (selama ± 20 menit), angkat. Simpan dilemari es hingga dingin.
2. Penyajian: Bagi rata kelapa muda dan tape ketan hijau ke dalam 6 gelas saji, tuangi air serai, beri es batu, dan sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi



64. Es Pelangi Kuah Santan

BAHAN:
- 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa parut
- 1 sdt garam
- 1 sdm tepung maizena
- 400 ml santan dari 1 butir kelapa parut
- 100 ml air
- 200 gram gula pasir
- 200 gram biji delima
- 10 nangka matang, potong dadu ukuran 2 cm
- 100 gram cendol hijau, siap beli
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata 200 ml santan, garam, dan tepung maizena. Kemudian kukus selama 30 menit hingga matang, angkat dan biarkan dingin. Potong dadu ukuran 2 cm, sisihkan.
2. Didihkan 400 ml santan, air, dan gula pasir, masak hingga gula larut sambil aduk-aduk supaya santan tidak pecah, angkat dan biarkan dingin.
3. Dalam gelas saji, taruh potongan maizena, biji delima, nangka, dan cendol hijau, kemudian tuangkan santan, aduk rata.

Untuk ± 5 porsi

65. Es Campur Jagung Manis Ceria

BAHAN:
- 200 gram jangung manis pipilan
- 100 gram kelapa muda, serut dagingnya
- 50 gram sagu mutiara warna hijau siap pakai
- 100 gram cincau hitam, serut
- 300 ml santan
- 1 lembar daun pandan
- 50 ml susu kental manis
- 200 gram es serut

SIROP GULA:
- 150 gram gula merah, iris halus
- 200 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan dengan daun pandan, angkat dan dinginkan.
2. Rebus gula merah bersama air hingga mendidih, angkat dan dinginkan.
3. Siapkan gelas saji, masukkan kelapa muda, jagung, mutiara hijau, dan cincau.
4. Tuangi santan dan tambahkan es serut, lalu masukkan sirop gula merah dan susu kental manis. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

66. Es Agar-agar Kelapa

BAHAN:
- 1 liter air kelapa muda
- bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 100 ml sirop merah
- 1 buah kelapa muda, keruk
- 100 ml sirop gula
- ½ buah jeruk lemon
- Es serut secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Campur 400 ml air kelapa, agar-agar bubuk, dan sirop merah, masak hingga mendidih. Angkat.
2. Kemudian tuang dalam cetakan, bekukan.
3. Keruk agar-agar menggunakan kerukan blewah, sisihkan.
4. Campur sisa air kelapa, sirop gula, dan air jeruk lemon, aduk rata.
5. Campur agar-agar dan kelapa, masukkan dalam gelas saji.
6. Tuang air kelapa, sajikan dengan es serut.

Untuk ± 5 porsi

67. Koktail Telur Puyuh

BAHAN:

- 500 ml susu kedelai putih
- bungkus agar-agar putih
- 100 gram gula pasir
- 1 kaleng *fruit coctail*

CARA MEMBUAT:

1. Campur susu kedelai dengan agar-agar dan gula pasir, masak sambil diaduk hingga mendidih. Angkat, tuang adonan dalam cetakan es berbentuk bulat seperti telur puyuh.
2. Kemudian bekukan, keluarkan dari cetakan.
3. Atur agar-agar telur puyuh cokelat dan putih dalam gelas saji, tuang dengan *fruit cocktail* beserta airnya
4. Simpan dalam lemari pendingin selama ± 1 jam. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

68. Koktail Jelly Aneka Buah

BAHAN:

- 250 gram pepaya
- 200 gram melon
- ½ buah nanas, potong dadu, cuci
- 100 gram anggur hitam ukuran kecil, siangi
- 600 ml air kapur sirih
- 100 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- ½ sdt *vanilla*
- 100 gram gula pasir
- 400 ml air
- 2 lembar daun pandan

BAHAN *JELLY*:

- 1 bungkus *jelly*
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt *vanilla*
- 600 ml air



CARA MEMBUAT:

1. Potong pepaya dan melon berbentuk bulat kecil menggunakan *moulding*.
2. Rendam pepaya dan melon dalam air kapur sirih di tempat yang berbeda selama 2 jam.
3. Campur gula, air, dan pandan, masak hingga gula larut.
4. Masukkan nanas, masak diatas api sedang hingga mendidih. Angkat.
5. Masukkan semua buah, aduk-aduk, angkat dan biarkan hangat.
6. Tambahkan *vanilla* dan *nata de coco* (sari kelapa), aduk rata dan dinginkan. Tiriskan semua buah, masukkan dalam cetakan plastik.
7. Campur semua bahan *jelly*, masak hingga mendidih, angkat. Kemudian tuang di atas buah, bekukan, lalu keluarkan dari cetakan. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

69. Es Mutiara Buah

BAHAN:

PUDING BOLA-BOLA:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 75 gram gula pasir
- 500 ml air
- 1 kaleng *lychee*
- 100 gram *strawberry*
- 200 ml susu cair
- 100 ml gula cair
- 200 ml air
- 1 kaleng *fruit cocktail*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur agar-agar, gula, dan air, masak di atas api hingga mendidih. Angkat dan bekukan.
2. Sendoki puding dengan pengeruk buah bentuk bulat.
3. Haluskan semua sisa bahan kecuali buah koktail dengan *blender*, sisihkan.
4. Atur bulatan pudding dan buah koktail dalam gelas saji, tuangkan jus *lychee*.
5. Tambahkan es batu, sajikan.

Untuk ± 5 porsi

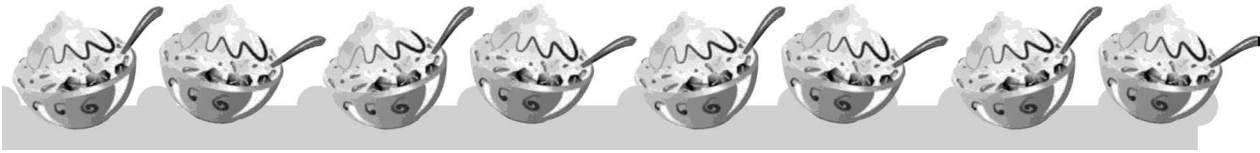
70. Es Campur Rumput Laut

BAHAN I:

- 300 gram rumput laut segar (cuci bersih, potong-potong)
- 150 gram gula pasir
- 100 ml air
- Perwarna hijau secukupnya
- 250 gram buah nangka matang potong dadu kecil
- Es batu secukupnya
- Gula cair secukupnya

BAHAN II:

- 100 gram kolang-kaling
- 50 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- Pewarna merah



CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Rebus gula pasir bersama air hingga mendidih, lalu tambahkan garam dan pewarna hijau, lalu angkat. Setelah dingin, masukkan rumput laut, sisihkan sambil sesekali diaduk hingga warna hijaunya merata.
2. Bahan II: Rebus kolang-kaling bersama air hingga mendidih, lalu buang airnya. Lakukan sebanyak tiga kali, dan setelah rebusan ketiga, rebus kolang-kaling hingga lunak, tambahkan gula pasir dan pewarna merah, rebus kembali hingga gula meresap.
3. Dalam gelas saji susun nangka, rumput laut, dan kolang-kaling berurutan, tambahkan es batu, air, dan gula cair. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

71. Es Jelly Ceria

BAHAN:

- 200 gram lidah buaya siap pakai
- 200 gram *jelly* warna-warni
- 3 sdm gula cair
- Es batu secukupnya
- Sirop cocopandan secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Susun *jelly* warna-warni dalam gelas saji, lalu tambahkan lidah buaya dan gula cair.
2. Masukkan es batu gepruk ke dalamnya, siramkan sirop cocopandan di atas es batu. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

72. Es Buah Lontar Segar

BAHAN:

- 3 buah buah lontar/siwalan, iris tipis panjang
- 600 ml jeruk manis
- 4 sdm gula cair
- 2 sdm biji selasih segar siap pakai
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong buah lontar sesuai selera, masukkan dalam gelas saji.
2. Tambahkan gula cair, biji selasih, dan es batu.
3. Tuang perasan jeruk manis ke dalamnya, sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

73. Es Jely Sari Kelapa

BAHAN:

- 1 bungkus *jelly* putih
- 800 ml air
- 250 gram sari kelapa
- Gula cair secukupnya
- Es batu secukupnya
- Susu kental manis putih secukupnya
- Pewarna kuning secukupnya
- Pewarna hijau muda secukupnya
- *Strawberry* secukupnya, iris



CARA MEMBUAT:

1. Rebus *jelly* bersama air hingga mendidih, bagi rebusan *jelly* menjadi dua bagian, satu bagian diberi pewarna hijau muda dan satu bagian lainnya diberi pewarna kuning. Tuang adonan *jelly* ke dalam loyang, lalu dinginkan hingga membeku.
2. Setelah beku, potong-potong *jelly* bentuk kotak kecil, lalu masukkan dalam gelas dengan susunan *jelly* hijau, sari kelapa, dan *jelly* kuning.
3. Tambahkan gula cair dan es batu gepruk, siram dengan susu kental manis dan biji selasih.
4. Beri irisan *strawberry*, sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

74. Es Blewah Fancy

BAHAN:

- 1 buah blewah
- 100 gram sari kelapa
- 1 sdt biji selasih segar
- 100 ml sirop cocopandan
- 300 ml air matang
- Air gula secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Keruk daging buah blewah dengan kerukan buah atau potong-potong sesuai selera. Tuang dalam gelas saji.
2. Masukkan sari kelapa, sirop cocopandan, air gula, air secukupnya, dan es batu.
3. Tuang air matang di atasnya, sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

75. Es Blewah Tea Mint

BAHAN:

- 1 buah blewah
- 100 gram buah semangka
- 1 kantung teh celup
- 500 ml air
- 1 genggam daun *mint*
- 200 gram gula pasir
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus teh celup bersama air dan daun *mint* hingga mendidih dan aroma daun *mint* keluar, tambahkan gula pasir, lalu aduk hingga larut. Angkat dan sisihkan.
2. Cetak membulat daging buah semangka dengan cetakan *cocktail*, lalu masukkan ke dalam gelas saji.
3. Keruk daging buah blewah dengan kerukan buah atau potong-potong sesuai selera, taruh di atas semangka.
4. Tambahkan es batu dan siram dengan air rebusan teh yang telah dingin. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi



76. Es Agar Lychee

BAHAN:
- 1 kaleng *lychee* kalengan
- 200 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 500 ml santan, dari 1 butir kelapa
- 100 ml sirop merah

BAHAN PUDING:
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 400 ml air
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Puding: Rebus agar-agar bersama air dan gula pasir hingga mendidih, tambahkan *vanilla* bubuk, masak sebentar. Angkat.
2. Tuang adonan agar-agar dalam loyang yang telah dibasahi air dingin, bekukan adonan hingga mengeras. Lalu potong dadu ukuran 1 x 1 cm.
3. Kupas *lychee*, buang bijinya, sisihkan. Rebus santan di atas api kecil hingga mendidih. Angkat dan dinginkan.
4. Siapkan gelas, isi dengan potongan pudding, *lychee*, *nata de coco* (sari kelapa), dan santan.
5. Tambahkan es batu secukupnya, sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

77. Es Lychee Kelapa Aroma Serai

BAHAN PUDING:
- 250 ml jus *lychee*
- 450 ml air
- 100 ml gula pasir
- 1 bungkus agar-agar
- Pewarna makanan hijau secukupnya

BAHAN KUAH:
- 750 ml air
- 100 gram gula merah
- 75 gram gula pasir
- 2 helai daun pandan, simpulkan
- 3 batang serai, memarkan, simpulkan
- 1 butir daging kelapa muda, keruk panjang
- 250 gram *lychee* segar, kupas, buang biji
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Puding: Campur semua bahan, rebus di atas api hingga mendidih, angkat. Lalu tuang ke dalam cetakan dan biarkan mengeras.
2. Potong atau cetak puding bentuk bulat kecil, sisihkan.
3. Kuah: Campur semua bahan kecuali es batu, *lychee*, dan kelapa muda. Rebus hingga mendidih dan aromanya wangi, angkat.
4. Saring kuah, biarkan hingga uap panasnya hilang.

Atur potongan pudding, *lychee*, dan kelapa keruk ke dalam gelas. Kemudian tuangi kuah serai secukupnya.

5. Tambahkan potongan es batu, sajikan.

Untuk ± 5 porsi



78. Es Jelly Sirsak

BAHAN:
- 350 gram daging buah sirsak
- 600 ml air
- 100 gram gula pasir
- Es serut secukupnya
- *Jelly* warna warni aneka bentuk secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* halus sirsak dangula pasir hingga halus. Beri air, aduk rata. Sajikan dalam gelas saji.
2. Atur es serut di atasnya, tambahkan *jelly*, sajikan.

Untuk ± 5 porsi

79. Kopyor Jelly

BAHAN:
- 1 buah kelapa kopyor
- *Jelly* warna –warni
- 200 ml sirop cocopandan
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Tuang sirop dalam gelas saji.
2. Masukkan es batu, tambahkan kelapa kopyor (air dan kelapanya).
3. Atur *jelly* di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

80. Es Blewah Sari Kelapa

BAHAN:
- 200 gram sari kelapa
- 1 buah blewah
- Sirop pandan
- Es batu

BAHAN SIROP PANDAN:
- 400 ml air
- 500 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan

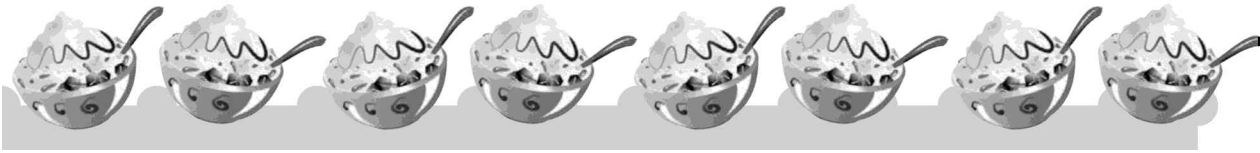
CARA MEMBUAT:
1. Sirop Pandan:
- Rebus air dan daun pandan hingga mendidih.
- Masukkan gula, lalu aduk rata, angkat dan dinginkan.
- Sirop pandan siap digunakan.

2. Belah blewah, kumpulkan bijinya dalam satu wadah, lalu saring dan ambil sarinya.
3. Kerok daging blewah, lalu campurkan dengan sari blewah, sari kelapa, sirop, dan es. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

81. Es Kelapa Aloe Vera

BAHAN:
- 750 ml air kelapa muda
- 1 butir kelapa muda, keruk panjang
- 2 sdm selasih, direndam
- 100 gram lidah buaya



- ½ sdm air jeruk nipis
- 100 ml sirop *vanilla*
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Campur air kelapa, kelapa muda, selasih, lidah buaya, air jeruk nipis, dan sirop *vanilla*.
2. Sajikan bersama es batu.

Untuk ± 5 porsi

82. Es Kacang Merah Tape Singkong Legit

BAHAN:

- 200 gram kacang merah segar
- 100 gram gula pasir
- 3 cm kayumanis
- 250 ml air

BAHAN PELENGKAP:

- 200 gram tape singkong, potong dadu
- 100 gram susu kental manis
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Presto 15 menit kacang merah dalam 600 ml air sampai lunak, tiriskan. Ukur sebanyak 350 ml air rebusannya.
2. Campur air sisa presto, air, gula pasir, dan kayumanis, aduk rata. Rebus di atas api sedang sambil diaduk sampai mendidih.
3. Masukkan kacang merah, masak sampai kental.
4. Sajikan kacang merah dalam gelas, tambahkan potongan tape singkong, es serut, dan susu kental manis.

Untuk ± 5 porsi

83. Es Blewah Jelly Lidah Buaya

BAHAN:

- 200 gram gula pasir
- 1 buah blewah, buang bijinya, serut memanjang
- 200 gram manisan lidah buaya bersama airnya, siap pakai
- 150 gram *jelly* bentuk dadu warna-warni, siap pakai, tiriskan.
- Es batu, serut halus

CARA MEMBUAT:

1. Aduk gula pasir dan blewah hingga rata, diamkan selama 15 menit dalam lemari es. Sisihkan.
2. Masukkan manisan lidah buaya, aduk rata, Sisihkan.
3. Tambahkan *jelly* dan es batu serut, sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi



84. Es Sarang Burung Kelapa Muda

BAHAN:

- 7 gram (1 bungkus) agar-agar bubuk warna putih
- 200 ml air
- 75 gram gula pasir
- 1 kaleng *lychee* kalengan, tiriskan *lychee*nya, sisihkan airnya
- 3 tetes pewarna
- 1 butir kelapa, keruk daging buahnya, sishkan airnya
- Es batu, serut halus
- 100 ml sirop rasa *vanilla*

CARA MEMBUAT:

1. Campur agar-agar, air, gula pasir, air *lychee* kalengan, dan pewarna. Masak dengan api sedang sambil aduk hingga mendidih, angkat. Masukkan ke dalam loyang ukuran 10 x 15 x 3 cm yang sudah diperciki air, diamkan hingga mengeras, sisihkan.
2. Keluarkan agar-agar dari loyang, serut kasar, sisihkan.
3. Penyajian: Sendokkan agar-agar ke dalam gelas saji, tuang air kelapa dan daging kelapa. Kemudian tambahkan *lychee* kalengan, es batu serut, dan sirop. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

85. Es Jelly Ceria

BAHAN:

- 1 bungkus *jelly* instan bubuk
- 500 ml air
- 125 gram gula pasir
- Pewarna merah, kuning, dan hijau secukupnya

BAHAN SIROP:

- 500 ml air
- 150 sirop *lychee*
- ¼ sdt garam

BAHAN PELENGKAP:

- 200 gram Sari kelapa
- Es serut secukupnya
- 5 sdm susu kental manis putih

CARA MEMBUAT:

1. Rebus *jelly* instan, air, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Bagi 3 bagian, satu bagian tambahkan pewarna merah, satu bagian tambahkan pewarna hijau, dan sisanya tambahkan kuning, aduk masing-masing bahan.
2. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang, bekukan.
3. Cetak masing-masing *jelly* dalam bentuk bunga kecil dengan cetakan kue kering, sisihkan.
4. Sirop: Rebus bahan sirop sambil diaduk sampai mendidih.
5. Sajikan potongan *jelly* bersama pelengkapnya.

Untuk ± 6 porsi



86. Es Campur Sari

BAHAN:

- 100 gram kolang-kaling merah
- 5 sdm cendol
- 5 sdm selasih
- 150 gram kelapa
- 150 ml sirop *vanilla*
- Air es secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas saji, masukkan cendol, sari kelapa, kolang-kaling, dan selasih. Kemudian tuang air es dan beri es serut secukupnya.
2. Terakhir siram dengan sirop dan sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

87. Es Campur Susu Tropikal Strawberry

BAHAN:

- 200 gram nanas
- 5 buah *lychee*
- 400 ml susu segar
- 100 ml sirop *strawberry*
- 200 ml *strawberry*, belah dua
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan *blender*, masukkan nanas, *lychee*, susu, dan sirop *strawberry*. Beri sedikit es batu dan *blender* hingga semua bahan tercampur menjadi satu.
2. Siapkan gelas saji, tuangkan hasil *blender*, tambahkan sirop *strawberry* dan irisan buah *strawberry*, sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

88. Longan Ice Pudding

BAHAN:

PUDING:

- 1 bungkus puding
- 700 ml susu
- 75 gram gula pasir
- ½ sdt esens *almond*
- 1 kaleng lengkeng
- 100 gram rumput laut
- 100 ml sirop merah
- 5 buah *cherry* merah untuk *garnish*
- Air secukupnya
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Buat puding susu: Campur semua bahan, masak hingga mendidih, tuang ke loyang, biarkan mengeras. Potong-potong dadu.
2.Siapkan gelas saji, masukkan lengkeng, agar-agar puding, dan rumput laut. Tuang air es dan beri es batu secukupnya.
3. Terakhir siram dengan sirop merah, beri *garnish* buah *cherry* merah, dan sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 5 porsi

89. Es Tapai Ketan

BAHAN:

- 100 gram biji merah delima, siap pakai
- 200 gram sari kelapa
- 250 gram tapai ketan hijau, siap pakai
- 250 gram daging buah nangka, potong kotak ukuran 1 cm
- 100 gram kolang-kaling, rebus sebentar, t iriskan, iris melintang tipis

KUAH:

- 1½ liter air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 ml susu manis
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kuah: Didihkan air bersama daun pandan, santan, gula pasir, garam, dan susu, aduk rata, angkat.
2. Penyajian: Atur biji merah delima, rumput laut, tapai ketan hijau, nangka, dan kolang-kaling di dalam gelas saji, kemudian tuangkan kuah. Beri es batu.

Untuk ± 5 porsi

.

90. Es Campur Buah Aroma Serai

BAHAN:

- 450 gram (1 kaleng) *fruit cocktail*
- 200 gram sari kelapa
- Es batu secukupnya
- 5 tangkai serai, potong-potong untuk pengaduk

SIROP SERAI:

- 250 ml air
- 175 gram gula pasir
- 3 tangkai serai

CARA MEMBUAT:

1. Sirop serai: Rebus air, gula pasir, serai, dan kapulaga dengan api kecil hingga agak kental. Angkat dan dinginkan.
2. Campur *fruit cocktail*, sari kelapa, es batu, dan sirop serai, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji, tambahkan sebatang serai sebagai pengaduk. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi



91. Es Campur Buah Lontar

BAHAN:

- 6 buah lontar, kupas, potong dadu ukuran 1 x 1 x 1 cm
- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 750 ml santan matang
- 200 ml sirop merah
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan, tambahkan es batu, aduk rata. Tuang minuman dalam gelas saji dan hias sesuai selera. Sajikan

Untuk ± 8 porsi

92. Es Campur Bubble Kelapa Muda

BAHAN:

- 200 gram *bubble* merah, siap pakai
- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 750 ml susu cair
- Sirop merah secukupnya
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan *bubble* merah dan kelapa muda dalam gelas, lalu tuang susu kedelai.
2. Tambahkan es serut dan tuang sirop *strawberry* di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

93. Es Campur Kacang Merah Jelli

BAHAN:

- 250 gram kacang merah kalengan
- 400 ml air untuk merebus secukupnya
- 150 gram gula pasir
- 400 ml susu cair rasa *strawberry*
- 150 gram *jelly* bening warna hijau
- 150 gram *jelly* bening warna
- 10 buah *strawberry* segar, potong-potong
- 100 ml sirop merah
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama gula hingga mendidih, angkat dan masukkan kacang merah, diamkan selama 2 jam. Tiriskan.
2. Siapkan gelas atau mangkuk, letakkan kacang merah, puding agar-agar, dan buah *strawberry*. Tambahkan susu, sirop merah, dan es serut. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi



94. Es Campur Medan

BAHAN:

- 200 gram cincau hitam, potong dadu
- 200 gram cendol, siap pakai
- 10 butir nangka, buang bijinya, potong dadu kecil
- 100 gram jagung manis pipilan
- 100 gram biji delima, rebus, tiriskan
- 250 gram kacang merah, rebus
- 200 gram tape singkong, potong kotak
- 250 ml sirop gula merah, siap pakai
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas saji, lalu masukkan semua bahan es dan atur sedemikian rupa.
2. Tambahkan es serut, lalu tuangkan sirop gula merah di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

95. Es Campur Klenteng

BAHAN:

- 200 gram cincau hitam, potong dadu
- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 200 gram manisan kolang-kaling merah, siap pakai, potong-potong
- 200 gram daging sirsak, buang bijinya
- Es batu serut secukupnya
- 100 ml sirop merah
- susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Susun dalam gelas saji; cincau, kelapa muda, kolang-kaling, dan daging sirsak, lalu tambahkan es serut.
2. Tuang sirop merah dan susu kental manis di atasnya.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

96. Es Campur Muda Mudi

BAHAN:

- 150 gram sagu mutiara, siap pakai
- 200 gram manisan kolang-kaling warna merah siap pakai
- 250 gram *lychee* kalengan
- 400 ml santan matang
- 50 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- ½ sdt esens *vanilla*
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan mutiara sagu, *lychee*, dan manisan kolang-kaling ke dalam gelas/mangkuk saji.
2. Campur santan bersama gula, garam, dan esens *vanilla*, aduk rata.
3. Tuang santan ke dalam gelas, lalu tambahkan es batu. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi



97. Es Campur Agar-agar Buah

BAHAN:
1 buah kiwi, kupas, potong segitiga
1 buah jeruk, kupas, ambil dagingnya
5 buah *strawberry*, belah menjadi
BAHAN KRISTAL:
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
100 gram gula pasir
600 ml air
PELENGKAP:
250 ml sirop merah cocopandan
100 ml susu kental manis putih
Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Adonan Agar-agar: Campur semua bahan, masak hingga mendidih, angkat.
2. Tuang adonan agar-agar ke dalam loyang, diamkan hingga mengeras. Lalu serut.
3. Masukkan agar-agar ke dalam gelas saji. Masukkan buah-buahan dan es serut, lalu tuang sirop dan susu kental manis di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

98. Es Campur Rumput Laut

BAHAN:
200 gram manisan kolang-kaling merah, siap pakai
200 gram manisan kolang-kaling hijau, siap pakai
250 gram manisan rumput laut putih, siap pakai
150 gram cincau hitam, potong dadu
- 150 gram sari kelapa
- 200 ml sirop gula, siap pakai
- 200 ml sirop merah (cocopandan), siap pakai
- 100 ml susu kental manis
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan mangkuk saji, lalu letakkan manisan kolang-kaling, rumput laut, cincau, dan sari kelapa.
2. Tuang dengan sirop gula, lalu taburi es serut, tuang susu kental manis dan sirop merah. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi



99. Es Campur Warna-warni

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 2 buah avokad, ambil dagingnya
- 10 butir nangka, buang bijinya, potong dadu ukuran 1 cm
- 150 gram manisan kolang-kaling, potong-potong
- 150 gram cincau hitam, cetak bentuk bulat
- Es batu serut secukupnya
- 100 ml susu kental manis
- 250 ml sirop hijau rasa pandan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan kelapa muda, avokad, nangka, kolang-kaling, dan cincau ke dalam gelas saji.
2. Tambahkan es batu, lalu tuang susu kental manis dan sirop. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

100. Es Campur Cendol Avokad

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 3 buah avokad, ambil dagingnya
- 10 butir nangka, buang bijinya, potong dadu
- 200 ml cendol warna merah muda, siap pakai
- 300 ml sirop merah rasa cocopandan
- 200 ml susu kental manis
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan kelapa, nangka, avokad, dan cendol dalam mangkuk/gelas saji.
2. Tambahkan es batu, lalu tuang susu kental manis dan sirop rasa cocopandan di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

101. Es Oyen

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 4 buah avokad, ambil dagingnya
- 4 butir nangka, buang bijinya, potong dadu
- 50 gram pacar cina, rebus, tiriskan
- 150 gram manisan kolang-kaling, siap pakai
- 100 ml susu kental manis
- 200 ml sirop *vanilla*
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas saji, lalu masukkan buah avokad dan kelapa muda yang sudah dikerok, tambahkan kolang-kaling, pacar cina, es batu, dan sirop rasa vanilla secukupnya.
2. Tambahkan susu kental manis dan nangka di atasnya, lalu hias sesuai selera. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi



102. Es Campur Lontar Nanas

BAHAN:

- 6 buah lontar, kupas, potong dadu ukuran 1 x 1 x 1 cm
- 1 buah nanas, kupas, potong-potong
- 750 ml santan matang
- 250 ml sirop merah
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, tambahkan es batu, aduk rata.
2. Tuang minuman dalam gelas saji dan hias sesuai selera. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

103. Es Campur Pacar China Merah Merona

BAHAN:

- 200 gram pacar china, siap pakai
- 1 buah kelapa muda, ambil dagingnya
- 750 ml susu kedelai
- Sirop merah secukupnya
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan pacar china dan kelapa muda dalam gelas, lalu tuang susu kedelai.
2. Tambahkan es serut dan tuang sirop *strawberry* di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

104. Es Campur Suka Ria

BAHAN:

- 250 gram kacang merah kalengan
- ¼ sdt vanili
- 600 ml air, untuk merebus secukupnya
- 150 gram gula pasir
- 400 ml susu cair rasa *strawberry*
- 100 gram puding agar-agar/*jelly* bening warna hijau rasa pandan, potong dadu
- 100 gram puding agar-agar/*jelly* bening warna dan rasa cokelat, potong dadu
- 100 gram buah *strawberry* segar, potong-potong
- 100 ml sirop merah
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama gula dan vanili hingga mendidih, angkat. Masukkan kacang merah, diamkan selama 2 jam, tiriskan.
2. Siapkan gelas atau mangkuk, letakkan kacang merah, puding agar-agar, dan buah *strawberry*. Tambahkan susu cair rasa *strawberry,* sirop merah, dan es serut.
3. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

al publishing



105. Es Campur Medan

BAHAN:

- 200 gram cincau hitam, potong kotak
- 250 gram cendol siap pakai
- 10 butir nangka, buang bijinya, potong kotak kecil
- 100 gram jagung pipilan
- 100 gram biji delima, rebus, tiriskan
- 250 gram kacang merah, rebus
- 250 gram tape singkong, potong kotak
- 250 ml sirop gula merah, siap pakai
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapakan gelas saji, lalu masukkan semua bahan es dan atur sedemikian rupa.
2. Tambahkan es serut, lalu tuang sirop gula merah di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

106. Es Campur Sirsak

BAHAN:

- 200 gram cincau hitam, potong dadu
- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 200 gram manisan kolang-kaling merah, siap pakai, potong-potong
- 300 gram daging sirsak, buang bijinya
- Es batu serut secukupnya
- 100 ml sirop cocopandan
- 100 ml susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Susun dalam gelas saji: cincau, kelapa muda, kolang-kaling, dan daging sirsak. Lalu tambahkan es serut.
2. Tuang sirop cocopandan dan susu kental manis di atasnya. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

107. Es Campur Lychee

BAHAN:

- 150 gram sari kelapa
- 200 gram manisan kolang-kaling warna hijau, siap pakai
- 350 gram *lychee* kalengan
- 400 ml santan matang
- 50 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 1/8 sdt esens *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan sari kelapa, *lychee*, dan manisan kolang-kaling ke dalam gelas/mangkuk saji.
2. Campur santan bersama gula, garam, dan esens *vanilla*, aduk rata.
3. Tuang santan ke dalam gelas, lalu tambahkan es batu. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi



108. Es Campur Kristal Buah

BAHAN:

- 1 buah kiwi, kupas, potong segitiga
- 1 buah jeruk, kupas, ambil dagingnya
- 8 buah *strawberry* belah menjadi 2

BAHAN KRISTAL:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 100 gram gula pasir
- 600 ml air

PELENGKAP:

- 250 ml sirop cocopandan
- 100 ml susu kental manis putih
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan masing-masing buah-buahan dalam gelas saji, sisihkan.
2. Adonan kristal: Campur semua bahan, masak di atas api kecil hingga mendidih, angkat.
3. Tuang adonan kristal ke dalam gelas saji yang telah berisi buah-buahan dan selasih, diamkan hingga mengeras.
4. Masukkan es serut, lalu tuang sirop dan susu kental manis di atasnya.
5. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

109. Es Campur Kolang-Kaling Ceria

BAHAN:

- 200 gram manisan kolang-kaling merah, siap pakai
- 200 gram manisan kolang-kaling hijau, siap pakai
- 250 gram manisan rumput laut putih, siap pakai
- 150 gram cincau hitam, potong dadu
- 150 gram sari kelapa
- 200 ml sirop gula (*simple syrup*), siap pakai
- 200 ml sirop merah (cocopandan), siap pakai
- 100 ml susu kental manis
- Es batu serut, secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk saji, lalu letakkan manisan kolang-kaling, rumput laut, cincau, dan sari kelapa.
2. Tuang dengan sirop gula, lalu taburi es serut, tuang susu kental manis dan sirop merah. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi



110. Es Campur Aroma Nangka

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 2 buah avokad
- 12 buah nangka, buang bijinya, potong dadu ukuran 1 cm
- 150 gram manisan kolang-kaling, potong-potong
- Es batu serut secukupnya
- 100 ml susu kental manis
- 200 ml sirop hijau rasa pandan
- 25 gram kacang mede sangrai, cincang kasar

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan kelapa muda, avokad, nangka, dan kolang-kaling ke dalam gelas saji.
2. Tambahkan es batu, lalu tuang susu kental manis dan sirop.
3. Taburi kacang mede di atasnya dan sajikan.

Untuk ± 8 porsi

111. Es Campur Buah dengan Cendol Jambon

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 10 buah nangka, buang bijinya, potong dadu
- 3 buah avokad, ambil dagingnya
- 200 gram cendol merah muda, siap pakai
- 200 ml sirop merah rasa cocopandan
- 100 ml susu kental manis
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan kelapa, nangka, avokad, dan cendol dalam mangkuk/gelas saji.
2. Tambahkan es batu, lalu tuang susu kental manis dan sirop rasa cocopandan di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

112. Es Doger Ceria

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 250 ml santan kental
- 150 gram tape singkong, potong kotak
- 1 buah avokad, ambil dagingnya, potong dadu
- 50 gram biji delima, rebus, tiriskan
- 100 gram tape ketan hijau
- 100 ml susu kental manis
- 250 ml sirop mawar merah
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas/mangkuk saji, lalu isi dengan kelapa muda, tape ketan, biji delima, avokad, dan tape singkong.
2. Tambahkan es serut, lalu tuang sirop merah dan susu kental manis. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi



113. Es Kopyor Fantasy

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar tanpa warna
- 1 butir kelapa parut
- 400 ml air kelapa muda
- Garam secukupnya
- Sirop cocopandan

CARA MEMBUAT:

1. Buatlah santan dari kelapa parut dan air.
2. Kemudian campur dengan agar-agar dan jerang di atas api, bubuhi dengan garam sedikit saja. Masak hingga matang.
3. Siapkan es balok dan kucurkan agar-agar di atasnya sedikit demi sedikit hingga semua adonan habis dan menjadi lembaran-lembaran menyerupai kelapa kopyor. Sisihkan.
4. Cara penyajian: Siapkan gelas dan tuang "kopyor", sirop, air kelapa, dan tambahkan es serut.

Untuk ± 8 porsi

114. Agar-Agar Strawberry Kelapa Muda

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar tanpa warna
- 500 ml air kelapa muda
- 120 gram agar-agar rasa *strawberry*
- 200 gram daging kelapa muda
- Es batu serut

SARAN PENYAJIAN:

1. Agar-agar *strawberry:* Rebus 400 ml air bersama 1 bungkus agar-agar bubuk putih dan 100 ml sirop rasa *strawberry* hingga mendidih. Kemudian tuang ke dalam loyang, dinginkan.
2. Keruk daging kelapa tipis-tipis dengan menggunakan sendok makan.

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan air kelapa muda, agar-agar rasa *strawberry,* dan daging kelapa muda, lalu tuangkan ke dalam gelas.
2. Tambahkan es batu yang sudah diserut, sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

digital publishing UKG



115. Es Telur Puyuh Jelly

BAHAN:

- 1 bungkus *jelly* bubuk
- 1 bungkus agar-agar putih
- 250 ml susu cair
- 600 ml air
- Pewarna hijau secukupnya
- Pewarna kuning secukupnya
- 1 sdt selasih, rendam
- 300 gram gula pasir
- Es batu secukupnya
- 100 ml sirop pandan *)
- 50 ml sirop markisa *)
- 500 ml air

*). Aduk jadi satu: 100 ml sirop pandan dan 50 ml sirop markisa ke dalam 500 ml air.

CARA MEMBUAT:

1. Telur puyuh: Campur air, susu, gula, agar-agar, dan jelly, aduk rata. Masak hingga mendidih, dan bagi menjadi 2 bagian. Beri pewarna hijau dan kuning, kemudian masing-masing tuang ke dalam cetakan telur (ukuran telur kecil) hingga penuh, dan tutup. Biarkan dingin dan beku, lalu keluarkan dari cetakan.
2. Tata telur puyuh dalam gelas, beri air, sirop, dan selasih. Kemudian hidangkan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

116. Es Jelly Kelapa

BAHAN:

- 100 gram agar-agar atau *jelly* dengan beberapa macam warna, potong dadu
- 200 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 50 gram cincau hitam, potong dadu
- 1 sdm selasih
- 100 gram buah *lychee*
- 100 gram buah lengkeng, buang bijinya
- Air kelapa secukupnya
- Sirop cocopandan secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam masing-masing gelas: *Jelly*, *nata de coco* (sari kelapa), cincau hitam, buah lengkeng, buah *lychee*, dan selasih.
2. Kemudian tambahkan air kelapa, serutan es batu, tuangkan sirop cocopandan, dan susu kental manis secukupnya. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

117. Es Jelly Fruit Cocktail

BAHAN:

- 1 bungkus *jelly* instan (rasa sesuai selera)
- 1 kaleng *fruit cocktail*/potongan buah-buahan segar (*strawberry*, kiwi, nanas, semangka, dsb)



CARA MEMBUAT:

1. Buat *jelly* sesuai intruksi kemasan, sisihkan.
2. Bagi rata *fruit cocktail* ke dalam gelas-gelas bening.
3. Setelah *jelly* agak dingin dan mengental, tuang ke dalam gelas-gelas berisi *fruit cocktail*. Simpan dalam lemari es hingga benar-benar membeku. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

118. Es Jelly Strawberry

BAHAN:

- 1 bungkus bubuk *jelly* rasa *strawberry*
- 250 ml susu cair
- 400 ml air matang
- 1 kaleng buah koktail
- 400 ml susu cair

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bubuk *jelly* bersama 250 ml susu cair dan 400 ml air matang hingga mendidih sambil diaduk.
2. Angkat, dinginkan, dan biarkan mengeras, lalu parut bentuk memanjang.
3. Siapkan gelas saji, masukkan buah koktail dan airnya, kemudian masukkan *jelly* serut.
4. Tambahkan susu cair dan es batu/serut sesuai selera.
5. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

119. Es Sirsak Sari Kelapa

BAHAN:

- 200 gram daging buah sirsak
- 300 gram daging kelapa muda serta airnya
- 1 bungkus *nata de coco* (sari kelapa)
- *Lychee* kalengan beserta airnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ambil gelas sirsak, lalu *blender* dengan sedikit air kelapa muda.
2. Campur sirsak yang sudah di-*blender* dengan sisa sirsak serta bahan lainnya dalam mangkuk besar, kemudian sajikan dalam gelas.

Untuk ± 4 porsi

al publishing



120. Es Campur Bubur Sumsum

BAHAN:
- 100 gram tepung beras
- 100 gram gula merah, sisir
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- ½ sdt garam
- 3 lembar daun pandan

KUAH SANTAN:
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 200 ml susu cair
- 250 gram gula merah, sisir halus
- 50 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- 2 lembar daun jeruk purut

*) Masak hingga cair dan kental, saring dan dinginkan

PELENGKAP:
- 50 gram biji selasih
- 100 gram cincau hitam, potong dadu
- 100 gram kolang kaling merah, potong-potong
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masak semua bahan bubur sumsum sampai kental, sisihkan.
2. Siapkan gelas atau mangkuk, sendokkan bubur sumsum, kemudian tambahkan pelengkap.
3. Masukkan es serut dan kuah santan, hidangkan.

Untuk ± 4 porsi

121. Es Kopyor Cincau

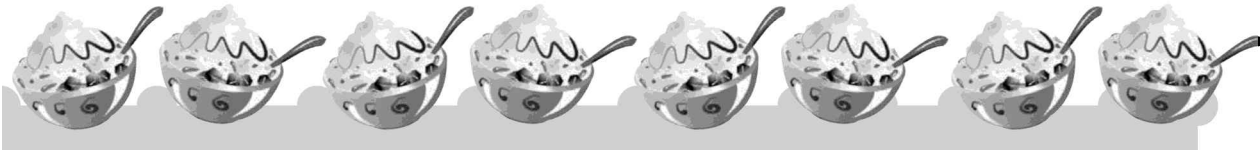
BAHAN:
- 1 butir kelapa kopyor, keruk
- 400 gram cincau hijau, siap beli
- 1 sdt selasih, rendam
- 800 ml santan dari ½ butir kelapa
- 50 ml sirop pandan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Susun kelapa kopyor, cincau, dan selasih ke dalam gelas.
2. Tambahkan sirop pandan, santan, dan es batu.
3. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi

122. Es Sarang Burung Lengkeng

BAHAN:
- 2 bungkus agar-agar
- 3 gelas air
- 6 sdm gula pasir
- Pewarna merah
- Pewarna hijau
- Pewarna kuning
- 1 kaleng lengkeng, tiriskan buahnya, gulanya jangan dibuang



SIROP LENGKENG:

- 1 kaleng air lengkeng
- 200 gram gula pasir
- 500 ml air
- Esens lengkeng
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak agar-agar bersama air dan gula pasir hingga mendidih, lalu bagi menjadi 3 bagian, masing-masing diberi pewarna merah, hijau, dan kuning. Bekukan lalu serut halus memanjang.
2. Buat sirop: Masak air lengkeng bersama gula pasir, air, dan esens hingga mendidih. Dinginkan.
3. Bila sudah dingin, masukkan serutan agar dan buah lengkeng ke dalamnya. Suguhkan bersama es batu.

Untuk ± 8 porsi

123. Es Campur Cincau Hitam

BAHAN:

- 1 buah cincau hitam kotak dengan aroma jeruk nipis
- 1 sdm biji selasih, rendam dengan air matang hangat
- 2 butir kelapa muda yang hampir belum ada dagingnya (atau dagingnya masih tipis bening), keruk halus dagingnya
- Sirop cocopandan secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih cincau hitam dengan air matang, lalu parut cincau hitam dengan parutan keju yang kasar.
2. Campurkan air kelapa dengan kelapa muda keruk.
3. Susun di dalam gelas saji tinggi: 2 sdm parutan cincau hitam dan 1 sdt biji selasih. Tuang air kelapa hingga setengah gelas.
4. Isi es kepruk hingga hampir memuncak/ munjung, kemudian siram atasnya dengan sirop cocopandan.
5. Sajikan dengan sedotan besar (sedotan *bubble tea*).
6. Membuat es kepruk: Sediakan sapu tangan bersih, bungkus es batu dengan sapu tangan, kemudian hancurkan dengan batu ulekan sampai hancur.

Untuk ± 8 porsi



124. Es Jelly Sirsak

BAHAN:
- 250 gram sirsak, buang bijinya
- 600 ml air
- Es serut secukupnya
- *Jelly* warna-warni aneka bentuk secukupnya
- 2 sdm madu

CARA MEMBUAT:
- Campur sirsak dan air, sisihkan.
- Tuang campuran sirsak, tambahkan madu.
- Atur es serut di atasnya, tambahkan *jelly*. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

125. Es Kopyor Jelly

BAHAN:
- 1 butir kelapa kopyor
- *Jelly* warna-warni secukupnya
- 200 ml sirop cocopandan
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
- Tuang sirop dalam gelas saji.
- Masukkan es batu, tambahkan kelapa kopyor (air dan kelapanya).
- Atur *jelly* di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

126. Es Cocktail Jelly Buah

BAHAN:
- 100 gram *strawberry*, belah 4 bagian
- 1 buah apel, potong dadu
- 100-200 gram melon kuning, potong dadu
- 1 buah kiwi, potong segitiga
- *Jelly* warna bentuk serut secukupnya
- 200 ml sirop gula (sesuaikan)
- Es serut secukupnya
- 1 sdm selasih, rendam hingga mengembang

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan dengan air lemon, aduk rata.
2. Masukkan es serut dalam mangkuk saji, tambahkan buah di atasnya.
3. Tambahkan *jelly*, siram dengan sirop gula dan hias dengan selasih. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

127. Es Rambutan Jelly

BAHAN:
- 200 ml sirop hijau
- 200 gram sari kelapa
- 1 kaleng rambutan, belah 4 bagian
- *Jelly* warna bentuk *bubble* kecil secukupnya
- Es serut secukupnya
- 500 ml susu



CARA MEMBUAT:

1. Tuang sirop ke dalam gelas saji.
2. Masukkan es serut, tambahkan rambutan, dan sari kelapa.
3. Kemudian tambahkan *jelly* warna, dan tuangkan susu. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

128. Es Jeruk Jelly Kelapa Muda

BAHAN:

- 4 buah jeruk *sunkist*
- 1 butir kelapa muda, keruk dagingnya
- 300 ml air kelapa
- 100 ml sirop gula
- *Jelly* warna bentuk telur secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Peras jeruk, ambil airnya, sisihkan.
2. Tuang sari jeruk dalam gelas saji, tambahkan kelapa muda dan *jelly* warna.
3. Kemudian tuang air kelapa dan sirop gula. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

129. Es Kelapa Lidah Buaya

BAHAN:

- 750 ml air kelapa muda
- 100 gram kelapa muda, keruk panjang
- 1 buah mentimun, parut panjang
- ½ sdt selasih, rendam
- 100 gram lidah buaya
- ½ sdm air jeruk nipis
- 100 ml sirop *vanilla*
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Campur air kelapa, kelapa muda, mentimun, selasih, lidah buaya, air jeruk nipis, dan sirop *vanilla*.
2. Sajikan bersama es batu.

Untuk ± 4 porsi

al publishing/KG-

130. Nata de coco (sari kelapa) Strawberry

BAHAN:

- 100 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- 50 ml sirop *strawberry*
- 150 gram es serut
- 500 ml susu

CARA MEMBUAT:

1. *Blender*: *Strawberry*, sirop *strawberry*, dan es serut hingga halus. Angkat.
2. Masukkan *nata de coco* dan susu. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi



131. Es Blewah Lidah Buaya

BAHAN:
- 250 gram gula pasir
- 600 gram blewah, buang bijinya, serut memanjang
- 200 gram manisan lidah buaya bersama airnya, siap pakai
- 200 gram nanas, potong segitiga kecil
- 150 gram *jelly* bentuk dadu warna-warni, siap pakai, tiriskan
- Es batu, serut halus

CARA MEMBUAT:
1. Aduk gula pasir dan blewah hingga rata, diamkan selama 15 menit dalam lemari es, sisihkan.
2. Masukkan manisan lidah buaya dan nanas, aduk rata, sisihkan.
3. Tambahkan *jelly* dan es batu serut, sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

132. Es Sarang Burung Lychee

BAHAN:
- 7 gram (1 bungkus) agar-agar bubuk warna putih
- 300 ml air
- 50 gram gula pasir
- 565 gram (1 kaleng) *lychee* kalengan, tiriskan *lychee*nya, sisihkan airnya sebanyak 200 ml
- 3 tetes pewarna hijau
- 2 butir kelapa muda, keruk daging buahnya, sisihkan airnya
- 1 sdm selasih kering, seduh air mendidih hingga mekar, tiriskan
- Es batu, serut halus
- 100 ml sirop *vanilla*

CARA MEMBUAT:
1. Campur agar-agar, air, gula pasir, air *lychee* kalengan, dan pewarna hijau, masak dengan api sedang sambil diaduk hingga mendidih. Angkat, lalu masukkan ke dalam loyang ukuran 10 x 15 x 3 cm yang sudah diperciki air. Diamkan hingga mengeras, sisihkan.
2. Keluarkan agar-agar dari loyang, serut kasar dengan parutan keju berlubang besar, sisihkan.
3. Penyajian: Sendokkan agar-agar ke dalam gelas saji, tuangi air kelapa, dan daging kelapa. Kemudian tambahkan selasih, *lychee* kalengan, es batu serut, dan sirop.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

133. Es Bubur Sumsum Hijau Pisang

BAHAN:
- 3 buah pisang raja matang, kukus, kupas, potong tebal 1 cm
- 3 butir buah nangka, ambil dagingnya, potong dadu ukuran ½ x ½ cm



BUBUR SUMSUM:

- 15 lembar daun suji
- 5 lembar daun pandan
- 3 sdm air matang
- 100 gram tepung beras, ayak
- 1 sdt garam
- 1 l santan encer dari 1 butir kelapa parut
- 5 tetes pewarna hijau

SAUS GULA MERAH:

- 300 ml air
- 200 gram gula merah, sisir
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Bubur sumsum: Tumbuk daun suji dan daun pandan bersama 3 sdm air. Peras dan saring air, tambahkan air matang bila perlu hingga mencapai 50 ml.
2. Campur tepung beras, garam, dan 500 ml santan, aduk rata. Tambahkan larutan daun suji, aduk rata, sisihkan.
3. Panaskan sisa santan dan pewarna hijau menggunakan api sedang, aduk terus, dan masak hingga mendidih. Masukkan adonan tepung beras, masak sambil diaduk selama 15 menit hingga kental dan matang. Angkat, sisihkan.
4. Sajikan dengan es batu.
5. Saus gula merah: Campur semua bahan saus dalam panci, masak di atas api sedang hingga gula larut, angkat, saring, dan sisihkan.
6. Susun pisang dalam mangkuk saji, tambahkan bubur sumsum, taburi potongan nangka dan saus gula merah. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

134. Es Bola-bola Kolang-kaling

BAHAN:

- 150 gram tepung ketan, ayak
- 150 ml air hangat
- 3 tetes pewarna merah
- 3 tetes pewarna hijau
- 200 gram kurma, buang bijinya, cincang kasar
- Air untuk merebus
- 10 buah kolang-kaling, potong 2, rebus
- 3 sdm kacang tanah, sangrai, cincang kasar

KUAH JAHE:

- 1.500 ml air
- 200 gram gula pasir
- 100 gram jahe, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Kuah Jahe: Masak air hingga mendidih, masukkan gula pasir dan jahe, aduk hingga larutan harum. Angkat, saring, sisihkan.
2. Campur tepung ketan dengan air hangat, uleni hingga kalis dan bisa dipulung. Bagi adonan menjadi 2 bagian, tambahkan pewarna merah dan pewarna hijau pada satu bagian.



3. Tutup adonan tepung ketan dengan plastik agar tidak kering saat dibentuk. Buat adonan menjadi bentuk bulat diameter 2 cm, pipihkan, dan isi bagian tengahnya dengan kurma cincang. Kemudian rekatkan tepinya hingga tertutup rapat dan bentuk kembali seperti bola.
4. Didihkan air dalam panci, masukkan bola-bola ke dalamnya, lalu masak hingga mengapung. Angkat, tiriskan, dan langsung masukkan ke dalam air gula.
5. Penyajian: Letakkan bola-bola kurma dan kuah jahe dalam mangkuk saji, tambahkan kolang-kaling, taburi kacang, serta beri es batu.

Untuk ± 8 porsi

135. Es Jelly Warna-Warni

BAHAN:
- 1 bungkus *jelly* instan bubuk
- 500 ml air
- 125 gram gula pasir
- 4 tetes pewarna merah
- 4 tetes pewarna hijau
- 4 tetes pewarna kuning

BAHAN SIROP:
- 500 ml air
- 150 ml sirop *lychee*
- ¼ sdt garam

BAHAN PELENGKAP:
- ½ sdm selasih, rendam air dingin
- 200 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 500 gram es serut
- 4 sdm susu kental manis putih

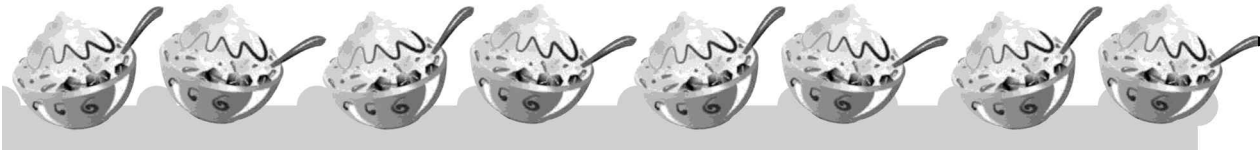
BAHAN II:
- 750 gram kacang hijau
- 500 ml air
- 1 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:
1. Rebus *jelly* instan bubuk, air, dan gula pasir sambil diaduk hingga mendidih. kemudian bagi adonan menjadi 3 bagian: Satu bagian adonan ditambahkan pewarna merah, satu bagian tambahkan pewarna hijau, dan sisanya ditambahkan pewarna kuning. Aduk masing-masing bahan.
2. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang, bekukan.
3. Cetak masing-masing *jelly* dalam bentuk bunga kecil dengan cetakan kue kering, sisihkan.
4. Sirop: Rebus bahan sirop sambil diaduk hingga mendidih.
5. Sajikan potongan *jelly* bersama sirop dan pelengkapnya.

Untuk ± 8 porsi

136. Longan Ice Puding

BAHAN:
- 12 buah longan (lengkeng kaleng)
- 100 gram potongan puding putih
- 4 sdm rumput laut
- 150 ml sirop merah
- 1 sdm selasih



- 4 buah *cherry* merah untuk *garnish*
- Air es secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas saji, masukkan longan, agar-agar puding, rumput laut, dan selasih. Tuang air es dan beri es batu secukupnya.
2. Siram dengan sirop dan beri hiasan buah *cherry* merah.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 4 porsi

137. Es Tapai Ketan

BAHAN:

- 100 gram biji merah delima, siap pakai
- 100 gram rumput laut, siap pakai, potong-potong
- 250 gram tapai ketan hijau, siap pakai
- 200 gram daging buah nangka, potong dadu ukuran 1 cm
- 100 gram kolang-kaling, rebus sebentar, tiriskan, dan iris melintang tipis

KUAH:

- 1½ l air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 ml santan kental dari ¼ butir kelapa parut
- 100 ml madu
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 390 ml (1 kaleng) susu kental manis

PELENGKAP:

Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama daun pandan, santan, madu, gula pasir, garam, dan susu kental manis. Aduk rata dan angkat.
2. Penyajian: Atur biji merah delima, rumput laut, tapai ketan hijau, nangka, dan kolang-kaling di dalam gelas saji. Kemudian tuangkan kuah, dan sajikan dengan pelengkapnya.

Untuk ± 5 porsi

138. Es Jelly Kelapa Cincau Hijau

BAHAN *JELLY* KELAPA:

- 300 ml air kelapa
- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- 75 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- ½ bungkus *jelly* instan

BAHAN SIROP PANDAN:

- 250 gram gula pasir
- 100 ml air
- 50 ml air daun suji (dari 25 lembar daun suji dan 2 lembar daun pandan)
- 2 lembar daun pandan, ikat
- 2 tetes pewarna hijau tua
- ¼ sdt garam



BAHAN KUAH SANTAN:
- 500 ml santan dari 2 butir kelapa
- ½ sdt garam
- 1 lembar daun pandan

BAHAN PELENGKAP:
- 400 gram cincau hijau, keruk lebar
- 2½ sdt selasih, rendam
- 500 gram es serut

CARA MEMBUAT:
1. *Jelly* kelapa: Rebus air kelapa, santan, gula pasir, daun pandan, dan *jelly* instan sambil diaduk hingga mendidih. Tuang ke dalam loyang dan bekukan.
2. Keruk dengan kerukan kelapa yang lebar, sisihkan.
3. Sirop pandan: Rebus gula pasir, air, air daun suji, daun pandan, pewarna hijau tua, dan garam di atas api kecil. Asal gula larut, dinginkan.
4. Kuah santan: Rebus santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk hingga mendidih, dinginkan.
5. Sajikan dengan *jelly* kelapa dengan kuah santan, sirop pandan, dan pelengkapnya.

Untuk ± 8 porsi

139. Mangga Ceria

BAHAN:
- 1 buah mangga harumanis
- 500 ml air
- 6 sdm gula pasir
- 1 bungkus kecil *jelly* bentuk buah, siap pakai
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Kupas mangga hingga bersih, ambil daging buahnya.
2. *Blender* mangga, air, dan gula pasir hingga halus.
3. Letakkan *jelly* di dasar gelas, tuangkan mangga yang telah di-jus, dan tambahkan es batu. Sajikan.

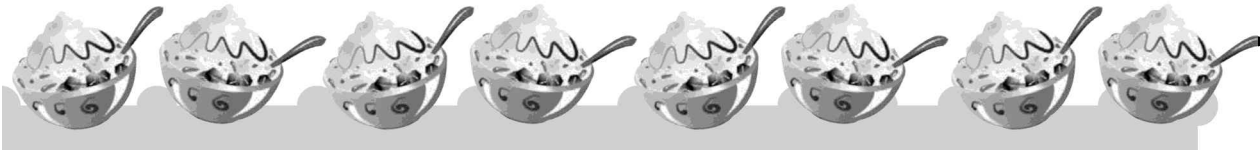
Untuk ± 4 porsi

tal publishing/KG-

140. Susu Kacang dengan Buah Lychee

BAHAN:
- 100 gram kacang kedelai
- 1.200 ml air
- 200 ml *simple syrup*
- *Lychee* secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Bersihkan kacang kedelai, rendam dalam air selama 6 jam. Angkat dan tiriskan.
2. Masukkan kacang kedelai dan air ke dalam *blender*, proses hingga tercampur rata dan lembut.
3. Saring dengan menggunakan kain tipis, lalu rebus hingga mendidih dan matang. Angkat.



4. Masukkan *simple syrup*, aduk.
5. Tuang ke dalam gelas, masukkan *lychee*. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

141. Es Lychee Mutu Manikin

BAHAN:
- 150 gram buah *lychee*, potong-potong
- 100 gram apel malang, kupas, potong dadu
- 100 gram nanas, potong dadu
- 100 gram mangga harumanis, potong dadu
- Sirop merah secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan kecuali sirop, aduk rata.
2. Hidangkan dengan sirop dan es batu.

Untuk ± 5 porsi

142. Es Mutiara Tropical

BAHAN:
- 2 buah marakisa, ambil isinya
- 250 gram melon, bentuk bulat
- 200 gram pepaya mengkal, bentuk bulat
- 100 gram jeruk mandarin
- 100 gram sari kelapa
- Sirop *lychee* secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- 750 ml air matang
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur air, susu kental manis, sirop *lychee*. Masukkan semua bahan. Aduk hingga tercampur.
2. Simpan dalam lemari es, dan sajikan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

143. Es Pelangi Pink Muda

BAHAN:
- 2 buah avokad, ambil isinya
- 100 gram biji delima merah, siap beli
- 200 gram sari kelapa
- 2 butir kelapa kopyor, keruk isinya
- 1 sdm selasih, rendam dengan air dingin
- Sirop merah secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas, tuang sirop merah, dan tambahkan semua pelengkap.
2. Kemudian beri es batu. Tambahkan susu kental manis.

Untuk ± 5 porsi



144. Es Doger Campur

BAHAN:
- 4 gelas es serut
- 1 gelas sirop mawar merah
- 1 butir kelapa muda, keruk
- ½ gelas santan kental
- 4 potong tapai singkong, potong kotak
- 50 gram sagu biji delima, rebus, tiriskan
- 1 gelas tapai ketan hijau
- Susu kental manis secukupnya
- Sirop mawar merah secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur es serut, sirop mawar, kelapa muda, dan santan, aduk rata. Simpan di *freezer.*
2. Gelas diisi dengan tapai ketan, sagu biji delima, dan tapai singkong. Kemudian beri es serut merah dari *freezer.*
3. Siram susu kental manis, sirop. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

145. Es Lemon Sari Tebu

BAHAN:
- 800 ml sari tebu
- 2 buah jeruk lemon
- Butir kelapa muda, keruk
- 6 sdm manisan kolang-kaling, siap pakai
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Potong ½ buah jeruk lemon ukuran 3 cm, sisanya peras dan ambil airnya.
2. Campur sari lemon dengan sari tebu, aduk rata.
3. Atur kolang-kaling, kelapa parut, dan es batu dalam gelas saji. Kemudian tuang sari tebu dan potongan jeruk lemon.
4. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

146. Es Lychee Buah Teratai

BAHAN:
- 500 gram gula pasir
- 1 l air
- ½ sdt vanili bubuk
- 2 lembar daun pandan
- 100 gram *ang cho* (buah merah kering), rendam di air selama 1 jam
- 100 gram *lien che* (biji teratai kering), rebus hingga empuk selama 1 jam
- 1 kaleng buah *lychee*
- 1 kaleng buah jeruk mandarin

CARA MEMBUAT:
1. Rendam buah merah kering di dalam air selama 1 jam hingga mengembang, sisihkan.
2. Rebus biji teratai kering hingga empuk selama ± 1 jam.
3. Rebus gula pasir, air, vanili, dan daun pandan hingga gula larut dan harum.

Digital publishing KG-



4. Masukkan buah merah kering dan biji teratai, masak sebentar. Angkat.
5. Biarkan dingin, lalu simpan di lemari es selama semalam agar air gula meresap.
6. Kemudian masukkan buah *lychee* dan jeruk Mandarin, aduk rata, dan sajikan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

147. Es Jelly Cocktail

BAHAN:
- 1 bungkus bubuk *jelly* rasa *strawberry*
- 250 ml susu cair
- 400 ml air matang
- 1 kaleng buah *cocktail*
- 400 ml susu cair

CARA MEMBUAT:
1. Rebus bubuk *jelly* bersama 250 ml susu cair dan 400 ml air matang hingga mendidih, sambil diaduk. Angkat, dinginkan dan biarkan mengeras. Lalu parut *jelly* dengan bentuk memanjang.
2. Siapkan gelas saji, masukkan buah *cocktail* dan airnya, kemudian masukkan *jelly* serut.
3. Tambahkan susu cair dan es batu/es serut sesuai selera, sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

148. Es Agar Lychee

BAHAN:
- 1 kaleng buah *lychee*
- 200 gram sari kelapa
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 ml sirop merah

PUDING:
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 500 ml air
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt *vanilla* bubuk
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Buat Puding: Rebus agar-agar bersama air dan gula pasir hingga mendidih, tambahkan *vanilla* bubuk, masak sebentar, angkat. Dinginkan.
2. Setelah mengeras, potong dadu ukuran kecil.
3. Siapkan gelas, isi dengan potongan puding, *lychee*, sirop merah, sari kelapa, dan santan, tambahkan es batu secukupnya. Sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi



149. Es Rayuan Kelapa

BAHAN:
- 300 gram cincau hijau
- 1 butir kelapa muda, serut
- 1 sdm selasih, rendam
- 200 gram manisan kolang kaling
- Es serut secukupnya
- Air kelapa muda secukupnya
- Sirop merah secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas, isi dengan cincau, kelapa, selasih, dan kolang kaling.
2. Beri es serut, air kelapa, dan sirop merah. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

150. Es Roti Tapai

BAHAN:
- 4 lembar roti tawar
- 150 gram tapai ketan hitam
- ½ l es krim, siap beli
- 1 gelas es serut
- 1 gelas air soda
- Susu kental manis secukupnya
- Sirop merah

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas, isi dengan roti tawar, tapai ketan, es krim, es serut, dan soda, kemudian *blender*.
2. Tuang ke dalam gelas, beri susu kental manis, dan sirop merah.

Untuk ± 4 porsi

151. Es Putih Salju

BAHAN:
- 100 gram manisan rumput laut putih
- 200 gram rambutan kaleng, siap pakai
- 200 gram sari kelapa, siap pakai
- Es serut atau es batu siap pakai

KUAH:
- 2 lembar daun pandan
- 75 gram gula pasir
- 750 ml santan kental

CARA MEMBUAT:
1. Kuah: Didihkan santan, gula pasir, dan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Angkat dan dinginkan.
2. Siapkan gelas saji, masukkan sari kelapa beserta airnya, rumput laut, dan rambutan beserta airnya. Tambahkan kuah santan dan sajikan dingin dengan es serut atau es batu.

Untuk ± 4 porsi



152. Es Tiga Dara

BAHAN:

- 1 bungkus sari jeruk bubuk
- 1 l air
- 2 bungkus agar-agar bubuk
- 200 ml sirop jeruk
- 200 gram gula pasir
- 400 ml air matang
- Es batu secukupnya
- Pewarna merah secukupnya
- Pewarna kuning secukupnya
- Pewarna hijau secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, gula pasir, agar-agar, dan sari jeruk bubuk hingga mendidih. Aduk rata, lalu angkat.
2. Bagi adonan agar-agar menjadi tiga bagian. Bubuhkan pewarna merah, kuning, dan hijau pada masing-masing bagian, aduk rata. Tuang ke dalam loyang dan dinginkan.
3. Setelah mengeras, potong dadu 1 ½ x 1 ½ cm, sisihkan.
4. Siapkan gelas saji, tata agar-agar berselang-seling, tuangi air, dan sirop jeruk, lalu tambahkan es batu. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

153. Es Santan Pacar Cina

BAHAN:

- 100 gram pacar china, rendam
- 2 lembar daun pandan
- 200 gram cincau hitam, potong dadu ukuran 1 cm
- 200 gram gula pasir
- 200 gram ubi merah, potong dadu ukuran 1 cm
- 3 cm jahe, bakar, memarkan
- 300 ml air
- 750 ml santan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama pacar cina dan ubi hingga setengah matang. Kemudian masukkan jahe dan daun pandan, aduk rata.
2. Tambahkan santan dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mendidih sambil diaduk terus hingga ubi dan pacar cina matang, angkat.
3. Siapkan gelas saji, masukkan santan dan isinya, kemudian tambahkan cincau hitam dan es batu. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi



154. Es Campur Cantik Manis

BAHAN:
- 1 bungkus agar-agar
- 10 butir buah nangka, potong dadu ukuran kecil
- 100 gram gula pasir
- 100 gram pacar cina yang sudah direbus
- 2 gelas air
- 200 gram gula merah
- 250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 350 ml air
- 50 gram gula pasir
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak agar-agar bersama air dan 50 gram gula hingga mendidih, biarkan membeku. Serut memanjang dan sisihkan.
2. Masak gula merah, gula pasir, dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring.
3. Campur agar-agar, air gula, pacar cina, nangka, dan santan. Kemudian tambahkan es batu dan sajikan.

Untuk ± 5 porsi

155. Es Campur Ala Cina

BAHAN:
- 1 bungkus agar-agar masak bersama 500 ml air, pewarna, dan sedikit gula
- 10 gram jamur kuping putih, rendam lalu suwir-suwir
- 100 gram *lychee* kalengan
- 50 gram bengkuang, potong ukuran 1 x 1 cm, rebus dalam 50 ml air, tiriskan dan beri warna
- 50 gram kacang merah, rebus dalam air yang telah di bubuhi gula
- Es serut secukupnya
- Sirop merah secukupnya

BAHAN SIROP:
- 100 gram gula pasir
- 300 ml air *lychee*

500 ml air

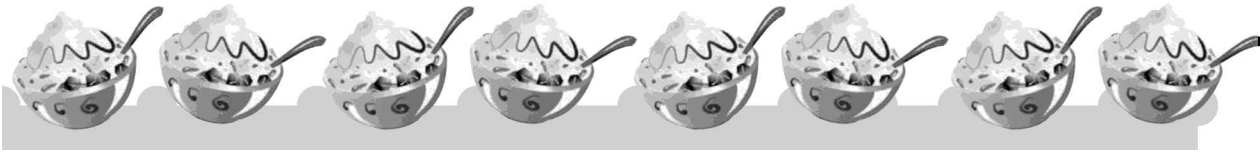
CARA MEMBUAT:

1. Serut agar-agar yang sudah membeku, sisihkan.
2. Masak semua bahan sirop hingga mendidih, angkat dan dinginkan.
3. Siapkan gelas saji, masukkan kacang merah, agar-agar serut, bengkuang, jamur kuping, dan *lychee*. Tuangi sirop gula dan tambahkan es serut serta sirop merah.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

156. Es Bola Merah

BAHAN SIROP:
- ½ sdt *vanilla*
- 250 gram gula pasir
- 5 tetes pewarna merah
- 750 ml air



BAHAN:
- 1 sdm air jeruk lemon
- 750 gram semangka
- Es batu untuk menyajikan

CARA MEMBUAT:
1. Rebus bahan sirop hingga mendidih sambil diaduk, dinginkan.
2. Bulatkan semangka memakai cetakan koktail.
3. Setelah sirop dingin, masukkan bola semangka dan tambahkan air jeruk lemon. Diamkan selama 1 jam.
4. . Masukkan ke dalam lemari es selama 1 jam.
5. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

157. Es Kachang

BAHAN:
- 750 ml air
- 100 gram kacang merah RRC (kacang ad-zuki), rendam selama semalam, tiriskan
- 50 gram gula pasir
- 150 gram jagung manis beku, cairkan
- 150 gram agar-agar matang warna hijau, potong persegi
- Es serut halus
- 50 ml susu kental manis
- 100 ml sirop merah

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air dan kacang merah selama 45 menit hingga kacang matang dan air tersisa sedikit.
2. Tambahkan gula, masak hingga air habis terserap, angkat. Dinginkan.
3. Atur kacang merah, jagung manis, dan agar-agar dalam gelas saji.
4. Tambahkan es serut, siram bagian atasnya dengan susu kental manis dan sirop merah. Sajikan

Untuk ± 8 porsi

158. Es Agar-agar Strawberry Kelapa Muda

BAHAN:
- 500 ml air kelapa muda
- Agar-agar rasa *strawberry*
- 200 gram daging kelapa muda
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Agar-agar rasa *strawberry*: Rebus 400 ml air bersama 1 bungkus agar-agar bubuk putih dan 100 ml sirop rasa *strawberry* hingga mendidih. Kemudian tuang ke dalam loyang, dinginkan.
2. Keruk daging kelapa tipis-tipis dengan menggunakan sendok makan.
3. Masukkan air kelapa muda, agar-agar rasa *strawberry*, dan daging kelapa muda.
4. Kemudian tuang dalam gelas, dan tambahkan es batu yang sudah diserut. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi



159. Es Agar-agar Lychee

BAHAN:
- 1 kaleng buah *lychee*
- 200 gram sari kelapa
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 ml sirop merah

PUDING:
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 50 ml air
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Puding: Rebus agar-agar bersama air dan gula pasir hingga mendidih. Tambahkan vanili bubuk, masak sebentar, angkat.
2. Kemudian taruh dalam pinggan tahan panas, dinginkan.
3. Setelah mengeras, potong dadu ukuran kecil.
4. Siapkan gelas saji, isi dengan potongan puding, *lychee*, sirop merah, sari kelapa, dan santan.
5. Tambahkan es batu secukupnya, sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi

160. Es Campur Kacang Merah

BAHAN:
- 200 gram kacang merah
- 100 gram biji delima siap pakai
- 100 gram jagung manis pipilan
- 5 mata nangka, potong-potong bentuk dadu
- 300 ml santan matang
- Es serut secukupnya

BAHAN SIROP GULA MERAH:
- 300 gram gula merah
- 200 ml air
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Sirop gula merah: Campur semua bahan, masak hingga mendidih dan gula merah larut. Angkat dan saring.
2. Siapkan gelas saji, susun kacang merah, biji delima, jagung manis, dan nangka. Tuang santan, tambahkan es serut dan sirop gula merah.
3. Es campur kacang merah siap disajikan.

Untuk ± 6 porsi

161. Es Ceria

BAHAN:
- 200 gram melon, kerok dengan sendok
- 100 gram biji mutiara siap rebus (*pearls* untuk *bubble tea* bisa didapatkan di *supermarket*)
- 1 bungkus agar-agar merah
- 1 butir kelapa muda
- 100 ml susu *non fat*
- Sirop merah menurut selera



CARA MEMBUAT:

1. Rebus biji mutiara sampai masak.
2. Kerok daging kelapa.
3. Buat agar-agar. Setelah dingin dan mengeras, potong dadu.
4. Masukkan semua bahan ke dalam air kelapa, tambahkan sirop merah.
5. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

162. Es Cincau Hitam

BAHAN:

- 250 gram cincau hitam
- 150 gram nangka
- 150 ml sirop merah
- 600 ml air matang
- Es Serut secukupnya
- Sirop *frambozen* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong cincau hitam dan nangka bentuk dadu ukuran 1 cm.
2. Tuang sirop *frambozen* ke dalam gelas saji, masukkan cincau di atas sirop hingga sepertiga tinggi gelas, tambahkan potongan nangka di atasnya, dan tuang air matang di atasnya hingga ¾ bagian dari tinggi gelas.
3. Tambahkan es serut di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

163. Es Cincau Hijau Imitasi

BAHAN I:

- 20 lembar daun pandan suji, iris
- 3 lembar daun pandan wangi, iris
- 800 ml air
- 3 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 11 gram campuran agar-agar dan *jelly*

BAHAN II:

- 500 ml santan, rebus dengan ½ sdt garam
- 250 ml sirop cocopandan
- 300 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan dalam *blender* daun pandan suji, daun pandan wangi, dan air. *Blender* hingga halus, saring.
2. Campur dengan sisa bahan I lainnya kemudian rebus hingga mendidih, letakkan dalam wadah. Dinginkan dalam lemari es.
3. Ambil 2 sendok nasi cincau hijau yang sudah mengeras ke dalam gelas, tambahkan 50 ml sirop cocopandan, santan, dan es batu. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi



164. Es Cocktail Yoghurt

BAHAN:
- 1 botol *yoghurt*
- ½ kaleng susu kental manis
- 1 kaleng *fruit cocktail*
- 1 kaleng *lychee*
- 2 pak *nata de coco* (sari kelapa)
- Buah anggur hijau segar atau kolang kaling secukupnya
- Buah anggur merah segar atau kolang kaling secukupnya

CARA MEMBUAT:
Semua bahan dicampur, ditambah es batu.

Untuk ± 6 porsi

165. Es Cuing

BAHAN:
- 250 gram cincau hijau (siap beli)
- 500 ml santan kental, rebus bersama sedikit garam dan 2 lembar daun pandan
- 100 gram gula merah
- 200 ml air
- ½ sdt vanili
- Garam secukupnya
- Es serut

CARA MEMBUAT:
1. Masak gula merah bersama air, vanili, dan garam sambil diaduk hingga mendidih dan kental.
2. Masukkan cincau dalam gelas, lalu siramkan larutan gula yang telah dingin.
3. Tuangkan santan, dan tambahkan es serut.

Untuk ± 6 porsi

166. Es Durian Susu

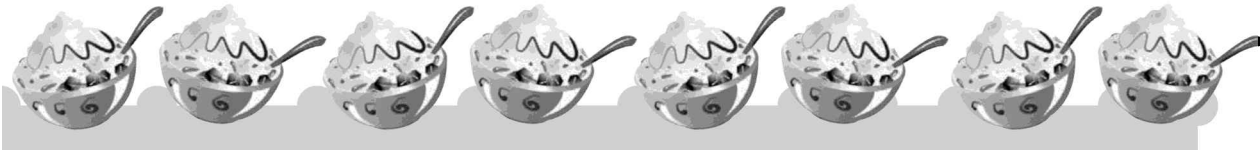
BAHAN:
- 1½ butir durian montong
- 3 sdm gula cair
- Susu kental secukupnya
- Es serut secukupnya
- 1 sdm sagu mutiara
- 2 sdm *bubble,* siap beli

CARA MEMBUAT:
1. Sediakan mangkuk, isi dengan es serut dan durian montong. Tuangkan gula cair dan susu kental di atasnya.
2. Tambahkan kembali dengan durian, *bubble*, dan mutiara. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

167. Es Godir

BAHAN:
- 1 bungkus agar-agar bubuk
- 100 gram gula pasir
- 2 tetes pewarna merah
- 2 tetes pewarna hijau



• 2 tetes pewarna kuning
• 750 ml air

KUAH ES GODIR:

• 1 l santan dari 1½ butir kelapa
• 150 gram gula merah, sisir
• 3 lembar daun pandan
• 30 gram gula pasir
• 5 butir buah nangka, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar-agar, gula, dan air sambil diaduk hingga mendidih.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing ditambahkan pewarna merah, hijau, dan kuning. Bekukan, lalu potong dadu ukuran 1 cm.
3. Rebus gula, santan, dan daun pandan sambil diaduk hingga mendidih, saring, dan tambahkan nangka.
4. Masukkan potongan agar-agar ke dalam gelas, dan siram dengan kuah santan.
5. Sajikan dengan es batu

Untuk ± 6 porsi

168. Es Goyobod

BAHAN:

• 100 ml sirop gula
• 4 sdm pacar cina, rebus
• 100 gram avokad, keruk dagingnya
• 150 gram daging buah kelapa muda, keruk halus
• 200 ml santan
• 100 ml susu kental manis

BAHAN ADONAN *HUNKWE*:

• 100 gram tepung *hunkwe*
• 600 ml santan encer

CARA MEMBUAT:

1. *Hunkwe*: Buat adonan *hunkwe* dari 100 gram tepung hunkue dengan 600 ml santan encer, panaskan dengan api kecil aduk merata hingga mengental. Tuang adonan ke dalam cetakan dan dinginkan. Potong-potong *hunkwe* yang sudah dingin.
2. Penyajian Es Goyobod: Tuang sirop dalam gelas saji, isikan dengan potongan *hunkwe*, pacar cina, avokad, dan kelapa muda. Tuangi santan, beri roti tawar, dan es serut. Kemudian beri susu kental manis.
3. Sajikan.

TIPS:

• Selain tepung *hunkwe* bisa dipakai tepung sagu aren untuk mendapatkan rasa kenyal yang enak.
• Santan yang dipakai adalah santan yang diperas dari kelapa parut dengan air masak, bukan santan yang direbus sehingga rasanya lebih gurih

Untuk ± 6 porsi



169. Es Jelly Campur-campur

BAHAN:

- 100 gram agar-agar atau *jelly* dengan beberapa macam warna, potong dadu
- 1 bungkus *nata de coco* (sari kelapa), sisihkan airnya
- 25 gram cincau hitam, potong dadu
- 1 sdm selasih
- 25 gram buah *lychee*
- 25 gram buah lengkeng, buang bijinya
- Air kelapa
- Sirop cocopandan
- Susu kental manis
- Es batu serut

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam masing-masing gelas: *Jelly*, *nata de coco*, cincau hitam, buah lengkeng, buah *lychee*, dan selasih.
2. Kemudian tambahkan air kelapa, tuangkan sirop cocopandan, dan susu kental manis secukupnya. Kemudian tambahkan serutan es batu. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

170. Es Jelly Cocktail

BAHAN:

- 1 bungkus bubuk *jelly* rasa *strawberry*
- 250 ml susu cair
- 400 ml air matang
- 1 kaleng buah *cocktail*
- 400 ml susu cair

CARA MEMBUAT:

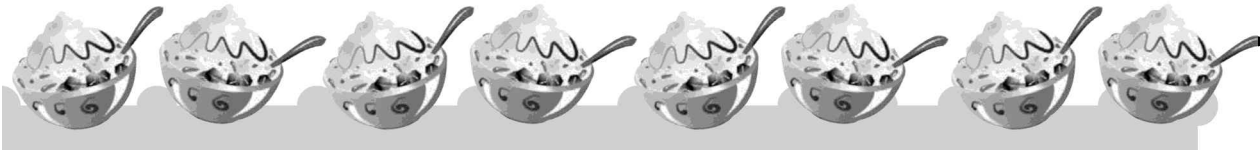
1. Rebus bubuk *jelly* bersama 250 ml susu cair dan 400 ml air matang hingga mendidih, sambil diaduk. Angkat, dinginkan, biarkan mengeras, dan kemudian parut *jelly* bentuk memanjang.
2. Siapkan gelas saji, masukkan buah *cocktail* dan airnya. Masukkan *jelly* serut, tambahkan susu cair dan es batu/es serut sesuai selera. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

SEBAGAI VARIASI BENTUK *JELLY*, COBA CARA BERIKUT:

1. Potong-potong sedotan dengan ukuran panjang 5 cm.
2. Susun potongan sedotan di cangkir/mangkuk, setelah tahap (1) *jelly* yang masih cair dituangkan ke gelas/mangkuk berisi sedotan, biarkan mengeras.
3. Lalu keluarkan isi *jelly* dari dalam sedotan dengan cara mendorong keluar, maka akan didapatkan *jelly* dengan bentuk unik memanjang.

Untuk ± 4 porsi



171. Es Asam Lengkeng

BAHAN:

- 150 ml sirop asam jeruk
- sdm air jeruk nipis
- 200 gram cincau manis, siap pakai, iris tipis
- 1 kaleng (245 gram) lengkeng, tiriskan, sisihkan airnya
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Aduk sirop asam jeruk dengan jeruk nipis hingga rata.
2. Siapkan 6 gelas saji, beri sirop jeruk.
3. Tambahkan cincau, lengkeng, dan air l engkeng. Beri sedikit air matang dan es batu.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

al publishing/KG-

172. Es Tapai Pelangi

BAHAN:

- 100 gram tape singkong, potong-potong
- 50 gram tape ketan hitam
- 50 gram tape ketan hijau
- 50 gram sagu mutiara matang
- ½ butir kelapa muda, kerok memanjang
- Sirop merah cocopandan secukupnya
- 200 ml santan cair matang
- Susu kental manis, secukupnya
- Es batu atau es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas atau mangkuk kecil, masukkan sirop merah secukupnya, lalu masukkan tape singkong, kepala muda, sagu mutiara, serta tape ketan hitam dan hijau.
2. Masukkan es batu atau es serut, kemudian beri 3 – 4 sdm santan cair lalu tuangi dengan susu kental manis diatasnya.
3. Siap di santap. Cocok untuk acara *cocktail*.

Untuk ± 6 porsi



173. Es Tebak Padang Nikmat

BAHAN:

- 300 gram tepung beras
- 25 gram tepung sagu
- 2 sdm air kapur sirih
- 400 ml air panas
- 400 gram manisan kolang-kaling, iris tipis
- 400 gram tape ketan hitam
- 400 gram cincau hitam, potong dadu
- 1400 ml santan
- 600 ml susu kental manis
- 100 ml sirop merah
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur santan dan susu, masak hingga mendidih, dinginkan.
2. Tebak: Campur tepung beras, sagu, dan air kapur sirih, tuangi air panas. Aduk sampai adonan licin.
3. Cetak adonan dengan cara menekan adonan pada cetakan cendol sambil di tampung pada wadah/panci yang panci berisi air mendidih, angkat, dan masukkan pada wadah besar berisi air es. Saring dan sisihkan.
4. Penyajian (susun dalam mangkuk): Tebak, cincau, tape, dan kolang-kaling. Tambahkan es serut, siram dengan susu dan sirop secukupnya.
5. Siap dihidangkan.

Untuk ± 6 porsi

174. Es Teler

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, keruk bagian dagingnya
- 1 buah avokad, keruk bagian dagingnya
- 10 butir buah nangka, iris tipis
- 5 sdm susu kental manis
- Es serut atau es batu secukupnya
- 400 ml air kelapa
- 100 gram gula yang telah dilarutkan

CARA MEMBUAT:

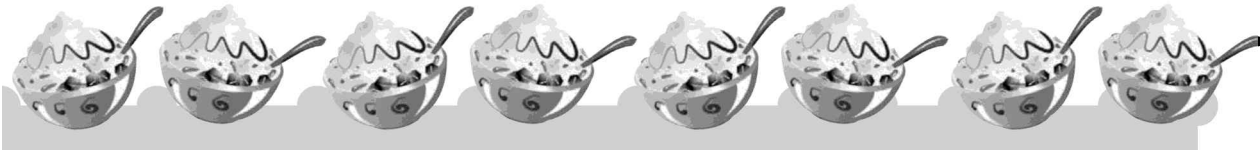
1. Masukkan kelapa muda, avokad, nangka, dan bahan tambahan lainnya sesuai selera (kolang-kaling, cincau hitam, dan sari kelapa atau selasih) ke dalam gelas atau mangkuk saji. Tuangkan air kelapa, gula yang telah dilarutkan, dan susu kental manis di atasnya.
2. Sajikan bersama es serut.

Untuk ± 5 porsi

175. Es Campur Strawberry

BAHAN:

- 100 gram gula cair
- 50 ml sirop *strawberry*
- 4 sdm susu kental manis
- 2 sdm *bubble*, siap pakai
- Cincau hitam secukupnya
- 1 sdm *jelly*
- 2 sdm sari kelapa
- 2 sdm tape singkong
- 1 sdm mutiara



- Es serut secukupnya
- 1 buah *strawberry*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk dan isi dengan *bubble*, cincau hitam, *jelly*, sari kelapa, tape singkong, dan mutiara.
2. Tambahkan es serut di atasnya (dibentuk kerucut), lalu tuangkan gula cair, sirop *strawberry*, dan susu kental manis.
3. Letakkan *strawberry* di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

176. Es Mato Pengantin

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar bubuk putih
- 600 ml air
- 75 gram gula pasir
- Pewarna merah secukupnya
- Pewarna kuning
- Pewarna hijau secukupnya
- 3 sdm biji telasih
- 200 ml sirop merah
- 800 ml air
- Es serut

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar dan gula dalam 700 ml air sampai mendidih, angkat lalu bagi menjadi 3 bagian.
2. Warnai masing-masing adonan dengan warna merah, kuning, dan hijau lalu bekukan. Serut agar-agar memanjang.
3. Tuang agar, telasih, sirop, dan air lalu aduk dan tuang ke gelas. Tambahkan es lalu sajikan.

Untuk ± 5 porsi

177. Es Agar-agar Strawberry

BAHAN:

- 500 ml air kelapa muda
- 120 gram agar-agar rasa *strawberry*
- 200 gram daging kelapa muda
- Es batu serut

CARA MEMBUAT:

1. Untuk membuat agar-agar rasa *strawberry*: Rebus 400 ml air bersama 1 bungkus agar-agar bubuk putih dan 100 ml sirop rasa *strawberry* hingga mendidih.
2. Tuang ke dalam cetakan agar-agar, dinginkan.
3. Kerok daging kelapa tipis-tipis dengan menggunakan sendok makan/kerokan kelapa.

SARAN PENYAJIAN:

1. Masukkan air kelapa muda, agar-agar rasa *strawberry* dan daging kelapa muda, kemudian tuang ke dalam gelas.
2. Tambahkan es batu yang sudah di serut.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi



178. Es Buah Asam Manis

BAHAN:
- 300 ml air
- 75 gram gula pasir
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 50 gram semangka yang dibulatkan
- 50 gram melon yang dibulatkan
- ½ sdt selasih yang sudah dimekarkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air dan gula dengan api kecil hingga mendidih, saring lalu dinginkan.
2. Tuang sirop (rebusan air dan gula) ke dalam gelas berisi semangka dan melon, lalu tambahkan selasih, dan sedikit air jeruk nipis.
Tambahkan es batu biar lebih segar, sajikan.

Untuk ± 5 porsi

179. Es Campur Lekker

BAHAN:
- 10 buah kolang-kaling manis, potong-potong
- 4 sdm irisan nangka
- 2 buah avokad, dikerok
- 4 sdm kelapa muda, dikerok
- 6 sdm sirop merah
- Susu kental manis putih secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas, masukkan kolang-kaling, nangka, avokad, dan kelapa muda.
2. Tuang sirop merah dan susu kental manis putih.
3. Tambahkan dengan es serut sesuai selera.

Untuk ± 5 porsi

180. Es Melon Mutiara

BAHAN:
- 200 gram buah melon, kerok dengan sendok
- 100 gram biji mutiara siap rebus (*pearls* untuk *bubble tea* bisa didapatkan di *supermarket*)
- 1 bungkus agar-agar merah
- 1 buah kelapa muda, kerok dagingnya
- 100 ml susu *non fat*
- Sirop merah menurut selera

CARA MEMBUAT:
1. Rebus biji mutiara sampai matang.
2. Buat agar-agar. Setelah dingin dan mengeras, potong dadu.
3. Masukkan semua bahan ke dalam air kelapa, tambahkan sirop merah. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

181. Es Merah Delima Kelapa Muda

BAHAN:
- 500 gram bengkuang potong dadu
- 200 gram gula pasir
- 250 ml air



- Pewarna merah, tambahkan dengan 1 l air
- Pewarna hijau, tambahkan dengan 1 l air
- Tepung sagu secukupnya
- 2 l air untuk merebus
- 2 l air es untuk merendam
- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya

SIROP:

- 600 gram gula pasir
- 500 ml air
- 2 lembar daun pandan

SANTAN:

- 1 l santan
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Masak air dan gula hingga mendidih, masukkan bengkuang potong. Kemudian rebus sebentar hingga kira kira gula meresap selama ± 10 menit sambil diaduk.
2. Angkat dan masukkan ke dalam air dingin sebentar, lalu rendam dalam air yang sudah dicampur pewarna. Diamkan hingga warnanya meresap selama ± 10 menit, angkat dan tiriskan. Taburi dengan tepung sagu hingga rata lalu ayak.
3. Didihkan 2 liter air, lalu tuang biji bengkuang yang sudah dilumurin dengan sagu, dan biarkan hingga mengapung. Angkat, dan langsung masukkan ke dalam air es.
4. Sirop: Masak semua bahan hingga gula larut.
5. Santan: Masak hingga mendidih sambil terus diaduk.
6. Penyajian: Taruh dalam mangkuk, biji delima, dan kelapa muda. Siram dengan sirop dan santan, serta tambahkan es serut.

Untuk ± 8 porsi

182. Es Jelly Lengkeng

BAHAN:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 1½ l air
- 150 gram gula pasir
- Aneka pewarna makanan
- 200 gram *jelly* warna-warni, siap beli, tiriskan
- 1 kaleng lengkeng atau *lychee*, tiriskan
- Susu kental manis putih secukupnya
- 500 ml sirop merah
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Masak agar-agar bersama air dan gula hingga gula larut dan mendidih. Matikan api, aduk-aduk hingga adonan hangat.
2. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Bubuhi masing-masing dengan pewarna sesuai selera. Kemudian tuang ke dalam cetakan dan biarkan dingin. Potong-potong agar-agar bentuk dadu kecil atau bentuk yang lain.
3. Taruh aneka agar-agar, aneka *jelly* ke dalam gelas, tuangi air masak secukupnya, lalu beri lengkeng dan es batu yang diserut/dimemarkan.
4. Beri susu kental manis dan sirop merah. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi



183. Es Campur Surabaya

BAHAN:
- 100 gram nanas, potong dadu
- 5 sdm potongan dadu cincau hitam
- 100 gram tape singkong, potong dadu
- 50 gram tape singkong, potong dadu
- 50 gram kolang-kaling, rebus dengan pewarna merah. Belah menjadi 2 bagian
- 5 sdm cendol hijau
- 5 sdm blewah serut
- 5 sdm kelapa muda serut
- 5 sdm susu kental manis
- 5 sdm sirop merah
- Air secukupnya
- Es serut secukupnya

CARA PENYAJIAN:

1. Siapkan gelas saji, masukkan potongan nanas, cincau hitam, tape singkong, kolang-kaling, cendol hijau, blewah, kelapa muda serut, air es, dan es batu serut.
2. Kemudian siram dengan sirop merah dan susu kental manis.

Untuk ± 5 porsi

184. Es Agar-agar Dinamika

BAHAN:
- 1 bungkus agar-agar bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 500 ml air
- 5 butir buah nangka, potong-potong
- Pewarna sesuai selera
- Es Batu secukupnya

BAHAN (DIREBUS):
- 200 gram gula merah
- 2 sdm gula pasir
- 500 ml santan
- ½ sdt garam

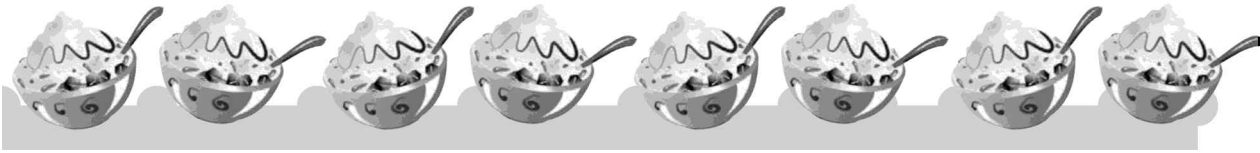
CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar-agar bubuk dengan gula dan air hingga mendidih, kemudian bagi adonan menjadi 2-3 bagian. Beri pewarna dan dinginkan dalam lemari es.
2. Setelah beku, potong-potong sesuai selera.
3. Susun dalam gelas: Agar-agar, potongan nangka, beri kuah santan dan es batu.

Untuk ± 5 porsi

185. Es Selasih Kelapa Muda

BAHAN:
- 1 butir kelapa muda, keruk dagingnya
- 1 sdm selasih, rebus sebentar
- 1 buah delima
- Air Gula
- Air Kelapa
- Es Batu



CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan jadi satu dan masukan ke dalam gelas.
2. Kemudian tambahkan es batu dan siap untuk dinikmati.

Untuk ± 4 porsi

186. Es Puter Kelapa Muda

BAHAN:

- 2 l santan dari 1 butir kelapa ukuran kecil (agar tidak terlalu kental)
- 1 buah kelapa muda, keruk dagingnya
- 250 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan/beberapa tetes esens rose
- ¼ sdt garam
- Pewarna *pink*

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, gula, garam, dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk terus.
2. Saring, dinginkan dalam suhu ruang, dan beri pewarna *pink*. Jika menggunakan esens, teteskan saat santan sudah dingin.
3. Campurkan kelapa muda yang sudah di kerok dan di potong-potong. Kemudian masukkan ke dalam *freezer* selama beberapa jam hingga permukaan membeku (tetapi dalamnya belum jadi es).
4. Aduk dengan *mixer* atau *spatula* hingga bagian yang membeku bercampur rata kembali.
5. Simpan kembali dalam *freezer*, lakukan langkah 3 dan 4 beberapa kali hingga es puter siap di sajikan.
6. Sajikan bersama potongan roti tawar, atau sepotong *hunkwe* gurih manis.

Untuk ± 10 porsi

tal publishing/KG-

al publishing/KG-

ES KOLAK DINGIN



KOLAK DINGIN



1. Es Kolak Sari Kelapa

BAHAN:

- 200 gram selai kacang halus (*creamy peanut butter*)
- 750 ml air matang
- 50 gram gula pasir
- 2 helai daun pandan, simpulkan, sobek-sobek
- 100 ml santan dari ¼ butir kelapa parut
- 1 sdt tepung beras, larutkan dengan sedikit air matang
- 200 gram sari kelapa (*nata de coco*), siap pakai, tiriskan
- 200 gram (12 buah) putu mayang, siap pakai
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur selai kacang dengan air matang sedikit-sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan gula pasir, daun pandan, dan santan. Masak di atas api kecil sambil aduk rata dan mendidih.
3. Tambahkan larutan tepung beras, aduk rata. Didihkan dan masak hingga kental, angkat.
4. Dalam gelas saji, susun 50 gram *nata de coco* dan 3 buah putu mayang, tuangi kuah. Beri es batu. Sajikan

Untuk ± 4 porsi

2. Es Kolak Pisang Santan

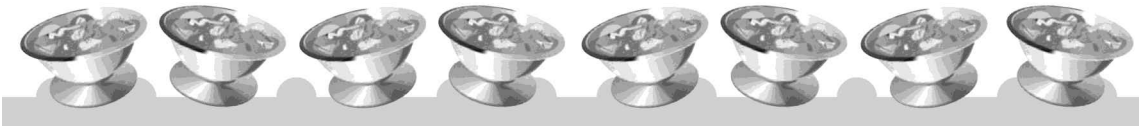
BAHAN:

- 100 gram biji tapioka kering (biji mutiara)
- Air untuk merebus
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 500 ml air
- ½ sdt garam
- 150 gram gula pasir
- 4 buah (500 gram) pisang raja masak pohon, kupas, potong kasar
- 2 sdm biji wijen, sangria
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus biji tapioka dalam air mendidih hingga bening dan lunak, angkat, tiriskan.
2. Rebus santan, air, garam, dan gula pasir sambil diaduk-aduk hingga gula larut dan mendidih.
3. Masukkan pisang, masak kembali hingga mendidih dan pisang matang, angkat.
4. Masukkan biji tapioka rebus, aduk rata.
5. Taburi dengan biji wijen, beri es batu, sajikan.

Untuk ± 6 porsi



3. Es Ketan Duren Jawa Timur

BAHAN:

- 150 gram beras ketan, direndam selama 1 jam
- 100 ml air mendidih diberi 3 tetes pewarna hijau
- 250 gram durian
- 150 gram gula pasir
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 Avokad, keruk dagingnya
- Es serut

CARA MEMBUAT:

1. Kukus beras ketan selama 10 menit.
2. Sisihkan air dan pewarna hijau, lalu tambahkan ketan. Kemudian aduk sampai teresap, lalu kukus ketan sampai matang. Sisihkan.
3. Buat saus: Didihkan santan, gula, dan durian sambil diaduk sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.
4. Sendokkan ketan dalam mangkuk, siram dengan kuah durian, dan sajikan dengan es serut.

Untuk ± 8 porsi

4. Es Godir

BAHAN:

- 1 bungkus agar bubuk
- 100 gram gula pasir
- 750 ml air
- 2 tetes pewarna merah
- 2 tetes pewarna hijau
- 2 tetes pewarna kuning

KUAH:

- 150 ml gula merah, disisir
- 30 gram gula pasir
- 1 l santan dari 1½ butir kelapa
- 3 lembar daun pandan
- 5 mata nangka, dipotong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar, gula, dan air sambil diaduk sampai mendidih. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing ditambahkan pewarna merah, hijau, dan kuning. Bekukan, lalu potong kotak ukuran 1 cm.
2. Rebus gula, santan, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Saring, tambahkan nangka.
3. Masukkan potongan agar ke dalam gelas, siram dengan kuah santan. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 7 porsi



5. Bubur Candil Ketan Hitam

BAHAN CANDIL:
- 100 gram tepung ketan putih
- 50 gram tepung ketan hitam
- ½ sdt garam
- 120 ml air hangat

BAHAN ISI (ADUK RATA):
- 40 gram kacang tanah sangrai, haluskan
- 1 sdt gula pasir

BAHAN BUBUR:
- 1.000 ml air
- 3 lembar daun pandan
- 75 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 5 sdm tepung ketan putih
- 2½ sdm tepung sagu
- 100 ml air, untuk melarutkan

BAHAN KUAH:
- 600 ml santan dari 1 butir kelapa
- ½ sdt garam
- 75 gram gula merah, sisir halus
- 1 lembar daun pandan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Candil: Campur tepung ketan putih, tepung ketan hitam, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diaduk sampai rata, pipihkan. Beri isi, bulatkan.
3. Bubur: Larutkan tepung ketan putih, tepung sagu, dan air, sisihkan. Rebus air, daun pandan, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Kemudian masukkan bola-bola candil, masak sampai terapung.
4. Tambahkan larutan tepung ketan putih, masak sambil diaduk sampai kental.
5. Kuah: Rebus santan, garam, gula merah, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Saring.
6. Sajikan bubur dengan kuah dan es batu.

Untuk ± 6 porsi

6. Es Bubur Sumsum Ketan Hitam

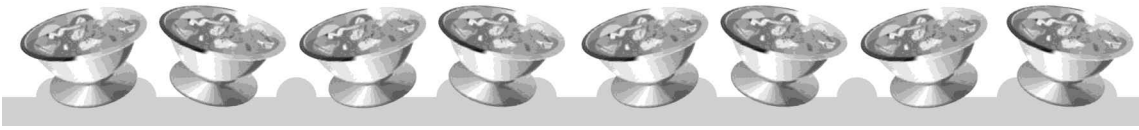
BAHAN SUMSUM:
- 100 gram tepung beras
- 1.200 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun pandan
- 100 gram beras ketan hitam kupas, rendam 2 jam, rebus sampai matang

BAHAN BOLA-BOLA UBI:
- 150 gram ubi merah, kukus, haluskan
- 45 gram tepung sagu
- ¼ sdt garam

BAHAN SIROP GULA:
- 300 gram gula merah, sisir halus
- 200 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Bola-bola ubi: Aduk rata bahan bola-bola ubi, rebus dalam 1.000 ml air mendidih sampai terapung, angkat dan tiriskan.
2. Bubur Sumsum: Larutkan tepung beras dan 600 ml santan (dari 1.200 ml santan), sisihkan.



3. Didihkan sisa santan, garam, dan daun pandan. Masukkan larutan tepung beras, masak sampai meletup-letup. Kemudian masukkan bola-bola ubi, aduk rata.
4. Sirop gula: rebus bahan sirop gula sampai gula larut, saring.
5. Sajikan bubur sumsum dengan ketan hitam, bola, ubi, dan sirop gula serta es batu.

Untuk ± 8 porsi

7. Es Kolak Cendol Jagung Manis

BAHAN:
- 150 gram jagung manis pipil
- 150 gram cendol
- 150 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- 4 cm jahe, bakar, memarkan
- 150 gram gula pasir
- 1.000 ml santan dari ½ butir kelapa
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus santan, garam, daun pandan, jahe, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih.
2. Masukkan jagung manis, masak hingga matang, angkat. Tambahkan cendol dan *nata de coco*, aduk rata.

Untuk ± 5 porsi

8. Es Kolak Singkong

BAHAN:
- 250 gram singkong, potong-potong
- 1 buah pisang tanduk, potong tebal ukuran 2 cm
- 2.000 ml air
- 2 lembar daun pandan
- 250 gram gula merah, sisir halus
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 2 butir cengkeh
- 4 cm kayumanis
- 100 gram kelapa muda, keruk lebar
- 500 ml santan dari ½ butir kelapa
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus singkong dan air sampai empuk, tambahkan gula merah, daun pandan, garam, daun jeruk, cengkeh, dan kayumanis. Masak sampai mendidih.
2. Tambahkan pisang, masak sampai meresap.
3. Masukkan santan dan kelapa muda, masak sampai mendidih.

Untuk ± 5 porsi



9. Es Kolak Campur Istimewa

BAHAN:
- 1 l santan dari 1 butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan, sobek-sobek
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 buah pisang barangan, iris melintang ukuran 1 cm
- 200 gram kolang-kaling, iris membujur tipis
- 150 gram tapel ketan hitam yang manis, siap pakai
- Es batu jika akan disajikan dingin

BOLA-BOLA TALAS:
- 250 gram talas ketan
- 25 gram tepung maizena
- ½ sdt garam
- 2 tetes pewarna merah
- Air untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Bola-bola Talas: Kupas talas, cuci dengan air bergaram agar getahnya hilang, tiriskan. Kukus talas dalam dandang panas hingga matang dan empuk, angkat, haluskan selagi panas. Tambahkan tepung maizena, garam, dan pewarna merah, aduk rata hingga menjadi adonan yang tidak lengket. Bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng, rebus dalam air mendidih hingga matang dan mengapung, angkat, tiriskan, dan sisihkan.
2. Didihkan santan, gula, daun pandan, dan jahe sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah dan gula larut. Masukkan pisang dan kolang-kaling, rebus sambil aduk-aduk hingga pisang matang dan santan agak kental, angkat.
3. Penyajian: Dalam mangkuk saji, taruh bola-bola talas dan tapel ketan hitam, siram dengan kolak pisang panas, sajikan segera. Jika ingin disajikan dingin, siram dengan kolak pisang yang telah dingin, beri es batu menurut selera.

Untuk ± 6 porsi

10. Es Kolak Pisang Pacar Cina

BAHAN:
- 8 buah pisang kapok matang (kupas, potong serong ukuran 3 cm)
- 60 gram pacar cina kering
- 500 ml santan encer (dari ½ butir kelapa)
- 150 ml santan kental (dari ½ butir kelapa)
- 100 gram gula merah
- 20 gram gula pasir
- 100 ml air
- 3 lembar daun pandan
- Garam secukupnya
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Rebus pacar cina hingga mengembang, rendam dalam air es.
2. Rebus gula merah, gula pasir, dan garam hingga mendidih dan gula larut, angkat dan saring.
3. Didihkan santan encer bersama daun pandan, masukkan pisang kepok, lalu masak hingga matang.
4. Masukkan air gula, santan kental, dan pacar cina (yang telah ditiriskan), masak hingga mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

11. Es Kolak Dingin

BAHAN:

- 2 buah pisang tanduk (potong serong)
- 250 gram kolang-kaling (potong tipis, rebus hingga lunak)
- 800 ml santan (dari 1 butir kelapa parut)
- 250 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam
- ½ balok es serut
- 150 ml sirop rasa cocopandan

PELENGKAP:

- 300 gram beras ketan (rendam selama 2 jam)
- 100 ml air
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, gula pasir, daun pandan, dan garam hingga beruap. Masukkan pisang tanduk dan kolang-kaling sambil terus diaduk hingga mendidih, angkat dan dinginkan.
2. Kukus ketan selama 30 menit, kemudian angkat. Letakkan dalam baskom, siram dengan rebusan air, garam, dan daun pandan yang telah mendidih, aduk hingga air terserap habis. Kukus kembali hingga ketan matang, angkat.
3. Sajikan dengan susunan ketan, kolak pisang, dan es serut dalam mangkuk. Siram dengan sirop cocopandan.

Untuk ± 6 porsi



12. Es Kolak Biji Salak Campur Pacar Cina

BAHAN:
- 500 gram ubi merah (kukus dan haluskan)
- 75 gram tepung kanji
- ¼ sdt garam
- 75 gram pacar cina kering (rebus hingga mengembang)
- Es batu secukupnya

KUAH GULA MERAH:
- 250 gram gula merah (sisir halus)
- 150 gram gula pasir
- 600 ml air
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- 2 sdm tepung maizena (larutkan dengan 3 sdm air)

KUAH SANTAN:
- 250 ml santan (dari ½ butir kelapa)
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Biji Salak: Campur ubi merah dengan tepung kanji dan garam, aduk rata hingga kalis dan dapat dibentuk. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil, kemudian rebus dalam air mendidih hingga terapung dan matang, angkat dan sisihkan.
2. Rebus gula merah dan air hingga larut, angkat dan saring. Masukkan daun pandan, biji salak, pacar cina, dan garam, kentalkan dengan larutan tepung maizena. Masak hingga mendidih sambil sesekali diaduk agar bagian bawahnya tidak gosong, angkat.
3. Kuah Santan: Rebus semua bahan di atas api kecil sambil terus diaduk hingga mendidih, angkat.
4. Sajikan kolak setelah dingin bersama siraman kuah santan dan es batu.

Untuk ± 4 porsi

13. Es Bubur Sumsum Hijau Pisang

BAHAN:
- 3 buah pisang raja matang, kukus, kupas, lalu potong ukuran 1 cm
- 3 butir nangka, ambil dagingnya, potong dadu ukuran ½ x ½ cm
- Es batu secukupnya

BUBUR SUMSUM:
- 15 lembar daun suji
- 5 lembar daun pandan
- 3 sdm air matang
- 100 gram tepung beras, ayak
- 1 sdt garam
- 1 l santan encer dari 1 butir kelapa parut
- 5 tetes pewarna hijau

SAUS GULA MERAH:
- 300 ml air
- 200 gram gula merah, sisir
- ½ sdt garam



CARA MEMBUAT:

1. Bubur sumsum: Tumbuk daun suji dan daun pandan bersama 3 sdm air. Peras dan saring air, tambahkan air matang bila perlu hingga mencapai 50 ml.
2. Campurkan cabai, gula pasir, garam, dan mangga serut, aduk hingga tercampur rata. Tambahkan air jeruk nipis dalam campuran mangga, aduk rata.
3. Simpan dalam lemari pendingin selama minimal 4 jam agar rasa manisnya meresap dan mangga menjadi layu.
4. Penyajian: Masukkan campuran mangga dalam gelas saji, tambahkan es batu, sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

BAHAN CANDIL:

- 100 gram tepung ketan putih
- 50 gram tepung ketan hitam
- ½ sdt garam
- 120 ml air hangat

BAHAN ISI (ADUK RATA):

- 40 gram kacang tanah sangrai, haluskan
- 1 sdt gula pasir

BAHAN BUBUR:

- 1.000 ml air
- 3 lembar daun pandan
- 75 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 5 sdm tepung ketan putih
- 2½ sdm tepung sagu
- 100 ml air, untuk melarutkan

BAHAN KUAH:

- 600 ml santan dari 1 butir kelapa
- ½ sdt garam
- 75 gram gula merah, sisir halus
- 1 lembar daun pandan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Candil: Campur tepung ketan putih, tepung ketan hitam, dan garam, aduk rata.
2. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diaduk sampai rata, pipihkan. Beri isi, bulatkan.
3. Bubur: Larutkan tepung ketan putih, tepung sagu, dan air, sisihkan. Rebus air, daun pandan, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Kemudian masukkan bola-bola candil, masak sampai terapung.
4. Tambahkan larutan tepung ketan putih, masak sambil diaduk sampai kental.
5. Kuah: Rebus santan, garam, gula merah, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Saring.
6. Sajikan bubur dengan bahan kuah dan es batu.

Untuk ± 6 porsi

al publishing



14. Es Ketan Duren Nangka

BAHAN:
- 150 gram beras ketan, direndam selama 1 jam
- 100 ml air mendidih diberi 3 tetes pewarna hijau
- 250 gram durian
- 150 gram gula pasir
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 gram daging buah nangka, potong kecil
- Es serut

CARA MEMBUAT:
1. Kukus beras ketan selama 10 menit.
2. Sisihkan air dan pewarna hijau, lalu tambahkan ketan. Kemudian aduk sampai teresap, lalu kukus ketan sampai matang. Sisihkan.
3. Buat saus: didihkan santan, gula, dan durian sambil diaduk sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.
4. Sendokkan ketan dalam mangkuk, beri potongan nangka siram dengan kuah durian, dan sajikan dengan es serut.

Untuk ± 4 porsi

16. Es Bubur Sumsum Ketan Hitam

BAHAN SUMSUM:
- 100 gram tepung beras
- 1.200 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun pandan
- 100 gram beras ketan hitam kupas, rendam 2 jam, rebus sampai matang

BAHAN BOLA-BOLA UBI:
- 150 gram ubi merah, kukus, haluskan
- 45 gram tepung sagu
- ¼ sdt garam

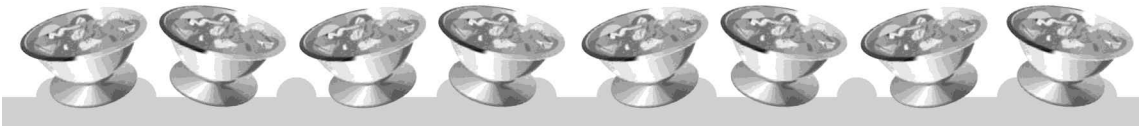
BAHAN SIROP GULA:
- 300 gram gula merah, sisir halus
- 200 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Bola-bola ubi: Aduk rata bahan bola-bola ubi, rebus dalam 1.000 ml air mendidih sampai terapung. Angkat dan tiriskan.
2. Bubur Sumsum: Larutkan tepung beras dan 600 ml santan (dari 1.200 ml santan), sisihkan.
3. Didihkan sisa santan, garam, dan daun pandan. Masukkan larutan tepung beras, masak sampai meletup-letup. Kemudian masukkan bola-bola ubi, aduk rata.
4. Sirop gula: Rebus bahan sirop gula sampai gula larut, saring.
5. Sajikan bubur sumsum dengan ketan hitam, bola, ubi, dan sirop gula. Beri es batu secukupnya.

Untuk ± 8 porsi

17. Es Kolak Cendol Jagung Manis

BAHAN:
- 150 gram jagung manis pipil



- 150 gram cendol
- 150 gram sari kelapa
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- 4 cm jahe, bakar, memarkan
- 150 gram gula pasir
- 1.000 ml santan dari ½ butir kelapa
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, garam, daun pandan, jahe, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih.
2. Masukkan jagung manis, masak hingga matang, angkat. Tambahkan cendol dan sari kelapa, aduk rata.

Untuk ± 5 porsi

18. Es Kolak Singkong

BAHAN:

- 250 gram singkong, potong-potong
- 1 buah pisang tanduk, potong tebal ukuran 2 cm
- 2.000 ml air
- 2 lembar daun pandan
- 250 gram gula merah, sisir halus
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 2 butir cengkeh
- 4 cm kayumanis
- 100 gram kelapa muda, keruk lebar
- 500 ml santan dari ½ butir kelapa
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus singkong dan air sampai empuk, tambahkan gula merah, daun pandan, garam, daun jeruk, cengkeh, dan kayumanis. Masak sampai mendidih.
2. Tambahkan pisang, masak sampai meresap.
3. Masukkan santan dan kelapa muda, masak sampai mendidih. Angkat. Dinginkan.
4. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

19. Es Kolak Pisang Pacar Cina

BAHAN:

- 8 buah pisang kapok matang (kupas, potong serong ukuran 3 cm)
- 60 gram pacar cina kering
- 500 ml santan encer (dari ½ butir kelapa)
- 150 ml santan kental (dari ½ butir kelapa)
- 100 gram gula merah
- 20 gram gula pasir
- 100 ml air
- 3 lembar daun pandan
- Garam secukupnya
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Rebus pacar cina hingga mengembang, rendam dalam air es.
2. Rebus gula merah, gula pasir, dan garam hingga mendidih dan gula larut, angkat dan saring.
3. Didihkan santan encer bersama daun pandan, masukkan pisang kepok, lalu masak hingga matang.
4. Masukkan air gula, santan kental, dan pacar cina (yang telah ditiriskan), masak hingga mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah. Angkat.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

20. Kolak Dingin

BAHAN:

- 2 buah pisang tanduk (potong serong)
- 250 gram kolang-kaling (potong tipis, rebus hingga lunak)
- 800 ml santan (dari 1 butir kelapa parut)
- 250 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam
- ½ balok es serut
- 150 ml sirop rasa cocopandan

PELENGKAP:

- 300 gram beras ketan (rendam selama 2 jam)
- 100 ml air
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, gula pasir, daun pandan, dan garam hingga beruap. Masukkan pisang tanduk dan kolang-kaling sambil terus diaduk hingga mendidih, angkat dan dinginkan.
2. Kukus ketan selama 30 menit, kemudian angkat. Letakkan dalam baskom, siram dengan rebusan air, garam, dan daun pandan yang telah mendidih, aduk hingga air terserap habis. Kukus kembali hingga ketan matang, angkat.
3. Sajikan dengan susunan ketan, kolak pisang, dan es serut dalam mangkuk. Siram dengan sirop cocopandan.

Untuk ± 6 porsi

al publishing(re3)

21. Es Kolak Biji Salak Campur Pacar Cina

BAHAN:

- 500 gram ubi merah (kukus dan haluskan)
- 75 gram tepung kanji
- ¼ sdt garam
- 75 gram pacar cina kering (rebus hingga mengemabang)

KUAH GULA MERAH:

- 250 gram gula merah (sisir halus)
- 150 gram gula pasir
- 600 ml air
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- 2 sdm tepung maizena (larutkan dengan 3 sdm air)



KUAH SANTAN:

- 250 ml santan (dari ½ butir kelapa)
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Biji Salak: Campur ubi merah dengan tepung kanji dan garam, aduk rata hingga kalis dan dapat dibentuk. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil, kemudian rebus dalam air mendidih hingga terapung dan matang. Angkat dan sisihkan.
2. Rebus gula merah dan air hingga larut, angkat dan saring. Masukkan daun pandan, biji salak, pacar cina, dan garam, kentalkan dengan larutan tepung maizena. Masak hingga mendidih sambil sesekali diaduk agar bagian bawahnya tidak gosong, angkat.
3. Kuah Santan: Rebus semua bahan di atas api kecil sambil terus diaduk hingga mendidih, angkat.
4. Sajikan kolak setelah dingin bersama siraman kuah santan dan es batu.

Untuk ± 4 porsi

22. Es Kolak ala Nyonya

BAHAN:

- 250 gram talas, kupas, potong dadu
- 300 gram ubi merah, kupas, potong dadu
- 3 buah pisang raja, kupas, potong serong
- 300 gram gula merah, sisir
- 250 ml air
- 100 ml santan
- 2 lembar daun pandan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula merah bersama air sampai gula larut hingga mendidih, angkat dan sisihkan.
2. Masak talas, ubi bersama santan dan daun pandan hingga lunak. Tambahkan pisang dan sirop gula merah, aduk rata.
3. Rebus hingga mendidih, angkat dan buang daun pandannya. Kemudian tuang ke dalam mangkuk, beri es batu, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

Digital Publishing 3D



23. Es Kolak Pisang Roti

BAHAN:
- 3 lembar roti tawar, potong dadu
- 300 gram ubi merah, kupas, potong dadu
- 3 buah pisang raja, kupas, potong serong
- 300 gram gula merah, sisir
- 250 ml air
- 100 ml santan
- 2 lembar daun pandan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masak gula merah bersama air sampai gula larut hingga mendidih, angkat dan sisihkan.
2. Masak talas, ubi bersama santan dan daun pandan hingga lunak. Tambahkan pisang dan sirop gula merah, aduk rata.
3. Rebus hingga mendidih, angkat dan buang daun pandannya. Kemudian tuang ke dalam mangkuk, beri es batu, taburi potongan roti, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

24. Es Kolding Medan Deli

BAHAN:
- 200 gram tape ketan hitam secukupnya
- 10 buah pisang kepok, kukus hingga matang, potong-potong
- 800 ml santan rebus dengan 1 lembardaun pandan dan 100 gram gula pasir a
- Roti tawar secukupnya, potong kecil
- Es batu secukupnya

PENYAJIAN:
Tempatkan tape ketan hitam dan potongan pisang kepok dalam mangkuk saji, kemudian tuangi santan manis, taburi roti tawar, dan beri es batu, sajikan

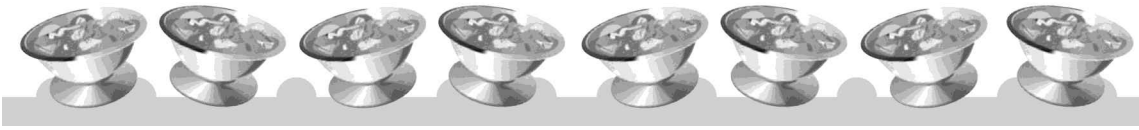
Untuk ± 5 porsi

25. Es Kolak Tape Kolang-Kaling

BAHAN:
- 800 ml santan kental
- 150 gram gula merah, sisir
- 2 lembar daun pandan, ikat
- ½ sdt garam halus
- 200 gram tape singkong, buang uratnya, potong dadu kecil
- 100 gram kolang-kaling, buang matanya, potong -potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus santan, gula merah, daun pandan, dan garam di atas api kecil sambil diaduk hingga mendidih.
2. Masukkan potongan tape, aduk-aduk hingga mendidih. Tambahkan kolang-kaling, rebus hingga mendidih, angkat. Biarkan dingin.
3. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi



26. Es Kolak Pisang dengan Durian

BAHAN:
- 100 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam halus
- 600 ml air
- 6 buah pisang tanduk, kupas, potong serong setebal 4 cm
- 200 gram daging buah durian
- Es batu secukupnya

SAUS SANTAN:
- 500 ml santan
- ¼ sdt garam halus
- 2 lembar daun pandan
- 1 sdm tepung kanji, cairkan dengan sedikit santan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula merah, gula pasir, daun pandan, garam, dan air hingga mendidih. Angkat, saring dan tuang kembali ke dalam panci.
2. Jerang panci di atas api, masukkan pisang dan durian, rebus hingga pisang matang. Angkat.
3. Rebus santan, garam, dan daun pandan di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tuangi larutan tepung kanji, aduk-aduk hingga mengental. Angkat dan dinginkan.
4. Masukkan kolak pisang ke dalam mangkuk kecil, tuangi saus santan. Hidangkan dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

27. Es Kacang Sari Kedelai

BAHAN:
- 100 gram kacang merah kering
- 750 ml air
- 2 lembar daun pandan
- ½ sdt garam

BAHAN II:
- 75 gram kacang hijau
- 500 ml air
- 1 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

BAHAN KUAH:
- 200 gram gula merah disisir
- 750 ml susu kedelai
- 2 lembar daun pandan

BAHAN PELENGKAP:
- 300 ml es serut

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Rebus kacang merah, air, daun pandan, dan garam dengan api sedang sampai matang dan empuk.
2. Bahan II: Rebus air, kacang hijau, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai matang dan menjadi bubur.
3. Kuah: Rebus bahan kuah sambil diaduk sampai mendidih.
4. Sajikan kacang merah dengan bubur kacang hijau, kuah, dan es serut.

Untuk ± 4 porsi



28. Es Kolak Aneka Ubi

BAHAN:
- 100 gram kacang hijau, rendam, rebus
- 100 gram kacang merah, rendam, rebus
- 100 gram kacang tanah, rendam hingga empuk
- 1 buah ubi merah, potong dadu
- 2 gelas air
- 2 lembar daun pandan
- 150 gram gula pasir
- ½ sendok teh garam
- Es batu secukupnya
- 100 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, ubi, dan daun pandan masak sampai empuk.
2. Masukkan gula dan garam. Masak lagi. Angkat, biarkan dingin.
3. Siapkan mangkuk saji. Isi dengan kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, ubi merah, es batu, dan santan. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

29. Es Kolak Kolang-kaling

BAHAN:
- 500 gram manisan kolang kaling merah, siap beli
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 gram gula pasir
- 100 gram gula merah
- 2 lembar daun pandan
- 1 sendok teh garam
- Vanili secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Kolang kaling, santan, gula pasir, gula merah, daun pandan, vanili, dan garam dicampur jadi satu. Masak sampai matang.
2. Angkat dari api. Biarkan dingin, sajikan dengan es batu.

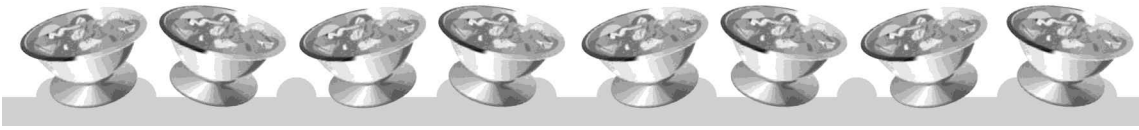
Untuk ± 6 porsi

30. Es Bubur Candil

BAHAN:
- 250 gram tepung ketan
- 150 ml air hangat
- 15 gram gula pasir
- 1 sendok teh air kapur sirih (dari 1 sendok makan kapur sirih yang dicampur dengan 100 ml air. Rendam semalaman. Ambil 1 sendok teh)
- 1 sendok teh garam
- Pewarna hijau, *pink* secukupnya
- Es batu secukupnya

BUBUR:
- 1 ¼ l santan dari 1 butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 50 gram tepung ketan
- 1 sdt garam
- Daun pandan dan vanili secukupnya

(Semua bahan dicampur, lalu masak mendidih)



CARA MEMBUAT BOLA-BOLA CANDIL:

1. Semua bahan, kecuali pewarna dicampur jadi satu. Bejek sampai rata.
2. Adonan dibagi dua. Satu bagian diberi warna hijau, sisanya beri warna *pink*.
3. Bentuk bulat-bulat bola, rebus sampai mengembang.
4. Masukkan ke dalam bubur. Angkat, biarkan dingin. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

31. Es Kolak Pisang

BAHAN:

- 800 ml santan
- 350 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam
- 400 gram pisang tanduk, iris serong
- 200 gram kolang-kaling, iris tipis
- 150 gram nangka matang, potong kotak
- Es serut secukupnya
- 50 ml sirop cocopandan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, gula pasir, daun pandan, dan garam hingga beruap.
2. Masukkan pisang tanduk dan kolang-kaling sambil diaduk hingga mendidih.
3. Tambahkan nangka, lalu masak kembali hingga mendidih. Angkat dan dinginkan.
4. Sajikan kolak pisang dengan es serut dan siramkan sirop cocopandan di atasnya.

Untuk ± 6 porsi

32. Es Kolak Bola-bola Talas

BAHAN:

- 500 gram talas ketan, kupas, kukus, haluskan
- 75 gram tepung sagu
- ½ sdt garam
- 2 tetes pewarna merah dan hijau
- 1 l air, untuk merebus
- Es batu secukupnya

KUAH SANTAN, DIDIHKAN:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata talas halus, tepung sagu, dan garam menjadi satu. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing beri warna merah dan hijau, aduk rata.
2. Bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Didihkan air, masukkan bola-bola adonan, rebus hingga matang dan mengapung. Angkat dan tiriskan.
4. Masukkan bola-bola talas warna ke dalam kuah santan, rebus kembali sebentar hingga mendidih. Angkat.
5. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi



33. Kolak Pisang Bakar Kolang-Kaling

BAHAN:

- 5 buah pisang raja
- 100 gram kolang-kaling, potong-potong
- 5 buah nangka, potong-potong
- 250 gram gula merah, sisir halus
- 200 ml air
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bakar pisang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kecokelatan. Angkat, potong-potong, sisihkan.
2. Rebus air dan gula merah hingga gula larut. Angkat lalu tuang kembali ke dalam panci.
3. Masukkan santan, daun pandan, dan garam sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih.
4. Masukkan pisang, masak kembali hingga mendidih. Tambahkan nangka, aduk rata, angkat. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

34. Kolak Pelangi

BAHAN:

- 6 buah pisang raja, kupas, potong melintang ukuran 2 cm
- 100 gram talas, kupas, potong ukuran 2 x 1 cm, rebus hingga matang, tiriskan
- 150 gram ubi jalar, kupas, potong ukuran 2 x 1 cm, rebus hingga matang, tiriskan
- 100 gram kolang-kaling, iris tipis
- Es batu secukupnya

ADONAN WARNA-WARNI:

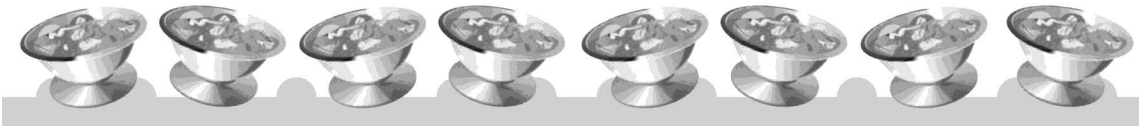
- 150 gram tepung ketan
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt air kapur sirih
- 125 ml air hangat
- 2 tetes pewarna merah, kuning, dan hijau
- 1 l air, untuk merebus

KUAH, REBUS HINGGA GULA LARUT, SARING:

- 1.500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 50 gram gula merah, sisir
- ½ sdt garam
- 3 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Adonan warna-warni: Uleni tepung ketan, gula, dan air kapur sirih sambil dituangi air hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan dapat dipulung. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing beri pewarna merah, kuning, dan hijau.
2. Bentuk adonan bulat panjang seperti pensil, potong-potong ukuran 2 cm. Didihkan air, rebus hingga adonan mengapung. Tiriskan, sisihkan.
3. Penyelesaian: Masak kuah bersama kolang-kaling, masak hingga empuk. Masukkan pisang, talas, dan ubi, aduk rata.



4. Masak sebentar hingga pisang matang, kemudian masukkan adonan warna-warni, didihkan kembali sebentar, angkat.
5. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu .

Untuk ± 6 porsi

35. Kolak Putu Mayang

BAHAN:
- 200 gram selai kacang halus, siap beli
- 750 ml air matang
- 50 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 ml santan dari ¼ butir kelapa
- 1 sdt tepung beras, larutkan dengan sedikit air matang
- 200 gram sari kelapa, siap pakai, tiriskan
- 200 gram (12 buah) putu mayang, siap beli
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur selai kacang dengan air matang sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan gula pasir, daun pandan, dan santan, masak di atas api kecil sambil diaduk rata hingga mendidih.
3. Tuang larutan tepung beras, aduk rata, lalu didihkan dan masak hingga kental. Angkat.
4. Dalam mangkuk saji, susun sari kelapa dan 3 buah putu mayang, tuangi kuah. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

36. Kolak Pisang Santan

BAHAN:
- 100 gram sagu mutiara (biji mutiara)
- Air secukupnya, untuk merebus
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 500 ml air
- ½ sdt garam
- 150 gram gula pasir
- 4 buah (500 gram) pisang raja, kupas, potong menyerong
- 2 sdm wijen, sangrai
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus sagu mutiara dalam air mendidih hingga bening dan matang. Angkat dan tiriskan.
2. Rebus santan, air, garam, dan gula pasir sambil diaduk-aduk hingga gula larut dan mendidih.
3. Masukkan pisang, masak kembali hingga mendidih dan pisang matang. Angkat.
4. Tambahkan sagu mutiara rebus, aduk rata.
5. Tuang ke dalam mangkuk, taburi wijen.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

Digital Publishing



37. Kolak Campur Istimewa

BAHAN:
- 1 l santan dari 1 butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 buah pisang barangan, iris melintang ukuran 1 cm
- 200 gram kolang-kaling, iris tipis
- 150 gram tapel ketan hitam yang manis, siap pakai
- Es batu secukupnya

BOLA-BOLA TALAS:
- 250 gram talas ketan
- 25 gram tepung maizena
- ½ sdt garam
- 2 tetes pewarna merah
- Air secukupnya, untuk merebus

CARA MEMBUAT:
1. Bola-bola Talas: Kupas, cuci dengan air garam agar getahnya hilang, tiriskan. Kukus talas ke dalam panci pengukus hingga matang dan empuk. Angkat, haluskan selagi panas.
2. Tambahkan tepung maizena, garam, dan pewarna merah, aduk hingga menjadi adonan yang tidak lengket. Bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng, rebus dalam air mendidih hingga matang dan mengapung. Angkat, tiriskan, dan sisihkan.
3. Didihkan santan, gula, daun pandan, dan jahe sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah dan gula larut. Masukkan pisang dan kolang-kaling, rebus sambil aduk-aduk hingga pisang matang dan santan agak kental. Angkat.
4. Penyajian: Dalam mangkuk saji, taruh bola-bola talas dan tapel ketan hitam, siram dengan kolak pisang yang telah didinginkan. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

38. Es Selendang Mayang Sukaria

BAHAN:
- 60 gram tepung sagu aren
- 30 gram tepung beras
- ½ sdt garam
- 200 ml air daun suji
- 300 ml air
- Es batu secukupnya

KUAH:
- 500 ml santan
- ½ sdt garam
- 300 gram gula merah sisir
- 150 ml air
- 3 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:
1. Campur tepung sagu dengan tepung beras, air daun suji, garam, dan air menjadi satu. Masak di atas api sedang sambil terus diaduk-aduk hingga adonan mengental dan mengkilat. Angkat dan tuangkan di atas loyang, ratakan.



2. Biarkan dingin dan mengeras. Potong-potong.
3. Kuah: Didihkan santan bersama garam di atas api sedang sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Angkat dan sisihkan.
4. Rebus gula merah, air, dan daun pandan hingga gula larut. Angkat dan saring.
5. Letakkan dan susun potongan selendang mayang di dalam mangkuk saji. Beri sirop gula merah dan santan di atasnya.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

39. Es Sagu Gelintir

BAHAN:
- 100 gram tepung sagu
- 50 ml air
- 500 ml air
- 200 gram gula merah sisir
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- Es batu secukupnya

KUAH:
- 350 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- 10 buah mata nangka, buang bijinya, potong dadu

CARA MEMBUAT:
1. Larutkan tepung sagu dengan 50 ml air, aduk rata. Sisihkan.
2. Rebus 500 ml air bersama gula merah, gula pasir, dan garam, aduk dan rebus hingga mendidih serta gula larut.
3. Tuang larutan tepung sagu ke dalamnya, masak sambil diaduk-aduk hingga matang dan kental. Angkat.
4. Kuah: Rebus santan, daun pandan, dan garam sambil diaduk-aduk. Masak hingga mendidih, lalu masukkan nangka. Angkat dan dinginkan.
5. Sajikan dengan kuah santan dan es batu.

Untuk ± 5 porsi

al publishing KG



40. Es Kolak Cendol Sagu Mutiara

BAHAN:

CENDOL:

- 100 gram tepung beras
- 2 sdm tepung sagu
- 500 ml air
- ½ sdt pewarna hijau

SAGU MUTIARA:

- 1 l air
- 125 gram sagu mutiara, siap pakai
- ¼ sdt pewarna merah

DIDIHKAN:

- 600 ml santan kental dari 400 gram kelapa parut
- ¼ sdt garam

SIROP GULA:

- 250 gram gula pasir
- 250 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Cendol: Campur tepung beras dan tepung sagu, tuangi 150 ml air dan tambahkan pewarna hijau. Aduk rata.
2. Didihkan sisa air, masukkan adonan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kental dan licin. Kemudian siapkan air es dalam wadah, letakkan cetakan cendol di atasnya. Tuang adonan cendol selagi panas sambil ditekan-tekan hingga adonan habis. Sisihkan.
3. Sagu mutiara: Campur air, sagu mutiara, dan pewarna merah hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. Sirop gula: Didihkan air gula, masak dengan api kecil hingga mengental, angkat dan dinginkan.
5. Penyajian: Atur cendol dan sagu mutiara dalam mangkuk saji. Tuangi santan, lalu tambahkan sirop gula. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

41. Es Bubur Hijau Pisang

BAHAN:

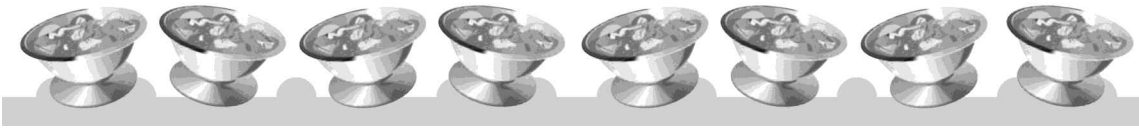
- 300 gram tepung beras
- 1.000 ml santan
- 50 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 10 buah pisang kepok/tanduk, kukus, potong-potong
- 50 ml air pandan suji
- Es batu secukupnya

KINCA:

- 300 gram gula merah
- 100 gram gula pasir
- 700 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras bersama santan, gula, garam, dan air pandan suji menjadi satu. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga mengental dan mendidih. Angkat.



2. Kinca: Rebus gula merah bersama gula pasir, air, dan daun pandan menjadi satu. Masak dengan api kecil hingga mendidih dan mengental, angkat dan saring.
3. Tuang bubur ke dalam mangkuk saji. Letakkan potongan pisang dan siram kinca di atasnya.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

42. Es Kolak Pisang Labu Kuning

BAHAN:

- 5 buah pisang kepok tua, kupas, potong serong
- 300 gram labu kuning, kupas, potong ukuran 2 x 2 x 2 cm
- 150 gram kolang-kaling, iris tipis panjang
- 250 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 500 ml santan
- 250 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, daun pandan, dan ½ bagian gula sampai mendidih. Kemudian masukkan labu kuning, pisang, dan kolang-kaling. Masak hingga setengah matang.
2. Masukkan santan, garam, dan gula pasir, masak sambil sesekali diaduk agar santan tidak pecah. Angkat.
3. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

43. Es Kolak Campur Ketan

BAHAN:

BOLA KETAN:

- 100 gram beras ketan putih, rendam selama 1 jam
- 50 ml air mendidih
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam
- 50 gram kelapa parut kasar

KUAH:

- 1.000 ml air
- 200 gram gula pasir
- 1 buah pisang tanduk, potong serong
- 1 buah (200 gram) ubi merah, potong kotak
- 200 gram labu kuning, potong kotak
- ½ sdt garam
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Bola ketan: Kukus beras ketan selama 20 menit. Kemudian masukkan air mendidih, daun pandan, garam, dan kelapa parut, aduk sampai meresap. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang. Angkat, lalu bentuk bola-bola.
2. Kuah: Rebus air, gula pasir, daun pandan, garam, ubi merah, dan labu kuning hingga mendidih.
3. Masukkan pisang tanduk, masak hingga matang. Tuangkan santan, masak sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih.
4. Letakkan dan susun bola-bola ketan di dalam mangkuk. Tuangkan kuah berserta isiannya.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

44. Es Kolak Singkong Manis

BAHAN:

- 500 gram singkong/ubi kayu
- 100 gram gula pasir
- 200 ml air
- ½ sdt garam
- 200 ml santan kental
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus singkong dan air hingga matang.
2. Masukkan gula pasir dan garam, masak terus hingga gula larut.. Tuangkan santan, didihkan sambil sesekali diaduk.
3. Tambahkan larutan tepung maizena, aduk rata hingga mendidih kembali dan mengental. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

45. Es Kolak Biji Salak

BAHAN:

BIJI SALAK:

- 500 gram ubi merah, dikukus
- 125 gram tepung sagu

KUAH:

- 125 ml santan kental
- 200 gram gula merah
- ½ l air
- Garam secukupnya
- Daun pandan, simpulkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Biji Salak: Haluskan ubi yang telah dikukus. Masukkan tepung sagu ke dalamnya, aduk rata, Bentuk bulat sebesar kelerang, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.



2. Kuah: Masak air, garam, daun pandan, dan gula merah hingga gula larut dan mendidih. Kecilkan api, masukkan bola-bola ubi, masak hingga mengapung.
3. Tuang santan, masak sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih dan matang. Angkat.
4. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

46. Es Bubur Manis Tiga Warna

BAHAN I:
- 50 gram sagu lempengan
- 50 gram sagu mutiara, rebus hingga lunak, tiriskan
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 gram gula pasir
- 100 gram nangka, potong dadu kecil
- 500 ml air

BAHAN II (AREH):
- 200 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt tepung beras
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Adonan I: Rendam sagu lempengan dengan 200 ml air hingga mengembang selama ± 30 menit.
2. Rebus sisa air dengan gula pasir dan daun pandan hingga mendidih, angkat dan saring. Didihkan kembali air gula, masukkan larutan sagu, masak sambil diaduk-aduk hingga sagu kental dan matang.
3. Terakhir masukkan nangka, aduk rata. Angkat.
4. Adonan II: Campur semua bahan, aduk rata. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat dan sisihkan.
5. Siapkan mangkuk saji. Beri bubur sagu, bubur hijau, dan sagu mutiara ke dalamnya, tuangkan areh di atasnya.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

Gramedia Publishing KG



47. Es Kolak Biji Teratai

BAHAN:
- 200 gram jahe, memarkan
- 1.000 ml air
- 250 gram gula batu
- ¼ sdt garam
- 60 gram biji teratai, rendam
- 50 gram jali-jali, rendam
- 30 gram lengkeng kering
- 45 gram tangkua, iris kecil-kecil
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan air, gula batu, jahe, dan garam di atas api sedang, kemudian kecilkan api, tutup panci. Masak hingga harum dan air menyusut menjadi ± 700 ml. Angkat dan saring.
2. Rebus biji teratai dan jali-jali secara terpisah hingga matang, angkat.
3. Masukkan biji teratai, lengkeng, dan jail-jali ke dalam air jahe, aduk dan masak sebentar di atas api. Angkat, biarkan hingga dingin.
4. Masukkan ke dalam gelas saji, taburi dengan tangkua iris.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

48. Es Jongkong Saus Malaka

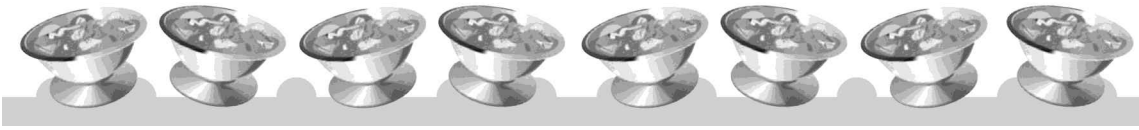
BAHAN:
- 300 gram tape ketan hitam, siap beli
- 300 gram nangka, iris tipis
- Es batu secukupnya

JONGKONG:
- 200 gram tepung beras
- 50 ml air daun suji dan daun pandan
- 850 ml santan encer dari ¼ butir kelapa
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt garam

SAUS MALAKA:
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa kupas parut
- 250 gram gula merah, sisir halus
- ½ sdt garam halus
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Jongkong: Larutkan tepung beras dengan air daun suji pandan dan 300 ml santan, sisihkan.
2. Didihkan sisa santan, gula pasir, dan garam menjadi satu sambil diaduk-aduk. Tuangkan larutan tepung beras, masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga kental dan matang. Angkat.
3. Tuangkan adonan jongkong ke dalam loyang bervolume 1 l yang sudah diolesi dengan sedikit minyak dan ratakan. Biarkan dingin, sendoki jika akan disajikan, sisihkan.
4. Saus Malaka: Aduk rata semua bahan, rebus sambil aduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih dan agak kental, angkat dan biarkan dingin.
5. Penyajian: Siapkan gelas saji, letakkan dan susun 1 sdm tapel ketan hitam, 1 sdm potongan nangka, dan 4 sdm jongkong. Tuang dengan 100 ml santan malaka.
6. Sajikan dingin dengan es batu.



*) **Air daun suji dan pandan:** untuk 50 ml air, larutkan daun suji dan pandan, dapat dibuat dari 20 lembar daun suji dan 10 lembar daun pandan yang ditumbuk bersama 50 ml air hingga berwarna hijau kental, lalu saring.

Untuk ± 5 porsi

49. Es Jongkong Kelapa Muda

BAHAN A (MASAK MENDIDIH & MENGENTAL):
- 500 ml santan dari ½ butir kelapa
- 100 ml air pandan suji
- 75 gram tepung beras
- 100 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- Vanili bubuk secukupnya

BAHAN B (MASAK MENDIDIH & MENGENTAL):
- 250 ml santan dari ¼ butir kelapa
- 1 sdm tepung beras
- 50 gram gula pasir
- Kelapa kopyor secukupnya
- Garam secukupnya
- Vanili bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Bahan I: Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga matang dan mengental. Angkat, lakukan hal yang sama untuk bahan II.
2. Letakkan dan susun ke dalam mangkuk.
3. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

50. Es Bubur Mutiara Talas

BAHAN:
- 750 ml santan dari ½ butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 400 gram talas, kupas, potong dadu ukuran 1 cm
- 100 gram gula pasir
- 50 gram gula merah sisir
- ½ sdt garam
- 150 gram kacang tanah, rebus, kupas
- 150 gram nanas kalengan, potong ukuran 1 x 1 cm
- 75 gram sagu mutiara, rebus sampai matang, tiriskan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus santan bersama daun pandan, talas, gula pasir, gula merah, garam, dan kacang tanah sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Masukkan nanas, masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat.
3. Tambahkan sagu mutiara, aduk rata.
4. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

al publishing



51. Es Kolak Biji Delima dengan Nangka

BAHAN:

- 300 gram *waterchesnut* (atau bengkuang), potong kotak kecil
- 150 gram tepung sagu
- Pewarna merah secukupnya
- Pewarna kuning secukupnya
- Pewarna biru secukupnya
- Es batu secukupnya

KUAH:

- 750 ml santan
- 200 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 100 gram nangka, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Bagi *waterchesnut* menjadi tiga bagian, lalu beri warna merah, kuning, dan biru. Aduk rata.
2. Bagi tiga bagian tepung sagu, lalu masukkan ke dalam kantong plastik. Masukkan masing-masing *waterchestnut* yang telah diberi warna ke dalam tiga kantong tepung sagu. Kocok plastik hingga permukaannya tertutup sagu, dan pisahkan bagian yang menempel.
3. Rebus dalam air mendidih hingga terapung dan matang, angkat. Rendam dengan air es, sisihkan.
4. Kuah: Campur semua bahan menjadi satu. Masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Masukkan waterchesnut dan nangka, biarkan sebentar, lalu angkat.
5. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ±4 porsi

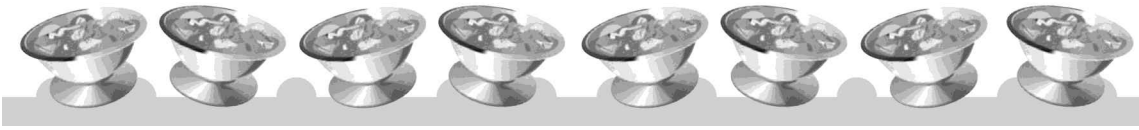
52. Es Bubur Cha-cha Kombinasi

BAHAN:

- 30 gram kacang hijau, rendam
- 250 ml air, untuk rebus kacang hijau
- 3 sdm gula pasir
- ¼ sdt garam
- 200 gram ubi merah, potong dadu
- 150 gram talas, potong dadu
- 100 gram sagu mutiara warna merah, siap pakai
- 1.250 ml santan dari ½ butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 5 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kacang hijau dan gula hingga empuk dan airnya menyusut. Angkat dan tiriskan.
2. Rebus ubi hingga matang, angkat dan tiriskan.
3. Rebus talas hingga matang, angkat dan tiriskan.



4. Masak santan, gula, garam, daun jeruk, dan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih dan gula larut. Kecilkan api, tuang larutan tepung maizena, masak kembali hingga mengental.
5. Masukkan kacang hijau, biji mutiara, ubi, dan talas, aduk rata. Masak sebentar, angkat.
6. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

53. Es Kolak Pisang Ubi Durian

BAHAN:
- 2 buah pisang tanduk, potong-potong
- 200 gram kolang-kaling
- 200 gram ubi merah, potong dadu
- 150 gram durian
- Es batu secukupnya

KUAH GULA (DIDIHKAN DAN SARING):
- 800 ml air
- 150 gram gula merah sisir
- 100 gram gula pasir
- 5 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam

SAUS (CAMPUR SEMUA BAHAN, DIDIHKAN):
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sdm tepung sagu
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan kembali kuah gula. Masukkan pisang, kolang-kaling, dan ubi. Masak hingga matang dan mendidih.
2. Tambahkan durian, masak sebentar, angkat.
3. Tuang ke dalam mangkuk, siramkan saus di atasnya.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

54. Es Bubur Sumsum Ketan Hitam

BAHAN:

BUBUR SUMSUM:
- 150 gram tepung beras
- 1.250 ml santan dari 1 butir kelapa
- ½ sdt garam
- 4 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 gram beras ketan hitam, rendam, masak hingga matang

BOLA-BOLA UBI:
- 125 gram ubi merah, kukus, haluskan
- 45 gram tepung sagu
- ¼ sdt garam

SIROP GULA:
- 250 gram gula merah sisir
- 200 ml air



CARA MEMBUAT:

1. Bola-bola Ubi: Campur ubi yang telah dihaluskan dengan tepung sagu dan garam, aduk rata. Bentuk adonan menjadi bulat-bulatan kecil sebesar kelereng, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Rebus ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Bubur Sumsum: Larutkan tepung beras dengan 600 ml santan, aduk rata. Masak dengan api sedang sisa santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga mengental dan meletup-letup.
4. Masukkan bola-bola ubi, aduk rata. Angkat.
5. Sirop Gula: Rebus gula dan air menjadi satu, masak dengan api sedang hingga gula larut dan mengental. Angkat dan saring.
6. Sajikan bubur sumsum dengan ketan hitam dan sirop gula dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

55. Es Telur Karuang

BAHAN:

- 225 gram tepung ketan putih
- 125 gram tepung beras
- 2 sdm air daun suji dan pandan
- ½ sdt air kapur sirih
- 350 ml air
- ½ sdt garam
- Es batu secukupnya

SAUS SANTAN KENTAL:

- 600 ml santan dari 1 butir kelapa
- 175 gram gula merah, iris tipis
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air
- 1 butir telur, kocok

CARA MEMBUAT:

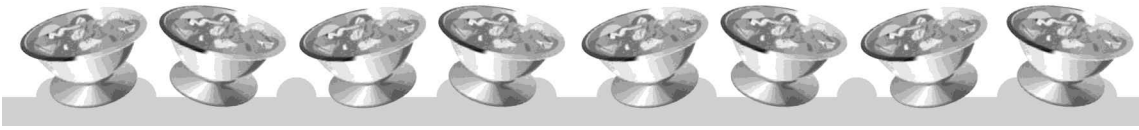
1. Campur tepung ketan, tepung beras, air daun suji, air kapur sirih, dan garam menjadi satu. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga rata dan kalis. Pilin adonan bentuk memanjang atau sesuai selera. Sisihkan.
2. Didihkan gula, santan, dan daun pandan dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan adonan yang telah dibentuk, masak hingga matang dan mengapung.
3. Tuangkan larutan tepung beras, aduk dan masak hingga mengental. Terakhir, masukkan kocokan telur sambil diaduk-aduk hingga menjadi seperti serabut dan matang. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

56. Es Kolak Sukun

BAHAN:

- 1 buah sukun yang tua tetapi tidak terlalu matang
- 200 gram gula merah, rebus dengan 200 ml air, saring



- 3 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 l santan agak kental
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Sukun dikupas kulitnya, potong kecil-kecil, lalu cuci hingga bersih. Sisihkan.
2. Rebus santan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan sukun, lalu tambahkan garam, vanili, daun pandan, gula pasir, dan larutan gula merah, masak sampai mendidih dan matang. Angkat.
3. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

57. Es Kolak Pisang Ubi

BAHAN:

- 2 buah pisang tanduk yang cukup tua, potong-potong
- 1 buah ubi jalar, potong kotak-kotak
- 500 ml santan cair
- 400 ml santan kental
- 200 gram gula merah sisir
- 1 sdm gula pasir
- 200 gram nangka, potong dadu kecil
- Sedikit garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula merah, gula pasir, garam, dan daun pandan sampai gula larut dan mengental.
2. Masukkan ubi jalar, masak hingga ubi setengah matang. Tambahkan pisang dan nangka, didihkan kembali.
3. Terakhir masukkan santan kental, masak hingga mendidih sambil sesekali diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

58. Es Bubur Sagu Ubi

BAHAN:

- 100 gram sagu lempengan
- 500 ml air hangat
- 1 l air
- 200 gram gula pasir
- 250 gram gula merah, sisir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 300 gram ubi merah, kupas, potong dadu ukuran 1 cm
- 100 gram kenari kupas, panggang, cincang kasar
- Es batu secukupnya

SAUS:

- 600 ml santan kental dari 1 butir kelapa parut
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam



CARA MEMBUAT:

1. Saus: Jerangkan santan bersama larutan maizena, daun pandan, dan garam sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih dan mengental. Angkat, sisihkan.
2. Rendam sagu dalam 500 ml air hangat selama 1 jam hingga lunak, tiriskan.
3. Didihkan 1 l air bersama gula pasir, gula merah, dan daun pandan, masak hingga gula larut, angkat dan saring.
4. Kemudian didihkan kembali air gula, masukkan ubi merah dan sagu yang telah lunak, masak sambil diaduk-aduk hingga matang dan kental.
5. Penyajian: taruh bubur sagu dalam mangkuk saji, siram saus, lalu taburi kenari cincang.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

*) Sagu lempengan: Bentuknya kotak-kotak persegi dan sangat keras sehingga harus direndam dahulu dalam air hangat. Warnanya keunguan, dijual dipasar swalayan atau pasar tradisional.

Untuk ± 5 porsi

59. Es Bubur Sumsum Saus Durian

BAHAN:

BUBUR SUMSUM:

- 100 gram tepung beras, ayak
- ½ sdt garam
- 950 ml santan encer dari 1 butir kelapa parut
- 50 ml air daun suji pandan (dari 10 lembar daun suji dan 2 lembar daun pandan tumbuk)

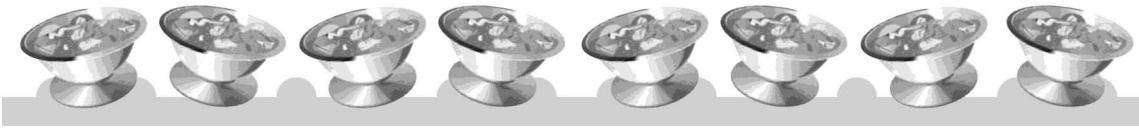
SAUS DURIAN:

- 500 ml santan encer dari 1 butir kelapa parut
- 150 gram gula merah, sisir
- ½ sdt garam
- 200 gram daging buah durian, cabik-cabik kasar

CARA MEMBUAT:

1. Bubur Sumsum: Larutkan tepung beras dan garam dengan 200 ml santan menjadi satu.
2. Rebus sisa santan dan air daun suji sambil aduk-aduk hingga mendidih rata perlahan hingga mendidih. Kemudian tuang larutan tepung beras sambil aduk rata hingga mengental. Angkat, sisihkan.
3. Saus Durian: Didihkan santan, gula merah, dan garam diatas api sedang sambil aduk rata perlahan hingga gula larut.
4. Masukkan daging buah durian, aduk rata. Kemudian didihkan kembali hingga harum, angkat dan sisihkan.
5. Tuang bubur sumsum ke dalam mangkuk. Siramkan saus durian di atasnya, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi



60. Es Jaja Batun Bedil

BAHAN:

- 300 gram tepung ketan
- 25 gram tepung sagu/tepung beras
- 1½ sdt air kapur sirih
- ¼ sdt garam
- 200 ml air
- Kelapa parut kukus secukupnya
- Es batu secukupnya

SIROP GULA MERAH:

- 250 ml air
- 200 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk

v2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan uleni tepung ketan, tepung sagu, air kapur sirih, air, dan garam menjadi satu. Uleni hingga kalis dan dapat dibentuk.
2. Ambil adonan, bentuk bulat seperti ibu jari atau biji salak. Rebus ke dalam air mendidih hingga matang dan mengapung. Angkat dan tiriskan.
3. Sirop Gula Merah: Masak air bersama gula merah, gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan sampai mendidih dan mengental. Masukkan adonan bola-bola, aduk dan masak sebentar hingga mendidih. Angkat
4. Tuang ke dalam mangkuk, taburi dengan kelapa parut. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

61. Es Bubur Injin

BAHAN:

- 500 ml air
- 125 gram gula merah sisir
- 2 l air
- 200 gram beras ketan hitam, cuci bersih
- 2 lembar daun pandan, simpulkan, untuk merebus gula
- 2 lembar daun pandan, simpulkan, untuk rebusan beras ketan
- Garam secukupnya
- Es batu secukupnya

SAUS:

- 250 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan 500 ml air, gula merah, daun pandan, dan garam hingga mengental. Angkat, saring, dan sisihkan.
2. Didihkan 2 l air, rebus beras ketan, daun pandan, dan garam hingga matang dan merekah.
3. Masukkan rebusan air gula merah ke dalam bubur ketan, lalu masak kembali hingga meletup-letup dan mengental, angkat.
4. Saus: Campur santan dan garam menjadi satu. Rebus sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Angkat.
5. Tuangkan bubur ketan hitam ke dalam mangkuk. Siramkan saus di atasnya.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi



62. Es Pisang Hijau

BAHAN:
- 175 gram tepung beras, ayak
- ½ sdt garam
- 300 ml air
- 100 ml air daun suji
- ½ tetes pewarna hijau
- 50 gram tepung sagu
- 6 buah pisang raja matang
- Es batu secukupnya

BUBUR:
- 800 ml santan dari 1 butir kelapa
- 50 gram tepung beras
- 75 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam

PELENGKAP:
- Es batu secukupnya
- 100 ml sirop cocopandan, siap pakai
- 100 ml susu kental manis

CARA MEMBUAT:

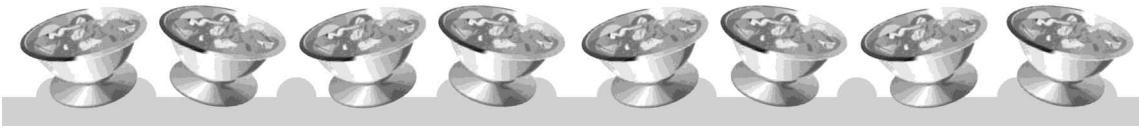
1. Campurkan tepung beras, garam, air, air daun suji, dan pewarna hijau, aduk rata. Kemudian jerang di atas api kecil hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar adonan tidak berbutir dan mengental. Angkat.
2. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kalis. Bagi adonan menjadi 6 bagian, bulatkan dan pipihkan hingga ½ cm.
3. Balut setiap pisang dengan adonan tepung beras hingga semua bagian tertutup rata.
4. Rebus pisang ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat, tiriskan, dan sisihkan.
5. Bubur: Campurkan santan, tepung terigu, gula pasir, daun pandan, dan garam, aduk rata. Jerangkan di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga kental dan matang, angkat.
6. Penyajian: Potong-potong pisang ijo, letakkan dan susun di atas mangkuk saji, lalu tuangkan bubur. Tambahkan es serut, sirop, dan susu kental manis.
7. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

al publishing/KG-

63. Es Bubur Talas Warna-warni

BAHAN:
- 750 ml santan dari ½ butir kelapa parut
- 2 lembar daun pandan, potong-potong
- 400 gram talas, kupas, potong dadu ukuran 1 cm
- 100 gram gula pasir
- 50 gram gula merah sisir
- ½ sdt garam
- 150 gram kacang tanah, rebus, kupas
- 150 gram nanas kalengan, potong ukuran 1 x 1 cm
- 75 gram sagu mutiara, rebus matang, tiriskan
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan bersama daun pandan, talas, gula pasir, gula merah, garam, dan kacang tanah hingga mendidih dan matang.
2. Masukkan nanas, masak sebentar. Angkat.
3. Tambahkan sagu mutiara, aduk rata.
4. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

64. Es Kolak Talas Pisang

BAHAN:

- 1 buah talas yang cukup besarnya
- 3 buah pisang kapok yang sudah matang, potong-potong
- 250 gram gula merah
- 3 sdm gula pasir
- 250 ml air
- 500 ml santan kental
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 1-2 sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas talas, iris dadu, lalu beri 1 sdt garam, kemudian remas-remas hingga lendirnya keluar. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus gula merah, gula pasir, dan garam dengan 250 ml air hingga larut dan mengental. Angkat dan saring.
3. Jerangkan kembali air gula di atas api sedang. Masukkan talas dan daun pandan, rebus hingga talas matang.
4. Tambahkan irisan pisang dan santan, aduk-aduk hingga mendidih dan matang.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

65. Es Kolak Campur

BAHAN:

BOLA-BOLA KETAN:

- 150 gram tepung ketan
- ½ sdt garam
- ½ sdt air kapur sirih
- 125 ml air hangat
- Pewarna merah, kuning, dan hijau secukupnya
- 250 ml santan encer
- 125 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram singkong, kupas, potong kecil-kecil
- 200 gram ubi jalar, kupas, potong kecil-kecil
- 6 buah pisang kepok, kupas, potong-potong
- 400 gram nangka, buang bijinya, potong-potong
- 1.750 ml santan
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Bola-bola ketan: Campur tepung ketan dengan garam dan air kapur sirih menjadi satu. Tuangi air hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga rata dan kalis. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing campur dengan pewarna merah, kuning, dan hijau, aduk rata. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil sebesar kelereng.
2. Masak santan encer, gula, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Masukkan bola-bola ketan, masak hingga terapung dan matang.
3. Masukkan singkong, masak hingga matang. Tambahkan ubi jalar, pisang, dan nangka, aduk.
4. Tuang santan kental dan larutan tepung sagu sambil diaduk-aduk hingga mengental dan matang. Angkat.
5. Sajikan dingin dengan es batu..

Untuk ± 6 porsi

66. Es Kolak Aceh

BAHAN:

ADONAN PUTU MAYANG:

- 400 gram tepung beras
- ½ sdt garam
- 600 ml air mendidih
- 200 gram bihun, seduh air panas hingga lunak
- Pewarna merah dan hijau secukupnya
- Es batu secukupnya

KOLAK:

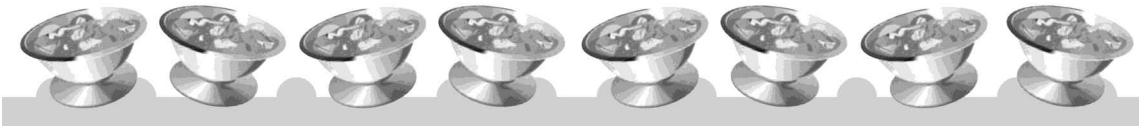
- 1 l santan kental dari 1 butir kelapa
- 6 buah pisang kapok, potong-potong
- 200 gram nangka, potong-potong
- 200 gram kolang-kaling, potong-potong
- 200 gram ubi, potong-potong
- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

SERABI:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- ¼ sdm ragi instan
- 1 butir telur
- 1 sdm gula pasir
- 250 ml santan encer
- ¼ sdt garam
- Pasta pandan secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Serabi: Campur tepung terigu, ragi instan, telur, dan gula menjadi satu. Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan rata. Tambahkan garam dan pasta pandan, aduk. Diamkan selama 25 menit hingga adonan mengembang. Panaskan cetakan serabi dari tanah liat yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Tuang adonan, lalu tutup dan masak hingga matang. Angkat.
2. Putu mayang: Campur tepung beras, garam, dan air menjadi satu. Masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga mengental. Tambahkan bihun, aduk rata. Bagi adonan menjadi



3 bagian, satu bagian biarkan tetap putih dan sisanya beri pewarna merah dan hijau. Bagi adonan sebanyak 1 sdm untuk masing-masing adonan warna lalu kukus hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
3. Kolak: Rebus santan, gula, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Masukkan pisang, nangka, kolang-kaling, dan ubi, masak kembali hingga matang dan mendidih kembali. Angkat.
4. Letakkan dan susun serabi dan putu mayang ke dalam mangkuk saji. Tuangkan kolak, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

67. Es Kolak Sagu Ambon

BAHAN:

SAGU AMBON:

- 150 gram sagu ambon, rendam
- 250 gram ubi putih, potong-potong
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 gram gula pasir
- 400 ml air, untuk merebus

KOLAK:

- 800 ml santan dari ½ butir kelapa
- 4 buah pisang uli, potong-potong
- 150 gram gula merah sisir
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Sagu Ambon: Tiriskan sagu ambon dari rendaman. Didihkan air, masukkan gula pasir dan daun pandan, masak hingga gula larut. Angkat dan saring.
2. Jerang kembali di atas api sedang. Masukkan sagu ambon, lalu masak sambil diaduk sampai matang, angkat dan sisihkan.
3. Buat Kolak: Didihkan santan, masukkan gula, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Masukkan pisang, aduk dan masak kembali hingga matang. Angkat.
4. Tuangkan sagu ambon ke dalam mangkuk saji. Tuangkan kolak berserta isiannya, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi



68. Es Kolak Ketan Durian

BAHAN:

KOLAK PISANG:

- 5 buah pisang uli, potong-potong
- 300 gram gula merah sisir
- 500 ml air

KETAN URAP:

- 300 gram beras ketan, cuci bersih
- 300 ml air mendidih
- ½ butir kelapa parut, kukus beri dengan ½ sdt garam

KUAH DURIAN:

- 3 mata durian
- 300 ml santan encer
- 3 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Kolak Pisang: Masak gula merah dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Jerangkan kembali di atas api sedang hingga mendidih, masukkan pisang. Aduk dan masak hingga mendidih kembali. Angkat.
2. Ketan Urap: Kukus beras ketan hingga panas, siram dengan air medidih, aduk rata. Kemudian kukus kembali hingga matang, angkat.
3. Kuah Durian: Campur semua bahan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih, angkat.
4. Penyajian: Letakkan dan susun ke dalam mangkuk, ketan kukus lalu beri taburan kelapa parut, kemudian siram dengan kolak pisang dan kuah durian.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

69. Es Kolak Labu Durian

BAHAN:

- 300 gram gula merah sisir
- 750 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram kolang-kaling, rebus
- 250 gram labu kuning, kukus, potong dadu
- 150 gram daging durian
- 200 gram sagu mutiara, rebus, tiriskan
- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 750 ml santan kental dari 2 butir kelapa
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula merah, air, dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring.
2. Masukkan sagu mutiara, kelapa muda, dan santan ke dalam rebusan gula merah. Masak sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih.
3. Masukkan kolang-kaling dan labu kuning, aduk dan masak hingga matang. Angkat.
4. Tuangkan ke dalam mangkuk. Masukkan durian, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi



70. Es Kolak Tape

BAHAN:

- 250 gram tape singkong, potong melintang
- 300 gram kolang-kaling
- 3 tetes pewarna hijau, khusus makanan
- 3 tetes pewarna merah, khusus makanan
- 4 lembar daun jeruk purut
- 300 ml santan kental
- 500 ml santan encer
- 150 gram gula merah sisir
- 2 lembar daun pandan
- ½ sdt garam (secukupnya)
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bagi dua bagian kolang-kaling, rebus satu bagian kolang-kaling dengan menambah pewarna merah. Tambahkan 2 lembar daun jeruk purut, lalu sisanya rebus dengan pewarna hijau dan 2 lembar daun jeruk. Angkat dan tiriskan.
2. Rebus santan encer, daun pandan, garam, dan gula merah sambil sesekali diaduk hingga mendidih.
3. Masukkan kolang-kaling, tape, dan santan kental, rebus kembali sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

71. Es Kolak Telur

BAHAN:

- 6 buah pisang kepok
- 250 gram kolang-kaling
- 250 gram gula pasir
- 500 ml santan cair
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 butir telur, kocok sebentar
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas pisang, potong bentuk serong.
2. Rebus santan cair, gula pasir, daun pandan, dan garam sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih dengan api kecil.
3. Masukkan kolang-kaling, masak hingga empuk lalu tambahkan pisang kepok dan masak hingga pisang empuk.
4. Masukkan telur kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga membentuk serabut, aduk rata. Angkat.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi



72. Es Kolak Campur-campur

BAHAN:
- 5 buah pisang raja yang tua, potong-potong
- 150 gram ubi jalar, kupas, potong dadu
- 100 gram kolang-kaling, potong-potong
- 50 gram pacar cina, rebus, tiriskan
- 100 gram jali-jali, rebus hingga empuk
- Es batu secukupnya

KUAH
(REBUS HINGGA GULA LARUT, SARING):
- 1 l santan
- 200 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 3 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Kuah: Campur semua bahan menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Masukkan ubi jalar dan pisang raja, masak hingga matang.
2. Masukkan kolang-kaling, jali-jali, dan pacar cina, masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat.
3. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

73. Es Kolak Tape Ketan

BAHAN:
- 200 gram tape ketan hijau, siap pakai
- 200 gram tape ketan hitam, siap pakai
- Es batu secukupnya

SAUS:
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa parut
- 150 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- 3 cm kayumanis
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Jika tape berair banyak, peras masing-masing tape lalu bentuk menjadi bola-bola sebesar bakso, sisihkan.
2. Saus: Rebus semua bahan menjadi satu kecuali larutan tepung beras, aduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Angkat lalu saring.
3. Kemudian masak kembali dengan api kecil hingga mendidih. Tuangi larutan tepung beras, aduk dan masak hingga kental. Angkat.
4. Letakkan dan susun bola-bola tape ke dalam mangkuk. Tuangi sausnya.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi



74. Es Kolak Sari Kelapa

BAHAN:

- 200 gram selai kacang halus, siap beli
- 750 ml air matang
- 50 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 ml santan dari ¼ butir kelapa parut
- 1 sdt tepung beras, larutkan dengan sedikit air matang
- 200 gram sari kelapa
- 200 gram (12 buah) putu mayang, siap pakai
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur selai kacang dengan air matang sedikit-sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan gula pasir, daun pandan, dan santan, lalu masak di atas api kecil sambil diaduk rata hingga mendidih.
3. Tambahkan larutan tepung beras, aduk. Didihkan dan masak hingga kental, angkat.
4. Dalam gelas saji/mangkuk, letakkan dan susun sari kelapa dan putu mayang. Tuangi kuah.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

75. Es Kolak Pisang Durian

BAHAN:

- 5 buah pisang uli, potong-potong
- 250 gram kolang-kaling
- 250 gram gula merah sisir
- 500 ml santan cair
- ½ sdt garam
- 1 l santan
- 2 biji daging durian
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula merah dan sedikit air hingga gula larut dan air mendidih. Angkat, lalu saring.
2. Masak kembali air gula merah hingga mendidih. Masukkan kolang-kaling, biarkan hingga matang. Kemudian masukkan pisang uli, masak sebentar.
3. Tambahkan santan, daun pandan, dan garam, masak kembali sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan kolak dengan es batu dalam mangkuk bersama satu buah durian, biarkan buah durian tersiram kuah kolak.

Untuk ± 6 porsi



76. Es Kolak Pisang Komplit

BAHAN:
- 2 buah pisang tanduk, potong-potong
- 100 gram kolang-kaling
- 200 gram ubi merah, potong-potong
- 200 gram labu kuning, potong-potong
- 200 gram singkong, potong-potong
- 50 gram nangka, belah dua memanjang
- 400 gram gula merah sisir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam
- 1.500 ml air
- 800 gram santan dari 1 butir kelapa
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, ubi, labu kuning, dan singkong hingga matang. Masukkan gula merah, garam, dan daun pandan, masak hingga mendidih dan gula larut.
2. Tambahkan pisang dan kolang-kaling, aduk rata.
3. Masukkan nangka dan santan, masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
4. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

77. Es Kolak Ubi Delima Merah

BAHAN:
- 1 kg ubi merah
- 150 gram delima merah, siap beli
- 125 gram tepung sagu
- ½ sdt garam
- 200 gram gula merah sisir
- 400 ml air
- 4 lembar daun pandan, simpulkan
- Es batu secukupnya

KUAH:
- 200 ml santan kental
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus atau kukus ubi merah hingga matang. Angkat dan buang kulitnya. Kemudian haluskan hingga lembut, campur bersama tepung sagu dan garam. Aduk rata.
2. Bentuk adonan menjadi bola-bola ukuran kecil hingga adonan habis. Sisihkan.
3. Rebus air bersama gula merah dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut. Kemudian masukkan adonan bola-bola ubi, lalu rebus hingga mengapung dan matang. Angkat.
4. Kuah: Rebus santan dan sedikit garam, aduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Masukkan delima merah, aduk dan angkat.
5. Tuang bola-bola ubi ke dalam mangkuk. Siramkan kuah di atasnya.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi



78. Es Kolak Talas

BAHAN:
- 1 buah talas yang cukup besarnya
- 250 gram gula merah sisir
- 3 sdm gula pasir
- 250 ml air
- 500 ml santan kental
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas talas, potong dadu, lalu beri 1 sdm garam dan remas-remas hingga lendirnya keluar, kemudian cuci dan tiriskan.
2. Rebus gula merah, gula pasir, dan garam dengan 250 ml air hingga larut, lalu saring.
3. Masak kembali larutan gula hingga mendidih. Masukkan talas dan daun pandan, rebus hingga matang.
4. Tuang santan, aduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

79. Es Kolak Hitam

BAHAN:
- 100 gram tepung sagu
- 600 ml air
- ½ sdt garam
- 50 gram gula merah sisir
- 200 gram tape ketan hitam, siap beli
- 200 gram kolang-kaling, rebus sebentar, iris tipis
- 250 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- 1.500 ml air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur sagu aren dengan 600 ml air, garam, dan gula merah menjadi satu, aduk rata. Masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan mengental. Angkat, tuang ke loyang persegi ukuran 20 x 20 cm yang telah dialasi dengan plastik.
2. Rebus gula merah, gula pasir, dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat.
3. Letakkan dan susun potongan sagu aren, tape ketan, dan kolang-kaling ke dalam mangkuk. Siramkan larutan gula.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi



80. Es Kolak Duo Ubi

BAHAN:
- 250 gram kolang-kaling, cuci bersih
- 75 gram gula merah sisir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 800 ml santan encer
- 100 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- 500 gram ubi merah, kupas, potong-potong
- 500 gram ubi ungu, kupas, potong-potong
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 250 ml santan kental
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kolang-kaling bersama air secukupnya hingga matang. Tambahkan 75 gram gula merah dan daun pandan, rebus kembali hingga air menyusut dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Rebus santan encer bersama gula merah dan gula pasir hingga mendidih dan gula larut. Angkat, lalu saring. Tuang ke dalam panci, didihkan kembali.
3. Masukkan potongan ubi dan kolang-kaling, didihkan.
4. Tuang santan kental dan daun pandan, masak dengan api sedang sambil aduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih dan matang. Angkat.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

81. Es Kolak Jagung Pisang

BAHAN:
- 8 buah jagung manis, dipipil
- 2 buah pisang tanduk, potong-potong
- 350 gram gula merah sisir
- 1000 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 bungkus vanili bubuk
- 500 ml air
- Es batu secukupnya

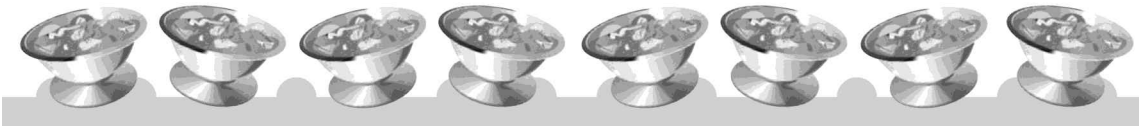
CARA MEMBUAT:

1. Rebus jagung dan pisang tanduk ke dalam 500 ml air sampai mendidih.
2. Masukkan gula merah, biarkan hingga gula larut.
3. Tuang santan dan vanili, aduk-aduk agar antan tidak pecah hingga mendidih dan matang.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

82. Es Kolak Pisang, Kolang-kaling, dan Nangka

BAHAN:
- 2 buah pisang tanduk, potong-potong
- 200 gram kolang-kaling, potong-potong
- 200 gram nangka matang, buang bijinya, potong-potong
- 100 gram gula merah sisir
- 850 ml santan encer



- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula merah dengan sedikit air yang mendidih. Angkat, saring, dan sisihkan.
2. Masak santan bersama garam dan daun pandan sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih.
3. Kemudian masukkan larutan gula, pisang, dan kolang-kaling, aduk dan masak hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

83. Es Kolak Pisang Labu

BAHAN:

- 250 gram gula merah sisir
- 750 ml air
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 350 gram labu kuning, potong-potong
- 6 buah pisang kepok, potong-potong
- 500 ml santan kental
- 1 sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula dengan air dan daun pandan hingga larut, angkat dan saring.
2. Masukkan labu dan pisang ke dalam air gula, lalu rebus kembali hingga ubi dan pisang setengah matang.
3. Tuang santan kental dan garam, masak sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

84. Es Kolak Cassava Campur Sari

BAHAN:

- 300 gram singkong, kupas, potong-potong
- 200 gram ubi merah, kupas, potong-potong
- 6 biji nangka matang, potong-potong
- 2 buah pisang tanduk tua, potong-potong
- 100 gram kolang-kaling, cuci bersih, potong-potong
- 1½ l air
- 450 ml santan
- 150 gram gula merah sisir
- 100 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Rebus singkong dan ubi dengan 1½ l air bersama daun pandan hingga setengah matang. Masukkan nangka, pisang, dan kolang-kaling, aduk rata.
2. Kemudian masukkan gula merah dan santan, didihkan dengan api sedang sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.
3. Tuangkan larutan tepung sagu, aduk dan masak hingga kental dan matang. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

85. Es Kolak Labu Kuning dengan Tape

BAHAN:

- 1 kg labu kuning
- 200 gram gula merah dan 200 ml air, rebus, lalu saring
- 2 sdm gula pasir
- 250 gram tape singkong, potong dadu
- 1 sdt garam
- 1 bungkus vanili bubuk
- 1.000 ml santan kental
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Labu dibersihkan, buang biji dan kulitnya. Potong-potong lalu cuci hingga bersih, sisihkan.
2. Rebus santan, masukkan labu kuning, beri garam, vanili, daun pandan, gula pasir, dan larutan gula merah. Aduk dan masak hingga mendidih.
3. Masukkan potongan tape, masak hingga mendidih kembali dan matang.
4. Tuangkan ke dalam mangkuk, sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

86. Es Kolak Pisang Nangka

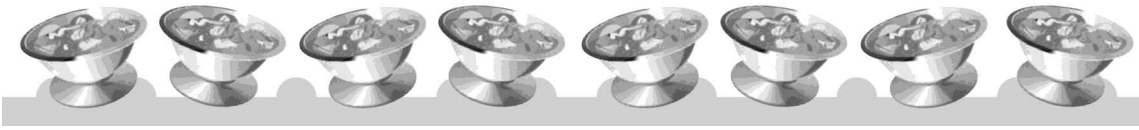
BAHAN:

- 8 buah pisang kepok
- 200 gram gula merah sisir
- 6 biji nangka, potong-potong
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 400 ml santan kental
- ½ sdt garam
- 800 ml air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas pisang kepok, kemudian iris serong atau sesuai selera.
2. Didihkan air, gula merah, daun pandan, dan garam menjadi satu. Kemudian masukkan pisang dan santan, didihkan kembali hingga matang sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Angkat.
3. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi



87. Es Kolak Singkong dan Ubi

BAHAN:
- ½ kg singkong, potong-potong
- 300 gram ubi merah, potong-potong
- 400 ml santan
- 150 gram gula pasir
- 150 gram gula merah sisir
- 800 ml air
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 bungkus vanili bubuk
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula merah dengan air hingga larut. Angkat, saring, dan sisihkan.
2. Siapkan panci, rebus singkong dengan larutan gula hingga setengah matang.
3. Tuang santan, gula pasir, daun pandan, dan vanili, aduk dan masak sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih dan matang. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

88. Es Kolak Aneka Kacang

BAHAN:
- 100 gram kacang hijau, rendam, rebus
- 100 gram kacang merah, rendam, rebus
- 100 gram kacang tanah, rendam empuk
- 1 buah ubi merah, potong-potong
- 800 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 300 ml santan dari ½ butir kelapa, didihkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ubi, air, dan daun pandan hingga empuk.
2. Masukkan gula dan garam, masak kembali, angkat dan biarkan dingin.
3. Siapkan mangkuk, letakkan dan susun kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, dan ubi merah. Tuangkan santan.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi



89. Es Bubur Cha Cha

BAHAN:
- 225 gram tepung beras
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdt kapur sirih
- 175 ml air panas
- 1.000 ml air, untuk merebus
- Es batu secukupnya

AIR GULA:
- 200 gram gula merah sisir
- 200 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

SAUS SANTAN:
- ½ butir kelapa, parut, campur dengan 500 ml air, peras ambil santannya
- 1 sdt garam
- 1-2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Seduh tepung sagu dengan ± 50 ml air panas hingga kental.
2. Masukkan tepung beras dan air kapur, aduk hingga rata. Kemudian tambahkan sisa air panas, aduk. Bagi adonan jadi 6 bagian dan pilin memanjang.
3. Potong-potong dengan ukuran panjang 3 cm dan lebar 2 mm. Lakukan hal sama hingga adonan habis.
4. Rebus air hingga mendidih, masukkan potongan adonan tepung beras, masak hingga matang dan mengapung. Angkat dan tiriskan.
5. Air Gula: Rebus gula merah, air, dan daun pandan hingga gula larut. Angkat dan saring. Masukkan adonan yang telah direbus.
6. Saus Santan: Masak santan bersama daun pandan dan garam sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Angkat.
7. Tuang bubur ke dalam mangkuk, siram dengan saus santan. Sajikan dingin dengan es batu.

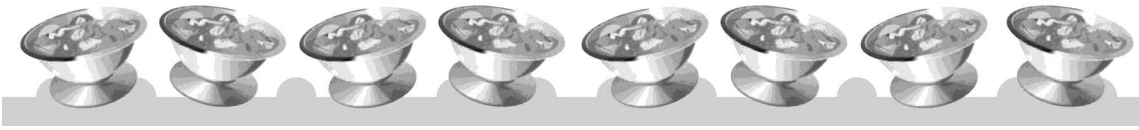
Untuk ± 6 porsi

90. Es Bubur Manis Mutiara

BAHAN:
- 300 gram beras ketan, rendam semalaman
- 800 ml air
- 100 gram gula merah sisir
- 200 ml air
- 100 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 10 mata nangka, potong-potong
- 100 gram pacar cina
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa, didihkan
- 200 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula merah bersama gula pasir dan 200 ml air hingga mendidih dan gula larut, saring.
2. Masak ketan bersama 800 ml air, garam, dan daun pandan hingga menjadi bubur yang kental. Tuangkan larutan gula, nangka, dan pacar cina, masak hingga mendidih dan matang. Angkat.



3. Sajikan dingin dengan es batu, dan disiram santan di atasnya.

Untuk ± 6 porsi

91. Es Kolak Kolang-kaling

BAHAN:
- 300 gram kolang-kaling
- 800 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 150 gram gula merah sisir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Kolang-kaling direbus hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Rebus santan, gula, daun pandan, dan garam menjadi satu sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah dan mendidih.
3. Masukkan kolang-kaling, masak kembali sebentar hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

92. Es Bubur Sagu dengan Talas Ungu

BAHAN:
- 250 gram sagu ambon, rendam dalam 1 l air hingga lunak
- 500 ml air
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 250 gram talas ungu, potong-potong
- 5 mata nangka matang, potong-potong

SAUS SANTAN:
- 500 ml santan
- 3 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- ½ sdt tepung beras, larutkan dengan sedikit air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan gula, air, dan daun pandan menjadi satu. Masukkan talas, masak hingga talas matang.
2. Tambahkan sagu, aduk hingga menjadi bubur yang kental. Masukkan nangka, aduk sebentar, angkat.
3. Saus Santan: Rebus santan, gula pasir, dan garam hingga mendidih. Masukkan larutan tepung beras. Masak hingga kental, angkat.
4. Tuangkan ke dalam mangkuk, siramkan saus santan di atasnya.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

Digital Publishing



93. Es Bubur Kampiun

BAHAN:

KOLAK PISANG:

- 10 buah pisang nangka
- 500 ml santan sedang
- 7 sdm gula merah sisir
- 1 sdt garam

BUBUR CANDIL:

- 150 gram tepung ketan
- 1 sdt garam
- ¼ sdt air kapur sirih
- 100 gram gula merah sisir , rebus dengan 500 ml air

BUBUR SUMSUM:

- 250 gram tepung beras
- 300 ml santan
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

KETAN HITAM:

- ½ l ketan hitam
- ½ butir kelapa setengah tua, parut

CARA MEMBUAT:

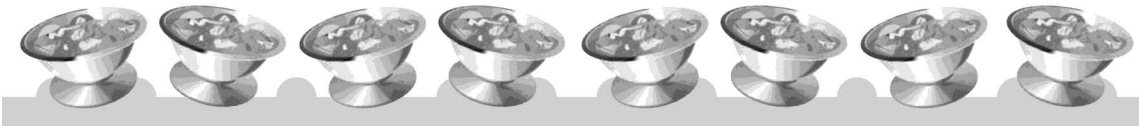
1. Siapkan semua bahan. Rebus pisang dan gula merah serta garam hingga agak empuk. Masukkan santan dan biarkan mendidih dan pisang empuk, angkat dan sisihkan.
2. Bubur Candil: Campur tepung ketan, garam, dan air kapur sirih disiram dengan 100 ml air suam-suam kuku sambil diaduk hingga kalis. Bentuk adonan bulat kecil. Kemudian rebus dengan air gula merah yang sudah mendidih. Jika sudah mengapung, angkat dan sisihkan.
3. Bubur Sumsum: Rebus sebagian santan dan garam hingga mendidih. Masukkan tepung beras yang sudah dilarutkan dengan sisa santan, kemudian aduk rata secara cepat hingga matang. Angkat dan sisihkan.
4. Ketan Hitam: Ketan hitam yang sudah direndam beberapa jam lalu dikukus sampai setengah masak, kemudian siramkan dengan air mendidih (masih dalam kukusan) secukupnya (ini supaya ketan matangnya bagus). Setelah itu kukus kembali hingga ketan matang.
5. Penyajian: Siapkan mangkuk, letakkan dan susun ketan hitam yang ditaburi kelapa parut, bubur candil, dan bubur sumsum. Siramkan dengan kolak pisang di atasnya.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

94. Es Bubur Candil Nangka

BAHAN:

- 1.000 ml air
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 250 gram gula merah, sisir
- 225 gram tepung ketan
- 150 ml air hangat
- 100 gram tepung ketan, larutkan dengan 200 ml air
- 10 mata nangka matang, potong-potong
- 1 sdt air kapur sirih
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 sdm margarin cair



• Garam secukupnya
• Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula dan air hingga mendidih dan gula larut, angkat, lalu saring.
2. Uleni tepung ketan dengan air hangat, tambahkan air kapur sirih, aduk hingga kalis, lalu bentuk adonan bulat-bulat.
3. Masak kembali air gula hingga mendidih. Masukkan bola-bola tepung ketan hingga matang dan mengapung. Tuangi larutan tepung ketan sambil diaduk hingga mengental. Angkat.
4. Rebus santan, garam, dan daun pandan, sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih.
5. Tuang bubur candil ke dalam mangkuk. Siramkan santan di atasnya.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 10 porsi

95. Es Bubur Kacang Merah

BAHAN:

BUBUR KACANG MERAH:

• 1 l air, untuk merebus
• 200 gram beras ketan hitam yang sudah disosoh, rendam selama 2 jam, tiriskan
• 5 cm jahe segar, memarkan
• 150 gram gula pasir
• 1/8 sdt garam
• 1 kaleng (432 gram) kacang merah kalengan, tiriskan

SAUS SANTAN:

• 800 ml santan dari 1 butir kelapa
• ½ sdt garam
• 1 lembar daun pandan, simpulkan
• Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan beras ketan hitam dan jahe, masak hingga beras ketan ¾ matang dan kental.
2. Masukkan gula pasir dan garam, masak hingga gula larut. Tambahkan kacang merah, masak hingga matang dan kental, angkat.
3. Saus Santan: Masak santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih dan mengental. Angkat.
4. Tuang bubur ke dalam mangkuk, siramkan saus di atasnya.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi



96. Es Kolak Talas Ungu

BAHAN:
- 500 gram talas ungu, kupas, cuci bersih, endam, lalu kukus
- 1 sdm gula pasir
- 50 gram tepung sagu
- ½ sdt garam
- 1 l air, untuk merebus
- 1 sdt wijen sangrai
- 1 butir kelapa muda, keruk memanjang

KUAH SANTAN (REBUS HINGGA MENDIDIH):
- 800 ml santan
- 200 gram gula pasir
- 4 sdm tepung sagu
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- Es batu secukupnya

SIROP GULA (REBUS SAMPAI KENTAL, LALU SARING):
- 250 gram gula merah sisir
- 50 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:
1. Haluskan talas ungu selagi panas bersama gula pasir sambil diaduk-aduk hingga rata. Tambahkan tepung sagu dan garam, aduk.
2. Ambil 1 sdt adonan, bulatkan dengan bantuan 2 sendok teh, lalu masukkan ke dalam air mendidih di atas api sedang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Rebus bola-bola talas hingga mengapung dan matang. Angkat, lalu tiriskan.
4. Penyelesaian: Masukkan bola-bola talas ke dalam kuah, aduk. Didihkan kembali sebentar. Angkat.
5. Tuang ke dalam mangkuk, siramkan sirop gula di atasnya. Taburi wijen dan kelapa muda.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

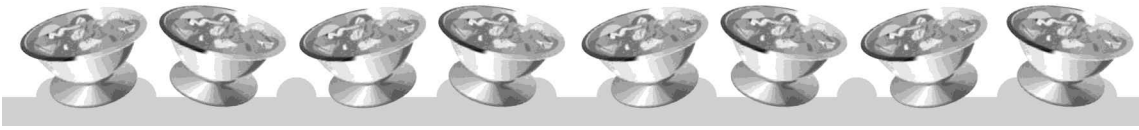
Untuk ± 8 porsi

97. Es Sumsum

BAHAN:
- 800 ml santan dari ½ butir kelapa
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ bungkus (60 gram) tepung *hunkwe*
- 1 sdt pewarna hijau
- Es batu secukupnya

PELENGKAP:
- 150 gram pacar cina, siap beli
- 200 ml sirop gula merah dari 200 gram gula merah yang direbus bersama 100 ml air
- 300 ml santan kental dari 1 butir kelapa parut, rebus dengan ¼ sdt garam
- 200 gram nangka matang, potong-potong

CARA MEMBUAT:
1. Rebus santan, gula, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga hampir mendidih.
2. Ambil 100 ml adonan santan, larutkan dengan tepung hunkue. Tuangkan kembali ke dalam rebusan santan sambil aduk cepat hingga matang dan lembut. Angkat.



3. Tuang ke dalam loyang persegi yang telah dialasi plastik bening, dinginkan hingga agak mengeras, lalu potong-potong.
4. Penyajian: Ambil *hunkwe*, taruh dalam mangkuk. Beri pacar cina, lalu tambahkan santan, sirop gula, dan es batu.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

98. Es Bola Selasih

BAHAN:
KULIT:
- 250 gram tepung ketan
- Pewarna kue warna merah dan hijau
- 200 ml air panas
- 50 ml santan dari ¼ butir kelapa

ISI (CAMPUR JADI SATU):
- 150 gram gula merah sisir
- ½ sdt kayumanis bubuk

KUAH:
- 80 gram biji selasih, rendam air
- 5 sdm madu
- 1 l air kelapa muda, dinginkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Kulit: Aduk rata semua bahan, bagi menjadi dua bagian. Kemudian masing-masing beri warna merah dan hijau, uleni hingga kalis. Ambil 1 sdt adonan, bulatkan, lalu pipihkan.
2. Beri ½ sdt bahan isi, lalu tutup dan bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
3. Rebus bola-bola ketan ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Penyajian: Susun selasih, madu, dan bola-bola ketan. Tuangi air kelapa.
5. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

99. Es Kolak Putih Campur Sari

BAHAN:
- 1 l air, untuk merebus
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 50 gram jahe, memarkan
- 150 gram kacang hijau, rendam semalaman
- 700 ml santan kental
- 250 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 200 gram tape singkong, potong-potong
- 150 gram sagu mutiara merah, rebus matang
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama daun pandan dan jahe. Masukkan kacang hijau, masak hingga kacang hijau matang.
2. Tuangkan santan, beri gula dan vanili. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang.
3. Masukkan tape singkong dan sagu mutiara matang, masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat.
4. Sajikan bersama es batu.

Untuk ± 6 porsi

100. Es Kolak Siwalan

BAHAN:

- 200 gram gula merah sisir
- 100 gram gula pasir
- 100 ml air
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 l santan dari 1 ½ butir kelapa
- 50 gram jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 150 gram siwalan, potong-potong
- 1 butir kelapa muda, kerok
- 100 gram nangka, potong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula merah, bersama gula pasir dan daun pandan, hingga mendidih dan gula larut. Angkat, saring.
2. Rebus air gula bersama santan, jahe dan serai, setelah mendidih.
3. Masukkan siwalan, kelapa muda, dan nangka, masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat, biarkan dingin.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

101. Es Kolak Pacar Cina dengan Lychee

BAHAN:

- 500 ml air, untuk merebus
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 300 gram pacar cina bentuk memanjang
- 200 gram ubi merah, potong dadu sedang
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 275 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 250 gram *lychee* kalengan, tiriskan airnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama daun pandan. Rebus pacar cina dan ubi hingga setengah matang.
2. Masukkan santan, gula, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan *lychee*. Aduk rata dan angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi



102. Es Kolak Durian dengan Pisang

BAHAN:

- 3 buah pisang tanduk, potong-potong
- 1 l santan dari 1 ½ butir kelapa
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram gula pasir
- 50 gram gula merah sisir
- 1 sdt vanili bubuk
- 200 gram durian
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak santan bersama daun pandan, gula pasir, gula merah, dan vanili bubuk hingga mendidih sambil diaduk-aduk.
2. Masukkan potongan pisang, masak hingga mendidih kembali. Tambahkan durian, sebentar. Angkat.
3. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

103. Es Kolak Labu Parang Cempedak

BAHAN:

- 500 gram labu parang, potong dadu dengan kulitnya
- 150 gram daging cempedak
- 150 gram kolang-kaling
- 1 l air
- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 5 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam
- Es batu secukupnya

SAUS:

- 400 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 1 sdm tepung sagu
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama gula merah, gula pasir, daun pandan, dan garam, setelah mendidih, angkat, saring, didihkan kembali dan masukkan labu parang, masak hingga setengah matang.
2. Masukkan daging cempedak dan kolang-kaling, masak hingga matang. Angkat.
3. Saus: Campur santan, tepung sagu, garam, dan daun pandan, masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan mengental. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu bersama sausnya.

Untuk ± 6 porsi



104. Es Bubur Jenang Mutiara

BAHAN:

- 200 gram tepung ketan
- 120 ml air, atau hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk
- 1 sdt air kapur sirih
- Pewarna merah secukupnya
- Pewarna hijau secukupnya
- Pewarna kuning secukupnya
- Es batu secukupnya

BUBUR:

- 700 ml air
- 200 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 45 gram tepung ketan dan 2 sdm tepung maizena larutkan dengan sedikit air

PELENGKAP:

- Saus santan secukupnya
- Potongan nangka secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Tepung ketan uleni dengan air dan air kapur sirih hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing beri warna merah, hijau, dan kuning. Bentuk menjadi bola-bola sebesar kelereng.
2. Bubur: Masak air bersama gula pasir dan daun pandan, setelah mendidih masukkan bola-bola ketan, masak hingga mengapung, masukkan larutan tepung ketan dan maizena, setelah mengental, angkat.
3. Sajikan dingin dengan es batu, saus santan, dan potongan nangka.

Untuk ± 6 porsi

105. Es Bubur Ketan Nangka

BAHAN:

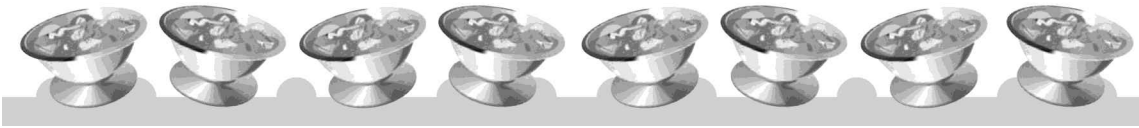
- 200 gram beras ketan putih, cuci bersih
- 1 ½ l air
- 200 gram gula merah sisir
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 150 gram labu kuning, kukus matang, potong dadu
- 150 gram ubi merah, kukus matang, potong dadu
- 15 mata nangka, potong dadu
- Es batu secukupnya

SAUS SANTAN:

- 550 ml santan kental dari 1 ½ butir kelapa
- 2 sdt tepung maizena
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ketan putih dengan air, dan daun pandan, setelah mengental dan ketan lunak, masukkan gula merah, gula pasir dan masak hingga bubur matang. Angkat.
2. Saus santan: Aduk rata santan, maizena, garam, dan vanili bubuk, masukkan daun pandan dan masak dengan api sedang, hingga mendidih dan mengental Angkat, masukkan potongan nangka.



3. Penyajian: Siapkan mangkuk, isi dengan bubur ketan, potongan singkong, labu, ubi dan nangka, tambahkan saus santan. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

106. Es Bubur Kacang Merah

BAHAN:
- 175 gram gula pasir
- 700 ml air
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram kacang merah
- 250 gram kacang merah, rebus, haluskan
- 2 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air
- Es batu secukupnya

SAUS SANTAN:
- 350 ml santan dari 1 butir kelapa
- ¼ sdt garam
- 2 sdt tepung maizena
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula pasir bersama air, garam dan daun pandan, setelah mendidih masukkan kacang merah, kacang merah halus, kentalkan dengan larutan tepung beras. Setelah mengental, angkat.
2. Saus santan: Campur santan dengan garam dan tepung maizena, aduk rata, tambahkan daun pandan dan masak hingga mengental, angkat.
3. Siapkan mangkuk, tuangkan bubur jagung, tambahkan kuah santan.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

107. Es Bubur Kacang Hijau dan Ketan Hitam

BAHAN:
- 200 gram beras ketan hitam
- 1 ½ l air
- 170 gram gula merah sisir
- 100 gram gula pasir
- 4 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram kacang hijau, rebus matang, tiriskan
- Es batu secukupnya

SAUS:
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit santan
- 2 lembar daun pandan
- 120 gram gula pasir
- ½ sdt garam

Digital Publishing PT GC



CARA MEMBUAT:

1. Beras ketan hitam cuci bersih dan masak bersama air, gula merah, gula pasir, dan daun pandan hingga menjadi bubur.
2. Saus: Rebus santan bersama daun pandan, gula pasir, dan garam. Setelah mendidih kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata, masak sebentar. Tambahkan potongan nangka, angkat.
3. Penyajian: Siapkan mangkuk, isi dengan ketan hitam, kacang hijau, dan beri saus secukupnya. Taburi roti. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

108. Es Kolak Labu Kuning dengan Kentang

BAHAN:

- 200 gram labu kuning, kupas, kukus
- 100 gram kentang, cuci bersih, kukus
- 800 ml santan encer
- 300 ml santan kental
- 150 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 5 biji nangka, potong-potong
- ½ sdt esens vanili
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong labu dan kentang. Sisihkan.
2. Campur santan encer, santan kental, garam, esens vanili, dan daun pandan menjadi satu. Tambahkan gula pasir dan gula merah, aduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Angkat.
3. Letakkan dan susun potongan kentang, labu, dan irisan nangka dalam mangkuk saji. Tuangi santan di atasnya.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

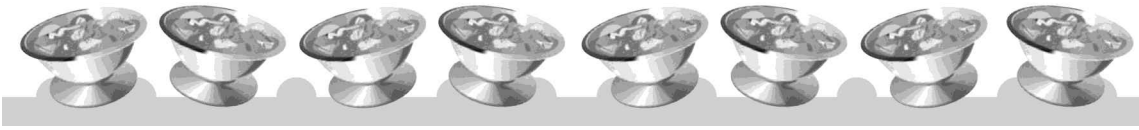
109. Es Kolak Jelly

BAHAN:

- 2 bungkus *jelly* instan warna putih, siap beli
- 500 ml air
- 150 gram gula pasir
- 100 gram kolang-kaling
- 2 tetes pewarna merah
- 2 tetes pewarna kuning
- 2 tetes pewarna hijau
- 800 ml santan encer
- 75 ml susu kental manis
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur air, gula pasir, dan *jelly* instan menjadi satu. Masak di atas api sedang hingga mendidih. Bagi *jelly* menjadi 2 bagian, 1 bagian beri pewarna merah, 1 bagian lagi beri pewarna kuning.



2. Tuangkan *jelly* dalam loyang kotak lalu dinginkan hingga mengeras. Potong bentuk dadu kecil, sisihkan.
3. Rebus kolang kaling, air, dan pewarna hijau hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. Rebus santan, gula pasir, susu kental manis, dan garam hingga mendidih. Masukkan potongan *jelly* dan kolang kaling rebus.
5. Masak sebentar hingga mendidih.
6. Angkat dan sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

110. Es Pisang Jala Emas

BAHAN:
- 10 buah pisang raja yang tua, kupas
- 1 sdm minyak goreng
- 2 sdm mentega

JALA EMAS:
- 250 gram gula pasir
- 200 ml air
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 8 kuning telur, kocok
- 1 sdt vanili bubuk
- Es batu secukupnya

SAUS NANGKA:
- ml santan
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 gram gula merah, sisir
- 2 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdm tepung terigu, larutkan dengan sedikit air
- ½ sdt garam
- 6 mata nangka, potong-potong
- 10 buah *cherry* merah, cincang kasar
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan minyak dan mentega dalam wajan datar. Goreng pisang dalam keadaan utuh hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
2. Jala emas: Rebus gula, air, dan daun pandan dengan api kecil, aduk hingga gula larut. Angkat daun pandan. Jerangkan kembali di atas api kecil, tidak sampai mendidih.
3. Masukkan kuning telur kocok ke dalam kantong segitiga.
4. Semprotkan kuning telur ke dalam air gula jaga jangan sampai mendidih dengan gerakan-gerakan melingkar. Masak beberapa saat hingga kuning telur matang dan warna agak pucat. Angkat dan tiriskan di atas kertas tisu. Pisahkan jalinan jala dengan menggunakan garpu.
5. Saus nangka: Rebus santan, daun pandan, dan gula merah hingga gula larut. Angkat dan saring. Rebus kembali, masukkan nangka, larutan tepung beras, larutan tepung terigu, dan garam, aduk dan masak hingga mengental. Angkat.
6. Letakkan dan susun pisang goreng dan jala emas ke dalam mangkuk. Siramkan saus nangka di atasnya, taburi dengan *cherry*.
7. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 10 porsi



111. Es Banana Sago

BAHAN:
- 150 gram sagu mutiara berwarna merah
- 100 gram gula pasir
- 500 ml air
- 5 buah pisang raja
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 250 ml santan dari 1 butir kelapa
- ¼ sdt garam

PELENGKAP:
- 130 gram kacang tanah, sangria
- 25 gram wijen, sangrai
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan sagu mutiara dan daun pandan, masak dengan api sedang hingga mendidih dan matang.
2. Potong-potong pisang, taburi dengan gula pasir hingga rata, sisihkan.
3. Masukkan ke dalam air rebusan sagu mutiara, masak hingga pisang matang. Angkat.
4. Saus santan: Rebus santan bersama garam dan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih.
5. Penyajian: Tuang sagu dalam mangkuk, beri santan. Taburi dengan kacang tanah cincang dan wijen sangrai. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

112. Es Kolak Durian

BAHAN:
- 1 buah durian matang (pilih yang harum)
- 800 ml santan encer
- 200 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 ml santan kental
- 5 buah pisang nangka, potong dadu kecil
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan encer bersama daging durian, gula pasir, dan daun pandan sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga mendidih.
2. Tuangkan santan kental, masak kembali sambil tetap diaduk-aduk hingga agak mengental.
3. Masukkan potongan pisang, masak hingga pisang matang. Angkat.
4. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

113. Es Kolak Tape Ketan Kelapa Muda

BAHAN:
- 250 gram tape ketan hijau, siap pakai
- 250 gram tape ketan hitam, siap pakai
- 100 gram *lychee* kalengan, tiriskan airnya
- 1 butir kelapa muda, keruk tipis memanjang
- Es batu secukupnya



SAUS:
- 800 ml santan dari 1 butir kelapa parut
- 150 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- 3 cm kayumanis
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:
1. Jika tape berair banyak, peras masing-masing tape. Bentuk tape menjadi bola-bola sebesar kelereng. Sisihkan.
2. Saus: Rebus semua bahan menjadi satu kecuali larutan tepung beras. Aduk-aduk hingga mendidih. Angkat, saring.
3. Masak kembali dengan api kecil hingga mendidih.
4. Tuangi larutan tepung beras. Aduk hingga kental. Angkat.
5. Taruh bola-bola tape dalam mangkuk. Tuangi sausnya, beri *lychee,* dan kelapa muda.
6. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

114. Es Bubur Mutiara Nangka

BAHAN:
- 300 gram beras ketan, rendam semalaman
- 800 ml air
- 100 gram gula merah sisir
- 200 ml air
- 100 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 10 mata nangka, potong-potong
- 100 gram pacar cina
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 800 ml santan kental dari 1 butir kelapa, didihkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masak gula merah bersama gula pasir dan 200 ml air hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring.
2. Masak ketan bersama 800 ml air dan daun pandan hingga jadi bubur. Tuangkan larutan gula, garam, nangka, dan pacar cina, masak hingga mendidih dan matang. Angkat.
3. Tuang bubur ke dalam mangkuk, siramkan santan di atasnya. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi



115. Es Sumsum

BAHAN:

- 600 ml santan dari ½ butir kelapa parut
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 60 gram (½ bungkus) tepung *hunkwe*
- 1/8 sdt pewarna kue warna hijau

PELENGKAP:

- 150 gram pacar cina, siap pakai
- 200 ml sirop gula merah (dari 200 gram gula merah yang direbus bersama 100 ml air)
- 300 ml santan kental dari 1 butir kelapa parut, rebus dengan ¼ sdt garam
- Es batu pecahan secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, gula, garam, dan daun pandan hingga hampir mendidih.
2. Ambil 100 ml adonan santan, larutkan dengan tepung *hunkwe*, tuang kembali ke dalam rebusan santan sambil di aduk cepat hingga matang dan lembut, angkat.
3. Tuang ke dalam loyang persegi ukuran 20 x 20 x 4 cm, dinginkan hingga agak mengeras.
4. Penyajian: Ambil *hunkwe* menggunakan sendok, taruh dalam mangkuk saji, tambahkan santan, sirop gula, dan es batu. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

116. Es Kolak Aneka Kacang Ubi

BAHAN:

- 100 gram kacang hijau, rendam, rebus
- 100 gram kacang merah, rendam, rebus
- 100 gram kacang tanah, rendam hingga empuk
- 1 buah ubi merah, potong dadu
- 2 gelas air
- 2 lembar daun pandan
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- Es batu secukupnya
- 100 ml santan dari ½ butir kelapa

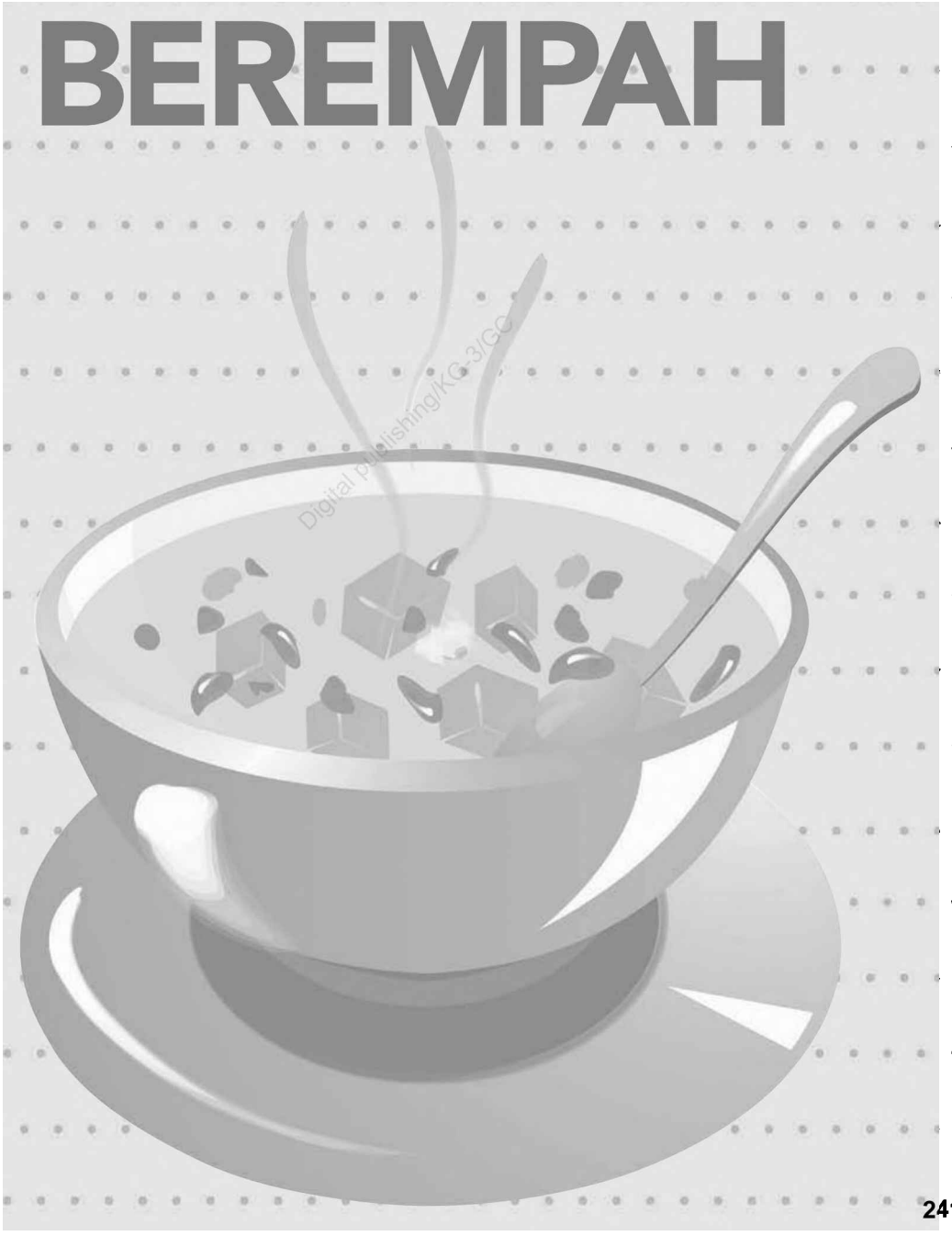
CARA MEMBUAT:

1. Rebus ubi, air, pandan masak sampai empuk.
2. Masukkan gula dan garam, kemudian masak kembali. Angkat, dan biarkan dingin.
3. Siapkan mangkuk/gelas, isi kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, ubi merah, es batu, dan santan. Sajikan.

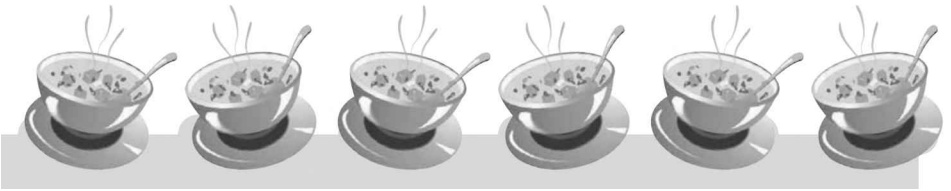
Untuk ± 5 porsi

Digital Publishing KG-3

WEDANG & MINUMAN BEREMPAH



Digital publishing/KG 3/GC



1. Bajigur

BAHAN:
- 200 gram buah atep, iris melintang tipis
- 250 gram kelapa muda dari 1 butir kelapa, serut kasar

KUAH:
- 1 l santan dari 1 butir kelapa parut
- 150 gram gula jawa
- 25 gram gula pasir
- 150 gram jahe, memarkan
- 5 cm kayumanis batang
- ½ sdt garam
- ¼ sdt vanili
- 1 sdm kopi bubuk

TABURAN:
- ½ sdt kopi bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Kuah: Didihkan santan bersama gula jawa, gula pasir, jahe, dan kayumanis hingga larut. Kemudian bubuhi garam, vanili, dan kopi, aduk rata. Diamkan sebentar hingga kopi mengendap, angkat. Saring, sisihkan.
2. Masukkan irisan buah atep dan kelapa muda dalam gelas saji, lalu siram dengan kuah. Taburi kopi bubuk di atasnya.
3. Sajikan hangat.

Untuk ± 8 porsi

2. Wedang Ronde Kacang Hijau

BAHAN BOLA-BOLA KETAN:
- 250 gram tepung ketan, siap pakai
- 1 sdt air kapur sirih
- 1 sdt garam
- 200 ml air hangat
- ¼ sdt pewarna merah
- ¼ sdt pewarna hijau, larutkan dengan 3 sdt air daun suji

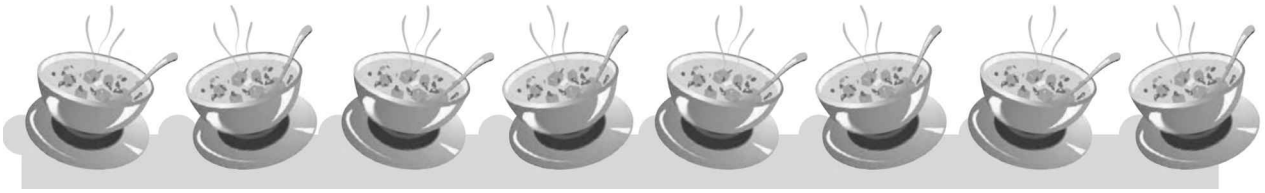
ISI, ADUK RATA:
- 200 gram kacang hijau, rebus dengan
- 500 ml air hingga empuk
- 100 gram gula bubuk

KUAH:
- 1 l air
- 200 gram gula pasir
- 2 batang serai (bagian putihnya, memarkan)
- 150 gram jahe, kupas, memarkan
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 4 butir cengkih

TABURAN:
- 150 gram nangka, potong dadu ukuran 1 cm
- 100 gram kacang tanah, sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Kuah: Didihkan air bersama gula pasir, serai, jahe, daun pandan, dan cengkih hingga gula larut. Angkat, saring, dan sisihkan.
2. Bola-bola Ketan: Campur tepung ketan, air kapur sirih, dan garam, aduk rata. Tuangi air sedikit demi sedikit sambil uleni hingga kalis.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian biarkan tetap berwarna putih, dua bagian yang lain masing-masing beri pewarna merah dan hijau, uleni adonan hingga rata.



4. Isi setiap 1 sdt adonan bola-bola ketan hingga mengapung, angkat. Celupkan dalam air matang dingin agar tidak lengket, tiriskan.
5. Masukkan bola-bola ketan warna-warni dalam gelas saji, siram dengan kuah. Kemudian taburi nangka dan kacang di atasnya.
6. Sajikan hangat.

Untuk ± 8 porsi

3. Wedang Jambu Pletok

BAHAN:
- 3 buah jambu merah biji
- 750 ml sari jeruk
- 250 gram gula pasir
- 5 butir cengkih
- 5 cm kayumanis batangan
- 10 gram kacang secang

CARA MEMBUAT:
1. Buang isi jambu biji, potong bentuk dadu, sisihkan.
2. Rebus air, gula, cengkih, kayumanis, dan kayu secang hingga gula larut.
3. Masukkan jambu merah, aduk hingga buah layu.
4. Tambahkan air jeruk manis, masak hingga mendidih dan angkat.
5. Sajikan hangat atau dingin.

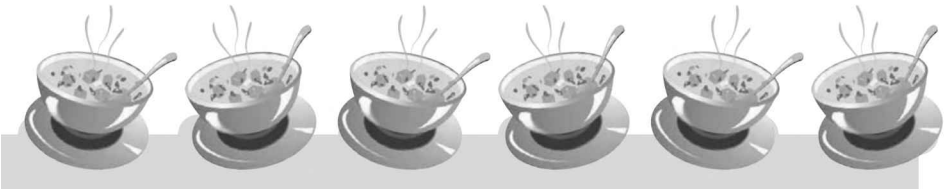
Untuk ± 4 porsi

4. Bir Pletok

BAHAN:
- 1 l air
- 150 gram jahe, bakar, kupas, memarkan
- 2 lembar daun pandan
- 5 lembar daun jeruk, sobek tulang daunnya
- 3 buah cabe puyang (cabe jawa)
- 5 cm kayumanis
- 1 buah pala, memarkan
- 50 gram gula pasir
- 50 gram gula palem

CARA MEMBUAT:
1. Campur air, jahe, daun pandan, daun jeruk, cabe puyang, kayumanis, pala, gula pasir, dan gula palem, lalu rebus dengan api kecil hingga mendidih.
2. Angkat dan saring.
3. Penyajian: Masukkan wedang ke dalam botol, tutup rapat. Kocok hingga berbuih, tuangkan ke dalam cangkir, dan sajikan hangat.

Untuk ± 5 porsi



5. Air Serbat

BAHAN:
- 1 l air
- 300 gram gula pasir
- 4 cm jahe, memarkan
- 5 butir cengkih
- 1 potong kayumanis
- 3 lembar daun pandan
- 3 batang serai
- Manisan kolang-kaling secukupnya
- 100 gram buah lengkeng
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama semua bahan kecuali kolang-kaling dan lengkeng, angkat, tiriskan, dan biarkan dingin.
2. Sajikan dalam gelas saji bersama kolang-kaling dan lengkeng, kemudian beri es batu.

Untuk ± 5 porsi

6. Es Ronde

BAHAN BOLA-BOLA RONDE:
- 400 gram tepung ketan
- 1 sdm air kapur sirih
- 1 sdt garam
- 350 ml air hangat
- Enting-enting kacang, siap beli, hancurkan

KUAH RONDE:
- 1 l air
- 200 gram gula pasir
- 150 gram jahe, kupas, cuci bersih, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun pandan
- 200 gram kacang tanah, sangrai, untuk taburan

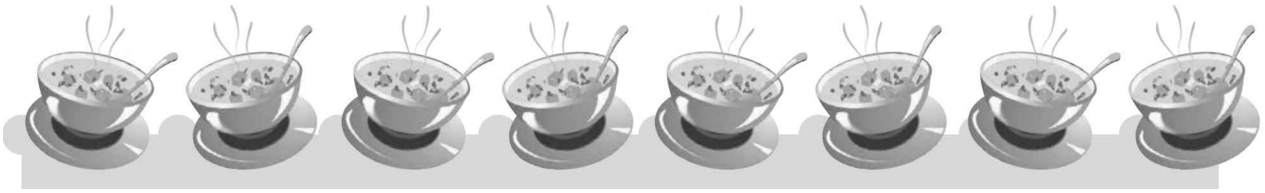
CARA MEMBUAT:

1. Bola-bola Ronde: Campur semua bahan kecuali air hangat. Kemudian tuangi air hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian diberi pewarna merah, dan satu bagian diberi pewarna hijau. Ambil setiap kali 1 sdt adonan, isi dengan enting-enting kacang, bulatkan. Didihkan air dalam panci, masukkan bulatan-bulatan ronde, lalu masak hingga terapung (tanda sudah matang), angkat, tiriskan. Masukkan ke dalam kuah Ronde.
2. Tuang 1 sendok sayur bola-bola Ronde beserta kuahnya ke dalam gelas saji, beri es batu taburi kacang tanah sangrai. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

7. Es Beras Kencur Kelapa Muda

BAHAN:
- 1.000 ml air
- 150 gram beras, rendam selama 1 jam, haluskan



- 150 gram kencur, kupas, memarkan
- 150 gram gula jawa
- 5 sdm gula pasir
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 sdm asam jawa
- 1 buah kelapa muda, ambil dagingnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama beras, kencur, gula, jahe, dan asam hingga mendidih. Angkat, saring dan dinginkan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, beri kelapa muda, dan sajikan dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

8. Es Jahe Kolang-Kaling

BAHAN:

- 1 l air
- 100 gram jahe, bersihkan, memarkan
- Sedikit garam
- Sedikit gula jawa
- Sedikit gula pasir
- Kolang-kaling (buah atap) secukupnya, iris
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan garam, gula jawa, daun pandan, jahe, dan gula pasir, aduk-aduk rata lalu saring.
2. Jerang kembali, kemudian masukkan santan, aduk terus hingga mendidih. Rasakan, jika kurang manis tambahkan gula.
3. Sajikan di gelas saji dengan diberi buah kolang-kaling yang sudah diiris tipis dan beri es batu.

Untuk ± 5 porsi

9. Es Tape

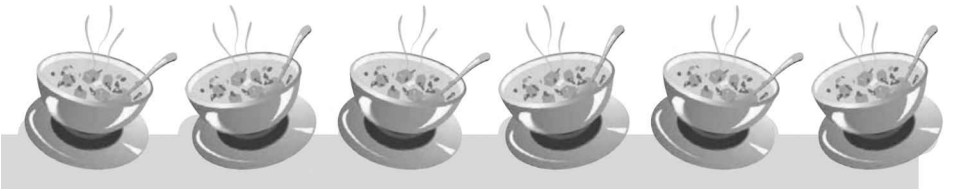
BAHAN:

- 800 ml air
- 4 sdm gula pasir
- 10 cm kayumanis
- 5 lembar daun jeruk purut
- 100 gram manisan kolang-kaling merah
- 150 gram tape ketan hijau
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak air, gula, kayumanis, dan daun jeruk sampai mendidih hingga gula larut. Angkat dan saring.
2. Hidangkan dalam gelas dengan menambahkan kolang-kaling, tape ketan hijau, dan es batu. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



10. Es Jahe Delima

BAHAN:
- 800 ml santan
- 2 lembar daun pandan
- 4 cm jahe, memarkan
- ½ sdt garam
- 150 gram gula pasir
- 100 gram biji delima, rebus sampai matang
- 1 buah kelapa yang muda, ambil daging buahnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan bersama daun pandan, jahe, garam, dan gula hingga mendidih. Angkat.
2. Taruh biji delima dalam mangkuk saji, beri daging buah kelapa, tuangi saus santan, kemudian beri es batu. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

11. Lemon Lime Ginger Apple

BAHAN:
- 6 buah apel merah, kupas, iris
- 5 cm jahe, iris, potong-potong dadu
- 30 buah anggur hijau
- 1 buah lemon, iris tipis
- 2 buah jeruk nipis, iris tipis
- 750 ml *sparkling mineral water*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
- Jus apel dan jahe.
- Masukkan anggur.
- Isi *pitcher* dengan *sparkling mineral water*, masukkan jus apel dan anggur, aduk rata, kemudian masukkan ke dalam lemari es. Sajikan dalam gelas saji dengan es batu dan irisan jeruk lemon dan jeruk nipis.

Untuk ± 5 porsi

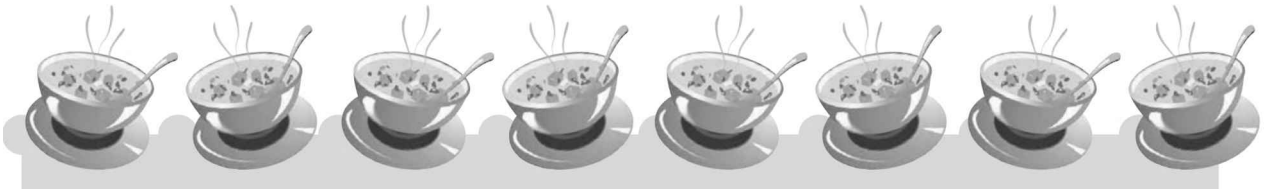
12. Teh Serai

BAHAN:
- 750 ml air
- 4 batang serai
- 2 kantung teh hijau
- 100 gram gula pasir
- 200 ml jus jeruk
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus serai dalam air hingga mendidih, segera masukkan gula pasir, aduk hingga gula larut. Kemudian masukkan teh hijau, matikan api, saring.
2. Masukkan jus *strawberry*, dan jus jeruk. Sajikan dalam gelas saji dengan es batu, kemudian hias dengan batang serai.

Untuk ± 5 porsi



13. Es Cemue

BAHAN:

- 2 ruas jahe bakaran, kupas dan pukul sampai pecah
- 2-3 batang serai, pukul sampai pecah batangnya
- 2-3 lembar daun pandan
- Gula jawa secukupnya
- Sedikit gula pasir
- Santan secukupnya
- Sedikit garam
- Sedikit kelapa muda yang sudah diiris-iris kecil seperti irisan untuk serundeng
- Roti tawar atau roti manis yang sudah diiris-iris persegi kecil

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air secukupnya, masukkan jahe bakaran, serai (ini harus dipukul dahulu sampai pecah-pecah batangnya), daun pandan, dan gula jawa. Rebus dengan api kecil dan panci tertutup sampai rasa jahe meresap.
2. Bubuhi santan, sedikit garam, dan tambahkan gula pasir sampai manisnya seperti yang diinginkan.
3. Setelah santan dimasukkan, aduk terus sampai mendidih. Angkat, lalu saring.
4. Masukkan irisan kelapa muda ke dalam air jahe, lalu jerang hingga mendidih. Angkat, biarkan dingin.
5. Tuangi di gelas saji, beri beberapa potong roti irisan dan es batu.

Untuk ± 8 porsi

14. Es Apel Jahe

BAHAN:

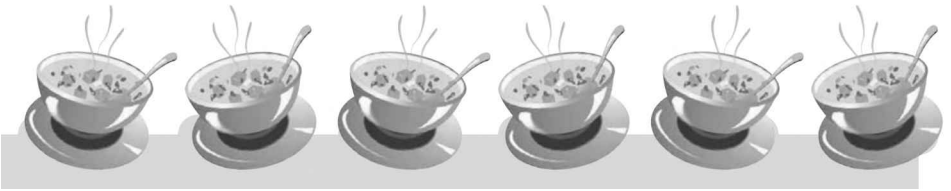
- 500 ml sari buah apel
- 100 ml sirop jahe
- 2 buah apel, potong dadu
- 1 buah jeruk lemon, ambil airnya
- Es batu secukupnya
- Daun *mint* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur potongan apel dengan air jeruk lemon, sisihkan.
2. Campur semua bahan, beri es batu, dan sajikan.

Untuk ± 4 porsi

al publishing



15. Es Jahe

BAHAN:
- 600 ml air
- 200 gram jahe merah, kupas, cuci bersih dan iris tipis
- 225 gram gula pasir
- Es batu secukupnya
- 800 ml air matang
- 200 ml air jeruk lemon ditambahkan jeruk manis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, jahe merah, dan gula pasir, kemudian masak di atas api kecil hingga sari jahe keluar dan gula pasir larut. Angkat, saring, biarkan dingin.
2. Taruh es batu dalam gelas saji, tuangkan sirop jahe, tambahkan air jeruk, aduk rata.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

16. Bir Pletok Es Krim

BAHAN:
- 1.000 ml air
- 250 gram gula merah cair
- 150 gram secang
- 10 cm kayumanis
- 150 gram jahe, dibakar

BAHAN PELENGKAP:
- 4 *scoops* es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, gula merah cair, secang, kayumanis, dan jahe di atas api kecil sampai aromanya berempah, dinginkan.
2. Tuang ke dalam gelas-gelas, letakkan 1 *scoops* es krim di atas minuman.

Untuk ± 5 porsi

17. Es Susu Rempah Aroma Vanili

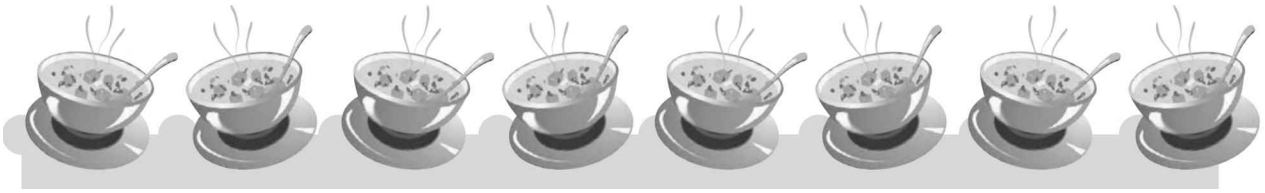
BAHAN:
- 1¼ l susu *pair*, siap pakai
- 100 ml *sirop vanila*, siap pakai
- 150 ml krim kental
- 1 sdt kayumanis bubuk
- Es batu, serut

TABURAN:
- 1 sdt cokelat bubuk, siap pakai
- 1 sdt kayumanis bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Campur susu, sirop, krim kental, dan kayumanis bubuk. Proses di dalam *blender* hingga tercampur rata.
2. Tambahkan es batu, proses kembali hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam setiap gelas saji, taburi bahan taburan.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi



18. Wedang Pokak Mete

BAHAN:

- 1 kantung teh celup
- 2 batang serai
- 3 buah cengkih
- 1 batang kayumanis
- 1 ruas jari jahe
- 3 lembar daun pandan
- 5 sdm gula merah
- 1 sdm gula pasir
- Kacang mete cincang secukupnya
- 1.000 ml air mendidih

CARA MEMBUAT:

1. Rebus jahe cincang serai, cengkih, kayumanis, daun pandan, dan gula merah dengan air mendidih selama 5 menit.
2. Celup-celupkan teh hingga pekat.
3. Tuang ke dalam gelas saji dengan ditaburi kacang mete cincang, untuk 1 gelas hidangkan hangat.

Untuk ± 5 porsi

19. Wedang Kelapa Nangka

BAHAN:

- 1.000 ml santan dan ½ butir kelapa parut
- 100 gram gula merah sisir halus
- 100 gram jahe kupas, iris halus
- 100 gram daging nangka, potong-potong 2 x 2 cm
- 200 gram daging kelapa muda

CARA MEMBUAT:

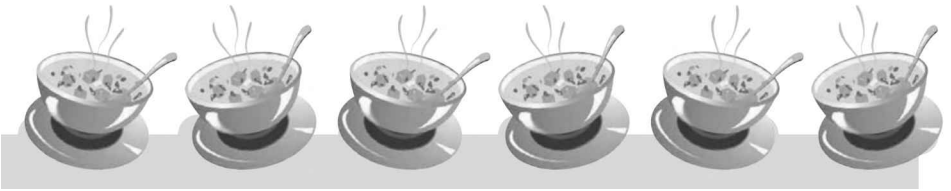
1. Panaskan santan, gula merah, dan jahe di atas api kecil sampai mendidih, angkat dan saring.
2. Masukkan nangka dan kelapa muda, sajikan hangat.

Untuk ± 5 porsi

20. Bandrek Susu

BAHAN:

- 800 ml air
- 100 gram jahe
- 2 lembar daun pandan
- 3 buah cengkih
- 300 gram gula merah aren
- ½ sdt garam
- 1 batang kayumanis
- 200 gram kelapa muda yang sudah dikerok
- 3 sdm susu kental manis (bila suka tambahkan sesuai selera, bila menggunakan susu, kurangi sedikit gula arennya supaya tidak terlalu manis).



CARA MEMBUAT:

1. Siapkan jahe, kupas, lalu dibakar dan dimemarkan.
2. Rebus air, jahe, pandan, dan cengkih, kemudian masukkan gula aren ke dalam air rebusan tadi, aduk-aduk hingga larut.
3. Tambahkan garam dan kayumanis, aduk rata, kemudian saring.
4. Siapkan gelas, masukkan kerokan kelapa muda dalam gelas, tuang air rebusan bandreknya.
5. Siap disajikan.

Untuk ± 5 porsi

21. Susu Cokelat Madu Jahe

BAHAN:

- 75 gram jahe
- Air matang untuk melarutkan jahe dan cokelat
- 2 kuning telur ayam kampung
- 4 sdm madu
- 120 gram gula pasir
- 4 sdm cokelat bubuk
- 600 ml susu cair

CARA MEMBUAT:

1. Kupas jahe, cuci bersih, kemudian parut halus. Campur dengan 8 sdm air matang, aduk, lalu peras dan ambil airnya, sisihkan.
2. Taruh kuning telur dalam wadah, masukkan madu, gula pasir, dan air jahe. Kemudian kocok dengan *mixer* selama selama 1-2 menit hingga warnanya pucat.
3. Larutkan cokelat bubuk dalam 100 ml air matang, kemudian masukkan ke dalam panci bersama susu cair.
4. Jerangkan di atas api, masak hingga panas dan susu hampir mendidih, angkat. Tuang cokelat susu ke dalam adonan telur, aduk-aduk hingga tercampur rata.
5. Kemudian tuang minuman ke dalam gelas saji, hidangkan selagi panas.

Untuk ± 4 porsi

22. Wedang Jahe Kopi

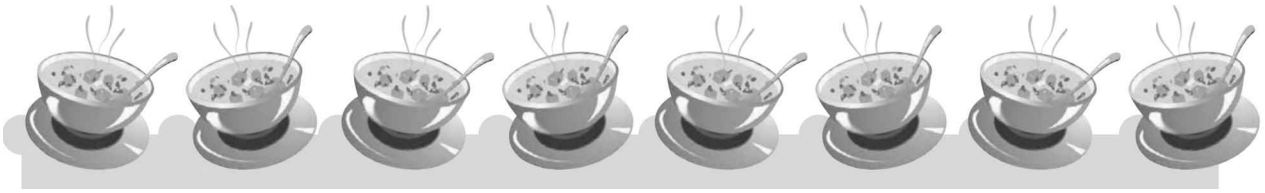
BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 100 gram jahe, bakar, kupas, memarkan
- 150 gram gula merah (sisir halus)
- 1 l air mendidih

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air mendidih, diamkan selama 15 menit, kemudian saring.
2. Rebus kembali kopi dan jahe sampai harum, tambahkan gula merah, aduk hingga gula larut.
3. Sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk ± 5 porsi



23. Wedang Serai

BAHAN:

- 4 batang serai, ambil batangnya saja
- 750 ml air
- 3 lembar daun jeruk
- Gula batu/gula aren/gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Serai dimemarkan bagian bonggolnya.
2. Rebus air hingga mendidih, masukkan serai, dan daun jeruk, lalu rebus selama 10 menit. Angkat.
3. Beri gula batu/gula aren/gula pasir secukupnya, aduk rata.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

24. Wedang Secang

BAHAN:

- 5 buah cabe puyang (cabe jawa)
- 5 buah kemukus
- 5 buah kapulaga
- 5 butir cengkih
- 1 ruas jari jahe, dibakar
- 1 batang serai (putihnya saja)
- 1 potong kayumanis secukupnya
- 1 jumput kayu secang secukupnya
- 1000 ml air putih
- Gula batu/gula pasir/madu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Semua bahan kecuali kayu secang dan gula dicuci bersih dan direbus dengan api kecil agar zat yang terkandung di dalamnya dapat keluar dengan sempurna. Setelah air berwarna kecokelatan dan berbau harum, masukkan kayu secang dan panci ditutup hingga air mendidih dan berwarna kemerahan.
2. Tambahkan gula atau madu sesuai selera.

Untuk ± 5 porsi

25. Wedang Plum

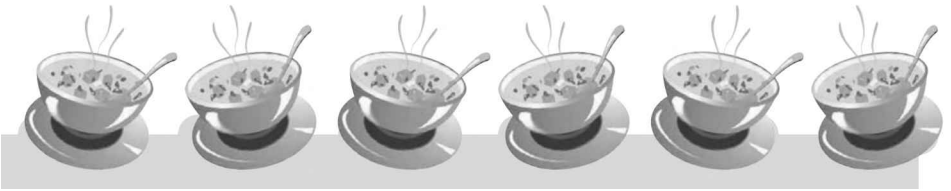
BAHAN:

- 50 gram manisan *plum*, dipotong-potong
- 5 batang serai, di memarkan
- 50 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 1 cm kayumanis
- 750 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan di atas api kecil hingga kental, kemudian saring.
2. Sajikan hangat.

Untuk ± 4 porsi



26. Wedang Ronde Special

KUAH:
- 2 ruas jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 5 sdm gula pasir atau gula merah
- 1 l air

RONDE:
- 250 gram tepung ketan
- Pewarna makanan warna merah
- 3 sdm kacang sangrai tanpa kulit
- 5 buah kolang-kaling, iris tipis, rebus
- 2 sdm gula merah, tumbuk kasar (untuk isi bola ronde, bisa juga di isi dengan tumbukan kacang)
- air untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, gula, serai, dan jahe hingga mendidih. Kecilkan api, tunggu selama 15 menit kemudian saring.
2. Campur tepung ketan sedikit demi sedikit dengan air hangat, uleni hingga kalis. Pisahkan adonan menjadi 2 bagian, beri sedikit pewarna merah di sebagian adonan, kemudian bentuk adonan sebesar biji kelereng dengan gula jawa/ kacang sebagai isi.
3. Rebus air di dalam panci, kemudian masukkan bola-bola ronde, lalu masak hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.
4. Cara Penyajian: Masukkan bola Ronde dalam mangkuk atau gelas, tuangi dengan kuah, taburi dengan kacang sangrai, dan irisan kolang-kaling.

Untuk ± 8 porsi

27. Wedang Kacang Santan

BAHAN:
- 1 lembar daun pandan
- 4 cm kayumanis
- 3 sdm gula palem
- 100 gram kacang tanah tanpa kulit ari
- 2 sdm kismis
- 800 ml air santan
- sedikit garam

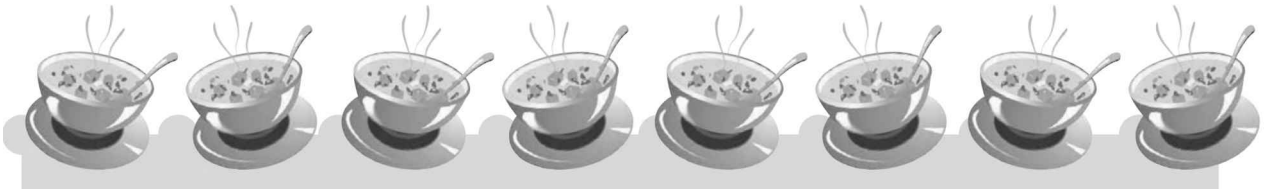
CARA MEMBUAT:

Semua bahan campur jadi satu, rebus sampai kacang menjadi lunak, kemudian angkat dan siap dihidangkan.

Untuk ± 4 porsi

28. Jamu Kunyit Asam

BAHAN:
- ½ kg kunyit
- ¼ gula jawa
- ½ kg asam jawa
- 2 l air
- Sepucuk sdt garam



CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan kunyit, lalu parut atau diblender, kemudian saring dan ambil airnya.
2. Rebus air perasan kunyit, masukkan asam, gula, dan garam sampai mendidih sambil di aduk-aduk.
3. Kemudian dinginkan, jamu kunyit asam siap untuk diminum, bisa juga ditambahkan dengan es batu.

Untuk ± 8 porsi

29. Wedang Uwuh

BAHAN:

- 1.000 ml air
- 50 gram serutan kayu secang kering
- 50 gram gula batu/gula pasir
- 6 cm jahe, memarkan
- 2 lembar daun kayumanis kering
- 3 lembar daun cengkih kering
- 3 lembar daun pala kering
- 10 butir cengkih/batang cengkih kering

CARA MEMBUAT:

1. Bakar jahe, memarkan.
2. Tuang air dalam panci, masukkan jahe, cengkih/batang cengkih, daun cengkih, daun kayumanis, daun pala, serutan kayu secang, jahe, dan gula batu. Masak dengan api sedang hingga mendidih. Rebus selama ± 15 menit, angkat dan saring (bisa juga dihidangkan tanpa disaring).
3. Tuang ke dalam gelas, hidangkan hangat.

Untuk ± 5 porsi

30. Wedang Santan

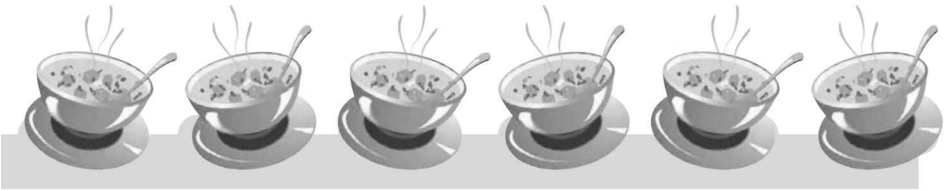
BAHAN:

- 2 kantung teh celup
- 500 ml air
- 250 ml santan encer
- 3 sdm gula batu
- 2 butir kapulaga
- 1 ibu jari jahe
- ½ butir kelapa sedang, kupas, potong kecil-kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, gula batu, jahe, dan kapulaga hingga mendidih selama 10 menit.
2. Kemudian tuangkan santan, kecilkan api, dan diaduk agar santan tidak pecah.
3. Celup-celupkan teh hingga pekat.
4. Saring, sajikan hangat dengan ditambahkan potongan kelapa.
5. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi



31. Wedang Teh Prentul

BAHAN:
- 2 kantung teh celup
- 500 ml air
- 250 ml santan
- 5 sdm gula pasir
- Seujung garam
- 3 ruas jari jahe
- 3 sdm gula merah
- 1 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT:
1. Teh sirop: Seduh teh dengan 100 ml air mendidih selama 5 menit, tambahkan gula, aduk hingga larut.
2. Larutan wedang: Masak santan, jahe, gula merah, garam, dan 100 ml air sampai mendidih, aduk perlahan agar santan tidak pecah dan gunakan api kecil. Kemudian campur teh sirop dengan larutan wedang.
3. Larutkan tepung maizena dengan 1 sdm air, masukkan ke dalam larutan teh wedang sambil terus diaduk hingga kental.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 6 porsi

32. Wedang Jahe Delima

BAHAN:
- 100 gram sagu biji delima, rebus
- Es batu secukupnya

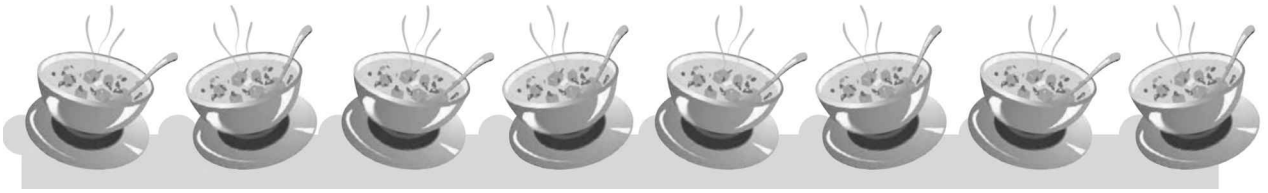
SIROP JAHE:
- 200 gram gula merah
- 150 gram jahe, memarkan
- 4 butir cengkih
- 2 batang serai
- 5 lembar daun jeruk purut
- 5 lembar daun pandan
- 1 l air

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan 1 l air. Masukkan sagu biji delima sampai mengapung. Angkat. Tiriskan Sisihkan.
2. Masak semua bahan untuk sirop jahe. Saring.
3. Sajikan biji delima dengan es batu dan sirop jahe.

Untuk ± 6 porsi

33. Wedang Kencur

BAHAN:
- 50 gram beras, cuci bersih, rendam 30 menit
- 150 gram kencur, kupas
- 150 gr gula pasir
- 2 lembar daun pandan, potong-potong
- 150 ml susu kental manis
- ½ sdt garam
- 750 ml air



CARA MEMBUAT:

1. Haluskan beras dan kencur, tuang ke dalam panci.
2. Tambahkan daun pandan, susu kental manis, garam, dan air. Didihkan sambil diaduk, saring.
3. Sajikan panas.

Untuk ± 5 porsi

34. Wedang Tape

BAHAN:

- 150 gram jahe, memarkan
- 100 gram kolang-kaling
- 100 gram buah nangka, iris
- 100 gram tape singkong manis
- 50 gram tape ketan hijau
- 250 gram gula merah, sisir halus
- 250 ml santan kental
- 3 cm kayumanis
- 3 batang serai, memarkan
- 50 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- 1.500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, jahe, serai, daun pandan, gula merah, dan kayumanis hingga mendidih. Masukkan kolang kaling, irisan nangka, dan gula pasir. Masak hingga gula larut. Biarkan dingin. Angkat kolang-kaling, iris tipis memanjang, sisihkan.
2. Panaskan kembali hingga mendidih.
3. Masukkan potongan tape singkong, tape ketan, irisan kolang kaling ke dalam gelas
4. Tuangi air jahe.
5. Tuangkan santan kental
6. Hidangkan selagi hangat.

Untuk ± 8 porsi

35. Wedang Jahe Kunyit

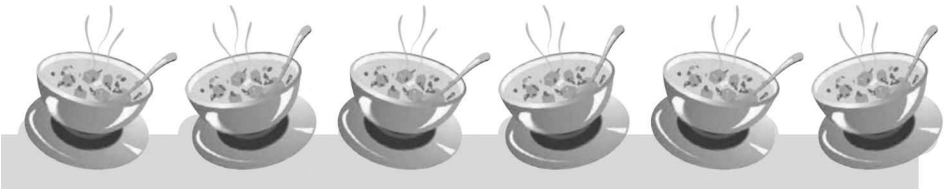
BAHAN:

- 2 kerat roti tawar, potong dadu
- 600 ml air
- 3 ruas jari jahe, memarkan
- 2 ruas jari kunyit, memarkan
- 75 gram gula pasir
- Sedikit garam

CARA MEMBUAT:

1. Air, kunyit, jahe, garam, dimasak mendidih.
2. Masukkan ke dalam gelas.
3. Beri roti tawar. Hidangkan langsung.

Untuk ± 3 porsi



36. Wedang Rempah

BAHAN:
- 800 ml air
- 2 ruas jari jahe, memarkan
- 1 batang kayumanis
- 5 butir cengkih
- 100 gram gula merah
- 1 sdt merica bulat
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:
1. Semua bahan, kecuali air jeruk nipis disatukan. Didihkan dengan api kecil.
2. Angkat dari api.
3. Saat akan dihidangkan beri air jeruk nipis

Untuk ± 4 porsi

37. Wedang Dongo

BAHAN:
- 250 gram tepung ketan
- Kira-kira 125 ml air hangat
- ¼ sdt garam
- Pasta pandan secukupnya
- Pewarna merah jambu
- 100 gram enting-enting kacang tanah, tumbuk kasar

AIR JAHE:
- 1.000 ml air
- 50 gram jahe, memarkan
- 2 lembar daun pandan
- 150 gram gula pasir

PELENGKAP:
- 200 gram manisan kolang-kaling siap beli, iris-iris

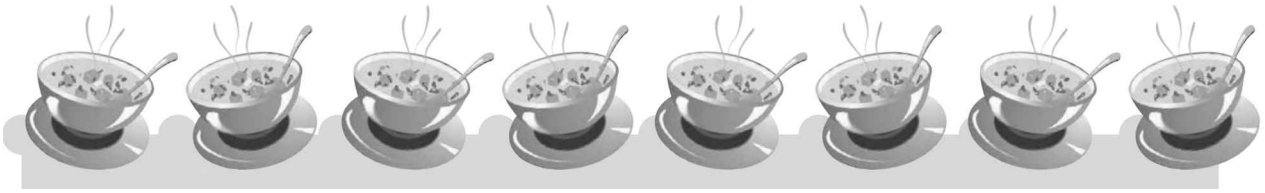
CARA MEMBUAT:
1. Campur tepung ketan dengan garam dan air hangat sampai bisa dibentuk.
2. Adonan dibagi 3. Sepertiga bagian diberi pasta pandan. Sepertiga bagian lagi diberi pewarna merah jambu. Sisanya biarkan putih.
3. Masing-masing adonan dibentuk kelereng dengan isian kacang tumbuk.
4. Rebus dalam air mendidih sampai mengapung.
5. Masukkan ke air jahe.
6. Sajikan panas-panas dengan irisan kolang-kaling.

Untuk ± 5 porsi

38. Wedang Gempol Plered

BAHAN:
- 175 gram tepung beras
- ¼ sdt garam
- 175 ml air, didihkan
- 1 ½ sdm tepung kanji

KUAH:
- 600 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan
- Garam secukupnya
- 100 gram gula merah
- 50 gram gula pasir



CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras dengan garam, tuangi air mendidih sambil diaduk rata. Uleni sambil taburkan tepung kanji di atasnya sedikit demi sedikit hingga adonan tidak lengket di tangan.
2. Bentuk adonan bulat kelereng, tekan tiap bulatan dengan ibu jari hingga adonan pipih dan cekung di bagian tengahnya.
3. Rebus adonan hingga matang dan mengapung, angkat
4. Kuah: Masak santan, daun pandan, garam, gula merah, dan gula pasir hingga mendidih dan gula larut. Angkat.
5. Sajikan Gempol Plered dengan kuahnya, tambahkan es batu bila suka.

Untuk ± 5 porsi

39. Wedang Kembang Tahu

BAHAN:

- 200 gram kembang tahu segar
- 150 gram gula jawa, sisir
- 150 gram gula pasir
- 200 ml air
- 3 cm kayumanis
- 3 buah cengkih
- 2 lembar daun pandan
- 2 lembar daun jeruk
- Jahe secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kembang tahu sampai lunak. Angkat dan sisihkan
2. Rebus gula merah bersama gula pasir, air, daun pandan, kayumanis, cengkih, dan daun jeruk dengan api kecil sampai gula larut. Angkat dan saring
3. Hidangkan kembang tahu dengan sirop gula merah

Untuk ± 5 porsi

40.Wedang Kopi Kelapa Muda

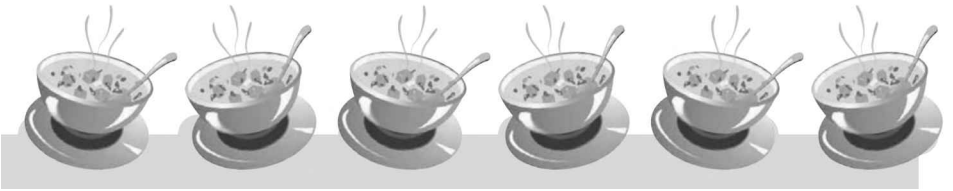
BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, keruk
- 1 l santan dari 1butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 2 sdm kopi dilarutkan dalam sedikit air
- 2 potong jahe ± 5 cm, kupas, memarkan
- 2 lembar daun pandan , potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Masaklah santan, jahe, dan daun pandan jadi satu. Aduk perlahan agar santan tidak rusak
2. Setelah mendidih, masukkan kelapa serut. Masak terus hingga kuah mendidih lagi
3. Kemudian angkat, dan masukkan larutan kopi. Dan aduk lagi hingga merata, angkat
4. Wedang siap dihidangkan

Untuk ± 5 porsi



41. Sekoteng

BAHAN:
- 100 gram biji delima (pacar china)
- 200 gram kacang tanah, rebus lalu buang kulit arinya
- 100 gram kacang hijau, rebus
- 1000 ml air
- 100 gram gula pasir
- 1 ruas jari jahe
- 5 lembar roti tawar, iris kecil seperti dadu

CARA MEMBUAT:

1. Rebus biji delima atau pacar china hingga lunak, angkat dan tiriskan.
2. Campur air, gula dan jahe. Masak sampai mendidih. Angkat, saring bersih.
3. Hidangkan sekoteng dalam mangkok.

Beri 2 sdm biji delima, 2 sdm kacang tanah, dan hijau, serta potongan roti. Lalu siram dengan air jahe/wedang jahe yang telah dimasak.

Untuk ± 5 porsi

42. Wedang Angsle

BAHAN ISI:
- 8 buah nangka, potong dadu 1 cm
- 100 gram kacang hijau, rebus
- 200 gram tape singkong, potong dadu 2 cm
- 200 gram kacang tanah, goring
- 4 lbr roti tawar, potong dadu 2 cm

WEDANG JAHE:
- 750 ml air
- 100 gram jahe, memarkan
- 2 lbr daun pandan, buat simpul
- 200 gram gula aren
- 2 sdm gula pasir

SAUS SANTAN:
- 350 ml santan
- 1 lbr daun pandan, potong 5 cm
- ½ sdt garam

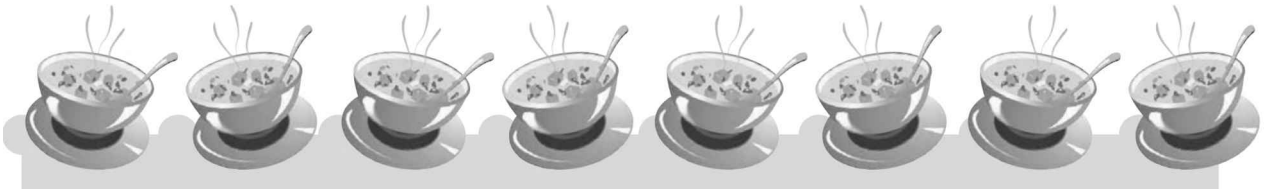
CARA MEMBUAT:

1. Wedang Jahe: Rebus air, jahe, daun pandan, gula aren, dan gula pasir, sampai mendidih dan gula larut. Angkat, sisihkan.
2. Saus Santan: Rebus santan, daun pandan dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Angkat, sisihkan.
3. Siapkan mangkuk hidang, susun semua bahan isi, tuang Wedang Jahe dan Saus Santan yang panas. Segera sajikan.

Untuk ± 4 porsi

43. Wedang Jahe Aroma Pandan

BAHAN:
- 150 gram jahe merah, cuci bersih, memarkan
- 150 gram jahe, cuci bersih, memarkan
- 4 lembar daun pandan
- 2 batang serai, memarkan



- 1 l air
- 150 gram gula pasir
- 100 gram sari kelapa
- 50 gram pacar cina warna merah, rebus hingga matang

CARA MEMBUAT:

1. Campur jahe, daun pandan, serai, air dan gula pasir.
2. Rebus campuran jahe di atas api sedang hingga mendidih dan gula larut.
3. Kecilkan api, rebus hingga tinggal 1/2 bagian. Angkat. Saring.
4. Atur sari kelapa dan pacar cina dalam gelas saji. Tuang campuran jahe. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

SAUS SANTAN (MASAK MENDIDIH DAN KENTAL):

- 300 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- ¼ sdt garam
- 1 sdt tepung beras

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan aneka buah ke dalam larutan gula. Masak sampai mendidih, sisihkan.
2. Hidangkan dengan menambahkan saus santan.

Untuk ± 5 porsi

al publishing/KG-

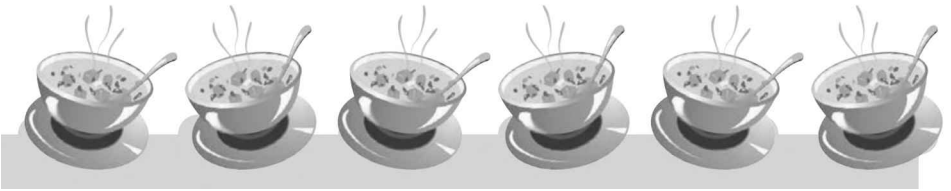
44. Wedang Buah Lontar Jahe Teratai

BAHAN:

- 100 gram biji teratai kering, rebus hingga empuk
- 200 gram buah lontar, iris tipis
- 50 gram jagung manis

KUAH (MASAK SAMPAI LARUT, SARING):

- 500 ml air
- 3 ruas jari jahe, memarkan
- 2 lembar daun pandan
- ½ sdt vanili
- 150 gram gula jawa
- 100 gram gula pasir



45. Wedang Kelapa Muda

BAHAN:
- 250 gram kelapa muda, keruk, potong-potong
- 100 gram sari kelapa
- 100 gram tape, potong dadu

AIR GULA:
- 2 batang kayumanis
- 2 ruas jari jahe
- 100 gram gula merah
- 5 butir cengkih
- 1 l santan dari 1 butir kelapa
- 50 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air gula sampai larut. Saring.
2. Tuang ke dalam gelas. Tambahkan kelapa muda, sari kelapa, dan tape. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi

46. Wedang Serai Isi Aneka Buah

BAHAN:
- 1 l air
- 250 gram gula pasir
- 2 ruas jari jahe, memarkan
- 4 butir cengkih
- 2 batang serai
- ¼ sdt adas manis

PELENGKAP:
- 100 gram kolang-kaling
- Agar-agar *jelly* siap pakai
- 50 gram kenari, iris tipis, sangrai

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan semua bahan dengan api kecil. Saring.
2. Siapkan gelas. Tuang Wedang Serai. Tambahkan pelengkap.
3. Hidangkan selai panas.

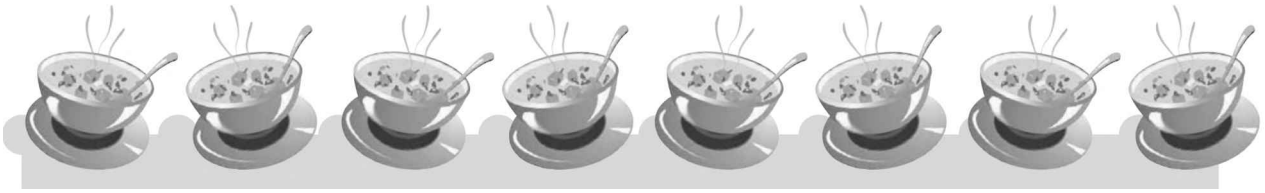
Untuk ± 5 porsi

47. Wedang Kelapa Gula Aren

BAHAN:
- 750 ml air
- 4 sdm gula aren
- 3 sdm gula pasir
- ¼ sdt kayumanis bubuk
- 2 iris jahe
- Sedikit garam
- 2 lembar daun pandan, ikat simpul
- 8 sdm kerukan daging kelapa muda kerok

CARA MENYAJIKAN :
1. Rebus hingga mendidih semua bahan kecuali kelapa muda.
2. Tuang rebusan air ke dalam gelas. Beri kelapa muda.
3. Sajikan hangat.

Untuk ± 4 porsi



48. Pokak Cincau hitam

BAHAN:
- 800 ml air
- 100 gram gula pasir
- 3 ruas jahe, memarkan
- 1 kotak cincau hitam, potong dadu
- Sedikit garam dan vanili secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus semua bahan sampai mendidih kecuali cincau.
2. Tuang rebusan air ke dalam gelas. Beri cincau.
3. Sajikan hangat.

Untuk ± 4 porsi

49. Air Guraka Ternate

BAHAN:
- 500 gram gula merah
- 2 sdm gula pasir
- 150 gram jahe parut
- 2 l air
- 100 gram kenari tanpa kulit, iris agak tipis

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air bersama gula merah, gula pasir, dan jahe parut. Setelah mendidih, angkat dan saring.
2. Masukkan potongan kenari. Sajikan panas-panas.

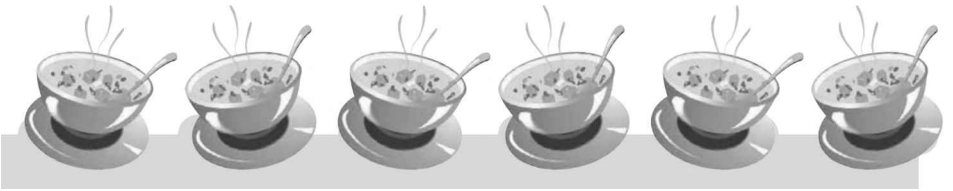
Untuk ± 10 porsi

50. Wedang Ronde Talas

BAHAN:
KULIT:
- 100 gram tepung ketan putih
- 150 gram talas kukus, haluskan
- ¼ sdt garam
- 2½ sdm gula bubuk
- 1 sdm tepung sagu
- ¼ sdt air kapur sirih
- 75 ml santan hangat dari ¼ butir kelapa
- 1/8 sdt pewarna ungu
- 1/8 sdt pewarna merah muda
- ¼ sdt pasta talas

ISI (ADUK RATA):
- 50 gram kacang tanah kupas, sangrai, cincang halus
- ½ sdt wijen, sangrai

AIR JAHE:
- 2.000 ml air
- 225 gram jahe, cuci bersih, bakar, kupas, lalu memarkan
- 300 gram gula pasir
- 6 cm kayumanis
- 6 lembar daun pandan, simpulkan
- 6 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 6 buah cengkih



CARA MEMBUAT:

1. Air jahe: Campur semua bahan menjadi satu. Rebus di atas api kecil hingga harum dan mendidih.
2. Kulit: Campur tepung ketan putih, talas, garam, gula bubuk, tepung sagu, dan air kapur sirih menjadi satu. Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga tercampur rata dan kalis. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan pewarna merah muda dan sisanya campur dengan pewarna ungu dan pasta talas.
3. Ambil adonan kulit, beri isi, lalu bentuk bulat. Rebus ke dalam air jahe mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat.
4. Tuang ke dalam mangkuk, sajikan selagi hangat.

Untuk ± 5 porsi

51. Wedang Jahe Ubi

BAHAN:

- 500 gram ubi merah, potong-potong
- 100 gram jahe, memarkan
- 6 lembar daun pandan, simpulkan
- 150 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- Vanili bubuk secukupnya
- 1250 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Masak air hingga mendidih, beri gula merah, vanili, gula pasir, daun pandan, dan jahe. Aduk hingga gula larut, tambahkan ubi, masak hingga matang dan kuah agak menyusut
2. Tuang ke dalam mangkuk. Sajikan selagi hangat.

Untuk ± 5 porsi

52. Wedang Tape Ketan

BAHAN:

ISI:

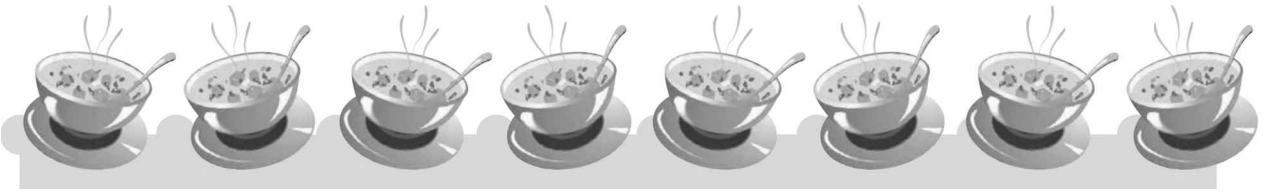
- 200 gram tape ketan hitam, siap pakai
- 3 lembar roti tawar tanpa kulit, potong dadu ukuran 1 cm
- 50 gram pacar cina kering, rebus dalam air mendidih hingga bening dan matang, tiriskan
- 100 gram cendol hijau, siap pakai

KUAH:

- 1 l santan dari 1 butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 50 gram jahe segar
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan kuah sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah hingga santan mendidih dan matang. Angkat dan sisihkan.



2. Letakkan dan susun tape ketan hitam, potongan roti tawar, pacar cina, dan cendol dalam mangkuk saji.
3. Siramkan dengan kuah panas, sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

53. Wedang Cemue

BAHAN:
- 1 l air
- 150 gram gula merah sisir
- 75 gram gula pasir
- 5 batang serai, memarkan
- 75 gram jahe, memarkan
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1/8 sdt garam
- 150 gram kolang-kaling, potong tipis memanjang, rebus hingga matang, lalu tiriskan
- 1 butir (150 gram) kelapa muda, keruk kasar
- 150 gram kacang tanah, kupas, goreng
- 2 lembar roti tawar tanpa kulit, potong dadu ukuran 1 cm

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air bersama gula merah dan gula pasir hingga gula larut.
2. Tambahkan serai, jahe, dan daun pandan, lalu masak hingga mendidih dan harum.
3. Masukkan garam, aduk rata, angkat. Saring.
4. Tuang ke dalam gelas saji, masukkan kolang-kaling, kelapa muda, kacang tanah, dan roti tawar.
5. Sajikan hangat.

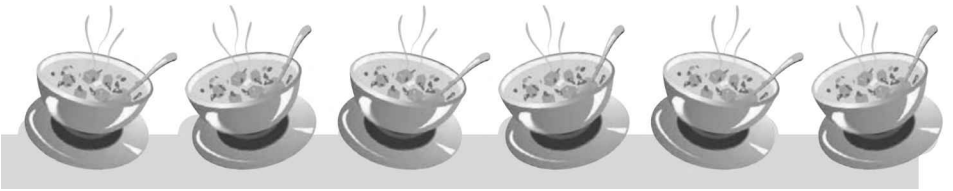
Untuk ± 5 porsi

54. Kopi Susu Pokak

BAHAN:
- 800 ml air
- 100 gram jahe, iris tipis
- 2 batang serai, memarkan
- 250 gram gula pasir
- 1 sdt merica bubuk
- 3 sdm kopi bubuk
- 1.000 ml susu, didihkan

CARA MEMBUAT:
1. Tempatkan air dalam panci, masukkan semua bahan kecuali kopi dan susu, masak hingga gula larut dan air tinggal sedikit. Angkat.
2. Masukkan kopi bubuk dan susu ke dalamnya, aduk hingga rata. Saring, lalu hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



55. Wedang Cemol

BAHAN:
- 1.800 ml air
- 3 batang serai, memarkan
- 1 potong jahe, memarkan
- 2 lembar daun pandan
- 200 gram gula jawa
- 100 gram gula pasir
- 150 gram kacang tanah, goreng
- 1 buah kelapa muda, ambil dagingnya
- 1 buah roti tawar, potong-potong

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air bersama serai, jahe, daun pandan, gula jawa, dan gula pasir hingga mendidih. Angkat dan saring.
2. Tuang dalam gelas-gelas saji, beri kacang tanah, kelapa muda, dan roti tawar. Hidangkan.

Untuk ± 8 porsi

56. Wedang Sekoteng

BAHAN:
- 750 ml air
- 1 potong jahe, memarkan
- 2 lembar daun pandan
- 150 gram gula pasir
- 150 gram kacang hijau, rebus
- 100 gram pacar cina siap pakai
- 1 lembar roti tawar, potong dadu

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air bersama jahe, daun pandan, dan gula pasir hingga mendidih. Angkat, saring.
2. Tempatkan dalam gelas saji, tambahkan kacang hijau rebus, pacar cina, dan roti tawar. Hidangkan.

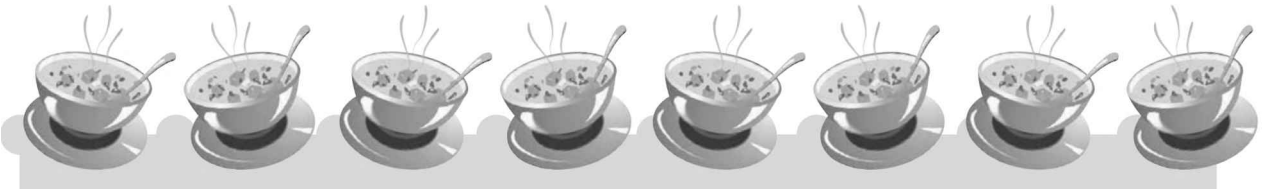
Untuk ± 4 porsi

57. Wedang Bir

BAHAN:
- 600 ml air
- 50 gram jahe, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 5 butir cengkih utuh
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 batang kayumanis
- Sejumput kayu secang
- 1 batang *misoji*, cuci bersih
- 75 gram gula pasir
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air bersama jahe, serai, cengkih, dan merica bubuk.
2. Masukkan kayumanis, kayu secang, dan *misoji* yang telah dicuci.
3. Tambahkan gula pasir dan air jeruk nipis, masak hingga mendidih selama 15 menit. Angkat dan saring.

Untuk ± 3 porsi



58. Air Serbat

BAHAN:
- 1.000 ml air
- 500 gram gula pasir
- 1 ibu jari jahe
- 5 butir cengkih
- 1 sdt adas manis
- 1 potong kayumanis
- 3 lembar daun pandan
- 3 batang serai
- Manisan kolang kaling secukupnya

CARA MEMBUAT:
Rebus air bersama semua bahan dengan api kecil hingga mendidih. Angkat dan saring.

Untuk ± 5 porsi

59. Pongasi Ketan Hitam

BAHAN:
- ½ l ketan hitam, rendam semalam
- 2 sdm ragi

CARA MEMBUAT:
1. Kukus ketan hingga matang, dinginkan.
2. Beri ragi, aduk hingga rata, lalu diamkan selama 3 hari hingga keluar airnya. Peras dan tampung airnya. Hidangkan.

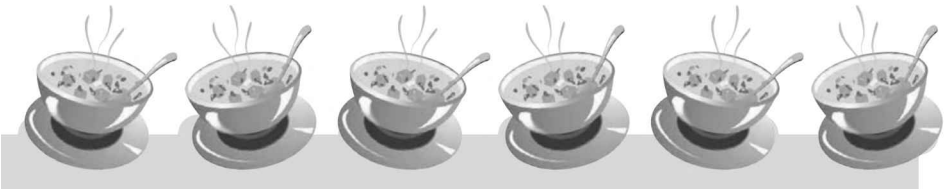
Untuk ± 5 porsi

60. Wedang Teh Cengkih

BAHAN:
- 1 sdt daun teh
- 1.000 ml air mendidih
- 3 sdm sari jeruk instan
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt kayumanis bubuk
- ¼ sdt cengkih bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Seduh daun teh dengan 500 ml air mendidih, tutup, diamkan ± 5 menit. Saring.
2. Seduh sari jeruk instan dengan 500 ml air mendidih hingga larut.
3. Campur teh dengan sari jeruk instan, gula, kayumanis, dan cengkih bubuk, aduk hingga rata. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



61. Bir Pletok

BAHAN:
- 1 l air
- 150 gram jahe, bakar, kupas, memarkan
- 2 lembar daun pandan
- 5 lembar daun jeruk, sobek tulang daunnya
- 3 buah cabe puyang (cabe jawa)
- 5 cm kayumanis
- 1 buah pala, memarkan
- 50 gram gula pasir
- 50 gram gula palem

CARA MEMBUAT:

1. Campur air, jahe, daun pandan, daun jeruk, cabe puyang, kayumanis, pala, gula pasir, dan gula palem. Lalu rebus dengan api kecil hingga mendidih.
2. Angkat dan saring.
3. Penyajian: Masukkan wedang ke dalam botol, tutup rapat. Kemudian kocok hingga berbuih, tuangkan ke dalam cangkir, dan sajikan hangat.

Untuk ± 5 porsi

62. Bandrek Kopi susu

BAHAN:
- 1 l susu cair
- 100 gram jahe bakar, kupas, memarkan
- 3 sdt kopi pekat instan
- 50 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 5 cm kayumanis
- 5 butir cengkih
- 2 lembar daun pandan
- 200 gram kelapa muda serut

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan kecuali kelapa muda hingga mendidih, kemudian saring agar tidak ada ampasnya.
2. Siapkan gelas saji, tuang larutan kopi susu dalam gelas saji. Lalu tambahkan kelapa muda serut, sajikan.

Untuk ± 5 porsi

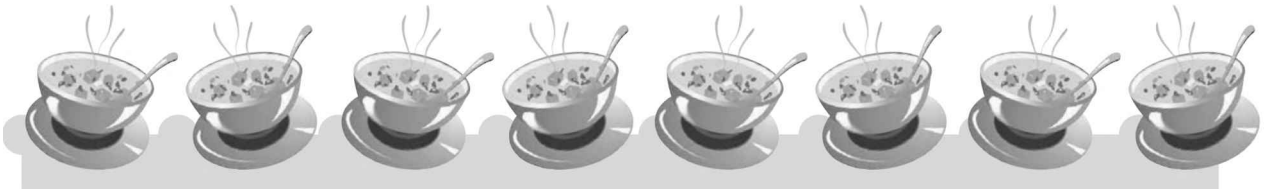
63. Wedang Tebu Jahe

BAHAN:
- 2 buah tahu jepang
- 50 gram kacang tanah kupas, sangrai
- 100 gram jahe
- 200 ml sari tebu

BAHAN BUBUR:
- 150 gram kacang hijau kupas, rendam
- 150 ml sari tebu
- 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Bubur: Rebus kacang hijau dan sari tebu sambil diaduk hingga kacang hijau lunak dan matang. Tambahkan larutan maizena, aduk rata, dan masak hingga menjadi bubur. Angkat dan sisihkan.



2. Rebus sari tebu dan jahe hingga mendidih, angkat.
3. Masukkan 3 potong tahu dan 1 sdm bubur dalam mangkuk saji, tuangkan air jahe, dan taburi dengan kacang sangrai.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

64. Wedang Kelapa Aroma Nangka

BAHAN:
- 800 ml santan
- 125 gram gula jawa, sisir halus
- 100 gram jahe, kupas, iris halus
- 100 gram daging nangka, potong ukuran 2 x 2 cm
- 200 gram daging kelapa muda

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan santan, gula jawa, dan jahe di atas api kecil hingga mendidih, angkat dan saring.
2. Masukkan nangka dan kelapa muda, sajikan hangat.

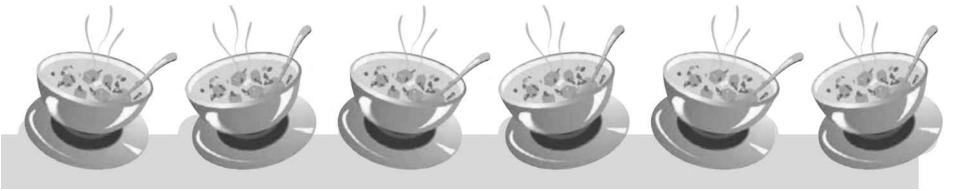
Untuk ± 4 porsi

65. Wedang Prentul

BAHAN:
- 2 kantong teh celup
- 250 ml air
- 200 ml santan
- 4 sdm gula pasir
- ¼ sdt garam
- 2 ruas jari jahe
- 2 sdm gula merah
- 1 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT:
1. Teh sirop: Seduh teh dengan 150 ml air mendidih selama 5 menit, tambahkan gula, aduk hingga larut.
2. Kuah Wedang: Masak santan, jahe, gula merah, garam, dan 100 ml air di atas api kecil hingga mendidih. Aduk perlahan agar tidak pecah.
3. Kemudian campur teh sirop dengan kuah wedang.
4. Larutkan tepung maizena dengan 1 sdm air, masukkan ke dalam larutan teh wedang sambil terus diaduk hingga kental

Untuk ± 3 porsi



66. Wedang Secang Pedas

BAHAN:
- 4 buah cabai jawa
- 4 biji kemukus
- 5 biji kapulaga
- 5 biji cengkih
- 1 ruas jari jahe, bakar
- 1 batang serai, ambil bagian putihnya saja
- 1 potong kayumanis
- 1 jumput kayu secang
- 1 l air putih
- Gula batu/gula pasir/madu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Cuci bersih semua bahan kecuali kayu secang dan gula, kemudian rebus dengan api kecil agar zat yang terkandung di dalamnya dapat keluar dengan sempurna.
2. Setelah air berwarna kecokelatan dan berbau harum, masukkan kayu secang, tutup panci hingga air mendidih dan berwarna kemerahan.
3. Tambahkan gula atau madu sesuai selera.

Untuk ± 5 porsi

67. Wedang Serai

BAHAN:
- 10 batang serai, ambil batangnya saja, memarkan
- 1.000 ml air
- 8 lembar daun jeruk
- Gula batu/gula aren/gula pasir secukupnya

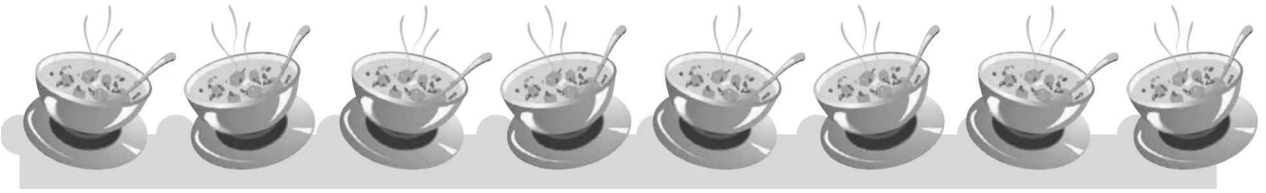
CARA MEMBUAT:
1. Rebus air hingga mendidih, masukkan serai dan daun jeruk, rebus selama 10 menit, angkat.
2. Beri gula batu/gula aren/gula pasir secukupnya, aduk rata.
3. Sajikan hangat.

Untuk ± 5 porsi

68. Wedang Tahu

BAHAN:
- 1 l susu kacang kedelai (bisa dibuat dari 250 gram kedelai, rendam hingga mengembang, *blender* dengan 1 l air kemudian saring)
- 150 gram gula pasir
- 4 gram agar-agar putih bubuk, cairkan dengan 50 ml air
- ½ sdt garam

BAHAN KUAH JAHE:
- 250 gram gula pasir
- 100 gram gula merah
- 1 l air
- 150 gram jahe, cuci, kupas, memarkan
- 3 lembar daun pandan
- 2 lembar daun jeruk
- 3 cm kayumanis
- 3 buah cengkih
- ½ sdt garam



CARA MEMBUAT:

1. Rebus air kedelai hingga mendidih, tambahkan agar-agar, gula, dan garam. Biarkan mendidih, angkat, dan sisihkan. Kemudian biarkan hingga membeku.
2. Rebus gula merah, gula pasir, jahe, daun pandan, daun jeruk, kayumanis, cengkih, dan garam hingga gula larut dan harum, saring.
3. Sendoki tipis-tipis kembang tahu, taruh di mangkok, lalu tuangi kuah jahe.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 5 porsi

69. Wedang Rempah Kelapa Muda

BAHAN:

- 250 gram kelapa muda, keruk, potong-potong
- 150 gram sari kelapa
- 150 gram tape singkong, potong dadu

BAHAN WEDANG:

- 1.200 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 batang kayumanis
- 2 ruas jari jahe
- 125 gram gula merah
- 5 butir cengkih
- 50 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Wedang: Rebus santan, kayumanis, jahe, gula merah, cengkih, dan gula pasir hingga mendidih dan gula larut. Angkat, saring, dan sisihkan.
2. Siapkan gelas hiding, masukkan kelapa, sari kelapa, dan tape singkong, kemudian tuang wedang panas dan segera sajikan.

Untuk ± 5 porsi

70. Wedang Awe-Awe

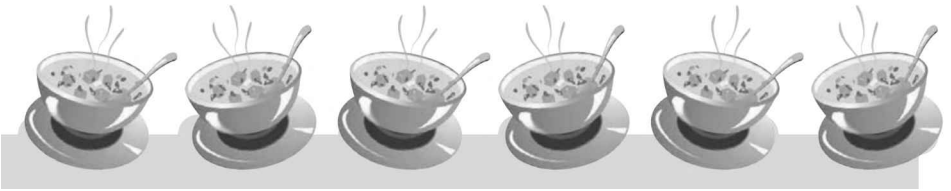
BAHAN:

- 1 l air
- 150 gram gula aren
- 50 gram gula pasir
- 5 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 10 lembar daun jeruk nipis, sobek-sobek
- 5 lembar daun jeruk purut, sobek-sobek

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air hingga mendidih, masukkan gula, jahe, dan serai, rebus kembali hingga mendidih dan gula larut.
2. Masukkan dua jenis daun jeruk, tutup, dan angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk ± 5 porsi



71. Wedang Alang-Alang

BAHAN:
- 600 ml air
- 2 genggam akar alang-alang, potong-potong
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 3 cm kayumanis, sangrai
- 3 cm kunyit, sangrai, kupas, memarkan
- 2 ruas kencur, sangrai, memarkan
- 100 gram gula batu

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air dengan akar alang-alang, daun pandan, kayumanis, kunyit, dan kencur menjadi satu hingga mendidih dan harum.
2. Masukkan gula batu, rebus kembali hingga gula larut. Angkat dan biarkan dingin.
3. Saring dan sajikan.

Untuk ± 3 porsi

72. Wedang Serbat Bleng

BAHAN:
- 1 l air
- 5 cm jahe, memarkan
- 1 sdm kemukus
- 1 sdm lada bolong
- 5 cm keningar
- 15 butir kapulaga
- 200 gram gula aren

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air hingga mendidih, masukkan jahe, kemukus, lada, keningar, kapulaga, dan gula aren menjadi satu, kemudian rebus kembali hingga harum dan gula larut. Angkat dan saring.
2. Sajikan hangat.

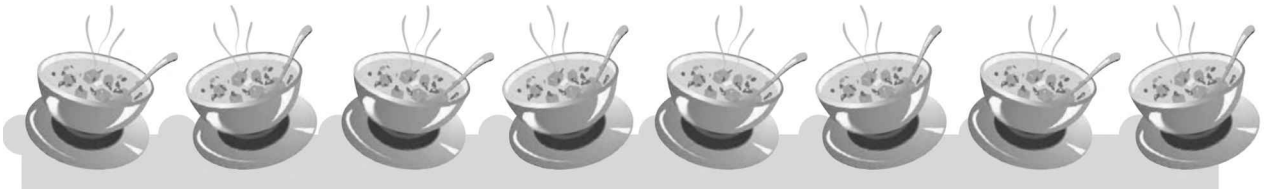
Untuk ± 5 porsi

73. Wedang Pokak

BAHAN:
- 200 gram gula pasir
- 1½ l air, didihkan
- 5 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 buah jeruk purut, ambil kulitnya
- 5 cm kayumanis, sangrai
- 5 butir cengkih, sangrai
- 5 butir kapulaga, memarkan
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:
1. Sangrai gula hingga berwarna kuning kecokelatan, tuang air yang telah didihkan, aduk hingga gula larut.
2. Masukkan jahe, serai, kulit jeruk purut, kayumanis, cengkih, kapulaga, dan daun pandan menjadi satu, kemudian rebus kembali hingga mendidih dan harum. Angkat, tutup panci dan biarkan sesaat.
3. Saring, sajikan.

Untuk ± 8 porsi



74. Wedang Secang

BAHAN:
- 100 gram gula pasir
- 2 l air
- 10 gram serutan kayu secang
- 5 cm kayumanis
- 20 butir kapulaga
- 10 batang kayu ulet
- 1 sdt cengkih
- 1 sdm kemukus
- 250 gram gula aren, sisir

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai gula hingga berwarna kuning kecokelatan, tuang air, dan aduk rata.
2. Masukkan serutan kayu secang, kayumanis, kapulaga, kayu ulet, cengkih, kemukus, dan gula aren menjadi satu. Kemudian rebus kembali hingga mendidih dan harum. Angkat, saring, dan biarkan dingin.
3. Sajikan.

Untuk ± 10 porsi

75. Wedang Tahwa

BAHAN:
- 500 ml susu kedelai
- 600 ml air
- ½ sdt garam
- 1 bungkus agar-agar bubuk putih

SAUS:
- 250 gram gula merah, sisir
- 150 ml air
- 50 gram jahe, memarkan

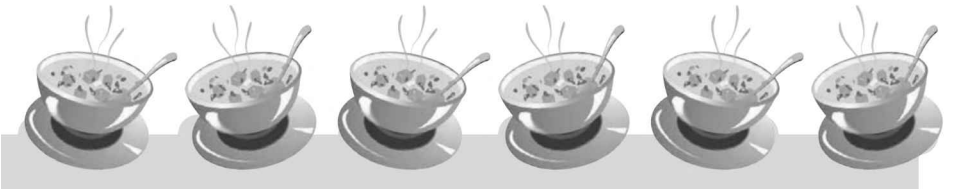
CARA MEMBUAT:

1. Tahu Sutera: Aduk rata susu kedelai, air, garam, dan agar-agar bubuk, lalu masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan agar-agar matang, angkat. Tuang agar-agar ke dalam loyang yang sudah dibasahi air matang dan diamkan hingga beku.
2. Saus: Didihkan air, gula merah, dan jahe hingga gula larut. Angkat dan saring.
3. Cara menghidangkan: Sendoki atau potong-potong tahu sutra menurut selera, taruh dalam mangkok, dan siram dengan saus.
4. Wedang Tahwa siap disajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

76. Wedang Kayumanis

BAHAN:
- 50 gram kayumanis batang
- 5 buah cengkih
- 50 gram jahe
- 50 gram gula batu
- 100 gram gula pasir
- 2 l air



CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan hingga mendidih.
2. Kecilkan api, dan rebus hingga air tinggal ½ bagian, angkat.
3. Sajikan.

Untuk ± 10 porsi

77. Wedang Kacang Hijau

BAHAN:

- 200 ml air
- 2 sdm kacang hijau
- 2 sdm gula pasir
- 2 iris jahe
- Sedikit garam
- Kacang tanah, sangrai, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan kecuali kacang tanah sangrai hingga mendidih dan kacang hijau lunak.
2. Tuang ke dalam gelas, beri kacang tanah cincang. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

78. Wedang Cendol jahe

BAHAN:

- 3 cm jahe, bakar, memarkan
- 200 ml air
- 1 sdm gula pasir

CENDOL:

- 2 sdm tepung ketan
- 1 sdt gula halus
- 3 sdm air hangat
- 3 sdm kismis
- Pewarna makanan hijau secukupnya
- Pewarna makanan merah secukupnya
- Pewarna makanan kuning secukupnya

CARA MEMBUAT:

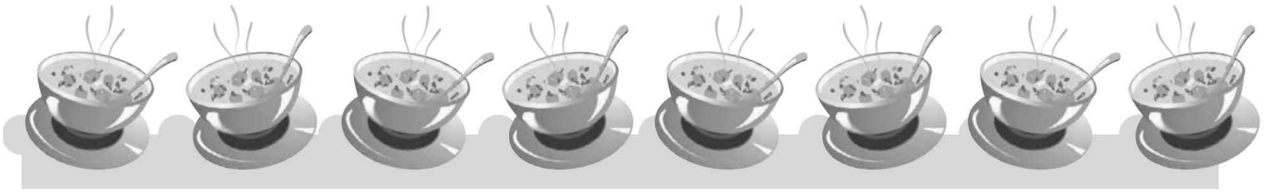
1. Campur semua bahan hingga mendidih.
2. Cendol: Ayak tepung dan gula halus, tambahkan air hangat, aduk rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing adonan beri pewarna berbeda, aduk rata.
3. Pipihkan adonan cendol, isi dengan kismis, kemudian bentuk bulat adonan.
4. Didihkan air, masukkan cendol, dan masak hingga cendol mengapung, angkat.
5. Sajikan cendol dengan air jahe panas.

Untuk ± 5 porsi

79. Wedang Kelapa Muda Aren

BAHAN:

- 600 ml air
- 100 gram gula aren
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt kayumanis bubuk
- 2 iris jahe
- Garam secukupnya
- 2 lembar daun pandan, ikat simpul
- 1 butir kelapa muda, kerok



CARA MEMBUAT:

1. Rebus hingga mendidih semua bahan kecuali kelapa muda.
2. Tuang rebusan air ke dalam gelas, beri kelapa muda, dan sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

80. Wedang Pokak Cincau

BAHAN:

- 400 ml air
- 75 gram gula aren
- 2 iris jahe
- Sedikit garam
- Vanili secukupnya
- 10 buah cincau, korek dengan sendok koktail

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan sampai mendidih kecuali cincau.
2. Tuang rebusan air ke dalam gelas, kemudian beri cincau.
3. Sajikan hangat.

Untuk ± 2 porsi

81. Adu Lima

BAHAN:

- 1.500 ml air
- 300 gram gula aren
- 150 gram asam, buang bijinya
- 50 gram kayumanis
- 100 gram kunyit, iris
- 100 gram kencur, iris

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air dengan gula dan asam hingga mendidih serta gula larut.
2. Masukkan kayumanis, kunyit, dan kencur, aduk. Kemudian rebus kembali hingga mendidih. Angkat, saring, dan biarkan mengendap.
3. Saring kembali dan sajikan.

Untuk ± 6 porsi

82. Kunir Sinom

BAHAN:

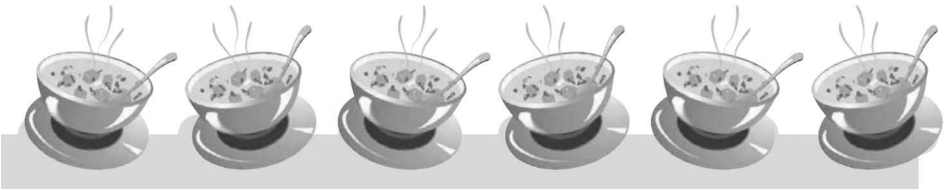
- 1 l air
- 2 genggam sinom/pucuk daun asam
- 50 gram kunyit, panggang, iris tipis
- 5 cm kayumanis, memarkan
- ½ sdm kapulaga, memarkan
- 3 biji bunga lawang
- 100 gram gula batu

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air dengan sinom, kunyit, kayu legi, kapulaga, dan bunga lawang menjadi satu hingga mendidih.
2. Masukkan gula batu, rebus kembali hingga mendidih dan gula larut. Angkat, biarkan dingin.
3. Saring dan sajikan.

Untuk ± 5 porsi

Digital Publishing



83. Es Kunyit Belimbing Wuluh

BAHAN:
- 150 gram kunyit
- 150 gram belimbing wuluh
- 225 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Cuci bersih kunyit dan iris tipis-tipis.
2. Cuci bersih belimbing wuluh dan potong kecil-kecil.
3. Rebus kunyit dengan 150 ml air hingga mendidih, masukkan belimbing wuluh yang sudah dipotong-potong, dan biarkan air hingga mendidih kembali.
4. Biarkan dingin, saring, dan simpan dalam lemari es.

Untuk ± 6 porsi

84. Es Jahe Delima

BAHAN:
- 100 gram sagu biji delima, rebus
- Es batu secukupnya

UNTUK SIROP JAHE:
- 200 gram gula merah
- 150 gram jahe, memarkan
- 4 butir cengkih
- 3 batang serai
- 3 lembar daun jeruk purut
- 5 lembar daun pandan
- 1 l air

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan 1 l air, masukkan sagu biji delima hingga mengapung. Angkat, tiriskan, dan sisihkan.
2. Masak semua bahan untuk sirop jahe, saring.
3. Sajikan biji delima dengan es batu dan sirop jahe.

Untuk ± 5 porsi

85. Limbur

BAHAN:
- 1.500 ml air kelapa muda
- 3 batang serai, memarkan
- 2 ruas jari jahe panggang, memarkan
- 1 batang kecil kayumanis, sangrai
- 8 butir cengkih, sangrai
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 300 gram gula aren
- 100 gram gula pasir
- 3 butir kelapa muda, keruk dagingnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air kelapa dengan serai, jahe, kayumanis, cengkih, daun pandan, dan kedua macam gula hingga mendidih dan gula larut. Angkat, saring, dan biarkan dingin.
2. Masukkan kerukan daging kelapa muda ke dalam gelas saji, tuang campuran air kelapa muda yang telah direbus, dan tambahkan es batu.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

MINUMAN TEH





1. Tangerine Tea

BAHAN:
- 375 ml jus *tangerine**
- 500 ml air
- 55 gram gula pasir
- ¼ sdt kayumanis bubuk
- 1/8 sdt cengkih bubuk
- 2 buah teh kantung

CARA MEMBUAT:
1. Dalam panci, panaskan jus *tangerine*, air, gula, dan rempah-rempah hingga mendidih.
2. Kecilkan api, didihkan perlahan hingga gula larut dengan sempurna. Angkat dari api dan masukkan teh kantung.
3. Rendam air panas selama 5 menit. Saring teh kantung dan sajikan panas.

Untuk ± 4 porsi

**Tangerine* ialah jenis jeruk manis, merupakan kerabat dekat jeruk mandarin atau jeruk *clementine*.

2. Warm Sipper

BAHAN:
- 250 ml jus apel
- 250 ml sari buah aprikot
- 3 buah teh kantung (teh hijau)

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan jus bersamaan dalam panci hingga mendidih. Angkat dari api dan tambahkan teh kantung.
2. Diamkan dalam air panas selama 2 menit, lalu saring teh kantung. Sajikan panas.

Untuk ± 2 porsi

3. Traditional Chai Tea

BAHAN:
- 8 buah teh kantung
- 8 butir cengkih
- ¼ sdt kapulaga bubuk
- ½ sdt jahe bubuk
- 250 ml susu kental manis
- Madu

CARA MEMBUAT:
1. Seduh teh kantung dalam 1 l air panas (tetapi tidak mendidih) selama 5 menit. Saring teh kantung, dan tambahkan cengkih, kapulaga, dan jahe bubuk.
2. Didihkan perlahan teh dan rempah-rempah selama sekitar 10 menit.
3. Tambahkan susu dan teruskan memanaskan sampai *chai* kembali panas.
4. Tambahkan madu sebagai pemanis sesuai selera Anda.

Untuk ± 8 porsi



4. Spicy Milk Tea

BAHAN:
- 4 sdm teh hijau
- 1 sdt kayumanis bubuk
- ½ sdt jahe bubuk
- 6 butir cengkih
- 250 susu
- 1.000 ml air
- Madu

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, lalu didihkan perlahan bersama kayumanis, jahe, dan cengkih selama 10 menit.
2. Tambahkan teh dan rendam dalam air panas selama 5 menit.
3. Tambahkan susu dan panaskan hingga hampir mendidih.
4. Saring rempah-rempah dan daun teh.
5. Sajikan dengan sedikit madu.

Untuk ± 5 porsi

5. Moon Chai

BAHAN:
- 10 iris jahe @ 1 cm
- 4 batang kayumanis, patahkan
- 1 sdt kapulaga hijau utuh
- 2¼ sdt merica hitam butiran
- 1 sdt cengkih
- ½ sdt adas
- ½ sdt *allspice*
- 1.250 ml air
- 3 sdm madu
- Susu, secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan dalam panci, kecuali madu dan susu. Tutup panci dan didihkan dengan api kecil selama 45 menit.
2. Angkat panci dari api dan diamkan panci dalam keadaan tertutup selama 35 menit. Saring rempah-rempah, tambahkan madu dan susu jika suka.

Untuk ± 6 porsi

6. Milk Thandai

BAHAN:
- 15 butir *almond*
- 2 sdt adas manis
- 8 butir kapulaga
- 12 sdt gula pasir
- 2 sdt merica butiran
- 2 sdt jintan
- 300 ml air
- 400 ml susu
- 4 sdt es serut



CARA MEMBUAT:

1. Haluskan semua rempah-rempah, haluskan *almond* secara terpisah.
2. Campur semuanya dalam mangkuk besar, dan tambahkan air dan susu.
3. Saring dengan kain tipis (*cheesecloth*) sampai cairan lembut. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

7. Saigon Tea

BAHAN:

- 3 sdm teh bubuk
- 1 l air
- 12 butir cengkih
- 12 butir *allspice*
- 4 cm kayumanis batang
- Jeruk lemon, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Tuangkan air ke dalam panci dan didihkan dengan api kecil bersama teh, cengkih, *allspice,* dan kayumanis. Diamkan selama 5 menit.
2. Saring semua rempah dan daun teh, lalu simpan dalam lemari es hingga dingin.
3. Sajikan es teh berempah bersama jeruk lemon potong.

Untuk ± 8 porsi

8. Sparkling Jasmine Tea

BAHAN:

- 200 gram *brown sugar*
- 1 l air, didihkan
- 3 sdm teh melati bubuk
- 310 ml *sparkling water* (air berkarbonasi)

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan gula dengan 170 ml air, dan rebus perlahan hingga gula agak kental. Diamkan dan dinginkan.
2. Seduh teh melati dengan sisa air yang telah dipanaskan selama 6 menit. Saring teh dan biarkan dingin. Dalam *pitcher*, campur sirop dan teh. Aduk atau kocok hingga tercampur rata. Tambahkan *sparkling water* dan dinginkan segera.
3. Sajikan bersama es batu. Bisa disajikan dengan batang kayumanis, irisan jeruk lemon, atau daun *mint*.

Untuk ± 8 porsi

9. Strawberry Tea Smoothie

BAHAN:

- 2 buah teh kantung
- 500 ml air mendidih
- 500 ml *yoghurt* tawar
- 3 sdm madu
- 1 *cup strawberry* potongan



CARA MEMBUAT:

1. Seduh teh dan biarkan terendam dalam air panas selama 6 menit. Angkat teh kantung.
2. Campur *yoghurt*, *strawberry*, dan madu dengan *blender* hingga lembut.
3. Tambahkan teh, dan campur sebentar. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi

10. Green Tea Tokyo

BAHAN:

- 60 ml *rhum* putih
- 1 sdm madu
- 5 batang daun *mint*
- 2 sdm sirop gula
- 180 ml teh hijau panas

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan dalam *mug*, dan sajikan. Jika Anda ingin menyaring daun *mint*, diamkan dahulu selama 2-3 menit sebelum membuang daun *mint*.

Untuk ± 2 porsi

11. Anise Tea

BAHAN:

- 250 air, didihkan
- 1 sdm daun adas manis
- 1 sdm madu

CARA MEMBUAT:

Seduh daun adas dalam air panas selama 5-6 menit. Saring daun dan maniskan dengan madu.

Untuk ± 1 porsi

12. Chamomile Tea

BAHAN:

- 3 sdt jahe parut
- 1 sdt ketumbar
- 1/8 sdt kayumanis
- 1/8 sdt kapulaga
- 1/16 sdt *allspice*
- 2 sdt *chamomile*

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, kecuali *chamomile,* dalam air dan didihkan perlahan selama 20 menit.
2. Angkat dari api dan tambahkan *chamomile.* Seduh selama 10 menit.
3. Saring rempah-rempah dan sajikan panas.

Untuk ± 4 porsi



13. Gluhwein

BAHAN:
- 250 ml teh pekat
- 75 g gula pasir
- 5 g cengkih bubuk
- 1 batang kayumanis
- Kulit dari 1 buah jeruk lemon
- 500 ml minuman anggur merah (*red wine*)

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air bersama gula, cengkih, kayumanis, dan cengkih hingga gula larut. Tambahkan minuman anggur merah dan didihkan.
2. Saring kayumanis dan kulit jeruk. Anda boleh menambah gula secukupnya.
3. Sajikan dengan irisan lemon.

Untuk ± 4 porsi

14. Russian Tea Mix

BAHAN:
- 125 gram teh bubuk instan
- 200 gram campuran minuman *orange* instan
- 1 pak (90 g) *lemonade* bubuk tidak manis
- 450 gram *no calorie sweetener*
- 2 sdt kayumanis bubuk
- ½ sdt cengkih bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Dalam mangkuk besar, campur teh bubuk instan, campuran minuman *orange* instan, *lemonade* bubuk, *sweetener*, kayumanis, dan cengkih. Aduk rata. Simpan dalam stoples.
2. Untuk pemakaian, campur 3-4 sdt campuran dengan 250 ml air panas atau dingin.

Untuk ± 20 porsi

15. Raspberry Iced Tea

BAHAN:
- 1.500 ml air
- 3 buah (90 gram) teh kantung ukuran galon
- 1 *cup raspberry* segar
- 115 gram gula pasir
- 115 gram campuran *lemonade* bubuk
- Es batu kubus

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air dalam panci besar hingga mendidih, dan masukkan teh kantung, *raspberry,* dan gula. Aduk hingga gula larut.
2. Biarkan campuran terseduh hingga tingkat rasa teh yang dikehendaki (berkisar 3-5 menit), angkat teh kantung.
3. Masukkan *lemonade* bubuk dan aduk hingga larut. Tuangkan teh ke dalam *pitcher*, tambahkan es hingga dingin.

Untuk ± 8 porsi



16. Honey milk Tea – Hongkong Style

BAHAN:

- 2 buah teh kantong *orange pekoe*
- 250 ml air mendidih
- 5 kubus es batu
- 4 sdt susu kental manis
- 3 sdt madu

CARA MEMBUAT:

1. Seduh teh kantung dalam air panas hingga warnanya berubah menjadi merah pekat, sekitar 3-5 menit. Buang teh kantung dan diamkan hingga teh dingin.
2. Campur es batu, susu kental manis dan madu dalam gelas atau pengocok *cocktail*. Tuangkan teh dan aduk rata. (Jika teh masih hangat, es akan meleleh, tambahkan lebih banyak es lagi jika suka).
3. Teh susu sarat *flavor* siap dinikmati.

Untuk ± 2 porsi

17. Himalayan Chai Tea

BAHAN:

- ml air
- 1 sdt kayumanis bubuk
- 1 sdt kapulaga bubuk
- ½ sdt jahe bubuk
- ½ sdt cengkih bubuk
- 500 ml susu kedelai encer
- 6 buah teh kantung (atau setarakan dengan daun teh)
- ¼ cup *sweetener*

CARA MEMBUAT:

1. Taruh air, kayumanis, kapulaga, jahe, dan cengkih dalam panci dan rebus hingga mendidih.
2. Tambahkan susu kedelai, didihkan kembali.
3. Tambahkan teh kantung (atau setarakan dengan daun teh), angkat dari api dan tutup. Rendam dalam air panas selama 5 menit dan saring.
4. Tambahkan *sweetener* dan aduk hingga tercampur. Sajikan panas atau dingin bersama es batu.

Untuk ± 8 porsi

Gita Publishing



18. Smooth Sweet Tea

BAHAN:
- 1/8 sdt soda kue
- 500 ml air mendidih
- 6 buah teh kantung
- 170 gram gula pasir
- 1.500 ml air dingin

CARA MEMBUAT:
1. Taburkan soda kue ke dalam *pitcher* tahan panas bervolume
2 . Tuangkan air mendidih dan teh kantung. Tutup dan diamkan (seduh) selama 15 menit.
3. Angkat teh kantung dan buang, masukkan gula sambil aduk hingga larut.
4. Tuangkan air dingin, lalu simpan dalam lemari es hingga dingin.

Untuk ± 10 porsi

19. Matcha Green Tea Ice Latte

BAHAN:
- 1 sdt teh hijau bubuk (*matcha*)
- 625 ml air panas
- 125 ml susu (2 %)
- 4 sdt madu

CARA MEMBUAT:
1. Campur teh hijau bubuk, air, dan susu dalam mangkuk, maniskan dengan madu dan teruskan mencampur hingga larut dalam teh.
2. Dinginkan dalam dalam lemari es. Sajikan dengan dituangkan di atas es batu.

Untuk ± 3 porsi

20. Green Tea Latte

BAHAN:
- 250 ml susu kedelai
- 250 ml air
- 1 sdm teh hijau bubuk (*matcha*)
- 2 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Dalam panci kecil, campur susu kedelai, teh hijau bubuk, dan gula. Hangatkan di atas api sedang sambil diaduk hingga panas dan berbuih.
2. Tuang ke dalam *mug* dan nikmati.

Untuk ± 2 porsi

21. Lemon Ginger Iced Green Tea

BAHAN:
- 500 ml air
- 1 cup *sweetener*
- 1 sdt jahe bubuk
- 1½ sdt kulit jeruk lemon parut
- 6 buah teh kantung hijau
- 4 sdt air jeruk lemon



CARA MEMBUAT:

1. Masukkan air, *sweetener*, jahe bubuk, kulit jeruk lemon ke dalam panci berukuran sedang dan didihkan di atas api sedang. Kecilkan api hingga mendidih perlahan dan masak selama selama 7-8 menit. Angkat dari api dan tambahkan teh kantung hijau. Rendam campuran teh ini selama 10 menit, aduk atau celupkan beberapa kali. Angkat teh kantung dan campurkan air jeruk lemon ke dalam larutan teh. Tutup dan dinginkan dalam lemari es selama 1 sampai 2 minggu.
2. Untuk membuat secangkir es teh, tuangkan 60 ml campuran teh konsentrat ke dalam gelas tinggi dan campuran 185 ml *sparkling water*. Tambahkan beberapa kubus es batu dan nikmati.

Untuk ± 20 porsi

22. Black Tea Lemonade

BAHAN:

- 1.250 ml air
- 115 gram gula pasir
- 3 buah teh kantung *orange pekoe*
- 1 kaleng (360 gram) konsentrat *lemonade* beku

CARA MEMBUAT:

1. Rebus 1.250 ml air dan gula hingga mendidih dalam panci, lalu angkat dari api dan tambahkan teh kantung. Biarkan teh terendam.
2. Campur konsentrat *lemonade* dan sisa air dalam *pitcher* besar. Tuangkan campuran teh ke dalam *lemonade*, buang teh kantung.
3. Aduk dan dinginkan dalam lemari es sebelum disajikan.

Untuk ± 6 porsi

23. Slow Cooker Chai

BAHAN:

- 3.325 ml air
- 15 iris jahe segar, kupas
- 15 butir kapulaga hijau, pecahkan kulitnya, keluarkan bijinya
- 25 butir cengkih utuh
- 3 batang kayumanis
- 3 butir merica hitam
- 8 buah teh kantung hitam
- 1 kaleng (520 gram) susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Tuangkan air ke dalam mangkuk keramik *slow cooker*. Campurkan jahe, kapulaga, cengkih, kayumanis, dan merica hitam. Putar pada tombol *High,* rebus selama 8 jam.
2. Rendam teh kantung ke dalam air berempah yang panas selama 5 menit. Saring teh ke dalam wadah bersih. Masukkan susu kental manis, sajikan panas.

Untuk ± 15 porsi



24. Sweet Lime Iced Tea

BAHAN:
- 3.000 ml air mendidih
- 6 buah teh kantung (teh hitam)
- 340 gram gula pasir
- 4 buah jeruk nipis, peras airnya

CARA MEMBUAT:
1. Tuang air ke dalam botol besar berisi teh kantung. Rendam dalam air panas selama 45 menit. Angkat dan buang teh kantung.
2. Campurkan gula dan air jeruk nipis, aduk hingga gula larut.
3. Dinginkan dalam suhu ruang, simpan dalam lemari es hingga dingin sebelum disajikan.

Untuk ± 15 porsi

25. Peach Tea

BAHAN:
- 750 ml air
- 3 buah teh kantung ukuran famili
- 2 buah *peach* segar, kupas, buang bijinya, ris tipis
- 250 ml air
- 1½ sdt gula pemanis

CARA MEMBUAT:
1. Rebus 750 ml air hingga mendidih dalam panci di atas api besar. Tambahkan teh kantung, dan rendam dalam air panas selama 15 menit. Angkat teh kantung.
2. Sementara itu, taruh *peach* dan 250 ml air dalam mangkuk blender, proses hingga sangat lembut.
3. Tuangkan campuran *peach*, teh, dan gula pemanis ke dalam *pitcher* ukuran 1 galon, dan aduk hingga tercampur rata.

Untuk ± 5 porsi

26. Chai Tea Mix

BAHAN:
- 110 gram susu *non-fat* bubuk
- 110 gram krimer *non-dairy* bubuk
- 110 gram krimer *non-dairy* rasa *French vanilla* bubuk
- 340 gram gula pasir
- 165 gram teh instan tidak manis
- 2 sdt jahe bubuk
- 2 sdt kayumanis bubuk
- 1 sdt cengkih bubuk
- 1 sdt kapulaga bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Dalam mangkuk besar, campur susu bubuk, krimer *non-dairy*, krimer rasa vanila, gula dan teh instan. Campurkan jahe, kayumanis, cengkih, dan kapulaga. Dalam *blender* atau *food processor*, proses 1 *cup* (110 g) campuran setiap kali, hingga konsistensi campuran menjadi bubuk halus.
2. Untuk penyajian, campur 2 sdm penuh campuran *chai* tea dalam *mug* berisi air panas.

Untuk ± 30 porsi



27. Smooth Sweet Tea

BAHAN:
- 1/8 sdt baking soda
- 500 ml air mendidih
- 6 buah teh kantung
- 170 gram gula pasir
- 3.000 ml air dingin

CARA MEMBUAT:
1. Taburkan baking soda ke dalam *pitcher* tahan panas bervolume 2 l. Tuangkan air mendidih dan tambahkan teh kantung. Tutup, dan biarkan terendam dalam air panas selama 15 menit. Angkat teh kantung dan buang.
2. Masukkan gula, aduk hingga larut. Tuangkan air dingin, lalu simpan dalam lemari es hingga dingin.

Untuk ± 15 porsi

28. Frozen Summer Slush

BAHAN:
- 1.750 ml air
- 450 gram gula pasir
- 4 buah teh kantung
- 500 ml air mendidih
- 1 kaleng (360 ml) konsentrat *lemonade* beku
- 1 kaleng (360 ml) konsentrat jus *orange* beku
- 500 ml *gin*

CARA MEMBUAT:
1. Taruh 1.750 ml air dalam panci besar, dan panaskan hingga mendidih. Tambahkan gula dan aduk hingga larut, diamkan hingga dingin. Taruh teh kantung dalam 500 ml air mendidih, dan biarkan terendam dalam air panas hingga kepekatan yang diinginkan.
2. Dalam wadah besar, campur bersama larutan gula, teh, konsentrat *lemonade,* dan konsentrat jus *orange*. Campurkan *gin*. Taruh dalam wadah *freezer* dan bekukan semalaman.
3. Untuk penyajian, taruh beberapa sendok campuran teh dalam gelas tinggi, dan tambahkan dengan minuman berkarbonasi.

Untuk ± 15 porsi

29. Beverages Cubes

BAHAN:
- 500 ml teh hitam yang sudah diseduh, dinginkan

CARA MEMBUAT:
1. Tuangkan teh dingin ke dalam cetakan es batu dan bekukan.
2. Keluarkan beberapa buah es batu kapanpun Anda siap membuat minuman dingin.

Untuk ± 4 porsi



30. Vodka Slush

BAHAN:

- 450 gram gula pasir
- 1.750 ml air
- 2 sdm teh bubuk instan
- 1 kaleng (360 ml) konsentrat jus *orange* beku
- 1 kaleng (360 ml) konsentrat *lemonade* beku
- 500 ml air dingin
- 500 ml *vodka*
- 1.000 ml minuman berkarbonasi rasa lemon-jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci berukuran 5.700 ml, campur gula dan 1.750 ml air. Rebus hingga mendidih dan gula larut. Angkat dari api. Campurkan teh bubuk selagi panas. Tambahkan konsentrat jus *orange*, konsentrat *lemonade,* dan 500 ml air dingin. Dinginkan dalam lemari es.
2. Setelah dingin, campurkan *vodka*. Tuang ke dalam wadah plastik, bekukan selama 24 jam.
3. Untuk penyajian, sendoki sekitar 250 ml campuran teh ke dalam gelas tinggi. Tuang 80 ml minuman soda rasa lemon jeruk nipis. Aduk cepat.

Untuk ± 20 porsi

31. Instant Russian Tea

BAHAN:

- 500 ml campuran minuman rasa *orange*
- 300 gram gula pasir
- 30 gram teh bubuk instan
- 85 gram teh bubuk instan rasa lemon
- 1 sdt kayumanis bubuk
- 1 sdt cengkih bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Dalam mangkuk besar, campur campuran minuman rasa jeruk, gula, teh bubuk, kayumanis, dan cengkih.
2. Aduk rata dan simpan dalam wadah kedap udara.
3. Untuk penyajian, ambil 3 sdt campuran dalam *mug*. Campurkan 250 ml air mendidih. Sesuaikan rasanya.

Untuk ± 20 porsi

32. Hot Cranberry Tea

BAHAN:

- 3.325 ml air
- 1 pak (360 gram) *cranberry*
- 450 gram gula pasir
- 2 buah jeruk *orange*, peras airnya
- 2 buah jeruk lemon, peras airnya
- 12 butir cengkih
- 2 batang kayumanis

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci besar, campur air dan *cranberry*. Rebus hingga mendidih, kecilkan api dan didih-kan perlahan selama 30 menit.



2. Tambahkan gula, jus *orange*, air jeruk lemon, cengkih dan batang kayumanis. Tutup dan biarkan terndam air panas selama 1 jam.

Untuk ± 15 porsi

33. Whiskey Slush

BAHAN:

- 1 kaleng (360 ml) konsentrat *lemonade* beku
- 1 kaleng (160 ml) konsentrat jus *orange* beku
- 500 ml teh hitam pekat yang sudah diseduh
- 225 gram gula pasir
- 500 ml *whiskey*
- 1.750 ml air
- 1.000 ml *ginger ale soda*
- 2 buah jeruk lemon, potong membujur untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah plastik, campur konsentrat *lemonade*, konsentrat jus *orange*, teh, gula, *whiskey* dan air. Campur hingga rata dan bekukan selama 24 jam.
2. Sendoki dalam gelas tinggi hingga ¾ tinggi gelas, dan tuangkan *ginger ale soda* hingga gelas penuh. Aduk dan hias dengan potongan jeruk lemon.

Untuk ± 15 porsi

34. Sunny Orange Lemonade

BAHAN:

- 1.000 ml air, dibagi
- 225 gram gula pasir
- 175 ml air jeruk lemon
- 175 ml jus *orange*
- 2 sdt kulit jeruk lemon parut
- 1 sdt kulit jeruk *orange* parut
- Es batu kubus
- Irisan jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci, rebus 310 ml air dan gula hingga mendidih. Kecilkan api. Didihkan perlahan selama 10 menit, dinginkan. Pindahkan ke dalam *pitcher*, tambahkan jus dan parutan kulit jeruk lemon dan *orange*.
2. Tutup dan dinginkan dalam lemari es sedikitnya selama 1 jam. Campurkan sisa air. Sajikan bersama es batu. Hias dengan irisan jeruk lemon jika suka.

Untuk ± 6 porsi

Digital Publishing 3...



35. Teh Mccuddy

BAHAN:
- 250 ml air mendidih
- 1 buah teh kantung (teh hitam)
- 1 *jigger* (45 ml) *Scotch whiskey*
- 1 sdm susu, atau sesuai selera
- 2 sdt madu, atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:
1. Tuangkan air mendidih ke dalam *mug* kopi. Tambahkan teh kantung dan biarkan terendam air panas selama 60 sampai 90 detik.
2. Tuangkan *whiskey*, susu, dan madu, aduk rata. Atur jumlahnya sesuai selera Anda.

Untuk ± 1 porsi

36. Lemon Iced Tea

BAHAN:
- 4.000 ml air
- 3 buah teh kantung *orange pekoe*
- 170 gram gula pasir *sweetener*
- 125 ml air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
1. Dalam panci besar, panaskan air hingga hampir mendidih. Angkat dari api dan masukkan teh kantung. Tutup dan biarkan terendam air panas selama 1 jam.
2. Dalam *pitcher* besar, campur teh seduh dan gula pasir *sweetener*. Aduk hingga larut, lalu campurkan air jeruk lemon. Simpan dalam lemari es hingga dingin.

Untuk ± 20 porsi

37. Chai Latte

BAHAN:
- 1 buah teh kantung *chai*
- 210 ml air mendidih
- 30 ml susu kambing
- 1 sdm gula pasir
- 1/8 sdt kapulaga bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Taruh teh kantung dalam *mug* besar dan tuangkan air mendidih. Biarkan terendam air panas selama 2 sampai 3 menit. Campur susu kambing dan gula.
2. Hias dengan sejumput kapulaga bubuk.

Untuk ± 3 porsi

38. Strawberry Lemonade Slush

BAHAN:
- 1 bungkus (300 gram) *strawberry* iris beku yang dimaniskan
- 185 ml konsenstrat *lemonade* pink
- 185 ml air



- 185 ml es serut
- 500 ml minuman soda, dinginkan

CARA MEMBUAT:

1. Dalam *blender* atau *food processor*, taruh *strawberry*, konsentrat, air, dan es, tutup dan proses hingga lembut. Tuangkan ke dalam wadah *freezer* bervolume 950 ml. Tutup dan bekukan selama sedikitnya 12 jam atau hingga membeku.
2. Keluarkan dari *freezer* selama 1 jam sebelum penyajian. Sesaat sebelum penyajian, pindahkan campuran *strawberry* ke dalam mangkuk besar, campur dengan minuman soda.

Untuk ± 4 porsi

39. Citrus Ice

BAHAN:

- 310 ml air
- 75 gram gula pasir
- 60 ml jus *orange*
- 2 sdm jus jeruk lemon
- 2 sdm jus jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci kecil, campur semua bahan. Rebus hingga mendidih. Kecilkan api, masak dan aduk terus di atas api sedang hingga gula larut selama 2 menit. Dinginkan.
2. Tuangkan ke dalam pinggan ukuran 13 inch x 9 inch x 2 inch, tutup dan bekukan selama 45 menit atau sampai bagian dasarnya mengeras. Aduk rata dan bekukan kembali. Ulangi setiap 20 menit sekali atau hingga lembut, sekitar 1 jam.

Untuk ± 3 porsi

40. Apple Grape Drink

BAHAN:

- 1.500 ml jus apel, dinginkan
- 750 ml jus anggur putih, dinginkan
- 1 kaleng (360 ml) konsentrat *lemonade* beku, cairkan
- ml minuman soda, dinginkan

CARA MEMBUAT:

Dalam wadah besar, campur jus apel, jus anggur putih, dan konsentrat *lemonade*, aduk rata. Campurkan minuman soda. Sajikan segera.

Untuk ± 15 porsi



41. Honey-Citrus Iced Tea

BAHAN:
- 4 buah teh kantung
- 500 ml air mendidih
- 3 buah jeruk *navel*
- 2 buah jeruk lemon ukuran sedang
- 500 ml jus *orange*
- 60 ml jus lemon
- 3 sdm madu
- 1 l *ginger ale*, dinginkan

CARA MEMBUAT:
1. Taruh teh kantung dalam teko, tambahkan air mendidih. Tutup dan rendam dalam air panas selama 3 menit. Tuangkan teh ke dalam *pitcher*. Kupas dan potong 2 buah jeruk *navel* dan 1 buah lemon sesuai juringnya, masukkan ke dalam teh. Campurkan jus *orange*, jus lemon, dan madu. Tutup dan dinginkan dalam lemari es selama 6 jam atau semalaman. Iris tipis sisa jeruk dan lemon, bekukan.
2. Sesaat sebelum penyajian, saring dan buang buah-buahan dari teh. Campurkan *ginger ale*. Sajikan bersama irisan buah beku.

Untuk ± 5 porsi

42. Genmai-Chai

BAHAN:
- 2 sdm beras merah
- ml air
- 4 sdt daun teh hijau

CARA MEMBUAT:
1. Taruh beras merah dalam wajan kecil dan sangrai dengan api kecil hingga berubah agak gelap. Pindahkan ke dalam panci kecil. Tuangkan air dan didihkan.
2. Segera kecilkan api, tutup, dan didihkan perlahan selama 1 menit. Angkat dan dari api dan diamkan selama 3 menit. Tambahkan daun teh dan rendam selama 3 menit lagi. Saring dan buang beras dan daun teh dari cairan. Sajikan teh selagi panas.

Untuk ± 5 porsi

43. Green Tea Berry Delight

BAHAN:
- ½ *cup blueberry* beku
- 4 buah *strawberry* beku
- 500 ml es teh hijau

CARA MEMBUAT:
Taruh *blueberry* dan *strawberry* dalam dasar gelas tinggi. Tuangkan teh hijau di atasnya.

Untuk ± 3 porsi

44. Citrus-Honey Green Tea

BAHAN:
- 1 potong (5 cm) kulit jeruk lemon, iris tipis
- 2 sdt air mendidih
- 2 sdt teh hijau bubuk



- 310 ml air panas
- 125 ml air perasan *grapefruit* segar
- 3 sdm air perasan jeruk lemon segar
- 1 sdt madu

CARA MEMBUAT:

1. Taruh kulit jeruk lemon dalam cangkir besar atau *mug*. Siram dengan 2 sdt air mendidih dan diamkan selama 3 menit.
2. Campurkan teh hijau bubuk dan air panas.
3. Tambahkan jus *grapefruit*, air jeruk lemon, dan madu. Aduk rata dan sajikan.

Untuk ± 3 porsi

45. Fuss Free Hot Cranberry Tea

BAHAN:

- 1.500 ml jus *orange*
- 1 botol (1.900 ml) jus *cranberry-raspberry*
- 1 kaleng (480 ml) jus nanas
- 2 bungkus/pak (67.5 g) permen kayumanis merah kecil
- 1.500 ml air
- 8 buah teh kantung

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus *orange*, jus *cranberry-raspberry*, jus nanas, dan permen kayumanis dalam panci besar, masak dengan api besar hingga permen larut.
2. Campur air dan teh kantung dalam panci terpisah, rebus hingga mendidih, kecilkan api dan didihkan perlahan selama 5 sampai 10 menit, tuangkan campuran jus. Sajikan panas.

Untuk ± 20 porsi

46. Indian Chai Hot Chocolate

BAHAN:

- 125 ml air
- 125 ml susu
- 1 teh kantung *chai*
- 1 bungkus (15 g) *instant hot chocolate mix*

CARA MEMBUAT:

1. Aduk air bersama susu dalam *mug* yang aman untuk *microwave*. Masak pada set *high* dalam *microwave* selama 1 ½ menit. Angkat dan tambahkan teh kantung *chai*.
2. Diamkan terendam selama 2 menit. Angkat teh kantung, campurkan *instant hot chocolate mix*.

Untuk ± 1 porsi



47. Hawaiian Plantation Iced Tea

BAHAN:
- 950 ml air panas yang baru mendidih
- 4 buah teh kantung *orange pekoe*
- 950 ml air es dingin
- 1 kaleng (480 g) jus nanas
- 125 ml *simple syrup* (secukupnya)
- 1 buah nanas segar, kupas, buang bagian tengahnya, potong-potong

CARA MEMBUAT:
1. Tuangkan air panas yang baru mendidih ke dalam *pitcher* besar, dan tambahkan teh kantung. Diamkan terendam dalam air panas selama 2-4 menit.
2. Angkat teh kantung, dan tuangkan air es. Tuangkan jus nanas. Dinginkan hingga hampir beku, sekitar 1 ½ jam. Tuangkan teh di atas es. Hias dengan potongan nanas dan sajikan.

Untuk ± 10 porsi

48. Masala Spicy Tea

BAHAN:
- 500 ml air
- 2 buah teh kantung
- 1 merica hitam butiran
- 2 batang kayumanis
- 2 butir kapulaga utuh
- 2 butir cengkih
- 125 ml susu kental manis

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air hingga mendidih dalam panci di atas api besar. Kecilkan api menjadi panas sedang, dan masukkan teh kantung, merica hitam, kayumanis, kapulaga, dan cengkih.
2. Biarkan mendidih selama 1 menit. Tuangkan susu kental manis dan didihkan kembali. Angkat dari api, saring dan tuang ke dalam cangkir-cangkir. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

49. Mint Tea Punch

BAHAN:
- 750 ml air mendidih
- 12 batang daun *mint* segar
- 4 buah teh kantung
- 225 gram gula pasir
- 250 ml jus jeruk *orange*
- 60 ml jus jeruk lemon
- 1.250 ml air dingin
- 3 iris jeruk *orange* untuk hiasan
- 3 iris jeruk lemon untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Taruh teh kantung dan daun *mint* dalam *pitcher* besar. Tuangkan air mendidih ke atasnya, dan diamkan selama 8 menit. Angkat dan buang teh kantung dan daun *mint*, peras sisa airnya.



2. Campurkan gula, aduk hingga larut, lalu campurkan jus jeruk *orange* dan lemon. Tuangkan air dingin. Sajikan dengan es batu, hias dengan irisan jeruk *orange* dan lemon.

Untuk ± 12 porsi

50. Tropical Spiced Tea

BAHAN:
- 150 ml es teh
- 37,5 ml *rhum* berempah (*spiced rhum*)
- ½ sdt air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan dalam gelas tinggi. Aduk rata. Hias dengan irisan jeruk lemon.

Untuk ± 1 porsi

51. Chilled Berry Tea

BAHAN:
- 5 buah pekak utuh (jika memakai remahan gunakan 1 sdm)
- 280 gram gula pasir
- 2 buah teh kantung markisa
- 3 *cups* campuran buah beri (*strawberry*, *blueberry*, *raspberry*, *blackberry*)

½ *cup* pisang, potong dadu 1 cm

CARA MEMBUAT:
1. Dalam panci, taruh 750 ml air dan pekak, rebus hingga mendidih, dan masak selama 2 menit. Tambahkan gula dan aduk rata hingga gula larut.
2. Didihkan kembali dan matikan api. Taruh teh kantung dalam sirop, aduk dan biarkan dingin. Angkat teh kantung dan pekak. Tuangan teh yang sudah dingin ke dalam buah beri dan pisang. Simpan dalam lemari es hingga siap disajikan.

Untuk ± 6 porsi

52. Iced Apple Tea

BAHAN:
- 1.500 ml teh yang sudah diseduh (seperti Anda membuat teh hitam dengan gula dan bahan lain)
- 500 ml jus apel dingin

CARA MEMBUAT:
Campur teh dan jus apel. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 5 porsi



53. Bubble Tea

BAHAN:
- 90 gram sagu mutiara
- Sirop gula
- 250 ml teh yang sudah diseduh (lebih bagus bila memakai teh hitam china atau teh *lychee*)
- 250 ml susu (atau sesuai selera)
- es batu kubus

CARA MEMBUAT:
1. Taruh sagu mutiara dalam gelas besar. Diamkan teh dingin dalam suhu ruang. Tambahkan susu. Tambahkan sirop gula, campuran susu dan teh, dan tambahkan es batu dalam pengocok *cocktail* dan kocok rata.
2. Tuangkan campuran yang dikocok ke dalam gelas bersama sagu mutiara. Sajikan dengan sedotan besar.

Untuk ± 2 porsi

54. Green Tea Sundae

BAHAN:
- 200 ml air
- 30 ml teh hijau
- 10 ml madu
- 10 ml air jeruk lemon
- 4 *scoops* es *vanilla*
- 250 ml krim kocok
- 1 buah jeruk lemon, parut kulitnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus dan didihkan air dan dinginkan sebentar. Tuangkan ke dalam daun teh hijau dan biarkan terendam dalam air panas selama 5 menit, tuangkan ke atas saringan.
2. Campurkan madu dan lemon ke dalam teh hangat, lalu simpan dalam lemari es. Taruh es *vanilla* dalam gelas tinggi dan tuangkan teh hijau dingin di atasnya. Hias dengan krim kocok dan kulit jeruk lemon parut. Sajikan dengan sedotan.

Untuk ± 4 porsi

55. Green Tea Shake

BAHAN:
- 500 ml air
- 10 ml teh hijau
- Es batu kubus
- 4 buah aprikot matang
- 1 buah jeruk lemon
- 10 ml gula bubuk
- 4 *scoops* es *vanilla*
- 2 pucuk daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air hingga mendidih dan tuangkan setengah bagian ke atas daun teh hijau. Biarkan terendam dalam air panas selama 90 detik, lalu tuangkan sisa air mendidih. Seduh selama 3 menit dan saring. Tuangkan ke dalam 2 gelas berisi es batu. Taruh sendok metal dalam gelas untuk menghindari keretakan akibat perubahan suhu yang ekstrim.



2. Siram aprikot dengan air mendidih, kupas, buang bijinya, dan potong dalam irisan tipis.
3. Peras air jeruk lemon dan taruh jus lemon, irisan aprikot, dan gula bubuk ke dalam campuran, lalu haluskan.
4. Tambahkan minuman teh hijau dan es *vanilla* dan kocok campuran hingga berbuih. Segera tuangkan ke dalam gelas tinggi dan hias dengan pucuk daun *mint*

Untuk ± 3 porsi

56. Ginger Green Tea Punch

BAHAN:
- 3 cm jahe segar
- 1.000 ml air
- 2 butir cengkih
- 3 cm kayumanis batang
- 30 ml teh *Oolong*
- Gula batu

CARA MEMBUAT:
1. Kupas jahe dan potong dalam ukuran kecil. Masak jahe dalam air dan rempah lainnya selama 5 menit. Tuangkan ke atas saringan.
2. Rebus kembali cairan dan didihkan dan tuangkan ke atas daun teh hijau dalam poci. Biarkan terendam dalam air panas selama 3 menit dan tuangkan melalui saringan.

Untuk ± 4 porsi

57. Mint Green Tea

BAHAN:
- 1.000 ml air
- 15 ml teh hijau bubuk
- 2 batang daun *mint* segar atau 10 lembar daun *mint* kering
- 25 ml *brown sugar*

CARA MEMBUAT:
1. Rebus 1/3 bagian air dalam panci hingga mendidih. Tuangkan ke atas daun teh hijau, biarkan terendam dalam air panas selama 90 detik, tuangkan airnya. Seduh kedua kalinya selama 5 menit, lalu saring teh hijau.
2. Taruh daun *mint* dan gula dalam cangkir, seduh dengan sisa air panas selama 3 menit, lalu saring.
3. Campur teh *mint* dan teh hijau. Untuk meningkatkan citarasanya, Anda dapat menambahkan daun *mint* segar ke dalam cangkir.
4. Anda juga dapat menambahkan beberapa lembar daun *lemon balm* ke dalam teh hijau. Ini memberikan citarasa minuman jeruk yang tajam, sangat menyegarkan diminum di hari panas.

Untuk ± 4 porsi



58. Peachy Iced Green Tea

BAHAN:
- 6 buah teh kantung (teh hijau)
- 1.500 ml air dingin
- 2 buah *peach* yang matang, buang bijinya, iris tipis

CARA MEMBUAT:
1. Taruh teh kantung dalam teko besar atau *pitcher*.
2. Taruh irisan *peach* dalam panci, tambahkan air dingin, dan rebus hingga mendidih, lalu tuangkan air beserta *peach* ke atas teh kantung.
3. Seduh selama 6 menit, lalu tambahkan pemanis (yang dianjurkan ialah sirop *maple*, madu atau *succanat*). Diamkan teh dingin, lalu simpan dalam lemari es hingga dingin.
4. Sertakan beberapa irisan *peach* ke dalam tiap-tiap gelas dan sajikan bersama sendok, hias dengan daun *mint*, jika suka.

Untuk ± 3 porsi

59. Iced Orange Tea

BAHAN:
- 5 sdm daun teh
- 3 irisan kulit jeruk
- 500 ml jus *orange* segar
- 125 ml air jeruk lemon segar
- Gula untuk rasa
- 750 ml *ginger ale*
- Irisan tipis *orange*

CARA MEMBUAT:
1. Tuang 1 l air mendidih ke atas daun teh dan kulit jeruk *orange* dalam mangkuk tahan panas dan biarkan terendam selama 10 menit. Saring teh dan masukkan ke dalam *pitcher*, tambahkan jus *orange*, air jeruk lemon, dan gula. Aduk hingga gula larut, dan dinginkan campuran tersebut.
2. Tambahkan *ginger ale*, tuangkan campuran ke dalam gelas tinggi berisi es batu kubus, dan hias masing-masing dengan irisan *orange*.

Untuk ± 8 porsi

60. Pink Lemonade Tea

BAHAN:
- 6 buah jeruk lemon
- 2 sdt sirop *grenadine*
- 125 – 170 gram gula pasir
- 1.000 ml air
- 250 ml es serut

CARA MEMBUAT:
1. Ini adalah resep yang sangat mudah dibuat. Bilas jeruk lemon. Siapkan jeruk lemon sebelum diperas dengan cara mengguling-gulingkan dan menekannya di atas meja untuk memecah bulir jeruk agar diperoleh jus yang lebih banyak.
2. Potong jeruk lemon menjadi dua bagian, peras airnya. Jika punya, gunakan *juicer*, jika tidak, langsung peras saja dalam mangkuk. Buang bijinya dari jus.



3. Tuangkan air jeruk lemon ke dalam *pitcher* dan tambahkan sirop *grenadine*, gula dan air. Aduk rata hingga gula benar-benar larut. Selanjutnya, tambahkan es serut dan segera sajikan.

Untuk ± 4 porsi

61. Lime Tea with Mango Drink

BAHAN:

- 2 buah teh kantung
- 1.000 ml air mendidih
- 100 gram gula pasir
- 10 buah jeruk lemon
- 1 *cup* mangga dipotong dadu
- Beberapa lembar daun *mint*
- Beberapa es batu kubus

CARA MEMBUAT:

1. Taruh teh kantung dalam jug tanah panas, tambahkan gula dan tuangkan air mendidih. Diamkan selama 10 menit. Dinginkan dan simpan dalam lemari es.
2. Peras 7 buah jeruk lemon, ambil airnya. Potong-potong 3 buah jeruk lemon lainnya. Tambahkan ke dalam teh dingin.
3. Tambahkan mangga potong dadu, aduk. Tambahkan es batu dan sajikan dalam gelas. Hias dengan daun *mint*.

Untuk ± 4 porsi

62. Iced Tea with Carribean Fruit

BAHAN:

- 1.500 ml air
- 200 gram *brown caster sugar*
- 2 buah jeruk lemon
- 1 buah jeruk nipis
- 4 buah *orange*
- 1 buah *pomelo* (jeruk bali)
- 4 butir cengkih
- ¼ sdt *mixed spice*
- 1/8 sdt pala
- 2 sdm *Irish Blend tea*

CARA MEMBUAT:

1. Cuci buah-buah dengan cermat, lalu keringkan. Iris tipis aneka jeruk tanpa dikupas. Taruh dalam mangkuk bersama cengkih, *mixed spice,* dan pala. Taburi gula.
2. Panaskan air hingga suhu 85°C dan tuangkan ke dalam teh, seduh selama 3-4 menit, lalu tuangkan teh panas ke atas aneka jeruk.
3. Diamkan terendam semalaman pada suhu ruang. Sebelum disajikan, saring, peras buah-buahan untuk mendapatkan sarinya. Sajikan dingin, hias dengan jeruk nipis, *orange* atau nanas yang diiris bentuk cincin.

Untuk ± 6 porsi



63. Mint Iced Tea

BAHAN:

- 1 genggam penuh daun *mint* segar
- 4 sdt penuh daun teh hitam
- 1.250 ml air
- 340 gram gula pasir
- 2 buah jeruk lemon atau 1 buah jeruk *orange*, peras airnya dan parut kulitnya

CARA MEMBUAT:

1. Untuk membuat konsentrat, taruh daun *mint* dalam wadah berukuran 1.800 ml dan remas perlahan. Tambahkan daun teh. Didihkan air, tuangkan ke atas daun *mint* dan teh. Tutup dan seduh selama 5 menit.
2. Untuk membuat es teh, taruh 250 ml konsentrat, plus gula, dan jeruk lemon atau *orange* dalam *pitcher* ukuran 2.375 ml. Isi dengan air dingin dan tambahkan es batu kubus.

Untuk ± 15 porsi

64. Rhubarb Iced Tea

BAHAN:

- 950 ml teh yang baru diseduh
- 2 buah jeruk lemon atau 1 buah *orange*, iris membujur
- 340 gram gula pasir
- *Rhubarb* untuk rasa

CARA MEMBUAT:

1. Campur teh bersama *rhubarb*, lemon, dan gula. Masak sampai *rhubarb* lunak.
2. Saring dan dinginkan. Tuangkan ke atas es tumbuk dalam cangkir atau gelas.

Untuk ± 15 porsi

65. Spicy Himalayan Tea

BAHAN:

- 1 sdm jintan
- 6 butir kapulaga
- 12 butir cengkih
- 1 batang kayumanis
- ½ cm jahe, cincang
- ½ sdt merica hitam butiran
- 2 lembar *bay leaves*
- 90 ml (6 sdm) *soft light brown sugar*
- 1.500 ml air
- 2 sdm teh *Darjeeling*
- 250 ml susu

CARA MEMBUAT:

1. Taruh semua bahan dalam panci kecuali teh dan susu, rebus hingga mendidih. Tutup dan didihkan perlahan selama 20 menit.
2. Angkat dari api, masukkan teh dan *bay leaves* dan seduh selama 10 menit. Tambahkan susu, didihkan kembali, lalu saring dan sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi



66. Jamaican Hot Tea Punch

BAHAN:
- 1.400 ml teh
- 2 buah jeruk *orange*
- 1 buah jeruk lemon
- 1 *pint dark rhum*
- 1 *pint brandy*
- Gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Seduh teh, lalu iris jeruk *orange* dan lemon melintang tipis. Campur buah-buahan, teh, dan minuman alkohol dalam panci metal di atas kompor atau di atas tungku perapian.
2. Tuangkan ke dalam *mug*, makin sederhana makin baik. Tambahkan gula untuk rasa. Jika menggunakan metode tungku, jaga sebisa mungkin agar tetap mendidih perlahan. Jika menggunakan metode tungku perapian, gantung di atas bara api.

Untuk ± 6 porsi

67. Grape and Lime Iced Tea Green Tea

BAHAN:
- 750 ml teh hijau dingin (seduh teh kantung dalam air panas hingga kepekatan yang diinginkan, buang teh kantung dan dinginkan dalam lemari es)
- 750 ml jus anggur putih, dinginkan
- 9 sdm air perasan jeruk lemon segar
- Gula pasir, untuk rasa
- Potong jeruk nipis membujur atau melintang tipis untuk hiasan
- Sedotan lucu

CARA MEMBUAT:
1. Tuangkan teh hijau, jus anggur putih, dan air jeruk lemon ke dalam *pitcher* besar dan aduk.
2. Tuangkan teh ke dalam gelas berisi es batu. Anda dapat menghias minuman dengan irisan jeruk nipis (menaruhnya di atas minuman agar mengapung, atau menaruh menyilang di pinggiran gelas).

Untuk ± 8 porsi

68. Pearl Milk Bubble Tea

BAHAN:
- 185 ml teh dasar yang pekat
- 2 sdm krim
- 1 sdm sirop gula *bubble tea*
- 250 ml es batu
- 3 sampai 4 sdm sagu mutiara *bubble tea*

CARA MEMBUAT:
1. Taruh teh, krim, dan sirop gula *bubble tea* dalam *shaker* dan kocok rata.
2. Tambahkan es, tutup *shaker* dan kocok untuk mendapatkan buih yang menarik.
3. Taruh sagu mutiara dalam gelas dan tuangkan minuman. Aduk dan nikmati.

Untuk ± 2 porsi



69. Capputeano

BAHAN:
- 500 ml susu
- 2 buah teh kantung (teh hitam)
- 3 sdm *brown sugar*

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan susu dan gula dalam panci hingga hampir mendidih. Angkat dari api dan tambahkan teh kantung. Biarkan terendam selama 5 menit.
2. Angkat teh kantung dan sajikan.

Untuk ± 2 porsi

70. Vanilla Chai

BAHAN:
- 1.000 ml air
- 3 butir *allspice*, utuh
- 5 butir cengkih, utuh
- 1 batang kayumanis
- 1 batang vanili utuh
- 80 ml madu
- 1 sdm teh hitam bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Dalam panci, panaskan air bersama semua bahan rempah. Kecilkan api, didihkan perlahan dan biarkan selama 5 menit.
2. Tambahkan daun teh dan teruskan menyeduh selama 5 menit.
3. Saring teh, campurkan madu. Sajikan panas.

Untuk ± 5 porsi

71. Almond Tea

BAHAN:
- 4 kantung teh
- ½ sdt kulit jeruk lemon
- 125 gram gula pasir
- 2 sdm air jeruk lemon
- 1 sdt ekstrak *almond*
- ¼ sdt ekstrak vanili
- 1.000 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Seduh teh dan kulit jeruk bersama dalam air panas selama 4 menit.
2. Campurkan gula, air jeruk lemon, ekstrak *almond*, dan vanili. Sajikan panas.

Untuk ± 5 porsi

72. Chocolate Mint Tea

BAHAN:
- 6 buah teh kantung *mint*
- 1.500 ml susu
- 6 sdm *hot chocolate mix*



CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci, panaskan susu dan teh kantung hingga hampir mendidih. Biarkan terendam dalam susu panas selama beberapa menit dan saring teh kantung.
2. Tuangkan susu ke dalam 6 buah *mug*, lalu campurkan 1 sdm cokelat bubuk ke dalam tiap-tiap *mug*.

Untuk ± 6 porsi

73. Cran Ginger Tea

BAHAN:

- 2 buah teh kantung
- 500 ml air panas
- ½ cup jahe segar dan iris tipis
- ½ cup *cranberry*
- 125 ml jus *cranberry*
- Sejumput pala bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Seduh teh, jahe, dan *cranberry* dalam air panas selama 15 menit.
2. Saring, tambahkan pala dan jus *cranberry*. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

74. Kashmiri Tea

BAHAN:

- 1 sdt teh bubuk
- 4 butir kapulaga, memarkan
- 1 batang kecil kayumanis, patahkan
- Sedikit serpihan *saffron*
- 1.000 ml air
- 2 sdm *almond* bubuk
- Madu, untuk rasa

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan kecuali madu dan *almond* dalam panic. Rebus hingga mendidih.
2. Kecilkan api dan biarkan terendam air panas selama 5 menit. Taruh 1 sdt *almond* bubuk dalam tiap cangkir, tuangkan teh panas. Tambahkan madu sebagai pemanis.

Untuk ± 6 porsi



75. Marmalade Tea

BAHAN:
- 1.250 ml air
- 3 buah teh kantung (teh hitam)
- 125 ml *orange marmalade*
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
1. Rendam teh dalam air mendidih selama 5 menit.
2. Campurkan *marmalade*, gula dan air jeruk lemon, aduk hingga *marmalade* leleh dan tercampur rata.
3. Saring jika suka dan sajikan.

Untuk ± 5 porsi

76. Punch Teh Hijau

BAHAN:
- 800 ml air matang untuk merebus
- 1 batang serai, belah dua batangnya
- 4 kantung teh hijau
- 100 ml madu
- 100 ml jus *strawberry* (bisa diganti sirop *cocktail)*
- 200 gram es batu
- Buah jeruk atau lemon secukupnya untuk *garnish*, iris tipis
- Daun *mint* secukupnya, untuk garnis

CARA MEMBUAT:
1. Rebus selai dalam air hingga mendidih, masukkan teh hijau, lalu matikan api. Segera masukkan madu, aduk rata. Biarkan selama 15 menit.
2. Saring teh, lalu tuangkan airnya ke dalam teko atau gelas saji. Kemudian masukkan jus *strawberry* atau sirop *cocktail*, aduk rata.
3. Hidangkan dengan es batu, jika suka hias dengan *garnish* irisan jeruk atau daun *mint*.

Untuk ± 5 porsi

77. Green Tea Frappuchino

BAHAN:
- 300 ml susu cair *low fat*
- 75 ml air gula kental
- 50 gram *macha* (teh hijau)
- 200 gram es batu, memarkan

HIASAN:
- *Whipped cream*
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk *blender*, proses hingga menjadi butiran halus.
2. Tuang ke dalam 2 buah gelas tinggi, semprot bagian atasnya dengan *whipped cream*, beri hiasan daun *mint*. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi



78.Teh Sari Buah Hangat

BAHAN:
- 1 l air hangat, baru mendidih
- 150 ml jus jeruk
- 5 kantung teh
- 150 ml jus nanas
- 100 gram gula pasir
- 1 iris jeruk *orange*
- 2 sdm madu

CARA MEMBUAT:
1. Letakkan kantung teh celup dalam panci, lalu tuangkan air mendidih ke dalamnya. Tutup panci, biarkan selama 5 menit.
2. Keluarkan katung teh dari panci, masukkan gula pasir, madu, jus jeruk, jus nanas, dan irisan jeruk. Tutup panci, rebus teh dengan api kecil hingga mendidih. Angkat, hidangkan hangat.

Untuk ± 4 porsi

79. Teh *Strawberry* Nata De Coco

BAHAN TEH:
- 6 bungkus teh celup aroma *strawberry*, siap pakai
- 1 l air panas
- 100 gram *non-dairy creamer*
- 150 gram gula pasir

PELENGKAP:
- 100 gram *nata de coco* (sari kelapa), siap pakai, iris tipis

CARA MEMBUAT:
1. Teh: Celupkan teh ke dalam air panas hingga teh cukup pekatnya. Angkat, tambahkan *creamer* dan gula pasir, aduk rata, dinginkan di dalam lemari es.
2. Penyelesaian: Campur teh dengan *nata de coco,* aduk rata.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

80. Teh Buah Mutiara

BAHAN TEH:
- 6 bungkus teh celup aroma buah, siap pakai
- 1 l air panas
- 100 gram *non-dairy creamer* bubuk, siap pakai
- 150 gram gula pasir

BOLA-BOLA SAGU, ADUK RATA:
- 20 gram tepung sagu
- 25 gram terigu
- 5 sdm air



CARA MEMBUAT:

1. Teh: Celup teh ke dalam air panas hingga teh cukup pekatnya, angkat. Tambahkan *creamer* dan gula pasir, aduk rata, kemudian dinginkan di lemari es.
2. Bola-bola sagu: Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil bergaris tengah 1 cm. Rebus dalam air mendidih hingga bola-bola matang dan terapung, angkat dan tiriskan.
3. Penyelesaian: Campur teh dengan bola-bola, aduk rata.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

81. Teh Tarik Strawberry

BAHAN:

- 150 ml air panas
- 1 buah teh celup
- 200 ml susu cair rasa *strawberry*
- 3 sdm susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Seduh teh dengan air panas, diamkan hingga 5 menit.
2. Campur semua bahan dalam gelas besar dan tahan panas.
3. Tarik campuran teh dengan memindahkan teh ke dalam gelas lain yang kosong, lakukan secara berulang-ulang hingga berbusa.
4. Sajikan hangat.

Tips

Jika menginginkan minuman teh tarik berbusa lebih banyak, dapat menggunakan *blender* untuk mengocoknya.

Untuk ± 2 porsi

82. Teh Jelly Madu

BAHAN:

- 700 ml air
- 7 gram (1 bungkus) *jelly* bubuk putih, siap pakai
- 150 sdm madu
- 800 ml air panas
- 2 buah teh celup
- 1 sdm biji selasih, rendam hingga mengembang, tiriskan
- 300 ml *sirop vanilla*, siap pakai
- 100 ml madu
- 1 sdm daun *mint* cincang

PELENGKAP:

- Es batu

HIASAN:

- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan wadah cekung bervolume 1 l, perciki permukaannya dengan air, sisihkan.
2. Didihkan air, masukkan *jelly* bubuk, aduk rata hingga matang. Tambahkan madu, aduk dan angkat.



3. Tuang ke dalam wadah, diamkan hingga keras. Potong-potong bentuk dadu ukuran 1 cm. Sisihkan.
4. Seduh teh celup dengan air panas hingga keras, potong-potong bentuk dadu ukuran 1 cm. Sisihkan.
5. Seduh teh celup dengan air panas hingga air berwarna cokelat. Sisihkan.
6. Penyelesaian: Campurkan teh, *jelly*, biji, selasih, *sirop vanilla*, madu, dan daun *mint*, aduk rata dan tambahkan es batu.
7. Sajikan segera dengan hiasan.

Untuk ± 6 porsi

83. Spiced Tea

BAHAN:
- 500 ml air
- 10 cm kayumanis batangan
- 1 butir pala, memarkan
- 4 butir cengkeh
- 100 gram gula pasir
- 2 buah teh celup aroma jasmine
- 2 sdm air jeruk lemon
- 250 ml jus jeruk manis, siap pakai
- Es batu secukupnya
- 1 buah lemon, iris tipis
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, kayumanis, pala, cengkih, dan gula pasir dengan api kecil hingga gula larut dan agak kental. Angkat, masukkan teh celup dan dinginkan. Saring dan buang ampasnya.
2. Campur teh berempah dengan air jeruk lemon dan jus *orange*, aduk rata.
3. Taruh es batu, irisan jeruk lemon, dan daun *mint* dalam gelas, tuangi teh berempah, dan segera sajikan.

Untuk ± 6 porsi

84. Cream Capputeano

BAHAN:
- 600 ml susu
- 3-4 sdm gula palem
- 2 kantung teh bubuk
- Krim kocok

CARA MEMBUAT:
1. Jerang susu dan gula palem hingga mulai mendidih, angkat.
2. Masukkan teh, diamkan selama 3-5 menit sampai teh pekat. Angkat kantung teh, semprotkan krim kocok di atasnya, sajikan panas.

Untuk ± 4 porsi



85. Hot & Spicy Tea

BAHAN:
- 600 ml air
- 2 kantung teh celup
- 8 cm kayumanis
- 3-4 sdm madu

CARA MEMBUAT:
1. Jerang air sampai mendidih, masukkan teh celup, kayumanis, dan cengkih.
2. Kecilkan api, masak selama 5 menit, angkat, saring. Tuangkan ke dalam cangkir dan sajikan hangat.

Untuk ± 4 porsi

86. Teh Jahe Wangi

BAHAN:
- 600 ml air
- 75 gram gula batu
- 50 gram jahe, memarkan
- 2 tangkai serai, memarkan
- 2 katung teh celup
- 2 sdm kacang tanah, kupas, dan sangrai
- 4 sdm manisan *tangkwe*, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air bersama gula batu, jahe, dan serai. Angkat.
2. Masukkan teh celup, diamkan selama 5 menit sampai teh agak pekat, angkat dan saring.
3. Atur kacang tanah sangrai dan manisan *tangkwe* dalam cangkir, tuangkan teh jahe wangi, dan sajikan hangat.

Untuk ± 4 porsi

87. Teh ala Rusia

BAHAN:
- 600 ml air
- 2 katung teh celup
- 3 sdm sirop jeruk
- 1 sdm gula pasir
- 1 buah jeruk *sunkist*, potong-potong
- 10 lembar daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan teh celup, diamkan selama 3-5 menit, angkat kantung tehnya.
2. Tambahkan sirop *orange* dan gula pasir, aduk rata.
3. Taruh jeruk *sunkist* potongan dan daun *mint* dalam gelas saji, tuangkan teh, dan sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

88. Chai Latte

BAHAN:
- 600 ml air
- 2 katung teh celup



- 3 sdm krimer bubuk
- 3-4 sdm *sirop vanilla*
- 1 sdt jahe bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, angkat dan masukkan teh celup. Diamkan selama 3-5 menit, angkat kantung tehnya.
2. Tambahkan krimer bubuk, *sirop vanilla*, dan jahe bubuk, aduk rata.
3. Sajikan hangat.

Untuk ± 4 porsi

89. Teh Nanas

BAHAN:

- 4 sdm gula pasir
- 500 ml air
- 2 katung teh celup
- 1 sdm jeruk lemon
- 200 gram nanas, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan gula pasir dalam panci tebal hingga meleleh dan berwarna kecokelatan (menjadi *caramel)*.
2. Tuangkan air, didihkan, angkat. Masukkan teh celup, tambahkan air jeruk lemon dan nanas, diamkan selama 3-5 menit. Angkat kantung teh, sajikan hangat.

Untuk ± 4 porsi

90. Vanilla Tea Shake

BAHAN:

- 2 katung teh celup
- 100 ml air mendidih
- 250 ml air es
- ½ sdt esens *almond*
- 250 ml es krim *vanilla*
- 1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Celupkan teh celup ke dalam air mendidih, diamkan selama 3-5 menit, angkat tehnya. Tambahkan air es, aduk rata.
2. Masukkan teh, esens *almond*, dan es krim *vanilla* ke dalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga lembut.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji, taburi gula palem. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi



91. Iced Green Apple Tea

BAHAN:
- 250 ml air
- 3 sdm gula pasir
- 2 katung teh celup
- 300 ml jus apel
- 1 buah apel hijau, potong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air dan gula pasir, angkat. Masukkan teh celup, diamkan selama 3-5 menit sampai tehnya dan dinginkan.
2. Setelah dingin, tambahkan jus apel, aduk rata.
3. Dalam gelas, taruh potongan apel dan es batu, kemudian tuangi dengan teh.
4. Sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

92. Special Teh Lengkeng

BAHAN:
- 500 ml air
- 150 gram bula batu
- 3 lembar daun pandan, ikat
- 50 gram jahe, memarkan
- 2 katung teh celup
- 150 gram lengkeng kalengan, cincang kasar

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air, gula batu, daun pandan, dan jahe hingga mendidih. Celupkan teh celup ke dalam air mendidih, diamkan selama 3-5 menit lalu angkat kantung tehnya. Dinginkan dalam lemari es sampai beku.
2. Keluarkan dari lemari es, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Kemudian tambahkan cincau hitam dan lengkeng, simpan dalam lemari es sampai dingin.
3. Penyajian: Keruk sorbet teh dengan sendok, susun dalam gelas, Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

al publishing/KG-

93. Bubble Tea Party

BAHAN:
- 1 kaleng buah *cocktail*, tiriskan airnya
- 500 ml susu evaporasi
- Es serut
- Sirop merah secukupnya

BUBBLE TEA:
- 275 ml air
- 2 sdm gula pasir
- 2 kantung teh celup
- 1 bungkus *jelly* bubuk atau agar-agar bubuk warna putih

CARA MEMBUAT:
1. *Bubble Tea*: Rebus air dan gula pasir hingga gula leleh, masukkan teh celup celup-celupkan hingga menjadi teh yang pekat, angkat dan



buang kantung tehnya. Tambahkan *jelly* atau agar-agar bubuk, didihkan, angkat. Kemudian tuangkan ke dalam cetakan persegi, setelah padat, potong dadu kecil, sisihkan.
2. Penyajian: Masukkan buah *cocktail* ke dalam gelas saji, tambahkan es serut dan siram dengan sirop merah sedikit, dan sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

94. Es Teh Kweni

BAHAN:
- 600 ml air mendidih
- 2 katung teh celup
- 1 sdm air jeruk lemon
- 2 buah mangga kweni, serut halus
- 150 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 100 ml sirop mangga

CARA MEMBUAT:
1. Celupkan teh celup ke dalam air mendidih, diamkan selama 3-5 menit, angkat tehnya. Simpan dalam lemari es sampai dingin.
2. Masukkan air jeruk lemon, mangga kweni, *nata de coco*, dan sirop mangga, aduk rata.
3. Sajikan dengan tambahan es batu.

Untuk ± 4 porsi

95. Teh Lychee Squash

BAHAN:
- 200 ml air panas
- 2 katung teh celup
- 100 ml sirop *squash lychee*
- Es batu, tumbuk kasar
- 200 gram *lychee* kalengan, belah dua
- 2 buah markisa, keruk isinya

CARA MEMBUAT:
1. Celupkan teh celup ke dalam air mendidih, diamkan selama 3-5 menit, angkat tehnya, simpan dalam lemari es sampai dingin.
2. Tambahkan sirop *orange squash*, aduk rata.
3. Penyajian: Taruh es batu dalam gelas saji, tambahkan *lychee* dan markisa, tuangkan campuran teh dan *orange squash*, sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi



96. Peach Tea Delight

BAHAN:
- 400 ml air panas
- 2 katung teh celup
- 200 gram buah *peach* kalengan, potong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Celupkan teh celup ke dalam air mendidih, diamkan selama 3-5 menit, angkat tehnya, lalu simpan dalam lemari es sampai dingin.
2. Masukkan air teh, buah *peach*, dan es batu, proses hingga lembut.
3. Tuangkan ke dalam gelas, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

97. Tea Strawberry

BAHAN:
- 300 ml air panas
- 2 kantung teh celup
- 100 gram *strawberry*, potong-potong
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Celupkan teh celup ke dalam air mendidih, diamkan selama 3-5 menit, angkat tehnya. Kemudian simpan dalam lemari es sampai dingin.
2. Masukkan air teh dan *strawberry* ke dalam gelas, segera sajikan.

Untuk ± 4 porsi

98. Tea & Starfruit

BAHAN:
- 300 ml air mendidih
- 2 kantung teh celup
- 4 sdm sirop markisa
- 250 ml minuman soda
- Es serut secukupnya
- 350 gram (1 buah) belimbing buah, potong-potong

CARA MEMBUAT:
1. Celupkan teh celup ke dalam air mendidih, diamkan selama 3-5 menit, angkat tehnya. Kemudian simpan dalam lemari es sampai dingin.
2. Campurkan teh, sirop markisa, dan minuman soda, aduk rata.
3. Masukkan es batu dan belimbing ke dalam gelas saji, kemudian tuangi dengan campuran teh. Sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi



99. Teh Mint Nata De Coco

BAHAN TEH:
- 6 bungkus teh celup aroma *mint*, siap pakai
- 1 l air panas
- 100 gram *non-dairy creamer*
- 150 gram gula pasir

PELENGKAP:
- 150 gram *nata de coco* (sari kelapa), siap pakai, iris tipis

CARA MEMBUAT:
1. Teh: Celupkan teh ke dalam air panas hingga teh cukup pekatnya. Angkat, tambahkan *creamer* dan gula pasir, aduk rata, dinginkan di dalam lemari es.
2. Penyelesaian: Campur teh dengan nata de coco, aduk rata.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

100. Teh Buah

BAHAN TEH:
- 6 bungkus teh celup aroma buah, siap pakai
- 1 l air panas
- 100 gram *non-dairy creamer* bubuk, siap pakai
- 150 gram gula pasir
- 150 gram daging buah kiwi
- 150 gram *strawberry*, iris

CARA MEMBUAT:
1. Teh: Celup teh ke dalam air panas hingga teh cukup pekatnya, angkat. Tambahkan *creamer* dan gula pasir, aduk rata, kemudian dinginkan di lemari es.
2. Campur teh dengan potongan buah-buahan, aduk rata.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

101. Teh ala Alabama

BAHAN:
- 400 gram gula pasir
- 5 bungkus teh celup aroma buah, siap pakai
- 300 ml air
- Es batu secukupnya
- 750 ml air es

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan gula pasir ke dalam *pitcher*.
2. Didihkan air, ketika akan mendidih, angkat dari api dan celupkan teh celup. Biarkan selama 5-6 menit.
3. Angkat teh celup dan jerang air teh di atas api kecil. Jika akan mendidih, angkat dan tuang ke dalam *pitcher*. Aduk hingga gula larut. Tambahkan es batu dan aduk pula. Tambahkan air es, aduk hingga tercampur.
4. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi



102. Teh Jeruk Almond

BAHAN:
- 2 bungkus teh hitam celup
- 1.000 ml air mendidih
- 200 gram gula pasir
- 1 sdm esens *almond*
- 2 sdt ekstrak vanili
- 2.000 ml air soda rasa jeruk lemon-jeruk nipis, dinginkan

CARA MEMBUAT:
1. Dalam panci, tuangi air mendidih dan celupkan teh. Rebus di atas api selama 15 menit.
2. Peras jeruk ke dalam *pitcher*, tambahkan gula pasir. Tuangi air teh, aduk. Masukkan ke dalam lemari es selama 1 hari.
3. Jika akan dihidangkan tambahkan esens *almond*, ekstrak vanili, dan air soda. Aduk.

Untuk ± 15 porsi

103. Es Teh ala Boston

BAHAN:
- 1.000 ml air
- 200 gram gula pasir
- 5 bungkus teh celup
- 300 ml jus *cranberry* pekat beku

CARA MEMBUAT:
1. Tuang air ke dalam panci, jerang di atas api besar hingga mendidih. Tambahkan gula dan aduk hingga larut.
2. Celupkan teh dan biarkan hingga kepekatannya sesuai selera. Tuangi jus *cranberry* pekat, aduk dan biarkan hingga dingin. Tuang ke dalam gelas dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

104. Sparkling Strawberry Ice Tea

BAHAN:
- 50 ml sirop *strawberry*
- 5 buah *strawberry* segar
- 100 ml teh kental
- 200 ml air soda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Serut tipis buah mangga menggunakan mandolin (alat pemotong seperti serutan kayu), sisihkan.
2. Siapkan gelas hidang, tuangkan sirop *strawberry*, teh kental, dan air soda. Aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan es batu dan taburi dengan potongan buah *strawberry*. Beri hiasan buah *strawberry* di pinggir gelas.
4. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 4 porsi



105. Teh Jelly Madu

BAHAN:
- 700 ml air
- 7 gram (1 bungkus) *jelly* bubuk putih, siap pakai
- 50 ml madu
- 800 ml air panas
- 2 kantong teh celup
- 1 sdm biji selasih, rendam hingga mengembang, tiriskan
- 300 ml *sirop vanilla*, siap pakai
- 100 ml madu
- 1 sdm daun *mint* cincang

PELENGKAP:
- Es batu

HIASAN:
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan wadah cekung bervolume 1 l, perciki permukaannya dengan air, sisihkan.
2. Didihkan air, masukkan *jelly* bubuk, aduk rata hingga matang. Tambahkan madu, aduk, angkat.
3. Tuang ke dalam wadah, diamkan hingga mengeras, kemudian potong-potong bentuk dadu ukuran 1 cm, sisihkan.
4. Seduh teh celup dengan air panas hingga air berwarna cokelat, sisihkan.
5. Penyelesaian: Campurkan teh, *jelly*, biji selasih, *sirop vanilla*, madu, dan daun *mint*, aduk rata, tambahkan es batu.
6. Sajikan segera dengan hiasan.

Untuk ± 15 porsi

106. Teh Aroma Mint Vanili

BAHAN:
- 250 ml air
- 50 gram gula pasir
- 1 batang vanili, belah 2 bagian *)
- 5 kantong teh celup rasa *mint*
- 2 kantong teh celup
- 600 ml air mendidih
- 1 botol (380 ml) *sparkling water***)
- Es batu

HIASAN:
Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air bersama gula dan vanili batang, aduk hingga gula larut dan cairan berkurang. Angkat dan dinginkan.
2. Celupkan teh celup rasa *mint* dan teh celup ke dalam air mendidih, biarkan selama 5 menit hingga teh larut, dinginkan.
3. Campur teh dengan larutan gula, masukkan *sparkling water* dan es batu.
4. Hias dengan daun *mint*, sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi



CATATAN:
Batang Vanili: Dikenal sebagai *vanila pod,* batangnya berwarna hitam, dan akan menghasilkan aroma harum serta cita rasa yang khas vanili. Dijual dalam bentuk kering di pasar swalayan terkemuka, jika tidak ada dapat diganti dengan 1/8 sdt vanili bubuk.
Sparkling water: Air yang sudah ditambahkan dengan soda, dijual dipasar swalayan terkemuka.

107. Teh Talua Ala Minang

BAHAN:
- 1 butir telur ayam kampung atau telur bebek, ambil bagian kuningnya saja
- 3 sdm gula pasir
- Teh bubuk secukupnya
- 1 iris jeruk nipis

CARA MEMBUAT:
1. Campur kuning telur dan gula, lalu kocok hingga mengembang (kebiasaan di Minang, diaduk dengan kayu rotan yang dibelah ujungnya sehingga adukan jadi sempurna. Hal ini menambah kenikmatan tersendiri).
2. Sementara itu siapkan air mendidih, dan tambahkan teh yang cukup kental.
3. Setelah adukan kuning telur dan gula tadi menjadi putih, adukan disiram dengan air teh yang mendidih tersebut (untuk menghilangkan bau amis tambahkan air perasan seiris jeruk nipis). Sajikan.

Untuk ± 1 porsi

108. Teh Sekoteng Aroma Pandan

BAHAN:
- 2 kantung teh celup
- 4 sdm gula pasir
- 400 ml air
- 1 lembar daun pandan
- 2 sdm kacang tanah, kupas dan sangrai
- 2 ruas jari jahe, kupas dan iris tipis
- 2 sdm biji mutiara, rebus hingga matang

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan jahe dan daun pandan ke dalam 400 ml air, rebus hingga air mendidih, dan diamkan selama 5 menit, matikan api.
2. Celup-celupkan teh hingga berwarna pekat, tambahkan gula, aduk rata.
3. Masukkan biji mutiara ke dalam cangkir, kemudian tuang teh, dan tambahkan kacang.
4. Hidangkan hangat.

Untuk ± 2 porsi

109. Green Tea Frappuccinno

BAHAN:
- 1.200 ml susu cair
- 200 gram gula pasir halus
- 3 sdm kopi instan, larutkan dengan 180 ml air panas
- 3 sdm teh hijau bubuk
- Es batu secukupnya
- 1 l es krim *vanilla*



CARA MEMBUAT:

1. Masukkan susu cair, gula pasir, teh hijau, kopi, dan es batu ke dalam *blender*, lalu proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji, tambahkan es krim *vanilla*. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

110. Blueberry Buble Tea

BAHAN:

- 100 gram tepung sagu
- 3 tetes pewarna ungu
- 75 ml air
- ml air, untuk merebus

BAHAN *BLUEBERRY ICE*:

- 5 *sachet blueberry* bubuk siap pakai
- 400 ml susu cair siap pakai
- 150 ml krim kental
- 200 gram es serut

CARA MEMBUAT:

1. Buat *Bubble*: Campur tepung sagu dan pewarna ungu, aduk rata. Masukkan air, uleni sampai kalis, bulatkan adonan.
2. Didihkan air, rebus bulatan tepung kanji, masak selama 5 menit hingga bagian luarnya bening.
3. Angkat, tumbuk hingga bongkahan pecah, lalu uleni sampai semua tepung tercampur.
4. Bentuk adonan bulat-bulat kecil, rebus bulatan *bubble* dalam air mendidih hingga terapung, angkat, rendam di air.
5. Buat *Blueberry Ice*: Masukkan ke dalam *blender*, *blueberry* bubuk, susu cair, krim kental, dan es serut. Lalu *blender* hingga lembut.
6. Sendokkan *bubble* ke dalam gelas hidang, tambahkan campuran *blueberry,* lalu hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

111. Earl Grey Cinnamon Tea

BAHAN:

- 4 cm kayumanis
- 2 *sachet* teh *earl grey*
- 2 sdm air jeruk lemon
- 2 sdt kulit jeruk *orange* cincang
- 1 l air
- 75 gram gula pasir
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan kayumanis, teh, air jeruk lemon, kulit jeruk, dan air ke dalam panci. Kemudian jerangkan di atas api kecil hingga mendidih.
2. Masukkan gula, aduk dan cicipi (jika kurang manis, tambahkan gula sesuai selera). Aduk terus sampai gula larut, angkat, sisihkan, dan biarkan hingga dingin. Saring.
3. Siapkan 4 buah gelas saji, masukkan es batu ke dalamnya, kemudian tuangkan teh dingin ke dalam gelas.
4. Hias dengan irisan jeruk nipis dan kayumanis. Hidangkan.

Untuk ± 4 porsi



112. Tom & Berry Tea

BAHAN:
- 2 kantong teh celup
- 2 buah tomat segar, di jus
- 5 buah lengkeng/longan kalengan
- 1 buah *strawberry*, potong dadu kecil
- 4 kotak es batu
- 150 ml air (¾ gelas) air
- 2 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan teh sirop.
2. *Blender* tomat dengan lengkeng/longan, 25 ml air, dan es batu, lalu campur menjadi satu. Kemudian masukan potongan *strawberry*.
3. Sajikan dalam gelas saji secara urut: Teh sirop, jus buah, dan buah *strawberry*. Hidangkan dingin.

Untuk ± 15 porsi

113. Caramel Fruit Tea

BAHAN:
- 8 *sachet* teh celup
- 400 ml air mendidih
- 50 gram gula pasir
- 100 ml krim kental
- 150 gram buah *cocktail* siap pakai
- Es batu untuk menyajikan

KARAMEL:
- 50 gram gula pasir
- ½ sdt air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:
1. Celupkan teh ke dalam air mendidih, diamkan selama 5 menit.
2. Buat karamel: Panaskan wajan, masukkan gula pasir, lalu diamkan hingga meleleh. Tambahkan air jeruk nipis dan aduk hingga rata.
3. Tambahkan air teh hangat sedikit-sedikit sambil diaduk, angkat, dinginkan.
4. Tata buah *cocktail* dalam gelas, tambahkan campuran krim jeruk nipis dan es batu, kemudian sajikan.

Untuk ± porsi

114. Ice Blended Green tea

BAHAN:
- 1 *cup ice cream vanilla*
- ½ *cup* susu cair (tawar)
- 1 sdm bubuk *green tea (matcha powder)*
- Potongan es batu
- *Whipped cream* secukupnya
- Serutan coklat/*chocolate chips* (sesuai selera, bisa dihilangkan)

CARA MEMBUAT:
1. Aduk *ice cream vanilla* dan bubuk *green tea* di dalam mangkuk menggunakan *whisker*.
2. Tambahkan susu cair sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga merata.

al publishing KG



3. Pindahkan campuran ke dalam *blender*, tambahkan es batu secukupnya. *Blender* hingga halus.
4. Tuangkan ke dalam gelas, tambahkan *whipped cream*, dan taburkan serutan coklat atau *chocolate chips*. Sajikan.

Untuk ± 1 porsi

115. Teh Belimbing Segar

BAHAN:

- 3 kantung teh celup
- 1 buah belimbing segar
- 100 gram nanas segar
- 4 buah es batu
- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdm madu
- 2 sdm gula pasir
- 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Teh Sirop: Seduh teh dalam 100 ml air mendidih selama 5 menit, tambahkan gula pasir, aduk rata, dinginkan
2. *Blender* nanas, belimbing, susu kental manis, madu, es batu, dan 50 ml air selama 3 menit.
3. Siapkan gelas saji yang tinggi, tuang jus belimbing nanas, kemudian teh sirop secara perlahan melalui pinggir gelas. Hias atasnya dengan potongan belimbing, *cherry*, dan daun *mint*.
4. Hidangkan dingin.

Untuk ± 1 porsi

116. Teh Markisa Punch

BAHAN:

- 2 kantung teh celup
- 700 ml air
- 1 sdm sirop markisa
- 1 buah markisa segar, ambil isinya
- 1 sdm air jeruk lemon
- 6 buah longan atau lengkeng kaleng
- 2 sdm gula pasir
- 6 buah es batu

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, lalu celup-celupkan teh hingga berwarna pekat.
2. Tambahkan gula pasir dan sirop markisa, aduk rata, biarkan dingin.
3. Sajikan dengan lengkeng, air jeruk lemon, dan buah markisa.
4. Tambahkan es batu, sajikan untuk satu gelas

Untuk ± 4 porsi



117. Punch Teh Tahiti

BAHAN:
- 2 kantong teh melati
- 1 l air panas
- 100 ml air jeruk nipis/lemon
- 150 ml jus jeruk manis
- 150 ml jus nanas
- 75 ml madu
- 1 buah jeruk nipis, belah 6 bagian
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Seduh teh dalam air panas hingga larut. Angkat kantong teh, dan dinginkan air teh.
2. Masukkan air teh dalam *blender*, tambahkan bahan lainnya kecuali jeruk nipis, dan proses hingga tercampur rata.
3. Tuang dalam gelas-gelas saji, beri es batu dan belahan jeruk nipis.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

118. Teh Buah Eksotis

BAHAN:
- 2 kantong teh celup
- 2 sdt biji selasih atau secukupnya
- Es serut secukupnya
- ¼ sdt garam
- 125 ml air segar
- 1 batang kayumanis (± 8 cm)
- 1 ruas jari jahe
- 3 sdm gula pasir
- 1 iris nanas, potong dadu
- 1 buah apel malang, potong dadu
- 3 buah *strawberry*, potong dadu

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan larutan teh rempah.
2. Rendam potongan apel dan nanas dalam air garam.
3. Sajikan dalam gelas saji dengan penataan: Potongan apel, nanas, *strawberry*, dan biji selasih.
4. Taburkan bagian atas dengan serutan es batu dan siramkan larutan teh rempah.

Untuk ± 2 porsi

119. Mint Honey & Lemongrass Tea

BAHAN:
- 12 batang serai
- 1 ikat daun *mint* segar
- 1500 ml air matang
- 5 kantong teh melati
- Daun serai secukupnya untuk hiasan
- Madu sesuai selera



CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan daun serai, potong bagian daun hijaunya, dan memarkan sedikit bagian dekat akarnya.
2. Rebus serai dengan air hingga mendidih. Masukkan kantong teh melati, masak di atas api kecil. Sisihkan.
3. Petik daun *mint*, masukkan dalam gelas hingga setengahnya, dan tuang teh panas tadi langsung ke gelas berisi daun *mint*.
4. Berikan sedikit madu dan aduk dengan daun serai hiasan.

Untuk ± 8 porsi

al publishing/KG-

120. Iced Tea Latte

BAHAN:

- 1 kantung teh celup
- 700 gram cairan air mendidih
- 100 gram cairan susu
- 1 sdm gula
- Kayumanis secukupnya, potong menjadi serpihan kecil
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh teh dengan air mendidih, dan diamkan selama 2-3 menit.
2. Masukkan teh ke dalam *blender,* tambahkan susu, gula, dan es batu. Kemudian *blender* hingga sedikit berbusa.
3. Tuang ke dalam gelas saji dan taburkan serbuk kayumanis.
4. Variasi penyajian: Dapat juga disajikan sebagai minuman hangat.

Untuk ± 4 porsi

al publishing/KG-

JUS



JUS



1. Jus Melon Coco

BAHAN:
- 400 gram melon
- 200 ml jus lemon
- 150 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 100 gram melon kuning, serut
- 100 gram melon hijau, bentuk bulat
- 3 sdm madu
- 200 gram es batu, serut

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas saji, masukkan *nata de coco* (sari kelapa).
2. Tambahkan melon serut dan melon bulat, sisihkan.
3. *Blender* melon bersama jus lemon, es serut, dan gula pasir hingga halus.
4. Tuang jus ke dalam gelas saji yang telah diisi dengan *nata de coco* (sari kelapa) dan melon.
5. Sajikan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 2 porsi

2. Jus Wortel Jeruk

BAHAN:
- 500 gram wortel, kupas, iris dadu
- 250 ml air jeruk manis
- 5 sdm madu
- 100 gram es batu

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan ke dalam *blender*: air jeruk manis, madu, dan es batu. Proses sampai semua halus lalu saring.
2. Tuang dalam gelas saji, dan sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi

3. Es Jus Kedondong Sari Kelapa

BAHAN:
- 8 buah kedondong, ambil dagingnya
- 150 gram gula pasir
- 500 ml air
- 200 gram buah sari kelapa

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* halus daging buah kedodong dengan 250 ml air.
2. Campurkan air matang dan gula, jerang di atas api kecil hingga gula larut.
3. Siapkan gelas saji, masukkan jus kedondong, sari kelapa, cairan gula, dan es batu. Sajikan

Untuk ± 2 porsi

4. Es Markisa Jus Mangga

BAHAN:
- 10 buah markisa, ambil isinya
- 100 gram *nata de coco* (sari kelapa) (sari kelapa)
- 200 ml jus mangga
- 15 ml sirop markisa



• 500 ml *soft drink* warna putih
• Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur markisa, *nata de coco* (sari kelapa), jus mangga, sirop markisa, dan *soft drink*, aduk.
2. Siapkan gelas saji tinggi, isi dengan campuran markisa, bubuhi es batu dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

5. Red Princess

BAHAN:
• 1 buah apel
• 12 buah anggur
• 100 ml sirop merah
• 15 ml lemon sirop
• 10 ml *simple syrup*
• Es batu secukupnya
GARNISH:
• 1 buah *cherry* merah
• 1 irisan buah lemon
• Daun *mint* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan *blender*, masukkan apel, anggur, *simple syrup*, dan es batu, *blender* hingga semua bahan tercampur menjadi satu.
2. Siapkan gelas saji, tuangkan hasil *blender*, tambahkan sirop, dan lemon sirop, beri *garnish*.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 2 porsi

6. Avokad Aroma Pala

BAHAN:
• 2 sdt madu
• 1½ sdm *almond* bubuk
• 1/8 sdt esens *almond*
• 600 ml susu cair
• 500 gram daging buah avokad matang, cincang kasar
• 300 gram es serut
HIASAN:
Whipping cream
TABURAN:
• 1/8 sdt pala bubuk
• 50 gram *almond* keping, panggang hingga kecokelatan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan madu, *almond* bubuk, esens *almond*, dan susu dalam mangkuk *blender*. Proses hingga tercampur rata.
2. Tambahkan avokad cincang dan es serut, proses kembali dalam *blender* hingga halus dan tercampur rata. Kemudian tuang ke dalam gelas-gelas saji.
3. Semprotkan di atasnya *whipping cream,* taburi pala bubuk dan *almond* keping.
4. Sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi



7. Avokad Saus Cokelat Kopi

BAHAN:
- 500 gram daging avokad matang, cincang kasar
- 200 ml susu kental manis
- 50 gram kopi bubuk, larutkan dengan 200 ml air mendidih
- 600 gram es serut

SAUS COKELAT:
- 150 ml air
- 100 gram gula pasir
- 2 sdm cokelat bubuk
- 1½ sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

PELENGKAP:
- 600 ml es krim rasa vanili, siap pakai
- 100 ml saus cokelat, siap pakai
- 6 batang biskuit rasa cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Saus cokelat: Rebus air dan gula hingga gula larut, angkat dan saring. Larutkan cokelat bubuk dengan 4 sdm air gula, tuang kembali ke dalam rebusan air gula, aduk rata, didihkan. Kecilkan api, tuangi larutan maizena sambil diaduk hingga rata dan kental hingga mendidih. Angkat. Dinginkan sambil diaduk-aduk, sisihkan.
2. Masukkan avokad, susu, kopi, dan es serut ke dalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga halus. Tuang ke dalam gelas-gelas saji.
3. Tambahkan es krim di atasnya, tuangi saus cokelat, dan letakkan batang biskuit cokelat. Sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi

8. Mixed fruit Juice

BAHAN:
- 300 gram jambu biji merah
- 150 gram *strawberry*, cuci bersih
- 2 sdm susu kental manis
- 2 sdm air jeruk lemon/nipis
- 100 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Kupas jambu biji dan buang bijinya. Potong-potong.
2. Masukkan potongan jambu biji, *strawberry*, susu kental manis, air jeruk lemon, dan es batu ke dalam *blender*. Haluskan hingga lembut.
3. Siapkan gelas saji, tuang jus hingga gelas penuh. Hias sesuai selera, sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi

9. Sari Buah Jambu Biji

BAHAN:
- 1.000 gram jambu biji yang sudah dibuang bijinya, buahnya dipotong-potong
- 2.5 l air matang
- 450 gram gula pasir
- 2 buah jeruk lemon (ambil airnya)
- Pewarna sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* buah jambu biji hingga halus dengan sedikit air, saring larutan buah ini dan tambahkan sebagian air (misalnya 1 l).



2. Sisa air dimasak bersama gula pasir, saring hingga larutan kelihatan bersih dan jernih.
3. Tambahkan larutan gula pada larutan buah selagi kedua larutan masih panas. Demikian juga dengan sari jeruk. Bila Anda ingin membubuhi pewarna, tambahkan juga ke dalam campuran tadi, aduk rata. Masak sebentar di atas api hingga mendidih.
4. Kemudian dinginkan. Bila Anda membuatnya dalam jumlah banyak dan untuk waktu yang lama, bisa dibubuhkan pengawet, misalnya *benzoate*. Penyimpanan harus di dalam botol kering yang tertutup.

Untuk ± 12 porsi

10. Jus Seledri Tomat

BAHAN:
- 2 tangkai seledri, cuci bersih, potong-potong
- 1 buah tomat merah, potong-potong
- 350 ml jus apel
- Es batu untuk pelengkap

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* halus semua bahan.
2. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 2 porsi

11. Jus Pear Apel Jeruk

BAHAN:
- 1 buah *pear*, kupas, potong-potong
- 1 buah apel, kupas, potong-potong
- 1 buah jeruk manis, ambil airnya
- 100 ml air es

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan, lalu *blender*.
2. Sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

12. Jus Pear Strawberry

BAHAN:
- 2 buah *pear*
- 100 g *strawberry*
- 200 ml air es

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, lalu *blender*.
2. Segera sajikan.

Untuk ± 2 porsi



13. Jus Pear Apel Nanas

BAHAN:
- 1 buah *pear*, kupas, potong-potong
- 1 buah apel, kupas, potong-potong
- ¼ buah nanas, kupas, potong-potong
- 100 ml air es

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan, lalu *blender*.
2. Sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

14. Jus Strawberry Apel Jeruk

BAHAN:
- 150 gram *strawberry*
- 1 buah apel fuji
- 200 ml air jeruk
- es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, *blender*.
2. Hidangkan dingin.

Untuk ± 2 porsi

15. Jus Apel Strawberry

BAHAN:
- 1 buah apel
- 50 g *strawberry*
- 150 ml air matang
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur bahan-bahan kecuali es serut, lalu *blender*.
2. Beri es serut, hidangkan dingin.

Untuk ± 1 porsi

16. Jus Pepaya Nanas

BAHAN:
- 150 g papaya
- 100 g nanas
- 200 ml air
- 1 sdm air jeruk limau

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, *blender*.
2. Sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

17. Rainbow Juice

BAHAN I:
- 1 buah mangga
- 100 ml air

BAHAN II:
- 300 gram *strawberry*
- 50 ml air



- 2 sdm jus lemon
- 25 gram gula pasir

BAHAN III:

- 300 gram sirsak
- 100 ml air
- 50 gram gula pasir

BAHAN IV:

- 300 gram kiwi, kupas, potong dadu
- 50 ml air
- 25 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* masing-masing kelompok bahan.
2. Tuang secara berurutan ke gelas saji membentuk lapisan.

Untuk ± 4 porsi

18. East Meet West Juice

BAHAN:

- 200 gram melon
- 6 buah *strawberry*, potong-potong
- 1 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat.
Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

19. Orange Cream Juice

BAHAN:

- 250 ml jus jeruk
- 125 ml jus apel
- 1 sdt madu
- ¼ sdt ekstrak vanili
- 2 sdm susu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat.
2. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

20. Pepaya Lemon Juice

BAHAN:

- ½ buah lemon
- 200 gram pepaya
- 100 ml *plain yogurt*
- 2 sdm *maple syrup*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat.
2. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



21. Sparkling Tropical Juice

BAHAN:
- 1 buah kiwi
- 1 buah jeruk *orange*, kupas
- ½ buah mangga, kupas, iris

CARA MEMBUAT:
1. Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat.
2. Tuang ke gelas saji, tuangkan air *sparkling*/ soda ke dalamnya, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

22. Peach Pear Apple Juice

BAHAN:
- 1 buah *peach*, iris
- 2 buah apel, buang bijinya
- 1 buah *pear*, iris
- 150 ml air

CARA MEMBUAT:
Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

23. Fruit Punch Juice

BAHAN:
- 150 gram *strawberry* segar atau *frozen*
- 1 buah apel, bersihkan, iris
- 1 buah jeruk

CARA MEMBUAT:
Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

24. Guava Strawberry Juice

BAHAN:
- 2 buah jambu biji
- 10 buah *strawberry*
- es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

25. Green Fruit Juice

BAHAN:
- 200 gram anggur hijau
- 1 buah kiwi



- 200 gram melon
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

26. Body Cleanser Fresh Juice

BAHAN:

- 2 buah wortel
- 1 buah mentimun
- 100 gram *strawberry*
- 1 buah mangga matang
- 100 gram anggur hijau
- 100 ml air

CARA MEMBUAT:

Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

27. AAA Juice

BAHAN:

- 3 buah wortel
- 1 buah apel
- 1 batang seledri
- ¼ genggam peterseli
- ¼ buah bit
- 1 buah jeruk lemon
- 150 ml *yoghurt*

CARA MEMBUAT:

Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

28. Carrot Tomato Juice

BAHAN:

- 4 buah wortel, potong-potong
- 2 buah tomat, potong-potong
- 200 gram pepaya, potong-potong
- 200 ml air

CARA MEMBUAT:

Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*. Saring dan sajikan.

Untuk ± 4 porsi



29. Holiday Juice

BAHAN:
- 1 batang seledri
- 250 ml semangka kuning
- 1 buah mentimun
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
Potong-potong semua bahan. Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

30. Banana Carrot Juice

BAHAN:
- 200 gram semangka merah
- 2 buah tomat
- 2 buah wortel
- 1 buah pisang

CARA MEMBUAT:
Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 3 porsi

31. Carrot Orange Juice

BAHAN:
- 2 buah wortel
- 150 gram nanas
- 2 buah jeruk, peras airnya

CARA MEMBUAT:
Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

32. Watermellon Carrot Juice

BAHAN:
- 2 buah wortel
- 3 buah tomat
- 200 gram semangka merah
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

33. Kiwi Carrot Juice

BAHAN:
- 1 buah mentimun
- 1 buah kiwi



- 100 ml air jeruk peras
- 1 batang seledri
- 2 buah wortel
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

34. Guava Carrot Juice

BAHAN:
- 1 buah jambu biji merah
- 200 gram semangka
- 2 buah wortel
- 1 batang seledri

CARA MEMBUAT:
Potong-potong semua bahan. Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 3 porsi

35. Strawberry Parsley Juice

BAHAN:
- 10 buah *strawberry*
- 150 gram anggur
- 1 buah mentimun
- 1 batang peterseli
- 150 gram semangka

CARA MEMBUAT:
Potong-potong semua bahan. Tempatkan dan haluskan semua bahan dalam *juicer* atau *blender*, angkat. Tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 3 porsi

36. Jus Sirsak Melon

BAHAN:
- 300 gram sirsak, buang bijinya
- 250 gram melon
- 1 sdm air jeruk nipis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan *blender* dan gelas bertangkai.
2. *Blender* sirsak bersama melon hingga halus, tambahkan air jeruk nipis.
3. Tuangkan ke dalam gelas dan beri es batu secukupnya. Segera sajikan.

Untuk ± 3 porsi



37. Jus Segar Buah Campur

BAHAN:
- 250 gram wortel
- 350 gram melon
- 350 gram semangka
- 300 gram apel
- 2 buah jeruk peras manis (jeruk mandarin)

CARA MEMBUAT:
1. Kupas semangka, melon, apel, dan wortel, cuci bersih.
2. Potong-potong semua buah, peras jeruk ambil airnya.
3. Proses semua buah dalam *juicer*, masukkan berturut-turut wortel, melon, semangka, dan apel, hingga menjadi jus. Tuang dalam wadah, campurkan juga air jeruk, aduk jadi satu. Simpan dalam lemari es, hingga saat dihidangkan.

Untuk ± 4 porsi

38. Jus Nanas Jambu

BAHAN:
- 350 gram jambu merah tanpa biji
- 250 gram nanas
- 200 ml air
- 100 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* semua bahan sampai lembut.
2. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 3 porsi

39. Lemon Watermelon Juice

BAHAN:
- 750 gram semangka tanpa biji
- 100 ml air jeruk lemon
- 250 ml air jeruk manis
- 150 ml sirop vanili
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semangka, lemon, air jeruk manis, dan sirop vanili.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu serut, sajikan.

Untuk ± 5 porsi

40. Earth Shake Juice

BAHAN:
- 400 ml jus nanas
- 200 gram nanas cincang
- 1 buah wortel, kupas, cincang



CARA MEMBUAT:
Tempat semua bahan dalam *blender*, lalu proses hingga lembut. Angkat, tuang ke gelas saji.

Untuk ± 3 porsi

41. Jus Seledri Tomat Apel

BAHAN:
- 2 tangkai seledri, cuci bersih, potong-potong
- 1 buah tomat merah, potong-potong
- 1 buah apel, kupas, potong-potong
- Es batu untuk pelengkap

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* halus semua bahan.
2. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk ± 2 porsi

42. Jus Sirsak Jeruk Segar

BAHAN:
- 350 gram daging sirsak
- 200 ml air jeruk manis
- 200 ml air
- 100 gram gula pasir halus
- 200 gram es serut

CARA MEMBUAT:
1. Campur daging sirsak, air jeruk medan, air, gula pasir halus, dan es serut. Aduk rata.
2. *Blender* sampai halus. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

43. Jus Sirsak Markisa

BAHAN:
- 500 gram sirsak, buang bijinya
- 200 gram gula pasir
- 1500 ml air
- 5 buah buah markisa, ambil isinya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur sirsak, gula pasir, dan air, *blender* hingga halus. Angkat, saring bila perlu.
2. Tempatkan jus sirsak ke dalam gelas saji, beri es batu secukupnya.
3. Beri 1 sendok makan markisa, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



44. Jus Pepaya Jeruk dengan Mentimun

BAHAN:

- 250 gram pepaya
- 3 buah jeruk manis
- 150 gram mentimun
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas pepaya dan jeruk, potong-potong lalu haluskan dengan *juicer* bersama-sama potongan mentimun.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu. Hias dengan irisan pepaya dan mentimun.

Untuk ± 2 porsi

45. Jus Nanas, Mangga, Pisang, dan Jeruk

BAHAN:

- ¼ buah nanas yang sudah dibersihkan, cincang kasar
- 100 gram anggur tanpa biji
- 1 buah jeruk manis, ambil airnya
- 1 buah apel
- 1 buah mangga, kupas
- 1 buah pisang, kupas
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong apel, mangga, dan pisang, lalu haluskan dengan *juicer* bersama-sama bahan lainnya.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu. Hias dengan irisan jeruk.

Untuk ± 2 porsi

46. Jus Kiwi dan Mentimun

BAHAN:

- 250 gram kiwi
- 125 gram mentimun
- 1 buah delima, ambil isinya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong kiwi dan mentimun, lalu haluskan dengan *juicer* bersama-sama bahan lainnya.
2. Tuang ke gelas saji, beri isi buah delima dan es batu. Hias dengan irisan jeruk nipis.

Untuk ± 3 porsi

47. Jus Strawberry, Anggur, dan Jeruk

BAHAN:

- 250 gram *strawberry*
- 125 gram anggur tanpa biji
- 1 buah jeruk



- 125 ml air
- 1 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

Masukkan dan haluskan semua bahan dengan *juicer*. Tuang ke gelas saji, beri es batu.

Untuk ± 2 porsi

48. Tropical Trio Juice

BAHAN:

- 1 buah mangga, kupas
- 125 gram nanas
- 250 gram pepaya
- 1 buah jeruk manis, ambil airnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong mangga, nanas, air jeruk, dan pepaya, lalu haluskan dengan *juicer* hingga halus.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu. Hias dengan irisan jeruk nipis.

Untuk ± 3 porsi

49. Jus Wortel Sayuran

BAHAN:

- 175 gram wortel, kupas, potong-potong
- 100 gram seledri, potong-potong
- 2 buah jeruk manis, ambil airnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong mangga, nanas, air jeruk, dan pepaya, lalu haluskan dengan *juicer* hingga halus.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu.

Hias dengan irisan jeruk nipis.

Untuk ± 2 porsi

50. Jus Semangka dan Strawberry

BAHAN:

- 250 gram semangka, potong-potong
- 200 gram *strawberry*, potong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan lalu haluskan dengan *juicer* hingga halus.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi



51. Tropicana Juice

BAHAN:
- 1 buah mangga, kupas, potong-potong
- 3 buah markisa
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan lalu haluskan dengan *juicer* hingga halus.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

52. Jus Apel dan Blackberry

BAHAN:
- 2 buah apel, kupas, potong-potong
- 100 gram *blackberry*
- 300 ml air
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan lalu haluskan dengan *juicer* hingga halus.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

53. Jus Apel dan Avokad

BAHAN:
- 2 buah apel, kupas, potong-potong
- 1 batang seledri
- 1 buah kiwi, kupas
- 1 buah lemon, ambil airnya
- 1 buah avokad
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan lalu haluskan dengan *juicer* hingga halus.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

54. Jus Pepaya Wortel

BAHAN:
- 1 buah *pear*, kupas, potong-potong
- 1 buah wortel, kupas, potong-potong
- 400 gram pepaya, kupas, porong-potong
- 300 gram buah melon, potong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan lalu haluskan dengan *juicer* hingga halus.
2. Tuang ke gelas saji, beri es batu. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi



55. Jus Apel Wortel

BAHAN:

- ½ gelas es batu
- 1 buah apel merah, buat jus
- 50 gram wortel, buat jus
- 1 sdm madu atau secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur es batu, jus apel, jus wortel, dan madu menjadi satu ke dalam *shaker*. Kocok sebentar hingga es mencair.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 1 porsi

56. Jus Pisang dengan Yoghurt

BAHAN:

- 1 buah pisang ambon, potong – potong
- 100 ml jus jeruk *sunkist*
- 100 ml yoghurt rasa buah
- ½ gelas es batu serut

CARA MEMBUAT:

1. Campur pisang, jus jeruk *sunkist*, yoghurt, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 1 porsi

57. Jus Nanas dan Apel

BAHAN:

- 1 potong nanas, buat jus
- 1 buah apel merah, buat jus
- 3 buah *strawberry*, potong – potong
- ½ gelas es batu serut

CARA MEMBUAT:

1. Campur nanas, apel, *strawberry*, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 1 porsi

Digital Publishing



58. Jus Strawberry dan Banana

BAHAN:
- 1 buah pisang ambon, potong – potong
- 3 buah *strawberry*, potong – potong
- 2 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm madu atau secukupnya
- ½ gelas es batu serut

CARA MEMBUAT:
1. Campur pisang, *strawberry*, air jeruk, madu, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 1 porsi

59. Jus Kiwi dan Nanas

BAHAN:
- 200 gram nanas, buat jus
- 1 buah kiwi, potong – potong
- 2 sdm air jeruk nipis
- 50 ml *simple syrup*
- Es batu serut, secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur nanas, kiwi, air jeruk, *simple syrup*, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* menjadi satu hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 1 porsi

60. Jus Tropical

BAHAN:
- 200 ml jus pepaya
- 2 sdm air jeruk nipis
- 200 ml jus mangga
- 50 ml susu kental manis
- 1 gelas es batu
- Mangga bentuk bulat dengan alat pembulat buah, secukupnya
- Pepaya bentuk bulat dengan alat pembulat buah, secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus pepaya, air jeruk, jus mangga, susu, dan es batu menjadi satu ke dalam *shaker.* Kocok sebentar hingga es mencair.
2. Tuang ke dalam gelas, masukkan mangga dan pepaya. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

61. Jus Nanas dan Pisang

BAHAN:
- 200 gram nanas, buat jus
- 1 buah pisang raja, potong – potong
- 2 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm madu atau secukupnya
- ½ gelas es batu serut



CARA MEMBUAT:

1. Campur nanas, pisang, air jeruk, madu, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi hangat.

Untuk ± 2 porsi

62. Bola – Bola Honey Melon

BAHAN:

- 200 ml jus melon
- 4 sdm air jeruk nipis
- 200 ml jus nanas
- 100 ml *simple syrup*
- 200 gram melon, bentuk bulat dengan alat pembulat buah
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus melon, air jeruk, jus nanas, *simple syrup*, dan es batu menjadi satu. Masukkan ke dalam *shaker*, kocok sebentar hingga es mencair.
2. Tuang ke dalam gelas, masukkan melon yang sudah dibentuk.
3. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

63. Jus Strawberry dan Kiwi

BAHAN:

- 1 buah kiwi, potong – potong
- 100 gram *strawberry*, potong – potong
- 4 sdm air jeruk nipis
- 100 ml *simple syrup*
- Sedikit garam
- Es batu serut, secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur kiwi, *strawberry*, air jeruk, *simple syrup*, garam, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 1 porsi

64. Jus Susu Melon

BAHAN:

- 300 gram melon, potong – potong
- 150 ml susu cair
- 50 ml *simple syrup*
- Es batu serut, secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur melon, susu cair, *simple syrup*, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi



65. Jus Mangga Nanas Jeruk

BAHAN:
- 100 gram buah mangga gadung, potong dadu
- 50 gram buah nanas, potong dadu
- 100 ml sari buah jeruk manis
- 25 ml *simple syrup*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan dalam *blender*, kocok hingga halus.
2. Siapkan gelas saji, tuang dalam gelas.
3. Sajikan dengan tambahan es serut dan *simple syrup.*

Untuk ± 2 porsi

66. Jus Jambu Jelly

BAHAN:
- 300 gram jambu biji merah, kupas
- 100 gram sirop gula
- 500 ml air
- 3 sdm susu kental manis
- Es serut secukupnya
- *Jelly* warna lapis secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur jambu, sirop air, susu, dan es, aluskan dengan *blender.*
2. Saring jus hingga biji jambu hilang.
3. Tuang dalam gelas saji, tambahkan *jelly* warna di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 3 porsi

67. Jus Mangga Yoghurt

BAHAN:
- 500 gram daging buah mangga harumanis
- 300 ml *yoghurt* rasa mangga
- 50 gram daging buah *peach* kalengan
- 750 ml santan dari ½ butir kelapa parut
- 2 sdm air jeruk lemon
- 200 gram daging buah *peach* kalengan, potong bentuk dadu

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan daging buah mangga, *yoghurt*, daging buah *peach*, santan, dan air jeruk lemon dalam mangkuk *blender.* Proses hingga halus, angkat, dan keluarkan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, taburi dengan daging buah *peach.*
3. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi



68. Es Sirop Sirsak

BAHAN:

- 1 kg daging buah sirsak, buang bijinya
- 1 kg gula pasir
- 500 ml air
- ½ sdt asam sitrun
- ½ sdt esens sirsak
- 1 sdt pewarna hijau

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* daging buah sirsak dengan sedikit air (100 ml) hingga lembut, angkat.
2. Pisahkan cairan sirsak dengan seratnya dengan cara disaring.
3. Rebus gula pasir dengan sisa air, setelah mendidih, buang buihnya, dan masukkan sari sirsak. Masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga mendidih, angkat.
4. Diamkan cairan sirsak, masukkan asam sitrun, esens, dan pewarna hijau, aduk rata.
5. Kemudian tuang ke dalam wadah/botol

Untuk ± 5 porsi

69. Jus Melon Semangka Markisa

BAHAN:

- 200 gram melon
- 300 gram semangka
- 3 buah markisa, ambil isinya
- Es batu pecahan secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan *blender*, masukkan melon, semangka, dan es batu. *Blender* hingga semua bahan tercampur rata dan halus.
2. Tuang hasil *blender* ke dalam gelas saji, beri isi markisa. Sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

70. Es Sari Belimbing Sayur

BAHAN:

- 600 gram belimbing sayur
- 300 gram gula pasir
- 1.750 ml air
- 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan belimbing sayur, potong kedua ujungnya. Cuci belimbing hingga bersih, tiriskan dan potong-potong.
2. Campur belimbing, gula pasir, dan garam, aduk rata.
3. Saring campuran belimbing, buang ampasnya.
4. Campur sari belimbing, gula pasir, dan garam, aduk rata.
5. Masak campuran belimbing diatas api sedang sambil sesekali diaduk hingga mendidih, angkat dan biarkan uap panasnya hilang. Dinginkan.

Untuk ± 10 porsi

Digital Publishing (KBM)

JUS



71. Jus Melon Lychee

BAHAN:
- 200 gram melon, potong-potong
- 200 gram *lychee*
- 50 ml air jeruk lemon
- 2 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan melon dan *lychee* ke dalam *blender.*
2. Tambahkan air jeruk, madu, dan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

72. Jus Kiwi Lengkeng

BAHAN:
- 200 gram kiwi, potong-potong
- 200 gram lengkeng, buang bijinya
- 50 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan kiwi dan lengkeng ke dalam *blender.*
2. Tambahkan air jeruk dan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

73. Jus Kiwi Semangka

BAHAN:
- 200 gram semangka tanpa biji
- 200 gram kiwi, potong-potong
- 50 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

Cara Membuat:
1. Masukkan potongan kiwi dan semangka ke dalam *blender.*
2. Tambahkan air jeruk dan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

74. Jus Jambu Strawberry

BAHAN:
- 200 gram jambu merah, potong-potong
- 200 gram *strawberry*, potong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan jambu dan *strawberry* ke dalam *blender.*
2. Tambahkan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



75. Jus Sirsak Yoghurt Strawberry

BAHAN:

- 200 gram daging buah sirsak
- 500 ml *yoghurt* tawar
- 200 gram *strawberry*
- 4 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan daging buah sirsak dan *strawberry* ke dalam *blender*.
2. Tambahkan madu dan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

76. Jus Terong Belanda Sirsak

BAHAN:

- 200 gram terong belanda, kupas, potong-potong
- 200 gram daging buah sirsak
- 3 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan terong belanda dan daging buah sirsak ke dalam *blender*.
2. Tambahkan madu dan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

77. Jus Belimbing Markisa

BAHAN:

- 300 gram belimbing, potong-potong
- 2 buah markisa, ambil isinya
- 100 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan belimbing ke dalam *blender*. Saring.
2. Tambahkan markisa, air jeruk dan es batu
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

78. Jus Wortel Tomat Seledri

BAHAN:

- 500 gram wortel, potong-potong
- 200 gram tomat merah, potong-potong
- 250 gram batang seledri yang besar
- 5 sdm madu
- 50 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan wortel, tomat, dan batang seledri ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buah.
2. Tambahkan air jeruk, madu, dan es batu.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



79. Jus Seledri Kiwi

BAHAN:
- 300 gram batang seledri yang besar
- 200 gram kiwi, kupas, potong-potong
- 5 sdm madu
- 50 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan seledri dan kiwi ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya.
2. Tambahkan air jeruk, madu, dan es batu.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

80. Jus Kedondong Green Kiwi

BAHAN:
- 500 gram kedondong, potong-potong
- 300 gram kiwi, kupas, potong-potong
- 5 sdm madu
- 50 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan kedondong dan kiwi ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya.
2. Tambahkan air jeruk, madu, dan es batu.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

81. Jus Melon Seledri

BAHAN:
- 300 gram melon, potong-potong
- 2 batang seledri besar, potong-potong
- 2 cm jahe, parut

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan melon, seledri, dan jahe parut ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

82. Orange Sunrise

BAHAN:
- 1 buah jeruk sunkist, kupas
- 1 buah jeruk lemon
- 3 buah wortel

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan jeruk dan wortel ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buah.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 1 porsi



83. Jus Mangga Tropikana

BAHAN:

- 1 buah mangga, kupas, potong-potong
- 1 buah jeruk, kupas, potong-potong
- 1 buah pisang, kupas
- Es batu secukupnya
- 1 buah markisa, ambil isinya
- 2 cm jahe, parut

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan mangga dan jeruk ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke *blender*.
2. *Blender* hingga halus bersama pisang dan es batu.
3. Tuang ke dalam gelas saji, beri isi markisa, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

84. Jus Pear Pisang

BAHAN:

- 2 buah *pear*, kupas, potong-potong
- 1 buah pisang, kupas
- 1 buah jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan *pear* ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke *blender*.
2. *Blender* hingga halus bersama pisang dan air perasan jeruk lemon
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

85. Jus Kiwi Pisang

BAHAN:

- 2 buah kiwi, kupas, belah dua
- 1 buah jeruk *sunkist*, kupas, belah dua
- 1 buah pisang

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan kiwi dan jeruk ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke *blender*. *Blender* bersama pisang hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



86. Jus Apel dan Pear

BAHAN:
- 1 buah *pear*, kupas, belah dua
- 1 buah apel, kupas, belah dua
- 1 buah wortel, kupas, potong-potong

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan apel, *pear* dan wortel ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buah.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

87. Jus Jeruk Pisang dengan Markisa

BAHAN:
- 2 buah jeruk, kupas, belah dua
- 1 buah pisang, kupas
- 1 buah markisa, ambil isinya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan jeruk ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke *blender*. *Blender* bersama pisang hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji, beri isi markisa, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

88. Jus Beet Rasa Apel

BAHAN:
- 2 buah *beet*, kupas, belah dua
- 2 batang seledri besar, buang daunnya
- 1 buah apel, kupas, belah dua

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan kiwi, seledri, dan apel ke dalam *juicer* secara terpisah hingga menghasilkan sari buahnya.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

al publishing/KG-

89. Jus Avokad Mentimun

BAHAN:
- 100 gram daun selada
- 1 buah jeruk nipis, kupas
- 1 buah mentimun
- 1 buah avokad, kupas
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan daun selada, jeruk nipis, dan mentimun ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke *blender*. *Blender* bersama avokad dan es batu hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



90. Jus Beet Rasa Jahe

BAHAN:
- 2 buah *beet*, kupas, belah dua
- 2 cm jahe, kupas
- 2 batang wortel, buang pangkal bawang dan ujung atas
- 1 buah jeruk, kupas

CARA MEMBUAT:
- Masukkan semua bahan ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya.
- Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

91. Jus Buah Delima

BAHAN:
- 2 buah delima, belah, ambil isinya
- 2 buah markisa, belah, ambil isinya
- 100 ml *yoghurt*

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* isi buah delima, lalu saring.
2. Campur dengan *yoghurt* dan isi buah markisa, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

92. Jus Strawberry Coconut

BAHAN:
- 100 gram *strawberry*
- 1 buah pisang, kupas
- 2 sdm santan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan *strawberry* ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke *blender*. *Blender* bersama pisang, santan, dan es batu hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

93. Jus Kurma Apel

BAHAN:
- 1 buah apel, belah dua
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 buah pisang, kupas
- 8 buah kurma
- 5 sdm *yoghurt*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan apel ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke *blender*. *Blender* bersama sisa bahan lainnya hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



94. Jus Nanas Strawberry

BAHAN:

- 200 gram nanas yang sudah dikupas, potong-potong
- 100 gram *strawberry*
- 1 buah jeruk manis, kupas

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan nanas ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji.
2. Masukkan potongan *strawberry* dan jeruk ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

95. Jus Peach Markisa

BAHAN:

- 2 buah *peach*, kupas, belah
- 2 buah markisa, ambil isinya
- 6 lembar daun *mint*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan *peach* dan daun *mint* ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji.
2. Tambahkan isi buah markisa dan es batu, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

96. Jus Mangga Aroma Serai

BAHAN:

- 1 buah mangga, kupas, potong-potong
- 1 batang serai, iris-iris
- 2 cm jahe, kupas
- 1 buah apel, potong-potong

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

al publishing/KG-

97. Jus Plum

BAHAN:

- 6 buah *plum*, kupas, buang bijinya
- 1 buah jeruk nipis, kupas
- 1 buah delima, ambil isinya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan *plum* dan jeruk nipis ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya.
2. *Blender* isi buah delima lalu saring. Campur dengan sari buah plum dan jeruk nipis. Lalu *blender*. Angkat, tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 1 porsi



98. Jus Lychee Pinky

BAHAN:
- 10 buah *lychee* segar/kalengan
- Es batu secukupnya
- 1 sdm sirop *rosen* (sirop merah beraroma bunga mawar)

CARA MEMBUAT:
Masukkan *lychee*, dan es batu ke dalam *blender*. Lalu tuang ke gelas saji. Beri sirop *rosen*. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

99. Jus Nanas Melon

BAHAN:
- 200 gram nanas yang sudah dikupas
- 200 gram daging buah semangka, potong-potong
- 2 cm jahe, kupas

CARA MEMBUAT:
Masukkan potongan nanas, semangka, dan jahe ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

100. Jus Nanas Strawberry

BAHAN:
- 200 gram nanas yang sudah dikupas, potong-potong
- 100 gram *strawberry*
- 1 buah jeruk manis, kupas

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan nanas ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji.
2. Masukkan potongan *strawberry* dan jeruk ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

101. Jus Nanas Pacific

BAHAN:
- 200 gram nanas yang sudah dikupas, potong-potong
- 1 buah mangga, kupas, buang bijinya
- 2 buah markisa, ambil isinya

CARA MEMBUAT:
Masukkan potongan nanas dan mangga ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji berisi isi buah markisa.

Untuk ± 2 porsi



102. Jus Mentimun Apel

BAHAN:
- 200 gram mentimun, cincang
- 1 buah apel, buang bijinya, cincang
- 5 lembar daun *mint*

CARA MEMBUAT:
Masukkan potongan mentimun, apel, dan daun mint ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji, sajikan.

Untuk ± 1 porsi

103. Jus Pepaya Rasa Jahe

BAHAN:
- 300 gram pepaya yang sudah dikupas, potong-potong
- 1 buah *pear*, kupas, buang bijinya
- 2 cm jahe, kupas
- 1 buah jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
Masukkan potongan pepaya, jahe, dan *pear* ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji. Berisi air perasan jeruk lemon. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

104. Jus Beet Wortel Apel

BAHAN:
- 1 buah *beet* dengan daunnya
- 1 buah wortel, buang kedua ujung pangkalnya, potong-potong
- 1 buah apel, kupas, buang bijinya, potong-potong
- 2 cm jahe, kupas
- 1 buah jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
Masukkan potongan *beet*, jahe, wortel, dan apel ke dalam *juicer* hingga menghasilkan sari buahnya. Lalu tuang ke gelas saji. Berisi air perasan jeruk lemon. Sajikan.

Untuk ± 1 porsi

105. Jus Pepaya, Melon, dan Pear

BAHAN:
- 1 buah pepaya (350 g)
- 400 gram melon
- 250 ml jus *pear*
- 1 buah jeruk nipis
- 1 sdt jahe parut

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* hingga halus. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi



106. Bananarama

BAHAN:
- 2 buah pisang
- 400 ml susu
- 1 sdm madu

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* hingga halus. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

107. Watermellon Surprise

BAHAN:
- 500 gram semangka
- 150 gram *strawberry* segar atau *frozen*

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* hingga halus. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

108. Jus Jambu Jelly

BAHAN:
- 300 gram jambu merah biji, kupas
- 100 gram sirop gula
- 500 ml air
- 3 sdm susu kental manis
- Es serut secukupnya
- *Jelly* warna lapis secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur jambu, sirop, air, susu, dan es, haluskan dengan *blender.*
2. Saring jus hingga biji jambu hilang.
3. Tuang ke dalam gelas saji, dan tambahkan *jelly* warna di atasnya. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

109. Jus Mangga Yoghurt

BAHAN:
- 500 gram daging buah mangga harumanis
- 300 ml *yoghurt* rasa mangga
- 50 gram daging buah *peach* kalengan
- 750 ml santan
- 2 sdm air jeruk lemon
- 200 gram daging buah *peach* kalengan, potong bentuk dadu

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan daging buah mangga, yogurt, daging buah *peach*, santan, dan air jeruk lemon dalam mangkuk *blender.* Proses hingga halus, angkat, dan keluarkan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, taburi dengan daging buah *peach.*
3. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi



110. Jus Melon Semangka Markisa

BAHAN:
- 200 gram melon
- 300 gram semangka
- 3 buah markisa, ambil isinya
- Es batu pecahan secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan *blender*, masukkan melon, semangka, dan es batu. *Blender* hingga semua bahan tercampur rata dan halus.
2. Tuang hasil *blender* ke dalam gelas saji, beri isi markisa. Sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

111. Jus Melon Lychee

BAHAN:
- 200 gram melon, potong-potong
- 200 gram *lychee*
- 50 ml air jeruk lemon
- 2 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan melon dan lychee ke dalam *blender*.
2. Tambahkan air jeruk, madu, dan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

112. Jus Kiwi Lengkeng

BAHAN:
- 200 gram kiwi, potong-potong
- 200 gram lengkeng, buang bijinya
- 50 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan kiwi dan lengkeng ke dalam *blender*, tambahkan air jeruk dan es batu, haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

113. Jus Kiwi Semangka

BAHAN:
- 200 gram semangka tanpa biji
- 200 gram kiwi, potong-potong
- 50 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan buah kiwi dan semangka ke dalam *blender*, tambahkan air jeruk dan es batu, haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



114. Jus Jambu Strawberry

BAHAN:

- 200 gram jambu merah, potong-potong
- 200 gram *strawberry*, potong-potong
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan jambu dan *strawberry* ke dalam *blender*, tambahkan es batu, haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

115. Jus Sirsak Yoghurt Strawberry

BAHAN:

- 200 gram daging buah sirsak
- 500 ml *yoghurt* tawar
- 200 gram *strawberry*
- 4 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan daging buah sirsak dan *strawberry* ke dalam *blender*, tambahkan madu dan es batu, haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

116. Jus Terong Belanda Sirsak

BAHAN:

- 200 gram terong belanda, kupas, potong-potong
- 200 gram daging buah sirsak
- 3 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan terong belanda dan daging buah sirsak ke dalam *blender*, tambahkan madu dan es batu, haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

al publishing KG-



117. Jus Belimbing Markisa

BAHAN:
- 300 gram belimbing, potong-potong
- 2 buah markisa, ambil isinya
- 100 ml air jeruk manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan belimbing ke dalam *blender*, lalu saring.
2. Tambahkan markisa, air jeruk, dan es batu.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 3 porsi

118. Jus Pepaya

BAHAN:
- ½ buah pepaya
- 1 buah pisang ambon
- 200 ml jus nanas
- 100 ml jeruk
- 2 sdm jus lemon (air jeruk citrun atau jeruk nipis)
- Pemanis atau pakai gula biasa
- Sedikit bubuk kayu manis

CARA MEMBUAT:
1. Pepaya dikupas, buang bijinya, dan potong-potong.
2. Pisang dikupas, potong-potong, dan masukkan ke dalam *blender* bersama jus nenas. Lalu *blender* sampai lumat selama ± 10 detik.
3. Kemudian bubuhi jus jeruk dan jus lemon, pemanis, dan kayu manis bubuk, *blender* hingga tercampur rata.

Untuk ± 2 porsi

119. Jus Jeruk Serai

BAHAN:
- 150 gram gula pasir
- 150 ml air
- 600 ml jus jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 5 cm batang kayumanis

ISI:
- 350 gram melon kuning
- 350 gram melon hijau, cetak bentuk kelereng
- 350 gram lengkeng, tiriskan
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Sendoki melon kuning dan hijau menjadi bulatan-bulatan dengan alat pembulat buah.
2. Didihkan air, gula pasir, serai, jahe, dan kayumanis, hingga mendidih dan gula larut, saring.



3. Masukkan buah ke dalam mangkuk saji, beri jus jeruk dan es serut di atasnya. Sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi

120. Jus Pepaya Markisa

BAHAN:
- 500 ml jus buah pepaya
- 500 ml jus buah jeruk
- 300 ml *yoghurt* rasa *strawberry*
- 200 ml sirop markisa

CARA MEMBUAT:
1. Campur dan kocok semua bahan hingga rata, lalu masukkan ke dalam lemari es.
2. Sediakan 6 buah gelas dan tuangi jus.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi

121. Jus Nanas Trio Rasa

BAHAN:
- 300 ml jus buah nanas
- 300 ml jus jeruk
- 100 ml sirop markisa
- 50 ml sirop *strawberry*
- 50 ml sirop melon

CARA MEMBUAT:
1. Campur dan aduk semua bahan hingga rata.
2. Masukkan ke dalam lemari pendingin.
3. Sediakan 3 gelas saji, kemudian tuangi campuran jus dan sajikan segera.

Untuk ± 3 porsi

122. Jus Buah Naga dengan Apel

BAHAN:
- 1 buah apel merah
- 150 gram buah naga
- 100 ml air soda tawar
- 3 sdm gula cair
- 1 sdm air perasan jeruk nipis
- Es batu secukupnya, hancurkan

CARA MEMBUAT:
1. Potong buah apel merah dan buah naga, masukkan dalam *blender*.
2. Tambahkan air soda, gula cair, air perasan jeruk nipis, dan es batu. *Blender* hingga halus, kemudian tuang ke dalam gelas.
3. Siap disajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi



123. Jus Buah Naga

BAHAN:
- ½ buah buah naga merah
- 100 ml *yoghurt*
- 1 gelas es batu, serut
- 1-2 *scoops ice cream* vanila

CARA MEMBUAT:
1. Pisahkan buah naga dari kulitnya, masukkan *blender*.
2. Tambahkan *yoghurt* dan es batu yang sudah diserut, proses hingga buah naga hancur dan es hancur dan tercampur rata.
3. Siapkan gelas saji, tuangkan jus, dan beri 1-2 *scoops ice cream* rasa vanila. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

124. Jus Kiwi Madu

BAHAN:
- 4 buah kiwi
- 1 sdm gula pasir
- 4 sdm madu
- 2 sdm air jeruk nipis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Kupas buah kiwi, potong menjadi 4 bagian, sisihkan.
2. Masukkan potongan buah kiwi, es batu, dan gula pasir ke dalam *blender*, lalu proses hingga lembut dan tercampur rata.
3. Tambahkan madu dan air jeruk nipis, *blender* kembali selama 4 menit hingga tercampur rata. Angkat.
4. Tuang jus ke dalam gelas, tambahkan es batu serut, dan sajikan.

Untuk ± 2 porsi

125. Jus Pisang

BAHAN:
- 2 buah pisang ambon yang matang sekali
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 buah jeruk *orange*, ambil airnya
- 300 gram daging buah nanas
- 3 sdm gula pasir
- Beberapa potong es batu

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, proses hingga halus.
2. Siap disajikan dalam gelas.

Untuk ±2 porsi

126. Guava Sweet Strawberry

BAHAN:
- 1 buah jambu merah matang
- 4 buah *strawberry*
- 3 sdm gula cair
- Es batu secukupnya, hancurkan



CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong kecil buah jambu merah dan *strawberry*, lalu masukkan ke dalam *blender.*
2. Tambahkan dengan gula cair dan es batu yang telah dihancurkan, lalu *blender* semua bahan hingga lembut.
3. Kemudian tuang dalam gelas, siap disajikan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 2 porsi

127. Jungle Juice

BAHAN:

- 2 buah jeruk nipis, iris tipis
- 2 buah belimbing, bersihkan, iris tipis
- 500 ml jus mangga
- 1 buah mangga harumanis, ambil dagingnya, potong dadu kecil
- 1 kaleng air soda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur buah, jus mangga, dan mangga dalam wadah, lalu tuangkan air soda .
2. Kemudian beri es batu, aduk rata, dan sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

128. Jus Avokad Nangka

BAHAN:

- 2 buah avokad
- 200 ml susu cair
- 5 buah nangka
- Taburan coklat/*meises*

CARA MEMBUAT:

Blender avokad dan susu. Angkat, beri potongan nangka, tuang ke gelas saji. Taburi cokelat *meises*.

Untuk ± 2 porsi

al publishing/KG-

129. Jus Anggur Cola

BAHAN I:

- 100 ml sirop anggur
- 100 ml *apple juice*
- 100 ml jus jambu merah

BAHAN II:

- 400 ml soda *cola*
- 150 gram potongan buah anggur merah dan hijau
- 250 gram es batu

HIASAN:

- Daun *mint*
- Gula tabur
- *Whipped cream*



CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I hingga rata, lalu tuang ke dalam gelas.
2. Beri es batu, soda *cola*, kemudian hiasi dengan *whipped cream*, daun mint, potongan anggur, dan gula tabur.

Untuk ± 2 porsi

130. Jus Buah Ceria

BAHAN:

- 100 gram *strawberry*
- 2 sdm es krim *strawberry*
- 2 sdm sirop *strawberry*

BAHAN KUNING:

- 100 gram mangga harum manis
- 100 ml air jeruk manis
- 2 sdm sari jeruk bubuk
- 3 sdm es krim *vanila*

BAHAN HIJAU:

- 200 ml avokad
- 1 sdm gula pasir
- 1 tetes esens pandan

CARA MEMBUAT:

1. Membuat jus merah: Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender* dan haluskan. Tuangkan ke dalam gelas berkaki atau gelas yang menarik.
2. Membuat jus kuning: Campur semua bahan, haluskan dalam *blender,* tuang di atas jus merah.
3. Membuat jus hijau: Campur semua bahan dan haluskan dalam *blender,* tuang di atas jus kuning.
4. Kemudian simpan dalam lemari es selama 2 jam.
5. Sajikan dingin dan hias dengan daun *mint* dan buah-buahan.

Untuk ± 4 porsi

131. Jus Buah Bersoda

BAHAN:

- 200 gram buah mangga
- 200 gram markisa
- 200 ml air jeruk manis peras
- 50 gram gula pasir

BAHAN PELENGKAP:

- 300 gram es batu
- 1 kaleng air soda dingin rasa jeruk

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* semua bahan hingga halus, tambahkan air soda dan es batu.
2. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

132. Jus Wortel Segar

BAHAN:

- 250 gram wortel, kupas
- 350 gram daging melon



- 350 gram daging semangka
- 300 gram apel, lumuri air jeruk nipis
- 2 buah jeruk peras manis (jeruk mandarin), peras

CARA MEMBUAT:

1. Proses semua buah (kecuali jeruk) dalam *juicer*, haluskan hingga menjadi jus.
2. Tuang dalam wadah, campurkan air jeruk, aduk rata. Kemudian simpan dalam lemari es.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

133. Jus Sayuran Hijau

BAHAN:

- 100 gram brokoli, seduh matang
- 150 gram mentimun jepang
- 200 gram melon
- 4 sdt air jeruk lemon
- 300 gram es serut
- 3 sdm gula pasir
- 75 ml air matang

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan jadi satu, kemudian *blender.*
2. Sajikan.

Untuk ± 3 porsi

134. Jus Jeruk Lemon Jahe

BAHAN:

- 6 buah jeruk diperas
- 1 sdm jus lemon segar
- 2 sdt jahe segar parut
- 2 buah pisang
- 50 ml madu
- Es batu (sesuai selera)

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, kemudian *blender* hingga halus.

Untuk ± 2 porsi

135. Jus Jeruk Tomat

BAHAN:

- 100 ml air jeruk manis
- 5 buah tomat merah, potong dadu
- 1 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 5 sdm madu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan tomat, air jeruk manis, dan air jeruk lemon, kemudian *blender*.
2. Simpan dalam lemari es dan sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi



136. Jus Mangga Cocktail

BAHAN:
- 1 kg mangga harum manis
- 1 bungkus *nata de coco* (sari kelapa) 500 gram
- 1 buah nanas, potong-potong
- 1 buah melon kuning, bentuk bulat bulat
- 1 bungkus agar/*jelly* potong-potong kotak
- Sirop rasa mangga

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* mangga harum manis, kemudian campurkan *nata de coco* (sari kelapa), nanas, melon, dan agar-agar.
2. Tambahkan es serut/es batu.
3. Jika kurang manis tambahkan sirop rasa mangga.

Untuk ± 8 porsi

137. Jus Mangga Melon

BAHAN:
- 1 buah mangga harum manis matang
- 100 gram melon matang
- 1 sdt air jeruk manis
- 100 ml susu

CARA MEMBUAT:
1. Kupas mangga, lalu potong-potong daging buahnya. Lakukan hal yang sama pada melon.
2. *Blender* keduanya sampai halus, kemudian tuang dalam gelas.
3. Campur sari mangga dan melon tersebut dengan susu, aduk rata. Siap untuk disajikan.

Untuk ± 2 porsi

138. Jus Melon Lychee

BAHAN:
- 400 gram melon
- 2 kaleng *lychee* dan airnya (500 gram buahnya dan 600 ml air nya)
- 600 gram es serut
- 1 tetes esens *mint*
- 150 ml sirop melon

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* semua bahan kecuali esens mint sampai lembut.
2. Tambahkan tambahkan esens mint, *blender* rata, sajikan.

Untuk ± 6 porsi

139. Jus Punch Jambu Nanas

BAHAN:
- 300 gram jambu merah tanpa biji
- 200 gram nanas
- 200 ml air manis
- 80 gram gula pasir



BAHAN PELENGKAP:
- 300 ml air soda tawar dingin
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan sampai lembut, tambahkan bahan pelengkap, dan sajikan.

Untuk ± 4 porsi

140. Melon Berry Cherry Juice

BAHAN:
- 100 gram semangka, kupas, buang bijinya.
- 50 gram *cherry*, buang bijinya
- 50 gram *strawberry*
- Es batu, untuk penyajian
- Irisan semangka untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Potong-potong kasar daging buah semangka, dan proses buah-buahan di dalam *juicer.*
2. Kemudian sajikan di dalam gelas dengan es diatasnya, dan hiasi dengan irisan semangka.

Untuk ± 3 porsi

141. Jus Semangka Nata de Coco

BAHAN:
- 700 gram semangka tanpa biji
- 100 ml air jeruk lemon
- 150 ml air jeruk manis
- 150 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 150 ml *simple syrup*
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semangka, air jeruk lemon, air jeruk manis, dan *simple syrup*, lalu haluskan dengan *blender.*
2. Masukkan *nata de coco* (sari kelapa) ke dalam gelas saji, tuangkan campuran semangka, dan beri atasnya dengan es serut, sajikan.

Untuk ± 3 porsi

al publishing/KG-

142. Jus Wortel Jeruk

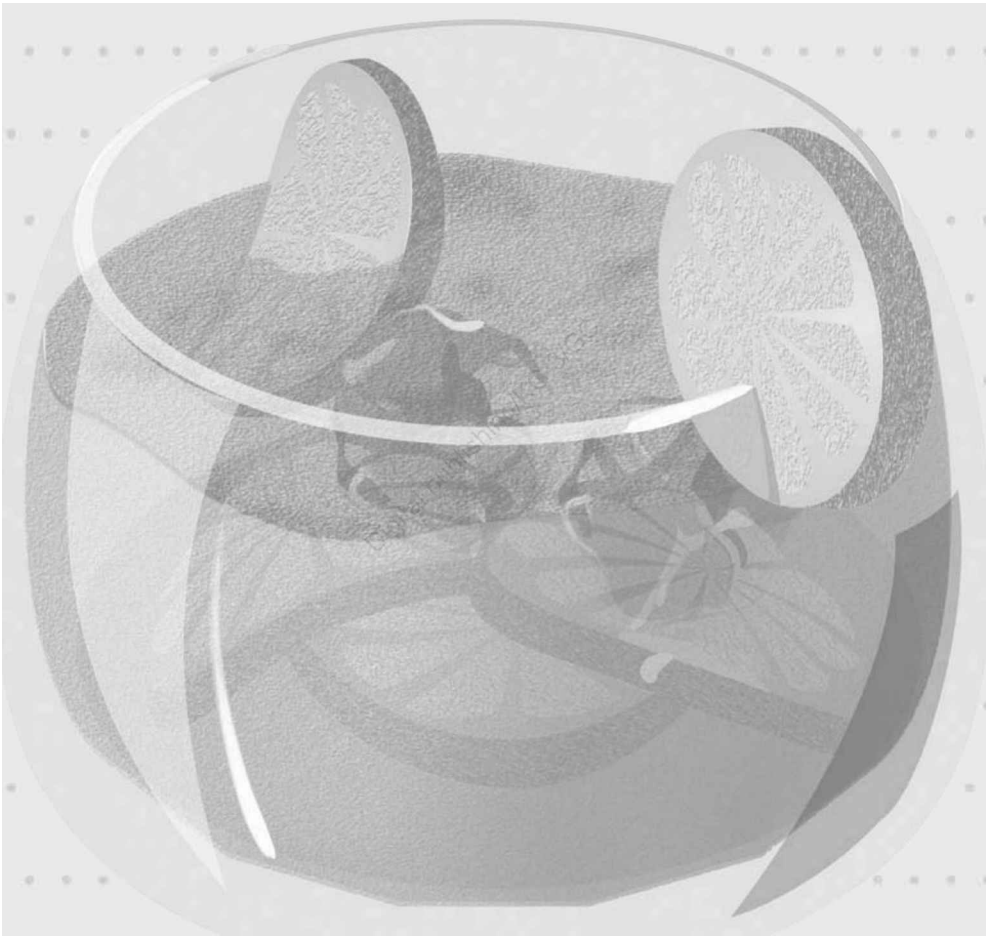
BAHAN:
- 200 gram wortel, kupas, potong-potong
- 100 ml air
- 4 buah jeruk manis, belah, peras airnya
- 2 sdm gula pasir
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur wortel, air, dan gula pasir, lalu haluskan dengan *blender* hingga rata.
2. Tambahkan air jeruk, aduk rata.
3. Kemudian tuang dalam gelas saji dan tambahkan es batu secukupnya. Sajikan.

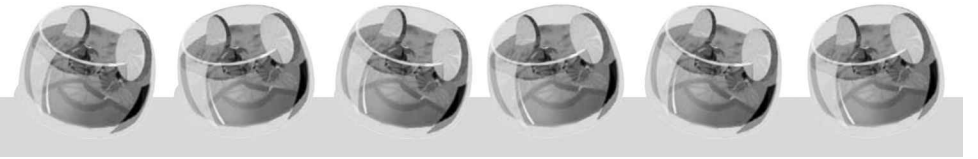
Untuk ± 2 porsi


al publishing/KG-

PUNCH



PUNCH



1. Punch Pina Colada

BAHAN:
- 200 ml jus nanas, dinginkan
- 500 ml santan
- 3 sdm sirop cocopandan
- 1 sdm kayumanis bubuk
- 500 ml es krim *vanilla*
- 2.000 ml air soda rasa nanas, dinginkan
- es batu
- Irisan membulat jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam *blender* jus nanas, santan, sirop coco pandan, dan kayumanis bubuk. Aduk hingga mengental. Masukkan ke dalam lemari es dan keluarkan jika akan diolah kembali.
2. Tuang minuman ke dalam mangkuk *bowl*. Tambahkan es krim dan biarkan hingga larut. Tuangi air soda rasa nanas dan es batu. Masukkan pula irisan jeruk nipis
3. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

2. Golden Punch

BAHAN:
- 200 ml jus jeruk pekat
- 200 ml jus lemon pekat
- 1.000 ml jus apel, dinginkan
- 2.000 ml *ginger ale*
- 500 ml *shorbet* nanas
- es batu

CARA MEMBUAT:

1. Gunakan mangkuk *bowl*, tuang jus jeruk pekat, limun pekat, dan jus apel.
2. Tambahkan pula *ginger ale, shorbet* nanas, dan es batu.
3. Aduk dan tuang ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 20 porsi

3. Punch Pisang Jeruk

BAHAN:
- 350 ml air soda
- 3 sdm gula palem
- 1 buah pisang, kupas, potong dadu
- 200 ml susu cair
- 50 ml jus jeruk pekat
- 125 ml *rhum*
- 125 ml jus jeruk nipis

es batu

CARA MEMBUAT:

1. Gunakan *blender*, masukkan air soda, gula palem, pisang, dan susu cair. Haluskan.
2. Pindahkan ke dalam mangkuk *bowl*, tuangi jus jeruk pekat, *rhum*, dan jus jeruk nipis. Aduk dan tambahkan es batu.



3. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

4. Punch Apel Cranberry

BAHAN:
- 2.000 ml jus *cranberry*
- 1500 ml cuka apel
- 2 sdt cengkih utuh
- 3 tangkai kayumanis @ 10 cm
- 2 sdt bumbu *spekuk*
- ¼ sdt pala bubuk
- 150 gram gula palem

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam panci besar, jerang di atas api selama 1 jam, hingga mendidih. Angkat cengkih, kayumanis, dan bumbu *spekuk*. Pindahkan minuman ke dalam *mug* dan hidangkan hangat.

Untuk ± 16 porsi

5. Susu Pala Hangat

BAHAN:
- 1.000 ml susu cair
- 100 ml gula palem cair
- 60 gram mentega/margarin
- ½ sdt pala bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Tuang susu ke dalam panci, tambahkan gula palem dan mentega.
2. Jerang di atas api kecil, sambil diaduk hingga mentega meleleh. Jangan sampai mendidih.
3. Tuang ke dalam *mug* dan taburi pala bubuk. Hidangkan segera.

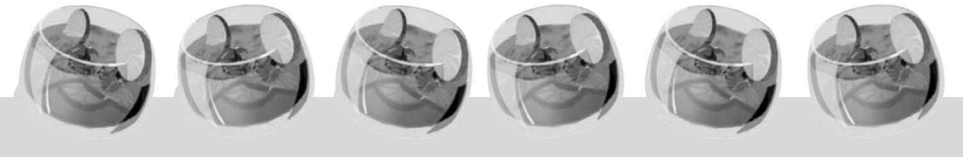
Untuk ± 4 porsi

6. Slush Limun

BAHAN:
- 200 ml *soft drink* merah
- 200 ml *soft drink* biru
- 200 ml *soft drink* kuning
- 200 ml *soft drink* putih bening

CARA MEMBUAT:
1. Campur *soft drink* merah, biru, dan kuning. Masukkan ke dalam kantung plastik, ikat. Bekukan di dalam *freezer*.
2. Pindahkan es batu limun ke dalam mangkuk *bowl*, tuangi *soft drink* putih bening.
3. Isi ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi



7. Fruit Punch

BAHAN:
- 350 ml jus jeruk
- 250 ml jus lemon, bekukan
- 700 ml jus nanas
- 1.000 ml air
- 700 ml *ginger ale*
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus jeruk, jus lemon, jus nanas, dan air. Aduk.
2. Tuangi *ginger ale* dan es, aduk.
3. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

8. Punch Lemon Cranberrry

BAHAN:
- 1.000 ml jus *cranberry cocktail*
- 175 ml jus lemon pekat beku, biarkan dalam suhu kamar
- 1.000 ml air soda, dinginkan
- 1 buah jeruk, iris membuat setebal 0,5 cm, potong menjadi 2 bagian
- Es batu

CARA MEMBUAT:
Masukkan ke dalam *pitcher* jus *cranberry* dan lemon pekat, aduk rata. Tuangi air soda dan tambahkan es batu. Masukkan pula potongan jeruk. Hidangkan segera.

Untuk ± 10 porsi

9. Punch Mai Tai

BAHAN:
- 1.500 ml jus nanas
- 150 ml *rhum*
- 125 ml jus jeruk
- 150 ml air soda
- 50 ml jus lemon
- Irisan jeruk medan
- Irisan jeruk lemon
- Irisan jeruk nipis

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan ke dalam mangkuk *bowl*, aduk. Tambahkan irisan jeruk medan, jeruk lemon, dan jeruk nipis. Hidangkan segera.

Untuk ± 10 porsi

10. Slush Musim Panas

BAHAN:
- 350 ml jus jeruk pekat beku
- 350 ml jus lemon pink pekat beku
- 500 ml jus nanas



- 125 ml air matang
- 375 ml *rhum*
- 500 ml *soft drink* warna putih bening
- Irisan nanas, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan, kecuali soft drink, ke dalam wadah plastik bertutup. Kocok hingga tercampur. Masukkan kedalam *freezer*, minimal selama 24 jam.
2. Secara berkala aduk larutan, agar cairan tetap tercampur
rata. Pada saat akan dihidangkan, ambil larutan beku, masukkan ke dalam gelas tinggi. Isi hingga terisi ¾ bagian. Tuangi *soft drink* dan aduk pula.
3. Hiasi dengan irisan nanas dan hidangkan.

Untuk ± 12 porsi

al publishing/KG-

11. Punch Cherry Sangria

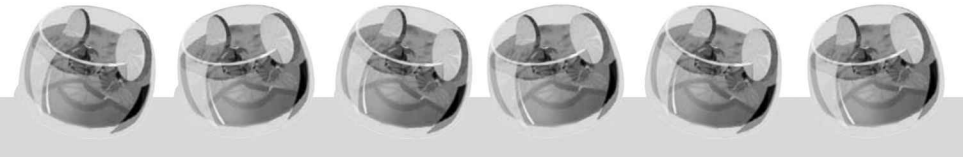
BAHAN:

- 1.000 ml jus *cherry*
- 175 gram manisan *cherry*, tiriskan
- 125 ml jus jeruk
- 2 sdm jus jeruk lemon
- 1 buah jeruk medan, iris tipis membulat
- 1 buah jeruk lemon, iris tipis membuat
- 750 ml air soda, dinginkan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam *pitcher* jus *cherry*, manisan *cherry* berikut airnya, jus jeruk, dan jus lemon. Aduk rata. Tambahkan irisan jeruk medan dan jeruk lemon. Tutup dan dinginkan selama 2-3 jam.
2. Jika akan dihidangkan, tambahkan air soda.
3. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hias dengan manisan *cherry* dan irisan jeruk.

Untuk ± 12 porsi



12. Punch Eggnog

BAHAN:
- 500 ml *eggnog*
- 250 ml es krim *vanilla*
- 500 ml *soft drink*, dinginkan
- ½ sdt pala bubuk

CARA MEMBUAT:
1. *Eggnog*: Dibuat dari 1 kuning telur, 25 gram gula pasir, 250 ml susu cair, 100 ml krim kocok, 60 ml *rhum*, 60 ml *wishkey*, dan pala bubuk. Kocok kuning telur dan gula pasir, hingga tercampur. Masukkan susu cair dan krim kocok ke dalam panci, jerang di atas api kecil. Sebelum mendidih, angkat.
2. Tuang sedikit krim ke dalam kocokan telur, aduk. Tuang kembali ke dalam panci.
3. Kecilkan api dan aduk-aduk selama 4 menit, hingga larutan mengental, tapi jangan sampai mendidih. Angkat.
4. Saring dan taburi pala bubuk. Biarkan hingga dingin.
5. Campur *eggnog* dengan es krim dalam mangkuk *bowl*. Perlahan tambahkan *soft drink*. Taburi dengan pala bubuk. Hidangkan segera.

Untuk ± 6 porsi

13. Victorian Eggnog

BAHAN:
- 500 ml krim kocok
- 250 ml krim kental
- 6 kuning telur besar
- 100 garam gula pasir
- 1 sdt pala bubuk
- 6 sdm *dry sherry*

CARA MEMBUAT:
1. Kocok kuning telur dan gula pasir dalam mangkuk besar, hingga tercampur.
2. Masukkan krim kocok dank krim kental dalam panci kecil. Jerang di atas api hingga hangat. Sebelum mendidih, angkat.
3. Tuang sedikit krim ke dalam kocokan telur, aduk. Tuang kembali ke dalam panci. Kecilkan api dan aduk-aduk selama 4 menit, hingga larutan mengental, tapi jangan sampai mendidih. Angkat.
4. Saring dan taburi pala bubuk. Biarkan hingga dingin.
5. Tutup dan masukkan ke dalam lemari es.
6. Jika dikehendaki, keluarkan dari dalam lemari es dan hangatkan di atas api kecil, sambil diaduk. Tuang larutan ke dalam gelas. Tambahkan 1 sdm *dry sherry*, taburi pala bubuk dan hidangkan segera.
7. Catatan: Larutan ini dapat dibuat sehari sebelumnya.

Untuk ± 4 porsi

14. Punch Strawberry

BAHAN:
- 50 ml *liqueur* melon
- 50 ml *liqueur strawberry*



• 150 gram buah *strawberry*, iris tipis
• 150 gram daging buah melon kuning, iris dadu kecil
• Es batu hancur

Hiasan

• Irisan buah *strawberry*
• Irisan buah melon

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, kecuali es batu. Haluskan.
2. Campurkan es batu satu per satu, haluskan pula. Tuang ke dalam gelas, hiasi payung kecil dengan potongan *strawberry* dan melon. Gunakan sedotan dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

15. Punch Rum Karibia

BAHAN:

• 500 ml jus jeruk
• 500 ml jus nanas
• 60 ml jus jeruk lemon
• 60 ml madu
• 500 ml *ginger ale* (air soda rasa jahe)
• 125 ml *rhum*
• 50 gram irisan dadu daging buah nanas
• 50 gram bulatan daging buah melon
• *Rhum* (tambahan)
• Es batu hancur
• Irisan bulat jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur ketiga jenis jus dengan madu, aduk. Dinginkan dalam lemari es selama 4 jam hingga satu malam.
2. Keluarkan dari dalam lemari es dan tambahkan *ginger ale*, *rhum*, nanas, melon, dan *rhum* (tambahan). Aduk.
3. Masukkan es batu dalam gelas tinggi, bubuhi minuman dan hiasi dengan irisan jeruk nipis. Hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

16. Punch Berry Sangria

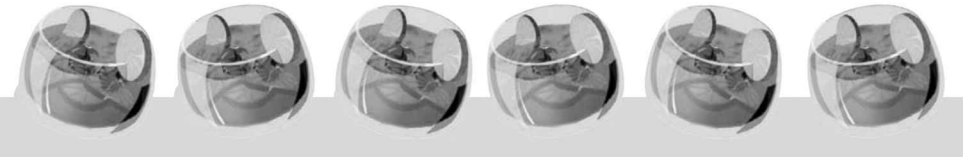
BAHAN:

• 500 ml jus *cranberry*
• 500 ml jus jeruk
• 375 ml red *wine*
• 2 buah jeruk, iris tipis membulat

CARA MEMBUAT:

1. Dinginkan semua bahan dalam lemari es.
2. Tuang jus dan *wine* ke dalam *pitcher* dan masukkan pula irisan jeruk.
3. Tuang ke dalam gelas dan hidangkan segera.
4. Tip**s:** Perbandingan jus dan *wine* dapat Anda ubah sesuai selera. Campuran dapat ditambah dengan jus jeruk lemon atau jus jeruk nipis. Es batu yang dibuat dari jus beku juga akan memperkaya rasa. Atau gunakan irisan jeruk beku, untuk membuat minuman tetap dingin.

Untuk ± 7 porsi



17. Punch Jeruk Nipis

BAHAN:
- 1000 ml *shorbet* jeruk nipis, biarkan lunak
- 125 ml jus lemon pekat, beku
- 3 sdm gula pasir
- 700 ml air soda, dinginkan
- es batu hancur

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan, aduk rata. Sajikan.

Untuk ± 10 porsi

18. Punch Es Teh

BAHAN:
- 375 ml air mendidih
- 1 bungkus teh celup
- 25 gram gula pasir
- 50 ml jus lemon pekat beku, biarkan dalam suhu ruang
- 125 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan air mendidih ke dalam mangkuk *bowl*. Celupkan teh dan tutup selama 5 menit. Angkat teh, goyang-goyang agar airnya tidak terbawa dan sisihkan. Tambahkan gula pasir dan lemon pekat, aduk hingga tercampur.
2. Tuangi *ginger ale* sebelum dihidangkan.
3. Siapkan gelas tinggi dan isi dengan es batu, tuangi larutan. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

19. Punch Raspberry

BAHAN:
- 300 ml *raspberry* beku, biarkan dalam suhu ruang, tiriskan
- 50 ml jus lemon pekat beku, biarkan dalam suhu ruang
- 500 ml *ginger ale* (air soda rasa jahe), dinginkan
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:
1. Gunakan panci kecil, masak *raspberry* di atas api sedang, selama 10 menit, sambil diaduk. Angkat dan biarkan hingga dingin.
2. Masukkan buah *raspberry* ke dalam saringan, tekan-tekan dengan sendok makan agar airnya keluar dan bijinya terpisah.
3. Dinginkan jus *raspberry* dalam lemari es selama 2 jam.
4. Tuang jus dan limun pekat ke dalam *pitcher*.
5. Jika sudah siap, tuangi *ginger ale*.
6. Isi gelas tinggi dengan es batu dan tuangi larutan. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

20. Punch Baby Shower

BAHAN:
- 175 gram *gelatin* rasa *strawberry*
- 2.000 ml jus nanas
- 175 gram limun bubuk



- 400 gram gula pasir
- 2.000 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, kecuali *ginger ale*. Masukkan ke dalam kantung plastik, ikat. Bekukan di dalam *freezer*.
2. Keluarkan 45 menit sebelum digunakan, biarkan dalam
suhu ruang.
3. Pindahkan ke dalam mangkuk *bowl* dan tambahkan
ginger ale.
4. Tuang ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 25 porsi

21. White Wine Raspberry

BAHAN:

- 375 ml *white wine*
- 1 buah jeruk *sunkist*, iris tipis membulat
- 1 buah jeruk nipis, iris tipis membulat
- 500 ml jus nanas
- 100 ml *brandy*
- ½ sdt ekstrak vanili
- 110 gram buah *raspberry*
- 250 ml air soda

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, kecuali air soda. Dinginkan di dalam lemari es minimal 1 jam.
2. Keluarkan dari dalam lemari es, tuangi air soda dan pindahkan ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

22. Limun Pink

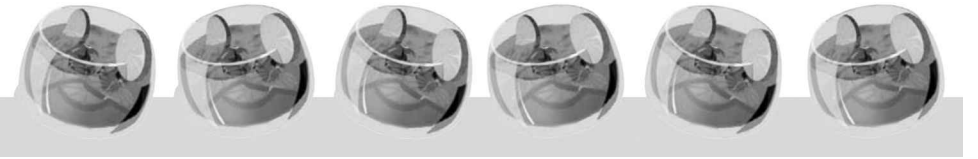
BAHAN:

- 350 ml limun pekat beku
- 2 bungkus teh celup rasa *cranberry raspberry*
- 2 buah jeruk lemon, iris tipis membulat
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:

1. Buat limun sesuai petunjuk dalam wadah. Celupkan teh bungkus dan biarkan selama 5 menit. Angkat teh celup, goyang-goyang agar airnya turun. Sisihkan, aduk.
2. Tambahkan irisan jeruk lemon dan es batu.
3. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



23. Cranberry Champagne

BAHAN:

- 500 ml *raspberry shorbet*, biarkan dalam suhu ruang
- 75 ml jus jeruk lemon
- 250 ml jus jeruk medan
- 75 gram gula pasir
- 750 ml jus *cranberry*
- 450 ml *champagne*

CARA MEMBUAT:

1. Dalam mangkuk *bowl*, campur *shorbet* (sisakan sedikit), jus lemon, jus jeruk, dan gula pasir. Aduk hingga gula larut. Tambahkan jus *cranberry* dan *champagne*. Aduk dan tuang ke dalam gelas tinggi
2. Tambahkan sisa *shorbet*, agar timbul embun. Hidangkan segera.

Untuk ± 10 porsi

24. Punch Rhum Hijau

BAHAN:

- 350 ml jus jeruk nipis pekat beku
- 350 ml jus jeruk lemon pekat
- 2.000 ml *soft drink* putih bening, bekukan
- 375 ml *rhum*
- 500 ml *shorbet* jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

Dalam mangkuk *bowl*, campur jus jeruk nipis, jus jeruk lemon, dan *soft drink* putih bening. Tambahkan *rhum* dan aduk. Tuang ke dalam gelas dan hidangkan.

Untuk ± 16 porsi

25. Punch Lavender

BAHAN:

- 3 sdm daun *mint*
- 3 sdm pucuk bunga *lavender* segar/1 sdt bunga *lavender* kering
- 1500 ml air mendidih
- 1000 ml *ginger ale*
- 250 ml jus anggur

Hiasan:

- Es batu daun *mint*
- Bunga *lavender*
- pucuk daun *mint*
- Irisan tipis bulat jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Es batu daun *mint*: Letakkan beberapa lembar daun *mint* dalam cetakan es batu. Tuangi air matang dan bekukan di dalam *freezer*.
2. Air teh: Letakkan daun *mint* dan bunga *lavender* di dalam poci, tuangi air mendidih dan biarkan selama 10 menit. Biarkan hingga air teh dingin. Saring dan pindahkan ke dalam mangkuk *bowl*.

Digital Publishing 360



3. Jika akan dihidangkan tuangi *ginger ale*, jus anggur dan tambahkan es batu. Masukkan pucuk daun *mint* dan bunga *lavender*.
4. Siapkan gelas tinggi, tuangi minuman, hiasi dengan irisan jeruk lemon dan hidangkan.

Untuk ± 12 porsi

26. Punch Moka

BAHAN:
- 1.500 ml air
- 150 ml minuman cokelat
- 100 gram gula pasir
- 60 gram kopi bubuk instan
- 2.000 ml es krim *vanilla*
- 2.000 ml es krim cokelat
- 250 ml krim kocok, kocok kaku serutan cokelat masak, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air dalam panci. Angkat dari atas api. Tambahkan minuman cokelat, gula pasir dan kopi instant. Aduk dan pindahkan ke dalam wadah yang lebih besar. Tutup dan masukkan lemari es selama 4 jam atau semalam.
2. 30 menit sebelum dihidangkan, tuang larutan ke dalam mangkuk *bowl* besar. Tambahkan kedua macam es krim, aduk hingga lunak.
3. Siapkan gelas tinggi, tuangi minuman, hiasi atasnya dengan krim kocok dan serutan cokelat. Hidangkan segera.

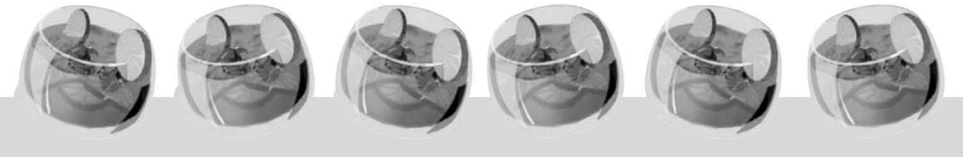
Untuk ± 25 porsi

27. Punch Cappuccino

BAHAN:
- 100 gram gula pasir
- 60 gram kopi bubuk instan
- 250 ml air mendidih
- 2.000 ml susu cair
- 1.000 ml es krim *vanilla*, biarkan lunak
- 1.000 ml es krim cokelat, biarkan lunak

CARA MEMBUAT:
1. Campur gula dan kopi dalam mangkuk kecil. Tuangi air mendidih, aduk hingga tercampur. Tutup dan masukkan ke dalam lemari es.
2. Sebelum dihidangkan, tuang larutan kopi ke dalam mangkuk besar, tambahkan susu cair dan kedua macam es krim. Aduk hingga tercampur.
3. Hidangkan dalam gelas tinggi.

Untuk ± 18 porsi



28. Punch Teh ala Hawaii

BAHAN:
- 15 bungkus teh celup
- 2.000 ml air dingin matang
- 4 pucuk daun *mint*
- 60 gram gula pasir
- 3 buah jeruk lemon, peras airnya
- 100 ml jus nanas
- potongan nanas, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Letakkan teh celup di dalam mangkuk besar.
2. Masukkan 1.000 ml air ke dalam panci, jerang di atas api hingga mendidih. Angkat dari api dan tuangkan di atas teh celup. Aduk dan biarkan selama 5 menit.
3. Siapkan *pitcher*, masukkan daun *mint*, gula pasir, dan sisa air. Tuang teh ke dalam *pitcher*, biarkan hingga dingin. Angkat daun *mint* dan masukkan larutan ke dalam lemari es selama satu malam.
4. Keesokan harinya, keluarkan minuman dari dalam lemari es. Tuangi jus nanas, aduk. Pindahkan ke dalam gelas tinggi, hiasi dengan potongan nanas dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

29. Shirley Temple

BAHAN:
- 350 ml *soft drink* warna putih bening
- 120 ml sirop *grenadine* rasa bunga mawar
- Manisan *cherry*
- 350 ml jus *cherry*

CARA MEMBUAT:
1. Tuang setengah bagian *soft drink* ke dalam gelas. Tambahkan 60 ml sirop *grenadine*, aduk dan bubuhi *cherry*.
2. Tambahkan setengah bagian jus *cherry*, aduk dan hidangkan segera.

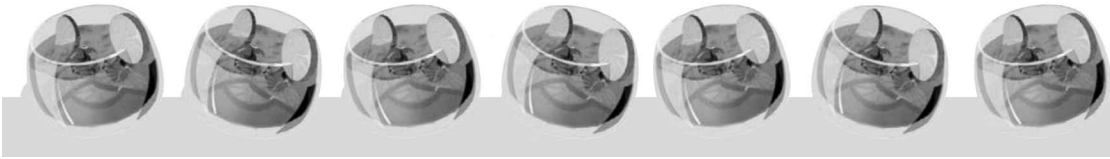
Untuk ± 2 porsi

30. Punch Pesta Ulang Tahun

BAHAN:
- 150 gram *Tropical Punch Mix* bubuk
- 500 ml *soft drink* warna putih bening
- 2.000 ml *Punch* jeruk
- 2.000 ml es batu hancur

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan *Tropical Punch Mix* ke dalam mangkuk besar. Tuang *Punch* jeruk dan *soft drink* warna putih bening. Aduk hingga tercampur. Dinginkan di dalam lemari es.
2. Isi gelas tinggi dengan es batu, tuangi minuman dan hidangkan segera.

Untuk ± 13 porsi



31. Punch Pesta Kawin

BAHAN:
- 350 ml jus jeruk beku
- 350 ml jus jeruk lemon beku
- 350 ml jus jeruk nipis beku
- 2.000 ml air dingin matang
- 2.000 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus jeruk, jus jeruk lemon, dan jus jeruk nipis dalam mangkuk besar, aduk.
2. Jika akan dihidangkan tuangi *ginger ale*, aduk pula. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 25 porsi

32. Punch Pesta Ethopia

BAHAN:
- 250 ml jus *cherry*
- 250 ml sirop *strawberry*
- 250 ml jus jeruk
- 250 ml jus jeruk lemon
- 2.500 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon-nipis
- 2 buah jeruk lemon, iris tipis membulat
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, aduk, kecuali irisan jeruk lemon, dinginkan.
2. Isi gelas dengan es batu, tuangi minuman dan hiasi irisan jeruk. Hidangkan segera.

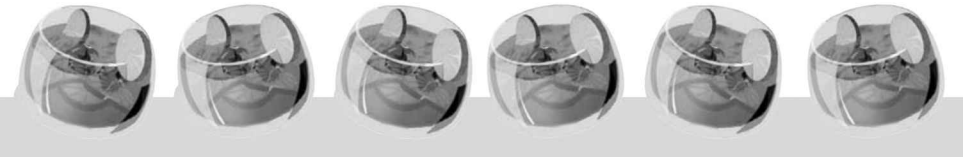
Untuk ± 16 porsi

33. Punch Shorbet

BAHAN:
- 2 buah pisang matang, potong dadu kecil
- 500 ml *shorbet* jeruk, biarkan lunak
- 250 ml jus jeruk-*peach*-mangga
- Irisan tipis membulat jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur potongan pisang, *shorbet*, dan jus di dalam *blender*. Putar hingga minuman mengembang dan lembut.
2. Masukkan ke dalam gelas tinggi dan hiasi irisan jeruk. Hidangkan segera.

Untuk ± 3 porsi



34. Punch Jeruk Lemon

BAHAN:

- 500 ml air jeruk lemon (dari 10 buah jeruk lemon)
- 150 gram gula pasir
- 1.000 ml air
- 2.000 ml *ginger ale*, bekukan
- 500 ml *shorbet* jeruk lemon
- 500 ml *yoghurt vanilla*
- 1 buah jeruk lemon, iris tipis membulat
- 3 pucuk daun *mint*

CARA MEMBUAT:

1. Campur air jeruk lemon dan gula pasir. Aduk hingga gula larut. Tuangkan air, aduk dan dinginkan dalam lemari es.
2. Jika sudah siap, tuang larutan dalam mangkuk *bowl* dan tambahkan *ginger ale*.
3. Tuang ke dalam gelas tinggi, tambahkan beberapa *scoop shorbet* jeruk. Hiasi dengan irisan jeruk lemon dan daun *mint*. Hidangkan segera.

Untuk ± 25 porsi

35. Punch Jeruk Permen

BAHAN:

- 3.800 ml *shorbet* jeruk, biarkan lunak
- 1.000 ml jus nanas, dinginkan
- 1.000 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon-nipis, dinginkan
- 50 gram permen agar-agar

CARA MEMBUAT:

1. Tuang *shorbet* dan jus nanas dalam mangkuk *bowl* besar, aduk. Tambahkan minuman soda, aduk hingga *shorbet* tercampur rata. Tempelkan permen agar-agar di sekeliling mangkuk.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi, tambahkan permen agar-agar dan hidangkan segera.

36. Punch Margarita

BAHAN:

- 500 ml minuman *Tequila*
- 500 ml minuman *Triple Sec*
- 2.000 ml *sweet and sour*
- 500 ml *ginger ale*
- 750 ml *shorbet* jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

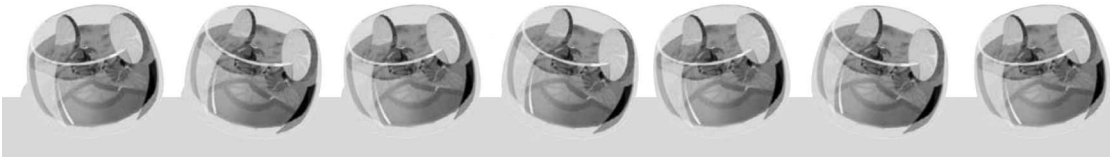
1. Masukkan minuman *tequila, triple sec, sweet and sour* dan *ginger ale* ke dalam mangkuk *bowl*. Gunakan sendok khusus es krim, masukkan *shorbet* jeruk nipis agar mengapung di atas permukaan.
2. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 20 porsi

37. Punch Strawberry

BAHAN:

- 150 gram buah *strawberry* segar
- 125 ml jus jeruk lemon pekat, dinginkan



• 400 ml susu kental manis, dinginkan
• 1.000 ml minuman bersoda rasa *strawberry*, dinginkan
• es batu hancur
• buah *strawberry* segar, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam *blender* buah *strawberry* dan jus jeruk. Putar hingga halus. Tambahkan susu kental, putar lagi agar tercampur. Tuang larutan ke dalam *pitcher* besar.
2. Jika sudah siap, tuangi minuman soda.
3. Siapkan gelas tinggi, isi dengan es batu. Tuangi minuman dan masukkan buah *strawberry* segar. Hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

38. Punch Hijau Natal

BAHAN:

• 500 ml jus apel hijau pekat
• 2.000 ml air
• 2.000 ml minuman bersoda, dinginkan
• 175 gram manisan *cherry*, tiriskan

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus apel dengan air, aduk. Dinginkan di dalam lemari es.
2. Jika akan dihidangkan tuangi minuman bersoda, aduk.
3. Siapkan gelas tinggi, isi dengan minuman dan hiasi dengan manisan cherry. Hidangkan segera.

Untuk ± 20 porsi

39. Punch Merah Natal

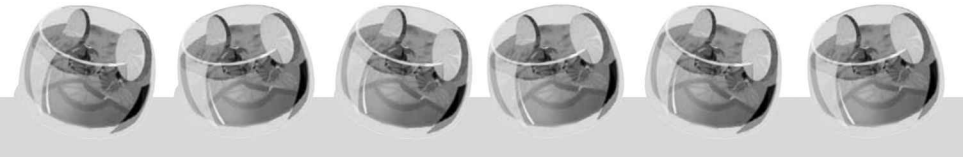
BAHAN:

• 500 ml jus *fruit Punch* pekat
• 1.000 ml air
• 1.000 ml minuman bersoda, dinginkan
• 350 gram manisan *cherry*, tiriskan

CARA MEMBUAT:

• Campur jus dan air, aduk. Dinginkan.
• Jika akan disajikan, tambahkan minuman bersoda.
• Siapkan gelas tinggi, isi dengan minuman. Hiasi dengan manisan *cherry* dan hidangkan segera.
• **Catatan:** Minuman bersoda bisa digunakan *ginger ale*. Jika Anda ingin minuman bernuansa agak asam, gunakan minuman bersoda rasa jeruk lemon-nipis. Jika ingin lebih manis gunakan *club soda*. Jika ingin sodanya lebih pekat, kurangi air setengah bagian.

Untuk ± 12 porsi



40. Punch Natal

BAHAN:

- 6 bungkus teh celup
- 1.000 ml air
- 1.000 ml jus *cranberry*
- 180 gram gula palem
- 9 butir cengkih
- 15 cm kayumanis batang, potong 3
- kain bersih
- 750 ml minuman *red burgundy*

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan teh celup dalam mangkuk *bowl*.
2. Didihkan air, angkat dan tuang ke dalam mangkuk *bowl*. Aduk dan biarkan selama 5 menit.
3. Campur teh, jus *cranberry* dan gula palem dalam panci.
4. Bungkus dengan kain bersih cengkih dan kayu manis. Celupkan ke dalam panci. Jerang di atas kompor dengan api besar, selama 1 jam. Angkat.
5. Tambahkan *wine*, panaskan kembali dengan api kecil selama 6 jam. Angkat ikatan bumbu, tuang ke dalam gelas dan hidangkan segera.

Untuk ± 20 porsi

41. Punch Apricot Emas

BAHAN:

- 100 ml jus jeruk pekat beku
- 100 minuman bersoda rasa jeruk lemon beku
- 450 air matang, dinginkan
- 100 ml jus *apricot*, dinginkan
- 500 ml jus nanas, dinginkan

CARA MEMBUAT:

Campur dan aduk semua bahan dalam mangkuk *bowl*. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk 10 gelas

42. Punch Helai Bunga Mawar

BAHAN:

- 2.000 ml jus jambu
- 2.000 ml *ginger ale*
- Es batu bentuk hati
- helai bunga mawar warna pink

CARA MEMBUAT:

Tuang jus jambu dan *ginger ale* ke dalam mangkuk *bowl* besar, aduk. Tambahkan es batu dan taburi helai bunga mawar. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 20 porsi



43. Punch Jeruk Eggnog

BAHAN:

- 1.000 ml *eggnog*
- 350 ml jus jeruk pekat beku, biarkan dalam suhu ruang
- 350 ml *ginger ale*, dinginkan

CARA MEMBUAT:

1. Campur *eggnog* dan jus jeruk dalam mangkuk *bowl* besar, aduk. Tambahkan *ginger ale*, aduk pula. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.
2. *Eggnog*: Dibuat dari 2 merah telur, 50 gram gula pasir, 500 ml susu cair, 200 ml krim kocok, 120 ml *rhum*, 120 ml *wishkey*, pala bubuk.
3. Kocok merah telur dan gula pasir, hingga tercampur.
4. Masukkan susu cair dan krim kocok ke dalam panci, jerang di atas api kecil. Sebelum mendidih, angkat.
5. Tuang sedikit krim ke dalam kocokan telur, aduk. Tuang kembali ke dalam panci. Kecilkan api dan aduk-aduk selama 4 menit, hingga larutan mengental, tapi jangan sampai mendidih. Angkat.
6. Saring dan taburi pala bubuk. Biarkan hingga dingin.

Untuk ± 8 porsi

44. Punch Cranberry & Peach

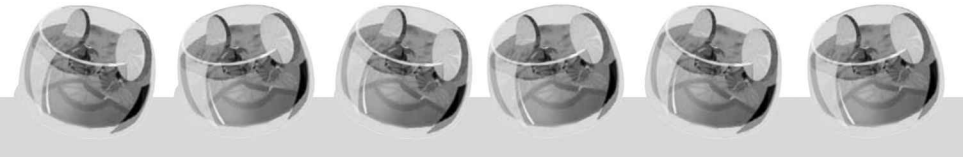
BAHAN:

- 100 ml jus *cranberry-peach*, dinginkan
- 250 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon-nipis
- 125 ml jus jeruk
- 50 ml *shorbet* jeruk nipis/lemon, biarkan lunak

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan dalam mangkuk *bowl* besar, kecuali *shorbet*. Aduk perlahan.
2. Gunakan sendok, masukkan *shorbet* agar mengambang di permukaan minuman.
3. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



45. Punch Winter Hangat

BAHAN:
- 2.000 ml jus *cranberry*
- 4 batang kayumanis @ 7,5 cm
- ¼ sdt jahe bubuk
- 6 sdt mentega, biarkan lunak
- 6 sdt gula palem
- 50 ml minuman *almond liqueur*
- 6 batang kayumanis @ 7,5 cm

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus, batang kayumanis, dan jahe bubuk dalam panci besar. Jerang di atas api hingga mendidih. Kecilkan api dan tutup, biarkan selama 10 menit. Angkat.
2. Siapkan *mug*, bubuhi 1 sdt mentega dan 1 sdt gula palem. Tuangi larutan jus panas, aduk perlahan. Tambahkan 5 ml minuman *almond liqueur*. Hiasi satu batang kayumanis dan hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

46. Punch Mentimun

BAHAN:
- 2 buah mentimun
- 1.000 ml air
- 150 gram gula pasir
- 250 jus jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan gelas tinggi ke dalam lemari es.
2. Kupas kulit mentimun, potong dadu kecil. Masukkan ke dalam *blender*, tuangi air dan gula pasir, putar hingga halus. Tambahkan jus jeruk lemon dan putar kembali. Tuang ke dalam gelas dan hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

47. Punch Seven Up

BAHAN:
- 800 gram gula pasir
- 1.500 ml air matang
- 1.500 jus nanas
- 2 buah jeruk lemon, peras airnya
- 500 ml jus jeruk
- 5 buah pisang matang, hancurkan
- 100 gram *strawberry* beku
- Minuman *soft drink* warna putih bening
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Campur gula pasir dengan air, aduk hingga larut. Masukkan ke dalam lemari es.
2. Tambahkan jus nanas, air jeruk lemon, jus jeruk, dan pisang. Aduk dan masukkan ke dalam *freezer*, biarkan hingga beku.
3. Jika akan dihidangkan, hancurkan es, masukkan ke dalam mangkuk *bowl* besar. Bubuhi *strawberry* dan tuangi *soft drink* warna putih bening.



4. Pindahkan ke dalam gelas tinggi, hiasi daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 25 porsi

48. Punch Aloha

BAHAN:
- 250 ml minuman *mixfruit*, siap beli
- 1.000 ml jus nanas dingin
- 500 ml air es
- 250 ml air soda dingin
- Es batu hancur

Hiasan:
- Irisan jeruk nipis
- Irisan nanas
- Manisan *cherry*

CARA MEMBUAT:

1. Tuang minuman campur ke dalam *pitcher* plastik. Tambahkan jus nanas dan air es, aduk dan masukkan ke dalam lemari es.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi, tuangi air soda dan tambahkan es batu. Hiasi dengan tusukan bambu yang berisi potongan jeruk, potongan nanas dan *cherry*. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

49. Punch Cuka Apel

BAHAN:
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt kayumanis bubuk
- ½ sdt bumbu *allspice*
- ½ sdt pala bubuk
- 500 ml cuka apel/200 ml jus apel pekat
- 300 ml air
- 200 ml jus jeruk pekat
- Es batu hancur
- 500 ml *ginger ale*

Hiasan:

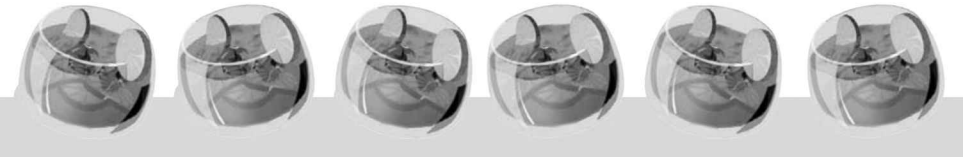
Irisan bulat jeruk

Cengkih

CARA MEMBUAT:

1. Campur gula pasir dan semua bumbu, tambahkan cuka apel/jus apel pekat. Jerang di atas api kecil, aduk hingga gula larut. Angkat dan tambahkan air dan jus jeruk pekat. Aduk dan masukkan ke dalam lemari es.
2. Siapkan gelas tinggi, isi dengan es batu hancur, tuangi larutan minuman dan bubuhi *ginger ale*. Masukkan potongan jeruk dan cengkih utuh. Hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi



50. Punch Ambrosia

BAHAN:
- 500 ml jus jeruk
- 500 ml jus nanas
- 250 ml santan
- 2 buah jeruk, iris tipis membulat, potong 2
- 750 ml es krim *vanilla*
- 750 ml *ginger ale*
- 125 gram kelapa parut, panggang

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus jeruk, jus nanas dan santan dalam mangkuk *bowl*. Hiasi pinggiran mangkuk dengan potongan jeruk. Tambahkan es krim dan tuangi *ginger ale*. Taburi parutan kelapa panggang.
2. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

51. Punch Bidadari

BAHAN:
- 350 ml minuman bersoda rasa lemon pekat, bekukan
- 600 gram buah *strawberry* beku
- 500 ml air
- 1.000 ml es krim *vanilla*
- 500 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon-nipis, dinginkan

CARA MEMBUAT:
1. Ambil setengah bagian dari semua bahan, kecuali minuman bersoda, masukkan ke dalam *blender* dan haluskan. Tuangkan ke dalam mangkuk *bowl* besar. Lakukan hal yang sama pada sisa bahan. Masukkan ke dalam lemari es.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi, tambahkan minuman bersoda, aduk dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

52. Punch Apel Bersoda

BAHAN:
- 250 ml jus jeruk
- 1.000 ml jus apel, dinginkan
- 250 ml jus cranberry pekat beku
- 1.500 ml *ginger ale*, dinginkan
- 1 buah apel merah, buang bagian tengahnya, iris tipis

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus jeruk, jus apel dan jus *cranberry* dalam mangkuk *bowl*, aduk.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi, tambahkan *ginger ale* dan bubuhi irisan tipis buah apel. Hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

Digital Publishing PIGC



53. Punch Apel Champagne

BAHAN:

- 1.000 ml jus apel, dinginkan
- 250 ml jus *cranberry* pekat beku, biarkan dalam suhu ruang
- 250 ml jus jeruk
- 1.500 ml *champagne*
- 1 buah apel, buang tengahnya, iris tipis membulat.

CARA MEMBUAT:

1. Dalam mangkuk *bowl* besar, tuangkan jus apel, jus cranberry dan jus jeruk. Aduk dan tambahkan perlahan-lahan champagne. Bubuhi irisan apel juga perlahan-lahan, agar mengapung di permukaan minuman.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

54. Punch Ursula

BAHAN:

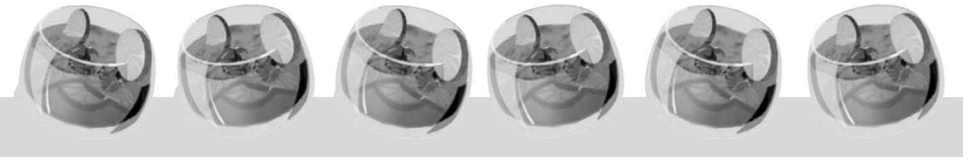
- 100 gram buah *cranberry* beku
- 200 gram gula pasir
- 6 buah jeruk medan, peras airnya
- 4 buah jeruk grapefruit, peras airnya
- 3 buah jeruk lemon, peras airnya
- 1.500 ml jus nanas tanpa gula
- 2.000 ml *ginger ale*, dinginkan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan *cranberry* ke dalam panci, tuangi air hingga terendam. Jerang di atas api sedang hingga air mulai mendidih dan buah cranberry meletup-letup. Angkat dan biarkan dingin.
2. Masukkan ke dalam *blender* dan haluskan, saring ke dalam panci dan tambahkan gula pasir. Jerang di atas api kecil, aduk hingga gula larut. Angkat dan biarkan dingin.
3. Campur dalam mangkuk *bowl*, jus cranberry, dan jus jeruk, aduk rata. Tambahkan jus nanas dan dinginkan di dalam lemari es hingga saat dipergunakan.
4. Tuang minuman ke dalam gelas tinggi, bubuhi *ginger ale* dan hidangkan segera.

Untuk ± 16 porsi

Digital Publishing



55. Punch Apel Musim Gugur

BAHAN:
- 1.500 jus apel
- 2 batang kayumanis
- 8 butir cengkih utuh
- 350 ml jus nanas
- 125 ml jus jeruk lemon
- 1.000 ml jus jeruk
- 750 ml *ginger ale*
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:
1. Tuang jus apel ke dalam panci.
2. Bungkus batang kayumanis dan cengkih dengan kain bersih. Masukkan ke dalam panci. Jerang di atas api selama 15 menit. Angkat dari atas api dan keluarkan bungkusan rempah.
3. Campur jus apel, jus nanas, jus jeruk lemon dan jus jeruk dalam mangkuk *bowl*.
4. Isi gelas tinggi dengan es batu, tuangi minuman dan hidangkan segera.

Untuk ± 20 porsi

56. Punch Musim Gugur

BAHAN:
- 375 ml madu
- 175 ml jus jeruk lemon
- 6 butir kapulaga
- 3 batang kayumanis @ 7,5 cm
- 1 sdt bumbu *spekuk*
- 2 sdt cengkih bubuk
- 1.500 ml jus *cranberry*
- 1.250 ml cuka apel
- 1.250 ml jus *apricot*
- 3.000 ml *ginger ale*
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:
1. Campur dalam panci: madu, jus jeruk lemon, kapulaga, kayumanis, bumbu *spekuk*, dan cengkih bubuk. Jerang di atas api, hingga mendidih. Kecilkan api dan tutup panci, rebus terus selama 10 menit. Angkat.
2. Saring dan buang bumbu. Biarkan hingga dingin.
3. Campur larutan dengan jus *cranberry*, cuka apel, jus *apricot*, dan *ginger ale*.
4. Isi gelas tinggi dengan es batu, tuangi campuran minuman dan hidangkan segera.

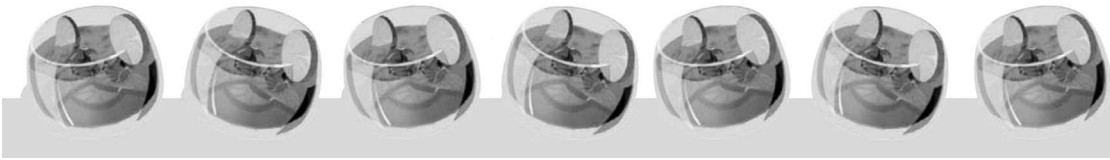
Untuk ± 35 porsi

57. Punch Lembut

BAHAN:
- 1.500 ml jus nanas tanpa gula
- 1250 ml jus *apricot*
- 500 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon beku, biarkan dalam suhu ruang
- 750 ml *ginger ale*, dinginkan

CARA MEMBUAT:
Campur jus nanas dan jus *apricot* dalam mangkuk *bowl* besar. Tambahkan minuman bersoda dan *ginger ale*. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 20 porsi



58. Punch Moka

BAHAN:
- 5 sdm cokelat bubuk
- 500 ml susu cair
- 1.000 ml air kopi dingin
- 3.000 ml es krim *vanilla*, biarkan lunak

CARA MEMBUAT:
1. Bubuhi cokelat bubuk dengan sedikit susu, aduk. Tambahkan susu sedikit demi sedikit, hingga semua susu sudah tercampur. Bubuhi air kopi dingin dan aduk.
2. Tuang campuran moka ke dalam *pitcher*, tambahkan es krim dan pindahkan ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 20 porsi

59. Punch Siraman Pengantin

BAHAN:
- 4.000 ml *soft drink* warna putih bening, dinginkan
- 2.000 ml jus *strawberry*, dinginkan
- 1.500 ml es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:
Campur *soft drink* dan jus *strawberry*, aduk. Tambahkan es krim dan aduk pula. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

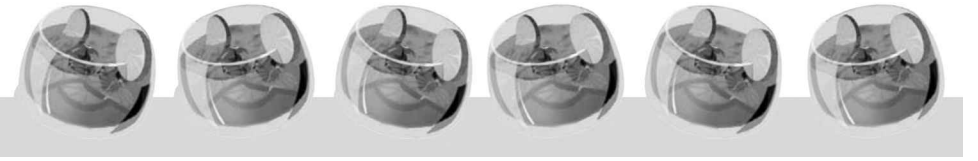
Untuk ± 30 porsi

60. Punch Manis Pengantin

BAHAN:
- 1.500 ml air
- 10 bungkus teh celup
- 600 gram gula pasir
- 750 ml jus jeruk
- 750 ml jus nanas
- 250 ml air jeruk lemon
- 2.000 ml *ginger ale*
- Es batu hancur
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air, masukkan teh celup, biarkan hingga 5 menit. Angkat dan buang teh celup, masukkan gula pasir, aduk. Biarkan dingin hingga 3 jam.
2. Pindahkan air teh dingin ke dalam mangkuk *bowl*, tambahkan jus jeruk, jus nanas dan jeruk lemon. Aduk.
3. Sebelum dihidangkan, tuangi *ginger ale* dan aduk pula.
4. Isi gelas tinggi dengan es batu, tuangi minuman dan hiasi dengan daun *mint*. Hidangkan segera.

Untuk ± 30 porsi



61. Punch Apel Permen

BAHAN:
- 1.500 ml jus *cranberry*
- 750 ml air
- 10 cm kayumanis
- 100 ml minuman bersoda rasa jeruk nipis beku, biarkan leleh

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan dalam *pitcher* besar. Tutup dan dinginkan selama 8 jam.
2. Masukkan larutan ke dalam panci dan jerang di atas api kecil hingga hangat. Angkat.
3. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 18 porsi

62. Punch Rok & Topi

BAHAN:
- 500 ml jus anggur putih, dinginkan
- 1.000 ml cuka apel, dinginkan
- 1.000 ml *ginger ale*, dinginkan
- 250 ml jus jeruk, dinginkan
- 125 ml jus jeruk lemon
- 1 buah jeruk lemon, iris tipis membulat
- 1 buah jeruk nipis, iris tipis membulat

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan dalam mangkuk *bowl* besar, aduk dan hidangkan dalam gelas tinggi.

Untuk ± 15 porsi

63. Punch Jambu Karibia

BAHAN:
- 500 ml *rhum* Jamaica
- 100 ml jus jeruk nipis
- 375 gram gula pasir
- 500 ml air teh pekat
- 250 ml *sherry*
- 500 ml air
- 125 gram *jelly* jambu
- 125 ml *brandy*
- 750 ml *ginger ale*
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, kecuali *ginger ale*, dalam mangkuk *bowl* besar.
2. Jika akan dihidangkan tuangi *ginger ale* dan tambahkan es batu. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

64. Celebration Punch

BAHAN:
- 200 gram gula pasir
- 500 ml air panas
- 500 ml air es
- 75 ml jus nanas pekat beku
- 75 ml jus jeruk pekat beku
- 75 ml jus jeruk lemon pekat beku
- 4 buah pisang, kupas, hancurkan
- 2.000 ml *ginger ale*, dinginkan



CARA MEMBUAT:

1. Gunakan mangkuk *bowl* besar, masukkan gula pasir, tuangi air panas. Aduk hingga gula larut. Tuangi air es dan dinginkan.
2. Tambahkan jus nanas, jus jeruk, jus jeruk lemon, dan pisang, aduk hingga tercampur. Tuang larutan ke dalam tempat plastik, tutup dan bekukan dalam *freezer* selama 24 jam.
3. Lelehkan es, selama 15-30 menit. Masukkan ke dalam mangkuk *bowl* besar. Tuangi *ginger ale*, pindahkan ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

65. Punch Champagne

BAHAN:

- 1.000 ml nanas kaleng,tiriskan,iris dadu kecil
- 750 ml *champagne*
- 500 ml jus jeruk lemon
- 100 gram gula pasir
- 4 buah *strawberry* segar, masing-masing belah 4
- 1 buah kiwi, kupas, iris, bagi 4

CARA MEMBUAT:

1. Gunakan mangkuk *bowl* besar, masukkan air nanas, *champagne,* dan jus jeruk lemon.
2. Siapkan gelas tinggi, bubuhi gula pasir, tuangi minuman, aduk. Tambahkan potongan *strawberry*, kiwi, dan nanas. Hidangkan segera.

Untuk ± 12 porsi

66. Punch Cherry Gembira

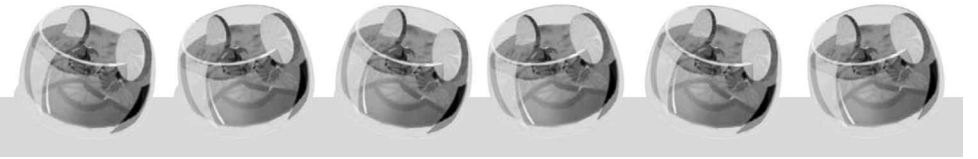
BAHAN:

- 1 bungkus (99 gram) *gelatin* rasa *cherry*
- 175 gram gula pasir
- 500 ml air mendidih
- 450 ml jus nanas tanpa gula
- 125 ml jus jeruk pekat beku, lelehkan
- 125 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon pekat beku, lelehkan
- 1.250 ml air es
- 1.250 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan *gelatin* dan gula pasir dalam air mendidih. Tambahkan jus nanas, jus jeruk dan air es. Aduk dan bekukan dalam *freezer*.
2. Sebelum dihidangkan, tambahkan *ginger ale*, aduk dan pindahkan ke dalam gelas tinggi. Hidangan segera.

Untuk ± 15 porsi



67. Punch Hijau

BAHAN:
- 1.000 ml air
- 1.250 ml jus nanas
- 100 gram gula pasir
- 1.000 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:
1. Campur air, jus nanas, dan gula pasir, aduk. Dinginkan dalam lemari es.
2. Jika akan dihidangkan tuangi *ginger ale*, aduk dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi

68. Punch Apricot & Rhum

BAHAN:
- 35 ml *rhum*
- 100 ml jus *apricot*
- 100 ml jus *strawberry*
- 100 ml jus jeruk
- 100 ml jus nanas
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan dalam mangkuk *bowl*, aduk dan tambahkan es. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

69. Punch Blackberry

BAHAN:
- 100 ml jus *blackberry*
- 100 ml jus *cherry*
- 100 ml jus jeruk
- 100 ml jus nanas
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan dalam mangkuk *bowl*, aduk dan tambahkan es. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

70. Punch Christmast

BAHAN:
- 500 ml jus nanas
- 500 ml jus jeruk
- 125 ml jus jeruk lemon
- 125 ml madu
- 1000 ml es krim *vanilla*
- 200 ml *ginger ale*, dinginkan
- 2 sdm jus *cherry*

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus nanas, jus jeruk, jus jeruk nipis, dan madu. Aduk rata dan dinginkan di dalam lemari es.
2. Masukkan es krim *vanilla* ke dalam mangkuk *bowl*. Tuangi campuran jus, aduk.



3. Tambahkan *ginger ale* dan jus *cherry*, aduk pula.
4. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 10 porsi

71. Punch Musim Panas

BAHAN:
- 350 ml air
- 300 ml jus nanas
- 125 ml jus *apricot*
- 100 ml jus jeruk pekat beku
- 100 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon pekat beku

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan, aduk dan pindahkan ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

72. Punch Jambu

BAHAN:
- 100 gram gula pasir
- 125 ml air
- 375 ml jus jambu
- 100 ml jus jeruk
- 1 ½ sdm air perasan jeruk lemon
- 125 ml jus nanas
- 1 sdt parutan kulit jeruk
- 100 ml *ginger ale*, dinginkan
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:
1. Dalam panci kecil, campur gula pasir dan air. Panaskan selama 10 menit, aduk hingga gula larut. Angkat dan biarkan dingin.
2. Tambahkan jus buah-buahan serta parutan kulit jeruk.
Dinginkan dalam lemari es.
3. Sebelum dihidangkan, campurkan *ginger ale* dan es batu.
4. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

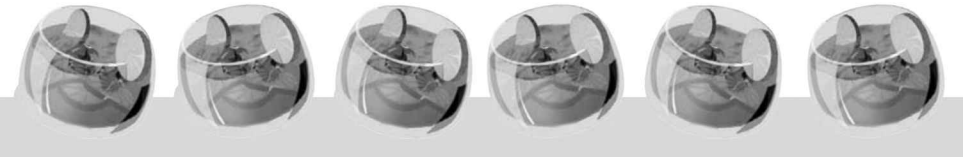
Untuk ± 4 porsi

73. Punch Merah Muda

BAHAN:
- 1.000 ml *ginger ale*
- 500 ml *shorbet* jeruk lemon
- 500 ml jus *cranberry*
- 500 ml jus nanas
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan dalam mangkuk *bowl*, aduk. Tambahkan es batu dan pindahkan ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 10 porsi



74. Punch Buah Tropis

BAHAN:

- 1.500 ml jus nanas
- 500 ml jus jeruk beku
- 500 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon beku
- 3.500 ml air
- 100 gram gula pasir
- Irisan tipis buah jeruk, *cherry*, *strawberry*, untuk hiasan
- 1.000 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan ke dalam mangkuk *bowl*, aduk dan dinginkan di dalam lemari es. Jika akan dihidangkan tuangi *ginger ale* dan pindahkan ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 25 porsi

75. Punch Susu

BAHAN:

- 750 ml es krim *vanilla*
- 125 ml *soft drink* warna merah kecokelatan
- 1 sdm ekstrak vanili
- 1 sdt pala bubuk

CARA MEMBUAT:

Masukkan ke dalam *blender*: es krim, *soft drink*, dan vanili. Putar hingga halus. Tuang ke dalam gelas tinggi dan taburi pala bubuk. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

76. Punch Jus Cranberry

BAHAN:

- 500 ml jus *cranberry*
- 375 ml jus apel
- 50 ml air perasan jeruk lemon
- 1 buah jeruk lemon, iris tipis membulat
- 125 ml potongan nanas kaleng, tiriskan
- Es batu hancur
- 500 ml air soda

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus *cranberry*, jus apel, dan jus jeruk lemon.
Tambahkan irisan jeruk lemon dan nanas. Dinginkan dalam lemari es.
2. Letakkan es batu dalam mangkuk *bowl*, tuangi campuran jus. Tambahkan air soda dan hidangkan segera dalam gelas tinggi.

Untuk ± 18 porsi



77. Punch Buah ala Hawaii

BAHAN:

- 500 ml jus jeruk
- 500 ml jus jambu
- 500 ml jus nanas
- 250 ml sirop *grenadine*
- 125 ml *ginger ale*
- 50 ml *rhum*
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus jeruk, jus jambu dan jus nanas. Dinginkan dalam lemari es.
2. Tambahkan sirop *grenadine*, *ginger ale*, dan *rhum*. Tambahkan es batu dan aduk.
3. Tuang ke dalam gelas tinggi dan tuangi *rhum* pekat. Hidangkan segera.

Untuk ± 10 porsi

78. Punch Salju Lezat

BAHAN:

- 450 gram gula pasir
- 1.500 ml air
- 2 bungkus (99 gram) *gelatine strawberry*
- 1.350 ml jus nanas
- 500 ml jus jeruk lemon
- 1.000 ml jus jeruk manis
- 4.000 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon-nipis

CARA MEMBUAT:

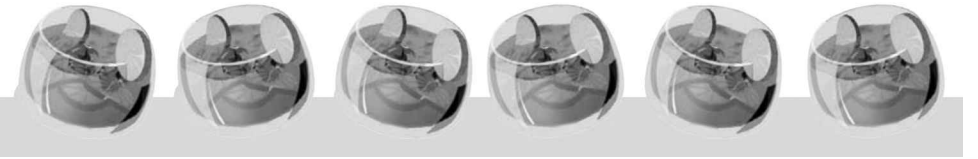
1. Masukkan ke dalam panci: gula pasir, air, dan *gelatin*. Jerang di atas api dan didihkan selama 3 menit. Tuangi jus nanas, jus jeruk lemon, dan jus jeruk, aduk. Bagi dua larutan dan bekukan dalam *freezer*.
2. Pindahkan larutan beku ke dalam mangkuk *bowl*, tuangi minuman bersoda hingga berbusa.
3. Hidangkan dalam gelas tinggi.

Untuk ± 35 porsi

79. Punch Merah Salju

BAHAN:

- 1 bungkus (99 gram) *gelatine* rasa *strawberry*
- 750 ml air mendidih
- 750 ml air
- 250 gram gula pasir
- 450 ml jus nanas
- 175 ml jus jeruk lemon
- 2.500 ml *ginger ale*



CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam mangkuk besar: gelatin, dan air mendidih. Aduk dan sisihkan.
2. Tuang air ke dalam panci besar, jerang di atas api hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan aduk hingga larut. Tuang air gula ke dalam larutan *gelatine* tadi. Tambahkan jus nanas, dan jus jeruk lemon. Aduk dan masukkan ke dalam kantung plastik dan bekukan dalam *freezer*.
3. Keluarkan jus beku, masukkan ke dalam mangkuk *bowl* dan tuangi *ginger ale*.
4. Hidangkan segera dalam gelas tinggi.

Untuk ± 25 porsi

80. Punch Pisang Salju

BAHAN:

- 1 buah pisang, kupas, potong dadu kecil
- 80 gram gula pasir
- 150 ml air
- 300 ml jus nanas
- 150 ml jus jeruk pekat beku
- 100 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon pekat beku
- 150 ml air
- 500 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam *blender*: pisang, gula pasir, dan 750 ml air. Haluskan dan tuang ke dalam mangkuk *bowl* besar.
2. Tambahkan jus nanas, jus jeruk, minuman bersoda rasa jeruk lemon dan 750 ml air. Bagi menjadi tiga bagian, masukkan ke dalam plastik dan bekukan dalam *freezer*.
3. Keluarkan dari dalam *freezer* 3-4 jam sebelum dihidangkan. Tuang ke dalam mangkuk *bowl*. Tambahkan *ginger ale*.
4. Hidangkan segera dalam gelas tinggi.

Untuk ± 6 porsi

81. Punch Champagne

BAHAN:

- 350 ml jus *cranberry* pekat beku
- 350 ml minuman bersoda warna pink pekat beku
- 175 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon pekat beku
- 750 ml *white wine*, dinginkan
- 1.000 ml air soda, dinginkan
- 1.500 ml *champagne*, dinginkan
- 1 buah jeruk lemon, iris tipis membulat, untuk hiasan
- 50 gram daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Dalam mangkuk *bowl* besar, campur jus *cranberry*, minuman bersoda warna pink, minuman bersoda rasa jeruk lemon, *white wine*, air soda, dan *champagne*.



2. Aduk dan hiasi irisan jeruk lemon serta daun *mint*. Hidangkan segera dalam gelas tinggi.

Untuk ± 20 porsi

82. Punch Pulau Mengapung

BAHAN:

- 500 ml air
- 500 ml gula pasir
- 350 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon pekat beku
- 350 ml jus jeruk pekat beku
- 1.000 ml *ginger ale*
- 1.000 ml air soda
- es batu hancur
- 500 ml *shorbet* jeruk
- Manisan *cherry*, untuk hiasan
- 120 ml jus *cherry*
- 1 buah jeruk, iris tipis membulat

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan air ke dalam panci, jerang di atas api hingga mendidih, tambahkan gula pasir, panaskan terus hingga mengental seperti sirop. Angkat dan biarkan hingga dingin.
2. Dalam mangkuk *bowl*, campur: minuman bersoda rasa jeruk lemon, jus jeruk, *ginger ale*, dan air soda. Tuangi sirop gula, aduk. Tambahkan es batu dan *shorbet* jeruk, aduk pula.
3. Sebelum dihidangkan tambahkan buah cherry, jus cherry dan irisan jeruk, hingga mengapung.
4. Hidangkan segera dalam gelas tinggi.

Untuk ± 22 porsi

83. Punch Berkilau

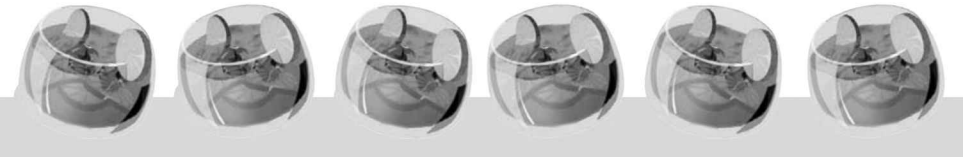
BAHAN:

- 3 buah jeruk, iris tipis membulat
- 2 buah jeruk lemon, iris tipis membulat
- 1.500 ml cuka apel berkilau
- 1.000 ml air soda
- 175 ml minuman bersoda rasa jeruk lemon pekat
- 1 sdm gula pasir
- Es batu hancur

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan irisan jeruk ke dalam mangkuk *bowl*. Tuangi cuka apel, air soda dan minuman bersoda rasa jeruk lemon. Tambahkan gula pasir, aduk. Bubuhi es.
2. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi



84. Punch Kiwi Nanas

BAHAN:
- 8 buah kiwi, kupas, cincang
- 100 gram potongan buah nanas
- 250 ml jus nanas
- 100 ml *vodka*
- 100 ml *white wine*
- 100 ml *champagne*

CARA MEMBUAT:
1. Campur potongan kiwi dengan nanas. Tambahkan jus nanas dan *vodka*. Biarkan 1-2 hari dalam lemari es.
2. Jika akan dihidangkan tambahkan *white wine* dan *champagne*.
3. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 3 porsi

85. Punch Apel Tanpa Alkohol

BAHAN:
- 3 buah apel, cuci, kupas, cincang
- 2 sdm gula pasir
- 500 ml jus apel
- 750 ml air matang

CARA MEMBUAT:
1. Letakkan apel dan gula pasir dalam mangkuk *bowl*, aduk. Tuangi jus apel dan biarkan selama 1 jam.
2. Jika akan dihidangkan tambahkan air mineral, aduk.
3. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

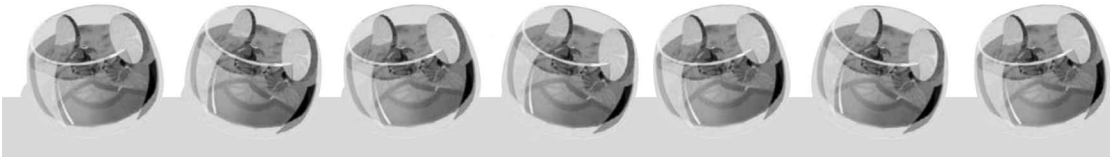
Untuk ± 6 porsi

86. Sweet Lime Punch

BAHAN:
- 100 ml sirop gula
- 2 sdm sari jeruk orange bubuk
- 250 ml air teh rasa jeruk nipis, siap pakai
- 200 ml air bersoda
- Es batu secukupnya
- 1 buah jeruk nipis segar, potong tipis

CARA MEMBUAT:
1. Letakkan sirop gula dan jeruk nipis segar dalam gelas saji.
2. Tuang air teh yang telah dicampur dengan sari jeruk bubuk, aduk rata. Simpan dalam lemari es hingga dingin.
3. Sajikan dengan air soda dan es batu.

Untuk ± 4 porsi



87. Punch Anggur Jahe

BAHAN:

- 200 ml sirop anggur
- 150 gram es serut
- 600 ml *ginger ale*
- 200 gram *lychee* kaleng

CARA MEMBUAT:

1. Tuang 50 ml sirop anggur di gelas, masukkan 150 gram es serut.
2. Tuang 150 ml *ginger ale*.
3. Sajikan dengan *lychee* kaleng.

Untuk ± 4 porsi

88. Punch Markisa berempah

BAHAN:

- 200 gram gula pasir
- 10 batang serai, ambil putihnya, memarkan
- 200 gram jahe, bakar, memarkan
- 1.000 ml air
- 75 ml sirop markisa
- 2 buah markisa, ambil isinya
- 250 ml jus jeruk tawar siap pakai
- 500 gram es batu
- 375 ml minuman bersoda manis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula pasir, serai, jahe, dan air sampai harum di atas api kecil. Saring dan dinginkan.
2. Masukkan sirop markisa, jus jeruk tawar, markisa, dan es batu.
3. Tuang minuman bersoda. Sajikan.

Untuk ± 10 porsi

89. Strawberry Melon Punch

BAHAN:

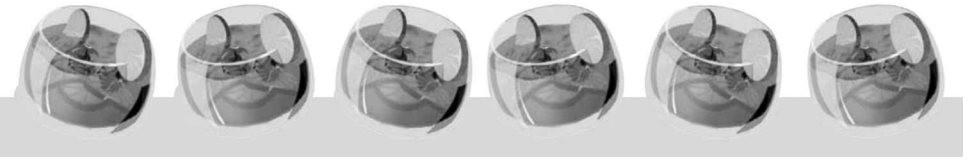
- 200 gram selai *strawberry*
- 750 ml air
- 200 ml jus melon siap pakai
- 100 gram es batu
- 350 ml (1 kaleng) minuman bersoda manis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus selai *strawberry* dan air sampai mendidih dan kental.
2. Masukkan jus lemon dan es batu, dan tuang minuman bersoda.
3. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

Digital Publishing (c) 2013



90. Fruit Lemon Squash

BAHAN:
- 200 gram *strawberry*, masing-masing belah dua
- 200 gram lengkeng kaleng, masing-masing belah dua
- 100 gram *apricot*, potong-potong
- 100 gram anggur, potong-potong

Bahan Sirop:
- 500 ml air
- 300 gram gula pasir
- 2 buah cengkih
- 5 cm kayu manis
- ¼ sdt garam
- 100 ml air jeruk lemon

Bahan Pelengkap:
- 500 gram es serut
- 600 ml soda tawar dingin

CARA MEMBUAT:
1. Sirop: Rebus air, gula pasir, cengkih, kayu manis, dan garam di atas api kecil sampai mendidih dan gula larut, angkat.
2. Masukkan *strawberry*, biarkan dingin. Kemudian tambahkan air jeruk lemon, lengkeng, *apricot*, dan anggur.
3. Sajikan bersama pelengkap.

Untuk ± 8 porsi

91. Pineapple Punch

BAHAN:
- 500 gram nanas matang, potong-potong
- 100 ml sirop nanas
- 300 ml air
- 300 gram es batu

Bahan Pelengkap:
- 500 ml air soda rasa jahe (*ginger ale*), dinginkan

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* nanas, sirop nanas, air, dan es batu sampai lembut.
2. Masukkan *ginger ale*, segera sajikan.

Untuk ± 5 porsi

92. Apple Mint Drinks

BAHAN:
- 600 ml jus apel dingin
- 4 tetes esens *mint*
- 200 gram es batu
- 150 gram sari kelapa
- 2 buah apel, kupas, potong dadu
- 700 ml air soda hijau dingin

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus apel, esens *mint*, es batu, dan sari kelapa Aduk rata.
2. Masukkan air soda hijau, segera sajikan.

Untuk ± 8 porsi



93. Lemon Squash

BAHAN:
- 750 ml air
- 100 gram jahe, bakar, memarkan
- 10 cm kayumanis
- 3 butir cengkih
- 200 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 50 ml air jeruk lemon

Bahan Pelengkap:
- 200 gram es batu
- 500 ml soda tawar

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan kecuali air jeruk lemon sampai mendidih dan beraroma dengan api kecil. Angkat dan tambahkan air jeruk lemon, aduk rata. Dinginkan.
2. Sajikan dengan es batu dan tuang dengan soda tawar, sajikan dingin.

Untuk ± 7 porsi

94. Punch Nanas Markisa

BAHAN:
- 100 ml sirop markisa
- 250 gram nanas, potong-potong
- 600 ml air
- 500 ml *soft drink* warna putih bening
- 250 gram es batu

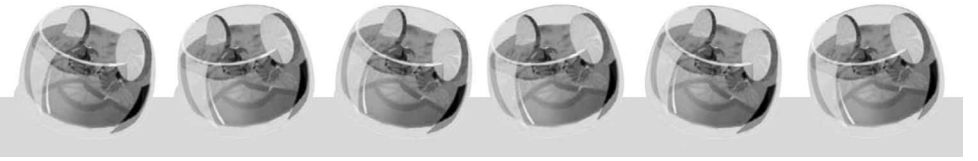
Bahan Sirop Jahe:
- 50 gram gula pasir
- 100 ml air
- 100 gram jahe, diparut

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* sirop, potongan nanas, dan air. Saring.
2. Rebus sirop jahe sambil diaduk dengan api kecil sampai mendidih. Saring dan dinginkan.
3. Campur *blender*-an nanas dan sirop jahe, aduk rata, dan dinginkan.
4. Tuang *soft drink* warna putih bening, sajikan dengan es batu.

Untuk ± 7 porsi

Digital publishing UKG



95. Punch Anggur

BAHAN:
- 750 ml sari buah anggur siap pakai
- 250 ml sari apel
- 3 sdm madu
- 1 sdm air jeruk lemon
- 500 ml *sparkling* (minuman sari buah yang tidak beralkohol) anggur, dinginkan
- 250 gram es batu

CARA MEMBUAT:
1. Campur sari buah anggur, sari apel, madu, dan air jeruk lemon, dinginkan.
2. Saat akan disajikan, tuang *sparkling* dingin.
3. Sajikan dengan es batu

Untuk ± 7 porsi

96. Squash Jambu

BAHAN:
- 600 ml sari buah jambu siap pakai
- 500 gram semangka
- 200 ml sirop *fruit Punch squash*
- 1 sdm air jeruk lemon
- 500 ml air soda dingin

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* sari buah jambu, semangka, fruit *Punch*, dan air jeruk lemon, dinginkan.
2. Tuang air soda sesaat sebelum disajikan.

Untuk ± 7 porsi

97. Fruit Grape Punch

BAHAN:
- 5 buah anggur hijau, belah dua
- 5 buah anggur merah, belah dua
- 5 buah *strawberry*
- 100 ml sirop *vanilla*
- 2 kaleng minuman bersoda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Taruh potongan anggur merah, anggur hijau, dan *strawberry* ke dalam cetakan es batu. Kemudian siram dengan sirop *vanilla* hingga penuh, dan simpan dalam *freezer* hingga beku.
2. Keluarkan es batu, anggur dan *strawberry* dari cetakan.Taruh 4 buah es batu dalam gelas.
3. Siram dengan minuman bersoda, segera sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

98. Soda Kweni

BAHAN:
- 200 gram mangga kweni, kupas
- 4 sdm air jeruk nipis
- Es batu
- 1 liter air soda

CARA MEMBUAT:
Potong daging buah kweni ukuran dadu ½ cm
Masukkan kweni, air jeruk nipis, dan es batu ke dalam *shaker* (jika tidak ada *shaker*, ganti



dengan gelas yang memiliki tutup rapat). Kocok hingga kwenii sedikit hancur.
Penyajian: Bagi rata kweni ke dalam 6 gelas saji, tuangi soda hingga penuh, dan sajikan dingin.

Untuk ± 6 porsi

99. Pineapple & Ginger Punch

BAHAN:
- 200 gram nanas matang, potong-potong
- 100 ml sirop nanas
- 200 ml air
- 300 gram es batu

Bahan Pelengkap:
- 500 ml air soda rasa jahe (*ginger ale*), dinginkan

CARA MEMBUAT:
Blender nanas, sirop nanas, air, dan es batu sampai lembut.
Masukkan *ginger ale*, segera sajikan.

Untuk ± 5 porsi

100. Apple Mint Drinks

BAHAN:
- 600 ml jus apel dingin
- 4 tetes esens *mint*
- 2 sdt selasih
- 200 gram es batu
- 150 gram sari kelapa
- 400 ml air soda hijau dingin (misal: *Fanta* hijau)

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus apel, esens *mint*, selasih, es batu, dan sari kelapa, aduk rata.
2. Masukkan air soda hijau, segera sajikan.

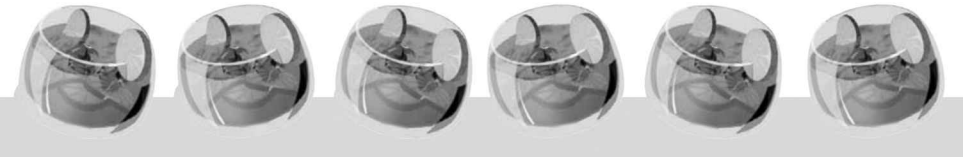
Untuk ± 5 porsi

101. Es Sirop Serai

BAHAN:
- 500 ml air
- 100 gram jahe merah segar, kupas, cuci bersih, memarkan
- 150 gram serai, ambil bagian putihnya, memarkan
- 200 gram gula pasir
- Es batu
- 1.000 ml air soda manis
- 1 buah jeruk lemon, iris membujur 8 bagian

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, jahe, serai, dan gula pasir di atas api kecil hingga gula pasir larut, serta sari jahe dan serai keluar. Angkat, saring.
2. Letakkan es batu dalam gelas saji, tuangkan 2 sdm sirop, tambahkan air soda manis dan jeruk lemon. Sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi



102. Punch Teh Hijau

BAHAN:
- 800 ml air matang untuk merebus
- 1 batang serai, belah dua batangnya
- 4 kantung teh hijau
- 100 ml madu
- 150 ml jus *strawberry*
- 200 gram es batu
- Buah jeruk atau lemon secukupnya untuk *garnish*, iris tipis
- Daun *mint* secukupnya, untuk *garnish*

CARA MEMBUAT:
1. Rebus selai dalam air hingga mendidih, masukkan teh hijau, lalu matikan api. Segera masukkan madu, aduk rata. Biarkan selama 15 menit.
2. Saring teh, lalu tuangkan airnya ke dalam teko atau gelas saji. Kemudian masukkan jus *strawberry*, aduk rata.
3. Hidangkan dengan es batu, jika suka hias dengan garnis irisan jeruk atau daun *mint*.

Untuk ± 5 porsi

103. Mocktail Orange Berry

BAHAN:
- 50 ml sirop jeruk
- 150 ml air
- 600 gram buah *strawberry*, potong-potong
- 6 cm kayu manis
- 1 butir cengkih
- 500 ml air soda dingin

Hiasan:
- Kayu manis batangan
- Apel iris

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan sirop, *strawberry*, kayu manis, dan cengkih ke dalam panci, masak sampai mendidih.
2. Tutup panci, masak terus selama 10 menit, angkat, saring, buang ampasnya, dinginkan.
3. Siapkan 4 buah gelas dengan takaran, tambahkan air soda ke dalam setiap gelas. Kemudian hias dengan kayu manis batangan dan apel iris.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

104. Punch Idul Fitri

BAHAN:
- 4 buah tomat matang
- 800 gram buah semangka tanpa kulit
- 2 buah jeruk lemon, diambil airnya
- 150 ml sirop cocopandan
- 2 gelas es serut



CARA MEMBUAT:

1. *Blender* tomat dan semangka bersama air jeruk lemon, sirop, dan es serut hingga lembut dan berbusa.
2. Sajikan selagi dingin. Bila Anda terlalu banyak tamu, Anda boleh menyuguhkan minuman ini dengan es batu, tetapi saat mem-*blender*, jangan gunakan es serut. Sebagai gantinya tambahkan saja ½ gelas air.

Untuk ± 5 porsi

105. Punch Tropikana

BAHAN:

- 200 gram pepaya matang, dibentuk bola-bola dengan sendok *cocktail*.
- 150 gram mangga harumanis, dipotong otak-kotak.
- 100 gram melon, dipotong bola-bola
- 200 ml air jeruk manis peras
- 2 sdm air jeruk nipis
- 500 gram es batu
- 1 kaleng minuman bersoda manis

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata pepaya, mangga, melon, dan air jeruk manis.
2. Tambahkan air jeruk nipis, es batu, dan minuman bersoda. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

106. Greentea Honey Squash

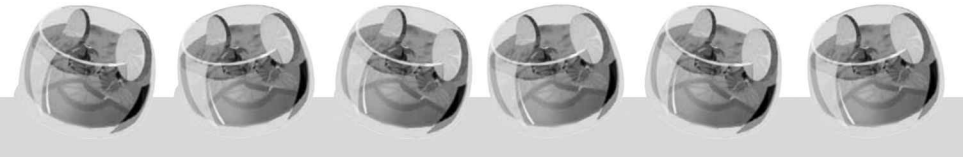
BAHAN:

- 3 *sachet* teh celup *greentea*
- 300 ml air panas
- 3 sdm gula pasir
- 2 sdm madu
- 1½ sdm air jeruk lemon
- 120 gram es batu
- 200 ml soda tawar

CARA MEMBUAT:

1. Celup *greentea* di dalam air panas, masukkan gula pasir, aduk sampai larut. Dinginkan.
2. Tuangkan madu, aduk rata. Tambahkan air jeruk lemon, aduk rata.
3. Sajikan bersama es batu dan soda tawar.

Untuk ± 3 porsi



107. Pineapple Ginger Punch

BAHAN:
- 150 gram nanas, potong kotak
- 150 ml sirop markisa

Bahan Sirop Jahe:
- 150 gram jahe bakar
- 25 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 200 ml air

Bahan Pelengkap:
- 300 gram es batu
- 300 ml soda tawar dingin

CARA MEMBUAT:
1. Sirop Jahe: Rebus jahe, gula pasir, garam, dan air di atas api kecil sampai harum dan gula larut. Saring.
2. Masukkan potongan nanas, masak kembali sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.
3. Campur rebusan nanas dan sirop markisa, aduk rata.
4. Sajikan bersama es serut dan soda tawar.

Untuk ± 5 porsi

108. Lemongrass Lime Squash

BAHAN:
- 3 batang serai, memarkan
- 100 gram gula pasir
- 300 ml air
- 2 sdt air jeruk nipis
- 350 ml (1 kaleng) soda rasa jahe
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:
1. Rebus serai, gula pasir, dan air di atas api kecil sampai harum dan gula larut. Saring dan dinginkan, kemudian ukur sebanyak 200 ml.
2. Masukkan air jeruk nipis dan es batu, aduk rata.
3. Sajikan bersama soda.
4. Hias dengan serai dan jeruk nipis.

Untuk ± 3 porsi

109. Sparkling Strawberry Ice Tea

BAHAN:
- 30 ml sirop *strawberry*
- 1 buah *strawberry* segar
- 45 ml teh kental
- 200 ml *soft drink* warna putih bening
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. *Strawberry* segar dibelah menjadi 2 bagian, satu bagian dipotong kecil-kecil, yang satu bagian lagi dibiarkan utuh untuk hiasan. Sisihkan.
2. Siapkan gelas saji, tuangkan sirop *strawberry*, teh kental, dan *soft drink* warna putih bening/*sprite*. Lalu aduk hingga tercampur rata.



3. Terakhir masukkan es batu dan taburi dengan potongan buah *strawberry* di pinggir gelas.
4. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 1 porsi

110. Tropical Fruit Fantasy

BAHAN:
- 50 ml jus mangga
- 50 ml jus jeruk
- 50 ml jus apel
- 50 ml jus nanas
- 50 ml *soft drink* warna putih bening
- Sirop *grenadine* secukupnya
- Es batu secukupnya
- ½ buah *strawberry* untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas saji, tuangkan jus mangga, jus jeruk, jus apel, jus nanas, dan *soft drink* warna putih bening, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Terakhir masukkan es batu dan siram dengan sirop grenadine. Beri hiasan buah *strawberry* di pinggir gelas.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 1 porsi

111. Sangria Squash

BAHAN:
- 50 ml sirop sangria
- 200 ml *soft drink* warna putih bening
- 1 *slice* buah lemon

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas saji, tuangkan sirop sangria dan *soft drink* warna putih bening.
2. Terakhir masukkan es batu dan beri 1 *slice* buah lemon ke dalam minuman.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

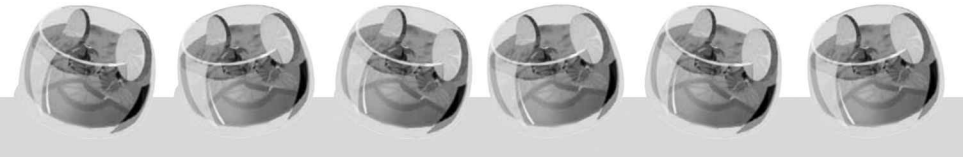
Untuk ± 1 porsi

112. Lime Breeze

BAHAN:
- 30 ml sirop lemon
- 200 ml *soft drink* warna putih bening
- Sirop *grenadine* secukupnya
- Es batu secukupnya
- 2 *slice* buah lemon

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas saji, tuangkan sirop lemon dan *soft drink* warna putih bening, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Terakhir masukkan es batu dan siram dengan sirop *grenadine*. Beri hiasan lemon *slice* di pinggir gelas dan satu lagi masukkan ke dalam minuman.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 1 porsi



113. Spider Mama

BAHAN:
- 1 botol kecil *soft drink* warna merah
- 1 *scoop* es krim *vanilla*
- 1 buah *strawberry*

CARA MEMBUAT:
1. *Strawberry* segar dipotong kecil-kecil, sisihkan.
2. Siapkan gelas saji, tuangkan fanta merah, lalu beri 1 *scoops* es krim *vanilla*.
3. Terakhir, taburi dengan potongan buah *strawberry*, beri hiasan buah *strawberry* dipinggir gelas.
4. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 1 porsi

114. Pina Colada

BAHAN:
- 200 gram buah nanas
- 50 ml santan
- 100 ml *soft drink* warna putih bening
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan *blender*, masukkan buah nanas, santan, dan *soft drink* warna putih bening, lalu *blender* hingga semua bahan tercampur menjadi satu.
2. Siapkan gelas saji, masukkan es batu dan tuangkan hasil *blender*an tadi ke dalam gelas yang sudah diberi potongan es batu.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 1 porsi

115. Red Princess

BAHAN:
- 1 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 100 gram buah anggur
- 200 gram buah apel hijau
- 200 ml *soft drink* warna putih bening
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan *blender*, masukkan buah anggur, buah apel hijau, air jeruk lemon, dan *soft drink* warna putih bening, lalu *blender* hingga semua bahan tercampur menjadi satu.
2. Siapkan gelas saji, masukkan es batu dan tuangkan hasil *blender*-an tadi ke dalam gelas yang sudah diberi potongan es batu.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 2 porsi



116. Coral Blue

BAHAN:
- 1 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 50 gram rumput laut
- 50 gram *jelly*, potong kotak-kotak
- 50 ml *blue syrup* merk *caraccau*
- 100 ml *soft drink* warna putih bening
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas saji, masukkan blue *syrup, jelly*, dan rumput laut.
2. Tuangkan *soft drink* warna putih bening ke dalam gelas dan beri es batu sesuai selera.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk 1 porsi

117. Fruit Punch ala Café De Vienna

BAHAN:
- 200 gram nanas
- 100 ml air
- Sirop *fruit punch* secukupnya
- Es batu secukupnya
- 1 buah *cherry* merah

CARA MEMBUAT:

1. Nanas dipotong-potong, lalu siapkan *blender*. Masukkan nanas, air, sirop *fruit punch*, dan es batu, lalu *blender* hingga halus dan tercampur.
2. Siapkan gelas saji, lalu tuangkan *fruit punch* ke dalam gelas, beri hiasan potongan nanas dan buah *cherry* merah. Sajikan dengan kondisi dingin.

Untuk ± 1 porsi

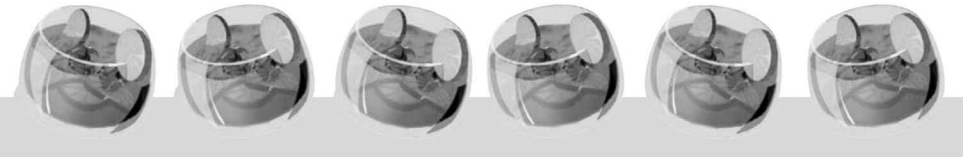
118. Fruit Punch

BAHAN:
- 75 ml sari buah nanas
- 75 ml sari buah jeruk
- 50 ml sari buah jeruk lemon
- 50 ml sirop merah delima

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan *shaker*, tuangkan sari buah nanas, sari buah jeruk, sari buah jeruk lemon, dan sirop merah delima. Kocok hingga semua bahan tercampur rata.
2. Siapkan gelas saji, tuangkan *fruit punch* ke dalam gelas, lalu beri hiasan potongan nanas.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 1 porsi



119. Punch Jambu Biji

BAHAN:
- 500 gram jambu biji warna merah
- 100 gram gula pasir
- 200 ml air jeruk peras
- 400 ml minuman bersoda
- Es secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan *blender*, potong-potong jambu biji, lalu *blender* hingga halus bersama gula pasir dan air jeruk peras.
2. Penyajian: Siapkan gelas saji, masukkan jus jambu, lalu tambahkan air soda dan es batu. Sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

120. Lime Soda

BAHAN:
- 500 ml minuman soda, dinginkan
- 200 ml air jeruk nipis
- 100 ml sirop *vanilla*
- Es batu secukupnya
- 2 buah jeruk nipis, irisan tipis
- 100 g *strawberry*, iris tipis
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Campur minuman soda, air jeruk nipis, dan sirop *vanilla*, aduk rata.
2. Taruh es batu, irisan *strawberry*, dan irisan jeruk nipis dalam gelas saji, lalu tuangi minuman soda, dan tambahkan daun *mint*.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi

121. Fruit Soda

BAHAN:
- 250 ml jus jambu biji, siap pakai
- 250 ml jus sirsak, siap pakai
- 2 sdm air jeruk lemon
- 250 ml soda manis
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Simpan semua bahan dalam lemari es hingga saat disajikan.
2. Campur jus jambu biji, jus sirsak, air jeruk lemon, soda manis dan es batu. Aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji, sajikan segera.

Untuk ± 3 porsi

122. Sparkling Kiwi

BAHAN:
- 3 buah kiwi, pilih yang matang
- 6 buah *lychee* kalengan
- 200 ml jus *lychee*, siap pakai



- Es batu secukupnya
- 500 ml minuman soda manis

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kiwi, lalu potong-potong. Kemudian masukkan kiwi dalam mangkuk *blender* bersama *lychee* dan jus *lychee*, proses hingga lembut.
2. Taruh es batu dalam gelas, tuangi jus kiwi, lalu tambahkan minuman soda, aduk dan segera sajikan.

Untuk ± 4 porsi

123. Tropical Punch

BAHAN:

- 500 ml jus mangga, siap pakai
- 350 ml jus nanas, siap pakai
- 2 sdm sirop rasa mangga
- 200 gram melon, potong dadu
- 6 buah *strawberry*, potong kecil
- 200 gram nanas, potong kecil
- 12 butir anggur merah, belah dua
- 1 genggam daun *mint*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus mangga, jus nanas, dan sirop mangga, aduk rata.
2. Masukkan melon, *strawberry*, nanas, anggur, dan daun *mint*. Kemudian tambahkan es batu, aduk rata.
3. Tuangkan *punch* ke dalam gelas saji, segera sajikan.

Untuk ± 6 porsi

124. Mango Marquisa Punch

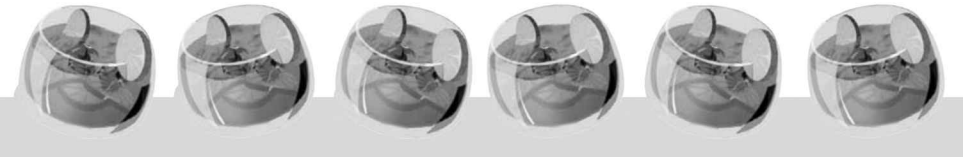
BAHAN:

- 500 gram (2 buah) mangga harumanis
- 300 ml air es
- 200 ml minuman soda manis
- 2 buah markisa, keruk daging buahnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas dan potong-potong mangga, lalu masukkan ke dalam mangkuk *blender*. Tambahkan air es dan minuman soda, proses hingga halus.
2. Kemudian masukkan markisa, aduk rata.
3. Taruh es batu dalam gelas saji, tuangi minuman, dan sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi



125. Strawberry & Grape Punch

BAHAN:

- 150 ml air
- 50 gram daun *mint*
- 500 ml jus *strawberry*
- 600 ml jus jeruk
- 650 ml (2 kaleng) *ginger ale* (air soda dengan rasa jahe)
- 250 gram jeruk manis kalengan, suwir kasar
- 200 gram *strawberry* segar, potong-potong
- 200 gram anggur hijau, belah 2
- 2 buah jeruk nipis, iris tipis

Pelengkap:

Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Jerang air hingga mendidih, masukkan daun *mint*, rebus sebentar. Angkat, tutup agar aromanya tidak hilang. Dinginkan dan saring.
2. Campur larutan *mint*, jus *strawberry*, jus jeruk, dan *ginger ale*, kemudian masukkan sisa bahan, aduk rata.
3. Tuang dalam gelas-gelas saji, tambahkan es batu, sajikan dingin.

Untuk ± 10 porsi

126. Es Lemon Strawberry

BAHAN:

- 1 buah jeruk lemon
- 2 sdm air jeruk lemon
- 250 gram *strawberry* segar, bersihkan, cuci
- 750 ml air soda dingin
- 75 ml *rhum*

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kulit jeruk lemon, iris kulit tipis memanjang.
2. Campur air jeruk lemon, *strawberry* segar, air soda, *white wine*, dan *rhum*, lalu aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
3. Masukkan kulit jeruk lemon dan sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

127. Honey Pineapple Punch

BAHAN:

- 350 gram nanas
- 50 ml madu
- 50 ml sari jeruk pekat
- 700 ml air minuman bersoda
- Es batu



CARA MEMBUAT:

1. Kupas nanas, masukkan ke dalam *blender*, lalu proses sampai halus, saring.
2. Campur sari nanas, madu, sari jeruk, dan air soda, aduk rata.
3. Masukkan ke dalam gelas saji, tambahkan es batu, sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

128. Ginger Markisa Punch

BAHAN:

- 1 kg jeruk mandarin
- 200 ml sirop markisa
- 300 ml air es
- 500 ml *ginger ale* (air soda rasa jahe)
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong jeruk medan, ambil sarinya, sisihkan.
2. Campur sari jeruk, sirop markisa, air es, dan *ginger ale*, aduk rata.
3. Masukkan ke dalam gelas saji, tambahkan es batu, sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

129. Squash Orange Mocca

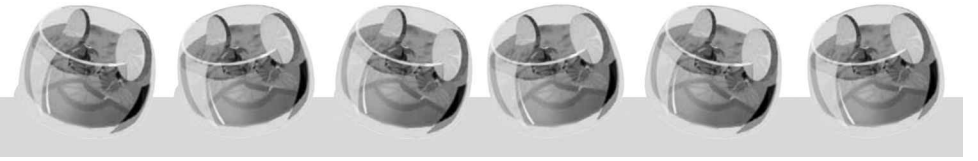
BAHAN:

- 500 ml air mendidih
- 1 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml susu evaporasi
- 100 ml sirop *orange squash*
- 3 sdm gula pasir
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi dengan air mendidih, diamkan beberapa saat. Saring dan buang ampas kopi.
2. Campur larutan kopi dengan susu, sirop *orange squash*, dan gula pasir. Aduk rata dan diamkan hingga dingin.
3. Taruh beberapa potong es batu dalam gelas, masukkan kopi, susu, lalu sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi



130. Chocos Fruit Punch

BAHAN:
- Es serut secukupnya
- 100 ml sirop cocopandan
- 350 ml santan, didihkan sebentar
- 200 gram manisan nanas, potong-potong
- 100 gram manisan *cherry* merah, potong-potong
- 100 gram manisan salak, potong-potong

CARA MEMBUAT:
1. Campur jadi satu semua manisan buah, simpan dalam lemari pendingin.
2. Saat penyajian: Campur manisan buah dengan es serut, sirop cocopandan, dan santan, aduk rata.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

131. Punch Tropikana

BAHAN:
- 200 gram pepaya matang, dibentuk bola-bola dengan sendok *cocktail*.
- 150 gram mangga harum manis, dipotong kotak-kotak.
- 200 gram melon, dipotong bola-bola
- 100 ml air jeruk manis peras
- 1 sdm air jeruk nipis
- 500 gram es batu
- 1 kaleng minuman bersoda manis

CARA MEMBUAT:
1. Aduk rata pepaya, mangga, melon, dan air jeruk manis.
2. Tambahkan air jeruk nipis, es batu, dan minuman bersoda. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

132. Melon Bersoda

BAHAN:
- 150 gram sirop melon
- 5 sdt air jeruk lemon
- 1 sdt selasih, rendam
- 200 gram anggur hijau, belah dua
- 500 ml minuman bersoda
- 400 gram es batu

CARA MEMBUAT:
1. Tuang sirop melon di dasar gelas, tambahkan air jeruk lemon, selasih, dan anggur hijau. Kemudian tuangkan minuman bersoda.
2. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

133. Punch Sari Kelapa Strawberry

BAHAN:
- 100 gram *nata de coco*
- 100 gram *strawberry*, dipotong-potong



- 50 ml sirop *strawberry*
- 150 gram es serut
- 330 ml (1 kaleng) minuman bersoda tawar

CARA MEMBUAT:

1. *Blender strawberry*, sirop *strawberry*, dan es serut sampai halus. Angkat.
2. Masukkan *nata de coco* dan minuman bersoda.
3. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

134. Orange Mandarin Soda Selasih

BAHAN:

- 175 gram (1 kaleng) jeruk mandarin
- 50 ml sirop *orange squash*
- 3 sdm sirop *grenadine*
- 1 kaleng soda tawar dingin
- 300 gram es serut

CARA MEMBUAT:

1. Campur jeruk mandarin, *orange squash*, dan es serut, *blender* sampai halus.
2. Masukkan selasih dan sirop *grenadine*, aduk rata.
3. Sajikan bersama soda tawar dingin.

Untuk ± 2 porsi

135. Air Soda Mangga Ceria

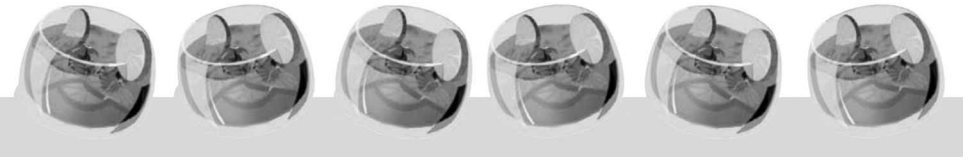
BAHAN:

- 500 ml air soda manis
- 100 gram gula pasir
- 1 buah jeruk lemon, parut kulitnya
- 1 buah mangga, ambil daging buahnya, potong kecil
- 100 gram daging buah sirsak
- 100 ml air jeruk lemon
- 350 ml air buah jeruk

CARA MEMBUAT:

1. Campur air soda, gula, dan kulit jeruk parut, jerang sebentar di atas api kecil sambil diaduk hingga gula larut. Angkat, dinginkan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, masukkan potongan daging buah mangga, sirsak, sari jeruk lemon, dan sari jeruk manis. Simpan dalam lemari es sampai waktu akan disajikan.

Untuk ± 6 porsi



136. Punch Buah Segar Kuah Susu

BAHAN:
- 100 ml sirop *vanilla*
- 1 buah lemon, cetak bentuk bulat
- 150 gram biji delima warna-warni siap pakai
- 200 gram sari kelapa
- 1 lt susu cair
- Es batu secukupnya

PENYAJIAN:

1. Siapkan gelas saji, masukkan sirop melon, selasih, delima warna-warni, dan sari kelapa.
2. Kemudian tuang susu cair, hidangkan bersama es serut.

Untuk ± 6 porsi

137. Markisa Squash

BAHAN:
- 10 buah markisa, ambil daging buahnya
- 200 ml air jeruk manis
- 125 ml sirop masrkisa
- 1 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 500 ml air soda
- 200 gram sari kelapa/lidah buaya, siap pakai
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata markisa, sirop markisa, air jeruk manis, dan air jeruk lemon. Kemudian simpan dalam lemari pendingin, tambahkan air soda dingin, aduk rata.
2. Sajikan bersama sari kelapa/lidah buaya dan es batu.

Untuk ± 5 porsi

138. Punch Lychee Jeruk

BAHAN:
- 10 buah markisa, ambil airnya
- 100 gram *nata de coco* (sari kelapa)
- 200 ml jus mangga
- 25 ml sirop markisa
- 500 ml *soft drink* warna putih
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur markisa, *nata de coco*, jus mangga, sirop markisa, dan *soft drink*, aduk.
2. Siapkan gelas tinggi, isi dengan campuran markisa, bubuhi es batu dan hidangkan segera.

Untuk ± 5 porsi

139. Markisa Strawberry Punch

BAHAN:
- 300 gram *strawberry*, cincang
- 125 gram gula pasir
- Es batu secukupnya
- 6 buah markisa, ambil daging buahnya
- 100 gram sari kelapa
- 100 ml sirop merah
- 500 ml air soda manis, dinginkan



CARA MEMBUAT:

1. Haluskan *strawberry*, gula pasir, dan es batu dalam *blender* sampai halus, sisihkan.
2. Siapkan gelas saji, beri beberapa sendok markisa dan sari kelapa. Tambahkan sirop, tuangkan jus *strawberry* dan air soda manis.
3. Hidangkan segera.

Untuk ± 5 porsi

140. Sirsak Squash

BAHAN:

- 1 buah sirsak, ambil dagingnya
- 150 gram gula pasir
- 200 ml air matang
- 400 ml air soda manis
- 50 ml air jeruk lemon
- 1 buah jeruk lemon, iris melintang tipis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan daging buah sirsak dengan gula pasir dan air matang sampai halus.
2. Tuang jus sirsak dalam gelas saji, beri soda manis, air jeruk, potongan jeruk, dan potongan jeruk lemon, serta es batu secukupnya.

Untuk ± 5 porsi

141. Punch Peach Jeruk Nipis

BAHAN:

- 1 kaleng buah *peach* kalengan
- 2 buah jeruk nipis, iris tipis, sebagian ambil airnya
- 1 buah kiwi, iris tipis
- Es batu secukupnya

PENYAJIAN:

Campur dan proses *peach* beserta airnya dengan *blender*, beri air jeruk nipis, lalu tuang ke dalam gelas saji. Kemudian beri irisan jeruk nipis, kiwi, dan es batu. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

142. Punch Lychee Pinky Jambu

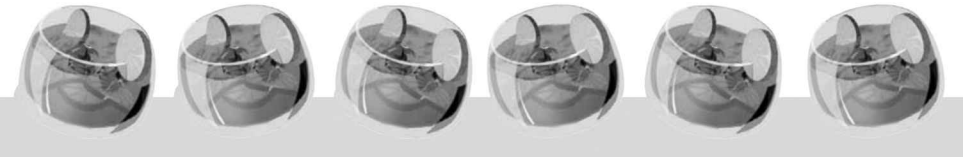
BAHAN:

- 250 gram jambu Bangkok warna merah
- 1 kaleng *lychee*
- Es batu secukupnya

PENYAJIAN:

Campur dan proses jambu dan air lychee kalengan dengan *blender*, tuang ke dalam gelas saji, beri *lychee* dan es batu, sajikan.

Untuk ± 2 porsi



143. Punch Anggur Jahe

BAHAN:

- 200 ml sirop anggur
- 700 gram es serut
- 700 ml *ginger ale* (air soda rasa jahe)
- 225 gram *lychee* kaleng

CARA MEMBUAT:

1. Tuang 50 ml sirop anggur di gelas, masukkan 150 gram es serut.
2. Tuang 150 ml *ginger ale*.
3. Sajikan dengan *lychee* kaleng.

Untuk ± 4 porsi

144. Punch Markisa berempah

BAHAN:

- 200 gram gula pasir
- 10 batang serai, ambil putihnya, memarkan
- 150 gram jahe, bakar, memarkan
- 800 ml air
- 100 ml sirop markisa
- 250 ml jus jeruk
- 500 gram es batu
- 400 ml minuman bersoda manis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula pasir, serai, jahe, dan air sampai harum di atas api kecil. Saring dan dinginkan.
2. Masukkan sirop markisa, jus jeruk tawar, dan es batu.
3. Tuang minuman bersoda. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

145. Strawberry Simple Punch

BAHAN:

- 200 gram selai *strawberry*
- 500 ml air
- 300 ml jus melon siap pakai
- 200 gram es batu
- 330 ml (1 kaleng) minuman bersoda manis

CARA MEMBUAT:

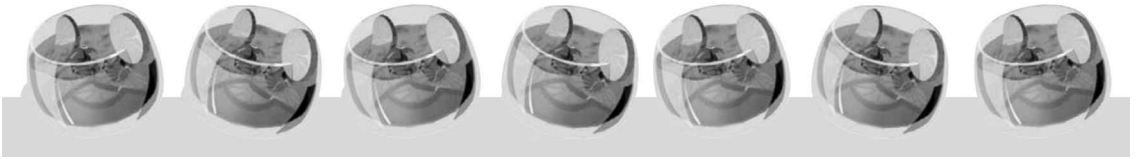
1. Rebus selai *strawberry* dan air sampai mendidih dan kental.
2. Masukkan jus lemon dan es batu, dan tuang minuman bersoda.
3. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

146. Fruit Cocktail Lemon Squash

BAHAN:

- 250 gram *strawberry*, masing-masing belah dua
- 250 gram lengkeng kaleng, masing-masing belah dua



- 100 gram *apricot* kaleng, potong-potong
- 100 gram anggur kaleng, potong-potong

BAHAN SIROP:

- 500 ml air
- 300 gram gula pasir
- 2 buah cengkih
- 5 cm kayu manis
- ¼ sdt garam
- 100 ml air jeruk lemon

BAHAN PELENGKAP:

- 500 gram es serut
- 750 ml soda tawar dingin

CARA MEMBUAT:

1. Sirop: Rebus air, gula pasir, cengkih, kayu manis, dan garam di atas api kecil sampai mendidih dan gula larut, angkat.
2. Masukkan *strawberry*, biarkan dingin. Kemudian tambahkan air jeruk lemon, lengkeng, *apricot*, dan anggur.
3. Sajikan bersama pelengkap.

Untuk ± 10 porsi

147. Pineapple & Ginger Punch

BAHAN:

- 200 gram nanas matang, potong-potong
- 150 ml sirop nanas
- 300 ml air
- 300 gram es batu

BAHAN PELENGKAP:

500 ml *ginger ale* (air soda rasa jahe), dinginkan

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* nanas, sirop nanas, air, dan es batu sampai lembut.
2. Masukkan *ginger ale*, segera sajikan.

Untuk ± 6 porsi

148. Apple Mint Drinks

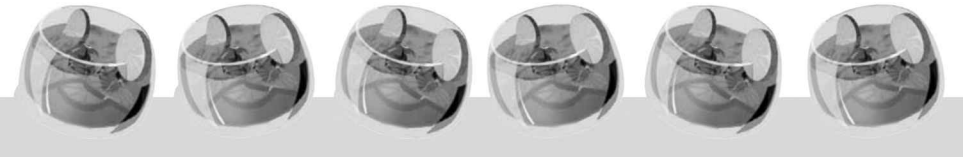
BAHAN:

- 750 ml jus apel dingin
- 4 tetes esens *mint*
- 200 gram es batu
- 150 gram sari kelapa
- 500 ml air soda hijau dingin

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus apel, esens *mint*, es batu, dan nata de coco, aduk rata.
2. Masukkan air soda hijau, segera sajikan.

Untuk ± 6 porsi



149. Melon Bersoda

BAHAN:
- 150 gram sirop melon
- 5 sdt air jeruk lemon
- 250 gram anggur hijau, belah dua
- 500 ml minuman bersoda
- 500 gram es batu

CARA MEMBUAT:
1. Tuang sirop melon di dasar gelas, tambahkan air jeruk lemon, selasih, dan anggur hijau. Kemudian tuangkan minuman bersoda.
2. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi

150. Spicy Lemon Squash

BAHAN:
- 750 ml air
- 100 gram jahe, bakar, memarkan
- 10 cm kayumanis
- 3 butir cengkih
- 200 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 100 ml air jeruk lemon

Bahan Pelengkap:
- 200 gram es batu
- 500 ml soda tawar

CARA MEMBUAT:
1. Rebus semua bahan kecuali air jeruk lemon sampai mendidih dan beraroma dengan api kecil. Angkat dan tambahkan air jeruk lemon, aduk rata. Dinginkan.
2. Sajikan dengan es batu dan tuang dengan soda tawar, sajikan dingin.

Untuk ± 5 porsi

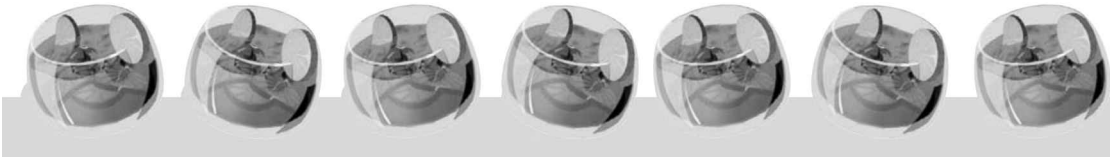
151. Punch Nanas Markisa Rasa Jahe

BAHAN:
- 100 ml sirop markisa
- 250 gram nanas, potong-potong
- 700 ml air
- 500 ml air soda dingin
- 250 gram es batu

Bahan Sirop Jahe:
- 100 gram gula pasir
- 100 ml air
- 50 gram jahe, diparut

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* sirop, potongan nanas, dan air. Saring.
2. Rebus sirop jahe sambil diaduk dengan api kecil sampai mendidih. Saring dan dinginkan.
3. Campur *blender*-an nanas dan sirop jahe, aduk rata. Dinginkan.
4. Tuang air soda dingin, sajikan dengan es batu.

Untuk ± 7 porsi



152. Lemongrass Lime Squash

BAHAN:

- 3 batang serai, memarkan
- 75 gram gula pasir
- 250 ml air
- 2 sdt air jeruk nipis
- 330 ml (1 kaleng) soda rasa jahe
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Rebus serai, gula pasir, dan air di atas api kecil sampai harum dan gula larut. Saring, dinginkan, dan ukur sebanyak 200 ml.
2. Masukkan air jeruk nipis dan es batu, aduk rata.
3. Sajikan bersama air soda.
4. Hias dengan serai dan jeruk nipis.

153. Mango Marquisa

BAHAN:

- 2 buah mangga harumanis ukuran besar (350 gram)
- 300 ml air es
- 200 ml minuman soda manis
- 2 buah markisa, keruk daging buahnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas dan potong-potong mangga, masukkan ke dalam mangkuk *blender*. Tambahkan air es dan minuman soda, proses hingga halus.
2. Masukkan markisa, aduk rata. Taruh es batu dalam gelas saji, tuangkan minuman, dan sajikan segera.

154. Grenadine Slush Lengkeng Melon

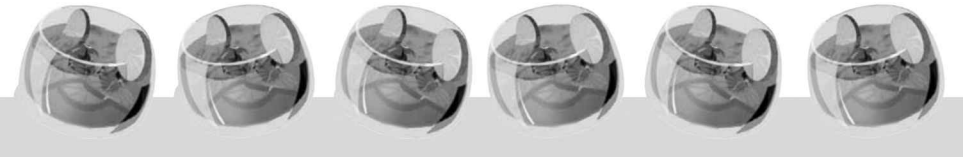
BAHAN:

- 125 ml sirop *grenadine*/cocopandan
- 200 gram lengkeng kalengan
- 200 gram melon, bentuk bulat
- 800 ml minuman bersoda manis
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata sirop, lengkeng, dan melon.
2. Kemudian tuang dengan minuman bersoda manis, dan sajikan dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi



155. Punch Nanas Sari Apel

BAHAN:

- 200 ml sari apel siap pakai
- 150 gram nanas kupas, cincang
- 1 sdm air jeruk lemon
- 600 ml air soda tawar
- Es batu secukupnya

Simple syrup:

- 150 ml air
- 100 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Buat *simple syrup:* Rebus air bersama gula pasir hingga gula larut dan kental dengan api kecil saja.
2. Aduk rata sari apel, nanas, air jeruk lemon, dan *simple syrup*. Dinginkan.
3. Tuang air soda, dan sajikan dengan se batu.

Untuk ± 4 porsi

156. Es Orange Mandarin

BAHAN:

- 1 kaleng jeruk mandarin
- 75 ml sirop *orange squash*
- 1 sdt selasih, rendam
- 600 ml susu
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur jeruk Mandarin, *orange squash*, dan es serut, lalu *blender* hingga halus.
2. Masukkan selasih dan susu, aduk rata.
3. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

157. Tropical Fruit Fantasy

BAHAN:

- 100 ml jus mangga
- 100 ml jus jeruk
- 100 ml jus apel
- 100 ml jus nanas
- 100 ml air soda
- Sirop merah secukupnya
- Es batu secukupnya
- ½ buah *strawberry* untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas saji, tuangkan jus mangga, jus jeruk, jus apel, jus nanas, dan air soda, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Terakhir masukkan es batu, kemudian siram dengan sirop, dan beri hiasan buah *strawberry* di pinggir gelas.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 4 porsi



158. Punch Mardigrass

BAHAN:
- 150 ml air
- 50 gram daun *mint*
- 500 ml jus *strawberry*
- 500 ml jus jeruk
- 660 ml (2 kaleng) *ginger ale*
- 250 gram jeruk manis kalengan, suwir kasar
- 250 gram *strawberry* segar, potong-potong
- 150 gram anggur hijau, belah 2
- 2 buah jeruk nipis, iris tipis

PELENGKAP:
Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Jerang air hingga mendidih, masukkan daun *mint*, dan rebus sebentar. Angkat, lalu tutup agar aromanya tidak hilang, dinginkan, saring.
2. Campur larutan *mint*, jus *strawberry*, jus jeruk, dan *ginger ale*, kemudian masukkan sisa bahan lainnya, aduk rata.
3. Tuang dalam gelas-gelas saji, tambahkan es batu, dan sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

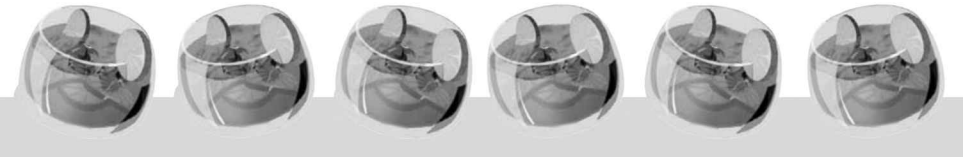
159. Es Lemon Strawberry

BAHAN:
- 1 buah jeruk lemon
- 1½ sdm air jeruk lemon
- 250 gram *strawberry* segar, bersihkan, cuci
- 500 ml air soda dingin
- 250 ml *sweet white wine*
- 75 ml *rhum*

CARA MEMBUAT:
1. Kupas kulit jeruk lemon, dan iris kulitnya tipis memanjang.
2. Campur air jeruk lemon, *strawberry* segar, air, soda, *white wine*, dan rhum, aduk rata. Simpan dalam lemari es.
3. Masukkan kulit jeruk lemon dan sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

publishing/KG-



160. Honey Punch

BAHAN:
- 300 gram nanas
- 50 ml madu
- 50 ml sari jeruk *concentrated* (pekat)
- 2 kaleng minuman bersoda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Kupas nanas, masukkan ke dalam *blender*, lalu proses hingga halus, saring.
2. Campur sari nanas, madu, sari jeruk *concentrated*, dan air soda, aduk rata.
3. Masukkan ke dalam gelas saji, tambahkan es batu, dan sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

161. Squash Orange Momla

BAHAN:
- 500 ml air mendidih
- 1 sdm kopi bubuk instan
- 100 ml susu evaporasi
- 100 ml sirop *orange squash*
- 2 sdm gula pasir
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi dengan air mendidih, diamkan beberapa saat, saring. Buang ampas kopi.
2. Campur larutan kopi dengan susu, sirop *orange squash*, dan gula pasir, aduk rata. Diamkan hingga dingin.
3. Taruh beberapa potong es batu dalam gelas, masukkan kopi susu, dan sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

162. Fruity Lemon Squash

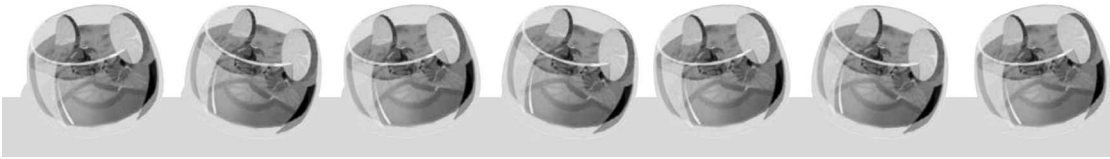
BAHAN:
- 200 gram buah *cocktail* kaleng
- 60 ml sirop melon
- 200 gram es serut
- 2 kaleng minuman bersoda manis (misal: *sprite*)

CARA MEMBUAT:
1. Tuang sirop melon di dasar gelas, masukkan es serut, dan sendokkan buah *cocktail*.
2. Kemudian tuang minuman bersoda manis, dan sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

163. Es Lengkeng Markisa Bersoda

BAHAN:
- 1 kaleng lengkeng
- 165 gram (4 buah) markisa, ambil buahnya
- 700 ml air lengkeng (dari 350 ml air lengkeng dan 350 ml air)



- 100 gram sirop markisa
- 4 cm kayumanis
- 3 butir cengkih
- 50 gram jahe bakar, memarkan

Bahan Pelengkap:

- 400 ml soda tawar
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air lengkeng, kayumanis, cengkih, dan jahe hingga aromanya harum. Masukkan sirop markisa, lengkeng, dan buah markisa, aduk rata, dinginkan.
2. Sajikan dengan pelengkap.

Untuk ± 4 porsi

164. Strawberry Lemon Madu

BAHAN:

- 100 ml air jeruk lemon, peras
- 1 sdt kulit jeruk lemon parut
- ¼ sdt garam
- 100 ml madu
- 2 botol (@ 330 ml) minuman bersoda rasa lemon
- 100 gram *strawberry* ukuran sedang, belah 2 bagian
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan air jeruk lemon, kulit jeruk lemon, garam, madu, dan minuman bersoda, aduk rata.
2. Tambahkan *strawberry* dan es batu, sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

165. Sangria Anggur Putih

BAHAN:

- 6 sdm sirop *vanilla*
- 2 buah jeruk mandarin, kupas, potong menurut ruasnya
- 250 gram *raspberry* beku
- 2 botol (@ 380 ml) *sparkling water*
- 400 ml *sparkling white wine*
- Es batu

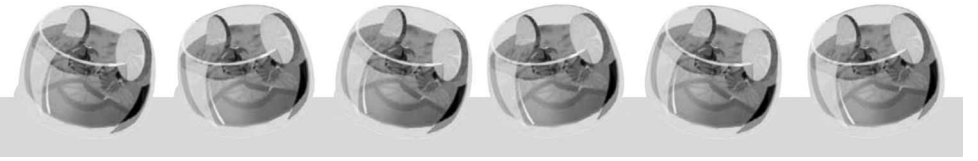
Hiasan:

- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:

1. Penyajian: Tuang sirop *vanilla*, jeruk mandarin, dan *raspberry* pada dasar gelas. Kemudian tuang *sparkling water* dan *sparkling white wine*.
2. Sajikan segera dengan es batu dan daun *mint*.

Untuk ± 4 porsi



166. Soda Jahe Jeruk Nipis

BAHAN:
- 100 ml air jeruk nipis, peras
- 2 sdm jeruk konsentrat rasa lemon
- 75 gram gula pasir berbutir halus
- 5 lembar daun *mint*, iris tipis
- 1 kaleng *peach*, tiriskan, iris tipis
- 2 buah jeruk nipis, iris tipis
- 2 kaleng (330 ml) *ginger ale*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campurkan air jeruk nipis, air jeruk lemon, jeruk konsentrat, gula pasir, dan daun *mint*, aduk rata.
2. Tuangkan air, aduk rata, dan masukkan *peach* dan irisan jeruk nipis.
3. Masukkan *ginger ale* dan es batu, sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

167. Fruity Lemon Squash

BAHAN:
- 200 gram buah *cocktail* kaleng
- 60 ml sirop melon
- 200 gram es serut
- 2 kaleng minuman bersoda manis (misal; *Sprite*)

CARA MEMBUAT:
1. Tuang sirop melon di dasar gelas, masukkan es serut, dan sendokkan buah *cocktail*.
2. Tuang minuman bersoda manis, dan sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

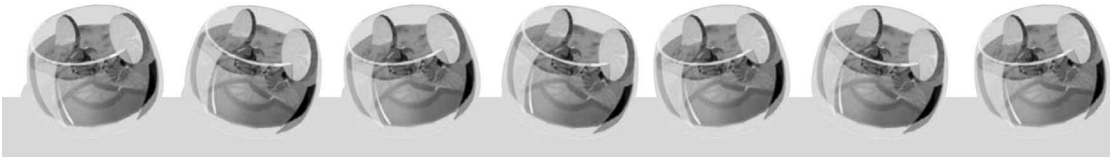
168. Es Campur Buah

BAHAN:
- 1 buah melon, daging buahnya dibentuk bola-bola dengan sendok *cocktail*
- 1 kaleng *cocktail*
- 1 bungkus *nata de coco* (sari kelapa)

SIROP:
- Air *cocktail* kalengan
- 100 ml sirop *grenadine*
- 2 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 600 ml air soda warna merah

CARA MEMBUAT:
1. Campur *cocktail* bersama sari kelapa dan buah melon.
2. Kemudian campur air *cocktail*, sirop jeruk lemon, tambahkan air yang telah dimasak secukupnya, aduk rata. Kemudian tuang ke jus buah, tambahkan es batu.
3. Tuangkan air soda merah saat hendak disajikan.

Untuk ± 6 porsi



169. Punch Buah Campur

BAHAN:
- 1 l sari jeruk (dapat membuatnya dari jeruk segar atau membeli sari jeruk siap pakai)
- 500 ml sari sirsak
- 100 ml sirop markisa
- 500 ml sari nanas (300 gram nanas, di-*blender* bersama sedikit air, saring)
- 500 ml air soda manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan jadi satu, dan tambahkan es batu.
2. Kemudian tuang air soda manis ketika akan disajikan.

Untuk ± 10 porsi

170. Punch Lychee

BAHAN:
- 600 ml jus jeruk
- 350 gram *lychee* kalengan
- 100 ml air *lychee*
- 2 buah jeruk manis, kupas, iris tipis
- 750 ml air soda manis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* sebagian buah *lychee* bersama dengan airnya hingga halus, kemudian tuang dalam wadah.
2. Tambahkan jus jeruk dan air soda manis, aduk hingga tercampur rata.
3. Penyajian: Masukkan sisa buah *lychee* dan irisan jeruk sunkist dalam gelas saji, tambahkan campuran jus dan es batu, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

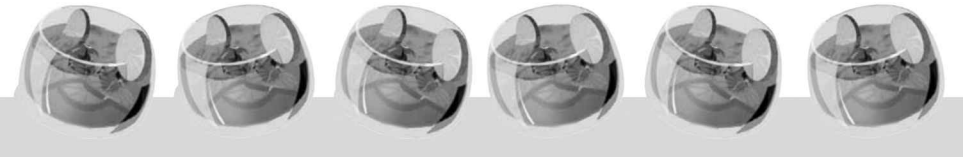
171. Minuman Buah Pelangi

BAHAN:
- 2 buah apel malang
- 1 buah naga merah
- 15 buah *strawberry* segar, belah dua
- ½ buah melon
- 1 kaleng buah *lychee*
- 1 kaleng buah *peach*, potong-potong
- 200 gram jeruk mandarin kaleng
- 1 buah kiwi, kupas, potong-potong
- 600 ml air soda tanpa rasa
- 200 ml sirop *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Potong apel bentuk dadu, lalu rendam dalam air. Potong dadu buah naga. Kemudian bentuk bulat melon dengan cetakan buah, sisihkan.
2. Campur air soda dengan sirop vanili, aduk rata. Masukkan buah-buahan lain dan yang sudah disiapkan, aduk rata, dan simpan ke dalam lemari pendingin.
3. Sesaat sebelum disajikan, tambahkan es batu, dan sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 6 porsi

al publishing



172. Ananas Honey Punch

BAHAN:
- 400 gram nanas
- 100 ml madu
- 100 ml sari jeruk *concentrated* (pekat)
- 600 ml minuman bersoda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Kupas nanas, masukkan ke dalam *blender*, lalu proses hingga halus, dan saring.
2. Campur sari nanas, madu, sari jeruk *concentrated*, dan air soda, aduk rata.
3. Masukkan ke dalam gelas saji, tambahkan es batu, dan sajikan segera.

Untuk ± 5 Porsi

173. Markisa Squash

BAHAN:
- 6 buah markisa, keluarkan isi buahnya
- 400 ml jus buah jeruk
- 150 ml sirop markisa
- 400 ml air soda

CARA MEMBUAT:
1. Campur dan kocok isi buah markisa, jus buah jeruk, dan sirop markisa hingga rata, kemudian masukkan ke dalam lemari es.
2. Sediakan 3 buah gelas saji, tuangi jus hingga 2/3 bagian gelas, kemudian tambahkan air soda dan es batu.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 3 porsi

174. Pinky Punch

BAHAN:
- 200 ml sirop *rozen*
- 500 ml jus apel siap pakai
- 300 ml minuman soda tawar
- 3 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 1 buah jeruk lemon, potong-potong
- Es batu untuk menyajikan

CARA MEMBUAT:
1. Aduk sirop dan jus apel, tambahkan minuman soda, air jeruk lemon, dan es batu.
2. Hidangkan segera dengan hiasan potongan jeruk lemon.

175. Punch Sunset

BAHAN:
- 100 ml jus jeruk
- 100 ml jus nanas
- 100 ml jeruk nipis
- 400 ml air soda putih manis



***GARNISH*:**
- 3 sdm markisa
- Kulit jeruk lemon, iris bentuk spiral
- 1 buah *cherry* merah

CARA MEMBUAT:

1. Tuang perlahan ke dalam gelas saji; jus jeruk, jus nanas, jus jeruk nipis, dan terakhir air soda putih. Simpan di dalam lemari es selama 5 menit.
2. Sajikan dingin dengan *garnish* markisa, kulit jeruk lemon spiral, dan *cherry* merah.

Untuk ± 3 Porsi

176. Cola-Cola Ice Float

BAHAN:
- 1 botol minuman *Coca Cola*
- 3 *cup* es krim rasa *vanilla*
- 3 sdm susu kental manis putih
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Hancurkan es batu hingga membentuk bongkahan kecil, lalu masukkan ke dalam gelas.
2. Tambahkan susu dan *Coca-cola*, aduk rata.
3. Sebagai *topping*, tambahkan es krim *vanilla* di atasnya.
4. Siap disajikan.

Untuk ± 3 porsi

177. Es Jahe Soda Jeruk

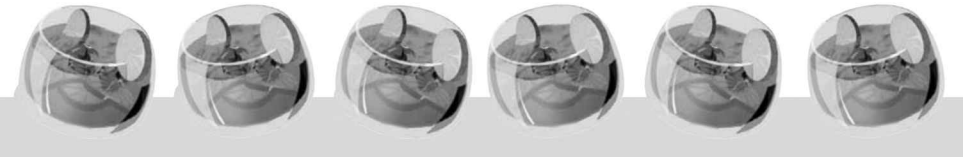
BAHAN I:
- 1 kaleng jeruk mandarin
- 200 gram es krim rasa *vanilla*
- 200 gram pecahan es/es kepruk
- 2 batang serai panjang

BAHAN II:
- 5 cm jahe
- 300 ml air soda
- 3 sdm gula pasir
- 2 buah jeruk nipis peras ambil airnya

CARA MEMBUAT:

1. Taruh semua bahan I dalam gelas.
2. Haluskan seluruh bahan II dengan menggunakan *blender* hingga halus benar.
3. Saring langsung ke dalam gelas saji, lalu beri es krim *vanilla* di atasnya, Sajikan.

Untuk ± 3 porsi



178. Es Jambu Lengkeng Bersoda

BAHAN:
- 500 gram jambu merah, buang biji, kupas kulit
- 1 kaleng lengkeng, tiriskan
- 600 gram es serut/es batu
- 3 kaleng minuman bersoda tawar

SIROP:
- 250 ml gula pasir
- 300 ml air lengkeng
- 450 ml air
- 5 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam
- 2 sdm sirop merah

CARA MEMBUAT:
1. Rebus semua bahan sirop hingga gula larut, masukkan jambu, dan masak hingga mendidih dengan api kecil.
2. Tuang ke dalam gelas saji, tambahkan sirop lengkeng, es, dan air soda. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi

179. Es Soda Buah

BAHAN:
- 150 gram melon kuning, dikeruk panjang
- ¼ sdt atau 15 gram selasih, direndam
- 180 gram susu kental manis
- 500 ml air soda tawar
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Tata buah di dalam gelas saji, lalu tambahkan selasih.
2. Masukkan susu kental manis, kemudian tuangkan air soda.
3. Tambahkan es, sajikan segera.

Untuk ± 3 porsi

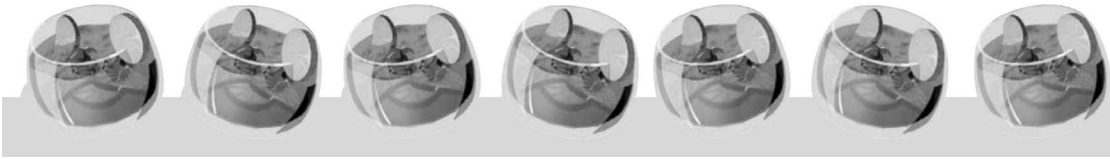
180. Lemon Squash Jahe Nanas

BAHAN:
- 2 sdm air jeruk lemon
- 300 gram nanas
- 250 gram es batu
- 400 ml air soda tawar dingin

AIR JAHE:
- 300 ml air
- 50 gram jahe, memarkan
- 2 lembar pandan, simpulkan.
- 100 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Air jahe: Rebus air, jahe, pandan, dan gula pasir dengan api kecil hingga larut dan harum. Angkat, saring, dan dinginkan.
2. Tambahkan es jeruk, nanas, air soda, dan es batu, kemudian *blender* hingga lembut. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi



181. Melon Squash Ice Cream

BAHAN:

- 200 gram melon, potong – potong
- 250 gram es serut
- 4 sdm gula pasir
- 100 ml air
- 1 kaleng soda manis dingin (misalnya : *Sprite*)
- 2 *scoop ice cream*
- 2 buah *waffer stick* cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan potongan melon, es serut, gula pasir, dan air dalam mangkuk *blender*, kemudian *blender* semua hingga halus dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji, lalu tambahkan air soda di atasnya.
3. Sajikan bersama *ice cream* dan *waffer stick* cokelat.

Untuk ± 3 porsi

182. Mint Berry Punch

BAHAN:

- 1½ lt *raspberry juice*
- 600 ml air soda
- 2 jeruk nipis, ambil airnya
- 1 jeruk nipis, iris-iris tipis
- 1 genggam *raspberry* atau sesuai selera
- 1 genggam *blueberry* atau sesuai selera
- 1 genggam daun *mint* atau sesuai selera
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Tuangkan *raspberry juice*, air soda, dan air jeruk nipis ke dalam mangkuk besar, tambahkan buah *berry* dan irisan jeruk nipis, aduk rata.
2. Isi gelas dengan es batu, kemudian tuangkan minuman di atas es tersebut hingga terisi ¾ gelas. sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi

183. Orange Punch

BAHAN:

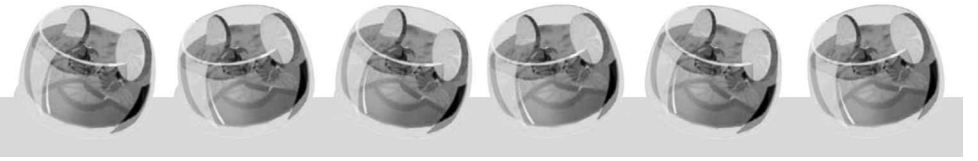
- 500 ml jus jeruk manis segar
- 4 sdm sirop gula
- 1 sdt kulit jeruk manis parut
- 1 buah jeruk manis, potong kecil
- 500 ml air soda tawar dingin
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus jeruk, sirop gula, dan kulit jeruk, aduk rata.
2. Tambahkan potongan jeruk manis dan soda, kemudian tuangkan dalam gelas-gelas saji, beri es batu, dan aduk rata.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

Digital Publishing (31)



184. Punch Buah Campur

BAHAN:
- 300 gram *strawberry*, belah 2 bagian
- 300 gram nanas, potong-potong
- 300 gram jambu biji, potong-potong
- 5 sdm *simple syrup*
- 200 ml air soda tawar
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, haluskan dengan *juicer* atau *blender*.
2. Tambahkan air soda, aduk rata.
3. Sajikan dingin dengan menambahkan es batu.

Untuk ± 5 porsi

185. Punch Choco Vanilla

BAHAN:
- 250 ml air soda
- 300 ml es krim rasa *vanilla*
- 1 sdt ekstrak vanili
- 2 blok cokelat masak
- 250 ml susu cair
- 250 ml air panas
- 50 gram gula pasir halus

CARA MEMBUAT:
1. Campur cokelat dan gula dengan air panas, lalu rebus selama 5 menit sambil di aduk-aduk.
2. Tambahkan susu lalu rebus sambil di aduk-aduk.
3. Jika sudah mendidih, masukkan ekstrak vanili sambil di aduk, angkat, dan dinginkan.
4. Kemudian tuang ke gelas saji, beri air soda dan es krim diatasnya, sajikan.

186. Punch Jeruk Susu

BAHAN:
- ½ l jus jeruk
- 125 ml susu cair
- 2 sdm gula pasir halus
- 1 sdm parutan kulit jeruk
- 125 ml air minum bersoda dingin
- *Shorbet* jeruk (jus jeruk beku yang di-*blender*)

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus jeruk, susu, gula, dan kulit jeruk dalam *pitcher* hingga gula larut (boleh disiapkan 3 hari sebelumnya, tutup, simpan dalam lemari es).
2. Tuang air bersoda dalam campuran jus, lalu aduk hingga rata.
3. Sendokkan *shorbet* ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 3 porsi



187. Punch Lychee Jeruk

BAHAN:
- 500 ml jus jeruk (siap pakai)
- 250 ml jus *lychee* (siap pakai)
- 1 buah jeruk *sunkist*
- 10 buah *lychee*
- 500 ml *soft drink* rasa jeruk
- Es batu untuk menyajikan

CARA MEMBUAT:
1. Iris tipis jeruk *sunkist*.
2. Kupas *lychee*, ambil dagingnya lalu, potong-potong.
3. Aduk semua bahan, kemudian sajikan dengan es batu.

Untuk ± 6 porsi

188. Punch Pepaya

BAHAN:
- 250 gram pepaya, potong kecil
- 250 ml jus nanas
- 250 ml jus jeruk manis
- 2 sdm air jeruk lemon
- 250 ml air soda tawar dingin
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan pepaya dalam mangkuk *blender*.
2. Tuangi jus nanas dan jeruk, lalu proses hingga halus.
3. Tambahkan air jeruk lemon, aduk rata.
4. Kemudian tuangkan dalam mangkuk saji, beri es batu dan air soda, sajikan segera.

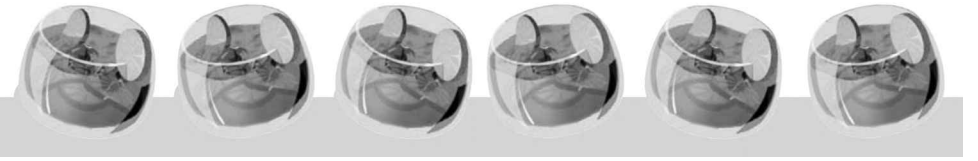
Untuk ± 8 porsi

189. Punch Strawberry & Tomat

BAHAN:
- 100 gram *strawberry* segar, potong-potong
- 100 ml sirop *vanilla*
- 2 buah tomat, potong-potong
- 330 ml minuman bersoda rasa *strawberry*
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* buah *strawberry*, sirop *vanilla*, dan tomat, kemudian tambahkan minuman bersoda rasa *strawberry*.
2. Sajikan dengan es batu.

Untuk ± 4 porsi



190. Strawberry Free

BAHAN:

- 250 gram buah *strawberry* segar, bersihkan, potong-potong
- 1 sdm air jahe segar
- 100 ml sirop merah
- 100 ml air es
- 150 gram es batu, memarkan
- 500 ml air soda dingin/*sparkling water*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan *strawberry*, air jahe, sirop, air, dan es batu ke dalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga halus dan es mencair.
2. Tuangkan ke dalam gelas-gelas saji, kemudian tuangi segera dengan air soda dingin
3. Sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi

191. Vanilla Citrus Punch

BAHAN:

- 600 ml jus jeruk segar
- 1 jeruk, iris
- 200 ml jus nanas
- 100 ml air jeruk nipis
- 50 ml perasan lemon
- 1 sdt ekstrak vanili
- 400 ml soda dingin

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua jus dalam wadah besar.
2. Masukkan ekstrak vanili ke dalam jus.
3. Masukkan irisan jeruk dan aduk agar tercampur rata.
4. Tutup dan dinginkan dalam lemari es selama minimal 2 jam.
5. Tuangkan soda ke dalam campuran jus tepat sebelum disajikan.
6. Bagikan dalam gelas saji dan nikmati segarnya.

Untuk ± 5 porsi

192. Tropical Punch

BAHAN:

- 200 ml jus jambu biji
- 200 ml jus jeruk manis
- 200 ml jus nanas
- 100 ml sirop *grenadine*/sirop merah
- 500 ml air soda tawar
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua jus buah menjadi satu, emudian simpan dalam lemari es.
2. Tuangkan sirop dalam wadah saji, tuangi jus buah, dan aduk rata.
3. Tambahkan air soda, beri es batu, dan aduk rata.
4. Sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi



193. Punch Asam Jawa

BAHAN:
- 200 gram asam jawa
- 200 ml air
- 150 gram gula pasir
- 500 ml air soda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Taruh asam jawa di dalam panci kecil, kemudian tusuk-tusuk dengan garpu agar pecah/terpisah-pisah atau iris-iris dengan pisau hingga terbentuk bongkahan-bongkahan kecil.
2. Masukkan segelas air, masak asam jawa dengan air selama sekitar 10 menit sambil di aduk-aduk terus hingga bongkahan asam melunak.
3. Saring asam dengan menggunakan saringan besi, tampung dalam mangkuk, kemudian tekan-tekan ampas asam agar semua sari asam terlepas dari ampasnya.
4. Campurkan gula pasir, aduk-aduk hingga larut, dan diamkan hingga dingin.
5. Apabila siap disajikan, masukkan es batu ke dalam mangkuk *Punch (Punch bowl)*, tuangkan sari asam dan air soda. Aduk hingga rata, sajikan.

Untuk ± 10 porsi

194. Melon Splash

BAHAN:
- 250 gram melon, serut memanjang
- 100 gram gula pasir
- 3 sdm air jeruk lemon/nipis

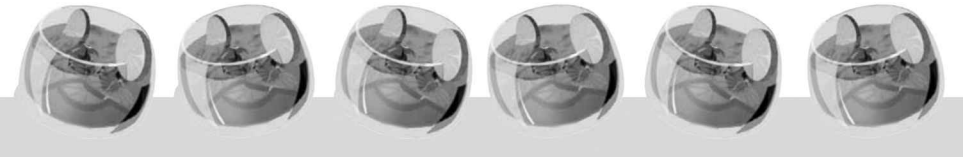
BAHAN II:
- 150 gram es batu
- 400 ml air soda manis beraroma

HIASAN:
- Jeruk lemon, iris bulat
- Irisan melon
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Campur bahan I, aduk hingga rata, diamkan 20 menit.
2. Masukkan bahan I ke dalam gelas saji, tambahkan bahan II.
3. Hias dan sajikan.

Untuk ± 4 porsi

al publishing PT BIGC



195. Jus Punch Jambu Nanas

BAHAN:
- 300 gram jambu merah tanpa biji
- 200 gram nanas
- 200 ml air manis
- 80 gram gula pasir

Bahan Pelengkap:
- 300 ml air soda tawar dingin
- 200 gram es batu

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* semua bahan sampai lembut, kemudian tambahkan bahan pelengkap.
2. Sajikan.

Untuk ± 10 porsi

196. Lychee Squash

BAHAN:
- 175 gram *lychee* kaleng, siap pakai
- 3 sdm susu kental manis putih
- 100 gram sari kelapa, siap pakai
- 300 ml air soda manis, siap pakai
- 150 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Campur *lychee*, susu, dan air, lalu *blender* hingga lembut. Kemudian tuang dalam gelas, dan simpan dalam lemari es.
2. Atur sari kelapa di dasar gelas, tuang jus *lychee* sebanyak 200 ml, dan tambahkan air soda manis.
3. Sajikan.

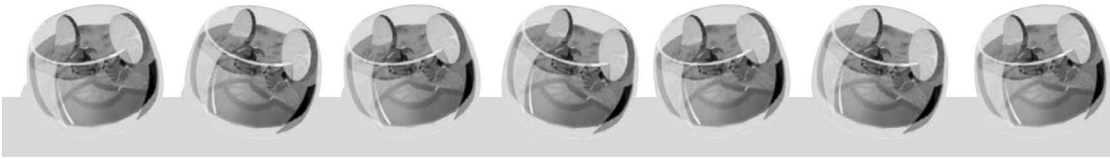
Untuk ± 4 porsi

197. Passion Fruit Markisa Punch

BAHAN:
- 500 ml *orange juice*
- 6 buah markisa
- 500 ml jus nanas
- 500 ml *lemonade*

CARA MEMBUAT:
1. Isi kotak *ice* untuk di kulkas dengan *orange juice* (sekitar 250ml), dan biarkan selama semalam.
2. Gabungkan sisa *orange juice*, jus nanas, dan *lemonade* dalam sebuah *jug* besar.
3. Potong menjadi 2 bagian buah markisa, ambil bagian dalamnya dengan sendok teh, kemudian masukkan dalam jug besar tersebut.
4. Sajikan dalam gelas, dan beri tambahkan es *orange juice*-nya.

Untuk ± 8 porsi



198. Papaya Punch

BAHAN:
- 250 gram pepaya, potong kecil
- 250 ml jus nanas
- 250 ml jus jeruk manis
- 2 sdm air jeruk lemon
- 250 ml air soda tawar dingin
- Es batu

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan pepaya dalam mangkuk *blender*, tuangi jus nanas dan jeruk, lalu proses hingga halus. Tambahkan air jeruk lemon, aduk rata.
2. Kemudian tuangkan dalam mangkuk saji, beri es batu dan air soda. Sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi

199. Strawberry Slush

BAHAN:
- 100 ml jus nanas
- 200 ml minuman lemon
- 300 ml jus *strawberry*
- 200 gram *strawberry* segar
- 500 ml air
- 330 ml air soda tawar

CARA MEMBUAT:
1. Cuci buah *strawberry*, cincang kasar, dan sisihkan.
2. Campur jus nanas, *lemonade*, jus *strawberry* dan air, aduk rata.
3. Tambahkan *strawberry* cincang, aduk rata, kemudian simpan di dalam lemari es.
4. Sajikan dengan menuangkan air soda di atasnya.

Untuk ± 4 porsi

200. Crimson Apple Punch

BAHAN:
- 1 lt jus apel
- 1 lt jus anggur
- 2 batang kayu manis
- 3 buah cengkih
- 50 ml air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan jus apel, jus anggur, kayu manis, dan cengkih ke dalam panci besar, kemudian masak hingga mendidih.
2. Tuang secara perlahan ke dalam mangkuk *punch* yang besar atau ketel supaya tetap panas, masukkan air jeruk nipis, dan aduk rata.
3. Kemudian hiasi dengan irisan tipis jeruk *sunkist* (tanpa di kupas).

Untuk ± 10 porsi

al publishing/KG-

MOCKTAIL



Digital publishing/KG-3/GC



1. Jeruk Nipis dengan Madu

BAHAN:
- 250 ml jus jeruk nipis
- 1.250 ml air matang
- 130 gram gula pasir
- 2 sdm madu

CARA MEMBUAT:
1. Gunakan *pitcher*, campur jus jeruk nipis, air, gula, dan madu. Aduk hingga gula larut.
2. Dinginkan di dalam lemari es. Hidangkan dingin.

Untuk ± 8 porsi

2. Mocktail Jeruk Nipis Aroma Mint

BAHAN:
- 4 buah jeruk nipis, peras airnya
- 200 gram gula pasir
- 2 pucuk kuntum daun *mint* segar
- 1.500 ml air matang
- 1 buah paprika hijau, potong kecil

CARA MEMBUAT:
1. Gunakan *pitcher* besar, campur air jeruk nipis dan gula, aduk hingga larut.
2. Campurkan daun *mint* dan tekan-tekan dengan sendok kayu, hingga minyaknya keluar. Tuangi air dan aduk pula. Campurkan irisan paprika.
3. Tutup *pitcher* dan masukkan ke dalam lemari es hingga dingin, selama 8 jam atau semalam. Hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 8 porsi

3. Mocktail Limun Raspberry

BAHAN:
- 1 kaleng *lemonade raspberry*
- 750 ml air matang
- ¾ sdt air jeruk nipis
- 1 kaleng air soda rasa jeruk lemon
- 250 gram es batu, hancurkan
- 250 gram buah *raspberry* segar, untuk hiasan
- 18 lembar daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Gunakan mangkuk *bowl* besar, campur *lemonade raspberry*, air, dan air jeruk nipis. Tuangi air soda dan es.
2. Pindahkan ke dalam gelas, hiasi dengan buah *raspberry* segar dan daun *mint*. Hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

4. Mocktail Limun Istimewa

BAHAN:
- 350 gram gula pasir
- 1.500 ml air matang
- 375 ml air jeruk lemon



CARA MEMBUAT:

1. Gunakan panci susu kecil, campur gula pasir dan 250 ml air. Jerang di atas api kecil dan biarkan hingga mendidih, aduk hingga gula larut. Angkat dan biarkan dingin, tutup dan masukkan ke dalam lemari es.
2. Buang biji jeruk, biarkan ampasnya. Tuang ke dalam *pitcher*, tambahkan air gula, air jeruk lemon dan sisa air. Aduk dan dinginkan kembali di dalam lemari es. Hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 8 porsi

5. Mocktail Slush Semangka

BAHAN:

- 6 buah es batu
- 500 gram potongan semangka tanpa biji
- 1 sdm madu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan es batu ke dalam *blender*, tutup dan putar hingga es hancur.
2. Tambahkan potongan semangka dan haluskan dengan *blender* selama 1 menit. Tuangkan madu dan putar sebentar, hingga tercampur.
3. Hidangkan segera.

Untuk ± 3 porsi

6. Mocktail Slush Strawberry Lemon

BAHAN:

- 80 ml air jeruk lemon
- 250 ml air matang
- 150 gram *strawberry* beku, biarkan dalam suhu ruang
- 50 gram gula pasir
- 10 buah es batu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam *blender*, air jeruk lemon, air matang, *strawberry*, dan es batu.
2. Putar hingga hancur dan tercampur. Tuang ke dalam gelas, gunakan sedotan dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



7. Mocktail Slush Pina Colada

BAHAN:

- 300 gram daging buah nanas, potong dadu
- 375 ml jus nanas, dinginkan
- 50 ml santan
- 10 buah es batu
- 250 ml *yoghurt vanilla* tanpa lemak

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan nanas ke dalam *freezer*, hingga beku, selama 1 jam. Keluarkan dari dalam f*reezer* dan diamkan selama 10 menit.
2. Campur ke dalam *blender*: Jus nanas serta santan, putar dan masukkan potongan buah nanas dan es batu, sedikit demi sedikit, secara bergantian, hingga larutan halus.Tambahkan *yoghurt* dan putar lagi hingga tercampur.
3. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

8. Mocktail Slush Nanas Jeruk

BAHAN:

- 250 ml jus jeruk
- 125 ml jus nanas tanpa gula
- 2 sdm perasan air jeruk lemon
- 300 gram es batu hancur

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam *blender*: Jus jeruk, jus nanas, air jeruk lemon, dan hancuran es batu. Putar hingga larutan halus.
2. Tuang ke dalam gelas dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

9. Mocktail Cherry Segar

BAHAN:

- 125 ml jus *cherry* pekat beku, biarkan dalam suhu ruang
- 125 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:

Masukkan jus *cherry* ke dalam gelas, tuangi *ginger ale* sedikit demi sedikit dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

10. Root Beer Float

BAHAN:

- 8 sendok khusus es krim *vanilla*
- 4 kaleng *root beer*
- 125 ml *cream* kocok
- 4 buah *cherry*

CARA MEMBUAT:

1. Gunakan gelas tinggi, masukkan 1 sendok khusus es krim, tuangi *root beer*.



2. Bubuhi 1 sendok khusus es krim lagi dan tuangi *root beer* pula.
3. Hias dengan semprotan *cream* kocok dan buah *cherry,* hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

11. Ice Cream Soda Italia

BAHAN:

- Es batu hancur
- 250 ml air soda
- 50 ml sirop markisa
- 50 ml sirop semangka
- 50 ml krim kental

CARA MEMBUAT:

1. Isi gelas tinggi dengan hancuran es batu sampai terisi setengahnya.
2. Tuangi 2/3 bagian dengan air soda.
3. Tambahkan sirop markisa dan sirop semangka dan terakhir tuangi krim kental.
4. Hidangkan segera, aduk jika akan diminum.

Untuk ± 2 porsi

12. Mocktail Boneka Salju Jeruk

BAHAN:

- 200 ml jus jeruk pekat beku
- 125 ml susu cair
- 125 ml air matang
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt ekstrak vanili
- 14 buah es batu

CARA MEMBUAT:

1. Campur ke dalam *blender*: jus jeruk pekat, susu cair, air, gula pasir, vanili, dan es batu. Haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas dan hidangkan.

Untuk ± 3 porsi

13. Mocktail Pisang

BAHAN:

- 3 buah pisang, kupas, potong dadu
- 750 ml jus buah *grapefruit* segar
- 500 ml jus jeruk lemon
- 250 gram es batu hancur

CARA MEMBUAT:

Masukkan potongan pisang ke dalam *blender*, tuangi jus *grapefruit*, jus jeruk lemon, dan es batu hancur. Haluskan, tuang ke dalam gelas dan hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



14. Mocktail Pinky

BAHAN:
- 200 gram gula pasir
- 180 ml air matang
- 1 sdt ekstrak vanili
- 4 tetes pewarna kue merah
- Es batu secukupnya
- 2.000 ml air soda rasa jeruk lemon-jeruk nipis, dinginkan
- 1 butir jeruk lemon, iris tipis membulat

CARA MEMBUAT:
1. Gunakan panci kecil, campur gula dan air. Jerang di atas api kecil, hingga mendidih, selama 1 menit. Aduk hingga larut. Angkat dari atas api dan tuangi ekstrak vanili dan pewarna kue, aduk dan biarkan hingga dingin. Tuang ke dalam botol.
2. Isi gelas dengan es batu, bubuhi 1 sdm sirop dan tuangi dengan air soda. Hiasi dengan potongan jeruk lemon.

Untuk ± 10 porsi

15. Mocktail Kuning Kepodang

BAHAN:
- 50 ml air jeruk
- 50 ml jus nanas
- 50 ml jus *grapefruit*
- 100 ml *soft drink* warna putih
- Es batu secukupnya
- 2 sdm sirop *grenadine*
- Irisan jeruk, untuk hiasan
- Irisan nanas, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur air jeruk, jus nanas, jus *grapefruit*, dan *soft drink*. Aduk rata.
2. Siapkan gelas, isi es batu. Tuangi campuran minuman, bubuhi sirop dan hiasi irisan jeruk serta nanas.
3. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

16. Mocktail Peach Dingin

BAHAN:
- 1 botol air soda, dinginkan dalam lemari es
- 100 ml jus *peach*
- 50 ml jus lemon

CARA MEMBUAT:
Tuang air soda ke dalam gelas, tambahkan jus *peach* dan jus lemon, aduk. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

17. Mocktail Sunrise Berkelip

BAHAN:
- 2 sdm sirop merah
- Es batu secukupnya
- 100 ml jus jeruk



- 100 ml air soda
- Manisan *cherry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

Tuang sirop merah ke dalam gelas tinggi, tambahkan es batu. Tuang perlahan jus jeruk dan air soda. Hiasi gelas dengan *cherry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

18. Mocktail Sunrise Nanas

BAHAN:

- 200 ml jus nanas
- 50 ml jus *strawberry*
- 50 ml jus kiwi
- Es batu secukupnya
- 2 sdm santan
- Irisan *strawberry*, untuk hiasan
- Irisan nanas, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur jus nanas, jus *strawberry*, dan jus kiwi. Aduk.
2. Siapkan gelas tinggi, bubuhi es batu. Tuangi campuran minuman dan bubuhi santan.
3. Hiasi dengan irisan *strawberry* dan irisan nanas. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

19. Mojito

BAHAN:

- Es batu secukupnya
- 8 lembar daun *mint*
- 100 ml air jeruk nipis
- 50 ml air gula
- 100 ml air soda
- Daun *mint*/irisan jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas tinggi, isi 1/3 bagian dengan hancuran es batu. Tambahkan daun *mint* dan air jeruk nipis. Aduk dengan sendok kayu, jaga agar daun *mint* tidak sampai robek.
2. Tambahkan es batu dan tuangi air soda. Hiasi dengan daun *mint* atau irisan jeruk nipis. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi



20. Mocktail Buah Campur

BAHAN:
- 750 ml jus anggur tanpa gula
- 180 ml jus apel pekat
- 1 sdm air perasan jeruk nipis
- 1 sdm air perasan jeruk medan
- 1 buah jeruk lemon, iris membulat, buang biji
- 1 buah jeruk medan, iris membulat, buang biji
- 1 buah apel, iris membulat, buang biji
- 400 ml air soda/*sparkling water*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan ke dalam *pitcher*, kecuali air soda/*sparkling water*. Aduk dan masukkan ke dalam lemari es.
2. Campurkan air soda.
3. Siapkan gelas *wine*, isi dengan es batu. Tuangi minuman dan hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

21. Mocktail Shirley Temple

BAHAN:
- 125 ml *ginger ale* dingin
- 1 sdm sirop merah
- Es batu secukupnya
- Manisan buah *cherry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Siapkan gelas tinggi yang sudah didinginkan di dalam lemari es, isi dengan es batu. Tuangi *ginger ale* dan sirop merah. Aduk dan hidangkan segera. Hiasi gelas dengan buah *cherry*.

Untuk ± 1 porsi

22. Mocktail Cherry

BAHAN:
- Es batu
- 80 ml jus *cherry*
- 60 ml jus jeruk medan
- 2 sdm air
- Manisan *cherry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Sediakan gelas tinggi, isi es batu. Tuangi jus *cherry*, jus jeruk, dan air. Aduk hingga tercampur, hiasi dengan manisan *cherry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

23. Margaritha

BAHAN:
- 60 ml campuran minuman segar
- 1 sdm air perasan jeruk nipis
- 1 sdm air perasan air jeruk medan
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam *blender*: campuran minuman, air jeruk nipis, air jeruk medan, dan es batu. Haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas saji dan hiasi irisan jeruk nipis. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

24. Strawberry Lemon Daiquirry

BAHAN:

- 125 ml air jeruk lemon
- 100 gram buah *strawberry* segar, iris kecil
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan air jeruk lemon, *strawberry*, dan es batu ke dalam *blender*, haluskan.
2. Siapkan gelas tinggi, bubuhi gula pasir di sekeliling gelas, tuangi minuman dan hiasi gelas dengan payung kecil.
3. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

25. Mocktail Citrus Kocok

BAHAN:

- 180 ml jus *grapefruit* dingin
- ½ sdm air jeruk lemon
- 1 sdm sirop *red currant*
- Es batu serut secukupnya
- Irisan bulat jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam botol khusus pencampur minuman. Kocok hingga tercampur.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi, hiasi dengan irisan jeruk dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

26. Mocktail Acapulco

BAHAN:

- 60 ml jus nanas
- 2 sdm santan
- 2 sdm krim kental
- 2 sdm daging buah kelapa
- Es batu secukupnya
- Irisan nanas, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan jus nanas, santan, krim kental, dan daging buah kelapa ke dalam *blender*. Haluskan.
2. Siapkan gelas tinggi, isi dengan es batu, tuangi campuran minuman dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi



27. Mocktail Mai Tai

BAHAN:
- Es batu hancur
- 125 ml jus nanas
- 125 ml jus *cranberry*
- 1 sdm air jeruk nipis
- Irisan tipis nanas, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Tempatkan es batu dalam gelas. Tuangi jus nanas, jus *cranberry*, dan air jeruk nipis. Aduk dan tambahkan irisan nanas. Hiasi dengan payung kecil dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

28. Mocktail Cosmo

BAHAN:
- Potongan jeruk lemon
- Es batu hancur
- 125 ml air jeruk lemon
- 1 sdm sirop *raspberry*
- 1 sdm perasan air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas tinggi, olesi sekeliling sisi gelas dengan potongan jeruk lemon. Bubuhi pula sekeliling gelas dengan gula pasir.
2. Tuangi air jeruk lemon, sirop *raspberry*, dan air jeruk lemon. Aduk dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

29. Mocktail Peach

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 2 sdm sirop *peach*
- 75 ml jus *cranberry*
- 75 ml air soda/*sparkling water*
- 75 ml jus jeruk medan
- Irisan buah *peach*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan es batu ke dalam botol khusus pencampur minuman. Tambahkan sirop *peach*, jus *cranberry*, air soda, dan jus jeruk medan. Kocok sampai tercampur rata.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi, hiasi dengan irisan buah *peach*. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

30. Mocktail Citrus

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 250 ml air soda
- 1 sdm sirop rasa jeruk lemon
- 1 sdm sirop rasa jeruk nipis
- 1 sdm sirop rasa jeruk mandarin, iris membulat, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Siapkan gelas tinggi, isi dengan es batu. Tambahkan air soda dan ke-3 macam sirop.



Aduk dan hiasi dengan irisan bulat jeruk lemon. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

31. Mocktail Jeruk

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 75 ml sirop jeruk
- 250 ml air soda/*ginger ale*
- Irisan jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Siapkan gelas tinggi, bubuhi es batu. Tuangi sirop jeruk dan air soda. Aduk dan selipkan irisan jeruk di tepi gelas. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

32. Mocktail Jeruk Lemon Berkelip

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 2 sdm sirop rasa jeruk lemon
- 75 ml air soda
- ½ sdm perasan air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
Masukkan es batu ke dalam botol khusus pencampur minuman. Tuangi sirop lemon, air soda, dan air jeruk lemon. Kocok dan pindahkan ke dalam gelas dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

33. Mocktail Zombi

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 2 sdm sirop markisa
- 125 ml jus nanas
- 1 sdm perasan air jeruk nipis
- 1 sdm sirop vanili
- Irisan membulat jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan es batu ke dalam botol khusus pencampur minuman. Tambahkan semua bahan lain, kecuali irisan jeruk nipis, kocok hingga tercampur rata.
2. Tuang ke dalam gelas, hiasi dengan irisan jeruk nipis dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

publishingku



34. Mocktail Cokelat Cherry

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 175 ml *sparkling water*
- 1 sdm sirop merah
- 1 sdm sirop cokelat
- 1 sdm cokelat bubuk, untuk sekeliling bibir gelas

Manisan *cherry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas tinggi, masukkan ke dalam lemari es.
2. Ratakan cokelat bubuk dalam piring datar. Balikkan gelas di atasnya hingga sekeliling bibir gelas, tertutup cokelat bubuk.
3. Isi gelas dengan es batu. Tuangi *sparkling water* dan sirop. Aduk rata, hias dengan manisan *cherry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

35. Mocktail Kiwi Cranberry

BAHAN:
- 50 ml sirop kiwi
- 125 ml jus *cranberry*
- Es batu serut secukupnya
- Irisan kiwi, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, haluskan. Tuangkan ke dalam gelas, hiasi dengan irisan kiwi. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

36. Soda Strawberry Colada

BAHAN:
- Es batu hancur secukupnya
- 180 ml air soda
- 2 sdm sirop *strawberry*
- 1 sdm santan
- 1 sdm krim kental

HIASAN:
- Krim kocok
- Irisan *strawberry*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan es batu ke dalam gelas, tuangi air soda, sirop *strawberry*, dan santan. Bubuhi krim kental.
2. Hiasi dengan semprotan krim kocok dan irisan *strawberry*. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

37. Mocktail Musim Gugur

BAHAN:
- Es batu hancur secukupnya
- 125 ml air jeruk lemon



- 250 ml jus *cranberry*
- 3 sdm air soda

CARA MEMBUAT:

Masukkan es batu ke dalam gelas tinggi, tuangi air jeruk lemon dan jus *cranberry*. Tambahkan pula air soda. Aduk dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

38. Mocktail Musim Panas

BAHAN:

- Es batu hancur secukupnya
- 180 ml air jeruk lemon
- 1 sdm sirop merah
- Manisan *cherry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

Masukkan es ke dalam gelas, tuangi air jeruk limun dan sirop merah. Hiasi manisan *cherry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

39. Mocktail Cranberry

BAHAN:

- Es batu hancur secukupnya
- 250 ml jus *cranberry*
- 125 ml air soda
- 1 sdm air jeruk nipis
- Irisan jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

Masukkan es batu ke dalam gelas. Tuangi jus *cranberry* dan air soda. Tuangi pula air jeruk nipis dan aduk. Hiasi dengan irisan jeruk nipis dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

40. Mocktail Strawberry Lemon Sunset

BAHAN:

- 100 gram buah *strawberry* segar
- 3 sdm jus nanas
- 1 sdm air jeruk lemon
- Krim kocok
- 1 buah *strawberry* lumuri gula pasir, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan buah *strawberry* ke dalam *blender*, haluskan. Tambahkan jus nanas dan air jeruk lemon.
2. Tuang ke dalam gelas. Semprotkan krim kocok dan hiasi dengan buah *strawberry*.
3. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



41. Mocktail Apel

BAHAN:
- Es batu hancur secukupnya
- 125 ml jus apel
- ½ sdt air jeruk lemon
- 1 sdt air gula
- *Sparkling water* secukupnya

CARA MEMBUAT:
Masukkan ke dalam botol khusus pencampur minuman: Es batu, jus apel, jus lemon, dan sirop gula. Kocok hingga tercampur, tuangkan ke dalam gelas. Tambahkan *sparkling water* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

42. Mocktail Orange

BAHAN:
- 180 ml jus *grapefruit*
- 50 ml jus jeruk medan
- 1 sdm soda rasa jeruk lemon-nipis
- 1 sdm sirop merah

HIASAN:
- Irisan jeruk medan
- Irisan jeruk nipis

CARA MEMBUAT:
Masukkan jus *grapefruit,* jus jeruk, dan soda ke dalam gelas. Aduk dan tambahkan sirop merah. Hiasi irisan jeruk medan dan jeruk nipis. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

43. Holiday Mocktail

BAHAN:
- Irisan jeruk nipis
- Gula pasir berwarna hijau
- Es batu serut secukupnya
- 125 ml air soda
- 2 sdm sirop merah

CARA MEMBUAT:
1. Olesi sekeliling bibir gelas dengan jeruk nipis. Siapkan gula pasir hijau dalam piring kecil. Balikkan gelas di atas gula, hingga sekeliling bibir gelas tertutup gula pasir hijau.
2. Isi gelas dengan es batu, tuangi air soda dan sirop. Aduk dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

44. Mocktail Magic

BAHAN:
- 2 sdm jus nanas
- 2 sdm jus jeruk
- 60 ml jus mangga
- 60 ml *ginger ale*
- 1 sdm sirop *strawberry*
- ¼ sdt pala bubuk



CARA MEMBUAT:
Gunakan gelas *wine*, campur semua bahan kecuali pala bubuk. Aduk dan taburi pala bubuk. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

45. Mocktail Valentine

BAHAN:
- 60 ml air soda
- 60 ml jus *cranberry*
- 60 ml jus nanas
- Krim kocok

HIASAN
- Irisan jeruk nipis
- Manisan *cherry*

CARA MEMBUAT:
Gunakan gelas *champagne*, tuangi air soda, jus *cranberry*, dan jus nanas. Aduk dan semprot atasnya dengan krim kocok. Hiasi jeruk nipis dan manisan *cherry*. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

46. Mocktail Angin Topan

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 125 ml jus jeruk
- 125 ml jus *cranberry*
- 2 sdm jus *grapefruit*
- 2 sdm jus apel
- Irisan jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Tuang semua bahan ke dalam gelas tinggi, aduk. Hias bibir gelas dengan irisan jeruk. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

47. Mocktail Raspberry

BAHAN:
- 180 ml jus *raspberry*
- 60 ml air soda
- 2 *scoop Shorbet raspberry*

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, haluskan. Tuang ke dalam gelas dan hiasi dengan *raspberry* segar. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi



48. Mocktail Choco

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 180 ml susu cair
- 2 sdm sirop cokelat
- 2 sdm krim kental
- 2 sdm santan
- Cokelat masak, sisir dengan pisau

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan, kecuali sisiran cokelat ke dalam botol khusus pencampur minuman. Kocok hingga tercampur.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi dan taburi sisiran cokelat. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

49. Mocktail New York

BAHAN:
- 2 sdm sirop cokelat
- 180 ml susu cair
- 180 ml air soda

CARA MEMBUAT:
Tuang sirop cokelat, susu cair, dan air soda. Aduk hingga berbusa. Tuang ke dalam gelas dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

50. Mocktail Virgin

BAHAN:
- 125 ml air jeruk pekat beku
- 125 ml *CocaCola*
- 125 ml jus jeruk
- 125 ml air matang
- Es batu serut secukupnya
- Irisan jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, haluskan. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hiasi irisan jeruk nipis. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

51. Mocktail Segar

BAHAN:
- 125 ml jus *grapefruit*
- 125 ml jus *cranberry*
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam botol khusus pencampur minuman. Kocok dan tuang ke dalam gelas, hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi



52. Mocktail Pink

BAHAN:

- 375 ml cuka apel *sparkling,* dinginkan
- 375 ml air air soda
- 3 sdm sirop *cherry*
- 250 ml jus *cranberry*

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan, aduk dan tuang ke dalam gelas *champagne*. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

53. Mocktail Hangat Pedas

BAHAN:

- Es batu serut secukupnya
- 1 buah cabai merah, buang biji, iris kasar
- 2 buah tomat, kupas, buang biji, cincang kasar
- 1 buah cabai rawit, buang biji
- 1 buah jeruk nipis, peras airnya
- ¼ sdt garam halus
- ¼ sdt merica hitam bubuk
- 20 cm seledri, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan es batu ke dalam *blender*, tambahkan cabai merah, tomat, cabai rawit, dan jeruk nipis. Haluskan dan tuang ke dalam gelas tinggi. Tambahkan garam serta merica.
2. Celupkan seledri untuk hiasan. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

54. Mocktail Angelina

BAHAN:

- 200 ml jus jeruk
- 10 buah es batu dibuat dari jus nanas
- Es batu serut secukupnya
- 3 sdm sirop *strawberry*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan jus jeruk, es batu nanas, dan es batu hancur ke dalam *blender*. Haluskan selama 10 detik.
2. Siapkan gelas, bubuhi 2 sdm sirop *strawberry* dan tuangi campuran minuman tadi.
3. Tambahkan sisa sirop, beri sedotan dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

al publishing PT GIGC



55. Mocktail Mentimun & Mint Segar

BAHAN:
- 6 pucuk daun *mint*
- 1 sdt gula pasir
- 1 buah jeruk nipis, peras airnya
- 1 buah mentimun, buang biji, ½ bagian iris tipis, ½ bagian cincang
- Air soda, dinginkan

CARA MEMBUAT:
1. Cincang sebagian daun *mint* dan bubuhi gula pasir.
2. Oleskan sedikit air jeruk nipis di sekeliling gelas dan balikkan di atas campuran daun *mint* tadi dan biarkan kering.
3. Campur sisa air jeruk nipis, mentimun dan daun *mint* dalam jug air dan dinginkan di dalam lemari es.
4. Tuang campuran mentimun ke dalam gelas, tambahkan air soda dingin. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

56. Mocktail Grapefruit Dingin

BAHAN:
- 50 gram daun *mint*
- 6 sdm air gula
- 475 ml jus *grapefruit*
- 100 ml jus jeruk lemon
- Es batu serut secukupnya
- Air soda secukupnya
- Daun *mint* segar, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur daun *mint* dengan air gula. Sisihkan dan aduk selang beberapa menit.
2. Saring dan cairannya masukkan ke dalam jug, tambahkan jus *grapefruit* dan jus jeruk lemon. Tutup dan masukkan ke dalam lemari es, miniman 2 jam sebelum dihidangkan.
3. Sediakan 6 buah gelas tinggi, isi dengan es batu hancur, tuangi campuran tadi dan tambahkan air soda. Hiasi dengan daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

57. Mocktail Klasik

BAHAN:
- 3 sdm sirop *raspberry*
- Jus anggur, dinginkan

CARA MEMBUAT:
Tuang sirop *raspberry* ke dalam gelas *wine*, tuangi pula jus anggur. Aduk dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi



58. Mocktail Beautiful Dream

BAHAN:
- 125 ml jus jeruk
- 250 ml jus markisa
- 1 buah pisang, iris kecil
- ¼ buah mangga
- 1 sdt ekstrak vanili
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, haluskan. Tuang ke dalam gelas dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

59. Mocktail Ala Arab

BAHAN:
- 125 ml jus jeruk
- 125 ml jus nanas
- 125 ml jus jeruk lemon
- 60 ml sirop *raspberry*
- 4 pucuk daun *mint* segar
- Es batu serut secukupnya
- *Ginger ale* secukupnya
- Daun *mint* segar, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan ke dalam botol khusus pencampur minuman: jus jeruk, jus nanas, jus jeruk lemon, sirop *raspberry*, daun *mint*, dan es batu hancur. Kocok hingga tercampur.
2. Tuang ke dalam gelas yang sudah didinginkan di dalam lemari es, tambahkan *ginger ale* dan aduk hingga rata. Hiasi dengan daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

60. Mocktail Melon

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 100 gram daging melon, iris dadu kecil
- 125 ml jus jeruk medan
- 125 ml jus jeruk lemon

CARA MEMBUAT:
Masukkan es batu, potongan melon, jus jeruk medan, dan jus jeruk lemon. Haluskan dan tuang ke dalam gelas tinggi. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

al publishing



61. Mocktail Tropical

BAHAN:
- 2 buah mangga matang
- 1 sdm gula tepung
- 600 ml santan
- Es batu serut secukupnya
- Daging kelapa, panggang, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Kupas mangga, cincang dagingnya dan buang bijinya. Masukkan ke dalam *blender*, campurkan gula tepung dan haluskan.
2. Tambahkan santan dan es batu, putar lagi hingga tercampur dan mengembang.
3. Tuang ke dalam gelas, bubuhi daging kelapa panggang dan hidangkan segera.

Untuk ± 3 porsi

62. Mocktail Raspberry

BAHAN:
- 1 buah jeruk lemon
- 100 gram gula pasir
- 100 gram buah *raspberry* segar
- 2 sdt ekstrak vanili
- Es batu serut secukupnya
- 250 ml *sparkling water*, dinginkan
- 1 kuntum daun jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Potong salah satu ujung jeruk lemon. Dengan menggunakan sendok makan, keluarkan daging jeruk, cincang dan masukkan ke dalam *blender*. Tambahkan gula pasir, *raspberry*, vanili, dan es batu. Putar selama 2-3 menit, hingga tercampur.
2. Saring dan pindahkan kedalam gelas tinggi, bubuhi es batu dan *sparkling water*. Hiasi daun jeruk dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

63. Mocktail Wortel

BAHAN:
- 500 ml jus wortel
- 30 gram selada air
- 1 sdm jus jeruk lemon
- Daun selada air, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Tuang jus wortel ke dalam *blender*, tambahkan daun selada air dan haluskan.
2. Pindahkan ke dalam *jug* air, tutup dengan *cling wrap* dan dinginkan di dalam lemari es minimal 1 jam.
3. Tuang ke dalam gelas, hiasi daun selada dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



64. Mocktail Cantik

BAHAN:

- 1 buah jeruk lemon, peras airnya
- 3 sdm sirop merah
- Es batu serut secukupnya
- 1 potongan kulit jeruk lemon
- 3 sdm sirop *raspberry*
- 250 ml air soda
- Manisan *cherry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Isi gelas tinggi dengan es batu, tuangi air jeruk lemon dan sirop merah. Masukkan kulit jeruk lemon, sirop *raspberry*, dan air soda. Cicipi agar rasanya pas.
2. Terakhir masukkan manisan *cherry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

65. Mocktail Susu Strawberry

BAHAN:

- 300 ml susu cair
- 14 buah *strawberry* segar, cuci
- ½ buah avokad, iris dadu kecil
- 50 ml jus jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, kecuali 2 buah *strawberry*. Putar selama 15-20 detik, hingga halus.
2. Pindahkan ke dalam gelas tinggi dan hiasi buah *strawberry*. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

66. Mocktail Apel Raspberry

BAHAN:

- 250 ml jus apel
- 1 buah jeruk nipis, peras airnya
- 4 sdm air gula
- 1 1 butir putih telur
- Es batu serut secukupnya
- 5 buah *raspberry* segar
- Kulit apel bentuk panjang, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan jus apel, air jeruk nipis, air gula, putih telur, dan es batu ke dalam *blender*. Haluskan.
2. Siapkan gelas tinggi, letakkan 3 buah *raspberry* di dasar gelas. Tekan-tekan dengan garpu dan tuangi minuman tadi.
3. Hiasi bibir gelas dengan sisa r*aspberry* dan kulit apel. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



67. Mocktail Apel Apricot

BAHAN:

- Es batu serut secukupnya
- 125 ml jus *apricot*
- 125 ml jus jeruk lemon
- 125 ml jus apel
- 125 ml air soda
- Irisan panjang kulit jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan *jug* air, masukkan es batu, tuangi jus *apricot*, jus jeruk lemon, jus apel, dan air soda. Aduk.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi, hiasi dengan kulit jeruk dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

68. Mocktail Apricot Jahe

BAHAN:

- Es batu serut secukupnya
- 125 ml jus anggur putih
- 150 ml jus *apricot*
- 50 ml sirop gula jahe
- ¼ sdt cengkih bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Isi *jug* air dengan es batu hancur, tuangi jus anggur, jus *apricot*, sirop gula jahe, dan cengkih bubuk. Aduk hingga tercampur.
2. Pindahkan ke dalam gelas tinggi, taburi cengkih bubuk dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

69. Mocktail Grapefruit & Cranberry

BAHAN:

- Es batu serut secukupnya
- 125 ml jus *grapefruit*
- 125 ml jus *cranberry*
- Air soda secukupnya
- Potongan jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

Isi gelas tinggi dengan es batu, tuangi jus *grapefruit*, jus *cranberry*,dan air soda. Aduk dan hiasi dengan potongan jeruk. Hidangkan segera.

70. Mocktail Cranberry Apel

BAHAN:

- Es batu serut secukupnya
- 125 ml jus *cranberry*
- 125 ml jus apel
- 50 ml madu
- Manisan *cherry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Isi gelas tinggi dengan es batu.
2. Tuang jus *cranberry*, jus apel, dan madu ke dalam jug air. Aduk rata.



3. Pindahkan ke dalam gelas tinggi, hiasi bibir gelas dengan manisan *cherry*. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

71. Mocktail Limun & Bir

BAHAN:

- Es batu serut secukupnya
- 250 ml limun
- 125 ml jus *cranberry*
- 125 ml *ginger beer*

CARA MEMBUAT:

Isi gelas tinggi dengan es batu. Tuangi limun dan jus *cranberry*. Terakhir tambahkan *ginger beer.* Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

72. Mocktail Jeruk Isi Es Krim

BAHAN:

- 150 ml jus jeruk pekat
- 50 ml susu
- 1 sdt ekstrak vanili
- 2 sdm gula pasir
- 1 *scoop* es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan dalam *blender*, haluskan. Tuangkan ke dalam gelas yang sudah didinginkan lebih dahulu. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

73. Mocktail Mangga Isi Es Krim

BAHAN:

- 250 ml jus mangga, bekukan
- 50 ml susu cair
- 1 sdt ekstrak vanili
- 2 sdm gula pasir
- 1 *scoop* es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan dalam *blender*, haluskan. Tuangkan ke dalam gelas yang sudah didinginkan lebih dahulu. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

Digital Publishing



74. Mocktail Peach Isi Es Krim

BAHAN:
- 125 ml jus *peach*, bekukan
- 50 ml susu cair
- 1 sdt ekstrak vanili
- 2 sdm gula pasir
- 1 *scoop* es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan dalam *blender*, haluskan. Tuangkan ke dalam gelas yang sudah didinginkan lebih dahulu. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

75. Tropicalcolada

BAHAN:
- 50 ml santan
- 1 sdm jus lemon
- Es batu serut secukupnya
- 250 ml air soda rasa jeruk *lemon-lime/ginger ale/soft drink* tanpa gula

CARA MEMBUAT:
Gunakan gelas tinggi, tuangi santan, air jeruk lemon, dan es batu. Tambahkan air soda hingga penuh. Hiasi dengan payung kecil dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

76. Tornado Twist

BAHAN:
- 300 ml jus *cranberry-raspberry*
- 300 ml air soda rasa jeruk lemon-nipis
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan ke dalam *pitcher*: jus *cranberry-raspberry* dan air soda rasa jeruk lemon-nipis, aduk hingga tercampur rata.
2. Isi gelas tinggi dengan es batu, tuangi minuman dan hidangkan segera.

Untuk ± 3 porsi

77. Mocktail Cherry Soda

BAHAN:
- 125 ml jus *cherry* pekat beku, biarkan dalam suhu ruang
- 125 ml *ginger ale*

CARA MEMBUAT:
Tuang jus *cherry* ke dalam gelas tinggi, perlahan tambahkan *ginger ale*. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi



78. Mocktail ala China

BAHAN:
- 1 sdm sirop *grenadine cherry*
- 1 sdm jus lemon
- 300 ml *CocaCola*
- Irisan memanjang kulit jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Gunakan gelas tinggi, tuangi sirop *grenadine* dan jus lemon. Tambahkan *CocaCola*, letakkan kulit jeruk di bagian atas. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

79. Mocktail Limun

BAHAN:
- 100 gram es batu hancur
- 100 ml jus *peach*
- 75 ml jus *cranberry*
- 50 ml sirop merah
- 50 ml air soda rasa jeruk lemon
- 1 irisan memanjang kulit jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Isi botol khusus pencampur minuman dengan es batu, jus *peach*, jus *cranberry*, dan sirop merah, kocok hingga tercampur.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi dan tambahkan air soda. Hiasi dengan irisan kulit jeruk, hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

80. Mocktail Champagne

BAHAN:
- 2.000 ml *ginger ale*, dinginkan
- 700 ml jus nanas, dinginkan
- 1.800 ml jus anggur putih

CARA MEMBUAT:
1. Es bentuk lingkaran: Isi loyang bentuk bulat yang berlubang di bagian tengahnya dengan *ginger ale*, sampai terisi ½ bagian. Masukkan ke dalam *freezer* hingga sebagian membeku. Bubuhi potongan buah-buahan di sekeliling loyang. Bubuhi lagi *ginger ale* dan bekukan kembali. Pindahkan ke dalam mangkuk besar jika akan dihidangkan.
2. Tambahkan *ginger ale*, jus nanas, dan jus anggur putih, aduk. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 15 porsi



81. Mocktail Cranberry Dingin

BAHAN:
- 500 ml jus *cranberry*
- 250 ml jus nanas
- 250 ml jus jeruk medan
- 2 sdm air jeruk lemon
- 350 ml *ginger ale*

HIASAN:
- Manisan *cherry*
- 1 buah jeruk medan, iris tipis membulat

CARA MEMBUAT:
1. Gunakan wadah besar, campur jus *cranberry*, jus nanas, jus jeruk, dan air jeruk lemon.
2. Sebelum dihidangkan, tuangi *ginger ale* sedikit demi sedikit, aduk rata dan pindahkan ke dalam gelas. Hiasi dengan *cherry* dan irisan jeruk medan.

Untuk ± 8 porsi

82. Mocktail Buah Eksotis

BAHAN:
- 250 ml jus jeruk medan
- 250 ml jus *cranberry*
- 125 ml jus jeruk lemon
- 1.000 ml air soda

CARA MEMBUAT:
1. Tuang masing-masing jus jeruk, jus *cranberry*, dan jus lemon ke dalam cetakan es batu. Masukkan ke dalam *freezer*, bekukan.
2. Siapkan gelas tinggi, isi dengan ke-3 macam es batu. Tuangi air soda dan hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

83. Mocktail Citrus Segar

BAHAN:
- 1.200 ml jus nanas
- 500 ml jus jeruk pekat beku, biarkan dalam suhu ruang
- 180 ml jus jeruk pekat
- 1.500 ml *ginger ale*, dinginkan
- Es batu hancur secukupnya
- Irisan jeruk, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur dalam *pitcher*, jus nanas, jus jeruk pekat beku, dan jus jeruk pekat. Tuangi *ginger ale* dan aduk.
2. Isi gelas tinggi dengan es batu, tuangi campuran minuman tadi. Hiasi dengan irisan jeruk dan hidangkan segera. Masukkan sisanya ke dalam lemari es.

Untuk ± 15 porsi

84. Mocktail Buah Campur

BAHAN:
- 250 ml air
- 500 gram campuran buah-buahan (anggur hijau, pepaya, nanas, semangka, apel, dll), potong dadu kecil



- 100 gram gula pasir
- 2 tetes esens es krim
- 2 tetes pewarna kue
- 300 gram es batu hancur
- ¼ sdt garam halus
- ¼ sdt merica

CARA MEMBUAT:

1. Tuangkan air ke dalam campuran buah-buahan. Jerang di atas api hingga mendidih, angkat dan dinginkan selama 2 menit. Tambahkan gula pasir, aduk dan biarkan hingga dingin.
2. Masukkan ke dalam *blender* dan haluskan. Saring dan masukkan airnya ke dalam *blender*, campur dengan esens pewarna kue, es batu, garam, dan merica. Putar hingga berbusa.
3. Tuang ke dalam gelas tinggi dan hidangkan segera.

Untuk ± 3 porsi

85. Mocktail Kelopak Mawar

BAHAN:

- Es batu hancur secukupnya
- 2 sdm air mawar
- 1 sdm air jeruk lemon
- 3 sdm sirop vanili
- Kelopak mawar, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

Masukkan ke dalam botol khusus pencampur minuman: es batu, air mawar, air jeruk lemon, dan sirop. Kocok hingga tercampur, tuang ke dalam gelas tinggi yang sudah didinginkan di dalam lemari es. Hiasi dengan kelopak mawar dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

86. Mocktail Lemon Martini

BAHAN:

- Es batu hancur secukupnya
- Air jeruk lemon
- Sirop vanili secukupnya
- Krim kocok, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ke dalam botol khusus pencampur minuman: Es batu, air jeruk lemon, dan sirop vanili. Kocok hingga tercampur.
2. Tuang ke dalam gelas tinggi yang sudah didinginkan dalam lemari es. Semprotkan krim kocok untuk hiasan, hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi



87. Mocktail Buah Delima

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- Jus buah delima
- 1 sdm air jeruk lemon
- Air soda rasa jeruk
- Jus jeruk medan
- Air soda

CARA MEMBUAT:
Isi gelas tinggi dengan es batu hancur, tuangi jus buah delima, air jeruk lemon, air soda rasa jeruk, jus jeruk, dan air soda. Aduk dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

88. Mocktail Berry

BAHAN:
- 125 ml jus *cranberry*
- 250 ml *ginger ale* rasa *raspberry*
- 1 buah *strawberry* segar, belah dua
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Campur jus *cranberry* dan *ginger ale* dalam *pitcher* kecil. Tuang ke dalam gelas *champagne*. Hiasi dengan *strawberry* dan daun *mint*. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

89. Mocktail Orange Berry

BAHAN:
- 50 ml sirop jeruk
- 50 ml air
- 600 gram buah *strawberry*, potong-potong
- 6 cm kayumanis
- 1 butir cengkih
- 500 ml air soda dingin

HIASAN:
- Kayumanis batangan
- Apel iris

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan sirop, *strawberry*, kayumanis, dan cengkih ke dalam panci, masak sampai mendidih.
2. Tutup panci, masak terus selama 10 menit, angkat, saring, buang ampasnya. Dinginkan.
3. Siapkan 4 buah gelas dengan takaran, tambahkan air soda ke dalam setiap gelas. Kemudian hias dengan kayumanis batangan dan apel iris.
4. Sajikan dingin.

Untuk ± 8 porsi

90. Mocktail Ananas

BAHAN:
- 100 ml sirop merah siap beli
- 200 ml air
- 300 gram *strawberry*, haluskan



- 300 gram nanas, potong kecil
- 1 buah lemon, iris tipis
- 6 cm kayumanis
- 1 butir cengkih
- 600 ml air soda dingin
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur sirop, air, *strawberry*, kayumanis, dan cengkih dalam panci, masak hingga mendidih, angkat. Saring dan dinginkan.
2. Tuang ke dalam gelas saji, beri potongan nanas dan irisan lemon, tuang air soda, beri es batu secukupnya.

Untuk ± 6 porsi

91. Virgin Tropical Fruit Punch

BAHAN:

- 1.000 ml air
- 300 gram gula pasir
- 6 buah jeruk manis
- 6 buah jeruk lemon
- 6 buah markisa
- 1 buah nanas,
- 1.200 ml *soft drink* jeruk, dinginkan
- 1.200 ml air jeruk nipis, dinginkan
- Daun mint untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan gula dan air dalam panci. Masak sambil diaduk di atas api besar hingga gula larut dan kuah air mendidih. Kecilkan api lalu teruskan masak selama 20 menit hingga airnya mengental seperti sirop.
2. Ambil air jeruk manis dan lemon, lalu saring, masukkan ke dalam sirop gula. Tambahkan biji markisa, aduk rata. Tuang ke dalam botol yang sudah disterilkan lalu diamkan dalam lemari es semalaman. (Sirop akan disterilkan dalam botol di lemari es selama 1 minggu).
3. Penyajian: Kupas dan bersihkan nanas, lalu cincang kasar, tempatkan dalam *bowl* besar. Masukkan sirop, *soft drink*, dan air jeruk nipis. Aduk rata. Tambahkan daun mint segar, dan sajikan dalam gelas-gelas saji.

Untuk ± 20 porsi



92. Virgin Pina Colada

BAHAN:
- Es batu serut secukupnya
- 400 ml jus nanas
- 150 ml susu skim
- 125 ml *low fat cream*
- 1 ½ sdm *caster sugar*

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan dalam *blender,* lalu *blender* hingga halus, sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

93. Mango Mas Cocktail

BAHAN:
- 100 ml jus mangga
- 1 scoop *ice cream vanilla*
- 3 sdm sirop merah
- 3 sdm susu kental manis
- 100 ml air soda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus mangga, *ice cream*, sirop, susu kental manis, dan es batu. Kocok hingga tercampur rata.
2. Tuang ke dalam gelas saji, tuangkan air soda. Sajikan.

Untuk ± 1 porsi

94. Mocktail Apple Julep

BAHAN:
- 200 ml jus apel
- 200 ml jus jeruk
- 200 ml jus nanas
- 400 ml air soda
- 100 ml air jeruk lemon
- Daun *mint* secukupnya
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan. Tuang ke gelas-gelas saji, hias dengan duan *mint*.

Untuk ± 5 porsi

95. Virgin Strawberry Daiquiri

BAHAN:
- 5 buah *strawberry*
- 3 sdm gula pasir
- 2 sdm air jeruk lemon
- 200 ml air soda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan, beri es batu. *Blender* hingga halus. Sajikan.

Untuk ± 1 porsi



96. Sparkling Sunrise

BAHAN:
- 100 ml jus jeruk
- 100 ml *lemon lime* soda
- 1 sdm sirop merah
- *Cherry* merah bertangkai untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan. Tuang ke gelas saji, beri sirop, biarkan sirop turun ke bawah. Hias dengan *cherry* merah bertangkai.

Untuk ± 1 porsi

97. Grape Mocktail

BAHAN:
- 500 gram anggur hitam/merah
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1.000 ml air dingin

CARA MEMBUAT:
1. Masak anggur bersama air dengan api kecil hingga mendidih. Angkat, biarkan dalam suhu ruang.
2. Tambahkan gula lalu *blender* hingga lembut. Angkat, saring.
3. Tuangi air dingin, beri garam. Kocok lagi dengan *blender* hingga tercampur rata. Angkat, sajikan.

Untuk ± 8 porsi

98. Mixed Fruit Mocktail

BAHAN:
- 500 gram aneka buah campur: pepaya, melon, nanas, semangka, apel, dll, potong kasar
- 75 gram gulapasir
- 1 sdt esens vanili
- Sedikit garam

CARA MEMBUAT:
1. Tambahkan 200 ml air pada campuran buah-buahan. Lalu masak selama 2 menit.
2. Angkat. Tambahkan gula. Dinginkan dalam suhu ruang. Lalu *blender* hingga lembut dan halus. Tambahkan esens dan garam, kocok lagi. Angkat, sajikan dingin.



99. Kiwifruit Mocktail

BAHAN:

- 2 buah kiwi, potong
- 1 buah mentimun, kupas, potong
- 3 sdm air jeruk lemon
- Sedikit garam
- 100 ml air dingin

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* kiwi dan mentimun lalu tambahkan air jeruk lemon, garam, dan es batu yang dihancurkan.
2. *Blender* hingga halus, angkat, saring. Masukkan ke dalam lemari es. Sajikan dingin.

100. Kid's Mocktails

BAHAN:

- Aneka jus buah-buahan: jus apel, jus jeruk, jus *cherry*, jus markisa, dll
- 1.500 ml air *soft drink* warna putih bening

CARA MEMBUAT:

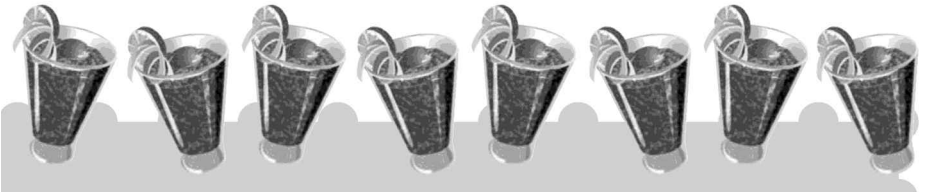
1. Tuang aneka jus buah-buahan ke dalam cetakan es batu, bekukan dalam *freezer*.
2. Masukkan bebarapa es batu buah-buahan ke dalam gelas saji. Tuangi air *soft drink*. Hias gelas saji dengan irisan jeruk.

al publishing/KG-

SMOOTHIES


Digital publishing G-SEC

SMOOTHIES



1. Blueberry Yoghurt Smoothies

BAHAN:
- 250 gram *blueberry* segar atau *frozen*
- 250 ml *yoghurt*
- 250 ml susu
- 1 sdt *vanilla extract*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

2. Tropical Fruit Smoothies

BAHAN:
- 1 buah mangga, kupas, potong-potong
- 1 buah pisang, kupas, potong-potong
- 250 ml *yoghurt*
- 25 gram *almond*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender,* lalu *blender* hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

3. Apricot Smoothies

BAHAN:
- 50 gram aprikot kering
- 250 ml jus *pear*
- 1 sdm *almond*
- 400 ml susu
- 250 ml *yoghurt*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

4. Banana Smoothies

BAHAN:
- 6 buah kurma
- 250 ml jus apel
- 1 buah pisang
- 250 ml susu
- 150 ml *yoghurt*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi



5. Banana and Prune Smoothie

BAHAN:

- 6 buah kurma
- 250 ml jus apel
- 1 buah pisang
- 250 ml susu
- 150 ml *yoghurt*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

6. Pineapple and Passion Fruit Smoothie

BAHAN:

- ½ buah nanas, kupas, potong-potong
- 250 ml isi buah markisa
- 250 ml susu kedelai
- 4 *scoop ice cream*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 3 porsi

7. Date and Banana Fruit Smoothie

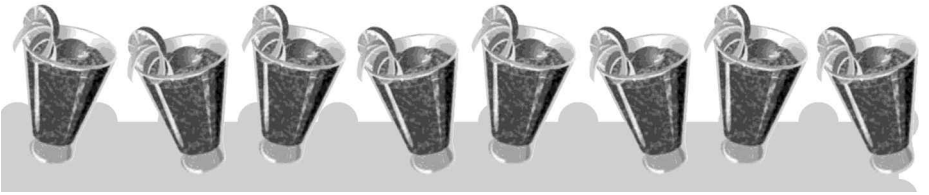
BAHAN:

- 4 buah kurma, potong-potong
- 125 ml jus apel
- 2 buah pisang
- 300 ml susu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan kurma dan jus apel dalam panci kecil, lalu masak selama 5 menit hingga kurma lunak, angkat, dinginkan.
2. Lalu masukkan ke dalam *blender* bersama dengan susu, lalu *blender* hingga halus.
3. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi



8. Smoothie Apel Jahe

BAHAN:
- 60 ml jus apel
- 1 sdm santan, siap pakai
- 1 buah pisang
- ½ sdt jahe parut
- Es batu
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan dan masukkan ke dalam *blender*. Haluskan dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

9. Smoothie Apel Kayumanis

BAHAN:
- 450 ml *yoghurt* vanilla
- 225 ml jus apel
- 225 gram apel, kupas, potong dadu kecil
- ½ sdt kayumanis bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- Es batu
- 4 buah manisan *cherry* merah, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*. Haluskan dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi buah *cherry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

10. Smoothie Buah Campur

BAHAN:
- 1 buah pisang, potong kecil
- 5 buah *strawberry* segar, potong kecil
- 100 ml air jeruk peras
- 300 ml susu kedelai
- 50 gram kacang mete panggang, sangrai
- ½ buah mangga, potong kecil
- ½ buah jambu biji merah. Potong kecil
- ¼ buah nanas, potong kecil
- 3 sdm gula pasir
- Es batu
- *Strawberry* iris tipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan dan masukkan ke dalam *blender*. Haluskan dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan irisan *strawberry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi



11. Smoothie Buah Tropis

BAHAN:
- 500 ml jus nanas
- 200 gram buah *strawberry*, potong kecil
- 1 buah pisang, potong kecil
- 100 gram buah mangga, potong kecil
- 50 gram pepaya, potong kecil
- 2 sdm gula pasir
- Es batu
- Irisan buah mangga, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, haluskan. Tuang ke dalam gelas, hiasi irisan mangga.
2. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

12. Smoothie Cokelat

BAHAN:
- 200 gram *strawberry* segar
- 150 ml susu skim cair
- 100 gram tahu sutera
- 3 sdm cokelat bubuk
- 5 sdm gula pasir
- Es batu

Serutan cokelat masak, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender* dan haluskan.
2. Bubuhi es batu dan taburi serutan cokelat.
3. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

13. Smoothie Chocolate Chip

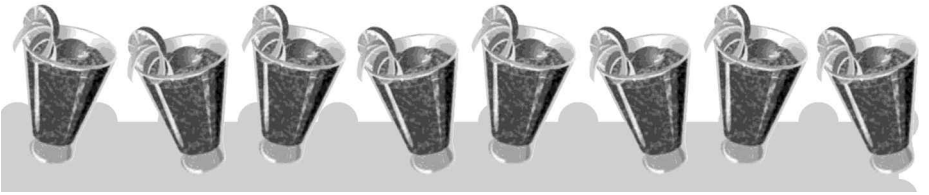
BAHAN:
- 50 gram cokelat *chip*
- 50 gram selai kacang
- 200 ml susu cair
- 300 ml *yoghurt vanilla*
- Es batu secukupnya

HIASAN:
- Serutan cokelat masak
- 100 gram kacang mete panggang, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan masukkan ke dalam *blender*: cokelat *chip*, selai kacang, susu cair, *yoghurt*, dan es batu. Haluskan dan tuang dalam gelas.
2. Hias dengan serutan cokelat masak dan taburi kacang mete panggang.
3. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



14. Smoothie Jahe

BAHAN:
- 1 apel, potong kecil
- 1 buah jeruk lemon, kupas, buang biji
- 150 ml air
- Es batu secukupnya
- 5 cm jahe segar, kupas, potong kecil
- Irisan jeruk lemon, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan dan masukkan ke dalam *blender*. Haluskan dan tuang ke dalam gelas, hiasi irisan jeruk lemon.
2. Hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

15. Smoothie Jambu Biji

BAHAN:
- 450 gram jambu batu, potong kecil
- 500 ml air matang
- 1 buah *pear*, potong kecil
- 450 gram *strawberry* segar, potong kecil
- 100 gram buah apel, potong kecil
- Es batu secukup
- Irisan *strawberry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur jambu batu dan air, masukkan ke dalam *blender*, haluskan. Angkat, saring, buang bijinya.
2. Tuang jus jambu ke dalam *blender*, bubuhi potongan pear, *strawberry,* apel dan air. Haluskan dan tuang ke dalam gelas.
3. Hiasi irisan *strawberry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 5 porsi

16. Smoothie Jambu Biji & Buah Asam

BAHAN:
- 100 gram buah jambu biji merah, potong kecil
- 100 ml air matang
- 1 buah asam bangkok, kupas, buang biji
- 100 ml *yoghurt* tawar
- 100 ml *soft drink* putih
- 2 sdm gula pasir
- Es batu
- Daun mint, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur jambu biji dan air, masukkan ke dalam *blender*, haluskan. Saring dengan saringan kawat, buang ampasnya. Masukkan kembali ke dalam *blender*.
2. Tambahkan asam, *yoghurt*, *soft drink*, gula pasir, dan es batu. Haluskan pula.



3. Tuang ke dalam gelas, hiasi daun mint.
4. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

17. Pineapple & Passion Fruit Smoothies

BAHAN:

- ½ buah nanas, kupas, potong-potong
- 250 ml isi buah markisa
- 250 ml susu kedelai
- 4 *scoop ice cream*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender,* lalu *blender* hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 3 porsi

18. Date & Banana Fruit Smoothie

BAHAN:

- 4 buah kurma, potong-potong
- 125 ml jus apel
- 2 buah pisang
- 300 ml susu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan kurma dan jus apel dalam panci kecil, lalu masak selama 5 menit hingga kurma lunak. Angkat dan dinginkan.
2. Kemudian masukkan ke dalam *blender* bersama dengan susu, dan *blender* hingga halus.
3. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

19. Smoothies Kurma

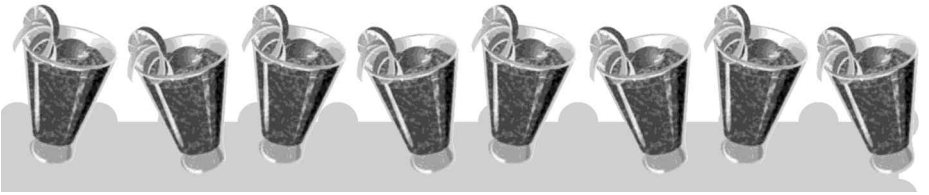
BAHAN:

- 225 ml susu kedelai
- 12 buah kurma, cincang
- 50 gram kacang mede sangrai, cincang
- 225 ml *yoghurt* tawar
- 4 buah es batu
- 2 buah manisan *cherry* merah, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan dan masukkan ke dalam *blender*, haluskan.
2. Kemudian tuang ke dalam gelas, hias dengan buah *cherry*, dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



20. Smoothies Mangga

BAHAN:

- 1 buah mangga, kupas, potong kecil
- 115 ml susu skim
- 115 ml *yoghurt vanilla*
- 1 sdt vanila bubuk
- Es batu
- ¼ sdt garam halus
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas, hiasi dengan daun *mint*, dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

21. Smoothies Melon Kuning dengan Madu

BAHAN:

- 1 buah pisang, bekukan dalam *freezer*, kupas, potong kecil
- 100 gram daging melon kuning, potong kecil
- 115 ml *yoghurt* tawar
- 2 sdm susu bubuk
- 50 ml air jeruk peras
- 2 sdm madu
- Irisan jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan irisan jeruk nipis dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

22. Smoothies Melon Kuning

BAHAN:

- ½ buah melon kuning, kupas, buang biji, potong kecil
- 200 ml susu skim cair
- 200 gram *yoghurt vanilla*
- Es batu
- 2 sdm gula pasir
- Potongan buah melon kuning, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, dan haluskan.
2. Tuang ke dalam gelas, hiasi dengan potongan buah melon. Hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

23. Smoothies Nanas Jahe

BAHAN:

- 115 ml jus *orange*
- 75 ml jus nanas



- 1 buah pisang, potong kecil
- ½ sdt jahe parut
- Es batu secukupnya
- Irisan nanas, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender,* haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan potongan nanas dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

24. Smoothies Nanas Kelapa

BAHAN:

- 115 ml susu cair
- 225 gram nanas, potong kecil
- 1 sdt santan
- Es batu secukupnya
- 1 sdm manisan kelapa kering, potong kecil
- 2 buah manisan *cherry* merah, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan kecuali manisan kelapa, masukkan ke dalam *blender*, dan haluskan.
2. Kemudian tuang ke dalam gelas, hiasi dengan *cherry* merah, dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

25. Smoothies Semangka

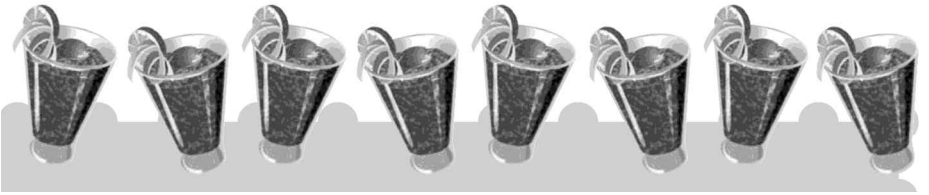
BAHAN:

- 115 gram semangka tanpa biji, potong kecil
- 60 gram *strawberry*, potong kecil
- 250 ml air matang
- 1 sdt air jeruk nipis
- Es batu secukupnya
- 2 potong irisan jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender,* haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan irisan jeruk nipis, dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



26. Smoothies Strawberry Cokelat

BAHAN:

- 175 ml air
- 60 ml air matang dingin
- 1 bungkus *gelatin* bubuk
- 75 ml susu skim cair
- 1 sdt vanila bubuk
- 1 sdm cokelat bubuk
- 50 gram gula pasir
- Es batu secukupnya
- 6 buah *strawberry* segar
- 1 buah *strawberry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan air dalam panci, dan jerangkan di atas api hingga mendidih.
2. Siapkan *blender*, tuang air dingin, dan pasang dengan kecepatan rendah. Tambahkan bahan lain satu per satu sambil terus dihaluskan.
3. Pindahkan ke kecepatan tinggi hingga semua bahan halus, kemudian tuang ke dalam wadah plastik. Tutup.
4. Dinginkan dalam lemari es selama 30 menit.
5. Tuang ke dalam gelas, hiasi dengan potongan *strawberry*, dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

27. Smoothies Strawberry Mangga

BAHAN:

- 340 gram *strawberry*
- 175 gram mangga, potong kecil
- 175 gram jambu biji, potong kecil
- 1 buah pisang, potong kecil
- 2 sdm santan, siap pakai
- Es batu
- 2 potong irisan mangga, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan irisan mangga dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

28. Smoothies Tahu

BAHAN:

- 2 buah pisang, kupas, potong kecil
- 450 gram tahu sutra
- Es batu
- 3 sdm madu
- ¼ sdt esens *almond*
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Bungkus potongan pisang dengan plastik dan masukkan ke dalam *freezer* hingga beku, selama 2 jam.



2. Masukkan ke dalam *blender*: Pisang, tahu, es batu, madu, dan esens almond, haluskan.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas saji, hiasi dengan daun *mint*, dan hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

29. Smoothies Tahu Strawberry

BAHAN:
- 225 ml susu kedelai
- 100 gram tahu sutra
- 450 gram buah *strawberry* segar, potong kecil
- 2 sdm madu
- ½ sdt vanili bubuk
- Es batu secukupnya
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender,* haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 3 porsi

30. Smoothies Orange Jahe

BAHAN:
- 75 ml jus jeruk
- 75 ml jus nanas
- 1 sdm santan, siap pakai
- 1 buah pisang, potong kecil
- ½ sdt jahe parut
- Es batu secukupnya
- 2 potong irisan jeruk nipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan irisan jeruk nipis dan hidangkan segera.

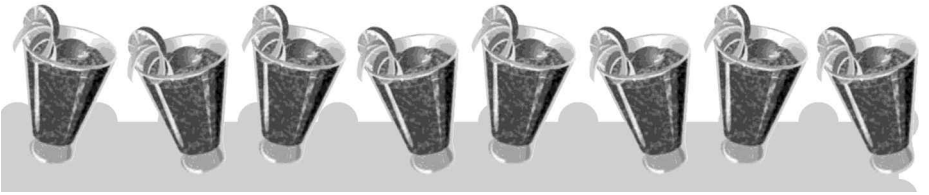
Untuk ± 2 porsi

31. Smoothies Pepaya Susu

BAHAN:
- 100 gram pepaya, potong kecil
- 1 buah pisang, potong kecil
- 100 gram *strawberry* segar, potong kecil
- 75 ml susu cair
- Es batu secukupnya
- Irisan tipis *strawberry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan irisan *strawberry* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi



32. Smoothies Pepaya Yoghurt

BAHAN:
- 100 gram pepaya, potong kecil
- 115 ml air jeruk peras
- 115 ml *yoghurt vanilla*
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

33. Smoothies Pindakas

BAHAN:
- 125 ml susu kedelai
- 125 gram tahu sutra
- 50 gram selai kacang
- 2 buah pisang, bekukan, potong kecil
- 2 sdm sirop cokelat
- Es batu secukupnya
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masukkan ke dalam *blender*, haluskan, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hiasi dengan daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

34. Banana Blended Ice

BAHAN:
- 2 buah pisang ambon matang
- 2 sdm susu kental manis putih
- 1 sdm bubuk minuman *vanilla*
- 1 sdm air perasan jeruk nipis
- Es batu secukupnya, hancurkan
- *Whipped cream* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan pisang ambon, bubuk minuman *vanilla*, susu kental manis, perasan jeruk nipis, dan es batu yang sudah dihancurkan ke dalam *blender*. Kemudian *blender* hingga tercampur rata.
2. Tuangkan ke dalam gelas, beri semprotan *whipped cream* sebagai *topping*. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

35. Es Avokad Susu

BAHAN:
- 2 sdm air kopi kental
- 4 sdm susu kental manis cokelat
- 500 gram daging buah avokad
- 100 ml susu
- 100 gram es batu, memarkan
- 4 keping biskuit cokelat, memarkan



CARA MEMBUAT:

1. Aduk air kopi dengan susu kental manis hingga rata. Kemudian tuang ke dalam 2 gelas saji besar.
2. Proses avokad, susu, dan es batu hingga halus, kemudian tuang ke dalam gelas saji.
3. Taburi biskuit memar, dan sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi

36. Kurma Smoothies

BAHAN:

- 10 buah kurma segar, buang bijinya
- 250 ml *yoghurt* tawar, dinginkan
- 100 ml susu cair dingin
- 75 ml madu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga halus.
2. Tuang dalam gelas saji, dan sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi

37. Papaya Smoothies

BAHAN:

- 300 ml jus buah pepaya
- 400 ml jus buah jeruk
- 100 ml *yoghurt* rasa *strawberry*
- 100 ml sirop markisa

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok semua bahan hingga rata, masukkan ke dalam lemari es.
2. Sediakan 4 buah gelas saji, tuangi jus, dan sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

38. Strawberry Smoothies

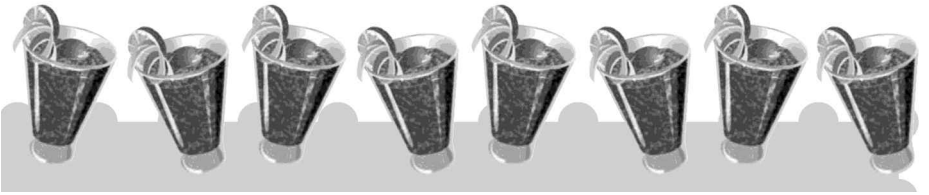
BAHAN:

- 4-6 buah *strawberry*
- 100 ml susu cair
- 200 ml *yoghurt* rasa *strawberry*
- 3 *scoop* es krim rasa *strawberry*
- Es batu

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan menjadi satu dalam wadah *blender*, lalu *blender* hingga halus.
2. Tuang dalam gelas saji, dan tambahkan es batu.

Untuk ± 2 porsi



39. Tiger Smoothies

BAHAN:
- 1 buah pepaya ukuran sedang
- 1 buah markisa
- ½ jeruk limau
- 2-3 kotak es batu

CARA MEMBUAT:
1. Potong pepaya menjadi 2 bagian, buang biji dan kulitnya. Ambil daging buahnya, lalu masukkan ke dalam *blender*.
2. Potong buah markisa menjadi 2 bagian, lalu masukkan cairan serta bijinya ke dalam *blender*. Peras jeruk limau, masukkan juga ke dalam *blender* bersama es batu, dan proses hingga lembut.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas saji, sajikan.

Untuk ± 3 porsi

40. Smoothies Pisang

BAHAN:
- 200 ml susu cair, dinginkan
- 200 ml *yoghurt* rasa *strawberry*, bekukan
- 2 sdm selai kacang (*peanut butter*)
- 2 buah pisang ambon/*Cavendish*
- 4 keping biskuit cokelat, remas kasar untuk taburan

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan dalam mangkuk *blender:* susu, *yoghurt*, selai kacang, dan pisang. Proses hingga lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, taburi atasnya dengan biskuit cokelat.
3. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

41. Smoothies Sari Kelapa

BAHAN:
- 50 ml sirop sari kelapa
- 330 ml air soda manis
- 200 ml es krim *vanilla*
- 200 gram sari kelapa
- Gula pasir berwarna untuk taburan

CARA MEMBUAT:
1. Aduk menjadi satu sirop sari kelapa bersama soda. Tambahkan es krim *vanilla*, aduk rata.
2. Masukkan sari kelapa bersama adonan cairan lalu campurkan ke dalam *blender*, hingga sari kelapa agak halus.
3. Masukkan ke dalam gelas saji, lalu taburi gula berwarna di atasnya agar menarik. Siap dinikmati.

Untuk ± 3 porsi

Digital Publishing 3



42. Berries Smoothie

BAHAN:

- 1 buah pisang, iris dan bekukan
- 4 buah *strawberry*, iris
- 50 gram *blueberry*
- 100 ml susu
- 1 sdt sirop *vanilla*
- 1 sdm *yoghurt* rasa *vanilla*
- Es batu secukupnya
- 1 buah *strawberry* untuk hiasan
- 3 buah *blueberry* untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, *blender* sampai halus.
2. Sajikan ke dalam gelas dan beri hiasan buah *strawberry* dan *blueberry*.

Untuk ± 3 porsi

43. Smoothie Pisang Pepaya

BAHAN:

- 200 ml susu
- 1 buah pisang
- 100 gram pepaya, potong-potong
- 1 sdm madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

Blender susu, pisang, pepaya, es batu, dan madu hingga halus. Tuang ke gelas saji.

Untuk ± 1 porsi

44. Smoothie Pisang Kedelai

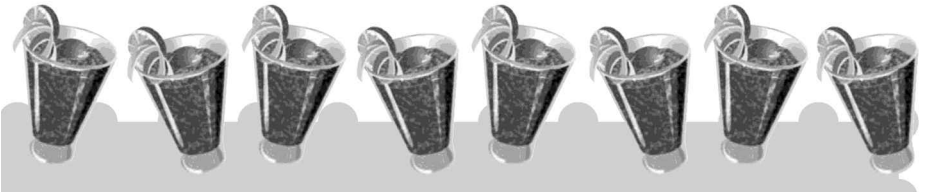
BAHAN:

- 1 buah pisang (*cavendish*/ambon), kupas, potong-potong
- 250 ml susu kedelai
- 1 sdt madu
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan pisang, susu, dan es batu ke dalam *blender*.
2. Setelah tercampur, masukkan madu ke dalam *blender* dalam keadaan menyala.
3. *Blender* hingga lembut sesuai selera.
4. Tuang ke dalam gelas, hias dengan potongan pisang.

Untuk ± 1 porsi



45. Smoothie Krim Mangga

BAHAN:

- 400 gram buah mangga besar yang matang, kupas, potong dadu
- 250 ml air matang
- 50 gr gula pasir
- 1 sdt air jeruk nipis
- 1 kaleng *lychee* tiriskan, bagi dua
- 1 putih telur
- 150 ml krim

CARA MEMBUAT:

1. Campur mangga, air matang, gula pasir, jeruk nipis, dan setengah bagian *lychee* kemudian haluskan semua dengan *blender*. Dinginkan dalam lemari es.
2. Kocok putih telur hingga kaku. Masukkan krim, kocok kembali. Tuang sari buah mangga dan aduk, campurkan pula sisa buah *lychee*, lalu hidangkan dengan es batu.

Untuk ± 3 porsi

46. Smoothies Pisang Blueberry

BAHAN:

- 2 buah pisang, iris kecil, bekukan
- 50 gram buah *blueberry*
- 250 ml *yoghurt* vanili
- 50 ml susu cair

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, haluskan. Pindahkan ke dalam gelas dan hidangkan segera.

Untuk ± 1 porsi

47. Mango Lassi

BAHAN:

- 250 gram daging mangga harum manis
- 250 ml *yoghurt* tawar
- 200 ml susu cair
- 4 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* mangga, *yoghurt*, susu cair, dan gula hingga halus.
2. Tuangkan dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

48. Smoothies & Punch

BAHAN:

- 250 gram *yoghurt* rasa *vanilla*
- 125 gram es krim *vanilla*
- 50 ml gula cair
- 100 ml krim kental, kocok hingga kaku
- 50 gram *choco chip* putih dan cokelat

TOPPING:

- 100 gram cokelat keping/*choco chip* putih dan cokelat
- *Waffer stik* rasa cokelat



CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata *yoghurt*, es krim *vanilla*, dan krim kental dengan *mixer* hingga rata. Tambahkan *choco chip*, ratakan.
2. Simpan dalam *freezer* hingga beku.
3. Sendokkan ke dalam gelas saji, beri *waffer stik*, dan sajikan segera.

Untuk ± 2 porsi

49. Green Smoothie

BAHAN:

- 4 buah kiwi hijau, kupas kulitnya, potong 2 bagian
- 250 gram melon kuning
- 125 ml susu segar
- 150 ml *plain yoghurt*
- 50 ml sirop gula

TOPPING:

- Kiwi, kupas, iris dadu
- Melon, kupas, iris dadu

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan semua bahan sesuai petunjuk.
2. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, dan proses hingga halus. Simpan dalam *freezer* hingga beku, keluarkan, lalu kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi hingga 3 kali, kemudian simpan kembali dalam *freezer* hingga beku.
3. Tuang dalam gelas saji, beri *topping*, dan sajikan.

Untuk ± 3 porsi

50. Strawberry Smoothie

BAHAN:

- 250 gram *strawberry*, cuci bersih, potong-potong
- 125 gram jambu biji merah, bersihkan, potong-potong
- 100 ml susu segar
- 50 ml gula cair
- 100 ml *plain yoghurt*
- 100 ml es krim *vanilla*

TOPPING:

- Permen warna-warni
- *Waffer stick* rasa *strawberry*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan semua bahan sesuai petunjuk.
2. Masukkan semua bahan kedalam *blender*, proses hingga halus, dan simpan dalam *freezer* selama 15 menit. Setelah beku, keluarkan, lalu kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi hingga 3 kali, dan simpan kembali dalam *freezer* hingga beku.
3. Tuang ke dalam gelas saji, beri di atasnya permen warna-warni dan *waffer stick*. Sajikan segera.

Untuk ± 3 porsi



51. Lassi

BAHAN:

- 150 ml *yoghurt* tawar
- 450 ml susu cair
- 1 sendok makan air mawar
- 3 sendok makan madu
- 1 buah mangga matang, kupas, cincang dagingnya
- 6 buah es batu hancur
- 3 helai bunga mawar, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Tuang *yoghurt* dan susu ke dalam *blender*, haluskan.
2. Tambahkan air mawar dan madu, putar hingga tercampur.
3. Masukkan daging buah mangga dan es batu, haluskan pula.
4. Pindahkan ke dalam gelas tinggi, hiasi helai bunga mawar dan hidangkan segera.

Digital Publishing/KG-

MILKSHAKE



Digital publishing/KG3/GC

MILKSHAKE



1. Milkshake Semangka Belimbing

BAHAN:

- 1 buah belimbing
- ½ buah semangka ukuran sedang
- 1 buah pisang
- 2 sendok *scoops* (sendok es krim bulat) besar es krim *vanilla*
- 500 ml susu

CARA MEMBUAT:

Iris belimbing, kerok semangka, dan masukan semua bahan ke dalam *blender*. *Blender* semua bahan sampai lembut.

Untuk ± 3 porsi

2. Milkshake Pisang Selai Kacang

BAHAN:

- 1 buah pisang, iris-iris
- 2 sdt munjung selai kacang
- 4 sendok *scoops* es krim
- 250 ml susu

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan ke dalam *blender*. Nyalakan *blender* pada tahap menghancurkan (berputar sebentar-sebentar) untuk memastikan potongan pisang dan selai tercampur rata. Lalu ganti ke tahap menghaluskan (dengan putaran cepat dan terus menerus) sampai *milkshake* terlihat bagus dan lembut.

Untuk ± 2 porsi

3. Milkshake Cokelat Mint

BAHAN:

- 4 *scoops* es krim *vanilla*
- 75 ml susu
- 60 (62,5) ml *chocolate syrup*
- 1 tetes ekstrak *peppermint*

CARA MEMBUAT:

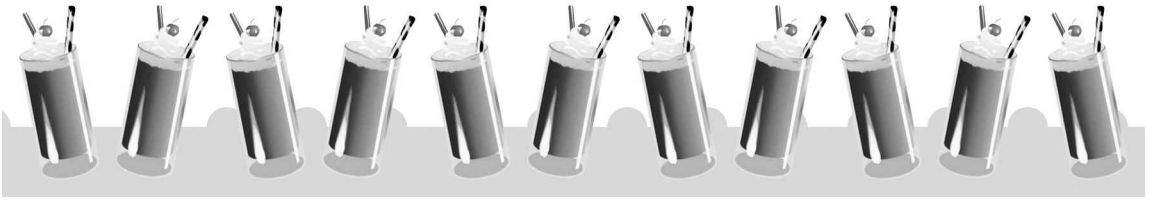
Masukkan es krim, susu, *chocolate syrup*, dan ekstrak pepper*mint* ke dalam *blender*. Lalu *blender* sampai lembut. Tuangkan ke dalam gelas dan sajikan. Untuk 2 sajian.

Untuk ± 2 porsi

4. Candy Milkshake

BAHAN:

- ½ cangkir (ukuran 250 ml) bola permen susu
- 125 ml susu
- 375 ml es krim *vanilla*



CARA MEMBUAT:

1. Masukkan bola permen, susu, dan es krim ke dalam *blender*.
2. Tutup, lalu *blender* sampai teskturnya mengental seperti *milkshake*, tuangkan dalam gelas besar dan segera sajikan.

Untuk ± 2 porsi

5. Milkshake Cokelat Pisang

BAHAN:

- 2-3 sendok *scoops* es krim vanila
- 1 - 2 buah pisang
- Susu rasa coklat

CARA MEMBUAT:

Masukkan es krim ke dalam *blender*. Potong-potong pisang masukan juga ke dalam *blender*. Tambahkan susu coklat. *Blender* sampai lembut. Jika Anda menginginkan rasa *milkshake* lebih krim, tambahkan 1-2 butir telur sebelum di-*blender*.

Untuk ± 2 porsi

6. Coffee Fudge Milkshake

BAHAN:

- 750 ml susu
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 1 l es krim

CARA MEMBUAT:

Campur susu, kopi bubuk, dan ½ bagian es krim dengan *blender* sampai kopi larut dan campuran sedikit mengembang karena berbusa (seperti *foam*). Tuangkan *milkshake* ke dalam gelas, tutup permukaannya dengan sisa es krim menggunakan *scoop* es krim.

Untuk ± 6 porsi

7. Majestic Milkshake

BAHAN:

- 3 sendok *scoops* es krim coklat (sesuai selera)
- 1.250 ml susu
- *Whipped cream*

CARA MEMBUAT:

Masukkan 3 *scoops* es krim ke dalam gelas. Tuangkan susu di atasnya. Aduk sampai tercampur lembut. Tutup permukaan *milkshake* dengan *whipped cream*. Tambahkan *cherry* di atas *whipped cream*.

Untuk ± 5 porsi

MILKSHAKE



8. Pumpkin Milkshake

BAHAN:
- 250 g labu kuning yang telah dikukus
- 90 gram gula palem
- 1 sdt kayumanis giling
- ½ sdt pala giling
- ½ sdt jahe giling
- 125 ml jus jeruk kental beku yang dicairkan
- 1 l es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan sampai lembut. Sajikan dalam gelas pendek atau cangkir *punch*. Jika suka beri hiasan dengan stick pengaduk.

Untuk ± 2 porsi

9. Milkshake Pisang Strawberry

BAHAN:
- 2 buah pisang
- 350 g *strawberry* beku, lelehkan dalam.
- 500 ml susu
- 1 l es krim *strawberry*

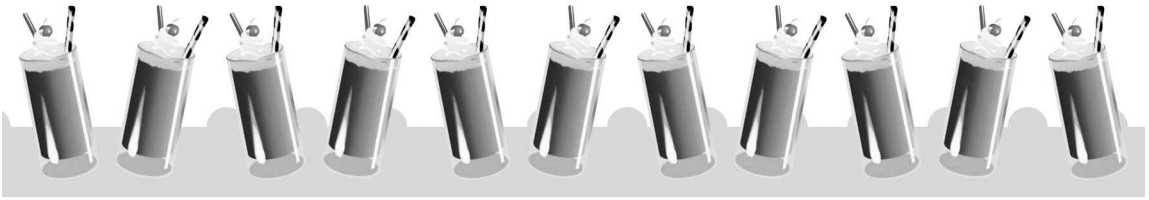
CARA MEMBUAT:
Iris-iris pisang, masukkan ke dalam *blender* bersama *strawberry*, susu, dan 1/2 bagian es krim. *Blender* semua bahan sampai lembut. Tuangkan *Milkshake* menjadi 4 gelas, tutup permukaannya dengan sisa es krim, hias dengan *strawberry* segar.

Untuk ± 3 porsi

10. Tofu Milkshake

BAHAN:
- 350 g tahu sutra
- 1-2 buah pisang yang matang
- 60 ml susu
- 1 bungkus *Milkshake* bubuk instan rendah lemak
- Esens vanili atau jeruk
- 6-8 buah es batu (yang dicetak dalam cetakan es batu)
- 2 sdm selai kacang
- 5 buah *strawberry* segar

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan pisang, susu atau jus, dan *Milkshake* instan ke dalam *blender*, lalu *blender* pada kecepatan sedang.
2. Tambahkan tahu dan bahan tambahan lainnya, lanjutkan *blender*.



3. Masukkan es batu dan kurangi kecepatan. Ketika bahan sudah terpotong-potong, naikan kecepatan putaran menjadi tinggi untuk sesaat. Angkat dan sajikan dalam gelas.

Untuk ± 2 porsi

11. Milkshake Yoghurt Havermouth

BAHAN:

- 500 ml *yoghurt vanilla* rendah lemak
- 1 buah pisang
- 125 ml susu rendah lemak (skim)
- 4 sdm *havermut*
- 100 gram buah beku apa saja. Pisang beku dapat membuat *Milkshake* yang lebih kental.

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan sampai lembut. Sajikan.

Untuk ± 3 porsi

12. Milkshake Apel

BAHAN:

- 500 ml es krim *vanilla*
- 250 ml jus apel
- ¼ sdt kayumanis bubuk

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan selama 20 detik atau sampai lembut.

Untuk ± 3 porsi

13. Milkshake Pisang Jeruk Rendah Lemak

BAHAN:

- 1 buah pisang yang masak
- 75 ml jus jeruk
- 200 ml susu skim (rendah lemak)
- 125 ml *yoghurt* rendah lemak

CARA MEMBUAT:

Blender pisang, jus jeruk, dan susu sampai lembut. Masukkan *yoghurt* lalu aduk. Dinginkan jika suka, lalu sajikan.

Untuk ± 2 porsi

MILKSHAKE



14. Milkshake Pisang Susu Skim

BAHAN:

- 1 buah pisang (kupas), bekukan
- 250 ml susu skim (rendah lemak)

CARA MEMBUAT:

Patah-patahkan pisang yang beku menjadi beberapa potongan. Masukkan ke dalam *blender*, tambahkan susu lalu haluskan dengan *blender*.

Untuk ± 1 porsi

15. Milkshake Pisang Rendah Lemak

BAHAN:

- 250 ml susu tanpa lemak
- 1 buah pisang beku, iris

CARA MEMBUAT:

1. Bekukan pisang sebelum terlalu matang. Untuk setiap pengocokan, tambahkan susu dalam *blender*.
2. Dengan *blender* yang tetap menyala, tambahkan irisan pisang beku sedikit demi sedikit. Sesuaikan jumlah bahan-bahan atau tambahkan buah-buahan sesuai selera.

Untuk ± 1 porsi

16. Milkshake Pisang Cornflakes

BAHAN:

- 1 buah pisang
- 50 g *cornflakes*
- 250 ml susu
- 1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan. Anda dapat menambahkan cokelat bubuk atau bermacam bahan lainnya sesuai selera seperti buah-buahan.

Untuk ± 1 porsi

al publishingIK3JGC

17. Milkshake Cokelat

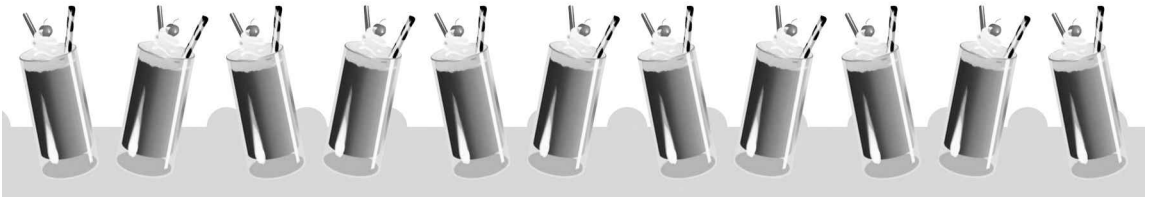
BAHAN:

- Es krim *vanilla*
- 2 sdm *chocolate syrup*
- 125 ml susu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan 5 sendok penuh es krim ke dalam pengocok (*shaker*) atau *jar* tertutup. Tambahkan *chocolate syrup*. Aduk dengan sendok.
2. Tambahkan susu. Tutup jar / *shaker* lalu kocok dengan kuat.

Untuk ± 2 porsi



18. Milkshake Selai Kacang Cokelat Pisang

BAHAN:

- 500 ml es krim *vanilla* lembut
- 100 ml krim selai kacang
- 500 ml susu dingin
- 25 g cokelat bubuk
- 1 buah pisang ukuran besar, iris

CARA MEMBUAT:

Blender es krim dan selai kacang sampai lembut. Tambahkan susu, cokelat bubuk, dan pisang sedikit demi sedikit. *Blender* lagi lalu sajikan.

Untuk ± 4 porsi

19. Breakfast Milkshake

BAHAN:

- 280 g *yoghurt* rendah lemak (rasa buah)
- 250 ml susu *nonfat buttermilk*
- 1 buah pisang, patahkan menjadi potongan-potongan besar.
- 8 buah *strawberry* beku, atau segenggam *blueberry* beku, atau buah-buahan lain tanpa gula
- ¼ sdt esens kelapa, jika suka

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan dengan kecepatan tinggi selama 1- 2 menit.

Untuk ± 2 porsi

20. Diet Milkshake

BAHAN:

- 250 ml susu skim (rendah lemak).
- 50 gram susu bubuk instan *nonfat*
- 1 sdm coklat bubuk
- 1 sdt vanili
- ½ sdt pemanis cair pengganti gula
- 6-8 buah es batu cetakan

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* susu, susu bubuk, coklat bubuk, vanili, dan pemanis cair dengan kecepatan tinggi sampai lembut.
2. Buka tengah tutup *blender* dan masukan es batu satu per satu, terus *blender* sampai es batu hancur. Segera sajikan dalam gelas panjang.

Untuk ± 2 porsi



21. Easy Pudding Milkshake

BAHAN:

- 250 ml susu dingin
- 2 sdm puding *jello* instan (rasa apa saja)
- 1 sendok *scoop* es krim rasa sesuai selera

CARA MEMBUAT:

Gunakan wadah pengocok minuman dengan tutup yang rapat. Tuangkan susu ke dalam wadah, tambahkan 2 sdm puding *jello* instan dan es krim. Pasang tutupnya, kocok kuat selama 1 menit. Buka tutup wadah lalu tuangkan ke dalam gelas, segera sajikan.

Untuk ± 2 porsi

22. Fruit Milkshake

BAHAN:

- 125 ml jus pepaya
- 30 gram *havermut*
- 1 sdm susu bubuk *non-fat*
- 2 *sachet* pemanis pengganti gula
- 75 gram buah beku (*strawberry*, *raspberry*, *blackberry*, b*lueberry*) dicampur
- ½ buah pisang
- 2 sdm jus jeruk beku, jangan dicairkan
- 125 ml susu
- 1 sdt esens vanili

CARA MEMBUAT:

Blender seluruh bahan, tuangkan dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

23. Milkshake Yoghurt Bertabur Buah

BAHAN:

- 500 ml susu skim (rendah lemak) dingin
- 1 kotak (120-122,5 g) puding *vanilla* instan
- 1 karton (280 g) *yoghurt* tawar rendah lemah
- 250 ml es serut
- 1 buah jeruk ukuran sedang dengan kulitnya, dibagi empat, atau 1 *cup* (cangkir isi 250 ml) *strawberry* segar, atau 1 buah peach ukuran sedang, kupas, buang bagian tengahnya (hilangkan biji) dan potong empat

CARA MEMBUAT:

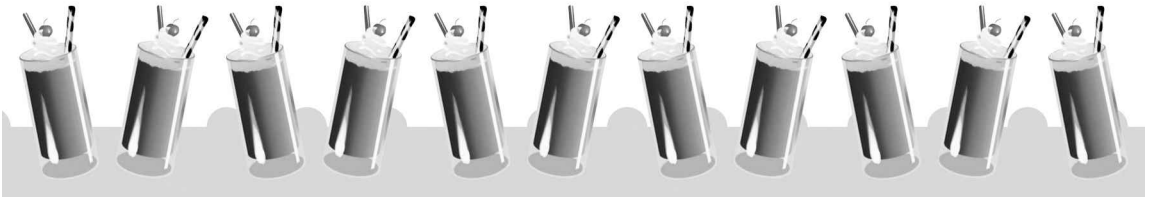
Blender semua bahan sampai lembut. Angkat, sajikan.

Untuk ± 4 porsi

24. Fruity Milkshakes

BAHAN:

- 500 ml susu (atau 250 ml susu ditambah 250 ml air)
- 60 g susu bubuk
- 1 buah pisang
- 1 sdt vanili



- 250 – 500 ml es krim
- 10-12 buah es batu cetakan

CARA MEMBUAT:

1. Tuangkan susu dalam *blender*, masukkan susu bubuk dan vanili, lalu aduk. Tambahkan buah pisang, es krim, dan es batu lalu *blender* kira-kira 1 menit sampai lembut.
2. Angkat, sajikan. Bisa gunakan buah selain pisang, seperti *strawberry*, *raspberry,* atau *peach* beku atau yang segar.

Untuk ± 4 porsi

25. Milkshake Yoghurt Buah

BAHAN:

- 500 ml susu skim (rendah lemak) dingin
- 1 kotak(500 g) puding *vanilla* instan bebas gula
- 1 karton (280 g) *yoghurt* tawar rendah lemak
- 1 *cup* (cangkir ukuran 250 ml) es serut

BUAH:

- Pisang
- *Peach*
- *Strawberry*
- ½ buah jeruk

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan sampai lembut.

Untuk ± 5 porsi

26. Milkshake Peach Favorit Anak

BAHAN:

- 150 gram *peach*, segar atau beku
- 250 ml es krim *vanilla*
- 125-250 ml susu

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* buah *peach* lalu tambahkan es krim dan *blender* lagi.
2. Tambahkan susu sampai kekentalan yang dikehendaki. Bisa juga menggunakan *strawberry* sebagai pengganti *peach*.

Untuk ± 2 porsi

27. Milkshake Punch

BAHAN:

- 1 l susu
- 500 ml es krim *vanilla*, lembutkan
- 500 ml es krim coklat, lembutkan
- ½ sdt vanili
- 2 sdm gula
- ¼ sdt kayumanis bubuk
- Permen bentuk tongkat, untuk pengaduk

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan sampai berbusa. Tuangkan dalam gelas dan tambahkan permen tongkat sebagai pengaduk.

Untuk ± 8 porsi

MILKSHAKE



28. Monkey Milkshake

BAHAN:
- 150 g *strawberry*, segar atau beku
- 1 buah pisang
- 250 ml susu
- 2 sdt *vanilla*
- 3 buah es batu cetakan

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan sampai lembut mengembang. Sajikan dingin.

Untuk ± 1 porsi

29. Milkshake Moka

BAHAN:
- 180-200 ml susu skim rendah lemak, dinginkan
- 60 ml air dingin
- 2 sdm sirop cokelat
- ½ sdt kopi instan bubuk
- Es batu

CARA MEMBUAT:
Blender 4 bahan pertama sampai mengembang. Perlahan tambahkan es batu sampai campuran setinggi 3 *cup*. *Blender* terus sampai lembut. Segera sajikan.

Untuk ± 3 porsi

30. Milkshake Tanpa Es Krim

BAHAN:
- 360 ml susu rendah lemak
- 1 buah pisang ukuran sedang
- 2 sdm selai kacang
- 2 sdm cokelat sirop

CARA MEMBUAT:
Patah-patahkan pisang lalu masukkan ke dalam *blender*. Masukkan bahan lainnya dan *blender* selama 30 detik. Angkat, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

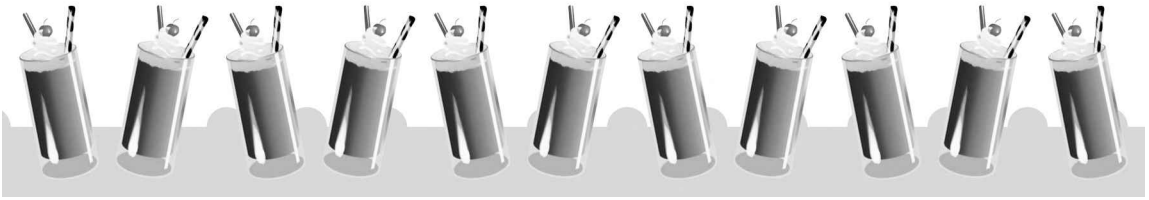
al publishing/KG-

31. Milkshake Krim Jeruk

BAHAN:
- 80 ml sari jeruk beku
- 125 ml susu
- 60 ml air
- ½ sdt vanili
- 1 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 5 buah es batu cetakan
- 50 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan sampai lembut seperti krim.

Untuk ± 2 porsi



32. Milkshake Jeruk

BAHAN:

- 625 ml susu
- 1 bungkus puding *vanilla* instan
- 3 sdm sirop rasa jeruk
- 2 *cup* (cangkir isi 250 ml) es serut
- 2 sdm jus lemon

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan susu dalam *blender*, tambahkan puding instan dan sirop jeruk. Tutup *blender* lalu proses dengan kecepatan tinggi selama 30 detik.
2. Kurangi kecepatan dan tambahkan es serut sedikit demi sedikit.
3. Tambahkan jus lemon. Tutup dan *blender* lagi selama 1 menit, atau sampai es mencair. Segera sajikan.

Untuk ± 5 porsi

33. Milkshake Selai Kacang

BAHAN:

- 250 ml susu
- 1-2 sdm selai kacang (halus)
- 1 sdt madu
- ½ sdt vanili

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan dengan kecepatan tinggi. Sajikan dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

34. Milkshake Yoghurt-Nanas

BAHAN:

- 1 kaleng (210 gram) jus nanas kental beku
- 125 ml air
- 125 ml susu
- 1 karton (280 g) *yoghurt vanilla*
- 2 sdm gula pasir
- 1½ sdt esens *vanilla*
- 2 *cup* (cangkir ukuran 250 ml)es batu

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* semua bahan kecuali es batu.
2. Perlahan tambahkan es batu, *blender* pada setiap penambahan cukup sampai sedikit mencair saja.
3. Sajikan dalam gelas panjang. Hiasi dengan buah.

Untuk ± 2 porsi

Digital Publishing

MILKSHAKE



35. Milkshake Puding

BAHAN:
- 250 ml air dingin
- 1 sendok *scoop* es krim yang dilembutkan
- 2 sdm puding *Jello* instant, rasa apa saja

CARA MEMBUAT:
1. Tuangkan susu dalam gelas pengocok minuman *(shaker)*. Tambahkan adonan puding dan es krim. Tutup rapat wadah *shaker*.
2. Kocok kuat selama 1 menit atau lebih. Pastikan Anda memegang sisi atas dan bawah *shaker* erat-erat. Buka dan tuangkan ke dalam gelas. Segera minum.

Untuk ±2 porsi

36. Milkshake Labu

BAHAN:
- 2 sendok *scoop* es krim
- 4 sdm labu kuning (yang sudah dihaluskan)
- 250 ml susu
- sedikir kayumanis bubuk

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan. Tuangkan ke dalam gelas panjang dan sajikan.
Untuk ± 1 porsi

37. Milkshake Strawberry Asli

BAHAN:
- 5 buah *strawberry* segar ukuran besar
- 40 g susu bubuk instan *non fat*
- Sedikit garam
- 1 *cup* (cangkir ukuran 250 ml) es batu dan air

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan sampai es mencair

Untuk ± 1 porsi

38. Milkshake Strawberry-Jeruk

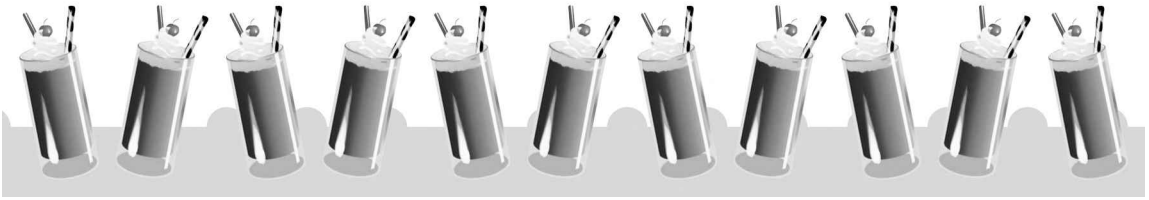
BAHAN:
- 75 g *strawberry*
- 125 ml jus jeruk
- 125 ml es krim *vanilla*
- 1 sdm gula

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan selama 10 detik. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

39. Old Fashioned Chocolate Milkshake

BAHAN:
- 250 ml es krim cokelat atau *vanilla*
- 125 ml susu
- 4 sdm sirop cokelat



CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan sampai lembut. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

40. Eggnogg Milkshake

BAHAN:
- 250 ml *eggnog* (minuman dari telur kocok)
- ¼ sdt esens vanili
- 1 sendok *scoop* es krim *vanilla*
- pala bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:
Blender tiga bahan pertama sampai tercampur dan berbusa. Tuangkan dalam gelas dan taburi pala bubuk.

Untuk ± 2 porsi

41. Milkshake Strawberry Cinta

BAHAN:
- 250 ml susu
- 6 sendok *scoops* es krim *strawberry*
- 2 sdm gula halus
- ½ sdt ekstrak *vanilla*
- 1 sdm saus *strawberry* (biasa untuk *topping* es krim)
- *Whipped cream* secukupnya
- *Strawberry* segar, iris

CARA MEMBUAT:
Blender 5 bahan pertama sampai lembut. Tuangkan dalam gelas dan hiasi dengan *whipped cream* dan irisan *strawberry*.

Untuk ± 4 porsi

42. Milkshake Vanilla Klasik

BAHAN:
- 3 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 375 ml susu
- 1 sdm ekstrak vanili
- 2 sdt gula

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan bersamaan sampai lembut. Sajikan.

Untuk ± 3 porsi

MILKSHAKE



43. Purple Cow Milkshake

BAHAN:
- 60 ml jus anggur kental beku, dicairkan
- 1 buah pisang, kupas dan iris-iris
- 250 ml susu
- ½ *cup* (cangkir ukuran 250 ml) es batu

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan bersamaan sampai lembut. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

44. Pumpkin Pie Milkshake

BAHAN:
- 140 g labu kuning, kukus, haluskan
- 375 ml susu dingin rendah lemak
- 2 sdm gula pasir
- 1/8 sdt kayumanis bubuk
- 1 sdt vanili

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan bersamaan sampai lembut. Tuangkan dalam gelas dan taburi permukaannya dengan kayumanis atau pala bubuk.

Untuk ± 3 porsi

45. Milkshake Cokelat Cherry

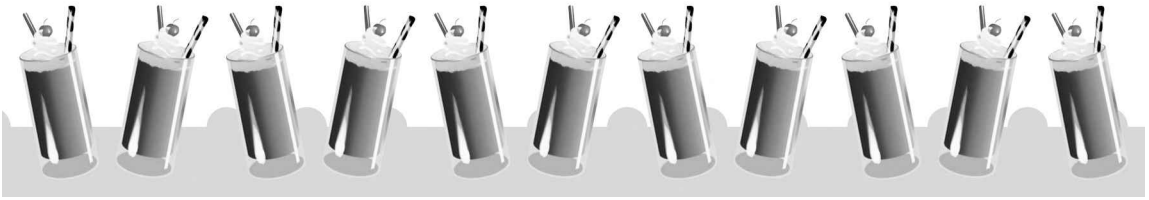
BAHAN:
- 4 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 180 – 200 ml susu dingin
- 60 – 65 ml cokelat sirop
- 3 buah *cherry maraschino* (manisan *cherry* bertangkai*)*, buang tangkainya
- *Whipped cream* (krim kocok) dan *cherry* bertangkai untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
Blender es krim, susu, cokelat sirop, dan 3 buah *cherry* sampai lembut. Tuangkan dalam gelas lalu hias dengan krim kocok dan buah *cherry.*

Untuk ± 3 porsi

46. Whopers Malt Milkshake

BAHAN:
- 2 - 3 sendok *scoops* es krim *vanilla* atau *yoghurt* beku
- 180 – 200 ml susu dingin
- 3 sdm *chocolate malt syrup*
- *Whipped cream* untuk t*opping*



CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan kecuali *whipped cream*. *Blender* sampai lembut. Tuangkan dalam gelas dan hiasi permukaannya dengan *whipped cream*.

Untuk ± 2 porsi

47. Milkshake Cokelat Kacang

BAHAN:

- 250 ml krim selai kacang
- 60-65 ml cokelat sirop
- 60-65 ml susu
- 12 es batu cetakan

CARA MEMBUAT:

Masukkan selai kacang, coklat sirop, susu, dan es batu dalam *blender*. *Blender* sampai semua bahan tercampur dan lembut.

Untuk ± 2 porsi

48. Peanut Butter and Jelly Milkshake

BAHAN:

- 1 sdm selai kacang
- 2 sdm selai *strawberry*
- 125 ml susu
- 250 ml es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

Campur selai kacang dan selai buah. *Blender* campuran selai bersama susu dan es krim sampai lembut.

Untuk ± 3 porsi

49. Tropical Breeze Milkshake

BAHAN:

- 1¼ l es krim coklat atau *vanilla*
- 625 ml susu
- 300 ml santan kemasan
- 1 buah nanas ukuran besar, kupas, cincang kasar
- 5 buah pisang masak, kupas
- 3 buah pepaya ukuran sedang, kupas, buang biji, cincang kasar
- 30 buah *strawberry*, buang daunnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan 315 ml es krim, 125 ml ditambah 2 sdm susu, 75 ml santan, ¼ bagian nanas, 1¼ pisang, ¼ bagian pepaya (dari 3 buah papaya yang sudah dicincang) dan 8 buah *strawberry*, lalu *blender* sampai lembut.
2. Tuangkan dalam *pitcher* besar. Ulangi cara membuat dengan bahan yg tersisa menjadi 3 kali pembuatan.

Untuk ± 5 porsi

MILKSHAKE



50. Chunky Monkey Milkshake

BAHAN:
- 3 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 2 sdm *chocolate chips*
- ½ buah pisang
- 1 sdm kopi instan
- 2 sdm cokelat sirop
- 250 ml susu
- 1 sdt *vanilla*

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan selama 1 menit. Sajikan dalam gelas saji.

Untuk ± 3 porsi

51. Apple Pie Milkshake

BAHAN:
- 396 gram (1 kaleng) susu kental manis, dinginkan
- 250 ml saus apel, dinginkan
- 125 ml jus apel atau sari buah apel, dinginkan
- ½ sdt bumbu *spekuk*
- 3 *cup* (cangkir ukuran 250 ml) es serut
- Irisan buah apel, pilihan

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan susu kental manis, saus apel, jus apel, dan bumbu *spekuk* dalam *blender*.
2. Nyalakan *blender*, lalu masukkan es serut sedikit demi sedikit. *Blender* sampai lembut. Sajikan segera, hiasi dengan irisan buah apel.

Untuk ±3 porsi

52. Breakfast Blueberry Milkshake

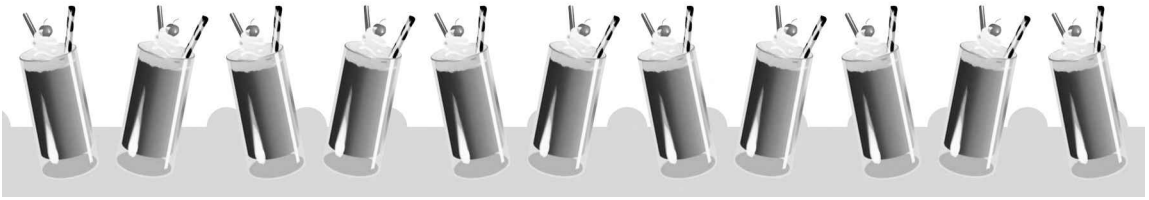
BAHAN:
- 375 gram *blueberry* beku
- 315 ml jus apel
- 250 ml *yoghurt vanilla* beku
- 60-65 ml susu skim (rendah lemak)
- ¾ sdt kayumanis bubuk

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* sampai lembut.

Untuk ± 3 porsi

53. Milkshake Puding Krim

BAHAN:
- 180 – 200 ml susu
- 1 sdm puding *vanilla* instan
- 2 sdm cokelat sirop
- 2 sendok *scoops* es krim *vanilla*



CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan bersamaan selama 20 detik atau sampai tercampur lembut dan berbusa.

Untuk ± 2 porsi

54. Milkshake Cheese Cake Cokelat

BAHAN:
- 17,5 gram (1 bungkus) keju krim (*cream cheese*)
- 500 ml susu
- 6 sendok *scoops* es krim coklat

CARA MEMBUAT:
Blender keju krim dan 250 ml susu sampai lembut. Masukkan sisa susu dan es krim lalu *blender* lagi sampai lembut.

Untuk ± 2 porsi

55. Milkshake Pisang Cokelat

BAHAN:
- 250 ml susu skim (rendah lemak)
- 2 sdm cokelat bubuk
- 1/3 *cup* gula pasir
- 1 sdt ekstrak vanili
- 1 buah pisang masak ukuran sedang, iris
- 8 buah es batu cetakan besar

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* susu dan cokelat bubuk dengan kecepatan rendah sampai tercampur rata.
2. Tambahkan gula, vanili, dan pisang. Tutup, lalu *blender* lagi sampai lembut. Tambahkan es batu satu per satu, *blender* sampai mengental.

Untuk ± 2 porsi

56. Milkshake Caramel Latte

BAHAN:
- 250 ml susu dingin
- 60-65 ml *caramel sundae syrup* (saus karamel untuk es krim)
- 500 ml es krim rasa kopi

CARA MEMBUAT:
Blender samua bahan sampai lembut dan kental.

Untuk ± 3 porsi

MILKSHAKE



57. Milkshake Oreo

BAHAN:

- 250 ml susu
- 2 sdm bubuk puding instan *pistachio*
- 1 buah biskuit *oreo mint* lapis cokelat, cincang halus

CARA MEMBUAT:

1. Tuangkan susu dalam gelas panjang. Tambahkan bubuk puding. Aduk selama 2-3 menit atau sampai puding benar-benar larut.
2. Masukkan *oreo* yang sudah dihaluskan, aduk rata. Segera sajikan.

Untuk ± 1 porsi

58. Milkshake Mc Donald

BAHAN:

- 500 ml es krim *vanilla*
- 315 ml susu rendah lemak
- ¼ sdt ekstrak *mint*
- 8 tetes pewarna makanan warna hijau

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan dengan kecepatan tinggi sampai lembut. Bila perlu matikan *blender* dan aduk dengan sendok untuk membantu es krim tercampur.

Untuk ± 2 porsi

59. Strawberry Frost Milkshake

BAHAN:

- 1 kaleng (200 g) *lemonade* merah muda, bekukan
- 250 ml susu
- 1 pak (350 gram) *strawberry* beku
- 1 pint (500 ml) es krim *vanilla*

Strawberry segar

CARA MEMBUAT:

Masukkan 4 bahan pertama ke dalam belnder, *blender* sampai lembut. Hiasi dengan *strawberry* segar.

Untuk ±2 porsi

60. Milkshake Fuzzy

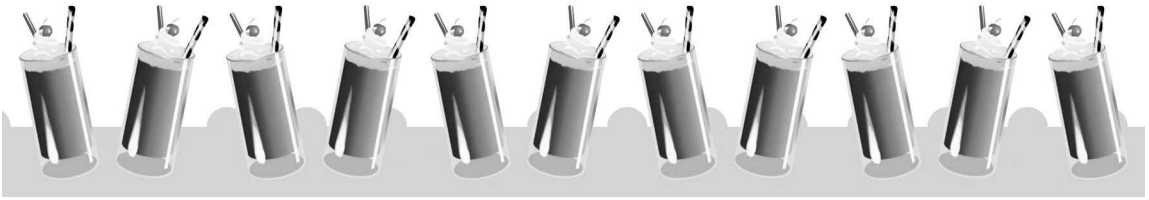
BAHAN:

- 4 sendok *scoops vanilla ice cream*
- 150 gram *peach*, kupas, buang tengahnya (bijinya). Potong-potong
- 250 ml jus jeruk dingin
- 2 buah *strawberry* (untuk hiasan)

CARA MEMBUAT:

Blender es krim, *peach*, dan jus jeruk sampai lembut. Hiasi dengan *strawberry*.

Untuk ± 4 porsi



61. Sublime Milkshake

BAHAN:

- 100 ml susu
- 1 sendok *scoops shorbet* (semacam es puter) jeruk nipis
- 1 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- Es batu (segenggam penuh)

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan sampai lembut. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

62. Vanilla Chocolate Milkshake

BAHAN:

- 125 ml *whipping cream*
- 125 ml susu
- 1 sdt *vanilla*
- 150 gram gula
- 200 g cokelat masak
- 125 ml selai kacang
- 2 *cup* (cangkir ukuran 250 ml) es batu

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan dalam *blender*, lalu *blender* sampai lembut.

63. Strawberry Freeze Milkshake

BAHAN:

- 250 ml air
- 250 ml susu
- 500 g *strawberry* beku
- 75 gram gula pasir
- 10 es batu cetakan
- 1 sdt vanili
- 4-5 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 6 buah *strawberry*, iris

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan air dalam *blender*. Tambahkan susu, *strawberry* beku, dan gula. *Blender* selama 1 menit.
2. Tambahkan es batu, vanili, es krim, dan irisan *strawberry*. *Blender* lagi selama 1 – 2 menit.

Untuk ± 2 porsi

MILKSHAKE



64. Flake Shake

BAHAN:
- 1 buah pisang, haluskan
- saus karamel untuk es krim
- 500 ml susu
- 3 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 2 batang cokelat *waffer*

CARA MEMBUAT:
1. *Blender* pisang, saus karamel, susu, dan es krim. Tuang atau sendokkan ke dalam gelas yang panjang.
2. Remukkan satu batang cokelat *waffer* di permukaan *Milkshake*, lalu tancapkan satu batang lagi di tengah *Milkshake*.

Untuk ± 3 porsi

65. Milkshake Pisang Strawberry

BAHAN:
- 250 ml susu
- 2 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 10 buah *strawberry* segar ukuran besar (75 gram *strawberry frozen*)
- 1 buah pisang, cincang kasar

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan selama satu menit. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

66. Susu Jelly Buah

BAHAN:
250 ml *Jello* (jeli kemasan, rasa apa saja)
125 ml susu
1 macam buah apa saja

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan selama 1 menit. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

67. Old Time's Malted Milkshake

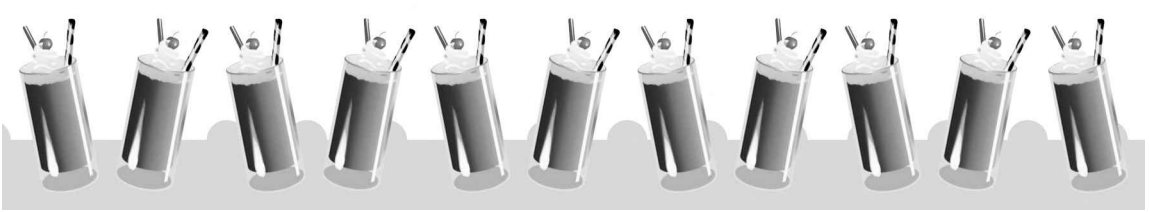
BAHAN:
- 250 g susu
- 2 sendok *scoops* es krim sesuai selera
- 2 sdm susu bubuk

CARA MEMBUAT:
Masukkan bahan-bahan ke dalam gelas atau *shaker* dan tutup. Kocok kuat selama 1 menit.

Untuk ± 1 porsi

68. Whipped Cherry Milkshake

BAHAN:
- 125 ml susu
- 125 ml krim kocok (*whipped cream*)



- 2 sdm jus *cherry*
- ½ *cup* (cangkir ukuran 250 ml) es batu

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan selama satu atau dua menit.

Untuk ± 1 porsi

69. Lime Shorbet Freeze

BAHAN:
- 75 ml susu
- 1 sendok *scoop shorbet* (es puter) jeruk nipis
- 1 sendok *scoop* es krim *vanilla*
- Segenggam es batu

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan selama 1 menit

Untuk ± 1 porsi

70. Marvelous Manggo Milkshake

BAHAN:
- 250 ml daging buah mangga yang dihaluskan
- 50 gram gula
- 250 ml susu
- 2-3 buah es batu cetakan

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan dan *blender*. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

71. Cokelat Mocca Peppermint Milkshake

BAHAN:
- 500 ml es krim *vanilla*
- 125 ml susu
- 2 sdt *peppermint*
- 125 ml kopi moka

CARA MEMBUAT:
Campur semua bahan menggunakan *blender* dan sajikan.

Untuk ± 2 porsi

MILKSHAKE



72. Milkshake Cokelat Kacang Kental

BAHAN:
- 60 ml susu
- 2 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 1 sdm cokelat sirop
- 2 sdm selai kacang

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan selama 1 menit. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

73. Basic Milkshake

BAHAN:
- 60 ml *chocolate syrup*
- 2 sendok *scoops vanilla* atau es krim cokelat
- 250 ml susu

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan cokelat sirop, es krim, dan susu ke dalam wadah pengocok minuman, kocok sampai tidak ada gumpalan yang tersisa.
2. Tambahkan es krim lagi jika Anda menginginkan *milkshake* yang lebih kental. Atau tambahkan susu jika Anda lebih suka *milkshake* yang lebih encer.

Untuk ± 2 porsi

74. Low-Fat Chocolate Milkshake

BAHAN:
- 1 ½ pisang beku
- 3 sdm coklat bubuk
- 400 ml susu kedelai tanpa lemak
- *Maple syrup* atau pemanis secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan semua bahan ke dalam wadah pencampur minuman atau *blender*, kocok/ *blender* sampai tercampur rata.
2. Tambahkan pemanis atau susu sesuai selera.

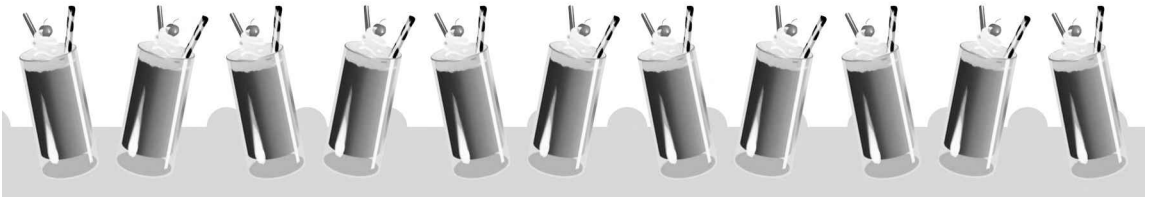
Untuk ± 2 porsi

75. Milkshake Pisang dan Moka

BAHAN:
- 60 ml *chocolate syrup* yang dijual di toko atau gunakan resep sendiri
- 2 sendok *scoops* es krim *vanilla* atau cokelat
- 250 ml susu
- 1 buah pisang
- ½ sdt *expresso mix*, atau 60 ml kopi kental, dingin

CARA MEMBUAT:
Potong pisang kecil-kecil. Masukkan semua bahan *milkshake* cokelat ke dalam wadah pengocok/ *blender*. Kocok/ *blender* sampai lembut.

Untuk ± 2 porsi



76. Milkshake Cokelat Tanpa Es Krim

BAHAN:

- 500 ml susu (gunakan susu rendah lemak untuk mengurangi lemat atau kalori)
- 1/8 *cup* coklat bubuk atau 60 ml cokelat sirop
- ½ *cup* gula atau pemanis pengganti gula
- 1/8 *cup* bubuk *non-dairy coffee creamer*
- 1 sdt ekstrak vanili atau ekstrak *peppermint*
- 12 buah es batu catakan yg besar

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan sampai lembut, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

77. Milkshake Es Krim Kopi

BAHAN:

- 250 ml es krim kopi
- 180-200 ml susu
- ½ sdt ekstrak vanili

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan selama kira-kira 1 menit atau sampai lembut. Tuangkan ke dalam gelas dan segera sajikan.

Untuk ± 2 porsi

78. Milkshake Kopi Es Krim Vanilla

BAHAN:

- 2 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 125 ml susu
- 1 sdt kopi instan

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan dalam *blender* lalu *blender* sampai lembut, segera sajikan.

Untuk ± 1 porsi

79. Chocolate Cherry Milkshake

BAHAN:

- 4 sendok *scoops* es krim *vanilla* atau *yoghurt* beku
- 3/4 *cup* susu dingin
- 60 ml *chocolate syrup*
- 3 buah manisan *cherry*, buang batangnya.
- Krim kocok untuk *topping* dan buah *cherry* tambahan untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan sirop cokelat, *cherry,* es krim, dan susu dalam *blender*, lalu *blender* sampai lembut.
2. Tuangkan dalam gelas tutup permukaannya dengan krim kocok dan hiasi dengan *cherry*.

Untuk± 2 porsi

MILKSHAKE



80. Milkshake Strawberry

BAHAN:
- 250 ml air
- 250 ml susu
- 210 gram *strawberry* beku
- ¼ *cup* gula
- 10 buah es batu cetakan
- 1 sdt vanili
- 4-5 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 6 buah *strawberry*, iris

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan air, *strawberry* beku, susu, dan gula dalam *blender*.
2. *Blender* selama 1 menit lalu tambahkan es batu.
3. Setelah itu tambahkan *vanilla* dan es krim. Lalu *blender* lagi selama 2 menit.
4. Tuangkan dalam gelas dan hiasi permukaannya dengan irisan *strawberry*.

Untuk ± 2 porsi

81. Almond Milkshake

BAHAN:
- 750 ml susu
- 150 g *almond*
- 250 ml *yoghurt*
- 100 gula pasir
- ½ sdt kayumanis bubuk
- 500 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Gunakan *blender* untuk menghaluskan kayumanis, *almond*, dan gula secara bersamaan. Lalu tambahkan susu dan *yoghurt*, *blender* kembali sampai tercampur rata,
2. Tambahkan sedikit air lalu dinginkan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk ± 3 Porsi

82. Milkshake Buah Berry

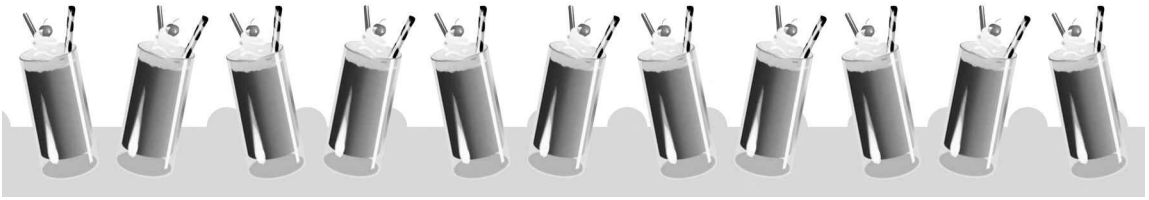
BAHAN:
- 300 g *blueberry* beku
- 150 g buah-buahan beku (melon, anggur, peach, dsb)
- 250 ml susu
- 1 sdm gula halus
- sdt ekstrak vanili

CARA MEMBUAT:
Blender semua bahan sampai lembut. Sajikan dingin.

Untuk ± 3 porsi

83. Milkshake Pisang Yoghurt

BAHAN:
- 375 ml susu
- 1 buah pisang, kupas
- 250 ml *yoghurt* tanpa lemak
- 60 ml madu
- 1 sdt ekstrak vanili



- ½ sdt kayumanis bubuk
- 1/8 sdt pala bubuk
- ¼ *cup* (cangkir isi 250 ml) es batu

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* madu, susu, pisang, *yoghurt*, vanili, kayumanis, dan pala sampai menjadi krim, kira-kira selama 2 menit.
2. Tambahkan es batu dan *blender* lagi sampai lembut. Segera sajikan.

Untuk ± 3 porsi

84. Milkshake Melon

BAHAN:

- 1 *cup* melon, kupas dan potong kecil-kecil
- 125 ml *yoghurt vanilla non-fat*
- ½ *cup* (cangkir isi 250 ml) es batu
- 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. *Blender yoghurt*, melon, es batu, dan gula dengan *food processor* sampai lembut selama 2 menit.
2. Sajikan segera.

Untuk ± 1 porsi

85. Milkshake Buah Segar

BAHAN:

- 500 ml susu
- 375 ml es krim *vanilla*
- 450 gram buah segar sesuai selera

CARA MEMBUAT:

Masukan semua bahan dalam *blender*, lalu *blender* selama 30 detik sampai lembut.

Untuk ± 6 porsi

86. Chocolate Milkshake Cherry Love

BAHAN:

- sendok *scoops* es krim *vanilla* atau *yoghurt vanilla* beku
- 180 ml susu dingin
- 60 ml *chocolate syrup*
- buah *maraschino cherry* (manisan *cherry* bertangkai, buang tangkainya)
- *Whipped cream* untuk *topping*
- *Cherry* merah bertangkai untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan es krim *vanilla*, susu, cokelat sirop, dan *cherry* ke dalam *blender* atau pembuat *milkshake*. *Blender* semua bahan sampai lembut.
2. Tambahkan *topping* dengan *whipped cream* dan *cherry* untuk hiasan.

Untuk ± 2 porsi

MILKSHAKE



87. Grandma's Peanut Butter Chocolate Thick Milkshake

BAHAN:

- 100 ml susu
- 1 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 1 sdm *chocolate syrup*
- 2 sdm selai kacang

CARA MEMBUAT:

Masukkan susu, es krim, coklat sirop, dan selai kacang ke dalam *blender* atau pembuat *milkshake*. *Blender* selama 1 menit sampai lembut. Sajikan *Milkshake* dalam gelas.

Untuk ± 2 porsi

88. Easy Puding Chocolate Milkshake

BAHAN:

- 750 ml susu dingin
- 1 bungkus kecil puding cokelat *mix*
- 375 es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

1. Tuang susu, puding *mix*, dan es krim *vanilla* ke dalam *blender*. *Blender* selama 15 detik dengan kecepatan tinggi atau sampai lembut.
2. Biarkan selama beberapa menit. Campuran akan mengental jika didiamkan. Anda dapat membuat yang lebih encer dengan menambahkan susu.

Untuk ± 5 porsi

89. Easy Chocolate Milkshake

BAHAN:

- 3 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 375 ml susu
- 4 sdm cokelat sirop
- 1 sdt ekstrak *vanilla*

CARA MEMBUAT:

Campurkan semua bahan dalam *blender* atau wadah pengocok minuman. *Blender* sampai lembut dan sajikan dalam gelas.

Untuk ± 3 porsi

al publishing/KG-

90. Easy Strawberry Milkshake

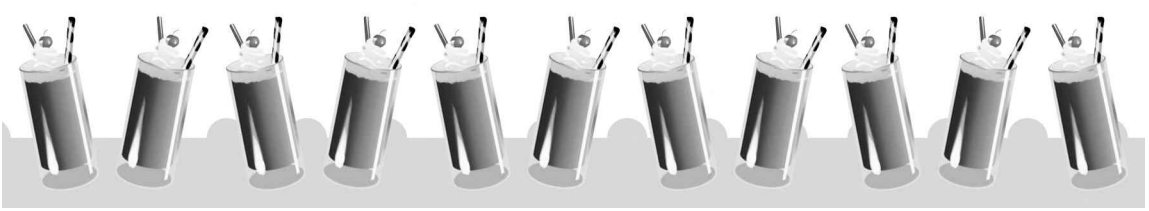
BAHAN:

- 500 ml susu
- 250 ml es krim *vanilla* atau *yoghurt* beku
- 150 gram buah: pisang, *strawberry*, peach atau *raspberry*
- 2 sdm cokelat bubuk, sirop atau es krim coklat.
- 1 sdt ekstrak vanili
- Gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan sampai lembut. Tambahkan es krim untuk *Milkshake* yang lebih kental.

Untuk ± 3 porsi



91. Fat Free Strawberry Mikshake

BAHAN:

- 750 ml susu *skim* (susu tanpa lemak) yang sangat dingin
- 300 g *strawberry* beku, cairkan dan patahkan menjadi potongan kecil.
- 50-100 g gula
- 1 sdt ekstrak vanili

CARA MEMBUAT:

Satukan semua bahan ke dalam *blender*, lalu *blender* sampai lembut.

Untuk ± 3 porsi

92. Milkshake Strawberry dan Krim

BAHAN:

- 125 ml krim ringan (*light cream*)
- 125 ml susu
- 250 ml es krim *strawberry*
- 1 sdm madu
- 150 g *strawberry*
- 2 sdm es serut

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan dalam *blender*, lalu *blender* sampai kental.

Untuk ± 2 porsi

93. Milkshake Strawberry

BAHAN:

- 250 ml susu dingin
- 75 gram irisan *strawberry* (segar atau beku)
- 1 sendok *scoop* besar es krim *strawberry*

CARA MEMBUAT:

Satukan semua bahan dalam *blender*, tutup lalu *blender* sampai lembut. Hiasi dengan *strawberry* segar utuh.

Untuk ± 2 porsi

al publishing/KG-

94. Banana Milkshake

BAHAN:

- 1 buah pisang
- 180 ml susu *skim* (tanpa lemak)
- Pala bubuk secukupnya
- ½ sdm ekstrak vanili (pilihan)
- 1 *sachet* pemanis setara dengan 2 sdt gula

CARA MEMBUAT:

Bekukan pisang menyeluruh. Lalu haluskan pisang dan semua bahan dengan *blender* atau *food processor*. Segera sajikan.

Untuk ± 1 porsi

MILKSHAKE



95. Milkshake Cherry

BAHAN:

- 120 g (kira-kira 12 buah) *cherry*, cuci dan belah dua
- 125 ml *yoghurt cherry* manis
- 80 ml susu bebas lemak
- 1 s*achet* pemanis setara dengan 2 sdt gula

CARA MEMBUAT:

Bekukan *cherry*. Bekukan *yoghurt* selama 1 jam. Haluskan semua bahan dalam *blender* atau *food processor*. Segera sajikan.

Untuk ± 1 porsi

96. Strawberry Yoghurt Milkshake

BAHAN:

- 120 g (kira-kira 12 buah) *strawberry*
- 125 ml *yoghurt strawberry* manis
- 80 ml susu bebas lemak
- 1 s*achet* pemanis setara dengan 2 sdt gula

CARA MEMBUAT:

Bekukan *strawberry* menyeluruh. Bekukan *yoghurt* selama 1 jam. Haluskan semua bahan dalam *blender* atau *food-processor*. Segera sajikan.

Untuk ± 1 porsi

97. Milkshake Selai Kacang dan Pisang

BAHAN:

- ½ buah pisang ukuran besar
- 1 sdm selai kacang lembut (natural)
- ¼ sdt ekstrak vanili
- Sejumput pala bubuk
- 1 *sachet* pemanis setara dengan 2 sdt gula

CARA MEMBUAT:

Masukan semua bahan dalam *blender* dan *blender* sampai lembut. Tuangkan ke dalam gelas, sajikan.

Untuk ± 1 porsi

98. Tropical Milkshake

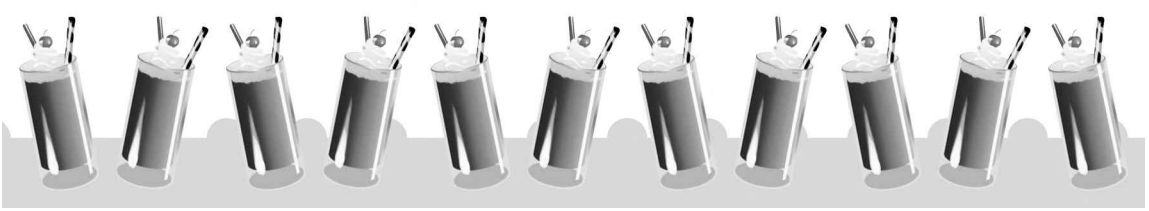
BAHAN:

- 125 ml *yoghurt vanilla* rendah lemak
- 75 gram irisan pisang
- 60 ml nanas yang telah dihaluskan, dalam kemasan (dikemas dalam jus tanpa gula)
- 60 ml susu *skim* (rendah lemak)
- ½ sdt ekstrak kelapa
- 6 buah es batu cetakan
- 1 *sachet* pemanis setara dengan 2 sdt gula

CARA MEMBUAT:

Dalam *blender* dengan kecepatan medium, campur semua bahan sampai lembut dan berbusa. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi



99. Breakfast Low-Fat Milkshake

BAHAN:

- 125 ml *yoghurt vanilla* rendah lemak
- 60 ml susu *skim* (rendah lemak)
- 2 sdm jus jeruk kental beku
- 1 sdm *wheat germ* (serat gandum)
- ½ sdt ekstrak *vanilla*
- es batu cetakan
- 1 *sachet* pemanis setara dengan 2 sdt gula

CARA MEMBUAT:

Dalam *blender* dengan kecepatan medium, campur semua bahan sampai lembut dan berbusa. Tuangkan ke dalam gelas.

Untuk ± 1 porsi

100. Milkshake Vanilla Klasik

BAHAN:

- 480 ml es krim *vanilla*
- 240 ml susu
- 60 ml *half & half* (minuman campuran ½ susu dan ½ krim)
- 2½ sdm gula
- 1/8 sdt ekstrak vanili

CARA MEMBUAT:

Tuang susu, es krim, dan *half & half* ke dalam *blender* lalu *blender*. Masukkan gula dan vanili sampai tercampur semua.

Untuk ± 3 porsi

101. Oregon Chai Milkshake

BAHAN:

- 240 ml larutan *chai* (*chai* kental)
- 420 ml es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan *blender* sampai lembut.

Untuk ± 3 porsi

102. Oreo Milkshake

BAHAN:

- 2 *scoops* es krim *vanilla*
- 400 ml susu
- Kira-kira 6-8 biskuit *Oreo*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan beberapa sendok *scoops* es krim ke dalam *blender*, *blender* dengan susu secukupnya untuk membuat campuran pas kekentalannya.
2. Masukkan Oreo lalu *blender* lagi.

Untuk ± 4 porsi

MILKSHAKE



103. Thick Vanilla Milkshake

BAHAN:

- 60 ml sirop *vanilla*
- 100 ml susu
- 4 sendok *scoops* es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan aduk. *Blender* dengan kecepatan tinggi sampai menjadi krim.
2. Tambahkan sedikit susu atau es krim sesuai selera sampai kekentalan yang diinginkan.

Untuk ± 2 porsi

104. Milkshake Strawberry

BAHAN:

- 30 ml sirop *strawberry*
- 200 ml susu
- 400 g es krim *strawberry*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender*. *Blender* dengan kecepatan tinggi sampai menjadi krim.
2. Tambahkan sedikit susu atau es krim sesuai selera yang diinginkan.

Untuk ± 2 porsi

105. Chocolate Lovers Milkshake

BAHAN:

- 60 ml *chocolate syrup*
- 300 ml susu
- 4 sendok *scoops* es krim coklat
- Parutan coklat atau cokelat *meises* untuk *topping*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan aduk rata. *Blender* dengan kecepatan tinggi sampai menjadi krim.
2. Tambahkan sedikit susu atau es krim sampai kekentalan yang diinginkan. Taburi atasnya dengan parutan coklat atau cokelat *meises*.

Untuk ± 2 porsi

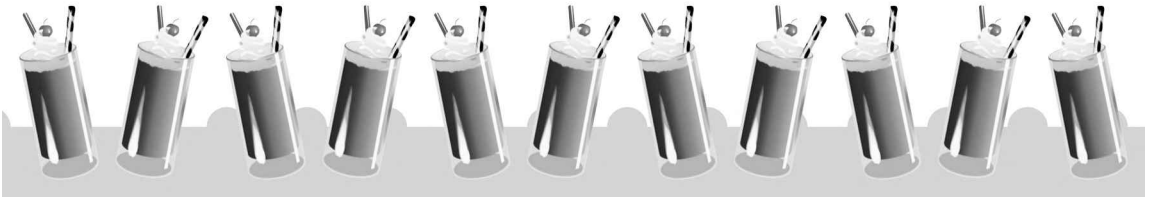
106. Vanilla Chocolate Swirl Milkshake

BAHAN:

- 60 ml sirop *vanilla*
- 30 ml susu
- 4 sendok *scoops* es krim vanila

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan aduk rata *Blender* dengan kecepatan tinggi sampai menjadi krim.



2. Tambahkan sedikit susu atau es krim sampai kekentalan yang diinginkan. Tuangkan *milkshake* ke dalam gelas tembus pandang, tambahkan sedikit sirop cokelat. Aduk perlahan menjadi melingkar.

Untuk ± 2 porsi

107. Milkshake Cokelat Tanpa Krim

BAHAN:

- 25 g cokelat bubuk
- 25 g kopi krimer
- 500 ml susu
- 100 g gula pasir
- 1 sdt ekstrak vanili
- 1 *cup* (cangkir ukuran 250 ml) es batu
- 2 sendok *scoops* krim kocok kental

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan ke dalam *blender*, dan *blender* sampai lembut. Tuang ke dalam gelas dan beri krim di atasnya.

Untuk ± 2 porsi

108. Milkshake Strawberry Tanpa Es Krim

BAHAN:

- 4 sdm sirop *strawberry*
- 75 g *strawberry* segar, cincang
- 625 ml susu rendah lemak
- 6-8 butir kismis
- ½ *cup* (cangkir ukuran 250 ml) es batu

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan, sampai *strawberry* segar benar-benar halus. Tuang ke dalam gelas dan hiasi atasnya dengan potongan *strawberry* cincang.

Untuk ± 2 porsi

109. Milkshake Vanilla Tanpa Es Krim

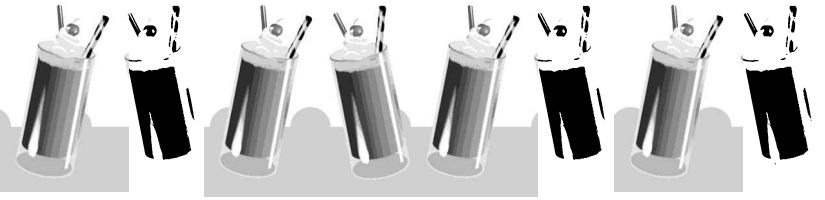
BAHAN:

- 125 ml sirop *vanilla*
- 1½ sdm ekstrak vanili
- ¼ sdt kapulaga bubuk
- 500 ml susu
- Bubuk kapulaga untuk hiasan, sejumput

CARA MEMBUAT:

Blender semua bahan dengan kecepatan tinggi sampai halus. Tuang ke dalam gelas dan taburi dengan hiasan bubuk kapulaga.

Untuk ± 2 porsi



110. Milkshake Kurma Tanpa Es Krim

BAHAN:

- 150 g (1 *cup* isi 250 ml) kurma yang dibuang biji dan dicincang
- 125 ml sirop kurma
- 500 ml susu
- ½ *cup* (cangkir isi 250 ml) es batu

CARA MEMBUAT:

1. Campur ½ bagian susu dengan kurma lalu haluskan. Bila sudah halus tambahkan sisa susu dan semua bahan dan *blender* sampai halus.
2. Tuang ke dalam gelas *Milkshake* dan hiasi dengan sedotan berornamen.

Untuk ± 2 porsi

111. Milkshake Apel Tanpa Es Krim

BAHAN:

- 2 buah apel merah, kupas, buang bagian tengahnya, dan cincang
- 500 ml susu dingin rendah lemak
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm es serut

CARA MEMBUAT:

Dalam *blender*, *blender* semua bahan kecuali es batu. Tuang *Milkshake* ke dalam gelas dan beri serutan es batu di atasnya.

Untuk ± 2 porsi

112. Milkshake Buah-buahan Tanpa Es Krim

BAHAN:

- 225 g potongan buah-buahan sesuai selera
- 2 sdm sirop *vanilla*
- 500 ml susu dingin
- 1 *cup* (cangkir isi 250 ml) es batu

CARA MEMBUAT:

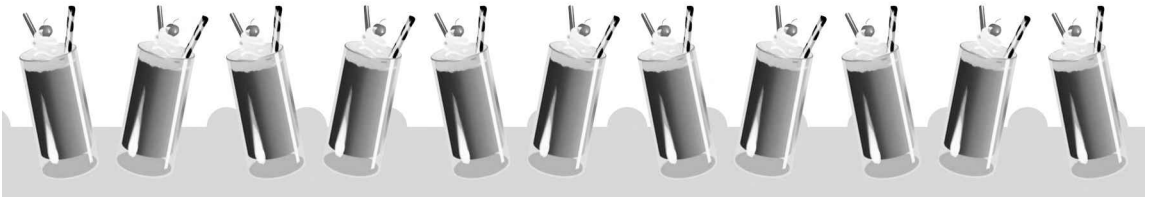
Blender semua bahan dan tuang ke dalam gelas panjang. Sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

113. Vanilla Blender Milkshake

BAHAN:

- 2 sendok *scoops* es krim vanila atau *strawberry*
- 250 ml susu
- 6 buah *strawberry* segar atau 75 gram *strawberry* beku



CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan *blender* sampai halus kemudian tuang ke dalam gelas tambahkan beberapa *strawberry* di atasnya sebagai hiasan.

Untuk ± 2 porsi

114. Milkshake Pisang dan Cokelat untuk Anak

BAHAN:
- 2 buah pisang
- 250 ml susu
- 2 sendok *scoops* es krim coklat
- ½ sdt minuman coklat

CARA MEMBUAT:
Kupas pisang dan potong-potong menjadi bebrapa bagian. Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan *blender* sampai halus. Sajikan.

.

Untuk ± 2 porsi

115. Vanilla Blender Milkshake

BAHAN:
- 750 ml es krim *vanilla*
- 2 sdt ekstrak vanili
- 500 ml susu

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan *blender* sampai halus dan berkrim kemudian tuangkan dalam gelas besar dan sajikan.

Untuk ± 3 porsi

116. Milkshake Apricot

BAHAN:
- ½ kaleng *apricot* belahan bersama airnya
- 125 ml susu
- 2 sendok *scoops* es krim *vanilla*

Cara Membuat:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan *blender* sampai potongan-potongan aprikot hancur dan *milkshake* menjadi lembut dan berkrim.

Untuk ± 1 porsi

MILKSHAKE



117. Milkshake Pisang

BAHAN:
- 1 buah pisang
- 125 ml susu
- 2 sendok *scoops* es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender* dan *blender* sampai lembut. Tuang ke dalam gelas dan sajikan segera.

Untuk ± 1 porsi

118. Caramel Latte Milkshake

BAHAN:
- 125 ml susu
- 2 sendok *scoops* es krim *vanilla*
- 1 sdt kopi instan
- Sirop karamel sesuai selera
- *Whipped cream* untuk penyajian

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan susu, es krim, kopi, dan sirop karamel ke dalam *blender* dan *blender* sampai halus.
2. Tuangkan dalam gelas dan tutup permukaannya dengan *whipped cream* (krim kocok).
3. Taburi sedikit minuman cokelat bubuk di atas krim dan sajikan.

Untuk ± 2 porsi

119. Frothy Cola Milkshake

BAHAN:
- 250 ml minuman cola
- 2 sendok s*coops* es krim

CARA MEMBUAT:
Masukkan bahan-bahan ke dalam *blender* dan *blender* sampai lembut dan berbusa. Sajikan dengan menambahkan satu *scoops* kecil es krim lagi di atasnya.

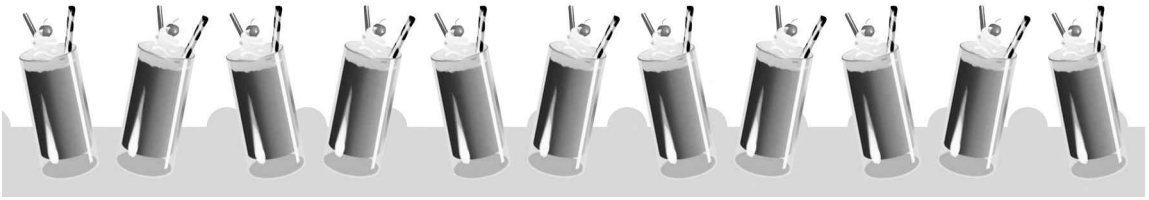
Untuk ± 1 porsi

120. Chocolate Milkshake

BAHAN:
- 180 ml susu
- 60 ml sirop rasa coklat
- 2 sendok *scoops* (masing-masing 125 ml) es krim coklat

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan susu dan sirop ke dalam *blender*. Tutup dan *blender* dengan kecepatan tinggi elama 2 detik. Tambahkan es krim.
2. Tutup dan *blender* dengan kecepatan rendah selama 5 – 30 detik atau sampai lembut. Tuang ke dalam gelas dan segera sajikan. Tambahkan *whipped cream* dan irisan/parutan coklat di atasnya

Untuk ± 2 porsi



121. Milkshake Avokad

BAHAN:
- 1 l susu
- 2-3 buah avokad yang sudah dibelah dua, dikupas dan dibuang bijinya
- 100 gram gula

CARA MEMBUAT:
Blender dengan kecepatan sedang/medium selama 3-5 menit hingga lembut. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

122. Milkshake Mangga

BAHAN:
- 500 g daging buah mangga
- 1½ l susu
- 3 sdm gula
- 12 buah es batu cetakan

CARA MEMBUAT:
Masukkan semua bahan ke dalam *blender*. *Blender* sampai lembut. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

123. Milkshake Kopyor

BAHAN:
- 400 ml susu cair, dinginkan
- 200 ml es krim kopyor
- 2 sdm *oats* instan
- 2 sdm *meises* cokelat warna-warni

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan susu, es krim, dan *oats* instan dalam *blender*.
2. Proses sebentar hingga *milkshake* tercampur rata (jangan terlalu lembut).
3. Tuangkan kedalam gelas saji, taburi dengan cokelat *meises* warna-warni.
4. Sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

124. Lemon Milkshake Tea

BAHAN:
- 200 ml *lemon tea* siap pakai
- 100 ml susu
- 200 gram es serut

BAHAN SIROP GULA:
- 100 g gula pasir
- 50 ml air
- *Chocolate chips* untuk taburan

CARA MEMBUAT:
1. Sirop gula: Rebus air dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih.
2. *Blender* lemon tea, susu, es serut, dan sirop gula sampai lembut dan halus.
3. Sajikan dengan taburan *chocolate chips*.

Untuk ± 4 porsi

al publishing/KG-3/GC

MILKSHAKE



125. Jus Susu Melon

BAHAN:
- 300 gram melon, potong – potong
- 150 ml susu cair
- 50 ml *simple sirop*
- Es batu serut, secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur melon, susu cair, *simple sirop*, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

126. Milkshake Nanas dan Strawberry

BAHAN:
- 350 ml jus nanas
- 2 sdm selai *strawberry*
- 100 ml susu cair
- ½ gelas es batu serut
- 50 ml *simple syrup*

CARA MEMBUAT:
1. Campur jus nanas, selai *strawberry*, susu, es batu, dan *simple syrup* menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan halus.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

127. Milkshake Pepaya Mutiara

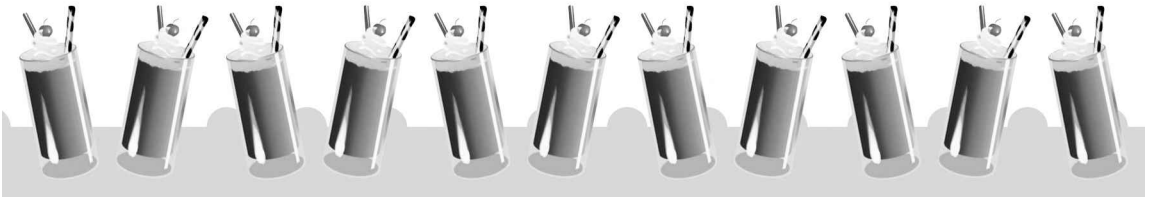
BAHAN:
- 300 gram pepaya, potong – potong
- 1 sdm susu kental manis
- 100 ml susu cair
- 50 ml *simple syrup*
- 200 gram es batu serut
- 2 sdm sagu mutiara rebus

CARA MEMBUAT:
1. Campur pepaya, susu kental manis, susu cair, *simple syrup,* dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, masukkan biji mutiara. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

128. Milkshake Buah Peach

BAHAN:
- 200 gram buah *peach*, potong-potong
- 100 ml jus *sunkist*
- 50 ml susu cair
- 75 ml *simple syrup*
- 220 gram es batu serut
- 2 sdm sagu mutiara rebus



CARA MEMBUAT:

1. Campur buah *peach*, jus *sunkist*, susu cair, *simple syrup*, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, masukkan sagu mutiara. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

129. Milkshake Melon Es Krim Vanilla

BAHAN:

- 300 gram melon, potong – potong
- 100 ml susu cair
- 75 ml *simple syrup*
- 75 gram sagu mutiara, rebus
- 200 ml es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

1. Campur melon, susu cair, dan *simple syrup* menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, masukkan sagu mutiara dan es krim.
3. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

130. Milkshake Mangga dengan Jeruk Bali

BAHAN:

- 300 gram mangga golek, potong – potong
- 150 gram es batu serut
- 100 ml *simple syrup*
- 150 ml susu cair
- 200 gram mangga golek, potong dadu kecil
- 50 gram jeruk bali, suwir – suwir

CARA MEMBUAT:

1. Campur mangga, es batu, dan *simple syrup* menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Masukkan susu cair, mangga, dan jeruk bali, aduk rata.
3. Tuang ke dalam gelas, sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

MILKSHAKE



131. Milkshake Avokad dan Jeruk Bali

BAHAN:

- buah avokad
- 200 ml air dingin
- 100 ml susu kental manis
- 100 ml es batu serut
- 50 gram jeruk bali, suwir-suwir

CARA MEMBUAT:

1. Campur avokad, air dingin, susu kental manis, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang dalam gelas, masukkan jeruk bali.
3. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

132. Milkshake Jeruk dan Buah Peach

BAHAN:

- 200 gram buah *peach*, potong – potong
- 100 ml jus jeruk
- 100 ml susu cair
- 75 ml *simple sirop*
- 220 gram es batu serut
- 2 sdm sagu mutiara rebus

CARA MEMBUAT:

1. Campur buah *peach*, jus jeruk, susu cair, *simple syrup*, dan es batu menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, masukkan sagu mutiara. Sajikan selagi dingin.

Untuk ± 2 porsi

133. Milkshake Nanas dan Leci

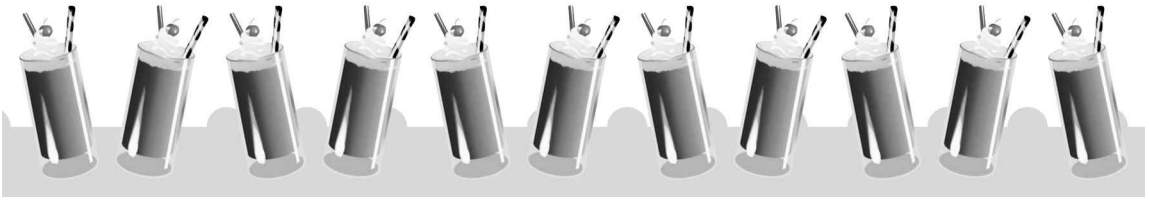
BAHAN:

- 500 gram nanas
- 5 buah *lychee*
- 200 ml *fresh milk*
- 100 ml sirop *strawberry*
- 100 ml *simple syrup*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan *blender*, masukkan nanas, leci, *fresh milk*, sirop *strawberry*, dan *simple syrup*. Kemudian beri sedikit es batu dan belnder hingga semua bahan tercampur menjadi satu.
2. Siapkan gelas saji, tuangkan hasil *blender* dan beri *garnish*.
3. Sajikan dalam kondisi dingin.

Untuk ± 2 porsi



134. Milkshake Strawberry Almond

BAHAN:

- 600 gram es krim rasa *strawberry*, siap pakai
- 600 ml susu cair
- 100 gram kacang *almond* panggang
- 300 gram *strawberry* segar, bersihkan dan cuci

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan *almond* dalam *blender* berikut es krim dan susu.
2. Tambahkan *strawberry*, lalu *blender* hingga hampir halus.
3. Tuang ke dalam gelas saji, dan taburkan almond panggang utuh di atasnya.
4. Sajikan dingin

Untuk ± 4 porsi

135. Milkshake Wortel dan Mangga

BAHAN:

- 300 gram daging mangga harum manis
- 150 gram wortel
- 4 sdm sirop gula
- 200 ml susu cair *non- fat*
- Es batu, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan wortel ke dalam *juicer* hingga seluruh airnya tertampung.
2. Potong-potong mangga, masukkan ke dalam mangkuk *blender,* dan beri sedikit air. Proses hingga lembut.
3. Taruh air wortel, mangga, susu, dan es batu dalam *blender*, kemudian proses hingga rata.
4. Tuang ke dalam 2 gelas saji, sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

136. Strawberry Milkshake

BAHAN:

- 200 gram *strawberry*, potong kecil
- 2 buah pisang ambon,potong kecil
- 500 ml susu cair dingin
- Gula secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* semua bahan jadi satu, saring jika diperlukan.
2. Kemudian taburi bubuk kayumanis, dan hias dengan *strawberry*.
3. Hidangkan.

Untuk ± 2 porsi

MILKSHAKE



137. Virgin Colada

BAHAN:
- 150 ml jus nanas
- 15 ml santan
- 30 ml *simple syrup*

HIASAN:
- Potongan Nanas
- *Cherry* Merah

CARA MEMBUAT:
1. Taruh semua bahan dalam mangkuk *blender* yang bersih.
2. Siapkan gelas saji, beri hiasan, dan beri beberapa potong es batu. Kemudian proses hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam gelas, sajikan segera.

Untuk ± 1 porsi

138. Banana Yoghurt Milkshake

BAHAN:
- buah pisang ambon besar
- ½ sdt bubuk kayumanis
- 10 cm batang kayumanis
- 1 cangkir susu
- 120 ml krim *yoghurt* rasa pisang

CARA MEMBUAT:
1. Potong sebanyak 1½ pisang dan masukkan ke dalam *freezer* selama ± 30 menit.
2. Potong sisa ½ pisang dengan tebal 1 cm untuk garnish.
3. Campurkan susu, *yoghurt*, dan pisang, lalu *blender* hingga halus.
4. Siapkan gelas, tuang campuran minuman, beri kayumanis bubuk, dan hias dengan potongan pisang menggunakan tusuk gigi (boleh juga dihias dengan batang kayumanis)
5. Sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

al publishing/KG-

ICE CREAM



ICE CREAM



*HOT CHOCOLATE SAUCE

BAHAN (UNTUK 500 ML):
- 250 ml *double cream*
- 4 sdm gula pasir
- 150 gram *milk cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan *cream* dan gula jadi satu. Lelehkan cokelat, masukkan c*ream* panas dan gula ke dalam cokelat leleh, aduk rata.
2. Sajikan selagi panas atau sesuai temperatur ruangan.

*HOT FUDGE SAUCE

BAHAN (UNTUK 350 ML):
- 100 gram *dark cooking chocolate*, cincang
- 50 gram *unsalted butter*
- 2 sdm *golden syrup* atau *corn syrup* atau madu
- 100 gram *dark brown sugar*

CARA MEMBUAT:
Tempatkan semua bahan dalam panci, masak sambil terus di aduk hingga mendidih, angkat, sajikan panas atau hangat.

*BUTTERSCOTCH SAUCE

BAHAN (UNTUK 400 ML):
- 125 gram *dark brown sugar*
- 150 ml *doble cream*
- 6 sdm mentega

CARA MEMBUAT:
1. Tempatkan semua bahan pada panci, didihkan sambil diaduk hingga leleh. Kecilkan api, dan didihkan dengan api kecil selama 3 menit.
2. Sajikan panas, tuang ke atas *ice cream*, dinginkan atau dibekukan.

*GOLDEN FRUIT SAUCE

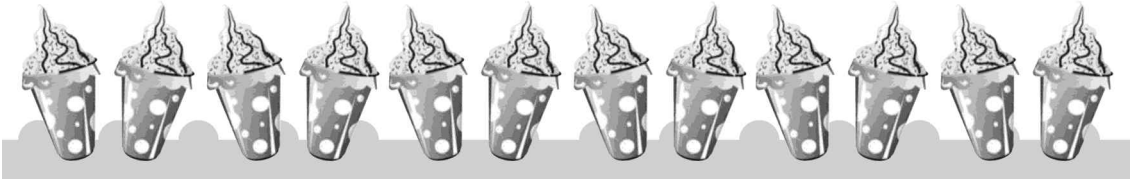
BAHAN (UNTUK 500 ML):
- 6 buah *peach* atau aprikot kalengan
- 1 sdm *lemon juice*
- Gula pasir

CARA MEMBUAT:
Tempatkan *peach* dalam panci, beri gula, *lemon juice*, dan 100 ml air, didihkan. Angkat, lalu *blender*.

*RED BERRY SAUCE

Bahan (untuk 500 ml):
- 2.150 gram *strawberry*, *blender*
- 1 sdm *lemon juice*
- 4 sdm gula pasir
- 1 sdt tepung maizena

CARA MEMBUAT:
1. Tempatkan *strawberry*, *lemon juice*, dan gula dalam panci, panaskan hingga airnya agak mengering.



2. Masukkan cairan 1 sdm tepung maizena yang sudah dicampur dengan 50 ml air, didihkan, angkat, lalu *blender*.

1. Banana Split (Ice Cream Sundae Klasik Amerika)

BAHAN:

- 1 buah pisang ambon yang matang
- 3 *scoops ice cream vanilla*, *strawberry*, dan *chocolate*
- 1 sdm *chocolate sauce* (lihat aneka *sundae sauce*)
- 1 sdm *butterscotch sauce* (lihat aneka *sundae sauce*)
- 1 sdm *redberry sauce* (lihat aneka *sundae sauce*)
- 3 sdm *whipped cream*
- 1 sdm kacang mete, panggang, cincang kasar
- 3 buah *cherry* merah bertangkai

CARA MEMBUAT:

1. Potong pisang menjadi dua mendatar, tempatkan di wadah saji dari gelas berbentuk panjang sedikit datar.
2. Tempatkan 3 *scoops* tiga macam *ice cream* di antara dua belahan pisang.
3. Tuang tiga macam *sauce* di atas *ice cream*, taburi kacang mete, dan hias dengan *cherry* merah.

Untuk ± 2 porsi

2. Knicker Bocker Glory Sundae (Ice Cream Sundae Inggris)

BAHAN:

- 1 sdm *chocolate sauce* (lihat aneka *sundae sauce*)
- 2 *scoops vanilla ice cream*
- 4 sdm buah *strawberry*, cincang
- 2 *scoops chocolate ice cream*
- 2 sdm buah nanas, cincang
- 2 sdm *whipped cream*
- 1 sdm *almond* panggang, cincang

Cherry merah bertangkai

CARA MEMBUAT:

1. Tuang *chocolate sauce* ke dasar gelas saji, tambahkan beberapa *scoops vanilla ice cream*, lalu beri potongan *strawberry*.
2. Tambahkan es krim cokelat, buah nanas, lalu susun lagi sisa bahan diatasnya secara selang-seling.
3. Paling atas semprotkan *whipped cream*, taburi *almond*, cincang, lalu hias dengan *cherry* bertangkai.

Untuk ± 2 porsi



3. Romanov Parfait (Ice Cream Sundae klasik Prancis)

BAHAN:

- 250 gram *strawberry*
- 2 sdm *liquer*, misalnya *Grand marnier*, jika suka
- 2 sdm gula halus
- 125 ml *whiped cream*
- Beberapa tetes vanili
- 4 *scoops strawberry/vanilla ice cream*

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih *strawberry*, ambil 4 buah yang paling bagus untuk hiasan, kemudian belah menjadi dua bagian.
2. Tempatkan *strawberry* dalam mangkuk, siram *liquer*, dan taburi 1 sdm gula halus, diamkan selama 30 menit.
3. Kocok *ice cream* dengan esens vanili dan sisa gula hingga kental dan agak kaku, kemudian tutup dan masukkan *freezer* hingga saat disajikan.
4. Penyajian: Sendoki *strawberry* ke dalam gelas saji, beri *ice cream*, *whipped cream,* dan hias dengan buah *strawberry*.

Untuk ± 2 porsi

4. Peach Sundae

BAHAN:

- 150 ml *whipping cream*
- 1 sdm gula halus
- 4 *scoops vanilla ice cream*
- 4 sdm *golden fruit sauce* (lihat aneka *sundae sauce*)

SETUP *PEACH* (BISA JUGA GUNAKAN PEACH KALENGAN):

- 4 buah *peach*, belah
- 4 sdm gula pasir
- 1 essens vanili

Untuk Penyajian:

- Kacang *almond*/mete, panggang, cincang
- Wafer

CARA MEMBUAT:

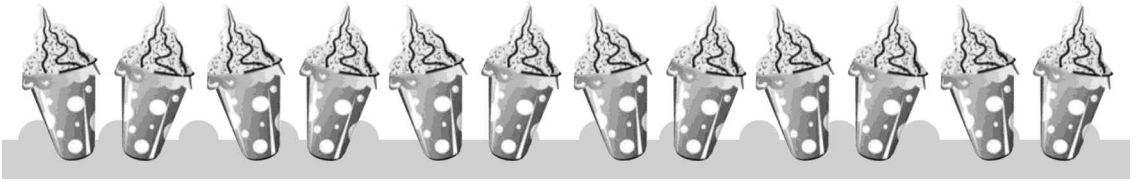
1. Buat setup *peach*: Tempatkan *peach* dalam panci dengan gula dan vanili, tuang air, masak hingga mendidih dengan api kecil hingga lunak selama 15 menit. Dinginkan dan masukkan ke dalam lemari es.
2. Tempatkan *whipping cream* di mangkuk, taburi gula halus, dan kocok hingga kaku.
3. Tempatkan dua buah *peach* di dasar gelas, tempatkan *vanilla ice cream* di tengahnya, beri kuah *peach*, dan tambahkan *gold fruit sauce*. Sajikan dengan atau tanpa taburan kacang, wafer, dan *whipped cream*.

Untuk ± 2 porsi

5. Hot Fudge Sundae

BAHAN:

- 3 *scoops / strawberry vanilla ice cream*
- 1 sdm sirop jeruk



- 1 buah *apricot* segar atau kalengan, iris
- 3 sdm *whipped cream*, kocok
- 3 sdm *hot fudge sauce* (lihat aneka *sundae sauce*)
- Permen cokelat warna-warni

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan 1 *scoops ice cream* di gelas sundae, tambahkan sirop jeruk dan irisan *apricot*.
2. Tambahkan *whipped cream*, lalu beri irisan buah *strawberry*, tambahkan sisa 2 *scoops vanilla/ ice cream strawberry*.
3. Sendoki *hot fudge sauce* di atasnya, taburi permen warna-warni.

Untuk ± 2 porsi

6. Brownies Sundae

BAHAN:

- 4 *scoops vanilla ice cream*
- *Brownies* siap beli, potong-potong
- *Strawberry* segar secukupnya
- *Red berry sauce* (lihat aneka *sundae sauce*)
- Kacang *almond*/mete, panggang, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Susun brownies dan *strawberry* pada wadah saji, beri beberapa *scoops vanilla ice cream*.
2. Kemudian beri atasnya dengan *redberry sauce*, dan taburi *almond*/kacang mete panggang.

Untuk ± 3 porsi

7. Ice Cream Sundae Dessert

BAHAN:

- 100 gram *semi-sweet Chocolate chips*
- 250 ml *evaporated milk*
- ½ sdt garam
- 1 pak *vanilla wafer*, hancurkan
- 50 gram mentega, lelehkan

Vanilla ice cream atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Masak *chocolate chips* dengan susu dan garam sambil terus diaduk sampai kental selama 25 menit, angkat dan dinginkan.
2. Campur wafer dan mentega, ambil ½ bagian, lalu sisihkan. Tekan-tekan sisa campuran wafer dan mentega pada loyang ukuran 30 x 5 x 22.5 cm. Masukkan ke dalam lemari es selama ± 15 menit, tuang campuran cokelat, ratakan. Kemudian masukkan ke dalam *freezer* selama ± 25 menit hingga mengeras, oleskan es krim di atasnya, dan taburi dengan sisa campuran wafer. Bekukan dalam *freezer* paling sedikit selama 4 jam, sajikan dengan dipotong-potong sesuai selera.

Untuk ± 2 porsi



8. Avocado Sundae

BAHAN:

- *Vanilla ice cream* secukupnya
- 2 sdm *caramel sauce* hangat (lihat aneka *sundae sauce*)
- 1 buah avokad
- 2 sdm kacang *almond*/kacang mete, panggang, cincang
- *Hot fudge sauce* (lihat aneka *sundae sauce*)

CARA MEMBUAT:

1. Keruk daging buah avokad, tempatkan beberapa sendok makan dalam gelas saji, beri beberapa sendok *caramel sauce*.
2. Susun beberapa *scoops ice cream* di atasnya, beri atasnya *caramel sauce*, tambahkan buah avokad dan taburi kacang *almond*/kacang mete cincang, kemudian beri *hot fudge sauce* di atasnya.

Untuk ± 2 porsi

9. Carnival Sundae

BAHAN:

- 5 *scoops strawberry ice cream*
- 1 *scoop ice cream vanilla*
- 1 buah pisang, potong-potong
- 5 buah *waffer stick*
- 1 buah *cherry* merah bertangkai, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan potongan buah pisang dalam mangkuk saji, beri beberapa *scoops ice cream vanilla*.
2. Hias atasnya dengan es krim *strawberry*, *waffer stick*, dan *cherry* merah.

Untuk ± 4 porsi

10. Es Mambo Aneka Buah

BAHAN:

- 150 gram nanas, potong dadu
- 150 gram pepaya, potong dadu
- 150 gram melon, potong dadu
- 4 cm kayumanis
- 2 butir cengkih
- 200 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1.500 ml air
- 200 ml susu kental manis putih

CARA MEMBUAT:

1. Rendam nanas, pepaya, dan melon dalam larutan air dan 1 sendok air kapur sirih selama 15 menit, cuci bersih dan tiriskan.
2. Rebus air, kayumanis, cengkih, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai harum dan mendidih, angkat.
3. Masukkan nanas, pepaya, dan melon, aduk rata. Diamkan sampai dingin dan meresap.
4. Tambahkan susu kental manis, aduk rata.



5. Tuang ke dalam plastik es mambo, rapatkan dan ikat dengan karet.
6. Masukkan dalam lemari es, biarkan sampai beku. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

3. Penyajian: Dalam gelas saji, taruh buah avokad, agar-agar serut, dan biji mutiara. Kemudian beri es puter, tambahkan susu kental manis, taburi cokelat *meises* dan kacang tanah sangrai, sajikan.

Untuk ± 6 porsi

11. Es Podeng

BAHAN:

- 7 gram (1 bungkus) agar-agar merah
- 75 gram gula pasir
- 1.250 ml air untuk merebus
- 75 gram biji mutiara merah muda kering
- 2 buah avokad, keruk dagingnya
- 12 *scoops* es puter santan/kopyor
- 3 sdm susu kental manis
- 3 lembar roti tawar, buang kulitnya, potong dadu ukuran 1 cm
- 2 sdm cokelat *meises*
- 2 sdm kacang tanah kupas, sangrai, cincang

al publishing/KG-

CARA MEMBUAT:

1. Agar-agar: Larutkan agar-agar dan gula dalam 750 ml air, didihkan. Tuang ke dalam loyang yang telah dibasahi air, biarkan hingga mengeras, lalu serut dengan parutan keju.
2. Biji Mutiara: Didihkan sisa air, rebus biji mutiara hingga berwarna agak bening dan mengapung. Angkat, tiriskan, lalu siram dengan air matang.



12. Strawberry Ice Cream

BAHAN:
- 200 gram gula pasir
- 4 butir kuning telur
- 300 gram susu segar
- 200 gram krim segar
- 200 gram *strawberry* segar
- 1 buah lemon segar, peras airnya
- 100 gram air
- 1 sdm pasta es krim *strawberry*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok gula dan kuning telur dengan *balloon wisk* hingga mengental. Sisihkan.
2. Panaskan susu segar dan krim segar di atas api hingga hampir mendidih. Angkat.
3. Masukkan susu yang sudah dimasak ke dalam adonan telur sambil terus diaduk.
4. Masak kembali adonan dengan cara ditim sambil terus diaduk dengan spatula kayu sampai mengental . Angkat, diamkan sampai dingin.
5. Campurkan *strawberry*, air lemon, dan air. *Blender* hingga halus, lalu masukkan ke dalam adonan yang sudah dingin, aduk rata.
6. Tambahkan pasta es krim *strawberry* ke dalam adonan, aduk rata.
7. Masukkan adonan ke dalam kulkas selama minimal 4 jam atau sampai adonan cukup dingin.
8. Keluarkan adonan dari kulkas, masukkan ke dalam mesin es krim. Proses hingga mengental dan putaran terlihat berat.
9. Masukkan es krim ke dalam wadah, simpan dalam f*reezer* agar menjadi lebih keras sampai siap dihidangkan.

Untuk ± 6 porsi

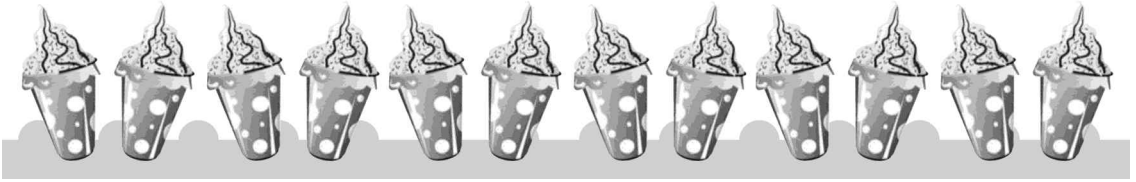
13. Vanilla Ice Cream

BAHAN:
- 100 gram gula pasir
- 4 butir kuning telur
- 250 gram susu segar
- 250 gram krim segar
- 1 sdm pasta es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok gula dan kuning telur dengan *balloon wisk* hingga mengental dan berwarna agak putih. Sisihkan.
2. Panaskan susu bersama krim segar hingga hampir mendidih (kurang lebih 80 derajat), angkat. Masukkan ke dalam adonan telur sambil terus diaduk.
3. Masak kembali adonan dengan cara di-tim (dimasak di atas air) sambil terus diaduk dengan spatula kayu. Masak hingga adonan mengental (menempel tipis di spatula, tetapi jangan sampai telur menggumpal). Angkat.
4. Tuangkan ke dalam wadah bersih, diamkan hingga dingin.
5. Setelah dingin, masukkan pasta es krim *vanilla* dan aduk hingga rata.

Masukkan adonan ke dalam kulkas selama minimum 4 jam.



6. Keluarkan adonan dari kulkas, masukkan ke dalam mesin es krim. Proses sampai mengental dan putaran menjadi berat.
7. Masukkan ke dalam kemasan, simpan dalam *freezer* agar mengeras sampai siap untuk dihidangkan.

Untuk ± 6 porsi

14. Es Mangga Krim Vanilla

BAHAN:

- 300 gram daging buah mangga yang masak
- 500 ml susu cair
- Es serut secukupnya
- Es krim *vanilla*

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan mangga, susu cair, dan es serut dalam mangkuk *blender*. Proses hingga lembut, tuangkan ke dalam gelas saji.
2. Taruh di atasnya 1 sendok es krim *vanilla*, sajikan.

Untuk ± 5 porsi

15. Es Krim Yoghurt Rasa Strawberry

BAHAN:

- 450 gram *strawberry* segar, dicuci, lalu kupas bersih
- 150 gram gula pasir
- 150 gram *plain yoghurt*
- 1 sdm jus lemon

CARA MEMBUAT:

1. Iris kecil-kecil *strawberry*, lalu masukkan ke dalam mangkuk, kemudian campurkan dengan gula pasir, aduk rata.
2. Tutup mangkuk dengan plastik, lalu diamkan selama ± 2 jam, dan aduk kembali.
3. Masukkan potongan *strawberry*, *yoghurt*, dan jus lemon ke dalam *blender* hingga halus, bekukan selama 1 jam, dan biarkan hingga benar-benar beku.
4. Sajikan dengan potongan buah *strawberry* untuk mempercantik minuman.

Untuk ± 4 porsi



16. Green Tea Ice Cream

BAHAN:

- 150 gram gula pasir
- 3 sdm teh hijau bubuk
- 2 kuning telur
- 2 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air
- 250 ml susu cair
- 200 ml krim kental

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan teh hijau bubuk dalam air panas, lalu kentalkan sesuai selera (semakin kental, semakin hijau pekat warna es krim).
2. Kocok kuning telur dan gula pasir dalam wadah yang lain hingga warna adonan pucat. Tambahkan maizena cair ke dalamnya sambil diaduk.
3. Masukkan susu cair dan krim kental dalam panci, kemudian jerang di atas api sedang, aduk perlahan hingga hampir mendidih, matikan api.
4. Masukkan teh hijau, aduk hingga rata, lalu tambahkan adonan kuning telur, aduk kembali.
5. Jerang kembali di atas api kecil, aduk sampai mengental, angkat.
6. Rendam panci panas di dalam air es untuk menyejukan adonan sambil diaduk sampai dingin. Kemudian pindahkan wadah, lalu bekukan dalam *freezer*.
7. Setelah beku, keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut, dan bekukan lagi dalam *freezer*. Lakukan proses seperti ini hingga 3-4 kali. (Proses no. 7 dan 8 dapat dilakukan dengan mesin es krim, tinggal mengikuti petunjuk penggunaan mesin saja).

Untuk ± 4 porsi

17. Es Puter Gula Merah

BAHAN:

- 1.000 ml santan dari 2 butir kelapa
- 3 lembar daun pandan, simpulkan
- 350 ml gula merah cair
- 200 gram susu kental manis putih
- ½ sdt garam
- 4 sdm tepung maizena dilarutkan dengan 4 sdm air untuk mengentalkan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih, masukkan gula merah cair, susu kental manis putih, dan garam, aduk rata.
2. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, masak sampai meletup-letup, angkat dan dinginkan (buang daun pandannya).
3. Masukkan ke dalam tabung es putar, isi bagian sisinya dengan es batu dan 1 kg garam kasar.

Digital publishing 3D



4. Kemudian putar selama 40 menit hingga membeku. Setiap 20 menit, buka dan aduk-aduk es agar tidak bergumpal, lalu putar kembali sampai beku.

Untuk ± 8 porsi

18. Ice Cream Tofu

BAHAN:

- 250 ml *yoghurt* tawar
- 250 gram tahu air Jepang
- 75 gram gula pasir berbutir halus
- ¼ sdt garam
- 300 ml krim kental, siap pakai
- 1 sdt air jeruk lemon

KARAMEL:

- 150 gram gula pasir
- 100 gram kacang *almond* utuh berkulit, panggang, iris tipis

CARA MEMBUAT:

1. Karamel: Lelehkan gula pasir hingga menjadi karamel, masukkan kacang, aduk rata, dan masak hingga kecokelatan, angkat.
2. Tuang di atas permukaan beralas *alumunium foil*, ratakan, dan diamkan hingga mengeras, sisihkan.
3. Patah-patahkan jika karamel sudah mengeras, sisihkan.
4. Proses *yoghurt*, tahu, gula, garam, dan krim kental dalam *blender* hingga tercampur rata, angkat.
5. Masukkan karamel dan air jeruk lemon, aduk rata. Kemudian masukkan ke dalam *freezer,* diamkan hingga adonan ¾ membeku, lalu keluarkan.
6. Kocok adonan hingga lembut, masukkan kembali ke dalam *freezer*, dan diamkan hingga membeku, sisihkan. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

al publishing/KG-



19. Es Puter Kopyor Sari Kelapa

BAHAN:

- 1.000 ml santan dari 2 butir kelapa
- 250 gram gula pasir
- ¾ sdt garam
- ¼ sdt esens vanili
- 3 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 1 kg sari kelapa

CARA MEMBUAT:

1. Masak santan, gula, dan garam sampai mendidih, lalu tambahkan essens vanili.
2. Masukkan larutan maizena sambil diaduk sampai adonan mengental dan matang, angkat dan dinginkan.
3. Tuangkan ke dalam wadah plastik, tutup dengan plastik lengket, lalu simpan di dalam *freezer* dengan posisi suhu paling rendah selama 2-3 jam.
4. Setelah agak beku, keluarkan adonan dari *freezer*, lalu kerukkan sendok dan kocok dengan menggunakan *mixer* atau *blender* hingga halus. Simpan kembali di *freezer* selama 2-3 jam.
5. Lakukan proses *step* 3 minimal 2 kali untuk mendapatkan tekstur lembut es puter. Tambahkan sari kelapa (isinya saja) dan aduk rata, lalu simpan kembali dalam *freezer*.
6. Keluarkan es kopyor dari *freezer*, bagi ke dalam gelas/wadah saji dan nikmati segera.

Untuk ± 10 porsi

20. Sorbet Jeruk Nanas

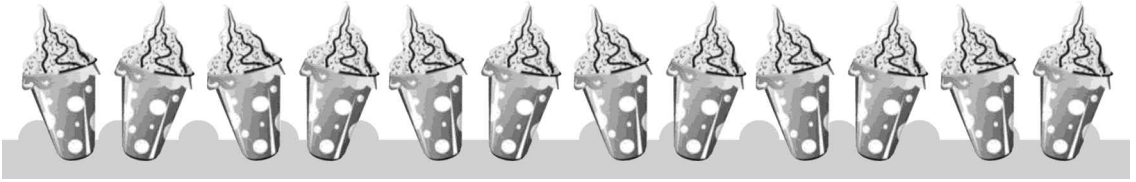
BAHAN:

- 3 buah jeruk
- 1 buah nanas matang
- Air secukupnya
- ¼ kg gula (direbus dengan air)
- 2 buah jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Kupas nanas dan jeruk, potong bentuk dadu, lalu masukkan ke *blender* dengan es batu dan gula cair.
2. Setelah di-*blender*, tuang ke dalam satu wadah, terus simpan di *freezer* selama 1 jam.
3. Setelah 1 jam, ambil dan *blender* kembali, lalu tuang ke dalam wadah. Simpan kembali dalam *freezer* selama 1 jam.
4. Setelah 1 jam, keluarkan dan ambil dengan cara diserut dengan sendok sampai berbentuk bulat, dan sajikan dengan daun mint.

Untuk ± 8 porsi



21. Strawberry Sorbet

BAHAN:

- 300 gram *strawberry*
- 100 ml jus apel yang dibekukan
- 2 sdm air perasan jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua adonan ke dalam *blender* hingga tercampur rata. Tuang adonan ke dalam mangkuk.
2. Bekukan selama ± 3 – 4 jam. Biarkan hingga benar-benar beku.
3. Keluarkan mangkok adonan dari dalam *freezer* setiap 45 menit. *Blender* kembali hingga adonan benar-benar tercampur dan padat.
4. Setelah benar-benar beku, biarkan adonan sejenak ± 15 menit sebelum di sajikan.

Untuk ± 4 porsi

22. Sorbet Jeruk Nipis

BAHAN:

- 450 ml air
- 175 gram gula pasir
- 100 ml air jeruk nipis
- 1-2 tetes pewarna hijau muda
- 2 putih telur

CARA MEMBUAT:

1. Campur air dan gula pasir dalam panci, masak air di atas api sedang hingga mendidih. Tambahkan air jeruk dan pewarna, tutup panci, biarkan di atas api kecil selama 5 menit, angkat, dinginkan.
2. Tuang campuran air, gula, dan air jeruk dalam wadah, tutup dengan plastik lengket, lalu masukkan ke dalam *freezer* selama 1-3 jam hingga beku (pinggirnya hampir padat, tapi tengahnya masih lembut).
3. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer*/ *blender* hingga lembut. Masukkan kembali ke dalam *freezer*, biarkan hingga hampir beku, lalu kocok lagi. Ulangi hingga 2-3 kali kocok dan masuk *freezer*.
4. Kocok putih telur hingga mengembang. Pada kocokan terakhir, masukkan putih telur kocok ke dalam *sorbet* jeruk nipis. Kocok dengan kecepatan rendah hingga adonan rata, bekukan kembali di dalam *freezer* sampai saat akan disajikan.

Untuk ± 4 porsi



23. Es Krim Yoghurt Rasa Strawberry

BAHAN:

- 450 gram *strawberry* segar, cuci lalu dikupas bersih
- 125 gram gula pasir
- 140 gram *plain yoghurt*
- 1 sdm jus lemon segar

CARA MEMBUAT:

1. Iris kecil-kecil *strawberry*. Masukkan ke dalam mangkuk. Kemudian campurkan dengan gula pasir. Lalu diaduk.
2. Tutup mangkuk dengan plastik. Lalu diamkan selama ± 2 jam. Kemudian di aduk kembali.
3. Masukkan potongan *strawberry*, yoghurt, dan jus lemon ke dalam *blender* hingga halus.
4. Bekukan selama 1 jam. Biarkan hingga benar-benar beku.
5. Sajikan dengan potongan buah *strawberry* untuk mempercantik minuman.

Untuk ± 8 porsi

24. Green Tea Ice Cream

BAHAN:

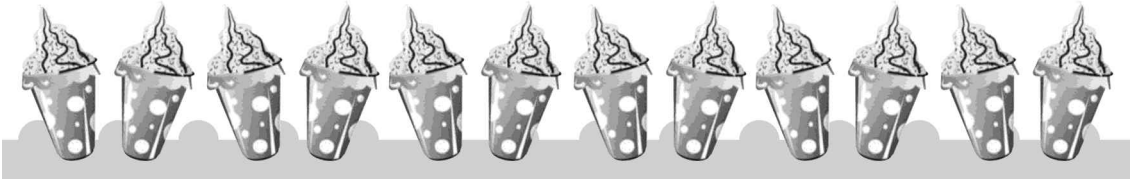
- 6 sdm gula pasir
- 3 sdm teh hijau bubuk
- 2 kuning telur
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air
- 200 ml susu cair
- 175 ml krim kental

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan teh hijau bubuk dalam air panas. Kekentalannya sesuai selera. Semakin kental, semakin hijau pekat warna es krim.
2. Kocok kuning telur dan gula pasir dalam wadah yang lain hingga warna adonan pucat. Tambahkan maizena cair ke dalamnya sambil diaduk.
3. Masukkan susu cair dan krim kental dalam panci kemudian jerang di atas api sedang. Aduk perlahan hingga hampir mendidih. Matikan api.
4. Masukkan teh hijau, aduk hingga merata. Lalu tambahkan adonan kuning telur, aduk kembali.
5. Jerang kembali di atas api kecil, aduk sampai mengental, angkat.
6. Rendam panci panas di dalam air es untuk menyejukkan adonan sambil diaduk sampai dingin.
7. Pindahkan ke dalam wadah, bekukan dalam *freezer*.
8. Setelah beku, keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Bekukan lagi dalam *freezer*. Lakukan proses ini 3-4 kali.

*Proses no 7 dan 8 dapat dilakukan dengan mesin es krim, tinggal mengikuti petunjuk penggunaan mesin saja.

Untuk ± 8 porsi



25. Es Puter Avokad

BAHAN:

- 800 ml santan dari 1½ butir kelapa
- 3 lembar daun pandan, disimpulkan
- 350 ml gula merah cair
- 300 gram daging avokad, di-*blender* halus
- 1 sdt garam
- 2 sdm tepung maizena dan 2 sendok makan air, dilarutkan untuk mengentalkan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan dan daun pandan sambil di-aduk sampai mendidih. Masukkan gula merah cair, dan garam. Aduk rata.
2. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Masak sambil diaduk sampai meletup-letup. Angkat dan dinginkan. Buang daun pandannya.
3. Masukkan daging avokad. *Blender* sampai lembut.
4. Masukkan ke dalam tabung es puter. Isi bagian sisinya dengan es batu dan 1 kg garam kasar.
5. Putar 40 menit sampai membeku, setiap 20 menit buka dan aduk-aduk es agar tidak bergumpal. Putar lagi sampai membeku.

Untuk ± 8 porsi

26. Es Krim Kopyor

BAHAN:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 butir kelapa kopyor, diambil dagingnya (200 gram)
- 2 lembar daun pandan
- 125 gram gula pasir
- ½ sendok teh garam
- 2 sendok makan tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, daun pandan, gula, garam, dan maizena sambil diaduk hingga mendidih.
2. Setelah dingin, masukkan dalam alat es puter, aduk sampai setengah beku. Masukkan daging kopyor lalu aduk rata dan putar kembali sampai beku.
3. Masukkan dalam *freezer* sebelum disajikan.

Untuk ± 4 porsi



27. Es Puter Avokad

BAHAN:
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 1 sendok makan tepung maizena
- 3 tetes pewarna hijau
- 3 kuning telur
- 2 buah avokad diambil dagingnya, dihaluskan
- 1 sendok teh garam

CARA MEMBUAT:
1. Rebus santan, maizena, dan pewarna hijau hingga mendidih.
2. Kocok kuning telur, gula, dan garam hingga lembut.
3. Tuang santan panas ke kuning telur sambil diaduk rata, dinginkan.
4. Masukkan ke dalam alat es puter dan putar sampai setengah beku. Tambahkan avokad. Aduk rata lalu putar kembali sampai es krim beku.

Untuk ± 5 porsi

28. Es Puter Moka

BAHAN:
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 30 gram tepung maizena
- ½ sdt garam
- ½ sdm moka pasta

CARA MEMBUAT:
1. Rebus santan, gula, maizena, dan garam hingga mendidih sambil diaduk.
2. Masukkan moka pasta, aduk rata lalu dinginkan.
3. Masukkan dalam alat es puter, aduk dan putar sampai beku. Simpan dalam *freezer* s ebelum disajikan.

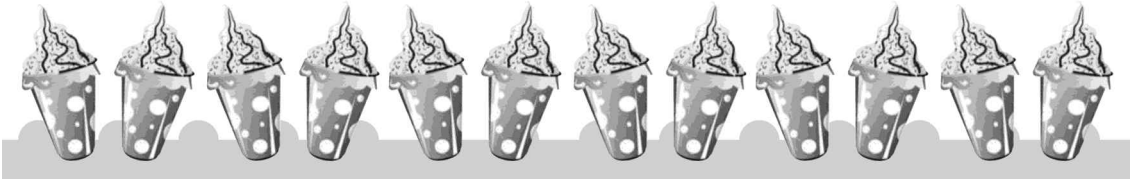
Untuk ± 6 porsi

29. Es Puter Kacang Hijau

BAHAN:
- 700 ml santan dari 2 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan
- 200 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 sdm tepung maizena
- 3 tetes pewarna merah jambu
- 100 gram kacang hijau, direbus sampai matang

CARA MEMBUAT:
1. Rebus santan, daun pandan, gula, garam, dan tepung maizena sambil diaduk hingga mendidih.
2. Tambahkan kacang hijau rebus dan pewarna. Aduk rata. Masukkan dalam alat es puter dan putar sampai beku.
3. Masukkan dalam *freezer* sebelum disajikan.

Untuk ± 6 porsi



30. Strawberry Ice Cream

BAHAN:

- 200 gram *strawberry*, dipotong-potong
- 100 ml air
- 4 tetes pewarna merah
- ½ sdt *strawberry* pasta
- 4 butir telur, dipisah kuning dan putihnya
- 175 gram gula pasir
- 400 ml *double cream*

CARA MEMBUAT:

1. Rebus *strawberry*, pewarna merah, dan air hingga lembut. Setelah dingin, *blender* lalu saring. Tambahkan *strawberry* pasta. Aduk rata.
2. Kocok *double cream* sampai kaku, sisihkan. Kocok kuning telur sampai kental, sisihkan.
3. Kocok putih telur hingga berbusa, masukkan gula pasir sambil dikocok hingga kaku.
4. Masukkan putih telur kaku ke dalam kocokan cream, aduk rata.
5. Tambahkan kuning telur kocok dan campuran *strawberry*, aduk rata.
6. Tuang ke dalam kotak lalu masukkan dalam *freezer* hingga beku.
7. Bekukan di *freezer* selama 2 jam lalu kocok kembali hingga lembut. Ulangi 2-3 kali lalu bekukan kembali.

Untuk ± 4 porsi

31. Es Krim Tutti Fruity

BAHAN:

- 1 l susu segar
- 250 gram gula pasir
- 5 kuning telur
- 15 gram tepung maizena
- 1 sendok makan *rhum*
- 100 gram *cherry* merah dan hijau, dipotong dadu
- 100 gram *apricot*, dipotong kotak
- 50 gram kismis, direndam *rhum*

CARA MEMBUAT:

1. Masak susu sambil diaduk hingga hangat.
2. Kocok gula dan kuning telur sampai kental, masukkan tepung maizena, aduk rata.
3. Tuang beberapa sendok susu hangat ke dalamnya lalu masukkan campuran ini ke dalam rebusan susu. Masak sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.
4. Masukkan dalam f*reezer* selama 2 jam, keluarkan lalu *mixer* sampai hancur. Ulangi beberapa kali.
5. Tambahkan *cherry* merah dan hijau, aprikot, raisin, dan rhum, aduk lalu bekukan lagi.

Untuk ± 6 porsi

Digital Publishing



32. Chocolate Ice Cream

BAHAN:
- 9 kuning telur
- 150 gram sirup gula
- 175 gram *dark cooking chocolate*, ditim
- 500 ml *double cream*

CARA MEMBUAT:
1. Kocok kuning telur sampai kental, masukkan sirup lalu kocok lagi hingga rata.
2. Rebus dengan api kecil hingga hangat.
3. Tuang 3/4 bagian ke dalam mangkuk, sisanya ditim dengan *dark chocolate*.
4. Tuang kembali ke dalam 3/4 adonan tadi, aduk rata.
5. Kocok *double cream* hingga kaku, masukkan campuran cokelat, aduk rata lalu masukkan dalam *freezer* sampai beku.
6. Setiap 1-2 jam kocok kembali sampai es krim menjadi lembut. Lakukan beberapa kali untuk membuat es krim semakin lembut.

Untuk ± 6 porsi

33. Rhum Raisin Ice Cream

BAHAN:
- 4 butir telur, pisah kuning dan putihnya
- 125 gram gula pasir
- ½ sdt vanili
- 300 ml *double cream*
- 100 gram kismis, direndam dalam 5 sendok makan rhum

CARA MEMBUAT:
1. Kocok kuning telur dan gula pasir sampai lembut. Sisihkan.
2. Kocok putih telur sampai kaku, masukkan vanili, kocok rata.
3. Kocok *double cream* hingga kaku, masukkan putih telur kaku sambil diaduk.
4. Tambahkan kuning telur kocok, aduk rata lalu bekukan dalam *freezer*.
5. Setengah beku, keluarkan es krim lalu tambahkan raisin dan rhumnya, kocok lagi hingga lembut lalu diamkan selama 1 malam.

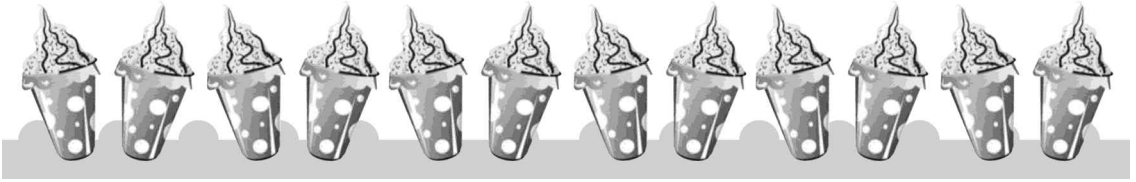
Untuk ± 4 porsi

Digital Publishing/KG-

34. Es Putar Tape Singkong

BAHAN:
- 600 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 300 gram tape singkong
- 200 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- 2 sdm tepung maizena
- 25 gram sagu mutiara merah, rebus
- 25 gram sagu mutiara hijau, rebus

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan alat es putar. Isi bagian es batu dengan campuran es batu dan garam.
2. Rebus santan, tapai, gula, garam, daun pandan, dan tepung maizena sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan sagu mutiara. Aduk rata. Biarkan dingin.



3. Masukkan dalam es putar.
4. Putar 30 menit di alat es putar sampai beku.

Untuk ± 10 porsi

35. Es Krim Hunkwe

BAHAN:

- 1½ sdm tepung *hunkwe*
- 500 ml susu
- 75 gram gula pasir
- 2 sdm coklat bubuk
- garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan cokelat bubuk dengan sedikit air.
2. Campur susu dengan gula, garam, dan cokelat, dimasak sampai mendidih.
3. Lalu masukkan larutan *hunkwe* sedikit-sedikit, masak sampai mendidih lalu angkat, dinginkan. Masukkan ke kantong es mambo atau wadah plastik.

36. Rhum Raisin Ice Cream

BAHAN:

- 4 butir telur, dipisah kuning dan putihnya
- 125 gram gula pasir
- ½ sdt vanili
- 300 ml *double cream*
- 100 gram kismis, direndam dalam 5 sdm *rhum*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok kuning telur dan gula pasir sampai lembut. Sisihkan.
2. Kocok putih telur sampai kaku, masukkan vanili, kocok rata.
3. Kocok *double cream* hingga kaku, masukkan putih telur kaku sambil diaduk.
4. Tambahkan kuning telur kocok, aduk rata lalu bekukan dalam *freezer*.
5. Setengah beku, keluarkan es krim lalu tambahkan kismis dan rhumnya, kocok lagi hingga lembut lalu diamkan selama 1 malam.

Untuk ± 6 porsi

al publishing/KG-



37. Sorbet Jeruk Nanas

BAHAN:
- 3 buah jeruk, kupas, potong-potong
- 1 buah nanas matang, kupas, potong-potong
- Air secukupnya
- 200 gram gula, rebus dengan air
- 2 buah jeruk nipis

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan jeruk dan nanas ke dalam *blender* bersama es batu dan gula cair.
2. Setelah di*blender* tuang dalam satu wadah, terus simpan di *freezer* 1 jam lamanya.
3. Setelah 1 jam ambil & *blender* lagi, setelah itu tuang ke dalam wadah.
4. Simpan lagi di *freezer* 1 jam.
5. Setelah 1 jam keluarkan & ambil dengan cara diserut dengan sendok sampai berbentuk bulat. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

38. Es Ketan Hitam

BAHAN A:
- ½ bungkus tepung *hunkwe* putih
- 400 ml santan
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt pewarna ungu
- 100 gram tape ketan hitam
- Tusuk es krim secukupnya

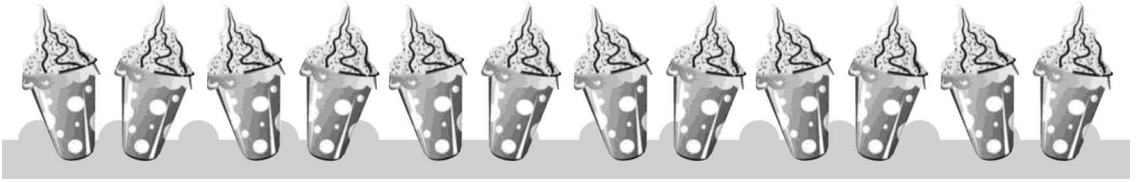
CARA MEMBUAT:
1. Larutkan tepung *hunkwe* bersama santan, gula, garam, dan sedikit pewarna ungu, masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Tambahkan tape ketan hitam, aduk rata dan angkat.
3. Tuang adonan ke dalam loyang *loaf* ukuran 18 x 18 x 7 cm yang telah dialasi plastik dan ratakan. Simpan dalam lemari es hingga mengeras dan keluarkan.
4. Potong-potong bentuk persegi, lalu tancapkan tusuk es krim dan bungkus dalam plastik transparan. Simpan dalam *freezer* hingga beku.
5. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

39. Es Potong Strawberry

BAHAN:
- 7 gram agar-agar bubuk warna putih
- 750 ml susu cair putih
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt pasta *strawberry*
- Pewarna merah muda secukupnya
- 100 gram *strawberry* segar, cincang halus

BAHAN II:
3 gram agar-agar bubuk warna putih
¼ bungkus tepung *hunkwe* putih
400 ml susu cair putih
50 gram gula pasir
½ sdt esens vanili



CARA MEMBUAT:

1. Adonan I: Campur agar-agar bersama susu cair dan gula hingga mendidih, angkat. Tambahkan pasta, pewarna merah, dan *strawberry* segar, aduk rata.
2. Adonan II: Campur agar-agar bersama hunkwe, susu cair, dan gula hingga mendidih, angkat. Tambahkan esens vanili, aduk rata.
3. Tuang sebagian adonan I dalam loyang loaf, sisihkan dan diamkan hingga agak mengeras.
4. Tuang adonan II di atas adonan I, dan diamkan hingga mengeras.
5. Tuang kembali sisa adonan I diatasnya dan simpan dalam lemari es hingga mangeras.
6. Potong-potong bentuk persegi, lalu bungkus dalam plastik transparan dan simpan dalam *freezer* hingga beku. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

BAHAN II:

- 5 gram agar-agar bubuk warna putih
- 100 ml sirup rasa anggur
- 500 ml susu cair
- 1 butir putih telur, kocok kaku
- ¼ sdt esens anggur
- Pewarna ungu secukupnya

BAHAN III:

- 5 gram agar-agar bubuk warna merah
- 100 ml sirup rasa *strawberry*
- 500 ml susu cair
- 1 butir putih telur, kocok kaku

¼ sdt esens *strawberry*

PELENGKAP:

- Tusuk es krim
- Plastik transparan

40. Es Lapis Trio

BAHAN I:

- 5 gram agar-agar bubuk warna hijau
- 100 ml sirup rasa melon
- 500 ml susu cair
- 1 butir putih telur, kocok kaku
- ¼ sdt esens melon



CARA MEMBUAT:

1. Adonan III: Campur agar-agar bersama sirup dan susu cair, masak hingga mendidih, angkat. Tuang adonan sedikit demi sedikit ke dalam telur kocok, lalu tambahkan esens *strawberry*, aduk rata.
2. Tuang adonan III dalam loyang *loaf* atau cetakan (sesuai selera) dan diamkan hingga agak mengeras.
3. Adonan II: Campur agar-agar bersama sirup dan susu cair, masak hingga mendidih, angkat. Tuang adonan sedikit demi sedikit ke dalam telur kocok, lalu tambahkan esens anggur dan pewarna ungu, aduk rata. Tuang di atas adonan III dan diamkan hingga agak mengeras.
4. Adonan I: Campur agar-agar bersama sirup dan susu cair, masak hingga mendidih, angkat. Tuang adonan sedikit demi sedikit ke dalam telur kocok, lalu tambahkan esens melon, aduk rata. Tuang ke atas adonan III dan diamkan hingga mengeras.
5. Potong-potong bentuk kotak, lalu tancapkan tusuk es krim dan bungkus dalam plastik transparan. Kemudian simpan dalam *freezer* hingga beku. Sajikan.

Untuk ± 6 porsi

41. Es mambo Yoghurt dengan Mangga

BAHAN:

- 500 gram *plain yoghurt*
- 650 gram mangga golek, potong – potong
- 150 ml *simple syrup*
- 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Campur *yoghurt*, mangga, *simple syrup*, dan air menjadi satu. Proses dalam tabung *blender* hingga tercampur rata dan lembut.
2. Masukkan dan bungkus ke dalam kantong plastik es mambo. Simpan ke dalam *freezer* hingga mengeras. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

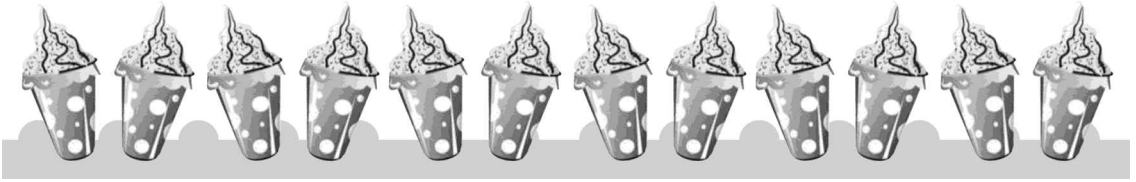
42. Sorbet Jeruk Nanas

BAHAN:

- 4 buah jeruk manis
- 1 buah nanas
- Air secukupnya
- 200 gram gula pasir, rebus dengan 500 ml air
- 3 buah jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Kupas jeruk dan nanas. Potong bentuk dadu, masukkan ke *blender* dengan es batu dan gula cair.
2. Setelah di-*blender* tuang dalam satu wadah, simpan di *freezer* 1 jam lamanya.



3. Setelah 1 jam ambil dan *blender* lagi, setelah itu tuang ke dalam wadah
Simpan lagi di *freezer* selama 1 jam.
Setelah 1 jam keluarkan lalu ambil dengan cara diserut dengan sendok sampai berbentuk bulat.
Sajikan dengan daun *mint*.

Untuk ± 6 porsi

43. Es Doger

BAHAN:

- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya
- 250 ml santan kental
- 150 gram tape singkong, potong dadu
- 50 gram biji delima, rebus, tiriskan
- 100 gram tape ketan hijau
- 100 ml susu kental manis
- 250 ml sirup mawar merah
- Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas/mangkuk saji, isi dengan kelapa muda, tape ketan, biji delima, dan tape singkong.
2. Tambahkan es serut, lalu tuang sirup merah dan susu kental manis. Sajikan.

Untuk ± 5 porsi

44. Es Mambo Kacang Hijau

BAHAN:

- 250 gram kacang hijau, rendam dengan air selama semalam
- 100 gram gula merah diserut
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 *sachet* vanili
- 2 lembar daun pandan

1½ l santan sedang encernya

- 500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kacang hijau dengan air dan daun pandan hingga empuk serta airnya tinggal sedikit.
2. Masukan santan, gula merah, gula pasir, dan vanili, masak hingga mendidih, angkat, dinginkan.
3. Masukan ke dalam plastik mambo, ikat pakai karet, lalu taruh ke dalam *freezer* sampai mengeras.
4. Siap disantap.

Untuk ± 6 porsi

al publishing



45. Milky Melon Freeze

BAHAN:
- 4 sdm susu bubuk rasa *vanilla*
- 150 ml air
- 2 sdm madu
- 100 gram es batu, memarkan
- 300 gram buah melon hijau, potong-potong, bekukan
- 100 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Taruh susu, air, madu, dan es batu dalam mangkuk *blender*, lalu proses hingga lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji hingga setengah bagian gelas.
3. Proses melon beku dan air dengan *blender* hingga lembut, kemudian tuang ke dalam gelas berisi susu halus. Sajikan.

Untuk ± 4 porsi

46. Banana Split Caramel

BAHAN:
- 2 buah pisang raja/pisang ambon, masing-masing belah menjadi 2 bagian
- 50 gram gula pasir
- 50 ml air
- 2 *scoops* es krim cokelat
- 2 *scoops* es krim *vanilla*
- 2 *scoops* es krim *strawberry*
- Sirup karamel, secukupnya
- *Cherry* merah secukupnya

CARA MEMBUAT:
Campur air dan gula, masak hingga gula larut dan berwarna kecokelatan.
Masukkan pisang, aduk rata. Angkat dan dinginkan, atur pisang karamel di atas piring saji.
Tambahkan es krim cokelat, es krim *vanilla*, dan es krim *strawberry* di atas pisang. Hias dengan sirup karamel dan *cherry* merah. Sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

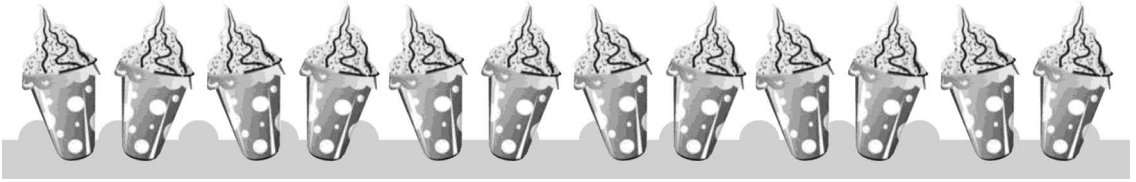
47. Banana Sundae

BAHAN:
- 500 gram (4 buah) pisang ambon matang, kupas, iris melintang setebal ½ cm
- 50 gram kacang tanah/mede sangrai, cincang kasar
- Es krim *vanilla* siap pakai

SAUS:
- 200 gram *strawberry* segar, cuci bersih
- 75 gram gula pasir
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dalam 100 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Saus: Cincang lembut *strawberry*, masukan ke dalam panci kecil, dan campur dengan gula pasir, kemudian masak dengan api kecil sampai gula larut.
2. Angkat dari atas api, saring, lalu campur saus dengan tepung maizena. Masak hingga mengental dan angkat. Biarkan saus dingin.

Digital Publishing



3. Taruh 1 sendok es krim vanila ke dalam gelas saji, kemudian taruh potongan pisang ambon, tuang saus *strawberry*, dan taburi kacang mede sangrai. Kemudian taruh kembali es krim vanila, potongan pisang, saus *strawberry*, dan taburi kacang mede sangrai. Sajikan segera

Untuk ± 6 porsi

48. Es Krim Green Tea

BAHAN:

- 2 sdt *gelatin*
- 65 ml jus apel
- 100 ml madu
- 750 ml susu kedelai segar
- 2 sdt *macha* (teh hijau)

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan gelatin dalam jus apel, diamkan selama 10 menit hingga larut, aduk.
2. Jerang susu kedelai dengan madu di atas api kecil, angkat, kemudian campur dengan gelatin dan teh hijau, aduk hingga larut. Dinginkan.
3. Simpan dalam *freezer* selama 4 jam, keluarkan dan keruk dengan sendok. Kemudian haluskan dengan *mixer*, dan simpan kembali dalam *freezer*. Lakukan demikian hingga 3-4 kali atau sampai diperoleh tekstur yang lembut.
4. Sajikan dingin di gelas saji berkaki dan hias sesuai selera.

Untuk ± 5 porsi

49. Es Krim Kacang Merah

BAHAN:

- 375 ml susu cair
- 200 gram kacang merah
- 5 butir kuning telur ayam
- 150 gram gula pasir
- 125 ml krim kental

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang merah selama semalam, kemudian rebus hingga lunak, dan haluskan.
2. Rebus susu dan kacang merah di atas api kecil hingga susu mendidih dan berubah warna. Angkat, dinginkan, dan sisihkan.
3. Campur kuning telur dan gula pasir, kocok hingga putih dan kental. Tuang susu dan kacang merah sedikit demi sedikit sambil dikocok. Tambahkan krim kental, kocok kembali hingga tercampur rata.
4. Tempatkan dalam wadah bertutup, dan simpan dalam *freezer* selama 8 jam atau 1 malam hingga beku.
5. Keluarkan, keruk dengan sendok hingga es krim tidak beku, dan kocok kembali hingga lembut. Kemudian masukkan kembali ke dalam *freezer*, ulangi hingga diperoleh es krim bertekstur lembut. Sajikan segera.

Untuk ± 6 porsi



50. Es Krim Kati

BAHAN:

- 150 gram kelapa setengah tua
- 600 ml santan, dari 2 butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanili
- 10 gram *jelly/gelatin*
- 300 ml air panas

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit kelapa, parut memanjang, sisihkan.
2. Masak santan, gula, garam, dan vanili sambil di aduk-aduk.
3. Setelah mendidih, masukkan kelapa parut, aduk, angkat.
4. Larutkan *jelly/gelatin* dalam air panas, lalu campurkan ke dalam adonan santan, aduk rata dan dinginkan.
5. Kemudian masukkan ke dalam alat pembuat es krim, proses selama 15 menit.
6. Simpan dalam *freezer.*

Untuk ± 3 porsi

51. Es Krim Kelapa Muda

BAHAN:

- 100 ml air kelapa muda
- 700 ml susu segar
- Pewarna merah muda
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 3 kuning telur ayam, kocok
- 200 gram daging kelapa muda, keruk halus
- 100 ml krim kental

CARA MEMBUAT:

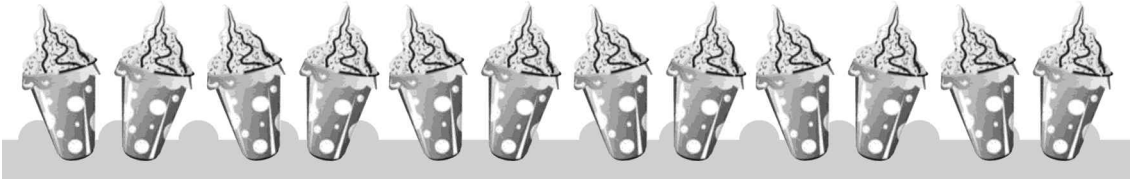
1. Campur air kelapa dan susu, Aduk rata.
2. Beri beberapa tetes pewarna merah muda, aduk rata.
3. Jerangkan di atas api kecil sambil aduk hingga panas, tambahkan sedikit garam, k emudian tuangi larutan maizena, aduk hingga kental dan mendidih.
4. Ambil sedikit adonan, aduk dengan kuning telur. Tuangkan kembali ke dalam adonan, masak hingga mendidih. Angkat, aduk-aduk hingga uapnya hilang dan menjadi hangat.
5. Tambahkan kelapa muda dan krim, aduk rata, dan tuangkan ke dalam wadah.
6. Simpan dalam *freezer* hingga setengah beku, keluarkan, dan aduk rata. Kemudian simpan kembali dalam freezer hingga beku.
7. Sendoki dalam gelas-gelas saji, dan sajikan dingin.

Untuk ± 4 porsi

52. Es Krim Mangga

BAHAN:

- 1 buah mangga, kupas, ambil dagingnya, cincang
- 1 buah pepaya, kupas, ambil dagingnya, cincang



- 1 sdm jus lemon
- 4 kuning telur
- 165 ml gula bubuk (sesuai selera)
- 185 ml *whipping cream*, kocok

CARA MEMBUAT:

1. *Blender* mangga, pepaya, dan jus lemon, sisihkan.
2. Campur kuning telur dan gula bubuk di atas penanak nasi yang mendidih, kemudian kocok hingga mengental dan berwarna kuning muda. Angkat dan kocok kembali sebentar.
3. Tambahkan adonan buah sedikit demi sedikit, masukkan *whipping cream*, dan tuang adonan ke dalam wadah, bekukan.
4. Untuk penyajian: Bisa dengan cara mengerok seperti es krim pada umumnya atau rendam cetakan di atas air hangat lantas keluarkan isinya, dan potong sesuai selera.

Untuk ± 4 porsi

53. Es Krim Strawberry

BAHAN:

- 500 ml susu cair
- 5 butir kuning telur
- 150 gram gula pasir
- 300 gram *strawberry* segar, *blender* halus
- 100 gram *whipping cream* bubuk (tersedia di pasar swalayan)
- ¼ sdt garam halus
- 2-3 tetes pewarna merah jambu

BAHAN COKELAT:

- 30 gram mentega
- 150 gram *dark chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. Masak susu dan gula sampai mendidih, angkat, dinginkan. Kocok kuning telur sampai lembut, masukkan *whipped cream* bubuk dan garam sambil di kocok terus. Tuang adonan susu ke dalam telur, masukkan *strawberry* yang sudah di-*blender*, beri sedikit warna merah, dan tuang ke dalam mangkuk/cetakan es krim.
2. Dinginkan dalam *freezer* selama 2-3 jam sampai membeku sebagian, keluarkan es krim, tuang ke dalam mangkuk besar, dan kocok dengan *mixer* sampai halus. Kemudian masukkan kembali ke dalam *freezer*, dan bekukan sampai seluruhnya beku. Lakukan proses pengocokan dan pembekuan ini sampai 23 kali.



3. Hidangkan es krim *strawberry* dengan *brownies*, buah *strawberry* segar atau buah kaleng lainnya, serta siram dengan cokelat *fudge*.
4. Cara membuat cokelat *fudge*: Panaskan air dalam panci sampai mendidih, masukkan mentega dan *dark chocolate* batangan yang sudah dipotong-potong ke dalam mangkuk aluminium. Kemudian letakkan mangkuk aluminium ini di atas panci yang airnya mendidih tadi, masak sampai cokelat mencair dan tercampur rata dengan mentega.

Untuk ± 5 porsi

54. Kiwi dan Banana Sundae

BAHAN:
- 250 gram kiwi segar, potong dadu ukuran 1 cm
- 100 gram wafer coklat siap pakai, potong dadu ukuran 1 cm
- 250 ml Es krim *vanilla* siap saji
- 200 ml soda manis
- 50 gram kacang tanah kupas, sangrai dan cincang, sebagai taburan

BAHAN SAUS PISANG:
- Pisang ambon 1 biji, potong tipis
- 1 sdm mentega
- 50 gram gula pasir
- Air jeruk nipis

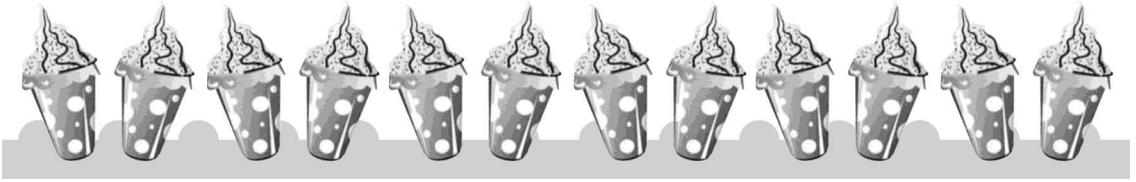
CARA MEMBUAT:
1. Kupas pisang ambil bagian putihnya, sisihkan.
2. Peras air jeruk nipis, sisihkan.
3. Panaskan mentega dan gula pasir hingga gula pasir larut, tuangkan air jeruk nipis, dan masak hingga kental.
4. Masukan irisan pisang, aduk-aduk. Angkat, sisihkan.

CARA PENYAJIAN:
1. Atur berturut-turut dalam gelas saji: Kiwi, wafer, es krim, air soda manis, saus pisang, kiwi, dan es krim.
2. Kemudian taburi atasnya dengan kacang cincang sangrai, lalu hiasi dengan irisan kiwi dan pisang.

Untuk ± 4 porsi

55. Mocca Sundae

BAHAN:
- 200 gram cokelat masak pekat/*dark cooking chocolate*, potong-potong
- 250 ml krim kental
- 2 l es krim rasa kopi, siap pakai
- 100 gram permen cokelat



CARA MEMBUAT:

1. Campur cokelat dan krim dalam panci, lalu jerangkan di atas api kecil hingga cokelat leleh dan kental. Angkat, dinginkan.
2. Taruh 3 *scoops* es krim dalam 4 gelas saji, siram dengan saus cokelat, dan taburi permen cokelat.
3. Sajikan segera.

Untuk ± 4 porsi

56. Ice Cream Melon

BAHAN:

- 200 gram daging buah melon, *blender* hingga lembut
- 600 ml susu tawar cair/susu segar
- 60 ml krim kental/*double cream*
- 200 gram gula pasir
- 3 sdm susu kental manis
- 1 sdm tepung maizena
- 1 sdt esens melon/esens jeruk
- ¼ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung maizena, gula pasir, dan susu tawar cair, aduk rata. Rebus sambil terus diaduk hingga mengental hingga mendidih. Angkat, dinginkan.
2. Masukkan melon yang sudah di*blender*, krim kental, susu kental manis, esens melon dan garam, aduk rata.
3. Masukkan campuran adonan ke dalam mangkuk/baskom, lalu simpan ke dalam *freezer* selama satu malam. Keluarkan dari dari *freezer*, keruk-keruk dengan sendok dan *mixer* hingga lembut, kemudian masukkan kembali ke dalam *freezer*. Lakukan 3 -4 kali pengocokan.
4. Penyajian: Siapkan gelas saji, keruk *ice cream* dengan sendok *ice cream* (lihat gambar). Agar lebih cantik, siram dengan sirup melon dan potongan buah melon atau jeruk sebagai pelengkap. Sajikan segera.

Untuk ± 8 porsi



57. Shorbet Lychee

BAHAN:

- 2 kaleng buah *lychee*
- 100 gram gula pasir
- 100 ml air
- 1 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 2 gelas es serut
- ¼ sdt garam
- 8 buah *cherry* merah

CARA MEMBUAT:

1. Campur buah *lychee*, air, dan gula, aduk rata, lalu *blender* hingga agak halus. Angkat.
2. Masukkan air jeruk lemon, es serut, dan garam, aduk rata, kemudian simpan dalam *freezer* hingga beku.
3. Bila akan disajikan, letakkan *cherry* merah di atasnya, lalu sajikan.

Untuk ± 6 porsi

58. Sundae Mangga

BAHAN:

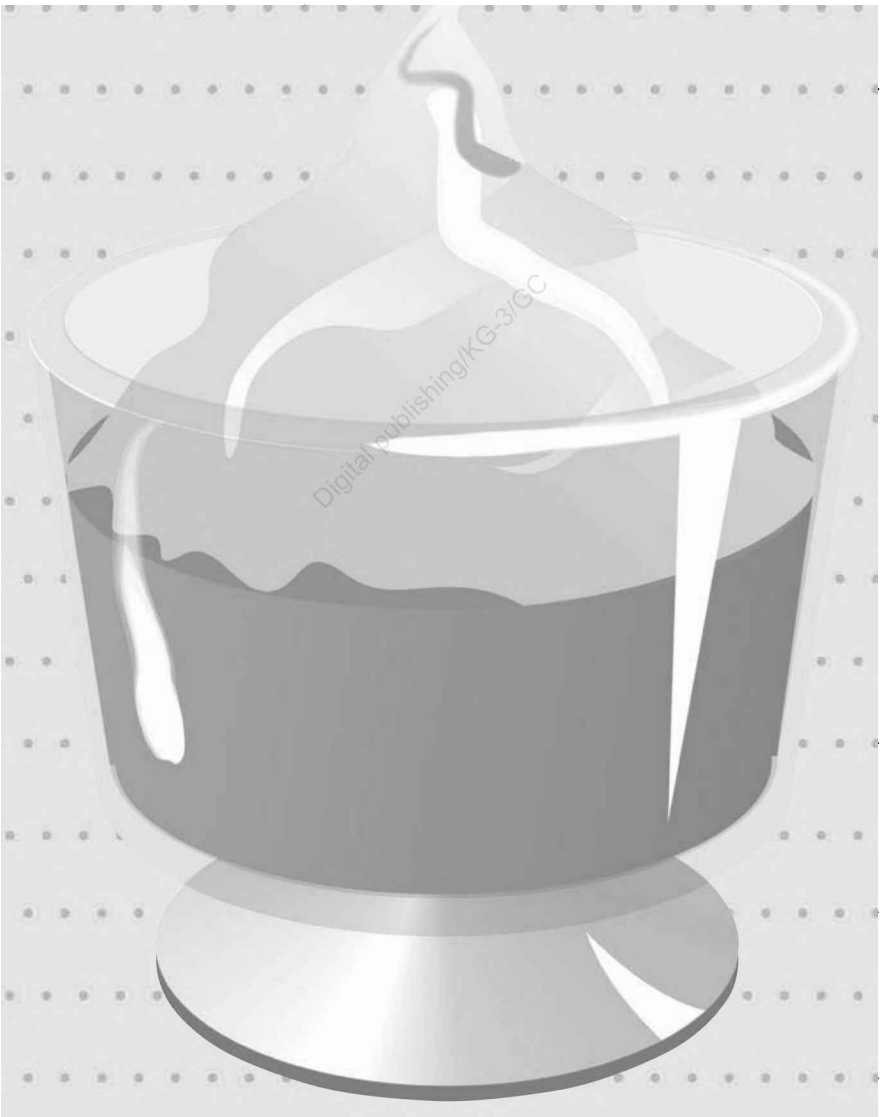
- 250 gram mangga harum manis, kupas, potong dadu ukuran 1 cm
- 100 gram wafer cokelat, siap pakai, potong dadu ukuran 1 cm
- 250 ml es krim *vanilla*, siap pakai
- 200 ml soda manis
- 50 gram kacang tanah kupas, sangrai dan cincang, untuk taburan
- 4 buah jeruk manis (bahan saus jeruk)
- 1 sdm mentega (bahan saus jeruk)
- 50 gram gula pasir (bahan saus jeruk)

CARA MEMBUAT:

1. Buat Saus Jeruk: Kupas kulit (tanpa bagian putih) jeruk manis, iris kulitnya bentuk korek api. Sisihkan.
2. Peras air jeruk sisihkan.
3. Panaskan mentega dan gula pasir hingga gula pasir larut, tuangkan air jeruk, masak hingga kental.
4. Masukan irisan kulit jeruk, aduk-aduk hingga kulit jeruk layu. Angkat, sisihkan.
5. Penyajian: Atur berturut-turut dalam gelas saji; mangga, wafer, es krim, air soda manis, saus jeruk, mangga, dan es krim. Kemudian taburi atasnya dengan kacang cincang sangrai, dan hiasi dengan kulit jeruk manis.

Untuk ± 5 porsi

MOUSSE



MOUSSE



1. Mousse Avokad

BAHAN:
- 2 buah *pear* matang, kupas, cincang
- 1 buah avokad, kerok dagingnya, cincang
- 2 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm parutan kulit jeruk
- 2 sdm *rhum*
- 100 gram kacang tanah sangrai
- ½ sdt kayu manis bubuk
- Daun *mint* untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur dan masukkan semua bahan ke dalam blender, haluskan. Tuang ke dalam gelas saji dan masukkan ke dalam lemari es minimal selama 1 jam.
2. Hias dengan daun *mint* dan hidangkan segera dalam keadaan dingin.

Untuk ± 3 porsi

2. Mousse Cokelat

BAHAN:
- 225 gram cokelat keping
- 1 butir telur
- 1 sdt vanili
- 225 ml krim kental
- *Whipped cream*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan cokelat keping, telur, dan vanili ke dalam blender dan proses hingga tercampur.
2. Panaskan krim kental hingga terjadi gelembung kecil, tapi tidak sampai mendidih. Tuang ke dalam blender, lalu proses juga hingga cokelat meleleh dan adonan lembut.
3. Tuang ke dalam gelas, tutup dengan plastik, dan dinginkan di dalam lemari es.
4. Keluarkan, kemudian hiasi atasnya dengan *whipped cream*.
5. Hidangkan segera dalam keadaan dingin.

Untuk ± 4 porsi

al publishing/KG-

3. Mousse Cokelat Gelatin

BAHAN:
- ¾ sdm *gelatin* bubuk
- 3 sdm air mendidih
- 450 gram cokelat masak hitam, potong kecil
- 125 gram gula tepung
- 250 ml krim kental
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk

HIASAN
- Serutan cokelat masak

CARA MEMBUAT:
1. Campur dan aduk *gelatin* dengan air mendidih.



2. Lelehkan cokelat masak, tambahkan gula tepung, dan tuangi krim kental. Kemudian jerangkan di atas api dan aduk hingga hampir mendidih. Tuangi *gelatin* cair, gula pasir, dan vanili, aduk dan pindahkan ke dalam mangkuk.
3. Masukkan mangkuk ke dalam panci besar yang sudah diisi air es, kocok adonan hingga mengembang dan lembut. Kemudian masukkan ke dalam gelas saji dan tutup dengan plastik. Dinginkan di dalam lemari es.
4. Keluarkan dari dalam lemari es, hias dengan serutan cokelat dan hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 4 porsi

4. Mousse Cokelat Putih

BAHAN:
- 450 gram cokelat masak putih, potong kecil
- 4 sdm mentega tawar
- 3 sdm *rhum*
- 3 kuning telur
- 115 ml krim kental
- 3 putih telur

SAUS:
- 4 sdm mentega tawar
- 60 ml susu cair
- 60 ml krim kental
- 225 gram cokelat masak hitam

HIASAN:
- Manisan buah *cherry*

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan oven dengan suhu panas 130ºC.
2. Dalam mangkuk tahan api, letakkan potongan cokelat putih, mentega, dan *rhum*, kemudian masukkan ke dalam oven dengan pintu tetap terbuka selama 45 menit hingga cokelat meleleh perlahan. Keluarkan dari oven, dan aduk dengan sendok karet hingga tercampur rata.
3. Kocok kuning telur dengan *mixer* hingga lembut dan mengembang. Pindahkan ke dalam mangkuk kecil dan celupkan ke dalam panci besar berisi air panas, kemudian jerangkan di atas api kecil, aduk-aduk hingga mengental. Angkat dan tuang ke dalam mangkuk berisi adonan cokelat, aduk rata.
4. Kocok putih telur hingga kaku, campur dengan adonan cokelat, aduk rata. Kemudian pindahkan ke dalam cetakan *springform* bulat berdiameder 20 cm, dan masukkan ke dalam lemari es selama 24 jam.
5. Potong-potong *Mousse*, letakkan di mangkuk saji kecil, dan hiasi *cherry* merah. Bubuhi saus cokelat, hidangkan.
6. Saus: Tim cokelat hingga meleleh, tambahkan mentega, susu, dan krim, aduk hingga rata.

Untuk ± 4 porsi



5. Mousse Cokelat Putih Strawberry

Bahan:
- 225 gram gula tepung
- 60 ml air
- 8 putih telur
- 6 kuning telur
- 1 sdm *rhum*
- 450 gram cokelat masak putih, lelehkan

SAUS:
- 100 ml krim kental
- 10 buah *strawberry*, potong kecil

HIASAN:
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan gula tepung dan air dalam wajan, lalu jerang di atas api dan aduk-aduk hingga tercampur.
2. Kocok putih telur dengan *mixer* dengan kecepatan sedang, kemudian kocok dengan kecepatan tinggi hingga agak kaku. Tuangi larutan gula dan kocok kembali hingga kaku.
3. Masukkan kuning telur dalam mangkuk, celupkan ke dalam panci besar berisi air panas, kocok, dan tuangi *rhum*. Kocok kembali hingga lembut dan campurkan ke dalam putih telur. Tambahkan cokelat leleh, aduk. Pindahkan ke dalam gelas saji dan dinginkan dalam lemari es selama 3-4 jam.
4. Saus: Campur krim dan *strawberry*, lalu masukkan ke dalam *blender,* haluskan. Kemudian tuangkan di atas *Mousse*.
5. Hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 6 porsi

6. Mousse Isi Meringues

BAHAN:
- 115 ml krim kental
- 60 gram gula tepung
- ¼ sdt garam halus
- 1 sdt vanili bubuk
- 225 gram *meringues*, siap beli, cincang kasar

HIASAN:
- Manisan *cherry* merah bertangkai

CARA MEMBUAT:
1. Kocok krim hingga hingga kaku, masukkan gula tepung, garam, vanili, dan meringues cincang, aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan ke dalam gelas saji, tutup dengan plastik, dan dinginkan dalam lemari es.
3. Keluarkan dari dalam lemari es, lalu hias dengan *cherry* merah, dan hidangkan dalam kedaan dingin.

Untuk ± 2 porsi



7. Mousse Jahe Karamel

BAHAN:
- 115 gram gula pasir
- 60 ml air
- 2 putih telur, kocok kaku
- 225 ml *whipped cream*
- 225 gram manisan jahe

HIASAN:
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Lelehkan gula pasir dalam wajan di atas api sedang, tuangi air, aduk dan biarkan dingin.
2. Bubuhi kocokan putih telur dan kocok pula hingga dingin. Tambahkan *whipped cream* dan manisan jahe, aduk rata.
3. Pindahkan ke dalam gelas saji, tutup plastik dan dinginkan dalam lemari es.
4. Keluarkan, hiasi dengan daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 2 porsi

8. Mousse Jeruk Cherry

BAHAN:
- 175 gram gula tepung
- 1 buah jeruk *sunkist*, parut kulitnya
- 60 ml air
- 1 sdt *gelatin*
- 2 sdm air dingin
- 160 ml air jeruk *sunkist*
- 2 sdm air jeruk nipis
- 240 ml krim kental
- 60 gram kacang mede panggang, cincang
- 60 gram *cherry* merah, cincang

HIASAN:
- Irisan jeruk sunkist

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan dalam panci gula tepung, parutan kulit jeruk, dan 60 ml air, aduk, kemudian jerangkan di atas api selama 1 menit hingga mendidih.
2. Campur *gelatin* dengan 2 sdm air dingin, dan biarkan hingga larut.
3. Tuang larutan *gelatin* ke dalam panci, tambahkan air jeruk *sunkist* dan air jeruk nipis, kemudian kocok krim hingga kaku.
4. Campurkan ke dalam larutan jeruk, bubuhi kacang mede serta *cherry*, aduk hingga rata. Tutup plastik dan dinginkan dalam lemari es.
5. Keluarkan, hiasi dengan irisan jeruk *sunkist* dan hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 3 porsi



9. Mousse Jeruk Lemon

BAHAN:
- 2 sdm air
- 1 bungkus *gelatin* bubuk
- 4 butir telur, pisah kuning dan putih
- 175 gram gula tepung
- 115 ml air perasan jeruk lemon
- 1 sdm parutan kulit jeruk lemon
- 175 ml krim kental

HIASAN:
- Daun *mint*
- Irisan jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Dalam mangkuk kecil masukkan air dan taburkan *gelatin*. Celupkan mangkuk kecil tersebut dalam mangkuk yang lebih besar berisi air panas dan aduk hingga *gelatin* larut.
2. Kocok kuning telur dalam mangkuk sedang hingga lembut, tambahkan ½ bagian gula tepung, kocok kembali selama 3-5 menit.
3. Tuangi air jeruk lemon, parutan kulit jeruk, dan *gelatin*, kocok kembali. Masukkan ke dalam lemari es selama 10 menit hingga adonan mengental.
4. Kocok krim hingga kaku.
5. Kocok pula putih telur hingga agak kaku dan tambahkan sisa gula tepung sesendok demi sesendok sambil terus dikocok hingga kaku. Tambahkan adonan kuning telur serta kocokan krim, aduk rata.
6. Pindahkan ke dalam gelas saji dan masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
7. Keluarkan dari dalam lemari es, hias dengan daun *mint* dan irisan jeruk lemon. Hidangkan segera.

Untuk ± 8 porsi

10. Mousse Jeruk Lemon Gurih

BAHAN:
- 60 ml air perasan jeruk lemon
- 1 sdt parutan kulit jeruk lemon
- 1 bungkus *gelatin* bubuk
- 225 ml krim kental
- 6 butir telur, pisahkan kuning dan putih
- ¼ sdt garam halus
- 675 gram gula tepung
- 110 gram mentega
- 3 sdm perasan air jeruk lemon

HIASAN:
- Irisan jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Aduk air jeruk lemon dan parutan kulit jeruk lemon dalam mangkuk tahan api, lalu taburi *gelatin* bubuk, dan biarkan selama 10 menit.

Digital Publishing 3D



2. Celupkan mangkuk dalam wajan besar berisi air panas, jerangkan di atas api kecil, dan aduk hingga *gelatin* larut. Angkat dari api, dan sisihkan hingga dingin.
3. Kocok krim kental dalam mangkuk lain hingga mengembang dan kaku, tutup plastik, dan dinginkan dalam lemari es. Sisihkan.
4. Campur putih telur dengan garam, lalu kocok hingga kaku. Tambahkan 225 gram gula tepung, kemudian kocok kembali.
5. Dalam mangkuk lain, kocok mentega hingga lembut dan mengembang, masukkan kuning telur satu per satu bergantian dengan larutan *gelatin* dan sisa gula tepung, kocok hingga lembut. Masukkan 1/3 bagian kocokan putih telur, kocok terus dan tambahkan sisa kocokan putih telur.
6. Masukkan sisa air jeruk lemon ke dalam kocokan krim kental, aduk dan satukan dengan adonan mentega. Tutup plastik, dan dinginkan di dalam lemari es selama 3 jam.
7. Hidangkan dalam gelas saji dan hiasi irisan jeruk lemon.

Untuk ± 12 porsi

11. Mousse Labu Kuning

BAHAN:
- 175 ml air
- 175 gram gula pasir
- 3 putih telur
- ½ sdt *cream of tartar*
- 340 gram labu kuning kukus, haluskan
- 1 sdt kayumanis bubuk
- 2 sdm *rhum*
- 225 ml *whipping cream*, kocok kaku

HIASAN:
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air dalam panci bersama gula pasir.
2. Kocok putih telur dengan *cream of tartar* ingga mengembang dan kaku. Tuangi air gula dan kocok terus selama 10 menit hingga adonan agak dingin. Kemudian tambahkan labu kuning halus dan kayumanis bubuk.
3. Kocok *rhum* dan *whipping cream*, lalu masukkan ke dalam adonan labu kuning.
4. Pindahkan *Mousse* ke dalam mangkuk tahan api, tutup plastik dan masukkan ke dalam *freezer* selama 4 jam.
5. Keluarkan dari *freezer*, pindahkan ke lemari es selama 30 menit. Tuang ke dalam mangkuk saji kecil, hiasi dengan daun *mint* dan sajikan segera.

Untuk ± 5 porsi



12. Mousse Labu Kuning Kismis

BAHAN:

- 175 gram kismis
- 3 sdm *rhum*
- 500 gram labu kuning kukus, haluskan
- 4 sdm mentega leleh
- 115 gram gula pasir
- ¼ sdt bumbu spekuk
- ¼ sdt kayumanis bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 115 gram kacang tanah, sangrai, cincang
- 175 ml krim kental

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan kismis dan *rhum* ke dalam wajan kecil, lalu jerang di atas api selama 1 menit, angkat, biarkan dingin.
2. Dalam mangkuk: Campur labu kuning, mentega, gula, bumbu, kacang cincang, dan kismis, aduk dan dinginkan dalam lemari es.
3. Kocok krim hingga kaku dan campur ke dalam campuran labu kuning. Sisakan untuk hiasan. Dinginkan kembali dalam lemari es.
4. Masukkan ke dalam gelas saji, hiasi kocokan krim dan hidangkan segera.

Untuk ± 6 porsi

13. Mousse Markisa

BAHAN:

- 1 bungkus *gelatin* bubuk
- 3 sdm air hangat
- 225 ml jus markisa
- 1 kaleng susu kental manis
- 3 putih telur

SAUS:

- 1 sdm gula pasir
- 60 ml *rhum*
- 4 buah markisa segar, kerok bagian dalamnya
- 75 ml jus markisa

HIASAN:

- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:

1. Campur *gelatin* dengan air hangat, aduk agar tercampur rata.
2. Tempatkan jus markisa dalam panci, tuangi larutan *gelatin*, jerangkan di atas api, dan aduk hingga tercampur rata.
3. Celupkan panci di dalam air es, aduk hingga larutan dingin dan mulai menngental. Kemudian tuangi susu kental, aduk, sisihkan.
4. Kocok putih telur hingga kaku dan satukan dengan larutan sebelumnya, kemudian pindahkan ke dalam mangkuk, dan masukkan ke dalam lemari es.



5. Pindahkan ke dalam mangkuk saji, hiasi daun *mint* dan hidangkan dengan saus.
6. Saus: Campur gula pasir dengan *rhum*, aduk hingga larut. Masukkan kerokan markisa dan jus markisa, aduk hingga rata.

Untuk ± 8 porsi

14. Mousse Melon Kuning

BAHAN:
- 450 gram daging melon kuning, potong kecil
- 100 gram keju asam
- 115 gram keju *cheddar* parut
- 115 ml yoghurt vanilla
- 1 sdt parutan kulit jeruk nipis
- 1 sdt air jeruk nipis
- 50 gram gula pasir
- 60 ml air es
- 1 bungkus *gelatin* bubuk

HIASAN:
- Potongan buah melon kuning
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan potongan melon kuning ke dalam blender, haluskan, dan sisihkan.
2. Kocok keju asam dengan *mixer* hingga lembut dan mengembang. Tambahkan keju *cheddar*, yoghurt, kulit jeruk, air jeruk, dan gula pasir, kocok kembali hingga tercampur rata, kemudian masukkan melon kuning, aduk hingga tercampur rata.
3. Dalam wajan kecil campur air es dan *gelatin* bubuk, biarkan selama 5 menit hingga *gelatin* lunak. Kemudian jerang di atas api kecil, aduk perlahan hingga *gelatin* tampak bening. Tuang ke dalam adonan melon kuning, aduk rata.
4. Tuang ke dalam gelas saji, tutup dengan plastik, dan masukkan ke dalam lemari es hingga mengeras.
5. Keluarkan dari dalam lemari es, hiasi dengan potongan buah dan daun *mint*. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi



15. Mousse Nanas

BAHAN:
- 2 butir telur, kocok
- 115 gram gula pasir
- 450 gram nanas, haluskan dengan blender
- 675 ml krim kental
- ¼ sdt garam halus
- Daun *mint*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Kocok telur hingga lembut, tambahkan gula pasir dan kocok kembali. Kemudian tambahkan nanas halus dan aduk hingga tercampur rata.
2. Kocok krim dengan garam hingga kaku, lalu tuang ke dalam adonan nanas, aduk rata. Masukkan ke dalam *freezer*, jika agak membeku keluarkan dan kocok kembali hingga lembut, lalu masukkan kembali ke dalam *freezer*.
3. Ambil *Mousse* dengan menggunakan sendok es krim dan sajikan dalam gelas.
4. Hiasi dengan daun *mint* dan hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

16. Mousse Nanas Kelapa

BAHAN:
- 1 buah nanas, kupas, potong kecil
- 115 ml krim kental
- 6 kuning telur
- 1 sdm tepung maizena
- 6 putih telur
- 115 gram gula pasir
- 60 ml air
- 60 gram kelapa parut
- 2 sdm gula tepung

HIASAN:
- Irisan nanas

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan nanas ke dalam blender, haluskan, dan tuang ke dalam panci, lalu tambahkan krim kental, aduk. Kemudian jerang di atas api kecil selama 8-10 menit, hingga mengental, biarkan hangat.
2. Dalam mangkuk kecil, campur kuning telur dan tepung maizena, kocok hingga lembut. Tuang ke dalam larutan nanas, jerang di atas api kecil sambil dikocok hingga mengental. Angkat dari api, sisihkan.
3. Dalam mangkuk lain kocok putih telur dengan *mixer* berkecepatan sedang selama 2-3 menit hingga mengembang. Pindahkan tombol *mixer* ke kecepatan tinggi, masukkan gula pasir dan air, kocok terus hingga putih telur mengkilat.
4. Tuangi larutan nanas, aduk, dan tuang adonan ke dalam 4 buah mangkuk tahan api. Kemudian isi setengah bagian saja (jangan sampai penuh), bubuhi kelapa parut, dan tutup dengan sisa adonan. Taburi atasnya dengan gula tepung.
5. Panaskan oven hingga 180ºC, panggang *Mousse* selama 8-10 menit, angkat.



6. Jerang dandang berisi air, kukus *Mousse* selama 30 detik hingga gula menjadi *caramel*, dan hias dengan irisan nanas. Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

17. Mousse Pisang

BAHAN:
- 2 sdm susu skim cair
- 4 sdm gula pasir
- 1 sdt vanila bubuk
- 1 buah pisang, kupas, potong kecil
- 225 ml yoghurt tawar
- 8 irisan pisang, setebal 1 cm, membulat

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan susu, gula pasir, vanilla, dan potongan pisang ke dalam blender, haluskan.
2. Tuang ke dalam mangkuk kecil, bubuhi yoghurt, aduk dan dinginkan dalam lemari es.
3. Gunakan sendok pindahkan ke dalam gelas saji, lalu hias dengan potongan pisang, hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

18. Mousse Pisang Cokelat

BAHAN:
- 225 gram cokelat *chip* (cokelat keping)
- 275 gram tahu sutera
- 2 buah pisang, potong kecil
- 1 sdt vanilla
- 3 sdm gula pasir
- ¼ sdt garam halus
- 1 sdt cuka apel

TABURAN:
- Cokelat *chip*

CARA MEMBUAT:
1. Tim cokelat keping hingga meleleh, masukkan tahu dan potongan pisang ke dalam blender, haluskan. Tambahkan vanilla, gula, garam, dan cuka apel, kemudian tuangi cokelat leleh dan aduk hingga tercampur rata.
2. Tuang adonan ke dalam gelas saji, tutup dengan plastik, dan dinginkan di dalam lemari es selama 2 jam.
3. Keluarkan, taburi cokelat chip dan hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 4 porsi



19. Mousse Pisang Kacang

BAHAN:
- 1 buah pisang, kupas, hancurkan
- 60 gram gula pasir
- 1 sdm air jeruk nipis
- 75 ml krim kental
- 25 gram kacang mede sangrai, cincang

CARA MEMBUAT:
1. Campur dalam panci pisang, gula pasir, dan air jeruk nipis, lalu jerang di atas api hingga mendidih. Angkat, sisihkan, dan dinginkan.
2. Kocok krim hingga kaku, tuangi adonan pisang, aduk hingga tercampur rata, dan masukkan ke dalam gelas saji. Kemudian tutup plastik dan dinginkan di dalam lemari es.
3. Keluarkan dari lemari es, kemudian taburi kacang mede cincang.
4. Hidangkan segera dalam keadaan dingin.

Untuk ± 1 porsi

20. Mousse Prunes

BAHAN:
- 60 gram beras
- 225 ml susu cair
- 2 kuning telur
- 60 gram gula tepung
- 2 sdm *gelatin*
- 3 sdm air dingin
- 500 ml krim kental
- 12 buah manisan *prune*, potong kecil
- 2 sdm air jeruk nipis

HIASAN:
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Jerang beras dan 115 ml susu cair di atas api, masak hingga beras lunak.
2. Campur kuning telur dengan gula tepung dan sisa susu, aduk hingga rata, kemudian jerang di atas api kecil sambil aduk-aduk hingga mengental, angkat.
3. Campur *gelatin* dengan air, biarkan hingga larut, tuang ke dalam larutan kuning telur, aduk, kemudian tuangkan ke atas beras, aduk kembali dan biarkan dingin.
4. Bubuhi krim, *prune*, dan air jeruk nipis, aduk hingga tercampur rata. Kemudian pindahkan ke dalam gelas saji dan dinginkan dalam lemari es.
5. Keluarkan dari dalam lemari es, hias dengan daun *mint*, dan hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 5 porsi

21. Mousse Rhum Cokelat

BAHAN:
- 225 ml krim kental
- 450 gram cokelat masak hitam, potong kecil
- 2 sdm *rhum*
- 4 putih telur
- 115 gram gula pasir



HIASAN:
• Cokelat masak, serut dengan pisau tajam

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan krim kental dalam panci, dan jerang di atas api hingga mendidih. Angkat, bubuhi potongan cokelat dan biarkan beberapa menit. Kemudian kocok hingga mengembang dan tuang ke dalam mangkuk besar, tuangi *rhum*, aduk, dan biarkan hingga dingin.
2. Dalam mangkuk lain, campur putih telur dengan gula pasir, lalu celupkan mangkuk dalam air hangat, kocok perlahan hingga putih telur hangat dan gula pasir larut.
3. Kocok terus hingga mengembang dan kaku, lalu tambahkan ke dalam adonan cokelat, aduk, dan masukkan ke dalam gelas saji. Tutup plastik, kemudian dinginkan dalam lemari es.
4. Keluarkan, bubuhi serutan cokelat dan hidangkan segera.

Untuk ± 6 porsi

HIASAN:
• Manisan *cherry* hijau bertangkai

CARA MEMBUAT:
1. Kocok kuning telur dengan 4 sdm gula pasir.
2. Rendam *gelatin* dalam 60 ml air.
3. Panaskan susu hingga hampir mendidih, tuangi campuran *gelatin*, aduk, dan bubuhi kocokan kuning telur, aduk kembali, kemudian jerang di atas api kecil hingga adonan agak mengental. Angkat dari api.
4. Kocok putih telur dengan garam dan sisa gula pasir, hingga mengembang dan kaku. Tuangi *rhum* dan manisan jahe, aduk rata.
5. Masukkan ke dalam mangkuk dan masukkan ke dalam lemari es.
6. Sajikan dalam mangkuk saji kecil, hiasi dengan *cherry* hijau, dan hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk ± 6 porsi

22. Mousse Rhum Jahe

BAHAN:
• 4 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
• 5 sdm gula pasir
• 1 bungkus *gelatin* bubuk
• 60 ml air
• 450 ml susu *evaporated*
• ¼ sdt garam bubuk
• 115 ml *rhum*
• 115 gram manisan jahe, cincang



23. Mousse Strawberry

BAHAN:
- 60 ml air jeruk peras
- 1 bungkus *gelatin* bubuk
- 1 butir telur
- 1 kuning telur
- 3 sdm gula pasir
- 175 gram *strawberry* segar
- 1 sdm selai *strawberry*
- 75 ml *whipping cream*

TABURAN:
- *Strawberry* cincang
- Kacang tanah sangrai, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan air jeruk peras dalam mangkuk kecil, taburi *gelatin*, dan biarkan selama 5 menit.
2. Campur telur, kuning telur, dan gula pasir dalam mangkuk sedang, kemudian kocok dengan kecepatan tinggi selama 5 menit hingga adonan mengembang, sisihkan.
3. Campur *strawberry* dan selai *strawberry*, masukkan ke dalam blender, haluskan.
4. Letakkan mangkuk berisi campuran *gelatin* di dalam wajan yang berisi air panas, lalu jerangkan di atas api kecil hingga *gelatin* larut dan larutan menjadi bening. Kemudian tuang ke dalam adonan telur, dan tambahkan *strawberry* halus.
5. Celupkan mangkuk adonan ke dalam mangkuk yang lebih besar berisi air es, aduk selama 10 menit dengan sendok karet hingga adonan menjadi lembut, dan bubuhi *whipped cream*, aduk kembali.
6. Pindahkan ke dalam gelas saji, tutup plastik, dan dinginkan dalam lemari es hingga beku.
7. Keluarkan dari lemari es, taburi *strawberry* cincang dan kacang tanah sangrai. Hidangkan segera.

Untuk ± 2porsi

24. Mousse Strawberry Kacang

BAHAN:
- 500 ml krim kental
- 250 gram gula tepung
- 115 gram kacang tanah panggang, cincang
- 60 gram *strawberry* cincang

HIASAN:
- *Strawberry* cincang
- *Whipped cream*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok krim kental hingga mengembang, masukkan gula tepung, kacang tanah cincang, dan *strawberry*, kocok hingga tercampur rata.
2. Pindahkan ke dalam gelas saji, tutup plastik, dan dinginkan di dalam lemari es.



3. Keluarkan dari lemari es, taburi *strawberry* cincang, dan bubuhi *whipped cream.* Hidangkan segera.

Untuk ± 4 porsi

25. Mousse Vanilla

BAHAN:
- 340 ml krim kental
- 60 gram gula pasir
- 2 sdm sirop jagung
- 1½ sdt vanili
- ¼ sdt garam halus

HIASAN:
- Irisan *strawberry*

CARA MEMBUAT:
1. Kocok krim dengan gula pasir, sirop jagung, vanili, dan garam. Kemudian tuang ke dalam gelas saji, lalu masukkan ke dalam lemari es.
2. Keluarkan dari dalam lemari es, hias dengan irisan *strawberry*, dan hidangkan segera dalam keadaan dingin.

Untuk ± 2 porsi

26. Mousse Vanilla Telur

BAHAN:
- 2 butir telur, pisahkan kuning dan putih
- 115 gram gula tepung
- 500 ml krim kental
- 1 sdt vanili bubuk

HIASAN:
- Irisan *strawberry*
- Daun *mint*

CARA MEMBUAT:
1. Kocok putih telur hingga kaku, lalu bubuhi dengan ½ bagian gula tepung, kocok, sisihkan.
2. Kocok krim, sisa gula tepung, dan vanili hingga mengental. Kemudian campurkan kocokan putih telur, aduk hingga tercampur rata. Kemudian tuang ke dalam gelas saji dan masukkan ke dalam lemari es.
3. Keluarkan dari dalam lemari es, hias dengan irisan *strawberry* dan daun *mint*. Hidangkan segera dalam keadaan dingin.

Untuk ± 4 porsi



27. Lemon Mousse

BAHAN:

- 150 gram gula pasir
- 6 buah jeruk lemon
- 50 gram *gelatin* rasa jeruk
- 75 ml air panas
- 250 ml susu cair
- 200 ml *whipping cream*
- 3 butir telur

CARA MEMBUAT:

1. Peras jeruk lemon dan ambil airnya.
2. Larutkan *gelatin* rasa jeruk dengan air panas.
3. Kocok kuning telur dan gula hingga lembut, tambahkan susu cair, lalu pindahkan ke panci kecil, kemudian panaskan dengan api sedang hingga mendidih.
4. Matikan api, diamkan hingga uap panasnya hilang.
5. Masukkan air perasan jeruk lemon, *gelatin* yang telah dilarutkan, dan *whipping cream*, aduk hingga tercampur rata.
6. Kocok putih telur hingga rata, masukkan ke dalam adonan, aduk kembali hingga rata.
7. Tuang ke dalam mangkuk atau gelas, dinginkan hingga kaku, dan siap dihidangkan.
8. Sajikan dengan hiasan kulit jeruk.

Untuk ± 2 porsi

al publishing/KG-

CHOCOLATE DRINKS



CHOCOLATE



*HOT CHOCOLATE SAUCE

BAHAN (UNTUK 500 ML):
- 250 ml *double cream*
- 4 sdm gula pasir
- 150 gram *milk cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan *cream* dan gula jadi satu. Lelehkan cokelat, masukkan *cream* panas dan gula ke dalam cokelat leleh, aduk rata.
2. Sajikan selagi panas atau sesuai temperatur ruangan.

*HOT FUDGE SAUCE

BAHAN (UNTUK 350 ML):
- 100 gram *dark cooking chocolate*, cincang
- 50 gram *unsalted butter*
- 2 sdm *golden syrup* atau *corn syrup* atau madu
- 100 gram *dark brown sugar*

CARA MEMBUAT:
Tempatkan semua bahan dalam panci, masak sambil terus diaduk hingga mendidih, angkat, sajikan panas atau hangat.

*BUTTERSCOTCH SAUCE

BAHAN:
- 125 gram *dark brown sugar*
- 150 ml *double cream*
- 6 sdm mentega

CARA MEMBUAT (UNTUK 400 ML):
1. Tempatkan semua bahan pada panci, didihkan sambil diaduk hingga leleh. Kecilkan api, dan didihkan dengan api kecil selama 3 menit.
2. Sajikan panas, tuang ke atas *ice cream*, dinginkan atau dibekukan.

*GOLDEN FRUIT SAUCE

BAHAN (UNTUK 500 ML):
- 6 buah *peach* atau aprikot kalengan
- 1 sdm *lemon juice*
- Gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:
Tempatkan *peach* dalam panci, beri gula, *lemon juice*, dan 100 ml air, didihkan, angkat, lalu blender.

*RED BERRY SAUCE

BAHAN (UNTUK 500 ML):
- 2.150 gram *strawberry*, blender
- 1 sdm *lemon juice*
- 4 sdm gula pasir
- 1 sdt tepung maizena

CARA MEMBUAT:
1. Tempatkan *strawberry*, *lemon juice*, dan gula dalam panci, panaskan hingga airnya agak mengering.
2. Masukkan cairan 1 sdm tepung maizena yang sudah dicampur dengan 50 ml air, didih-kan, angkat, lalu blender.



1. Mocha Late

BAHAN:
- 75 ml air kopi
- 1 sdm penuh cokelat bubuk
- 175 ml susu cair
- 3 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Tuang air kopi ke dalam gelas, tambahkan cokelat bubuk.
2. Panaskan susu cair dengan gula pasir, jangan sampai mendidih.
3. Angkat, tuang ke dalam gelas berisi cokelat. Sajikan segera.

Untuk 1 porsi

2. The Ultimate Hot Chocolate

BAHAN:
- 75 gram *dark cooking chocolate*
- 2 sdm air
- 500 ml susu panas

CARA MEMBUAT:
1. potong-potong *dark cooking chocolate*, dan tempatkan dalam panci, tambahkan air, panaskan di atas api kecil hingga cokelat leleh.
2. Perlahan tuang susu panas, kocok hingga lembut dan berbuih, masak jangan sampai mendidih.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas saji, beri satu atau dua buah *marshmallow* di atasnya jika suka.

Untuk ± 2 porsi

3. Spicy Hot Chocolate

BAHAN:
- 2 sdm *milk cooking chocolate*
- Seujung sendok kayumanis
- Seujung sendok jahe
- Seujung sendok pala
- Air panas secukupnya
- 250 ml susu panas

CARA MEMBUAT:
1. Tempatkan *milk cooking chocolate* yang sudah ditim hingga leleh dalam gelas, beri kayu manis, jahe, dan pala, kemudian tuang sedikit air panas.
2. Tuang susu panas, aduk, beri *whipped cream* di atasnya.

Untuk ± 1 porsi

Digital publishing



4. Layered Mocha Cream

BAHAN:
- 1/3 penuh gelas minuman kopi
- Minuman cokelat
- Beberapa sendok krim bubuk

CARA MEMBUAT:
Tuang minuman kopi ke dalam 1/3 penuh gelas, lalu tuang minuman cokelat, kemudian perlahan tuang beberapa sendok krim bubuk ke dalamnya.

5. Peanut Butter Hot Chocolate

BAHAN:
- 250 ml susu cair
- 1 sdm *peanut butter*
- 2 sdm sirop cokelat
- *whipped cream* kocok

Cokelat serut taburan

CARA MEMBUAT:
1. Masak susu, tuang sirop cokelat, aduk. Masukkan *peanut butter*, aduk hingga meleleh. Angkat.
2. Tuang ke dalam gelas saji, beri sirop cokelat, *whipped cream*, dan taburan cokelat.

Untuk ± 1 porsi

6. Gourmet Hot Chocolate Mix

BAHAN:
- 1 l susu *non-fat* dalam kemasan karton
- 500 ml *non-dairy creamer*
- 200 gram minuman cokelat, siap saji dalam kemasan
- 200 gram *chocolate malted milk powder*
- 200 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, kocok, dan tempatkan dalam wadah.
2. Untuk membuat minuman cokelat panas, tuang 3 sdm atau sesuai selera campuran cokelat di atas dalam gelas, tuang air panas, dan aduk rata.

Untuk ± 5 porsi

7. Choc Mint Shake

BAHAN:
- 500 ml susu
- 1 sdt esens *mint*
- 3 sdm *milk cooking chocolate*
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:
Campur 500 ml susu, es batu, 1 sdt esens *mint*, 3 sdm *milk cooking chocolate* yang sudah dilelehkan dengan cara ditim, tempatkan dalam blender dan blender hingga lembut, kemudian tambahkan es krim.

Untuk ± 2 porsi

8. Choc Banana Smoothie

BAHAN:
- 1 buah pisang
- 250 ml susu cair
- 1 sdm yoghurt
- Sirop cokelat secukupnya

CARA MEMBUAT:
Campur 1 buah pisang dengan 250 ml susu dan 1 sdm yoghurt di dalam blender, tambahkan sirop cokelat, lalu blender hingga kental dan berbuih.

Untuk ± 1 porsi

9. Chocolate Soft Drink

BAHAN:
- Minuman *soft drink* rasa jeruk
- *Chocolate ice cream*

CARA MEMBUAT:
Isi gelas tinggi dengan minuman *soft drink* rasa jeruk, dan beri atasnya beberapa *scoops chocolate ice cream.*

10. Chocolate Shake

BAHAN:
- 250 ml susu cair
- 1 sdm sirop cokelat
- *Chocolate ice cream*

CARA MEMBUAT:
1. Tempatkan susu dan sirop cokelat dalam blender. Proses hingga rata.
2. Tambahkan 1-2 *scoops chocolate ice cream*, blender hingga lembut dan kental, kemudian tuang ke dalam gelas panjang.

Untuk ± 1 porsi



11. Chocolate Malted

BAHAN:
- 250 ml susu cair
- *Ice cream*
- Sirop cokelat
- 1 sdt krim bubuk

CARA MEMBUAT:
Campur susu, *ice cream*, sirop cokelat, dan 1 sdt krim bubuk dalam blender. Proses hingga berbuih, dan tuang ke dalam gelas, kemudian beri parutan cokelat.

Untuk ± 1 porsi

12. Strawberry Choc Milk

BAHAN:
- Susu dingin
- Sirop *strawberry*
- 2 sdm penuh cokelat putih leleh
- Parutan cokelat

CARA MEMBUAT:
Tuang susu dingin ke dalam gelas, tambahkan sirop *strawberry*, tuang penuh cokelat putih leleh, dan beri parutan cokelat di atasnya.

13. Classic Cocoa

BAHAN:
- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 75 ml air
- 500 ml susu cair
- *Rhum* (jika suka)

CARA MEMBUAT:
1. Campur 1 sdm cokelat bubuk dan gula dalam panci, tambahkan 75 ml air, kemudian kocok hingga lembut.
2. Angkat, tempatkan di atas api kecil, tambahkan susu mendidih, kocok hingga berbusa. Sajikan segera, beri *rhum* jika suka.

Untuk ± 2 porsi

14. Spanish Chocolate Drink

BAHAN:
- 500 gram *dark cooking chocolate*
- 1 sdt estrak vanili
- 200 ml air mendidih
- 3 sdt gula pasir
- Sedikit kayu manis bubuk
- *Whipped cream*



CARA MEMBUAT:

1. Lelehkan cokelat, beri sedikit air mendidih, aduk.
2. Tambahkan sisa air mendidih, vanili, dan gula, lalu kocok dengan *mixer* hingga berbusa.
3. Sajikan segera, beri *whipped cream* dan serbuk kayu manis.

Untuk ± 3 porsi

15. Instant Cappuccino

BAHAN:

- 100 gram cokelat susu bubuk (misal *Ovaltine*)
- 125 gram kopi bubuk instan
- 100 gram gula pasir
- 250 gram susu bubuk
- 200 gram *non dairy creamer*

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, aduk rata, dan tempatkan dalam wadah.
2. Untuk penyajian, tuang 3-5 sdm campuran ke dalam gelas, lalu tuangkan 200 ml air panas.

Untuk ± 10 porsi

16. Chocolate Beverage

BAHAN:

- 1.500 ml susu cair
- 3 butir telur, kocok
- 100 gram *Mexican chocolate* (cokelat batangan)
- 1 sdt kayu manis

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan, panaskan, lalu tuang ke gelas saji, dan sajikan.

Untuk ± 8 pors

al publishing/KG-

17. Chocolate Covered Almond

BAHAN:

- 200 ml susu cair
- 30 ml *Amaretto*
- 50 gram *white cacao*

CARA MEMBUAT:

Kocok semua bahan dengan es batu lalu tuang ke gelas saji.

Untuk ± 1 porsi



18. Chocolate Covered Cherries

BAHAN:
- 45 gram *Amaretto*
- 50 ml krim
- Sirop cokelat
- 400 ml susu cair

CARA MEMBUAT:
Isi gelas saji dengan sebagian dari susu. Lalu tuang krim setinggi 2 cm. Tuangi *Amaretto*. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

19. Creamy Hot Chocolate

BAHAN:
- 50 gram cokelat bubuk
- 100 gram gula pasir
- Sejumput garam
- 150 ml air panas
- 800 ml susu cair
- ¾ sdt *vanilla extract*
- 100 ml *cream*

CARA MEMBUAT:
1. Campur cokelat bubuk dengan gula dan sejumput garam dalam panci, lalu cairkan dengan air mendidih. Didihkan di atas api kecil sambil diaduk selama 2 menit.
2. Tuangi susu dan masak hingga panas tapi jangan sampai mendidih. Angkat, beri *vanilla extract*. Tuang ke 4 gelas saji. Tambahkan *cream*.

Untuk ± 4 porsi

20. Chocolate Drink

BAHAN:
- 750 ml susu
- 125 gram *semi sweet chocolate*

Air secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Lelehkan cokelat dalam air panas secukupnya. Tambahkan susu. Masak di atas api kecil hingga cukup panas, jangan sampai mendidih.
2. Angkat, sajikan.

Untuk ± 3 porsi

21. Maple Hot Chocolate

BAHAN:
- 50 gram gula pasir
- 1 sdm *baking soda*
- 1/8 sdt garam
- 50 ml air panas
- 1 sdm mentega atau margarin
- 400 ml susu
- 1 sdt esens *maple*



- 1 sdt *vanilla extract*
- 12 buah *marshmallow*

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci campur gula, cokelat, dan garam.
2. Masukkan air panas dan mentega. Didihkan. Tambahkan susu, esens *maple*, *vanilla extract*, dan 8 *marshmallow*. Panaskan, aduk sesekali hingga *marshmallow* leleh. Tuang ke gelas saji, beri masing-masing sebuah *marshmallow*.

Untuk ± 2 porsi

22. Creamy Hot Chocolate

BAHAN:

- 400 gram susu kental manis
- 50 gram cokelat bubuk
- 1 ½ sdt *vanilla extract*
- 1/8 sdt garam
- 1.500 ml air panas

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci, campur susu kental manis dengan cokelat bubuk, *vanilla extract*, dan garam. Aduk rata.
2. Pelan-pelan masukkan air. Didihkan sambil sesekali diaduk. Jangan sampai mendidih. Angkat, simpan dalam wadah tertutup di lemari es.

Untuk ± 8 porsi

23. Candy Cane Cocoa

BAHAN:

- 1.000 ml susu
- 50 gram *semi-sweet chocolate*, cincang
- 4 buah permen pepper*mint*, remukkan
- 250 ml *whipped cream*

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci, panaskan susu tapi jangan sampai mendidih.
Kocok cokelat dan permen pepper*mint* hingga leleh.
2. Tuangi cokelat panas dalam gelas-gelas saji, beri *whipped cream*.

Untuk ± 5 porsi

24. Fluffy Hot Chocolate

BAHAN:

- 100 gram gula pasir
- 4 sdt *baking soda*
- 1.000 ml susu cair
- 50 gram *marshmallow*
- 1 sdt *vanilla extract*

CARA MEMBUAT:

1. Campur 4 bahan pertama dalam panci. Masak sambil diaduk di atas api sedang hingga *marshmallow* leleh selama kira-kira 8 menit.
2. Angkat dari api, masukkan *vanilla extract*, lalu tuang ke gelas-gelas saji.

Untuk ± 5 porsi



25. Castillian Hot Chocolate

BAHAN:
- 50 gram cokelat bubuk
- 200 gram gula pasir
- 3 sdm tepung maizena
- 1.200 ml susu cair

CARA MEMBUAT:
1. Ayak cokelat bubuk dan tempatkan dalam panci bersama gula. Cairkan tepung maizena dengan air, lalu masukkan ke panci berisi cokelat dan gula, aduk hingga berbentuk pasta. Panaskan campuran ini sambil diaduk, pelan-pelan tuangi susu.
2. Teruskan aduk di atas api kecil selama 10 menit. Aduk hingga mengental. Angkat tuang ke gelas-gelas saji.

Untuk ± 6 porsi

26. Chocoberry Milk Chiller

BAHAN:
- 200 ml susu cokelat *lowf at*
- 2 sdm sirop *raspberry*
- 2 sdm sirop cokelat
- *Sprinkle* aneka warna
- *Frozen raspberry,* untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan dan aduk 2 sdm sirop cokelat dan 2 sdm *raspberry* sirop ke dalam susu cokelat, lalu aduk rata. Dinginkan dalam *freezer* selama 5 menit.
2. Tenggelamkan bibir gelas saji pada sprinkle warna-warni . Lalu masukkan cokelat parut ke dalam dasar gelas. Tuang minuman cokelat dingin ke dalamnya. Hias dengan *raspberry.*

Untuk ± 1 porsi

27. Chocolate Vanilla Shake

BAHAN:
- 1 cup i*ce cream*
- 100 ml susu cair
- 6 sdm cokelat bubuk
- 100 gram *almond swiss chocolate*
- Gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:
Tempatkan semua bahan dalam blender. Tambahkan gula sesuai selera. Campur dan aduk rata.

Untuk ± 2 porsi

28. Spanish Chocolate

BAHAN:
- 60 gram cokelat serut
- ½ sdt kayu manis
- 2 kuning telur
- 500 ml susu cair



CARA MEMBUAT:

1. Campur kayu manis dengan cokelat bubuk yang sudah
ditambahkan air panas. Masukkan kuning telur, aduk rata hingga mengental.
2. Tuangi susu, aduk rata. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

29. Chocolate Covered Strawberry Shake

BAHAN:

- 250 ml susu cair
- 250 ml *frozen strawberry*
- 1 *sachet Rich Milk No Sugar Added Nutritional Energy Drink* instan

CARA MEMBUAT:

Blender jadi satu: susu, *strawberry*, dan *chocolate energy drink* instan. Blender hingga lembut, angkat, tuang ke dalam gelas, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

30. Chocolate Beverage Mixed Drink

BAHAN:

- 1.500 ml susu cair
- 100 gram *dark chocolate*
- 1 sdt kayu manis
- 3 btr telur, kocok

CARA MEMBUAT:

1. Rebus susu, angkat. Tambahkan cokelat, campur dengan kayumanis bubuk, kocok hingga cokelat tercampur rata. Panaskan di atas api. Tambahkan telur, kocok rata hingga tercampur.
2. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi

31. Drinking Chocolate Mixed Drink

BAHAN:

- 75 ml *heavy cream*
- 400 ml susu cair
- 1 batang kayumanis
- ½ sdt *vanilla extract*
- 75 gram *dark chocolate cincang*
- *Whipped cream* secukupnya

CARA MEMBUAT:

Panaskan *cream* dan susu dengan kayu manis di atas api yang sangat kecil selama 15 menit. Angkat, beri *vanilla extract,* aduk rata. Tambahkan cokelat cincang. Campur hingga leleh. Sajikan dengan *whipped cream*.

Untuk ± 2 porsi



32. Ginger Hot Chocolate

BAHAN:
- 100 gram *semi-sweet chocolate*
- 500 ml susu cair
- 2 sdm jahe cincang

CARA MEMBUAT:
1. Patah-patahkan cokelat dalam potongan kecil, tempatkan di panci. Lelehkan dengan 125 ml susu di atas api kecil sambil diaduk.
2. Tambahkan sisa susu dan jahe, aduk rata. Angkat, saring, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

33. Frozen Triple Chocolate

BAHAN:
- 100 gram *dark chocolate*, cincang
- 500 ml susu cokelat
- 2 sdm cokelat bubuk
- 2 sdm gula pasir
- ¾ sdt *vanilla extract*
- 2 cup es batu

CARA MEMBUAT:
1. Lelehkan cokelat dalam mangkuk tahan panas yang ditempatkan di wajan berisi air yang sedang didihkan setinggi 4 cm, aduk rata. Angkat mangkuk dari wajan, biarkan dingin.
2. Blender susu cokelat dengan cokelat bubuk, gula, dan vanili hingga gula larut. Tambahkan cokelat leleh, lanjutkan blender hingga lembut. Tambahkan es batu, blender lagi. Angkat, segera sajikan.

Untuk ± 2 porsi

34. Very Chocolaty Hot Chocolate

BAHAN:
- 100 ml susu cair
- 100 gram *dark chocolate*, cincang
- 1 sdm gula palem
- 1 sdt *vanilla extract*

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan susu dalam panci. Angkat.
2. Campur dengan cokelat, gula, dan vanili, lalu kocok hingga lembut. Tuang ke gelas-gelas saji.

Untuk ± 1 porsi

35. Espresso Hot Chocolate

BAHAN:
- 4 sdm cokelat bubuk, ayak
- 250 ml susu cair
- 3 sdm gula pasir
- 250 ml minuman kopi panas



CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci kecil campur cokelat, gula, dan 3 sdm susu. Panaskan di atas api kecil hingga seperti pasta.
2. Tambahkan sisa susu, aduk rata.
3. Tambahkan kopi dan panaskan tapi jangan sampai mendidih, aduk rata. Angkat dan sajikan.

Untuk ± 2 porsi

36. Dutch Treat Mixed Drink

BAHAN:

- 500 ml susu cair
- 2 sdm cokelat bubuk
- ½ sdt *vanilla extract*
- 2 sdm madu
- ½ sdt kayu manis

CARA MEMBUAT:

Tempatkan semua bahan dalam blender, lalu blender hingga rata. Angkat, tuangkan ke gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

37. Egg Cream Mixed Drink

BAHAN:

- 4 sdm sirop cokelat
- 200 ml susu cair
- 200 ml air soda

CARA MEMBUAT:

1. Campur sirop dengan susu dalam gelas. Tambahkan air soda. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

38. Hot Chocolate Mixed Drink

BAHAN:

- 450 gram susu bubuk
- ¾ cup cokelat bubuk
- 200 gram gula pasir
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur gula dan cokelat bubuk, tambahkan susu dan garam. Buat menjadi 8 porsi.
2. Untuk setiap porsinya tempatkan 150 ml campuran sirop dalam gelas saji, tambahkan air panas, aduk rata. Sajikan.

Untuk ± 8 porsi



39. Hot Chocolate 2 Mixed Drink

BAHAN:
- 50 gram cokelat bubuk
- 125 gram susu bubuk
- 125 gram *coffeemate*
- 50 gram gula halus

CARA MEMBUAT:
1. Campur susu, cokelat bubuk, gula, dan *coffeemate*. Masukkan 75 ml campuran ke dalam gelas saji, tambahkan air panas, aduk.

Untuk ± 12 porsi

40. Obadoba Mixed Drink

BAHAN:
- 500 ml susu cair
- 10 sdt cokelat bubuk manis
- 100 ml *whipped cream*
- Garam sesuai selera

CARA MEMBUAT:
1. Campur cokelat bubuk dan garam dalam gelas, tambahkan susu panas. Beri *whipped cream* atasnya, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

41. Spanish Chocolate Mixed Drink

BAHAN:
- 500 ml susu cair
- 75 gram *sweet chocolate*, parut
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 2 kuning telur, kocok

CARA MEMBUAT:
Aduk susu dengan cokelat dan kayu manis bubuk di atas api kecil hingga cokelat larut. Tambahkan telur lalu kocok hingga mengental, jaga jangan sampai mendidih. Angkat dan sajikan.

Untuk ± 2 porsi

42. Decadent Hot Chocolate

BAHAN:
- 350 ml susu cair
- 250 ml *cream*
- 4 sdm gula pasir
- 50 gram *semi-sweet chocolate*, cincang
- 50 gram *unsweetened chocolate*, cincang
- 1 sdm gula palem
- ½ sdt vanili bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan semua bahan dalam panci kecuali vanili hingga cokelat leleh dan gula larut. Angkat, tuang ke blender dan kocok hingga berbusa.



2. Kembalikan ke panci, tambahkan vanilli, aduk rata, angkat, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

43. Brown Sugar Hot Chocolate

BAHAN:
- 100 gram *unsweetened chocolate*
- 75 ml air
- 1.000 ml susu panas
- 150 gram gula palem
- 1/8 sdt garam

CARA MEMBUAT:
1. Tim cokelat dan air hingga leleh. Pelan-pelan campurkan ke dalamnya susu, gula, dan garam. Kocok hingga cokelat lembut dan tercampur rata.

Untuk ± 6 porsi

44. Special Hot Chocolate

BAHAN:
- 600 ml susu cair
- 75 gram *unsweetened chocolate*
- 50 gram gula pasir
- 1 sdt vanilli bubuk
- 1/8 sdt garam

CARA MEMBUAT:
Dalam blender, campur cokelat, gula, vanili, dan garam dengan 125 ml susu. Kocok hingga lembut, lalu tambahkan sisa susu. Sajikan segera.

Untuk ± 3 porsi

45. President's Hot Chocolate

BAHAN:
- 100 gram cokelat bubuk
- 100 gram gula pasir
- 650 ml susu cair
- 500 ml *cream*
- ½ sdt vanili
- *Cinnamon* (kayu manis) bubuk, *whipped cream*, dan parutan kulit jeruk

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan gula dan cokelat bubuk ke dalam susu lalu panaskan dalam panci hingga larut.
2. Tambahkan *cream, cinnamon*, dan vanilli. Panaskan hingga hampir meleleh.
3. Kocok rata dan sajikan, beri atasnya *whipped cream* dan irisan kulit jeruk.

Untuk ± 3 porsi



46. Parisam Hot Chocolate

BAHAN:
- 250 ml susu cair
- 75 ml *cream*
- 50 gram gula pasir
- 150 gram *semi-sweet chocolate*, cincang

CARA MEMBUAT:
1. Masak susu, *cream*, dan gula pasir jadi satu hingga hampir mendidih.
2. Masukkan cokelat, aduk hingga cokelat meleleh, jaga jangan sampai mendidih. Angkat, sajikan.

Untuk ± 2 porsi

47. Mocha Hot Chocolate

BAHAN:
- 500 ml susu cair
- 125 ml kopi yang sudah diseduh
- 50 gram *semi-sweet chocolate*
- *Whipped cream*

CARA MEMBUAT:
1. Cincang cokelat.
2. Campur susu, kopi, dan cokelat dalam panci di atas api sedang, aduk hingga hampir mau mendidih. Angkat dari api.
3. Tuang ke gelas, tuang *whipped cream* di atasnya.

Untuk ± 3 porsi

48. Hot Chocolate with Ginger

BAHAN:
- 100 gram *semi-sweet chocolate*, potong-potong kecil
- 500 ml susu cair
- 2 sdm jahe segar, kupas, cincang

CARA MEMBUAT:
1. Tempatkan cokelat dalam panci lalu tambahkan 125 ml susu. Hangatkan di atas api kecil sambil terus diaduk.
2. Setelah cokelat meleleh, tambahkan sisa susu dan jahe. Masak terus tapi jangan sampai mendidih, angkat, saring langsung ke gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

49. Hot Chocolate with Rhum

BAHAN:
- 500 ml susu cair
- 100 gram *semi-sweet hot chocolate*
- 1 batang kayu manis
- 2 sdm madu
- 1 sdt gula palem
- 1 sdt *vanilla extract*
- 2 sdm *rhum*

CARA MEMBUAT:
1. Potong-potong cokelat.
2. Campur cokelat dengan susu, kayu manis, madu, dan gula dalam panci, lalu panaskan di atas api kecil hingga cokelat leleh.



3. Tambahkan *vanilla extract* dan rhum lalu kocok. Ambil batang kayu manisnya, lalu tuang ke gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

50. Favorite Hot Cocoa

BAHAN:
- 100 gram gula pasir
- 75 ml air
- 50 gram cokelat bubuk
- 1.000 ml susu cair
- Sedikit garam

CARA MEMBUAT:
1. Campur cokelat bubuk, gula, air, dan garam dalam panci. Aduk hingga mendidih di atas api sedang. Masak dan aduk selama 2 menit.
2. Masukkan susu, masak hingga hampir mendidih, angkat, tuang ke gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

51. Festive Hot Chocolate

BAHAN:
- 6 sdm cokelat bubuk
- 6 sdm gula pasir
- Sedikit garam
- 650 ml susu cair
- 500 ml *cream*
- 1 sdt *vanilla extract*
- ½ sdt kayu manis bubuk
- *Whipped cream*
- Parutan kulit jeruk, untuk hiasan
- Parutan cokelat, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Dalam panci, masukkan cokelat, garam, dan gula. Tuangkan susu, lalu panaskan tapi jangan sampai mendidih.
2. Masukkan *cream*, kayu manis, dan *vanilla extract*, aduk rata. Teruskan masak sampai muncul buih, angkat segera.
3. Tuang ke gelas saji, semprotkan atasnya dengan *whipped cream*, hias dengan cokelat parut dan kulit jeruk.

Untuk ± 5 porsi

52. Chocolate Caliente

BAHAN:
- 100 gram *cooking chocolate*
- 500 ml susu skim
- 3 tetes *vanilla extract*
- Sedikit kayu manis bubuk dan pala bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Potong-potong kecil cokelat lalu lelehkan dalam panci bersama susu dan *vanilla extract,* tapi jangan sampai mendidih.
2. Kocok hingga berbuih, lalu tuang ke gelas saji. Taburi kayumanis dan pala bubuk.

Untuk ± 2 porsi

al publishing/KG-

HOT COFFEE



Digital Publishing/KCG/GC

HOT COFFEE



1. Cinnamon Espresso Coffee

BAHAN:
- 3 sdt kopi bubuk
- 300 ml air
- 5 cm kayu manis batangan, potong kecil
- 3 sdm krim cokelat cair
- 2 sdm *brandy* (bila suka)
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm cokelat leleh
- Kayu manis bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi dengan air panas, masukkan potongan kayumanis, dan diamkan beberapa saat sampai dingin.
2. Tambahkan krim cokelat dan *brandy*, aduk rata, dan tuang ke dalam cangkir.
3. Hias dengan *whipped cream* kocok, cokelat leleh, dan taburi dengan kayu manis bubuk.

Untuk ± 2 porsi

2. Almond Cream Coffee

BAHAN:
- 2 sdt kopi bubuk instan
- 100 ml susu cair panas
- 1 putih telur
- 2 sdt gula pasir rendah kalori
- 2 sdt irisan almond
- 200 ml *whipped cream nondairy*, kocok
- ½ sdt ekstrak *almond*

CARA MEMBUAT:
1. Campur kopi bubuk dengan susu cair panas.
2. Sementara itu, kocok putih telur bersama gula pasir sampai berbusa dan kaku.
3. Masukkan ke dalam campuran kopi dan susu, aduk rata.
4. Tambahkan ekstrak almond, kemudian masukkan *whipped cream* kocok dan irisan almond di atasnya.
5. Sajikan panas.

Untuk ± 3 porsi

3. Soda Cream Coffee

BAHAN:
- 100 ml air panas
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air soda
- 100 ml *whipped cream*, kocok
- 2 sdm roti panggang, potong kotak
- 1 sdm irisan *almond*

CARA MEMBUAT:
1. Campur kopi bubuk dengan air panas, aduk rata.
2. Tambahkan air soda, aduk rata.
3. Masukkan *whipped cream*, roti panggang, dan irisan *almond.*

Sajikan

Untuk ± 2 porsi



4. Arabian Vanilla Coffee

BAHAN:
- 400 ml air
- 2 sdm kopi bubuk
- 3 sdt gula pasir (sesuai selera)
- ¼ sdt kayu manis bubuk
- ¼ sdt kapulaga bubuk
- 1 sdm ekstrak vanili

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan dalam panci, panaskan sampai mendidih dan busa naik ke atas.
2. Saring campuran kopi, dan sajikan dalam gelas.

Untuk ± 2 porsi

5. Bubble Cream Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 100 ml air panas
- 200 ml susu cair hangat
- 100 ml *whipped cream*, kocok
- 2 sdm *bubble*, seduh dengan air panas
- ½ sdt kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, kemudian tuangkan air kopi ke dalam gelas.
2. Tambahkan susu cair, aduk rata.
3. Masukkan *bubble*, hias dengan *whipped cream*, dan taburi dengan kayu manis bubuk.

Untuk ± 2 porsi

6. Black Forest Cherry Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 2 sdm sirop cokelat
- 2 sdm jus *cherry*
- 2 sdm *whipped cream*
- 2 sdm *chocolate chips*
- 2 sdm manisan *cherry* merah

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi dengan air panas, campur air kopi, sirop cokelat, dan jus *cherry* kemudian aduk rata.
2. Tuang campuran kopi ke dalam gelas, kemudian hias dengan *whipped cream*, *chocolate chips*, dan manisan *cherry* merah.

Untuk ± 2 porsi



7. Carribean Lime Coffee

BAHAN:
- 50 gram krim bubuk cokelat, seduh dengan 100 ml air
- 50 ml *rhum*
- 2 sdt gula pasir
- 200 ml air panas
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 1 sdm air perasan jeruk lemon dengan 1 sdt gula pasir (untuk olesan)
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Olesi pinggiran gelas dengan air perasan jeruk lemon dan gula pasir.
3. Campurkan krim cokelat cair, gula, dan *rhum*, kemudian masukkan ke dalam campuran air kopi, aduk rata.
4. Hias dengan *whipped cream* dan taburi dengan kayu manis bubuk.

Untuk ± 2 porsi

8. Black Gold Hazelnut Coffee

BAHAN:
- 30 ml air panas
- 2 sdm kopi bubuk
- 50 ml krim cair/susu cair
- 1 sdm selai kacang
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 25 gram cokelat masak, lelehkan

CARA MEMBUAT:
1. Campurkan air panas dengan kopi, aduk, dan sisihkan.
2. Campur jadi satu, selai kacang dan susu cair/krim cair.
3. Tuang campuran susu cair ke dalam gelas, tambahkan kopi panas, dan kayu manis bubuk, kemudian hias dengan *whipped cream* dan cokelat leleh.
4. Sajikan dengan kayu manis batangan.

Untuk ± 2 porsi

9. Buttered Nutmeg Coffee (Buttered Rhum Coffee)

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 2 sdm kacang mete, sangrai, haluskan
- 1 sdm *rhum*
- ½ sdt *flavour butter liquid*
- 2 sdt gula pasir
- 300 ml air panas

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan kering, aduk rata.
2. Masukkan ke dalam gelas, tuang air panas, aduk, dan tambahkan *flavor butter* dan *rhum*.
3. Sajikan dengan taburan kacang mete.

Untuk ± 2 porsi



10. Café Au Lait Arabika

BAHAN:

- 200 ml susu cair
- 200 ml air panas, seduh dengan 3 sdm kopi bubuk
- 50 ml *whipped cream*
- 2 sdm *rhum*

CARA MEMBUAT:

1. Campur susu dengan *whipped cream* dalam panci, didihkan.
2. Masukkan campuran air kopi panas dalam gelas, kemudian tuang campuran susu ke dalamnya, tambahkan *rhum*, dan aduk rata.

Untuk ± 2 porsi

11. Café Au Late Low Calorie

BAHAN:

- 200 ml susu rendah lemak hangat
- 2 sdm kopi bubuk, seduh dengan 150 ml air panas
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 1 sdm gula pasir rendah kalori

CARA MEMBUAT:

1. Tuang air kopi panas dalam gelas, tambahkan susu rendah lemak hangat dan gula rendah kalori kemudian aduk sampai busa susu naik ke atas.
2. Taburi dengan kayu manis bubuk.

Untuk ± 2 porsi

12. Café Lemon Coffee

BAHAN:

- 1 sdm gula palem
- 3 sdm kopi bubuk instan, seduh dengan 300 ml air panas
- 3 butir cengkih
- 3 cm kayu manis batangan, potong kecil-kecil
- 2 iris jeruk lemon
- 2 iris jeruk mandarin
- 100 ml *brandy* (bila suka)

CARA MEMBUAT:

1. Campur cengkih, iris jeruk lemon, jeruk mandarin, kayu manis, dan gula palem, dalam gelas.
2. Tuang air kopi panas, aduk.
3. Tambahkan *brandy*, bila suka.

Untuk ± 2 porsi



13. Café Con Kismis

BAHAN:
- 400 ml air panas
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 100 ml susu cair hangat
- 1sdm gula pasir
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 2 sdm kismis
- 1 sdm kacang mete
- 1 sdm vanili cair

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan semua bahan dalam panci, tidak perlu sampai mendidih, aduk rata.
2. Tuang ke dalam gelas.

Untuk ± 3 porsi

14. Chocolate Coffee D'Olla

BAHAN:
- 500 ml air
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 2 batang kayu manis @ 5 cm
- 4 butir cengkih
- 1 sdm *brown sugar*
- 50 g cokelat manis sedang

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan air sampai mendidih, tambahkan kayu manis, cengkih, *brown sugar*, dan cokelat manis sedang, masak lagi sampai mendidih.
2. Tambahkan kopi bubuk aduk. Matikan api, diamkan selama 5 menit.
3. Tuang ke dalam gelas.

Untuk ± 3 porsi

15. D'Orange Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- ½ kaleng jeruk mandarin, cincang
- 50 ml air jeruk mandarin kaleng
- 2 sdm *rhum* (bila suka)
- 2 sdt gula pasir
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas.
2. Masukkan jeruk mandarin yang telah dicincang ke dalam gelas, tambahkan air jeruk kaleng.
3. Tuang kopi panas, gula pasir, dan *rhum*.
4. Hias dengan *whipped cream* dan jeruk mandarin.

Untuk ± 2 porsi



16. Café Mocha

BAHAN:

- 50 ml sirop cokelat
- 2 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 100 ml susu cair
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm *chocolate chips*

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, diamkan sampai kopi mengendap, kemudian saring.
2. Campur sirop cokelat dengan air kopi.
3. Panaskan susu cair, langsung tuang ke dalam campuran kopi sehingga busa susu naik ke atas kopi.
4. Hias dengan *whipped cream* dan *chocolate chipss*.

Untuk ± 3 porsi

Digital Publishing/KG-

17. Café Rhum Mocha

BAHAN:

- 100 ml krim cokelat (bisa diganti susu cokelat)
- 50 ml *brandy* (bila suka)
- 2 sdm kopi bubuk
- 1 sdm *rhum*
- 300 ml air panas
- 3 sdt gula palem, untuk taburan
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, diamkan sampai kopi mengendap, kemudian saring.
2. Campur krim cokelat/susu cokelat dengan *brandy*, gula palem, dan *rhum*.
3. Kemudian tuang campuran kopi panas, aduk rata.
4. Hias dengan *whipped cream* dan taburi dengan gula palem.

Untuk ± 2 porsi



18. Grog Butter Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk instan
- 600 ml air panas
- 200 ml *whipped cream*/krim cair
- 25 gram gula palem (sesuai selera)
- 2 sdm mentega
- 3 butir cengkih
- ½ buah pala, potong kecil
- ¼ sdt kayu manis bubuk
- ½ buah jeruk *sunkist*, kupas, potong-potong
- ½ buah jeruk lemon, kupas, potong-potong

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Masukkan potongan jeruk lemon, *sunkist*, dan buah pala ke dalam gelas.
3. Tambahkan mentega, gula palem, cengkih, dan kayu manis, kemudian masukkan ke dalam gelas.
4. Tuang campuran kopi ke dalam campuran jeruk, aduk rata.

Untuk ± 4 porsi

19. Mediterran Choco Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 500 ml air
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm sirop cokelat
- 1 sdt adas manis
- 10 butir cengkih
- 1 batang kayu manis (5 cm)
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 2 buah irisan jeruk lemon/*mandarin*

CARA MEMBUAT:
1. Campur dalam panci kopi bubuk, air, sirop cokelat, gula pasir, adas manis, cengkih, dan kayumanis, masak sampai mendidih, saring, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hias dengan *whipped cream* dan irisan jeruk.

Untuk ± 3 porsi

al publishing/KG-

20. Mexican Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 500 ml air
- 1 sdm *brown sugar*
- 1 batang kayu manis, ukuran 10 cm
- 1 sdm kelapa parut

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan dalam panci, masak sampai mendidih, kecilkan api, dan masak selama ± 5 menit.
2. Kemudian tuang ke dalam gelas.

Untuk ± 2 porsi



21. Mexican Mocha Coffee

BAHAN:

- 3 sdm sirop cokelat
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 500 ml air panas
- ¾ sdt kayu manis bubuk
- 1 sdt pala bubuk
- 1 sdt *brown sugar*
- 50 ml *whipped cream*

CARA MEMBUAT:

1. Campur *whipped cream*, ¼ sdt kayu manis, *borwn sugar*, kocok sampai lembut, dan kaku.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, masukkan sisa kayumanis, dan pala bubuk, kemudian aduk.
3. Tuang ke dalam gelas dan tambahkan sirop cokelat.
4. Hias dengan *whipped cream*.

Untuk ± 3 porsi

22. Mocca Cola Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk seduh dengan 200 ml air panas
- 400 ml susu cair hangat
- 50 gram cokelat masak
- ½ sdm ekstrak vanili
- 100 ml *whipped cream*
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 100 ml *coca-cola*
- 3 sdm *borwn sugar*

CARA MEMBUAT:

1. Campur cokelat masak, *brown sugar,* campuran kopi, dan susu cair dalam panci, kemudian rebus dengan api sedang sampai matang dan berbuih. Angkat.
2. Tambahkan ekstrak vanili, aduk rata.
3. Tuang ke dalam gelas, tambahkan *coca-cola*, aduk.
4. Hias dengan *whipped cream* dan kayumanis bubuk.

Untuk ± 3 porsi

Digital Publishing



23. Nogged Cream Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 1 kuning telur
- 100 ml *whipped cream*
- 1 sdm kacang mete
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 2 sdm gula pasir (sesuai selera)

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Kocok gula dan kuning telur sampai gula tercampur rata.
3. Panaskan *whipped cream* dengan api kecil sampai panas, masukkan sebagian *whipped cream* ke dalam kocokan telur, aduk terus sampai tercampur rata. Masukkan campuran telur ke dalam *whipped cream*, masak sampai mendidih, aduk, dan angkat.
4. Tuang kopi ke dalam gelas, masukkan campuran telur, dan aduk rata.
5. Hias dengan kacang mete.

Untuk ± 3 porsi

24. Spice Coffee

BAHAN:
- 500 ml air
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 1 buah jeruk mandarin, kupas
- 1 buah jeruk lemon, kupas
- 10 butir cengkih
- 2 sdm *brown sugar*

CARA MEMBUAT:
1. Blender jeruk mandarin, jeruk lemon, dan cengkih sampai halus.
2. Masak air dan kopi bubuk sampai mendidih, saring.
3. Tambahkan campuran jeruk ke dalam air kopi, aduk rata, angkat.
4. Kemudian tuang ke dalam gelas, masukkan *brown sugar*, aduk.
5. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

25. Cinnamon Orange Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air
- 200 ml air panas, campur dengan 1 sdm cokelat bubuk
- 2 iris jeruk mandarin kaleng
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 2 buah *blackberry* segar



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, campur dengan kopi bubuk, aduk.
2. Campur air kopi dengan campuran cokelat, masukkan gula pasir, kayu manis, dan jeruk mandarin.
3. Tuang campuran kopi ke dalam gelas, kemudian hias dengan *whipped cream*, potongan jeruk, dan buah *blackberry*.

Untuk ± 2 porsi

26. Viennese Choco Coffee

BAHAN:

- 50 gram *cooking chocolate*
- 3 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 100 ml *whipped cream*
- 2 sdm *whipped cream* kocok, untuk hiasan
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt kayu manis bubuk
- ½ sdt cokelat bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Tim *cooking chocolate* sampai cair, lalu tambahkan *whipped cream*.
3. Perlahan-lahan tuang campuran kopi dan gula pasir, aduk sampai rata, kemudian tuang ke dalam gelas.
4. Hias dengan *whipped cream*, taburi dengan kayu manis dan cokelat bubuk.

Untuk ± 2 porsi

27. Moroccan Instan Coffee

BAHAN:

- 500 ml susu cair
- 2 sdm kopi bubuk instan
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 1 ruas jahe
- 1 buah kapulaga
- 2 buah pekak
- 2 sdm gula aren

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan susu sampai berbuih, kecilkan api.
2. Tambahkan kayu manis, jahe, kapulaga, pekak, gula aren, dan kopi bubuk, masak terus sampai mendidih kembali, angkat.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas.

Untuk ± 3 porsi



28. Dream Cream Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 2 sdm sirop vanili
- 1 sdm gula pasir
- 100 ml *whipped cream* cair
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 2 sdm *whipped cream* kocok, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Campur kopi bubuk, kayu manis, dan gula pasir dalam gelas, kemudian tuang air panas, aduk rata, dan masukkan *whipped cream cair*.
2. Hias dengan *whipped cream* kocok dan sirop vanili.

Untuk ± 3 porsi

29. Pumpkin Latte Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 1 sdm labu kuning kukus
- 250 ml susu cair
- 1 sdm ekstrak vanili
- ¼ sdt kayu manis bubuk
- 2 sdm gula palem
- 1 sdm biji kacang labu

CARA MEMBUAT:
1. Campur susu cair dan labu kukus, panaskan sampai hampir mendidih. Tambahkan vanilli, gula palem, dan kayu manis.
2. Blender campuran susu sampai halus, kemudian tuang ke dalam gelas.
3. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tuang ke dalam campuran susu, dan taburi dengan biji kacang labu.

Untuk ± 2 porsi

30. Sesame Seed Honey Coffee

BAHAN:
- 2 sdm madu
- 1 sdm *brown sugar*
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 100 ml susu cair hangat
- 1 sdm biji wijen

CARA MEMBUAT:
1. Campur madu dan *brown sugar* dalam gelas, lalu tambahkan biji wijen.
2. Seduh kopi dengan air panas, kemudian tuang air kopi ke dalam campuran madu.
3. Masukkan susu cair hangat, aduk rata.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi



31. Orange Twist Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 1 sdm *brown sugar*
- 2 sdm jus jeruk
- 2 sdm jus lemon
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm biji wijen

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas dalam gelas, tambahkan *brown sugar*, aduk.
2. Masukkan jus jeruk dan jus lemon, kemudian hias dengan *whipped cream* kocok, irisan jeruk, dan biji wijen.

Untuk ± 2 porsi

32. Sweet World Coffee

BAHAN:
- 3 sdm *brown sugar*
- 2 sdm jeruk mandarin cincang
- 300 ml *brandy* (bila suka)
- 5 butir cengkih
- 2 butir kapulaga
- 5 cm kayu manis
- 2 sdm mutiara tapioka yang sudah diseduh air panas
- 1 sdt ekstrak vanili
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Panaskan *brandy*, *brown sugar*, jeruk cincang, cengkih, kapulaga, kayu manis, dan vanili dengan api sedang sampai panas saja, angkat.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas, perlahan masukkan air kopi yang telah diseduh, aduk rata, dan tambahkan mutiara tapioka.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

33. White Rhum Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk instan (kopi hitam)
- 500 ml air 2 sdm sirop *vanilla*
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm *white rhum*
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm kismis, untuk hiasan
- 1 sdm irisan almond, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan air, kopi bubuk, dan gula pasir dalam panci sampai mendidih.
2. Tuang ke dalam gelas, tambahkan sirop vanilla dan *white rhum* ke dalam kopi.
3. Hias dengan *whipped cream*, kismis, dan irisan *almond*.

Untuk ± 3 porsi



34. Mexican Choco Coffee

BAHAN:
- 150 ml air
- 1 sdm kopi bubuk
- 50 ml sirop cokelat
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 3 butir cengkih
- 300 ml susu cair
- 1 sdm *brown sugar*
- ¼ sdt pala bubuk
- 1 sdm vanili cair

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air, tambahkan kopi bubuk, kayu manis, pala, dan cengkih.
2. Sementara itu, panaskan susu cair, sirop cokelat, dan *brown sugar*, aduk sampai gula larut.
3. Kemudian masukkan campuran susu ke dalam kopi panas, tuang ke dalam gelas, dan tambahkan vanili cair.
4. Taburi dengan pala bubuk.

Untuk ± 2 porsi

35. Honey Girl Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 100 ml susu cair
- 4 sdm madu
- ¼ sdt kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan, kemudian jerang di atas api sedang hanya sampai panas saja, aduk rata.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 2 porsi

36. Cocoa Orange Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 1 sdm gula palem
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdt *anise seed*
- 2 sdm sari buah jeruk bubuk instan/*nutrisari*
- 400 ml air
- 100 ml susu cair
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan kecuali sari buah jeruk bubuk instan.
2. Panaskan air dan susu, angkat, kemudian tuang ke dalam campuran kopi, aduk rata.
3. Hias dengan *whipped cream* dan taburan sari buah rasa jeruk.

Untuk ± 3 porsi



37. White Choco Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air
- 100 ml susu cair
- 3 sdm gula pasir
- 50 gram cokelat putih masak, parut
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan air sampai mendidih, kemudian seduh kopi bubuk dengan air mendidih.
2. Tuang susu cair, gula pasir, dan parutan cokelat.
3. Kemudian hias dengan *whipped cream.*

Untuk ± 3 porsi

38. Milky Cappuccino Coffee

BAHAN:
- 1 sdm kopi bubuk hitam instan
- 200 ml air panas
- 1 sdt sirop cokelat
- 2 sdt sirop karamel
- 150 ml susu cair panas
- 1 sdm cokelat bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Campur kopi instan, sirop cokelat, dan sirop karamel dalam gelas, seduh dengan air panas.
2. Tuang susu panas hingga busa susu naik ke atas kopi, dan taburi dengan cokelat bubuk.

Untuk ± 2 porsi

39. White Morning Coffee

BAHAN:
- 1½ sdm kopi hitam bubuk instan
- 250 ml air panas
- 1 sdm sirop vanili
- 1 sdm *creamer* bubuk
- 100 ml susu cair hangat
- 1 sdm kacang mete, cincang kasar
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm kacang *walnut*

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi instan dalam gelas dengan air panas, tambahkan *creamer* dan sirop vanili, aduk rata.
2. Tuang susu cair hangat dan kacang mete cincang.
3. Hias dengan *whipped cream* dan kacang *walnut.*

Untuk ± 3 porsi

al publishing K



40. Aromatic Hot Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air
- 100 ml susu cair hangat
- 2 sdm madu
- 1 sdm *brown sugar*
- ½ sdt vanili cair
- 1 batang kayu manis (5 cm), potong kecil
- 3 butir cengkih

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan air, masukkan potongan kayu manis dan cengkih, masak sampai mendidih.
2. Campur kopi instan, madu, dan *brown sugar* dalam gelas, kemudian tuang campuran air mendidih dalam campuran kopi, aduk rata.
3. Tambahkan vanili dan susu cair hangat.

Untuk ± 2 porsi

41. Snowy Cappuccino Coffee

BAHAN:
- 250 ml krim cair
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 250 ml air panas
- 25 gram cokelat putih masak, parut
- 1 sdm *brandy*
- 1 sdm *creamer* bubuk
- ½ sdm ekstrak vanili
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm irisan *almond*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan krim cair, jangan sampai mendidih, angkat.
2. Masukkan cokelat putih masak, kocok sampai cokelat mencair, tambahkan *brandy*, dan ekstrak vanili, kemudian kocok kembali sampai berbusa lembut.
3. Masukkan kopi bubuk instan dalam gelas, seduh dengan air panas, kemudian sendok campuran krim cair yang sudah berbusa lembut.
4. Hias dengan *whipped cream* kocok dan irisan *almond.*

Untuk ± 3 porsi

42. Caribbean Rhum Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 2 sdm *Tia Maria*
- 1 sdm *white rhum*
- 1 sdm ekstrak vanili
- 100 ml *whipped cream* cair
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi dengan air panas, masukkan air kopi, *tia maria*, *whipped cream* cair dan *white rhum* dalam panci, panaskan sampai hangat.
2. Sajikan dalam gelas, kemudian hias dengan *whipped cream* dan taburi dengan kopi bubuk.

Untuk ± 2 porsi



43. Island Hot Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 250 ml air panas
- 2 sdm *kahlua*
- 1 sdm *brandy*
- ½ sdt pala bubuk
- ½ sdt kayu manis
- ½ sdm ekstrak vanili
- 2 sdm *whipped cream* kocok, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi instan dengan air panas, dan tuang ke dalam gelas.
2. Tambahkan sisa bahan, aduk rata.
3. Hias dengan *whipped cream.*

Untuk ± 2 porsi

44. Creamy Irish Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 1 sdm cokelat bubuk
- 50 ml krim kental
- 1 sdm *brown sugar*
- 300 ml air panas
- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdm biji labu kering
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:

1. Campur kopi instan dan cokelat dalam gelas, kemudian seduh dengan air panas.
2. Tambahkan *brown sugar* dan susu kental manis, aduk rata.
3. Masukkan krim kental, aduk, kemudian hias dengan *whipped cream* dan taburan biji labu kering.

Untuk ± 2 porsi

45. Jamaican Rhum Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 600 ml air panas
- 75 ml *tia maria*
- 50 ml *white rhum*
- 150 ml krim kental
- 2 sdm gula palem
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 2 buah *blackberry* segar, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, kemudian tuang ke dalam gelas.
2. Campur *tia maria* dan gula palem, masukkan ke dalam campuran air kopi.
3. Tambahkan *white rhum* dan krim kental, kemudian hias dengan *whipped cream* dan *blackberry* segar.

Untuk ± 3 porsi



46. Rain Creamy Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 500 ml air panas
- 100 ml krim kental
- 3 sdt *brown sugar*
- 2 sdm *butter*/mentega
- 50 ml *tia maria*
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm selai *blueberry*

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk instan dalam gelas dengan air panas, tambahkan krim brown sugar, mentefa dan *tia maria* aduk rata.
2. Aduk rata.
3. Hias dengan *whipped cream* dan selai *blueberry.*

Untuk ± 3 porsi

47. Hawaian Milk Coffee

BAHAN:

- 1 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 200 ml susu cair
- 2 sdm kelapa parut kering (siap pakai)
- 2 sdm cokelat masak, parut

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk instan dengan air panas.
2. Panaskan susu cair sampai berbuih, dan masukkan ke dalam gelas berisi air kopi panas.
3. Taburi dengan cokelat parut dan kelapa parut.

Untuk ± 3 porsi

48. Yoghurt Coconut Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 3 sdm yoghurt vanilla
- 100 ml krim kental
- 2 sdm *brown sugar*
- 3 sdm manisan mangga
- 1 sdm kacang mete, cincang
- 2 sdm kelapa parut kering

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk instan dengan air panas, masukkan *brown sugar*, *yoghurt*, krim kental, dan 1 sdm kelapa parut, lalu blender sampai halus.
2. Tuang ke dalam gelas, taburi dengan manisan mangga, kacang mete, dan sisa kelapa parut.

Untuk ± 3 porsi



49. Mocha Smoothie Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 200 ml susu cair
- 100 ml yoghurt *strawberry*
- 2 sdm sirop *mocha*
- 1 sdm cokelat parut

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan susu, yoghurt, dan sirop *mocha* ke dalam kopi hangat.
2. Blender sampai halus, kemudian taburi dengan cokelat parut.

Untuk ± 1 porsi

50.Capriccio Cinnamon Coffee

BAHAN:

- 2 sdm sirop kayu manis
- 1 sdm *brown sugar*
- 100 ml *brandy*
- 100 ml krim kental
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 2 sdm manisan pala

CARA MEMBUAT:

1. Campur kopi bubuk, 1 sdm manisan pala, dan air, masak sampai mendidih.
2. Tuang ke dalam gelas, tambahkan sirop kayu manis dan *brown sugar*, aduk rata.
3. Masukkan krim kental dan *brandy*, kemudian hias dengan *whipped cream* dan manisan pala.

Untuk ± 2 porsi

51. Kopi Tubruk Jahe

BAHAN:

- 2 sdm kopi lampung
- 800 ml air panas
- 4 cm jahe, kupas, bakar, memarkan
- 5 sdt gula pasir (sesuai selera)
- 1 sdm *rhum*

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama jahe sampai air tinggal 500 ml.
2. Seduh kopi dengan air rebusan jahe, kemudian tuang ke dalam gelas.
3. Tambahkan gula pasir, aduk rata, dan masukkan *rhum*.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi



52. Kopi Tubruk Serbat

BAHAN:
- 2 sdm kopi toraja
- 500 ml air panas
- 1 *sachet* serbat
- 1½ sdm gula palem
- 100 ml krim kental

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan kopi bubuk ke dalam saringan kopi.
2. Masukkan air panas ke dalam teko melalui saringan yang berisi bubuk kopi dan biarkan bubuk kopi terendam air panas. Diamkan selama ± 5 menit sampai di dapat air kopi yang pekat.
3. Tuang air kopi ke dalam gelas yang berisi gula palem dan serbat, aduk rata.
4. Masukkan krim kental, aduk, dan sajikan hangat.

Untuk ± 2 porsi

53. Kopi Tubruk Luwak

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk luwak
- 600 ml air
- 100 ml krim kental
- 50 gram gula aren (sesuai selera)
- 5 butir cengkih

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan air sampai mendidih, tambahkan gula aren dan cengkih, aduk sampai tercampur rata.
2. Seduh kopi bubuk dengan campuran air cengkih, kemudian tuang ke dalam gelas.
3. Masukkan krim kental, dan sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

54. Kopi Tubruk Bali

BAHAN:
- 2 sdm kopi tubruk bali
- 600 ml air
- 2 buah pala segar
- 3 buah manisan pala, potong kecil-kecil, untuk hiasan
- 2 sdm gula aren
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air bersama buah pala dan gula aren.
2. Seduh kopi bubuk di dalam gelas dengan campuran air pala.
3. Hias dengan *whipped cream* dan potongan manisan pala.

Untuk ± 3 porsi



55. Kopi Tubruk Aroma

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk Aroma
- 500 ml air panas
- 1 *sachet* jahe merah
- 50 gram gula aren (sesuai selera), sisir halus
- 2 sdm susu kental manis
- ½ sdt kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tuang air kopi ke dalam gelas.
2. Tambahkan gula aren dan jahe merah, aduk rata.
3. Masukkan susu kental manis dan kayu manis bubuk.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

56. Egg Mocha Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk instan
- 1 sdm cokelat bubuk
- 3 sdm brown sugar
- 500 ml air panas
- 1 putih telur, kocok sampai kaku
- 1 sdt vanili cair
- 50 ml krim cair

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan *brown sugar* dan cokelat bubuk.
2. Masukkan putih telur kocok ke dalam gelas, tuang campuran air kopi, kemudian tambahkan vanili cair dan krim cair.

Untuk ± 3 porsi

57. Keoky Coffee Cocktail

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 500 ml air panas
- 100 ml susu cair panas
- 50 ml *brandy* (bila suka)
- 3 sdm madu
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 2 sdm manisan pala

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi instan dengan air panas, lalu tuang ke dalam gelas.
2. Masukkan susu cair hangat, tambahkan madu, aduk rata.
3. Tuang *brandy* bila suka, kemudian hias dengan *whipped cream* dan manisan pala.

Untuk ± 3 porsi



58. Bavarian Marshmallow Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi hitam bubuk
- 500 ml air panas
- 50 gram gula aren, sisir (sesuai selera)
- 50 ml *kahlua* rasa *vanilla*
- 2 sdm *marsmallow*
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi hitam dengan air panas, aduk rata.
2. Tuang air kopi ke dalam gelas, masukkan gula aren, aduk sampai larut.
3. Tambahkan *kahlua* rasa *vanilla*, kemudian hias dengan *whipped cream* dan *marsmallow.*

Untuk ± 3 porsi

59. Monte Mocha Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 500 ml air panas
- 50 ml susu kental manis
- 25 gram cokelat masak, cairkan
- 150 ml jus *blackcherry*
- 1 sdm *brown sugar*
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm *blackcherry* kalengan

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan kopi bubuk ke dalam gelas, seduh dengan air panas.
2. Masukkan *brown sugar* dan cokelat masak cair, aduk rata.
3. Tambahkan susu kental manis dan jus *blackcherry*, aduk.
4. Hias dengan *whipped cream* dan potongan buah *blackcherry.*

Untuk ± 3 porsi

60. Wedang Kopi Tradisional

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 600 ml air panas
- 2 butir pekak
- 2 cm jahe kupas, memarkan
- 2 batang serai, ambil bagian putih, memarkan
- 2 butir cengkih
- 5 cm kayu manis batangan, potong kecil
- 30 gram gula batu (sesuai selera)

CARA MEMBUAT:

1. Campur air, pekak, jahe, batang serai, cengkih, dan kayumanis, masak sampai mendidih.
2. Seduh kopi bubuk dengan campuran air rempah, saring, dan tuang ke dalam gelas.
3. Masukkan gula batu, aduk hingga gula larut.

Untuk ± 3 porsi

Digital Publishing KG-



61. Wedang Kopi Rempah

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 600 ml air panas
- 1 sdt lada putih
- 1 sdt lada hitam
- 2 batang serai, ambil bagian putih, iris serong
- 4 butir cengkih
- 4 cm kayu manis batangan
- 2 butir kapulaga
- 2 butir pekak
- 100 ml susu cair
- 30 gram gula batu (sesuai selera)

CARA MEMBUAT:
1. Campur semua bahan kecuali gula batu dan susu cair, masak sampai mendidih.
2. Saring campuran air kopi, tuang ke dalam gelas, tambahkan gula batu, aduk sampai larut.
3. Tuang susu cair, sajikan hangat.

Untuk ± 4 porsi

62. Wedang Kopi Santan

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 600 ml air
- 4 cm jahe, kupas, memarkan
- 2 batang serai, ambil bagian putih
- 50 ml santan kental hangat
- 30 gram gula aren, sisir

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, jahe, dan serai sampai beberapa saat.
2. Seduh kopi bubuk dengan campuran air, saring. Kemudian tuang dalam gelas, masukkan gula aren, aduk rata.
3. Tuang santan hangat dan sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

63. Crunchy Yoghurt Coffee

BAHAN:
- 1½ sdm kopi bubuk instan
- 250 ml air panas
- 100 ml yoghurt vanilla
- 1 buah pisang ambon, potong bulat
- 100 ml krim kental
- 2 buah *brown sugar*
- 1 sdm selai kacang
- 1 sdm cokelat masak, cairkan dengan di tim

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, masukkan *brown sugar*, aduk sampai tercampur rata dan kopi agak dingin.
2. Campur semua bahan, blender sampai halus, kemudian tuang ke dalam gelas.
3. Hias dengan cokelat masak cair.

Untuk ± 3 porsi



64. Long Night Coffee

BAHAN:
- 2 kuning telur
- 1 sdm *brown sugar*
- 2 sdm kopi bubuk
- 300 ml air
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 1 sdm enting-enting kacang
- 100 ml susu cair panas

CARA MEMBUAT:
1. Kocok kuning telur dan *brown sugar* dengan *mixer* sampai putih dan mengembang.
2. Masak air sampai mendidih, masukkan kopi bubuk, kecilkan api.
3. Masukkan campuran kuning telur ke dalam mangkuk, tuang 50 ml air kopi, aduk.
4. Tuang seluruh campuran telur ke dalam air kopi yang mendidih, aduk.
5. Tuang ke dalam gelas, tambahkan susu cair dan kayu manis, kemudian taburi dengan enting-enting kacang.

Untuk ± 2 porsi

65. Magic Honey Coffee

BAHAN:
- 1 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 2 sdm selai cokelat
- 1 sdm madu
- 1 *sachet* jahe wangi
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 100 ml susu cair
- 1 sdm cokelat masak, cairkan
- 1 sdm gula palem

CARA MEMBUAT:
1. Campur jahe wangi, madu, selai cokelat, dan kayu manis, kemudian tuang ke dalam gelas.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, masukkan ke dalam gelas berisi campuran jahe, aduk rata. Tambahkan gula palem, aduk sampai larut.
3. Kocok susu dengan *shaker* sampai berbusa.
4. Tuang susu yang telah berbusa ke dalam campuran air kopi, kemudian hias dengan cokelat masak cair.

Untuk ± 3 porsi

66. Dream Bread Coffee

BAHAN:
- 1½ sdm kopi bubuk instan
- 450 ml air panas
- 2 sdm cokelat bubuk
- 150 ml krim cair
- 1 sdm *brown sugar*
- 1 sdm madu
- 2 lembar roti gandum, potong kotak-kotak kecil, panggang
- 1 sdm jahe merah bubuk



CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan 250 ml air panas, sisihkan.
2. Campur cokelat bubuk dengan sisa air panas, aduk rata.
3. Tuang campuran cokelat ke dalam air kopi, aduk. Masukkan ½ bagian campuran air kopi ke dalam gelas.
4. Kemudian tuang pelan-pelan krim cair yang sudah dikocok sampai berbusa ke dalam gelas yang berisi ½ bagian air kopi, masukkan sebagian remahan roti di bagian atas, demikian seterusnya sampai sisa bahan habis.
5. Hias dengan sisa roti panggang yang sudah dicampur dengan jahe merah bubuk.

Untuk ± 3 porsi

67. Cuban Hot Coffee

BAHAN:

- 1 sdm *brown sugar*
- 50 ml *rhum*
- 2 sdm kopi hitam bubuk instan
- 300 ml air panas
- 100 ml krim kental
- 2 sdm cokelat bubuk
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan cokelat bubuk, aduk rata.
2. Tambahkan *brown sugar*, aduk sampai larut, kemudian tuang krim kental, aduk rata.
3. Tambahkan *rhum*, dan hias dengan *whipped cream*.

Untuk ± 2 porsi

68. French Hot Coffee

BAHAN:

- 2 sdm madu
- 100 ml *kahlua*
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 3 sdm *whipped cream* kocok
- 4 stik *wafer* cokelat, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, kemudian campur kopi dengan *kahlua* dan madu, aduk rata.
2. Tuang campuran air kopi dalam gelas, hias dengan *whipped cream* kocok dan stik *waffer* cokelat.

Untuk ± 2 porsi



69. Finlandian Hot Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 250 ml air panas
- 100 ml *vodka*
- 25 ml *rhum* rasa *vanilla*
- 3 sdm *whipped cream* kocok
- 2 sdm *brown sugar*, tambahkan sedikit untuk taburan

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk instan dengan air panas, dan tuangkan ke dalam gelas.
2. Tambahkan vodka dan *rhum*, aduk rata.
3. Hias dengan *whipped cream* dan taburi brown sugar.

Untuk ± 2 porsi

70. Royal Caramel Coffee

BAHAN:
- 50 ml sirop karamel
- 25 ml sirop *almond*
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 600 ml susu cair hangat
- 1 sdt cokelat bubuk
- 1 sdm irisan *almond*, panggang

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk instan dengan air panas, dan tuang ke dalam gelas.
2. Tambahkan sirop karamel dan sirop *almond*, aduk rata.
3. Kocok susu cair dengan *shaker* sampai berbusa, tuang susu yang berbusa ke dalam campuran air kopi.
4. Hias dengan cokelat bubuk dan taburan irisan *almond* panggang.

Untuk ± 3 porsi

71. Chocolate Delight Coffee

BAHAN:
- 50 ml sirop cokelat
- 25 ml sirop karamel
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 500 ml susu cair
- 1 sdm kacang *walnut* panggang
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, diamkan sampai hangat.
2. Campur kedua macam sirop, aduk rata. Sisihkan 1 sdm campuran sirop untuk hiasan.
3. Tuang campuran sirop dalam gelas, tambahkan kopi hangat, aduk rata.
4. Tambahkan susu cair perlahan, kemudian hias dengan *whipped cream* dan 1 sdm sisa campuran sirop.

Untuk ± 4 porsi



72. Crème Vanilla Coffee

BAHAN:
- 50 ml sirop *vanilla*
- 25 ml sirop karamel
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 300 ml susu cair
- 300 ml *whipped cream* kocok
- 1 sdm biji wijen

CARA MEMBUAT:
1. Campur sirop *vanilla*, sirop karamel, kopi bubuk, dan air panas dalam gelas, aduk rata.
2. Tambahkan susu cair, aduk rata.
3. Hias dengan *whipped cream* dan biji wijen.

Untuk ± 5 porsi

73. Black & White Mocha Coffee

BAHAN:
- 2 sdm sirop cokelat
- 2 sdm sirop moka
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 600 ml susu cair
- 50 ml *putao chee shui* (arak fermentasi/*rhum*)
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm *chocolate chips*

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, diamkan sampai dingin.
2. Campur sirop cokelat dan sirop moka, tuang campuran sirop dan kopi ke dalam gelas.
3. Tambahkan *putao chee shui*/*rhum*, aduk rata.
4. Kocok susu cair dengan *shaker* sampai berbusa, kemudian masukkan susu yang telah berbusa ke dalam campuran kopi.
5. Hias dengan *whipped cream* dan *chocolate chips*.

Untuk ± 5 porsi

74. Raspberry Cappuccino Coffee

BAHAN:
- 25 ml sirop cokelat
- 25 ml sirop *vanilla*
- 25 ml sirop *raspberry*
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 600 ml susu cair
- 2 sdm *whipped cream*
- 1 sdm kismis

CARA MEMBUAT:
1. Campur sirop cokelat, sirop *vanilla*, dan sirop *raspberry* dalam gelas.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tuang ke dalam gelas yang berisi campuran sirop, dan masukkan susu cair, aduk rata.
3. Hias dengan *whipped cream* dan taburan kismis.

Untuk ± 5 porsi



75. Belgium Cream Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 100 ml *whipped cream*
- 25 ml cokelat masak, parut
- 1 sdm kacang mete, panggang, iris halus

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi dengan air panas, dan tuang ke dalam gelas.
2. Kocok *whipped cream* dengan *mixer* sampai berbusa lembut, dan masukkan *whipped cream* ke dalam air kopi.
3. Hias dengan cokelat parut dan kacang mete panggang.

Untuk ± 1 porsi

76. Rusian White Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 1 sdm sirop *vanilla*
- 1 sdm sirop *raspberry*
- 200 ml susu cair hangat
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm madu

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas.
2. Campur sirop vanilli dan sirop *raspberry,* k emudian masukkan ke dalam air kopi, dan tuang ke dalam gelas.
3. Tambahkan susu cair hangat, dan hias dengan *whipped cream* kocok dan madu.

Untuk ± 2 porsi

77. Sweet Coffee Mango

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 500 ml air panas
- 100 ml yoghurt mangga
- 2 sdm gula palem
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 2 sdm potongan manisan mangga kering
- 1 sdm enting-enting kacang, hancurkan kasar

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan tambahkan gula palem.
2. Blender air kopi dingin dengan yoghurt, gula palem, dan campur dengan potongan manisan mangga.
3. Hias dengan *whipped cream*, enting-enting kacang, dan manisan mangga.

Untuk ± 3 porsi

78. Calypson Instant Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas



- 1 sdm gula pasir
- 50 ml *kahlua*
- 2 sdm sirop cokelat
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 1 sdm cokelat serut
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 4 stik *wafer*

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, campur *kahlua*, gula pasir, sirop cokelat, dan kayu manis bubuk, sisihkan.
2. Masukkan campuran kayu manis ke dalam air kopi, aduk rata.
3. Hias dengan *whipped cream* kocok, taburi dengan cokelat serut, dan stik *wafer*.

Untuk ± 3 porsi

79. Vanilla Apre's Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 600 ml susu cair
- 50 gram cokelat masak
- 2 sdm *brown sugar*
- 2 sdm vanili cair
- 50 ml jus jeruk
- 5 cm kayu manis batangan

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Panaskan susu cair, cokelat masak, dan kayu manis, sampai mendidih, sambil terus diaduk, angkat.
3. Masukkan vanili cair, *brown sugar*, air kopi, dan jus jeruk ke dalam susu panas, aduk rata.
4. Tuang ke dalam gelas saji.

Untuk ± 3 porsi

80. Blackberry Cream Milk Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 100 ml susu cair hangat
- 100 ml jus *raspberry*
- 3 buah *blackberry* segar
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, kemudian tuang ke dalam gelas, tambahkan susu cair hangat, aduk rata.
2. Masukkan jus *raspberry*, kemudian hias dengan *whipped cream* kocok dan *blackberry* segar.

Untuk ± 3 porsi



81. Kopi Jahe Berempah

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air
- 150 ml susu cair hangat
- 75 gram jahe, kupas, memarkan, iris halus
- 50 gram gula batu
- 5 cm kayu manis batangan, potong kecil-kecil

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, jahe, kayu manis, dan gula batu dengan api sedang sampai mendidih.
2. Tuang ke dalam gelas, tambahkan kopi, aduk rata.
3. Tambahkan susu cair hangat, aduk rata.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

82. Kopi Madu Pandan

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air
- ¼ butir biji pala
- 4 buah cengkih
- 6 cm kayu manis batangan
- 2 butir kapulaga
- 1 lembar daun pandan, robek-robek
- 4 sdm madu

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, biji pala, cengkih, kayu manis, kapulaga, dan daun pandan dengan api kecil sampai mendidih dan aroma rempah keluar.
2. Masukkan kopi bubuk, aduk, dan diamkan sampai hangat. Angkat dan saring.
3. Tuang ke dalam gelas dan tambahkan madu.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 2 porsi

83. Kopi Bajigur Kacang

BAHAN:
- 2 sdm kismis
- 2 sdm kacang mete
- 2 sdm kolang-kaling, rebus, potong dua
- 5 cm kayu manis batangan, potong kecil-kecil
- 3 cm jahe, kupas, iris tipis
- 3 buah cengkih
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air
- 400 ml santan kental (dari ½ butir kelapa)
- 3 sdm gula aren

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Rebus santan, gula aren, kismis, kacang mete, kayu manis, jahe, dan cengkih dengan api sedang sampai mendidih dan harum.



3. Tuang ke dalam gelas, tambahkan air kopi, dan masukkan potongan kolang-kaling.
4. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

84. Kopi Karamel

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 100 ml susu cair
- 1 sdm kismis
- Sirop karamel (dari 75 gram gula pasir dan 50 ml air)
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 3 sdm *nata de coco* (sari kelapa)

CARA MEMBUAT:
1. **Sirop Karamel:** Masak gula pasir dalam wajan sampai berwarna kecokelatan dan mencair, tambahkan air, aduk rata, angkat.
2. Seduh kopi dengan air panas, aduk rata.
3. Tuang *nata de coco* ke dalam gelas, tuang air kopi dan susu cair hangat.
4. Hias dengan *whipped cream*, gula karamel, dan kismis.

Untuk ± 3 porsi

85. Coffee Orange Berempah

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 2 buah jeruk sunkist
- 3 sdm *brown sugar*
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 1 sdt vanili cair
- 5 butir cengkih
- 3 sdm *nata de coco* (sari kelapa)

CARA MEMBUAT:
1. Kupas kulit jeruk, peras airnya, sisihkan.
2. Rebus air bersama kulit jeruk, cengkih, dan kayu manis, masak sampai mendidih.
3. Tambahkan kopi bubuk dan *brown sugar*, aduk, angkat.
4. Tuang ke dalam gelas*; nata de coco*, air jeruk, dan campuran air kopi, tambahkan vanili cair, aduk.
5. Sajikan hangat.

Untuk ± 2 porsi



86. Orange Lovers' Latte

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air
- 200 ml susu cair hangat
- 2 sdm *rhum*
- 1 buah jeruk sunkist, ambil kulit saja, potong korek api
- 75 ml sirop jeruk/jus jeruk
- 50 gram cokelat putih masak
- 2 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, sirop jeruk, kulit jeruk, dan cokelat putih masak sampai mendidih.
2. Tambahkan kopi bubuk instan, aduk rata, kemudian tuang susu cair dan *rhum.*
3. Hias dengan *whipped cream* dan kulit jeruk.

Untuk ± 3 porsi

87. Toffee Mocha Latte

BAHAN:
- 1 sdm sirop pisang
- 1 sdm sirop moka
- 1 sdm sirop karamel
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air
- 200 ml krim kental
- 1 sdm *rhum*
- ½ sdt kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Campur ketiga macam sirop dalam gelas, sisihkan.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk rata.
3. Tuang campuran air kopi dan *rhum* ke dalam gelas berisi campuran sirop, tambahkan krim kental, aduk memutar sampai sirop di dasar gelas naik ke atas.
4. Kemudian taburi dengan kayu manis bubuk.

Untuk ± 3 porsi

88. Coffee Berry Cocktail

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 1 sdm selai *raspberry*
- 1 sdm selai *strawberry*
- 4 sdm *whipped cream* kocok
- 3 buah *blackberry* segar
- 1 buah s*trawberry* segar
- 1 sdm sirop *raspberry,* untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan selai *raspberry* dan *strawberry*, aduk rata.
2. Hias dengan *whipped cream* kocok, sirop *raspberry*, buah *blackberry*, dan *strawberry* segar.

Untuk ± 2 porsi



89. Turtle Kissed Mochaccino

BAHAN:

- 1 sdm sirop cokelat
- 1 sdm sirop karamel
- 1 sdm sirop *vanilla*
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air
- 200 ml susu cair hangat
- 1 sdm *rhum*
- 1 sdt kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk instan dengan air panas, tambahkan ketiga macam sirop, aduk.
2. Tuang susu cair hangat dan *rhum*, aduk rata, dan taburi dengan kayu manis bubuk.
3. Sajikan hangat.

Untuk ± 3 porsi

90. Almond Milk Mochaccino

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 200 ml susu cair
- 1 sdm sirop cokelat
- 1 sdm sirop *almond*
- 50 gram cokelat putih masak
- 4 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm sirop cokelat, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, dan tuang ke dalam gelas.
2. Rebus susu cair dengan sirop cokelat dan cokelat putih masak, sampai larut.
3. Masukkan campuran susu ke dalam kopi, tambahkan sirop *almond*, aduk rata.
4. Hias dengan *whipped cream* dan sirop cokelat.

Untuk ± 3 porsi

91. Midnight Classic Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 2 sdm sirop *maple*/madu
- 4 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm cokelat bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Masukan kopi, air, dan sirop ke dalam *shaker*, kocok sampai tercampur rata, dan tuang ke dalam gelas.
2. Hias dengan *whipped cream* dan cokelat bubuk.

Untuk ± 2 porsi



92. Snowflake Cappuccino

BAHAN:
- 2 kuning telur, kocok lepas
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 100 ml susu cair hangat
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 2 sdm sirop vanilla
- 4 sdm *whipped cream* kocok
- 1 buah kayu manis batangan

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Tim kuning telur sampai mendidih dan berbuih, kemudian tuang tim kuning telur ke dalam gelas, tambahkan kopi panas, aduk cepat sampai tercampur rata.
3. Masukkan susu cair hangat dan sirop vanilla.
4. Hias dengan *whipped cream* dan kayu manis batangan, dan taburi dengan kayu manis bubuk.

Untuk ± 2 porsi

93. Sweet Delight Latte

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 200 ml susu cair hangat
- 100 ml krim kental
- 1 sdm sirop jeruk
- 1 sdm sirop cokelat

CARA MEMBUAT:
1. Tim krim kental dan susu cair sampai panas dan berbuih, kemudian tuang ke dalam gelas.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan kedua macam sirop, aduk rata.
3. Tuang ke dalam gelas berisi campuran susu, aduk memutar.

Untuk ± 2 porsi

94. Shimmy Layer Latte

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 100 ml air panas
- 800 ml susu cair hangat
- 2 sdm sirop jeruk
- 2 sdm sirop *strawberry*
- 2 sdm sirop cokelat
- 50 ml selai *blueberry*
- 3 sdm *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Bagi empat bagian susu, 1 bagian campur dengan sirop *strawberry*, 1 bagian dengan sirop jeruk, 1 bagian dengan sirop cokelat, dan 1 bagian dengan air kopi.

Digital Publishing



3. Tuang selai *blueberry* ke dasar gelas, kemudian berturut-turut campuran sirop jeruk, campuran sirop cokelat, campuran sirop *strawberry,* dan air kopi.
4. Hias dengan *whipped cream* kocok.

Untuk ± 5 porsi

95. Smoothie Bread Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air
- 100 ml susu cair
- 100 ml santan kental, dari ½ butir kelapa
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 2 sdm gula palem
- 2 sdm roti kering (siap beli), potong-potong dadu
- 2 sdm kismis
- 1 buah pisang ambon, potong bulat
- 3 sdm *whipped cream*

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, kopi, susu cair, santan, kayu manis bubuk, dan gula palem sampai mendidih, angkat.
2. Masukkan campuran kopi ke dalam gelas yang berisi roti kering, kismis, dan pisang.
3. Hias dengan *whipped cream* dan taburi dengan kismis.

Untuk ± 2 porsi

96. Mocca Ginger Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 3 sdm susu kental manis cokelat
- 1 sachet jahe wangi
- 2 sdm kacang mete
- 1 sdm madu
- 2 sdm kacang tanah kupas
- 2 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm kacang mete, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dan jahe wangi dengan air panas, aduk rata.
2. Masukkan susu kental manis cokelat di dasar gelas, tambahkan kacang tanah dan kacang mete di atasnya, kemudian tuang kopi dan madu.
3. Hias dengan *whipped cream* kocok dan kacang mete.

Untuk ± 2 porsi



97. Cherry Berry Espresso

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 200 ml susu cair hangat
- 2 sdm sirop cokelat
- 3 buah *strawberry* segar, potong dua
- 75 gram *blackcherry* kalengan
- 100 ml *whipped cream* kocok

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan susu cair hangat, sisihkan.
2. Atur sebagian buah *blackcherry* di dasar gelas, semprotkan sebagian *whipped cream* di atasnya.
3. Atur sebagian potongan *strawberry* di atasnya, tutup dengan *whipped cream*, demikian seterusnya sampai bahan habis.
4. Lapisan atas, tuang campuran air kopi, dan tutup dengan sisa *whipped cream*.
5. Hias dengan buah *blackcherry* dan *strawberry* atau sesuai selera.

Untuk ± 2 porsi

98. Dream Choco Latte

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 150 ml air panas
- 350 ml krim kental
- 2 sdm sirop cokelat
- 50 gram cokelat masak, cairkan
- ½ sdt kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan cokelat masak cair, sirop cokelat, dan kayu manis bubuk, aduk rata.
2. Tuang krim, dan taburi dengan kayu manis bubuk yang dibentuk sesuai selera.

Untuk ± 3 porsi

99. Soya Milk Cappuccino

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 200 ml susu kedelai hangat
- 2 sdm sirop *vanilla*
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 25 gram cokelat putih masak, cairkan dengan ditim
- 3 sdm *whipped cream* kocok
- 1 sdm sirop cokelat, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan susu kedelai hangat dan sirop *vanilla*.



2. Masukkan cokelat putih masak cair dan kayu manis bubuk, aduk.
3. Hias dengan *whipped cream* dan sirop cokelat.

Untuk ± 2 porsi

100. White Mocha Coffee

BAHAN:

- 1½ sdm kopi bubuk instan
- 150 ml air panas
- 300 ml susu *non-fat*
- 100 ml krim kental
- 2 sdm gula pasir
- 50 gram kacang *walnut*
- 50 gram *whipped cream*
- 2 buah *blackberry* segar

al publishing/KG-

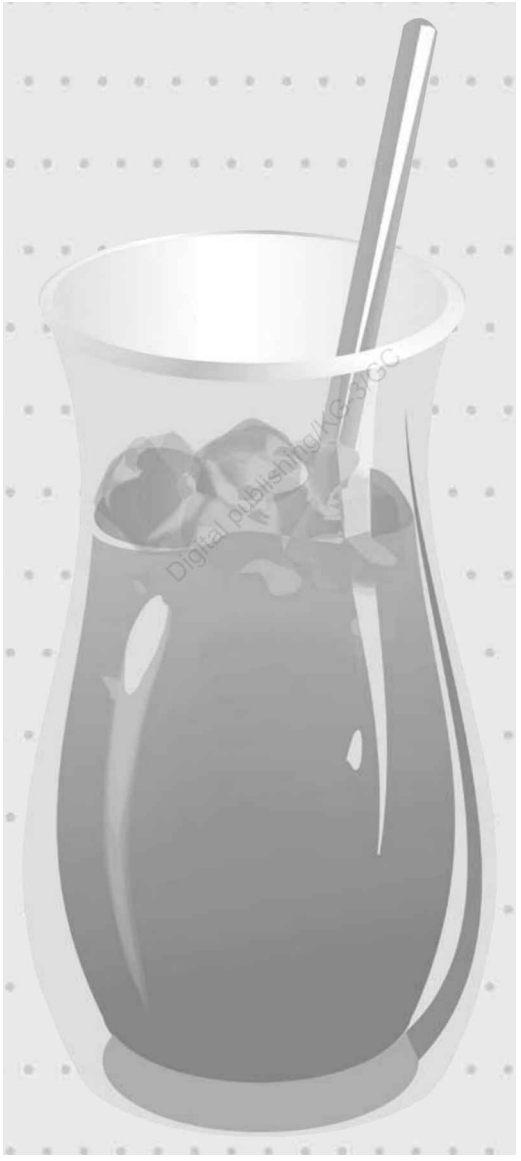
CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan susu *non-fat*, krim kental, dan gula pasir, kemudian tuang ke dalam gelas.
2. Semprotkan sebagian *whipped cream*, tambahkan kacang *walnut* diatasnya.
3. Hias dengan sisa *whipped cream* dan *blackberry* segar.

Untuk ± 3 porsi


al publishing/KG-

ICED COFFEE



ICED COFFEE



1. Café Special Slush

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 300 ml susu cair
- 3 sdm *borwn sugar*
- 1 sdm *almond sliced*, untuk hiasan
- 4 sdm krim kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan *borwn sugar*, aduk rata.
2. Tuang 150 ml susu cair ke dalam air kopi, aduk dan dingin kan. Tuang dalam wadah, simpan dalam *freezer* selama ± 6-8 jam, kemudian keluarkan dari *freezer,* masukkan sisa susu dan diamkan dalam lemari es selama ± 1 jam. Keluarkan dari lemari es, blender sampai lembut, simpan sorbet ke dalam lemari es sampai saat akan disajikan.
3. Masukkan es batu ke dalam gelas, lalu tambahkan krim kocok dan sorbet dengan cara dikerok menggunakan sendok.
4. Hias dengan *almond sliced*.

Untuk ± 4 porsi

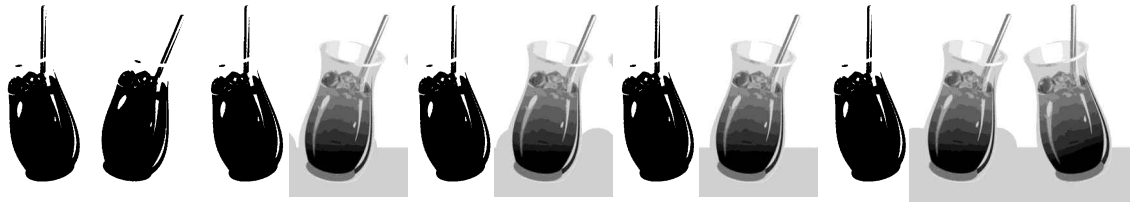
2. Café Orange Slush

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 100 ml krim kental
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 300 ml jus jeruk
- 2 sdm gula palem
- 1 sdm gula pasir
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, campur dengan gula palem, aduk rata, dinginkan. Simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam, keluarkan dari *freezer*, blender sampai lembut dan simpan sorbet ini dalam lemari es sampai saat akan disajikan.
2. Campur jus jeruk dengan gula pasir, aduk, lalu masukkan dalam wadah, kemudian simpan dalam lemari es selama ± 2 jam.
3. Tuang jus jeruk dingin ke dalam gelas berisi es batu, tambahkan krim kental, masukkan sorbet kopi dengan cara dikerok menggunakan sendok.

3. Choco Milkshake

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 1 sdm cokelat bubuk
- ½ buah jeruk lemon, ambil dagingnya
- 50 ml jus lemon
- 2 sdm gula pasir
- 100 ml krim kental



- 8 sdm es krim *vanilla*
- 1 buah *wafer stick*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan cokelat bubuk, aduk rata, dinginkan.
2. Sementara itu, cincang halus daging buah jeruk lemon.
3. Campur jeruk lemon cincang dengan air kopi, jus lemon, gula pasir, krim kental, dan es krim *vanilla*, lalu blender hingga halus.
4. Tuang ke dalam gelas berisi es batu, sajikan dengan *wafer stick*.

Untuk ± 3 porsi

4. Crème Coffee Float

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 100 ml krim kental
- 1 sdm *brown sugar*
- 1 bulatan es krim rasa anggur
- 1 bulatan es krim *vanilla*
- 2 sdm susu kental manis cokelat
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk rata.
2. Tambahkan krim kental, aduk rata dan dinginkan.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu, kemudian masukkan berturut-turut es krim *vanilla*, dan es krim anggur.
4. Hias atasnya dengan susu kental manis.

Untuk ± 2 porsi

5. Vanilla Monkey Coffee

BAHAN:

- 2 bulatan es krim *vanilla*
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 50 ml kahlua
- 3 sdm sirop karamel
- 2 sdm *chocolate chips*
- 1 buah pisang ambon, potong bulat
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk rata, dan dinginkan.
2. Campur semua bahan kecuali es batu dan *chocolate chips*, kemudian blender sampai halus.
3. Tuang ke dalam gelas berisi es batu, sajikan dengan taburan *chocolate chips*.

Untuk ± 1 porsi

ICED COFFEE



6. Coconut Cola Coffee Float

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 1 sdm *brown sugar*
- 2 bulatan es krim kopi
- 2 bulatan es krim *vanilla*
- 150 ml *soft drink* warna merah (misal: *Fanta*)
- 150 ml *soft drink* warna hitam (misal: *Coca Cola*)
- 1 sdm kelapa parut kering (siap pakai)
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan *brown sugar*, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Tuang *soft drink* warna merah dalam gelas yang berisi es batu, kemudian masukkan es krim vanilla.
3. Tuang air kopi, tambahkan es krim kopi, kemudian masukkan *soft drink* warna hitam.
4. Sajikan dengan taburan kelapa parut kering.

Untuk ± 2 porsi

7. Coffee Chocolata Frost

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 1 sdm sirop cokelat
- 1 sdm *brown sugar*
- 1 sdm cokelat bubuk
- 4 sdm krim cair kocok

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan cokelat bubuk, *brown sugar*, dan sirop cokelat, aduk rata, dinginkan.
2. Simpan dalam *freezer* sampai setengah keras selama ± 4 jam, kemudian blender sampai halus.
3. Tuang ke dalam gelas, lalu hias dengan krim kocok.

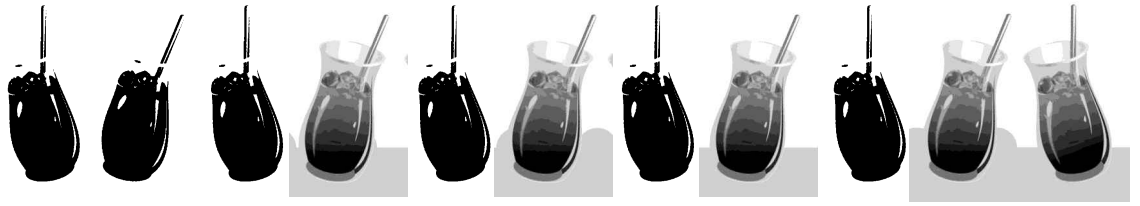
Untuk ± 2 porsi

g publishing/KG-

8. Coffee Egg Glace

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 200 ml krim kental
- 2 kuning telur, kocok lepas
- 3 sdm *brown sugar*
- 5 sdm krim cair kocok
- 4 sdm *nata de coco* (sari kelapa)

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk rata, dan dinginkan.
2. Tim kuning telur dengan *brown sugar* sambil dikocok dengan *mixer* sampai halus, angkat.
3. Campur air kopi dingin dengan krim cair, kocok dengan *mixer* sampai berbusa.



4. Tuang campuran air kopi dengan campuran telur, aduk rata, masukkan ke dalam cetakan es batu, kemudian simpan dalam *freezer* selama ± 6 jam. Keluarkan es batu, kopi dari cetakan.
5. Masukkan sari kelapa dalam gelas, tambahkan krim kental, terakhir tuang es batu kopi di atasnya.

Untuk ± 2 porsi

9. Orange Soda Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 150 ml air panas
- 2 sdm gula pasir
- 150 ml air soda (manis)
- 100 ml jus lemon
- 75 gram jeruk mandarin kaleng
- 100 ml krim kental
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk rata, dan saring.
2 . Tambahkan gula pasir, aduk sampai gula larut, dinginkan.
3. Masukkan es batu ke dalam gelas, tuang air soda, jeruk mandarin, jus lemon, krim kental, dan air kopi.
4. Sajikan dengan potongan jeruk nipis di atasnya.

Untuk ± 2 porsi

10. Frosty Mocha Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 1 sdm gula palem
- 25 gram *cooking chocolate*, cairkan dengan cara ditim
- 1 sdt *almond* cair
- 50 ml susu kental manis
- 3 sdm krim kental kocok
- 10 buah *cherry* merah, potong dua
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, masukkan gula palem, aduk sampai gula larut, dinginkan dalam lemari es selama ± 1 jam.
2. Tuang es batu ke dalam gelas, masukkan susu kental manis, potongan *cherry* merah, kemudian tuangkan kopi yang sudah dicampur *almond* cair.
3. Hias dengan krim kental kocok dan *cherry* merah.

Untuk ± 2 porsi



11. Caramel Frappe Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk instan
- 400 ml air panas
- 2 sdm sirop karamel
- 2 bulatan es krim *vanilla* dan *strawberry*
- 1 sdm kismis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk saring, dan simpan dalam lemari es selama ± 2 jam.
2. Keluarkan air kopi dari lemari es, dan tambahkan sirop karamel, aduk rata.
3. Tuang es batu ke dalam gelas, masukkan air kopi dingin, kemudian beri *topping* denga es krim vanilla dan *strawberry*.
4. Sajikan dengan taburan kismis di atasnya.

Untuk ± 2 porsi

12. Coffee Frosted

BAHAN:
- 2 sdm kopi
- 200 ml air panas
- 1 sdm sirop *vanilla*
- 1 sdm sirop moka
- 3 bulatan es krim *vanilla*
- 3 bulatan es krim cokelat
- Es batu secukupnya

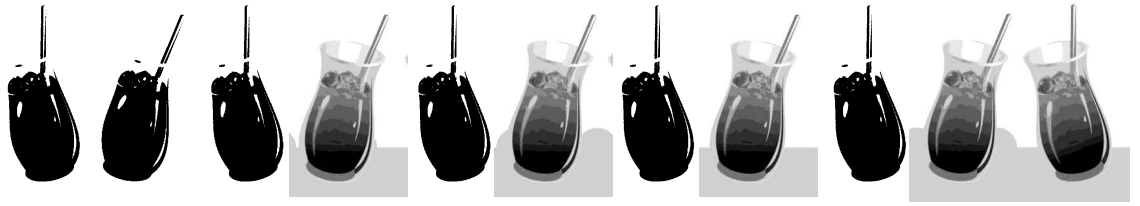
CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk rata, saring.
2. Tambahkan sirop *vanilla* dan sirop moka, aduk rata, kemudian simpan dalam lemari es selama ± 2 jam, lalu keluarkan.
3. Campur air kopi dengan 2 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat, blender sampai halus.
4. Tuang ke dalam gelas berisi es batu, lalu tutup dengan 1 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat.

Untuk ± 1 porsi

13. Waffer Mocha Shake

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 250 ml air panas
- 2 sdm sirop cokelat
- 2 sdm sirop vanilla
- 250 ml yoghurt *vanilla* dan cokelat
- 3 sdm krim kental kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Tuang sirop cokelat dan *vanilla* ke dalam air kopi, aduk rata.



3. Blender campuran air kopi dan yoghurt v*anilla* sampai halus. Masukkan es batu ke dalam gelas, tuang ½ bagian campuran kopi, tambahkan potongan *waffer*, tuang sisa campuran air kopi.
4. Hias dengan krim kental kocok.

Untuk ± 2 porsi

14. Pluto Bible Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- ½ sdm ekstrak vanili/vanili cair
- 100 ml krim kental
- 50 gram *bubble,* siap beli
- 100 ml susu kental manis
- 1 sdt kayu manis bubuk
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masukkan *bubble* dalam 200 ml air mendidih, aduk terus sampai *bubble* matang, angkat, kemudian rendam dalam air dingin.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk rata, dan saring.
3. Masukkan es batu ke dalam gelas, tambahkan *bubble*, susu kental manis, tuang air kopi perlahan, selanjutnya, tambahkan krim kental.
4. Taburi atasnya dengan kayu manis bubuk.

Untuk ± 2 porsi

15. Coconut Bubble Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 2 bulatan es krim *strawberry* dan cokelat
- 5 lembar daun *mint*
- 50 gram *bubble*, rebus dengan air dingin
- 2 sdm kelapa parut kering (siap pakai)
- 2 potong *waffer*, untuk hiasan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air dengan kopi bubuk dan daun *mint*, masak sampai air mendidih, angkat. Diamkan sebentar, saring.
2. Masukkan es batu ke dalam gelas, tambahkan kelapa parut kering dan *bubble.*
3. Sajikan dengan es krim *strawberry* dan cokelat serta *waffer*.

Untuk ± 2 porsi



16. Cincau Santan Aroma Kopi

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 150 ml air panas
- 1 batang kayu manis (10 cm), potong kecil
- 300 ml santan kental manis
- 2 lembar daun pandan, robek-robek
- 100 gram cincau hitam, potong kotak
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan air, kopi bubuk, dan kayu manis, masak sampai mendidih, angkat, dan diamkan hingga dingin, saring.
2. Rebus santan dengan daun pandan, masak sampai mendidih, angkat dan dinginkan.
3. Tuang es batu ke dalam gelas, tambahkan susu kental manis dan cincau hitam.
4. Masukkan campuran santan dan campuran air kopi.

Untuk ± 2 porsi

17. Kopi Mutiara Hijau

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 buah avokad, ambil dagingnya
- 2 sdm mutiara tapioka, seduh air panas
- 50 ml susu kental manis
- 2 bulatan es krim cokelat
- 2 sdm susu kental manis cokelat
- Es batu secukupnya

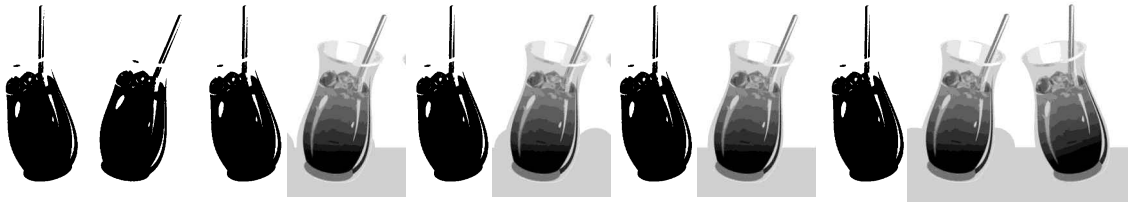
CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring.
2. Tuang es batu ke dalam gelas, tambahkan campuran air kopi, kemudian masukkan mutiara tapioka yang sudah diseduh.
3. Tambahkan avokad dan es krim cokelat dan hias dengan susu kental manis cokelat.

Untuk ± 2 porsi

18. Kopi Kelapa Jahe

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 200 ml susu cair
- 4 sdm kerok daging buah kelapa
- 2 sdm gula aren
- 2 ruas jahe, kupas, memarkan, cincang
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Sementara itu, panaskan susu, tambahkan jahe, dan masak hingga mendidih.
3. Tuang ke dalam air kopi, tambahkan gula aren, aduk rata dan dinginkan.
4. Masukkan es batu ke dalam gelas, kemudian tuang campuran air kopi.



5. Sajikan dengan taburan kelapa panggang di atasnya.

Untuk ± 2 porsi

19. Soda Iced Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 200 ml air soda
- 3 sdm sirop *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Masukkan es batu ke dalam gelas, tuang air kopi, kemudian tambahkan air soda dan sirop *vanilla*, aduk rata.
3. Sajikan dingin.

Untuk ± 2 porsi

20. Frappe Soya Milk Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 150 ml air panas
- 200 ml susu kedelai
- 1 sdm *borwn sugar*
- 25 gram *cooking chocolate*
- 2 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat
- 2 buah *waffer stick*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Cairkan *cooking chocolate* dengan cara ditim, sisihkan.
2. Seduh kopi bubuk dan *borwn sugar* dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
3. Tuang es batu ke dalam gelas, tambahkan susu kedelai, kemudian masukkan campuran air kopi.
4. Tutup dengan es krim *vanilla* dan cokelat, serta hias dengan *cooking chocolate* dan *waffer stick*.

Untuk ± 2 porsi



21. Mocha Yoghurt Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm sirop cokelat
- 1 sdm *brown sugar*
- 100 ml susu cair
- 50 ml *plain* yoghurt
- 2 bulatan es krim *vanilla*
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 5 sdm krim kental kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan diamkan beberapa saat.
2. Masukkan air kopi, sirop cokelat, *brown sugar,* susu cair, *plain* yoghurt, dan es krim dalam blender, kocok sampai tercampur rata.
3. Tuang ke dalam gelas berisi es batu, kemudian hias dengan krim kental kocok dan taburan kayu manis bubuk.

Untuk ± 2 porsi

22. Orange Truffle Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 200 ml *orange juice*
- 1 sdm sirop jeruk
- 150 ml krim kental
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm cokelat bubuk

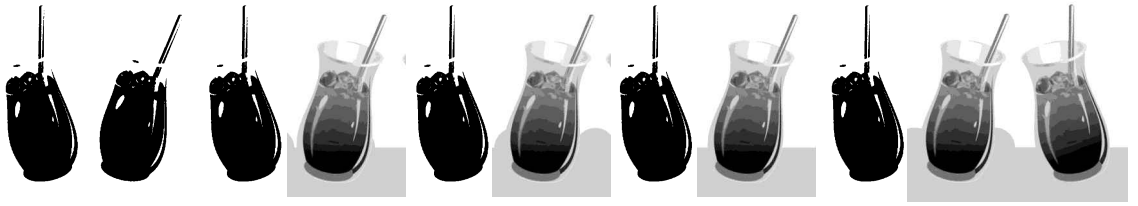
CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan gula pasir, aduk rata, saring dan dinginkan.
2. Campur *orange juice* dengan sirop jeruk, masukkan dalam cetakan es batu, lalu simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam, keluarkan.
3. Masukkan es batu dari jus jeruk ke dalam gelas, tuang campuran air kopi, perlahan-lahan tambahkan krim kental, dan tabur dengan cokelat bubuk.

Untuk ± 3 porsi

23. Milk Truffle Iced Coffe

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 10 batang kayu manis batangan, potong kecil
- 10 buah cengkih
- 1 sdm *brown sugar*
- 2 sdm sirop *vanilla*
- 200 ml susu cair
- 100 ml krim cair
- 2 bulatan es krim cokelat
- *waffer stick*

CARA MEMBUAT:
1. Campur susu cair dengan sirop vanilla, aduk, lalu masukkan dalam cetakan es batu dan simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam.



2. Rebus air panas, kopi bubuk, kayu manis, dan cengkih, masak sampai mendidih. Aduk rata, saring. Tambahkan sirop *vanilla*, aduk, dan dinginkan.
3. Tuang es batu dan susu ke dalam gelas, tambahkan krim cair, kemudian tutup dengan es krim cokelat.
4. Tambahkan *waffer stick* untuk mengaduk.

Untuk ± 4 porsi

24. Mochaccino Truffle Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 2 sdm sirop *vanilla*
- 1 sdm *rhum*
- 1 sdm kelapa parut kering (siap pakai)
- 200 ml susu cair
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm sirop cokelat, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk saring, kemudian tambahkan sirop *vanilla*, aduk rata.
2. Tambahkan *rhum*, aduk, lalu masukkan ke dalam cetakan es batu, simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam, keluarkan.
3. Campur susu cair dengan gula pasir, aduk.
4. Tuang es batu dari campuran kopi ke dalam gelas, lalu tambahkan susu cair.
5. Kemudian hias dengan sirop cokelat dan taburkan kelapa parut kering.

Untuk ± 3 porsi

25. Orange Pluto Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air
- 1 sdm *brown sugar*
- 5 butir cengkih
- 10 cm kayu manis batangan, potong kecil
- ½ kaleng jeruk mandarin
- 150 ml air jeruk mandarin
- 3 bulatan es krim kopi
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Panaskan air, kopi bubuk, cengkih, dan kayu manis, masak hingga aroma rempah keluar dan air berkurang sampai 200 ml, angkat.
2. Tambahkan *brown sugar* dan air jeruk, aduk rata, dinginkan.
3. Tuang es batu ke dalam gelas, dan masukkan jeruk kaleng.
4. Kemudian masukkan dua bulatan es krim ke dalam gelas, perlahan-lahan tuang air kopi, lalu tutup dengan 1 bulatan es krim kopi.

Untuk ± 4 porsi



26. Iced Cinnamon Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 400 ml air
- 2 sdm sirop *vanilla*
- 1 buah jeruk lemon, kupas
- 1 sdm ekstrak vanili/ vanili cair
- 2 batang kayu manis (@ 10 cm), potong kecil
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masak air, kopi bubuk, dan kayu manis hingga mendidih dan aroma kayumanisnya keluar, angkat dan dinginkan.
2. Blender buah lemon, air, kopi, lalu kocok sampai tercampur rata.
3. Tambahkan sirop *vanilla* dan vanili cair, aduk rata.
4. Tuang es batu ke dalam gelas, kemudian masukkan campuran air kopi.

Untuk ± 2 porsi

27. Ice Lime Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 3 buah jeruk nipis
- 3 sdm madu
- 2 bulatan es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya
- 1 buah jeruk nipis, potong tipis bulat

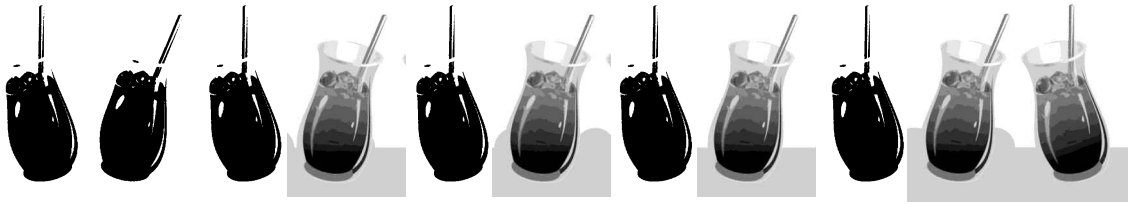
CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Tuang madu ke dalam air kopi, aduk rata.
3. Peras jeruk nipis, ambil airnya.
4. Masukkan es batu ke dalam gelas, tambahkan air jeruk nipis, kemudian tuang air kopi dan irisan jeruk nipis.
5. Hiasi dengan es krim *vanilla*.

Untuk ± 2 porsi

28. Iced Punch Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm *brown sugar*
- 200 ml *soft drink* warna putih (misal: *Sprite*)
- 200 ml *soft drink* warna hitam (misal: *Coca Cola*)
- 1 sdm kismis
- 100 ml krim kental, kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan *brown sugar*, aduk, saring dan dinginkan.
2. Campur air kopi dan dua macam *soft drink* dalam *shaker*, kocok, dan masukkan es batu ke dalam gelas.
3. Tuang sebagian campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu, lalu masukkan krim kocok, begitu seterusnya hingga bahan habis.



4. Tutup lapisan atasnya dengan krim kocok dan taburan kismis.

Untuk ± 3 porsi

29. Iced Soda Orange Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 100 ml *kahlua*
- 1 sdm *rhum*
- 2 sdm *brown sugar*
- 1 sdm madu
- 6 buah irisan jeruk mandarin kalengan
- 4 sdm sari kelapa
- 100 ml *soft drink* warna putih (misal: *Sprite*)
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring.
2. Masukkan *brown sugar*, madu, *kahlua*, dan *rhum*, aduk rata, dinginkan.
3. Tuang es batu ke dalam gelas, tambahkan sari kelapa, lalu masukkan *soft drink* warna putih, dan campuran air kopi.
4. Hias atasnya dengan jeruk mandarin kalengan.

Untuk ± 2 porsi

30. Iced Nirwana Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 200 ml krim kental
- 25 ml sirop cocopandan
- 25 ml sirop melon
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk rata, saring, dinginkan.
2. Masukkan es batu ke dalam gelas.
3. Berturut-turut tuang sirop melon, sirop cocopandan, krim kental, dan terakhir air kopi.

Untuk ± 3 porsi

Digital Publishing Ark 3...

ICED COFFEE



31. Frosty Coffee Cooler

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 4 sdm gula palem
- 5 buah *blackcherry* kaleng
- 5 buah irisan jeruk kaleng
- 100 ml air soda
- 1 bulatan es krim kopi
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Campur gula palem, *blackcherry*, dan jeruk dalam wajan, masak hingga gula cair dan buah layu. Tambahkan 5 sdm air, angkat dan dinginkan.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan dinginkan.
3. Tuang es batu ke dalam gelas, tuang cairan gula dan air kopi, lalu masukkan soda.
4. Kemudian tutup dengan es krim kopi.

Untuk ± 2 porsi

32. Iced Ginger Milk Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 1 ruas jahe, kupas, iris tipis
- 2 sdm gula aren
- 10 cm kayu manis batangan, potong kecil
- 150 ml susu cair
- 1 bulatan es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masak air, jahe, kayu manis, dan gula aren sampai mendidih.
2. Seduh kopi bubuk dengan air campuran jahe, aduk, saring, dinginkan.
3. Masukkan es batu ke dalam gelas, tuang air kopi, dan tambahkan susu cair.
4. Hias atasnya dengan es krim vanilla.

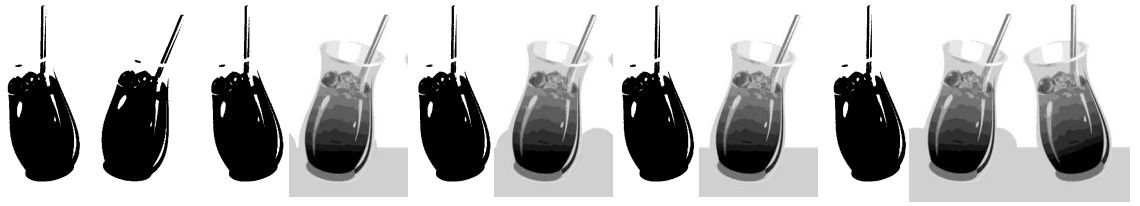
Untuk ± 3 porsi

33. Iced Caramel Crème Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 200 ml krim kental
- 2 bulatan es krim *strawberry*
- 1 sdm *chocolate chips*
- Es batu secukupnya

SIROP KARAMEL:
- 75 gram gula pasir
- 50 ml air

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Buat Sirop Karamel: masukkan gula pasir dalam wajan, masak dengan api kecil hingga gula mencair, tambahkan air, aduk rata, angkat.



3. Tuang es batu ke dalam gelas, tuang sirop karamel, dan krim kental, kemudian tambahkan air kopi perlahan-lahan di atasnya.
4. Hias dengan es krim *strawberry* dan *chocolate chips*.

Untuk ± 2 porsi

34. Traditional Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 10 butir cengkih
- 10 cm kayu manis batang
- 2 sdm gula aren
- 5 buah manisan pala tanpa gula
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masak air, cengkih, kayu manis, gula aren, dan 2 buah
manisan pala, masak sampai mendidih.
2. Seduh kopi bubuk dengan air campuran cengkih dan pala.
3. Kemudian tuang es batu ke dalam gelas, masukkan sisa manisan pala, dan masukkan campuran air kopi.

Untuk ± 2 porsi

35. Choco Chips Iced Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm gula palem
- 25 gram *corn chips*
- 1 bulatan es krim *vanilla*
- 1 bulatan es krim cokelat
- 250 gram *cooking chocolate*, cairkan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Tambahkan gula palem, aduk rata, dinginkan.
3. Masukkan es batu ke dalam gelas, lalu tuang air kopi.
4. Tambahkan es krim *vanilla*, *corn chips*, lalu tutup dengan es krim cokelat dan *vanilla*.
5. Kemudian hias dengan *cooking chocolate* cair di atasnya.

Untuk ± 2 porsi



36. Traditional Milk Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 10 butir cengkih
- 100 ml susu cair
- 100 gram manisan buah pala
- 1 sdm ekstrak vanili/ vanili cair
- 2 sdm gula aren
- 5 sdm krim kental kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Masak air, cengkih, dan manisan buah pala sampai mendidih, angkat.
2. Seduh kopi bubuk dengan air campuran buah pala, aduk, saring, dinginkan.
3. Tambahkan gula aren dan vanili cair, aduk rata.
4. Tuang es batu dalam gelas, masukkan campuran kopi, susu, krim kental kocok, dan manisan pala.
5. Masukkan campuran air kopi.

Untuk ± 3 porsi

37. Milk Frappe Choco Coffee

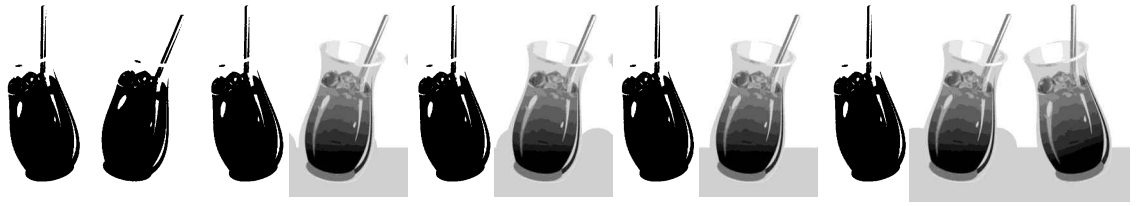
BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm *rhum*
- 2 sdm sirop cokelat
- 2 buah jeruk mandarin, ambil airnya
- 1 sdm sirop jeruk
- 200 ml susu cair
- 1 sdm sirop *vanilla*

CARA MEMBUAT:
1. Campurkan air perasan jeruk dengan sirop jeruk, aduk, lalu tuang ke dalam cetakan es batu, simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam, keluarkan.
2. Campur susu cair dengan sirop *vanilla*, aduk, tuang ke dalam cetakan es batu, simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam, keluarkan.
3. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
4. Masukkan es batu jeruk dan es batu susu ke dalam gelas, kemudian tuang dengan air kopi.

Untuk ± 2 porsi

38. Dark Cherry Cream Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm gula palem
- 1 sdm madu
- 100 ml susu cair
- 5 sdm *dark cherry* kaleng
- 100 ml sirop *dark cherry* kaleng
- 6 sdm krim kental kocok
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan madu dan gula palem, aduk, saring.
2. Tambahkan susu cair ke dalam air kopi, aduk, dinginkan.
3. Tuang es batu ke dalam gelas, masukkan *dark cherry* dan air sirop *dark cherry* kaleng, kemudian tutup dengan krim kental kocok, dan masukkan air kopi perlahan-lahan.

Untuk ± 3 porsi

39. Iced Borgia Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 2 sdm cokelat bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm *brown sugar*
- 4 sdm krim kental, kocok
- 2 bulatan es krim *vanilla*
- 2 buah *waffer*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Seduh cokelat bubuk dengan air panas, aduk rata.
3. Campurkan air kopi, air cokelat, dan *brown sugar*, aduk.
4. Tambahkan krim kental, aduk rata.
5. Tuang air kopi ke dalam gelas berisi es batu, kemudian hias dengan es krim dan *waffer*.

Untuk ± 3 porsi

40. Choco Orange Iced Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 75 gram *cooking chocolate*, cairkan
- 100 ml krim kental
- 5 buah jeruk mandarin kaleng
- 1 sdm sirop jeruk
- 1 bulatan es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi dengan *cooking chocolate* cair, sirop jeruk, dan krim kental, aduk rata.
3. Tuang ke dalam gelas berisi es batu, kemudian hias dengan es krim *vanilla*.

Untuk ± 2 porsi



41. Chips Float Iced Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 1 sdm gula palem
- 150 ml krim kental
- 2 bulatan es krim kopi dan *vanilla*
- 200 ml *soft drink* warna hitam (misal: Coca cola)
- 2 sdm *corn chips*
- 2 sdm *chocolate chips*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Tambahkan gula palem dan krim kental, aduk rata.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas yang berisi es batu, masukkan soft drink, kemudian tutup dengan *corn chips* dan *chocolate chips*.
4. Hias dengan es krim kopi dan *vanilla*.

Untuk ± 2 porsi

42. Coconut Caribean Iced Coffee

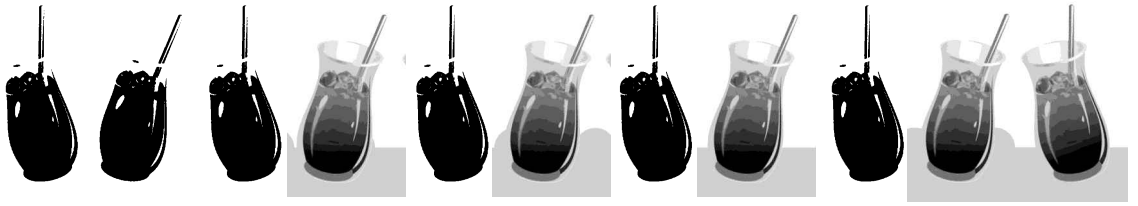
BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 100 ml krim kental
- ½ buah kelapa muda, kerok
- 100 ml air kelapa
- 2 sdm gula aren
- 2 bulatan es krim kopi
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Bakar kelapa muda kerok dalam oven.
2. Campur kelapa muda panggang, air kelapa, dan krim kental dalam panci, masak sampai setengah mendidih dan mengental.
3. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
4. Campur air kopi, campuran kelapa, dan gula aren, kemudian tuang ke dalam gelas berisi es batu.
5. Tutup dengan es krim kopi, dan hias atasnya dengan kelapa muda panggang.

Untuk ± 3 porsi

43. Cereal Cocoa Iced Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 1 sdm *rhum*
- 1 sachet sereal
- 100 ml air panas
- 2 sdm gula palem
- 2 bulatan es krim kopi dan *vanilla*



- 2 buah *wafer*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk dan saring.
2. Campur air kopi dengan *rhum*, aduk rata dan dinginkan.
3. Seduh sereal dengan air panas, aduk.
4. Campur air kopi dengan campuran sereal, tambahkan gula palem, kemudian tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu.
5. Tutup dengan es krim kopi dan hias dengan *wafer.*

Untuk ± 3 porsi

CARA MEMBUAT:

1. **Sirop Karamel:** masak gula dalam wajan sampai mencair dan berwarna agak cokelat, tambahkan air, aduk dan angkat.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
3. Campur sirop kiwi dengan air bersoda.
4. Masukkan campuran air bersoda ke dalam gelas berisi es batu, 2 *scoop* es krim *vanilla,* dan masukkan air kopi perlahan-lahan.
5. Tutup dengan 1 *scoop* es krim dan hias dengan sirop karamel.

Untuk ± 3 porsi

44. Kiwi Caramel Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm sirop kiwi
- 200 ml air soda
- 3 *scoop* es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya

SIROP KARAMEL:

- 50 gram gula pasir
- 25 ml air



45. Orange Kiwi Iced Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 3 buah jeruk *sunkist*, ambil airmya
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm madu
- 5 sdm krim kental kocok
- 1 buah kiwi, kupas, potong bundar tipis
- 100 ml air soda
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi dengan air jeruk, gula pasir, dan madu.
3. Campur air soda dengan kiwi, kemudian tuangkan campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu, dan tutup dengan krim kocok.
4. Masukkan campuran air soda, hias dengan daun *mint*.

Untuk ± 3 porsi

46. Fruity Chocolatos Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm sirop *vanilla*
- 50 gram *cooking chocolate*, cairkan
- 50 ml susu kental manis
- 100 ml susu cair
- ½ buah kiwi, potong kotak
- 10 buah jeruk mandarin kaleng
- 5 buah anggur, potong dua
- Es batu secukupnya

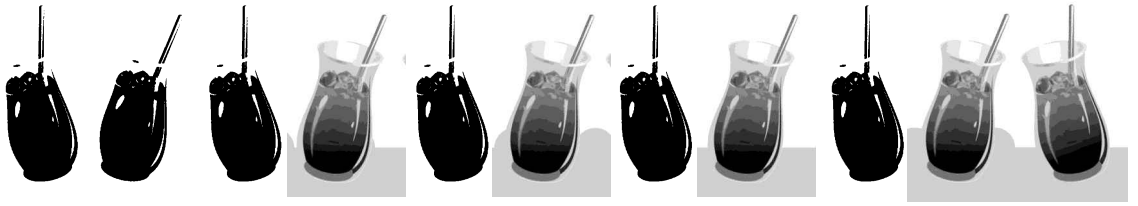
CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan campur dengan sirop *vanilla,* aduk rata.
2. Tuang susu kental manis ke dalam gelas berisi es batu.
3. Campur susu cair dengan *cooking chocolate* cair, aduk rata, dan masukkan ke dalam gelas yang berisi susu kental manis.
4. Masukkan potongan buah, dan tuang air kopi perlahan-lahan.
5. Sajikan dingin.

Untuk ± 3 porsi

47. Strawberry Frappe Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm gula palem
- 200 gram buah *strawberry* segar
- 100 ml air
- 1 sdm gula pasir

SIROP *STRAWBERRY*:
- 100 gram *strawberry* segar
- 25 gram gula pasir



CARA MEMBUAT:

1. Blender *strawberry*, air, gula pasir, dan gula palem lalu tuang ke dalam cetakan es batu, dan simpan dalam lemari es selama ± 8 jam. Keluarkan es batu *strawberry* dari cetakan.
2. **Sirop *Strawberry*:** Masukkan *strawberry* dalam wajan, tambahkan gula pasir, masak sampai gula mencair dan *strawberry* keluar siropnya, angkat, dinginkan.
3. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
4. Tuang sirop *strawberry* ke dalam gelas berisi es batu *strawberry*, tambahkan air kopi, kemudian hias dengan potongan *strawberry* dan daun *mint*.

Untuk ± 2 porsi

CARA MEMBUAT:

1. **Sorbet:** Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring. Tambahkan susu kental manis dan serbat wangi, aduk, dinginkan. Masukkan ke dalam cetakan es batu, simpan dalam lemari es selama 6 jam, keluarkan.
2. Blender sorbet kopi, kocok sampai halus, lalu masukkan ke dalam mangkuk, simpan kembali dalam lemari es seama ± 4 jam.
3. Campur susu cair dengan sirop *vanilla,* aduk rata, lalu tuang campuran susu ke dalam gelas berisi es batu.
4. Kerok sorbet kopi dengan sendok, masukkan ke dalam campuran es susu, kemudian hias dengan potongan *strawberry* dan daun *mint*.

Untuk ± 3 porsi

48. Strawberry Coffee Sorbet

BAHAN SORBET:

- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 1 sdm gula palem
- 3 sdm susu kental manis
- 1 sachet serbat wangi
- 10 buah *strawberry* segar
- 200 ml susu cair
- 2 sdm sirop *vanilla*
- Es batu secukupnya



49. Kiwi Waffer Coffee Sorbet

BAHAN SORBET:
- 3 sdm kopi bubuk
- 500 ml air panas
- 6 sdm susu kental manis
- 1 buah kiwi segar
- 100 gram *waffer*
- 1 buah *cherry*, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Campur air kopi dengan susu kental manis, aduk rata, dinginkan.
3. Masukkan campuran air kopi ke dalam mangkuk, simpan dalam lemari es selama ± 4 jam, keluarkan.
4. Blender campuran air kopi yang sudah menjadi es dengan buah kiwi, kocok sampai halus. Masukkan dalam mangkuk, dan simpan dalam lemari es selama ± 4 jam.
5. Keruk sorbet kiwi dengan sendok, masukkan ke dalam gelas yang sudah berisi *waffer*.
6. Hias dengan *cherry* dan potongan buah kiwi.

Untuk ± 2 porsi

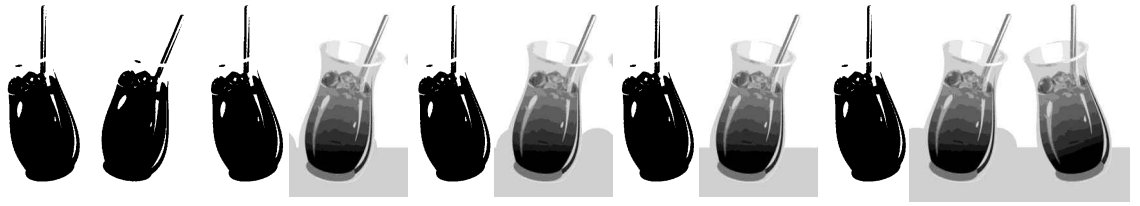
50. Soft drink Fruity Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 500 ml susu cair
- 50 gram *cooking chocolate*, cairkan
- 300 ml *soft drink* warna putih (misal: *Sprite*)
- 5 buah jeruk nipis, peras airnya
- Es batu secukupnya

SIROP BUAH:
- ½ buah kiwi, potong bulat
- 10 buah *strawberry*, potong dua
- 10 buah anggur, potong dua
- 50 gram gula pasir
- 25 ml air

CARA MEMBUAT:
1. **Sirop Buah:** Masukkan potongan buah dan gula pasir ke dalam wajan, masak sampai gula mencair dan sirop keluar dari buahnya. Tambahkan air, aduk sebentar, angkat.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan sirop buah, dan susu cair.
3. Campur air jeruk nipis dengan *soft drink* warna putih.
4. Tuang *cooking chocolate* ke dalam gelas, tambahkan es batu, dan tuang campuran air kopi.
5. Masukkan campuran *soft drink* di atas air kopi, kemudian hias dengan potongan buah.

Untuk ± 5 porsi



51. Cinnamon Iced Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 600 ml air panas
- 10 butir cengkih
- 10 cm kayu manis, potong kecil
- 5 butir kapulaga
- 4 sdm sirop *vanilla*
- 2 sdm gula palem
- 2 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat
- 1 sdm kacang mede, untuk hiasan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan air, cengkih, kayu manis, dan kapulaga, masak sampai mendidih dan aroma rempah keluar.
2. Seduh kopi bubuk dengan campuran air, aduk, saring.
3. Campur air kopi dengan sirop *vanilla* dan gula palem, aduk rata.
4. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu, kemudian tutup dengan es krim *vanilla* dan cokelat.
5. Hias dengan kacang mede.

Untuk ± 3 porsi

52. Ginger Milk Iced Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 500 ml air panas
- 2 batang jahe (@ 4 cm), memarkan, iris tipis
- 3 sdm gula aren
- 100 ml krim kental
- 2 sdm kismis
- 2 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat
- 1 buah *cherry* hijau, untuk hiasan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur air, jahe, dan gula aren, masak sampai mendidih dan air tinggal 300 ml.
2. Seduh kopi bubuk dengan air campuran jahe, aduk rata, saring, dinginkan.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu dan krim kental, lalu tutup dengan es krim *vanilla* dan cokelat.
4. Hias dengan kismis dan *cherry* hijau.

Untuk ± 3 porsi



53. Grape Milk Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm vanili cair
- 1 sdm *rhum*
- 2 sdm gula palem
- 10 buah anggur, potong dua
- 150 ml susu kental kocok
- 50 ml krim cair
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Tambahkan gula palem, vanili cair, dan *rhum*, aduk rata dan dinginkan.
3. Campur air kopi dengan susu cair, masukkan campuran air kopi ke dalam *shaker*, tambahkan es batu yang sudah dihancurkan, kocok sampai berbusa.
4. Tuang ke dalam gelas yang sudah berisi potongan anggur, kemudian hias dengan krim kental kocok.

Untuk ± 2 porsi

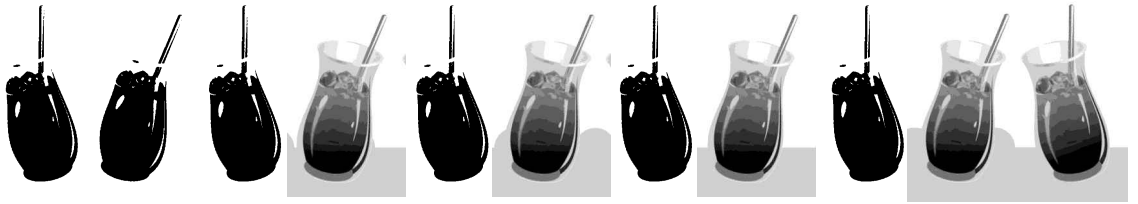
54. Fruity Sorbet Coffee

BAHAN SORBET:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 15 buah *strawberry* segar
- 1 buah pisang ambon, potong bulat
- 200 ml susu cair
- 5 sdm gula pasir
- 5 buah *strawberry* segar, potong dua
- 5 buah anggur, potong dua
- ½ buah kiwi, potong bulat
- 5 buah jeruk mandarin kaleng

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan gula pasir, aduk, saring. Masukkan susu cair, aduk rata.
2. Bagi menjadi dua bagian campuran air kopi, satu bagian air kopi campuran dengan *strawberry*, blender sampai halus, masukkan ke dalam mangkuk, simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam. Keluarkan, blender kembali, masukkan kembali ke dalam lemari es selama ± 2 jam, keluarkan.
3. Satu bagian air kopi dicampur dengan potongan pisang, blender sampai halus, masukkan ke dalam mangkuk, dan simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam. Keluarkan, blender kembali, lalu masukkan kembali ke dalam lemari es selama ± 2 jam. Keluarkan.
4. Kemudian kerok dengan sendok es kopi *strawberry* dan es kopi pisang, masukkan dalam mangkuk/gelas.
5. Sajikan dengan potongan buah.

Untuk ± 3 porsi



55. Coffee Shake

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 150 ml susu cair
- 1 sdm madu
- 1 sdm gula palem
- 100 ml *whisky* (bila suka)
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi, susu, madu, gula palem, *whisky*, dan es batu yang sudah dihaluskan dalam *shaker*, kocok sampai berbuih.
3. Tuang dalam gelas.

Untuk ± 3 porsi

56. Avocado Coffee Cream

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 100 ml susu kental manis cokelat
- 2 sdm *rhum*
- 100 ml susu cair dingin
- 1 buah avokad
- 2 sdm gula pasir
- Es batu secukupnya

COFFEE CREAM:

- 75 ml susu cair dingin
- 50 gram *whipping cream* bubuk
- 1 sdm kopi bubuk instan

CARA MEMBUAT:

1. **Coffee Cream:** Campur semua bahan *coffee cream*, kocok dengan *mixer* sampai berbusa dan kaku, sisihkan.
2. Ambil daging avokad, campur dengan gula pasir, dan blender hingga halus.
3. Seduh kopi bubuk dengan air panas, campur dengan susu kental manis, aduk rata, dinginkan dan tambahkan *rhum*.
4. Masukkan es batu ke dalam gelas, tambahkan sebagian campuran avokad, air kopi, begitu seterusnya sampai bahan habis.
5. Hias atasnya dengan *coffee cream*.

Untuk ± 2 porsi



57. Blackberry Iced Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm *dark rhum*
- 1 sdm *brown sugar*
- 3 sdm *dark cherry* kaleng
- 50 ml susu kental manis
- 5 sdm krim kental kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring.
2. Campur kopi bubuk dengan *brown sugar* dan *dark rhum*, aduk rata.
3. Tuang sirop *dark cherry* dan buah *dark cherry* dalam gelas berisi es batu.
4. Masukkan susu kental manis di atasnya, tambahkan campuran air kopi.
5. Tutup dengan krim kocok dan potongan buah *darkcherry*.

Untuk ± 2 porsi

58. White Chocolate Raspberry Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 3 sdm sirop *raspberry*
- 1 sdm sirop *almond*
- 200 ml susu cair
- 50 gram *white cooking chocolate*, parut
- Es batu secukupnya

CHOCO CREAM:
- 75 ml *whipped cream* bubuk
- 50 ml susu cair dingin
- 2 sdm cokelat bubuk

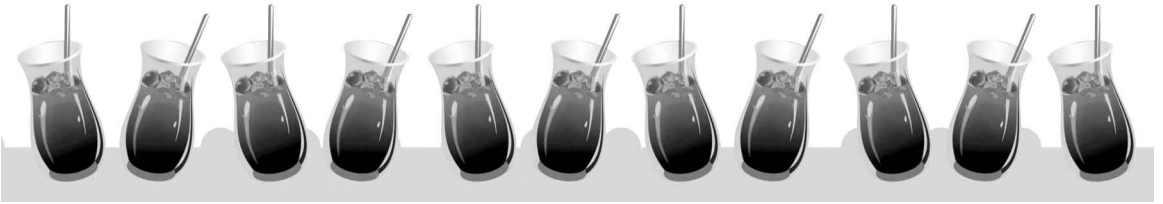
CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur sirop *raspberry* dan *almond*, campur susu cair dengan air kopi, aduk rata.
3. Campur susu cair dengan air kopi, aduk rata.
4. Sementara itu, campur semua bahan *choco cream*, *mixer* sampai berbusa lembut dan kaku.
5. Tuang campuran sirop dalam gelas berisi es batu, masukkan campuran air kopi perlahan-lahan.
6. Tutup dengan *choco cream*, tabur dengan *white cooking chocolate* parut.

Untuk ± 3 porsi

59. Heavenly Cinnamon Iced Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 2 sdm *dark rhum*
- 2 sdm *brown sugar*
- 1 sdm madu
- 10 cm kayu manis, potong kecil



- 10 butir cengkih
- 4 bulatan es krim
- 5 sdm krim kental kocok
- 1 buah *cherry*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kopi bubuk *brown sugar,* kayu manis, cengkih, air, masak sampai mendidih dan aroma rempah keluar, saring, dinginkan.
2. Tuang es batu ke dalam gelas, tambahkan es krim.
3. Masukkan air kopi dan susu cair ke dalam *shaker*, kocok sampai berbusa.
4. Tuang campuran air kopi dan susu dalam gelas, kemudian tutup dengan krim kocok, hias dengan *cherry*.

Untuk ± 3 porsi

- 1 sdm kismis
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, cengkih, kayu manis, kapulaga, dan pala, masak sampai mendidih dengan api sedang dan aroma rempah keluar.
2. Masukkan kopi bubuk dan *brown sugar*, aduk rata.
3. Masukkan campuran air kopi ke dalam gelas yang berisi es batu, kemudian tutup dengan es krim *vanilla*, dan hias dengan kismis.

Untuk ± 3 porsi

al publishing/KG-

60. Espresso Iced Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 500 ml air panas
- 10 butir cengkih
- 10 cm kayu manis batangan, potong kecil
- 5 buah kapulaga
- ¼ butir pala
- 2 sdm *borwn sugar*
- 5 bulatan es krim *vanilla*



61. Bubble Lime Iced Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm *rhum*
- 2 sdm gula palem
- 1 sdm madu
- 5 sdm krim kental kocok
- 3 sdm *bubble* (siap pakai), direbus bersama 200 ml air
- 150 ml soda (manis)
- 1 buah jeruk lemon, blender
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air sampai mendidih, masukkan *bubble* sampai terus diaduk, masak sampai *bubble* matang, angkat, saring, dan rendam dalam air dingin.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
3. Tambahkan *rhum*, gula palem, dan madu, aduk rata dan dinginkan.
4. Tuang air kopi dalam gelas berisi es batu, dan masukkan krim kocok.
5. Campur soda dengan jus lemon, aduk rata, dan tuang ke atas krim kocok.
6. Tambahkan *bubble* di atasnya.

Untuk ± 3 porsi

62. Lychee Rhum Coffee

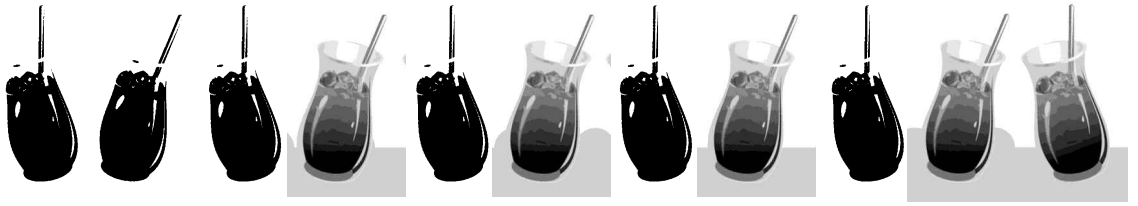
BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 1 sdm *rhum*
- 1 sdm ekstrak vanili/vanili cair
- 2 sdm madu
- 75 ml susu kental manis
- ½ kaleng buah *lychee* (¼ kaleng di-*blender*, ¼ kaleng untuk hiasan dan campuran kopi)
- 100 ml air buah *lychee* kaleng
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Tambahkan *rhum*, vanili cair, dan madu, aduk rata, dinginkan.
3. Campur *lychee* yang sudah diblender dengan air buah *lychee*.
4. Tuang susu kental manis dalam gelas, masukkan es batu, dan tuang air kopi ke atasnya, tambahkan beberapa buah potongan *lychee*.
5. Tutup dengan campuran jus *lychee*, dan hias dengan buah *lychee*.

Untuk ± 2 porsi



63. Special Cream Iced Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk instan
- 300 ml air panas
- 3 sdm sirop cokelat
- 100 ml krim kental
- ½ sdt kayu manis bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 1 sdm madu
- 5 sdm krim kocok
- 2 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Masukkan sirop cokelat ke dalam gelas.
3. Campur krim kental, kayu manis, pala, dan madu, aduk rata.
4. Tambahkan es batu ke dalam gelas yang berisi sirop cokelat.
5. Campur air kopi dengan campuran krim cair, aduk rata, masukkan ke dalam gelas yang berisi es batu dan sirop cokelat.
6. Tutup dengan krim kocok, dan hias dengan es krim *vanilla* dan cokelat.

Untuk ± 2 porsi

64. Express Coconut Iced Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm cokelat bubuk
- 400 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 1 *sachet* jahe wangi
- 3 sdm susu kental manis
- 2 sdm kacang mede, panggang
- 2 sdm *almond slice*, panggang
- 10 cm kayu manis batangan, potong kecil
- 2 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, jahe wangi, dan kayu manis, masak sampai mendidih sambil terus diaduk, angkat, dinginkan.
2. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
3. Campur air kopi dengan campuran santan, tambahkan kacang mede dan *almond slice*.
4. Masukkan susu kental manis dalam gelas berisi es batu, dan tuang campuran air kopi.
5. Kemudian tutup dengan es krim *vanilla* dan cokelat.

Untuk ± 3 porsi



65. Ginger Coconut Milk Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 500 ml air panas
- 100 gram jahe, memarkan
- 100 gram gula aren, sisir
- 300 ml susu kedelai
- 3 sdm sari kelapa
- 3 sdm kacang mede
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, jahe, dan kopi bubuk, masak sampai mendidih dan aroma jahe keluar.
2. Campur air kopi, susu kedelai, dan gula aren dalam wadah, lalu blender hingga halus dan berbusa.
3. Tuang ke dalam gelas yang berisi es batu, kacang mede, dan sari kelapa.

Untuk ± 5 porsi

66. Pinneapple Float Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 10 cm kayu manis batangan
- 10 butir cengkih
- ¼ buah nanas
- 2 sdm gula palem
- 1 sdm madu
- 50 gram *white cooking chocolate*, cairkan
- Es krim *vanilla* dan cokelat
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kopi, kayu manis, dan cengkih, masak sampai mendidih dan aroma rempah keluar, aduk, saring.
2. Tambahkan gula palem dan madu, aduk rata, dinginkan.
3. Campur air kopi dengan nanas dalam blender, kocok sampai halus dan berbuih.
4. Masukkan *white cooking chocolate* cair dalam gelas berisi es batu, tuang campuran air kopi, kemudian tutup dengan es krim *vanilla* dan cokelat.

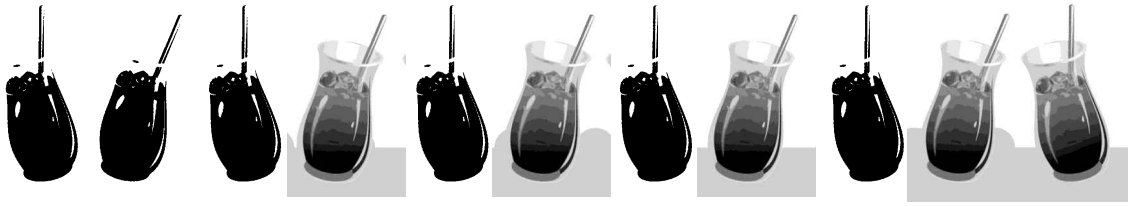
Untuk ± 3 porsi

67. Peach Shake Iced Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 100 ml susu cair
- 200 ml yoghurt *drink* rasa *peach*
- 2 buah *peach* kalengan, potong kecil
- 3 sdm sirop *vanilla*
- 2 bulatan es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.



2. Campur susu cair, *yoghurt drink, peach*, sirop *vanilla*, dan air kopi, blender sampai halus dan berbuih.
3. Tuang ke dalam gelas berisi es batu, lalu tutup dengan es krim *vanilla.*

Untuk ± 2 porsi

68. Cinnamon Ginger Iced Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 800 ml air panas
- 200 gram jahe, bakar, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 10 butir cengkih
- 10 cm kayu manis batangan
- 3 lembar daun pandan, robek-robek
- 2 sdm gula aren
- 1 bulatan es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, jahe, serai, kayu manis, cengkih, daun pandan, dan gula aren, masak hingga mendidih dan aroma rempah keluar.
2. Seduh kopi bubuk dengan campuran air rempah, aduk, saring, dan dinginkan.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas berisi es batu, dan tutup dengan es krim *vanilla*.

Untuk ± 4 porsi

69. Choco Smothie Cream Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm *rhum*/*brandy* (bila suka)
- 200 ml krim kental
- 2 sdm *brown sugar*
- 3 buah biscuit bergula dan berwarna hitam
- 2 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat
- 2 sdm *white cooking chocolate* parut
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campurkan air kopi, *brown sugar*, krim kental, dan biskuit dalam blender, kocok sampai tercampur rata dan berbuih, kemudian tuang ke dalam gelas berisi es batu.
3. Tutup dengan es krim cokelat dan *vanilla*, lalu hias dengan *white cooking chocolate*.

Untuk ± 3 porsi



70. Bread Coconut Iced Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 100 ml susu cair
- 200 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 3 sdm gula aren
- 100 gram jahe, memarkan, cincang
- 1 lembar roti tawar, potong kotak kecil, panggang
- 2 sdm kelapa parut kering
- 1 sdm *chocolate chips*
- 3 sdm krim kental kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Rebus santan bersama gula aren dan jahe, masak sampai mendidih, aduk, saring, dan dinginkan.
3. Campur air kopi, santan, dan susu cair dalam blender, kocok sampai berbuih.
4. Tuang dalam gelas berisi es batu, lalu tutup dengan krim kocok.
5. Tabur atasnya dengan roti panggang, kelapa parut, dan *chocolate chips*.

Untuk ± 3 porsi

71. Yoghurt Frozen Iced Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm *brown sugar*
- 200 ml susu cair
- 2 sdm sirop cokelat
- 100 ml yoghurt *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

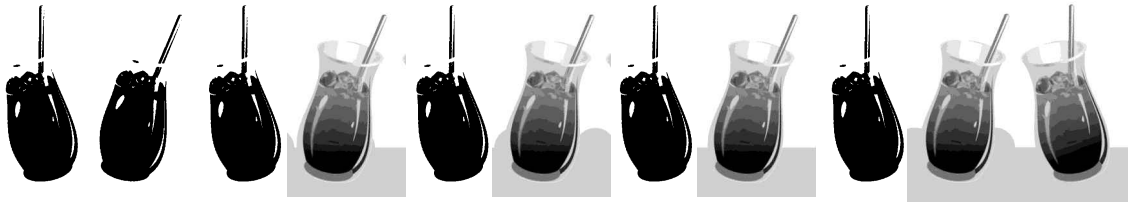
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring, lalu tambahkan *brown sugar*, aduk rata. Tuang ke dalam cetakan es batu, simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam, keluarkan.
2. Campur susu, yoghurt *vanilla*, dan es batu ke dalam *blender*, kocok sampai berbusa.
3. Tuang sirop cokelat ke dalam gelas, masukkan es batu kopi, dan tuang campuran susu perlahan ke atas es kopi.

Untuk ± 3 porsi

72. Milk Smothie Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm *rhum*
- 3 sdm sirop *vanilla*
- 100 ml susu cair *nonfat* cokelat
- 100 ml *non-fat yoghurt frozen*



- 200 ml susu *non-fat* cair dingin
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring. Tambahkan sirop vanilla dan *rhum*, aduk rata, dinginkan, dan simpan dalam lemari es selama ± 1 jam.
2. Campur susu *nonfat* cokelat, *yoghurt,* dan campuran air kopi dingin. Masukkan ke dalam blender, kocok sampai berbusa.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu, kemudian tambahkan susu cair *non-fat* ke dalam air kopi dingin.

Untuk ± 3 porsi

73. Misty Shake Iced Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm *brown sugar*
- ½ sdm *almond* cair
- 1 sdm *almond sliced*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Tuang *almond* cair dan *brown sugar*, aduk rata, dan dinginkan. Simpan dalam lemari es selama ± 2 jam.
3. Masukkan es batu ke dalam gelas, tuang campuran air kopi, kemudian tuang susu cair di atasnya, dan hias dengan *almond sliced.*

Untuk ± 2 porsi

74. Chocoholic Iced Milk Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm gula palem
- 3 sdm cokelat bubuk
- 100 ml susu cair
- 2 bulatan es krim cokelat
- 1 sdm *chocolate chips*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring. Kemudian campur dengan gula palem dan cokelat bubuk, aduk sampai larut, dinginkan.
2. Campur air kopi, susu cair, 1 bulatan es krim cokelat, dan kocok dengan shaker.
3. Masukkan dalam gelas berisi es batu, kemudian tutup dengan es krim cokelat dan *chocolate chips.*

Untuk ± 2 porsi

ICED COFFEE



75. Iced Lemon Milk Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm madu
- 2 sdm sirop *vanilla*
- 100 ml air jeruk lemon
- 100 ml krim kental
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Masukkan madu, sirop *vanilla*, dan air jeruk lemon,
aduk rata.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu, kemudian tutup dengan krim kental dan irisan jeruk lemon.

Untuk ± 2 porsi

76. Oriental Iced Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdt *almond* cair
- 2 sdm gula palem
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 3 sdm krim cair
- 2 bulatan es krim cokelat
- Es batu secukupnya

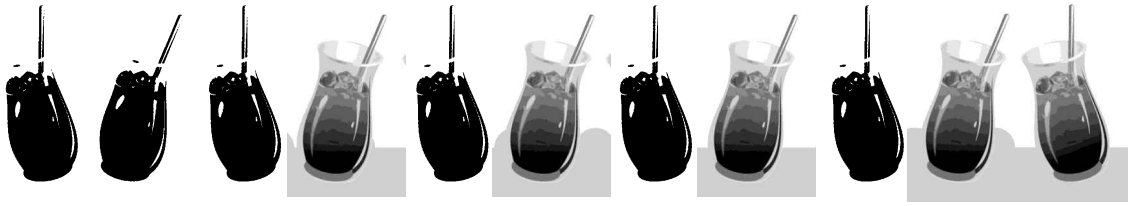
CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, tambahkan *almond* cair, gula palem, dan kayu manis bubuk, aduk rata.
2. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu.
3. Kemudian tutup dengan es krim cokelat dan siram dengan krim kental.

Untuk ± 2 porsi

77. Double Iced Cream Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 25 gram *cooking chocolate*, cairkan
- 2 sdm *rhum*
- 100 ml krim kental
- Es serut secukupnya
- 2 bulatan es krim *vanilla*
- 1 potong cokelat batangan

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur kopi, *cooking chocolate* cair, es krim *vanilla,* dan cokelat, lalu kocok dengan *shaker*.



3. Masukkan *rhum* dalam campuran air kopi dalam gelas berisi es serut, kemudian tutup dengan es krim *vanilla* dan cokelat batangan.

Untuk ± 2 porsi

78. Honey Cream Iced Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml susu cair
- 2 sdm madu
- 1 sdm sirop *vanilla*
- 5 sdm krim cair kocok
- 2 bulatan es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan susu cair, madu, dan sirop *vanilla*, masak sampai mendidih.
2. Seduh kopi bubuk dengan campuran susu cair panas, aduk rata, dinginkan, dan simpan dalam lemari es selama ± 4 jam.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu, kemudian tutup dengan krim kocok dan es krim *vanilla*.

Untuk ± 2 porsi

79. Sweet Magic Iced Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 300 ml air
- 2 sdm *brown sugar*
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 1 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan air sampai mendidih, seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Tambahkan *brown sugar*, aduk rata.
3. Tuang ke dalam gelas berisi es batu.
4. Tutup dengan es krim *vanilla* dan cokelat, tabur dengan kayu manis bubuk.

Untuk ± 2 porsi



80. Sweet Honey Iced Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 3 sdm madu
- 200 ml krim kental
- ¼ bungkus agar-agar kopyor
- 100 ml air
- 5 sdm gula pasir
- 300 ml air dingin
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, saring, lalu campur dengan madu, aduk rata dan dinginkan.
2. Sementara itu, panaskan air, tuang bubuk agar-agar kopyor dan gula pasir, aduk rata dan masak hingga mendidih kembali, angkat. Kemudian tuang dalam wadah yang berisi air dingin, aduk-aduk, dan disimpan dalam lemari es selama ± 2 jam.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu.
4. Masukkan krim kental, dan tambahkan agar-agar kopyor.
5. Sajikan dingin.

Untuk ± 3 porsi

81. Caramel Iced Coffee

BAHAN:

- 3 sdm kopi bubuk
- 300 ml air panas
- 1 sdm sirop karamel
- 3 sdm sirop cokelat/moka
- 1 sdm *rhum*
- 1 buah *cherry*, untuk hiasan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

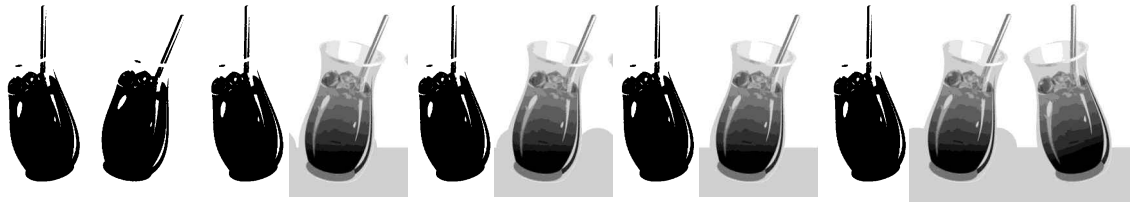
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, saring, dan dinginkan.
2. Tambahkan *rhum*, aduk rata, kemudian tuang ke dalam gelas berisi es batu.
3. Masukkan sirop cokelat/moka dan sirop karamel.
4. Sajikan dengan hiasan *cherry* di atasnya.

Untuk ± 2 porsi

82. Mocchaccino Espresso

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 sdm *brown sugar*
- 200 ml susu cair/krim kental
- 1 sdm sirop cokelat
- 2 bulatan es krim kopi
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dan *brown sugar* dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan. Simpan dalam lemari es selama ± 4 jam.
2. Tuang air kopi ke dalam gelas berisi es batu, masukkan krim kental/susu cair, kemudian tutup dengan es krim kopi.
3. Sajikan dengan hiasan sirop cokelat di atasnya.

Untuk ± 3 porsi

83. Royal Cappuccino On Ice

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 6 sdm susu kental manis
- 100 ml *frozen* yoghurt
- 2 sdm *white rhum*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi, susu kental manis, yoghurt, dan *white rhum* dalam blender, lalu kocok sampai tercampur rata dan berbusa.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas berisi es batu.

Untuk ± 2 porsi

84. Lime Cherry Cream Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 5 sdm madu
- 5 sdm krim kental kocok
- 2 buah jeruk nipis, peras airnya
- 100 ml *soft drink* warna putih (misal: sprite)
- 2 sdm sirop *vanilla*
- 5 buah *cherry* merah
- 5 buah *cherry* hijau
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Campur air kopi dengan masu, aduk rata, dan dinginkan.
3. Campur air jeruk dengan *softdrink* dan sirop *vanilla*, aduk.
4. Tuang campuran air jeruk dalam gelas, tambahkan *cherry* merah dan *cherry* hijau, dan tutup dengan krim cair kocok.
5. Kemudian masukkan campuran air kopi.

Untuk ± 3 porsi



85. Traditional Espresso Iced Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air
- 10 butir cengkih
- 10 cm kayu manis batangan, potong kecil
- 2 sdm *brown sugar*
- 1 sdm *rhum*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, kopi bubuk, cengkih, dan kayu manis, masak hingga mendidih dan aroma rempah keluar, saring.
2. Campur air kopi dengan *brown sugar* dan *rhum*, aduk rata.
3. Kemudian tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu.

Untuk ± 2 porsi

86. Traditional Espresso Cream Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 600 ml air
- 6 butir cengkih
- 5 butir kapulaga
- 1 sdm vanili cair
- 200 ml krim kental
- 5 sdm gula aren
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air, kopi bubuk, cengkih, dan kapulaga, masak sampai mendidih dan aroma rempah keluar, angkat dan saring.
2. Tuang vanilla cair dan gula aren ke dalam air kopi, aduk, dan dinginkan.
3.Masukkan campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu, kemudian tambahkan krim kental di atasnya.

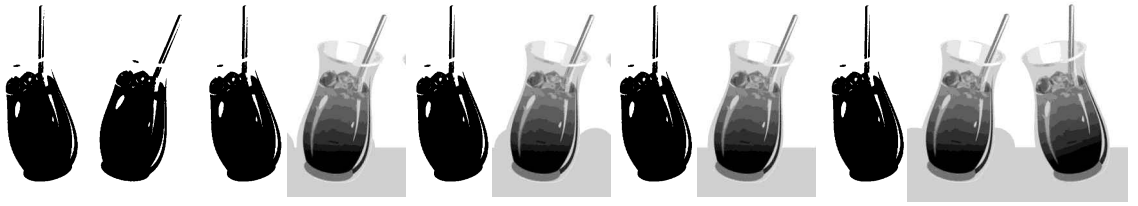
Untuk ± 4 porsi

al publishing/KG-

87. Cream Coffee Frappe

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 3 sdm *brown sugar*
- 200 ml susu cair
- 1 sdm sirop *vanilla*
- 100 ml krim kental

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan *brown sugar*, aduk, dan saring. Tuang ½ bagian air kopi ke dalam cetakan es batu, simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam.
2. Campur susu dan sirop *vanilla*, aduk, lalu tuang ke dalam cetakan es batu, simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam.



3. Tuang es batu kopi dan es batu susu dalam gelas, tambahkan krim kental, dan perlahan-lahan.
4. Tuang sisa air kopi.

Untuk ± 3 porsi

88. Double Sorbet Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 600 ml air panas
- 3 sdm sirop moka
- 3 sdm sirop *vanilla*
- 100 ml susu cair

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring. Campur air kopi dengan sirop moka dan sirop *vanilla*, aduk, dinginkan. Campuran air kopi dibagi menjadi dua bagian, satu bagian tuang dalam wadah, dan simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam.
2. Ambil satu bagian campuran air kopi lagi, campur dengan susu cair, aduk, kemudian tuang dalam wadah, dan simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam.
3. Masukkan es kopi dalam *blender*, kocok sampai halus, dan simpan kembali dalam *freezer* selama ± 2 jam. Keluarkan, kerok dengan sendok, dan tuang dalam gelas.
4. Lakukan hal yang sama dengan nomor 3, untuk es kopi susu.
5. Kemudian tuang sisa air kopi ke dalam gelas.

Untuk ± 3 porsi

89. Bubble Sorbet Coffee

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 400 ml air panas
- 2 sdm gula pasir
- 25 gram *cooking chocolate*
- 1 sdm sirop *vanilla*
- 100 ml susu cair
- 2 sdm mutiara tapioka, seduh air panas
- 1 sdm biji selasih, seduh air panas

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas dan *cooking chocolate*, aduk, dan saring. Campur dengan gula pasir, aduk rata, dan dinginkan.
2. Bagi dua campuran air kopi, satu bagian air kopi masukkan dalam cetakan es batu, dan simpan dalam *freezer* selama ± 8 jam.
3. Ambil satu bagian sisa air kopi, campur dengan susu cair dan sirop *vanilla*, aduk rata, lalu simpan dalam lemari es selama ± 2 jam.
4. Tuang es batu kopi ke dalam gelas, tambahkan air kopi susu, kemudian tambahkan mutiara tapioka dan selasih.

Untuk ± 3 porsi



90. Chocolate Raspberry Latte

BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 250 ml air panas
- 3 sdm sirop *raspberry*
- 1 sdm sirop cokelat
- 200 ml susu cair
- 10 buah *raspberry* segar
- 2 sdm gula pasir
- 5 sdm krim kental kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi dengan sirop cokelat dan sirop *raspberry*, aduk rata.
3. Campur buah *raspberry*, gula pasir, dan susu cair, masukkan ke dalam blender, kocok hingga berbusa.
4. Tuang air kopi ke dalam gelas berisi es batu, dan tambahkan campuran susu.
5. Kemudian tutup dengan krim kental kocok dan buah *raspberry*.

Untuk ± 3 porsi

91. Berry Cream Iced Coffee

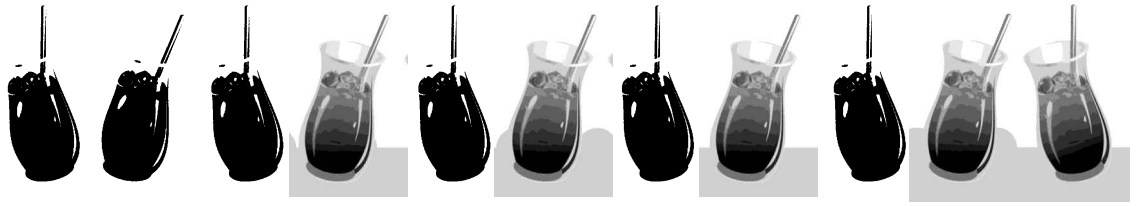
BAHAN:
- 3 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 10 buah *raspberry* segar
- 10 buah *strawberry* segar
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdm sirop *vanilla*
- 1 bulatan es krim *vanilla*
- 1 buah *blackcherry,* untuk hiasan
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi, buah *raspberry*, *strawberry*, gula pasir, dan sirop *vanilla*, *blender* hingga halus dan tercampur rata.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu.
4. Tutup dengan es krim *vanilla* dan potongan buah *berry* dan *blackcherry*.

Untuk ± 3 porsi

92. Hawaian Cream Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 2 sdm gula pasir
- 10 cm kayumanis batangan, potong kecil
- ½ buah nanas kalengan
- 100 ml buah nanas kalengan
- 50 ml susu kental manis cokelat
- 100 ml krim cair
- Es batu secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Rebus kopi bubuk dan kayumanis dengan air panas, masak sampai mendidih. Aduk, tambahkan gula pasir, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi, nanas, air buah nanas, dan susu kental manis, *blender* sampai berbusa.
3. Kemudian tuang ke dalam gelas berisi es batu.
4. Tambahkan krim cair di atasnya.

Untuk ± 3 porsi

93. Cream Coconut Fruity Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 3 sdm sirop *vanilla*
- ½ buah naga, potong-potong
- 100 ml susu cair
- 75 gram sari kelapa
- 50 ml air sari kelapa
- 5 sdm krim kental kocok
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring.
2. Campur air kopi dengan sirop *vanilla*, susu cair, dan air sari kelapa, blender sampai berbusa.
3. Tuang campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu dan sari kelapa, kemudian tutup dengan krim kental, kocok dan tambahkan potongan buah naga.

Untuk ± 4 porsi

94. Durian Cream Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 1 butir durian, ambil dagingnya
- 1 butir durian, biarkan utuh
- 3 sdm gula merah
- 100 ml susu cair
- 1 sdm susu kental manis cokelat
- 1 bulatan es krim *vanilla* dan cokelat
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi, gula merah, daging durian, susu cair, dan es krim. Kemudian masukkan dalam blender, kocok sampai tercampur rata.
3. Masukkan campuran air kopi ke dalam gelas berisi es batu.
4. Sajikan dengan 1 butir durian utuh dan hiasan susu kental manis.

Untuk ± 3 porsi



95. Green Bean Iced Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 300 ml air
- 1 batang jahe, memarkan, iris halus
- 200 ml sari kacang hijau dingin (siap pakai)
- 100 ml susu kental manis putih
- 1 bulatan es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Rebus air panas, jahe, dan kopi, masak sampai mendidih dengan api sedang, aduk, diamkan sesaat, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi dengan sari kacang hijau dingin, blender sampai tercampur rata.
3. Tuang susu kental manis dalam gelas berisi es batu, masukkan campuran air kopi, dan tutup dengan es krim *vanilla*.

Untuk ± 3 porsi

96. Coffee Strawberry Milk Shake

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk
- 200 ml air panas
- 5 sdm sirop *vanilla*
- 10 buah *strawberry* segar
- 2 bulatan es krim kopi
- 1 bulatan es krim *vanilla*
- Es batu secukupnya

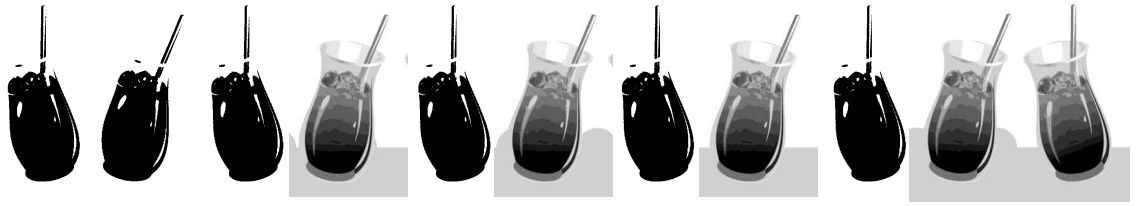
CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, saring, dan tambahkan sirop *vanilla*, aduk, dinginkan.
2. Campur air kopi dengan es krim kopi, dan buah *strawberry*, blender sampai tercampur rata.
3. Tuang ke dalam gelas berisi es batu, dan tutup dengan es krim *vanilla*.
4. Kemudian hias dengan potongan *strawberry*.

Untuk ± 2 porsi

97. Frosty Mocha Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 50 gram *cooking chocolate*, cairkan dengan cara di tim
- 1 bulatan es krim kopi
- 1 potong *waffer stick*, untuk hiasan
- 2 bulatan es krim *vanilla*
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 2 sdm sirop *vanilla*
- 100 ml air panas
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk instan dengan 100 ml air panas, aduk rata, dinginkan. Tambahkan sirop *vanilla*, aduk, lalu simpan dalam lemari es selama ± 3 jam.



2. Seduh kopi bubuk dengan 200 ml air panas, aduk, dan saring. Tambahkan *cooking chocolate,* aduk rata, dinginkan.
3. Campur air kopi dengan es krim *vanilla*, lalu blender sampai tercampur rata.
4. Tuang air kopi di nomor 3 ke dalam gelas berisi es batu, tambahkan air kopi dingin, kemudian tutup dengan es krim kopi dan *waffer stick*.

Untuk ± 2 porsi

98. Coconut Backed Iced Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 2 sdm sirop cokelat
- 2 sdm gula aren
- 100 ml susu cair
- ½ buah kelapa muda, potong kotak kecil
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, aduk, dan saring. Tambahkan sirop cokelat dan gula aren, aduk kembali dan dinginkan.
2. Panggang potongan kelapa di dalam oven sampai berwarna kuning kecokelatan.
3. Campur susu cair dengan air kopi, aduk rata.
4. Kemudian tuang campuran air ke dalam gelas berisi es batu dan potongan kelapa.

Untuk ± 3 porsi

99. Mixed Shake Coffee

BAHAN:
- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 3 sdm gula palem
- ½ buah pisang ambon
- ½ buah mangga harum manis
- 100 ml *frozen yoghurt vanilla*
- 1 sdm selai kacang
- 1 bulatan es krim kopi
- 1 sdm kelapa parut kering (siap pakai)
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Seduh kopi bubuk dengan air panas, tambahkan gula palem, aduk rata, dan dinginkan. Simpan dalam lemari es selama ± 2 jam, keluarkan.
2. Campur air kopi, *yoghurt*, mangga, pisang, dan selai kacang, blender sampai halus.
3. Kemudian tuang dalam gelas berisi es batu.
4. Tutup dengan es krim kopi dan parutan kelapa kering.

Untuk ± 2 porsi

ICED COFFEE



100. Rebena Milk Iced Coffee

BAHAN:

- 2 sdm kopi bubuk instan
- 200 ml air panas
- 3 sdm sereal instan, seduh dengan 100 ml air panas, aduk sampai menjadi bubur
- 100 ml susu cair
- 6 buah bunga rebena
- 5 sdm sirop *vanilla*
- Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kopi bubuk instan dengan air panas, aduk, saring, dan dinginkan.
2. Campur air kopi, bunga rebena, sereal, susu cair, dan sirop vanilla, blender sampai halus. Kemudian tuang ke dalam gelas berisi es batu dan hias dengan bunga rebena.

Untuk ± 2 porsi

101. Choco Crapachino

BAHAN:

- 125 ml susu cair cokelat
- 50 ml susu kental manis cokelat
- 2 sdt kopi instan bubuk
- 2 *scoop* es krim rasa cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan kecuali es krim cokelat.
2. Simpan dalam *freezer* selama 20 menit hingga dingin.
3. Tuang minuman dalam gelas saji, lalu tambahkan es krim rasa cokelat dan hias sesuai selera.
4. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi

102. Iced Mochaccino

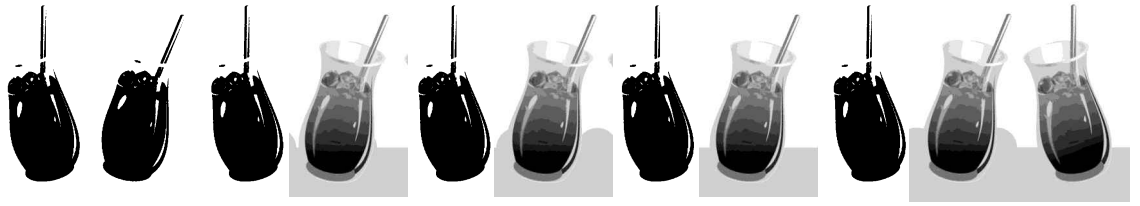
BAHAN:

- 2 sdt kopi *mochaccino* instan
- 50 ml sirop cokelat
- 250 ml susu cair putih dingin
- Es batu secukupnya, serut

CARA MEMBUAT:

1. Isi gelas dengan es batu, tuangi dengan susu dingin.
2. Campur *mochaccino* dengan sirop, tuang perlahan dalam gelas.
3. Sajikan.

Untuk ± 2 porsi



103. Es Kopi Rempah

BAHAN:
- 750 ml air
- 2 sdm kopi bubuk
- 75 gram gula pasir
- 2 buah pekak
- 5 cm kayu manis
- 1 sdt cokelat bubuk
- Es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:
1. Didihkan air bersama kopi, gula, pekak, kayumanis, dan cokelat bubuk. Angkat, saring, dan dinginkan.
2. Taruh es serut dalam gelas-gelas saji, tuangi air kopi, dan sajikan segera.

Untuk ± 4 gelas

104. Es Kopi Moka

BAHAN:
- 500 ml air panas
- 1 sdm kopi instan
- ½ kaleng susu kental manis cokelat
- *Whipping cream* secukupnya
- 50 gram cokelat masak, lelehkan
- Kayu manis bubuk, untuk taburan

CARA MEMBUAT:
1. Siapkan gelas saji, tuangi dengan es batu secukupnya.
2. Seduh kopi dengan air panas, aduk rata, dan tambahkan susu kental manis cokelat, aduk kembali hingga rata.
3. Kemudian tuangkan ke dalam gelas saji, hias dengan *whipping cream* dan cokelat masak leleh, serta taburi kayumanis bubuk.
4. Sajikan dingin.

105. Es Kopi Susu Soda

BAHAN:
- Kopi instan
- Gula
- Air panas
- Air soda, dinginkan
- Es krim
- Susu cair, dinginkan

CARA MEMBUAT:
1. Campur kopi instan, gula, dan air panas, aduk hingga gula larut.
2. Kemudian masukkan ke dalam susu cair dingin, dan diamkan hingga dingin benar.
3. Cara menghidangkan: Taruh campuran kopi susu dalam gelas, kemudian masukkan es krim, dan tuang air soda dingin.

Tentang Penyusun

INDRIANI

Lahir di Bogor tahun 1967, menyelesaikan pendidikan di Universitas Katholik Parahyangan, Bandung. Sejak di bangku kuliah kerap menyalurkan hobi memasaknya di dapur, hobi yang mungkin menurun dari ibundanya yang membuka usaha katering. Berawal dari hobi dan rajin mengikuti berbagai kursus memasak, Indri selalu berkreativitas mencoba berbagai resep masakan. Sehari-harinya, Indri adalah karyawati perusahaan swasta.

Ibu dari dua anak yang mulai beranjak dewasa ini, selain sibuk berkreasi dengan berbagai menu masakan, juga sebagai *food stylist* untuk buku karangannya sendiri. Buku-buku resep masakan dan minuman Indriani yang telah diterbitkan PT.Gramedia Pustaka Utama antara lain:

Seri Usaha Boga
Seri Favorit Cake & Cookies
Seri Resep Makanan dan Minuman Favorit ala Kafe
Seri Quick Cooking
55 Tempat Makan Hidangan Bebek se-Jabodetabek
100 Resep Cold & Hot Coffee for Coffee Lovers
50 Resep Snack Pendamping Kopi
Seri Resep Makanan Rumahan Paling Digemari
Seri Resep Kue Paling Laku Dijual



Indriani dapat dihubungi melalui *e-mail* **b.indri6710@yahoo.com**



1500 RESEP MINUMAN LAKU DIJUAL





Ingin memulai usaha menjual minuman, tapi bingung memilih minuman yang disukai siapa saja, dan laku dijual? Jika demikian, buku ini patut Anda miliki karena memuat cara membuat beragam jenis minuman panas maupun dingin untuk berbagai selera.



Buku ini berisi 1500 resep minuman laku dijual, terdiri atas berbagai jenis minuman yaitu Es Cendol, Es Buah, Es Campur, Es Kolak Dingin, Wedang, Minuman Teh, Jus, Punch, Mocktail, Smoothies, Milkshake, Ice Cream, Mousse, Chocolate Drinks, Hot Coffee, dan Iced Coffee.





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

ISBN: 978-979-22-7048-8
9 789792 270488
GM 21001110133







