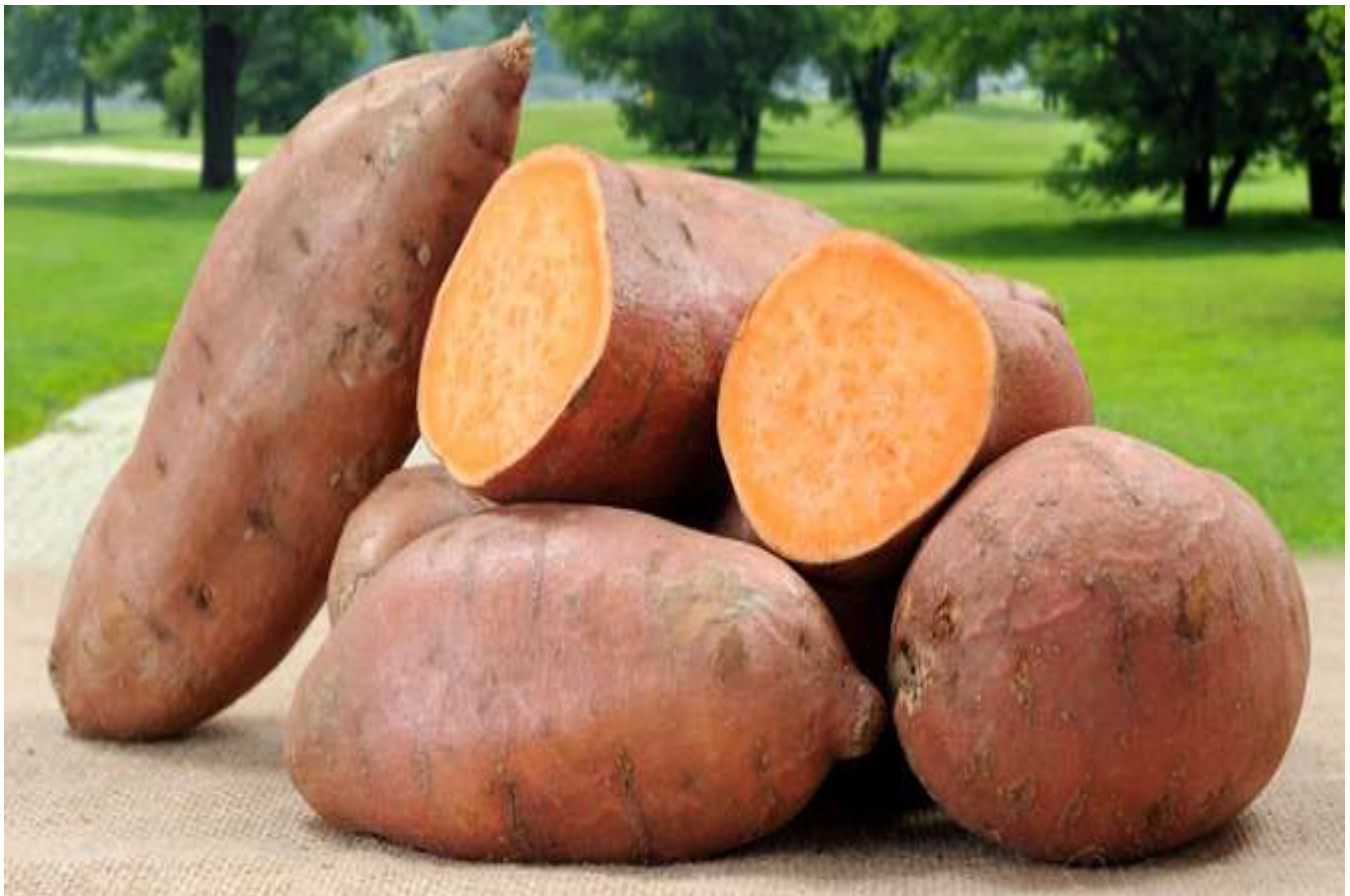




DINAS PANGAN DAN PERTANIAN
KABUPATEN BANGKA

DIREKTORI

ANEKA OLAHAN PANGAN
BERBAHAN BAKU
UBI JALAR



Tahun Edisi
2023

DINAS PANGAN DAN PERTANIAN KABUPATEN BANGKA



SAMBUTAN

Puji syukur kepada Allah Subhanahuata'alla atas berkat Rahmat Nya sehingga buku Direktori *Aneka Olahan Berasal dari Ubi Jalar* hasil kreasi dan olahan yang biasa disajikan di rumah tangga.

Buku Direktori ini bertujuan untuk memberikan informasi dan gambaran tentang olahan Ubi Jalar untuk ikut memberikan variasi menu yang beragam, bergizi, seimbang dan aman dengan Kearifan Lokal.

Produk olahan lokal berbahan ubi jalar ini diharapkan bisa memberi kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi dengan olahan yang memberi nilai jual ubi jalar, hal ini diharapkan produk pangan berbahan ubi jalar memiliki daya tarik yang baik bagi konsumen.

Buku Direktori olahan pangan berbahan dasar ubi jalar ini di susun oleh Bidang Konsumsi dan Keamanan Pangan Dinas pangan dan Pertanian Kab. Bangka, bertujuan untuk memberikan informasi seluas-luasnya kepada masyarakat untuk lebih menyukai makanan berbahan dasar ubi jalar dan bias memberi nilai jual yang lebih tinggi.

Harapan kami, buku ini hendaknya berguna untuk memberikan informasi mengenai produk olahan ubi jalar, kami tetap membuka peluang untuk kritik dan saran yang membangun perbaikan yang akan datang.

Sungailiat, Juli 2023
**KEPALA DINAS PANGAN PERTANIAN
KABUPATEN BANGKA,**

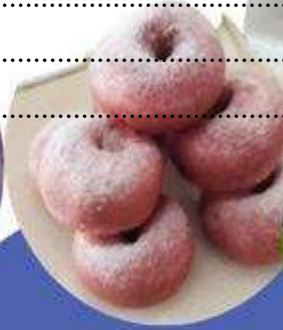


SYARLI NOPRIANSYAH, S.STP
NIP. 19841104 200312 1 001



Daftar Isi

	Hal
Kata Pengantar.....	i
Daftar Isi.....	ii
RESEPOLAHAN PANGAN	
Sweet Potato Fries.....	1
Bola Ubi Thailand.....	2
Bakpao Telor Ungu.....	3
Donat Ubi.....	4
Es Cream telur Ungu.....	5
Talam Ubi Kuning.....	6
Bolu Kukus Ubi Ungu.....	7
Pukis Ubi Jalar.....	8
Selai Ubi Jalar Ungu.....	9
Bola Ubi Isi Pampis pedas.....	10
Roti Ubi Kuning kurma.....	11
Ubi Sarangheo.....	12
Bola Ubi Kuning.....	13
Roti Goreng Ubi Coklat Lumer.....	14
Puding Ubi.....	15
Kering Ubi Jalar.....	16
Ubi Jalar panggang.....	17
Ubi Fantasi.....	18
Talam Ubi Kuning.....	19
Bola Kukus Ubi Kuning.....	20
Ubi Goreng.....	21
Bakpao Ubi Kuning.....	22
Ubi Madu Goreng Wijen.....	23
Kue Ubi Kuning.....	24
Timus Ubi Kuning.....	25





Kolak Ubi Sederhana	26
Kolak Biji Salak	27
Kolak Ubi, Pisang dan Kolang Kaling	28
Kolak Pisang Ubi Ungu	29
Kolak Candil Ubi Ungu	30
Daftar Pustaka	





Sweet Potato Fries

Bahan:

- 2 buah ubi kuning ukuran besar
- 1 sendok makan tepung terigu
- 2 gelas air es
- garam secukupnya
- minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara membuat sweet potato fries:

1. Kupas dan potong-potong ubi kuning, kemudian iris dengan bentuk stik setebal 0,5 cm sampai 1 cm. Segera masukkan ke dalam air es.
2. Campur terigu dan garam, kemudian gulingkan ubi di atasnya. Aduk hingga seluruh bagian ubi terlumuri tepung dan garam.
3. Panaskan minyak secukupnya, kemudian goreng ubi hingga berwarna kekuningan. Setelah itu angkat dan tiriskan di atas kertas minyak atau kertas tisu.

Rincian biaya sweet potato fries:

- 2 buah ubi kuning ukuran besar : Rp. 2.500
- 1 sendok makan tepung terigu : Rp. 100
- garam secukupnya
- minyak untuk menggoreng secukupnya : Rp. 4.000
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 6.600





Bola Ubi Thailand

Bahan:

- 500 Gram ubi kuning
- 100 Gram tepung tapioka
- 4 Sendok makan gula pasir
- 1 Sendok teh baking powder
- minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci ubi, kemudian kukus hingga benar-benar matang. Tunggu sampai agak dingin, kemudian kupas kulitnya.
2. Tumbuk ubi hingga halus dan singkirkan serat-serat yang masih tertinggal. Campurkan dengan tepung tapioka, gula pasir, dan baking powder.
3. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan berukuran sedang, kemudian diamkan sampai dingin.
4. Panaskan minyak dalam jumlah banyak dengan api kecil. Jadi jangan sekali-sekali memasukkan adonan pada minyak yang belum panas. Masukkan dua atau tiga bola ubi ke dalam minyak panas. Anda tidak bisa menggoreng banyak bola ubi sekaligus karena Anda butuh ruang untuk menekan-nekannya.
5. Tunggu hingga cukup mengembang, kemudian tekan-tekan dengan spatula agar bagian dalamnya matang dan kopong.

Bolak-balik bola ubi secara teratur, karena adonan ini mudah gosong.

Rincian biaya sweet potato fries:

- 500 Gram ubi kuning : Rp. 5.000
 - 100 Gram tepung tapioka : Rp. 1.000
 - 4 Sendok makan gula pasir : Rp. 700
 - 1 Sendok teh baking powder : Rp. 200
 - minyak goreng secukupnya : Rp. 4.000
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 10.900





Bakpao Telor Ungu

Bahan (untuk 10 buah):

- 250 gram tepung terigu protein tinggi
- 110 gram ubi ungu kukus, haluskan dan buang seratnya
- 50 gram margarin
- 1/4 sendok teh garam
- daun pisang secukupnya

Biang:

- 120 ml air hangat
- 40 gram gula pasir
- 1 sendok teh munjung fermipan

Isian (opsional):

- selai secukupnya
- keju parut secukupnya
- meses coklat secukupnya

Cara membuat:

1. Langkah pertama adalah membuat biang. Campur fermipan dengan air hangat dan gula pasir. Aduk hingga berbuih, lalu diamkan selama 10 menit hingga permukaannya membentuk busa.
2. Campur terigu dan ubi lumat. Masukkan biang sedikit demi sedikit sambil diaduk.
3. Masukkan margarin, lalu uleni hingga kalis dan lembut.
4. Bagi adonan menjadi beberapa bagian dengan berat masing-masing 50 gram. Bulatkan, lalu diamkan di dalam wadah tertutup selama 10-15 menit sampai mengembang.
5. Ambil satu bola adonan yang sudah mengembang, lalu masukkan salah satu isian ke dalamnya. Kira-kira satu sendok makan.
6. Bulatkan kembali, lalu lekatkan pada daun pisang yang sudah dipotong kecil.

Kukus bakpao selama 45 menit sampai 1 jam. Jangan lupa bungkus penutup panci kukusan dengan serbet bersih agar uap airnya tidak menetes pada bakpao.

Rincian biaya :

- 250 gram tepung terigu protein tinggi : Rp. 3.750
- 110 gram ubi ungu kukus, haluskan dan buang seratnya: Rp. 1.100
- 50 gram margarin : Rp. 1.600
- 1/4 sendok teh garam
- daun pisang secukupnya
- 120 ml air hangat
- 40 gram gula pasir : Rp. 700
- 1 sendok teh munjung fermipan : Rp. 500
- selai secukupnya
- keju parut secukupnya : Rp. 7.000
- meses coklat secukupnya : Rp. 1.500
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 16.150





Donat Ubi

Bahan:

- 300 gram tepung terigu protein tinggi
- 200 gram ubi kukus
- 50 gram gula pasir
- 1 butir telur ayam
- 1 sendok makan ragi instan
- 1 sendok makan susu bubuk
- 100 ml air
- 30 gram margarin
- 1 sendok teh garam
- minyak goreng secukupnya

Cara Membuat Donat Ubi:

1. Kupas kulit ubi kukus, lalu haluskan. Buang serat-seratnya.
2. Masukkan tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, dan ragi ke dalam baskom. Aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan telur dan ubi kukus ke dalam adonan. Uleni sambil tuangi air sedikit demi sedikit. Jika sudah kalis, tak perlu menuang air lagi.
4. Masukkan margarin dan garam, lalu uleni sampai adonan kalis dan lentur.
5. Tutup wadah adonan dengan kain atau serbat bersih yang sudah dibasahi. Diamkan selama 1 jam agar adonan bisa mengembang.
6. Setelah adonan mengembang, uleni sebentar untuk mengeluarkan udaranya.
7. Ambil adonan sekitar 30 gram, bulatkan, dan buat lubang di tengahnya dengan tangan atau cetakan donat. Diamkan lagi sekitar 30 menit.
8. Panaskan minyak dalam jumlah banyak, lalu goreng donat dengan api kecil. Tiriskan donat dari minyak goreng, kemudian tunggu sampai dingin. Setelah itu taburi gula halus atau saput dengan margarin sesuai selera.

Rincian biaya :

- | | |
|---|--------------|
| • 300 gram tepung terigu protein tinggi | : Rp. 4.500 |
| • 200 gram ubi kukus | : Rp. 2.000 |
| • 50 gram gula pasir | : Rp. 800 |
| • 1 butir telur ayam | : Rp. 2.000 |
| • 1 sendok makan ragi instan | : Rp. 500 |
| • 1 sendok makan susu bubuk | : Rp.1.500 |
| • 100 ml air | |
| • 30 gram margarin | : Rp. 900 |
| • 1 sendok teh garam | |
| • minyak goreng secukupnya | : Rp. 8.000 |
| Total seluruh biaya yang dibutuhkan | : Rp. 20.200 |





Es Krim Telor Ungu

Bahan:

- 500 gram ubi ungu, kukus
- 250 ml whipping cream cair
- 200 ml susu cair
- 30 gram susu bubuk
- 4 sendok makan gula pasir
- 1 sachet kental manis putih

Cara Membuat Es Krim Ubi Ungu:

1. Haluskan ubi ungu kukus, kemudian buang serat-seratnya.
2. Campur ubi ungu kukus dengan susu bubuk, susu cair, kental manis, dan gula. Proses dengan blender atau mixer.
3. Kocok whipping cream dengan mixer kecepatan tinggi di wadah terpisah. Kocok hingga mengembang dan kaku.
4. Masukkan kocokan ubi ungu dan susu tadi ke dalam whipping cream yang sudah kaku, kemudian kocok lagi dengan mixer sampai tercampur rata.
5. Simpan es krim di dalam lemari es selama semalam. Jika diperlukan, kocok lagi es krim dengan mixer sampai benar-benar lembut. Setelah itu masukkan kembali ke dalam freezer.

Es krim ubi ungu siap disajikan sebagai dessert atau topping.

Rincian biaya :

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| • 500 gram ubi ungu, kukus | : Rp. 5.000 |
| • 250 ml whipping cream cair | : Rp. 14.750 |
| • 200 ml susu cair | : Rp. 5.000 |
| • 30 gram susu bubuk | : Rp. 3.000 |
| • 4 sendok makan gula pasir | : Rp. 1.000 |
| • 1 sachet kental manis putih | : Rp. 3.000 |
| Total seluruh biaya yang dibutuhkan | : Rp. 31.750 |





Talam Ubi Kuning

Bahan A:

- 300 gram ubi kuning kukus, kupas dan haluskan
- 300 ml santan dengan kekentalan sedang
- 200 gram gula pasir
- 80 gram tepung beras
- 70 gram tepung tapioka
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh vanili bubuk

*Ubi kuning bisa diganti dengan ubi ungu

*Takaran gula bisa disesuaikan dengan tingkat kemanisan ubi yang digunakan

Bahan B:

- 500 ml santan kental
- 100 gram tepung tapioka
- 75 gram tepung beras
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh vanili bubuk

Cara Membuat Talam Ubi Kuning:

1. Eksekusi bahan-bahan A terlebih dahulu. Buang serat-serat pada ubi kuning yang sudah dihaluskan. Setelah itu campur ubi bersama santan, tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, garam, dan vanili bubuk.
2. Selanjutnya campur bahan-bahan B. Aduk santan kental, tapioka, tepung beras, garam, dan vanili hingga rata.
3. Panaskan cetakan talam dalam kukusan yang sudah diberi air. Isi dengan adonan A hingga 3/4 cangkir, lalu kukus selama 20 menit dengan api sedang.
4. Masukkan bahan-bahan B di atasnya, kemudian kukus kembali selama 15 menit.
5. Keluarkan kue talam dari panci kukusan. Biarkan dingin, terlebih dahulu, lalu keluarkan dari cetakan.

Hias kue talam ubi kuning dengan irisan pandan, lalu hidangkan.

Rincian biaya :

- | | |
|---|--------------|
| • 300 gram ubi kuning kukus, kupas dan haluskan | : Rp. 3.000 |
| • 300 ml santan dengan kekentalan sedang | : Rp. 2.000 |
| • 200 gram gula pasir | : Rp. 3.200 |
| • 80 gram tepung beras | : Rp. 800 |
| • 70 gram tepung tapioka | : Rp. 7.00 |
| • 1 sendok teh garam | |
| • 1/2 sendok teh vanili bubuk | : Rp. 500 |
| • 500 ml santan kental | : Rp. 4.000 |
| • 100 gram tepung tapioka | : Rp. 1.000 |
| • 75 gram tepung beras | : Rp. 750 |
| • 1 sendok teh garam | |
| Total seluruh biaya yang dibutuhkan | : Rp. 15.950 |





Bolu Kukus Ubi Ungu

Bahan Biang:

- 40 gram tepung terigu
- 50 ml air
- 1 sendok teh fermipan
- 1 sendok teh gula pasir

Bahan Adonan:

- 200 gram ubi ungu, kukus dan haluskan
- 150 gram tepung terigu
- 120 gram gula pasir
- 100 ml santan kental
- 2 butir telur ayam
- 1/2 sendok teh garam

Cara Membuat Bolu Kukus Ungu:

1. Campurkan semua bahan biang dan biarkan 30 menit hingga mengembang
2. Masak santan dan gula pasir hingga gula larut, aduk-aduk agar tidak mendidih dan pecah. Setelah itu matikan api.
3. Campur semua bahan adonan termasuk ubi ungu, dan aduk rata. Masukkan bahan biang, aduk rata. Kemudian tuang sedikit demi sedikit tepung terigu hingga habis dan biarkan hingga 2 jam atau hingga adonan mengembang.
4. Siapkan kukusan, panaskan. Setelah itu tuang pada kertas bolu kukus setengah bagian saja, kukus dengan api besar. Lapisi penutup kukusan dengan kain agar airnya tidak jatuh ke kue.
5. Setelah kurang lebih 40 menit umumnya sudah mengembang dan kue siap diangkat.

Sajikan bolu kukus selagi hangat atau dalam keadaan dingin.

Rincian biaya :

- | | |
|---|--------------|
| • 40 gram tepung terigu | : Rp. 400 |
| • 50 ml air | |
| • 1 sendok teh fermipan | : Rp. 1.000 |
| • 1 sendok teh gula pasir | |
| • 200 gram ubi ungu, kukus dan haluskan | : Rp. 2.000 |
| • 150 gram tepung terigu | : Rp. 2.250 |
| • 120 gram gula pasir | : Rp. 1.600 |
| • 100 ml santan kental | : Rp. 1.000 |
| • 2 butir telur ayam | : Rp. 4.000 |
| • 1/2 sendok teh garam | |
| Total seluruh biaya yang dibutuhkan | : Rp. 12.250 |





PUKIS UBI JALAR

Bahan:

- 150 gram ubi kuning, kukus dan haluskan
- 150 gram gula pasir
- 1 butir telur ayam
- 1 sendok teh ragi instan
- 200 gram terigu protein sedang
- 75 gram margarin, lelehkan
- 200 ml air hangat
- 2 sendok makan kental manis
- 1/2 sendok teh garam halus

Topping:

- meses cokelat

Cara Membuat Pukis Ubi:

- Campurkan ubi lumat, gula pasir, dan telur. Kocok dengan whisk sampai rata.
- Masukkan tepung terigu dan ragi instan sedikit demi sedikit sambil diaduk.
- Masukkan kental manis dan garam, lalu aduk rata.
- Lelehkan margarin dengan teknik double boiler (ditim).
- Masukkan margarin dan air hangat ke dalam adonan, lalu aduk rata.
- Istirahatkan adonan selama 1 jam agar bisa mengembang dengan sempurna.
- Panaskan cetakan pukis, lalu oles dengan margarin.
- Tuang adonan sampai memenuhi 3/4 bagian cetakan, lalu masak hingga setengah matang.
- Beri topping selagi permukaan adonan masih basah. Tutup cetakan, lalu masak pukis sampai matang.

Rincian biaya :

- 150 gram ubi kuning, kukus dan haluskan: Rp. 1.500
- 150 gram gula pasir : Rp. 2.400
- 1 butir telur ayam : Rp. 2.000
- 1 sendok teh ragi instan : Rp. 1.000
- 200 gram terigu protein sedang : Rp. 3.000
- 75 gram margarin, lelehkan : Rp. 2.000
- 200 ml air hangat
- 2 sendok makan kental manis : Rp. 500
- 1/2 sendok teh garam halus
- meses cokelat secukupnya
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 12.400





SELAI UBI JALAR UNGU

Bahan utama:

- Ubi jalar ungu 500 gram dan Anggur 500 gram (untuk rasa anggur)
- anggur)
- Ubi jalar kuning 500 gram dan Nenas 500 gram (untuk rasanenas)
- Ubi jalar kuning/oranye 500 gram dan Mangga 500 gram (untuk rasa mangga)

Bahan tambahan

1. Air bersih 500 ml
2. Gula pasir 550 gram
3. Asam sitrat 3 gram
4. Pektin komersial 2 gram

Penyiapan botol kemasan

1. Cuci botol dan tutupnya hingga bersih
2. Keringkan botol dan tutupnya di bawah oven pada suhu 100°C selama 2 jam
3. Botol yang sudah kering dan steril harus segera digunakan

Pembuatan selai

1. Ubi jalar (ungu/kuning/oranye) dicuci hingga bersih.
2. Kukuslah ubi jalar ini selama 30 menit.
3. Anggur dicuci dan dipotong-potong (bila ingin rasa anggur). Untuk nenas atau mangga dikupas dan dipotong kecil-kecil (bila ingin rasa nenas atau mangga)
4. Selanjutnya ubi jalar yang sudah dikukus lalu dikupas kulitnya dan dipotong kecil-kecil.
5. Masukkan ubi jalar ke dalam blender.
6. Tambahkan salah satu perasa berupa potongan anggur, nenas, atau mangga ke dalam blender.
7. Tambahkan air 500 ml.
8. Haluskan ubi jalar dan perasa anggur atau nenas atau mangga dengan blender lalu tuangkan dalam panci enamel.
9. Tambahkan gula pasir 550 gram, asam sitrat 3 gram, dan pectin komersial 2 gram.
10. Panaskan dengan api sedang sekitar 25 menit sampai mengental.
11. Angkat dan masukkan ke dalam botol steril dalam kondisi panas.
12. Botol yang sudah diisi selai dikukus selama 20 menit di dalam panci dalam keadaan tutup botol setengah terbuka.
13. Setelah 20 menit diangkat dan ditutup rapat-rapat
14. Untuk pemakaian jangka panjang selai sebaiknya disimpan dalam kulkas.

Rincian biaya :

1. Ubi jalar ungu 500 gram dan Anggur 500 gram (untuk rasa anggur) : Rp. 25.000
2. Ubi jalar kuning 500 gram dan Nenas 500 gram (untuk rasa nenas) : Rp. 10.000
3. Ubi jalar kuning/orange 500 gram dan Mangga 500 gram (untuk rasa mangga) : Rp. 20.000

Bahan tambahan

1. Air bersih 500 ml
 2. Gula pasir 550 gram : Rp. 7.500
 3. Asam sitrat 3 gram : Rp. 2.000
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 64.500





BOLA UBI ISI PAMPIS PEDAS

Bahan:

1. 400 gr ubi kuning
2. 4 sdm tepung sagu

Bahan pampis tongkol:

1. 100 gr pindang tongkol disuwir lalu tumbuh
2. 3 siung bawang merah
3. 2 siung bawang putih
4. 3 lembar daun jeruk iris halus
5. 1 batang serai
6. 7 cabai rawit iris tipis
7. Garam
8. Gula
9. Kaldu penyedap
10. Minyak goreng

Cara membuat:

1. Kukus ubi, lalu lumatkan campur dengan tepung sagu.
2. Ulek bawang merah dan bawang putih.
3. Panaskan minyak lalu tumis sampai harum daun jeruk dan serai, masukkan tongkol, aduk-aduk, tambahkan garam, gula, dan penyedap, aduk rata, angkat dan dinginkan.
4. Ambil adonan ubi pipihkan, masukkan pampis lalu bentuk bola-bola, ulangi sampai adonan ubi habis.
5. Goreng di minyak panas, angkat dan sajikan.

Rincian biaya :

• 400 gr ubi kuning	: Rp. 4.000
• 4 sdm tepung sagu	: Rp. 500
• 100 gr pindang tongkol disuwir lalu tumbuh	: Rp. 3.000
• 3 siung bawang merah	: Rp. 2.000
• 2 siung bawang putih	: Rp. 1.000
• 3 lembar daun jeruk iris halus	
• 1 batang serai	
• 7 cabai rawit iris tipis	: Rp. 2.000
• Garam	
• Gula	
• Kaldu penyedap	: Rp. 500
• Minyak goreng	: Rp. 8.000
Total seluruh biaya yang dibutuhkan	: Rp. 21.000





ROTI UBI KUNING KURMA

Bahan:

1. 250 gr tepung protein tinggi
2. 100 gr ubi kuning yang sudah dikukus dan dihaluskan
3. 25 gr gula pasir
4. 5 gr ragi instan
5. 110-120 ml susu cair suhu ruang
6. 30 gr butter suhu ruang
7. 1/4 sdt garam

Bahan isian:

1. Nutella dan kurma cincang

Topping:

1. Kurma cincang dan keju parmesan

Cara membuat:

1. Dalam wadah campur tepung, gula, ubi halus, dan ragi instan, aduk rata.
2. Tuang bahan cair, perlahan-lahan aduk dan uleni hingga setengah kalis.
3. Masukkan butter dan garam, aduk lagi hingga kalis elastis.
4. Diamkan sampai mengembang dua kali lipat sesuai suhu ruang masing-masing.
5. Kempiskan adonan timbang per 45 gr atau sesuai selera, bulatkan masing-masing, diamkan 10 menit.
6. Kemudian ambil satu adonan, pipihkan taruh isian, bulatkan lagi, tata di loyang bulat diameter 20 cm.
7. Diamkan hingga agak mengembang sekitar 15-20 menit, sambil menyalakan oven suhu 170 derajat.
8. Olesi atasnya dengan susu cair atau air biasa agar tidak terlalu kering saat dipanggang. Lalu taburi kurma dan keju parut parmesan.
9. Panggang selama 25 menit hingga matang. Oles margarin atau butter segera setelah keluar dari oven. Biarkan dingin simpan pada kedap udara.

Rincian biaya :

- | | |
|--|--------------|
| 1. 250 gr tepung protein tinggi | : Rp. 2.500 |
| 2. 100 gr ubi kuning yang sudah dikukus dan dihaluskan | : Rp. 1.000 |
| 3. 25 gr gula pasir | : Rp. 750 |
| 4. 5 gr ragi instan | : Rp. 500 |
| 5. 110-120 ml susu cair suhu ruang | : Rp. 4.000 |
| 6. 30 gr butter suhu ruang | : Rp. 2.000 |
| 7. 1/4 sdt garam | |
| 8. Nutella dan kurma cincang secukupnya | : Rp. 16.000 |
| 9. Kurma cincang dan keju parmesan | : Rp. 5.000 |
| Total seluruh biaya yang dibutuhkan | : Rp. 31.750 |





UBI SARANGHEYO

Bahan:

- 250 gr ubi madu oren atau ubi cilembu
- 80 gr gula pasir
- 30 gr gula cair
- 25 gr air
- 2 gr garam

Cara membuat:

1. Cuci bersih ubi.
2. Kukus ubi selama 15 menit. Kemudian potong dadu. Kulit tidak perlu dikupas.
3. Goreng ubi selama 10-15 menit hingga luarnya crispy.
4. Siapkan teflon. Masukkan air, garam, gula cair, dan gula pasir di teflon. Tidak perlu diaduk gulanya, masak hingga gula mendidih kira-kira selama 5 menit dengan api kecil sedang. Matikan api.
5. Masukkan ubi. Aduk rata.
6. Pindahkan di piring. Tuang sisa gula di teflon dan putar-putar di atas ubi biar bentuknya seperti sarang laba-laba. Sajikan.

Rincian biaya :

- 250 gr ubi madu oren atau ubi cilembu : Rp. 2.500
- 25 gr air
- 80 gr gula pasir : Rp.1.000
- 2 gr garam
- 30 gr gula cair : Rp. 500
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 4.000





BOLA UBI KUNING

Bahan:

- 300 ubi kuning
- 70 gr tepung tapioka
- 30 gr tepung maizena
- 50 gr gula halus
- 1 sdt baking powder
- Sedikit garam

Cara membuat:

1. Kukus ubi sampai matang, haluskan dengan garpu.
2. Campurkan dengan tepung maizena, tepung tapioka, dan baking powder.
3. Tambahkan gula halus dan garam, aduk sampai rata.
4. Lalu bulatkan ubi sesuai selera.
5. Panaskan minyak goreng dengan api sedang, masukkan bola-bola ubi.
6. Setelah bola ubi setengah matang, tekan bola ubi agak kuat sambil diputar-putar. Goreng sampai matang, tiriskan.

Rincian biaya :

1. 300 ubi kuning : Rp. 3.000
2. 50 gr gula halus : Rp. 700
3. 70 gr tepung tapioka : Rp. 1.000
4. 1 sdt baking powder
5. 30 gr tepung maizena : Rp. 2.000
6. sedikit garam

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 5.700





ROTI GORENG UBI COKELAT LUMER

Bahan:

- 200 gr Ubi jalar
- 270 gr Tepung ketan
- 5 sdm Gula
- 27 gr Susu kental manis
- 1 bks Vanili
- 100 gr Butter
- Cokelat sesuai selera

Cara membuat:

1. Cuci dan kupas kulit ubi jalar.
2. Rebus ubi jalar hingga empuk dan matang.
3. Halus ubi jalar rebus dengan chopper atau saringan.
4. Masukkan dan aduk hingga merata tepung ketan, gula, susu kental manis, vanili, dan butter ke dalam adonan ubi.
5. Bentuk adonan ubi sesuai selera, dan beri isian cokelat.
6. Panaskan minyak, goreng adonan ubi yang telah dibentuk hingga berwarna keemasan.

Rincian biaya :

- | | |
|---------------------------|--------------|
| - 200 gr Ubi jalar | : Rp. 1.500 |
| - 270 gr Tepung ketan | : Rp. 1.000 |
| - 5 sdm Gula | : Rp. 5.000 |
| - 27 gr Susu kental manis | : Rp. 2.000 |
| - 1 bks Vanili | : Rp. 1.000 |
| - 100 gr Butter | : Rp. 3.000 |
| - Cokelat sesuai selera | : Rp. 20.000 |

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 33.500





PUDING UBI

Bahan:

- 3 buah ubi ungu (kukus, kupas, dan blender)
- 2 bungkus agar-agar plain
- 7 sdm gula pasir
- 4 gelas santan kental
- 1 bungkus vanili

Cara membuat:

1. Blender kembali ubi ungu yang sudah halus dengan 2 gelas santan kental dan gula pasir.
2. Masukkan dalam panci, tambahkan bubuk agar-agar, gula pasir, dan vanili.
3. Aduk terus sampai mendidih kurang lebih 5-10 menit baru angkat dan cetak. Tunggu sampai dingin dan mengeras.
4. Simpan di kulkas selama 10 menit.

Rincian biaya :

- | | |
|---|--------------|
| - 3 buah ubi ungu (kukus, kupas, dan blender) | : Rp. 4.000 |
| - 2 bungkus agar-agar plain | : Rp. 8.000 |
| - 7 sdm gula pasir | : Rp. 3.000 |
| - 4 gelas santan kental | : Rp. 10.000 |
| - 1 bungkus vanili | : Rp. 500 |
| Total seluruh biaya yang dibutuhkan | : Rp. 25.500 |





KERING UBI JALAR

Bahan:

- 1 kg ubi jalar diparut, rendam dengan air kapur sirih semalaman
- Daun jeruk
- 3 sdm air asam
- 75 gr gula merah disisir

Bumbu halus:

- 3 cabai rawit
- 4 lombok besar merah
- 1/2 sdt terasi
- 7 bawang merah

Cara membuat:

1. Cuci bersih ubi jalar parut sampai airnya bening, tiriskan.
2. Goreng sampai garing, sisihkan.
3. Tumis bumbu halus dan daun jeruk sampai harum, masukkan gula merah, aduk sampai gula merah larut.
4. Masukkan air asam. Masak sampai mendidih.
5. Masukkan segera ubi jalar parut yang sudah digoreng, aduk rata.
6. Masak sampai semua bumbu tercampur rata, angkat.

Rincian biaya :

- | | |
|---|--------------|
| - 1 kg ubi jalar diparut, rendam dengan air kapur sirih semalaman | : Rp. 10.000 |
| - Daun jeruk | |
| - 3 sdm air asam | |
| - 75 gr gula merah disisir | : Rp. 1.000 |
| - 3 cabai rawit | : Rp. 1.000 |
| - 4 lombok besar merah | : Rp. 3.000 |
| - 1/2 sdt terasi | : Rp. 1.000 |
| - 7 bawang merah | : Rp. 5.000 |
| Total seluruh biaya yang dibutuhkan | : Rp. 11.000 |





UBI JALAR PANGGANG

Bahan:

- 1 buah ubi jalar, belah 2 dan panggang di oven suhu 200 derajat selama 1 jam
- 50 gr keju mozarella parut untuk taburan
- 50 gr keju mozarella parut untuk isian
- 50 gr keju cheddar parut untuk isian
- 2 lembar smoked beef iris panjang, tumis
- Garam
- Lada hitam
- Daun bawang

Cara membuat:

1. Keruk isi ubi jalar yang sudah dipanggang.
2. Campur ubi jalar dengan keju mozarella, keju cheddar, daun bawang, dan smoked beef, aduk rata.
3. Masukkan dalam ubi yang sudah dikeruk tadi.
4. Taburi mozarella. Bungkus aluminium foil.
5. Panggang 15 menit, 200 derajat.

Rincian biaya :

- 1 buah ubi jalar, belah 2 dan panggang di oven suhu 200 derajat selama 1 jam : Rp. 3.000
- 50 gr keju mozarella parut untuk taburan : Rp. 7.250
- 50 gr keju mozarella parut untuk isian : Rp. 7.250
- 50 gr keju cheddar parut untuk isian : Rp. 7.000
- 2 lembar smoked beef iris panjang, tumis : Rp. 6.750
- Garam
- Lada hitam secukupnya
- Daun bawang secukupnya

- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 31.250





UBI FANTASI

Bahan:

- 300 gr ubi kukus, haluskan
- 1 sdm tapioka
- 1 sdm gula halus
- 1/2 sdt garam
- 6 stik es krim

Bahan pencelup:

- 2 sdm tepung terigu
- 1/2 sdt garam
- 50 ml air
- 50 gr tepung panir

Cara membuat:

1. Campurkan ubi jalar yang sudah dihaluskan, tambahkan semua bahan, aduk rata.
2. Ambil adonan sebanyak 60 gr, kepal-kepal dengan stik es krim di tengahnya, bentuk menyerupai es krim.
3. Campurkan bahan pencelup: tepung terigu, garam, dan air. Aduk rata.
4. Celupkan ubi fantasi ke dalam bahan pencelup, kemudian balur dengan tepung panir, agak ditekan-tekan supaya panir tidak rontok.
5. Goreng dengan minyak panas dan api sedang hingga matang, jangan sampai kekuningan.
6. Tiriskan dan hias dengan cokelat blok leleh dan meses atau gumpaste mini.

Rincian biaya :

- 300 gr ubi kukus, haluskan : Rp. 3.000
- 1 sdm tapioka : Rp. 500
- 1 sdm gula halus : Rp. 500
- 1/2 sdt garam secukupnya
- 6 stik es krim : Rp. 2.000
- 2 sdm tepung terigu : Rp. 1.000
- 1/2 sdt garam
- 50 ml air
- 50 gr tepung panir : Rp. 2.000

Total seluruh biaya yang diperlukan : Rp. 9.000





TALAM UBI KUNING

Bahan lapisan ubi:

- 350 gr ubi kuning kukus, haluskan
- 250 ml santan
- 100 gr tepung tapioka
- 50 gr tepung beras
- 100 gr gula pasir
- 1 sdt garam

Lapisan putih:

- 200 ml santan
- 50 gr tepung beras
- 1 sdm tepung tapioka
- 1 sdm gula pasir
- 1/4 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur semua bahan lapisan ubi, aduk rata, kalau kurang halus bisa diblender.
2. Siapkan cetakan kue talam, oles minyak, tuang adonan ubi setengah cetakan, kukus 15 menit.
3. Dalam wadah lain campur semua bahan putih, aduk rata.
4. Tuang di atas adonan ubi sampai penuh, kukus kembali 15 menit.
5. Angkat, setelah dingin keluarkan dari cetakan.

Rincian biaya :

- 350 gr ubi kuning kukus, haluskan : Rp. 3.500
- 250 ml santan : Rp. 2.500
- 100 gr tepung tapioca : Rp. 1.000
- 50 gr tepung beras : Rp. 625
- 100 gr gula pasir : Rp. 1.400
- 1 sdt garam
- 200 ml santan : Rp. 4.000
- 50 gr tepung beras : Rp. 625
- 1 sdm tepung tapioka
- 1 sdm gula pasir
- 1/4 sdt garam

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 13.650





BOLU KUKUS UBI KUNING

Bahan biang:

- 1/2 sdt ragi instan
- 40 gr tepung terigu
- 1/2 sdm gula pasir
- 50 ml air

Bahan I:

- 225 gr ubi kuning kukus dan haluskan
- 200 gr gula pasir
- 100 ml santan kental
- 1 butir telur
- 1/4 sdt garam

Bahan II:

- 200 gr tepung protein rendah

Cara membuat:

1. Buat adonan biang: campurkan semua bahan biang, aduk rata, lalu diamkan selama 30 menit, sisihkan.
2. Siapkan bahan I, lalu siapkan mangkuk, masukkan gula pasir dan telur, mixer dengan kecepatan rendah sampai rata. Kemudian masukkan ubi kukus, santan, dan garam, aduk hingga rata.
3. Masukkan biang (langkah I), lalu tambahkan tepung terigu secara bertahap dengan cara diayak supaya tidak bergerindil. Aduk hingga rata, setelah itu diamkan selama 2 jam.
4. Siapkan cetakan, masukkan kertas cup, isi dengan adonan.
5. Panaskan kukusan, tutup dengan kain, setelah itu masukkan adonan. Kukus selama 20 menit.
6. Bolu kukus ubi kuning siap disajikan hangat.

Rincian biaya :

- 1/2 sdt ragi instan
- 40 gr tepung terigu : Rp. 1.000
- 1/2 sdm gula pasir
- 50 ml air
- 225 gr ubi kuning kukus dan haluskan : Rp. 2.250
- 200 gr gula pasir : Rp. 2.800
- 100 ml santan kental : Rp. 2.000
- 1 butir telur : Rp. 2.000
- 1/4 sdt garam
- 200 gr tepung protein rendah : Rp. 2.500

TOTAL SELURUH BIAYA YANG DIBUTUHKAN : RP. 12.550





UBI GORENG

Bahan:

- 500 gr ubi
- 250 gr terigu
- 1 sdm mentega
- Garam dan gula secukupnya
- Air secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Kupas ubi lalu belah. Cuci bersih ubi, tiriskan.
2. Campurkan semua bahan (kecuali ubi dan minyak) aduk rata.
3. Pastikan adonan kental sesuai yang diinginkan (tidak encer).
4. Celupkan ubi ke dalam adonan.
5. Panaskan minyak, goreng sampai kecokelatan.
6. Angkat dan tiriskan.

Rincian biaya :

- 500 gr ubi : Rp. 5.000
- 250 gr terigu : Rp. 4.000
- 1 sdm mentega
- Garam dan gula secukupnya
- Air secukupnya
- Minyak untuk menggoreng : Rp. 8.000

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 17.000





Bakpao Ubi Kuning

Bahan:

- 500 gr tepung terigu cakra
- 7 gr ragi
- 80 gr gula pasir
- 250 gr ubi kuning kukus, haluskan
- 170-200 ml air
- 50 gr mentega putih
- 1/2 sdt garam
- isian sesuai selera

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu cakra, ragi, gula pasir dan ubi kuning.
2. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
3. Uleni sampai setengah kalis, masukkan garam dan mentega putih. Uleni sampai kalis.
4. Timbang adonan masing-masing 50gr, bulatkan diamkan 10 menit.
5. Kemudian isi dengan bahan filling sesuai selera.
6. Bulatkan atau bentuk sesuai selera, alasi dengan kertas pao.
7. Biarkan istirahat 30-45 menit, sementara itu panaskan kukusan. Kukus pao 10-15 menit tergantung besarnya pao. Angkat dan siap disajikan.

Rincian biaya :

- 500 gr tepung terigu cakra : Rp. 7.000
- 7 gr ragi : Rp. 1.000
- 80 gr gula pasir : Rp. 1.000
- 250 gr ubi kuning kukus, haluskan : Rp. 2.500
- 170-200 ml air
- 50 gr mentega putih : Rp. 2.500
- 1/2 sdt garam
- isian sesuai selera

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 14.000





UBI MADU GORENG WIJEN

Bahan:

- 1 sachet tepung pisang goreng instan
- 200 gr ubi madu
- 3 sdm wijen putih
- Minyak goreng
- Air

Bahan pelengkap:

- Mayonaise pedas
- Saus keju tabur parsley

Cara membuat:

1. Bersihkan kulit ubi, lalu iris agak tipis melebar. Cuci ubi hingga bersih dan tiriskan.
2. Campurkan tepung dengan air dan wijen, aduk hingga berbentuk adonan celup licin.
3. Panaskan minyak goreng. Masukkan irisan ubi pada adonan celup, bolak-balik ubi hingga terbalur sempurna. Goreng hingga matang keemasan. Angkat dan matikan api.
4. Sajikan dengan pelengkap.

Rincian biaya :

- 1 sachet tepung pisang goreng instan	: Rp. 6.000
- 200 gr ubi madu	: Rp. 2.000
- 3 sdm wijen putih	: Rp. 1.000
- Minyak goreng	: Rp. 8.000
- Air	
- Mayonaise pedas	: Rp. 6.000
- Saus keju tabur parsley	: Rp. 2.500
Total seluruh biaya yang dibutuhkan	: Rp. 25.500





KUE UBI KUNING

Bahan:

- 350 gr ubi kuning
- 150 gr gula pasir
- 2 butir telur
- 120 gr tepung terigu
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt vanili
- 1 sdt baking powder
- 125 ml minyak Sayur
- 3 sdm air

Cara membuat:

1. Ubi kuning dikukus kemudian haluskan, sisihkan (ubi biarkan dingin).
2. Kocok telur dan gula sampai mengembang, kurangi kecepatan mixer, masukkan minyak sayur. Kemudian masukkan ubi kukus yang telah dihaluskan, mixer dengan kecepatan rendah sampai ubi tercampur rata.
3. Masukkan tepung, garam, vanili, dan baking powder. Tambahkan 3 sdm air. Kocok sampai adonan tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan yang telah diolesi margarin dan tepung. Kukus selama 35 menit. Lakukan uji tusuk untuk mengecek apakah cake sudah matang.
5. Angkat, sajikan.

Rincian biaya :

- | | |
|------------------------|-------------|
| - 350 gr ubi kuning | : Rp. 3.500 |
| - 150 gr gula pasir | : Rp. 2.000 |
| - 2 butir telur | : Rp. 4.000 |
| - 120 gr tepung terigu | : Rp. 1.500 |
| - 1/2 sdt garam | |
| - 1/2 sdt vanili | : Rp. 500 |
| - 1 sdt baking powder | |
| - 125 ml minyak Sayur | : Rp. 2.000 |
| - 3 sdm air | |

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 12.500





TIMUS UBI KUNING

Bahan:

- 500 gr ubi kuning kukus, haluskan
- 2 sdm gula pasir
- 3 sdm tepung terigu
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur semua bahan hingga kalis dan bisa dibentuk, tes rasa.
2. Bentuk adonan sesuai selera, lakukan hingga habis.
3. Panaskan minyak, goreng timus hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Rincian biaya :

- 500 gr ubi kuning kukus, haluskan : Rp. 5.000
- 2 sdm gula pasir : Rp. 1.000
- 3 sdm tepung terigu : Rp. 1.000
- 1 sdt vanili bubuk : Rp. 500
- 1 sdt garam

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 7.500





KOLAK UBI SEDERHANA

Bahan-bahan:

- Ubi
- 250 ml santan
- Gula merah
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus ubi hingga empuk, lalu tiriskan
2. Masak santan, lalu masukkan gula merah dan garam, aduk rata
3. Koreksi rasa
4. Masukkan ubi, aduk beberapa menit lagi, lalu hidangkan

Rincian Biaya:

- Ubi 300 gr : Rp. 3.000
- 250 ml santan : Rp. 4.500
- Gula merah : Rp. 6.000
- Gula pasir 350 gr : Rp. 5.000
- Garam secukupnya

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 18.500





Kolak Biji Salak

Bahan-bahan:

- 500 gr ubi (sekitar 3 buah) kupas, potong-potong
- 125 gr sagu tani
- 260 ml santan instan
- 250 gr gula Jawa
- 2 sdm gula pasir/sesuai selera
- 1/4 sdt garam
- Air untuk merebus bola-bola ubi
- Air untuk kuah gula
- 3 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. Kukus ubi sampai matang dan empuk, sisihkan
2. Lalu hancurkan ubi sampai halus
3. Campurkan ubi dengan sagu tani, uleni sampai rata
4. Bulatkan adonan sebesar anggur atau sesuai selera, lakukan sampai adonan habis
5. Rebus adonan ubi diatas sampai matang (tandanya bola-bola ubi sudah mengembang), segera matikan api dan tiriskan
6. Rebus 1000 ml air, gula Jawa, gula pasir, pandan dan garam, sampai gula larut, tambahkan bola-bola ubi dan santan, aduk rata, dan masak sambil terus diaduk sampai matang
7. Sajikan

Rincian Biaya:

- 500 gr ubi (sekitar 3 buah) kupas, potong-potong : Rp. 5.000
- 125 gr sagu tani : Rp. 2.000
- 260 ml santan instan : Rp. 4.500
- 250 gr gula Jawa : Rp. 4.000
- 2 sdm gula pasir/sesuai selera : Rp. 1.000
- 1/4 sdt garam
- Air untuk merebus bola-bola ubi
- Air untuk kuah gula
- 3 lembar daun pandan

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 16.500





Kolak Ubi, Pisang Dan Kolang Kaling

Bahan-bahan:

- 6 buah pisang kepok matang/ mengkal dikukus sama kulitnya, setelah matang kupas dan potong-potong serong
- 1/2 kg singkong kupas, potong-potong
- 3 buah ubi madu kupas potong potong
- 200 gr kolang kaling bilas bersih tiriskan
- 6 buah gula jawa
- 7 sdm gula pasir
- 1500 ml air
- 500 ml santan kental
- 5 lembar daun pandan ikat simpul

Cara membuat:

- Sisir gula merah taroh dipanci beri sedikit air dan tambahkan gula pasir dan rebus sampai gula larut lalu saring
- Masak air singkong dan ubi sampai setengah matang
- Masukkan gula merah yang sudah direbus
- Masukkan kolang kaling dan pisang
- Masukkan santan kental dan daun pandan lalu sesekali diaduk agar santan tidak pecah
- Masak dengan api sedang, koreksi rasa
- Matikan api angkat, kolak siap disajikan

Rincian Biaya:

- 6 buah pisang kepok matang/ mengkal dikukus sama kulitnya, setelah matang kupas dan potong-potong serong : Rp. 6.000
- 500 gr singkong kupas, potong-potong : Rp. 5.000
- 3 buah ubi madu kupas potong potong : Rp. 3.000
- 200 gr kolang kaling bilas bersih tiriskan : Rp. 1.500
- 6 buah gula jawa : Rp. 12.000
- 7 sdm gula pasir : Rp. 4.200
- 1500 ml air
- 500 ml santan kental : Rp. 10.000
- 5 lembar daun pandan ikat simpul : Rp. 1.000
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 42.700





Kolak Pisang Ubi Ungu

Bahan-bahan:

- 500 gr pisang uli
- 250 gr ubi ungu
- 500 gr singkong
- 1300 ml santan encer
- 200 ml santan kental
- 200 gr gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 3 lembar daun pandan, sobek-sobek simpulkan

Cara membuat:

1. Rebus singkong bersama santan encer dan daun pandan hingga empuk. Masukkan ubi ungu, masak hingga matang
2. Masukkan santan kental, aduk rata. Masukkan gula, garam dan vanili. Masak sambil diaduk hingga mendidih
3. Terakhir masukkan pisang, aduk rata masak hingga matang sambil diaduk supaya santan tidak pecah. Angkat dan sajikan.

Rincian Biaya:

- | | |
|---|-------------|
| - 500 gr pisang uli | : Rp. 6.000 |
| - 250 gr ubi ungu | : Rp. 2.500 |
| - 500 gr singkong | : Rp. 1.500 |
| - 1300 ml santan encer | : Rp. 5.000 |
| - 200 ml santan kental | : Rp. 4.000 |
| - 200 gr gula pasir | : Rp. 3.000 |
| - 1 sdt garam | |
| - 1 sdt vanili bubuk | : Rp. 500 |
| - 3 lembar daun pandan, sobek-sobek simpulkan | |

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 22.500





Kolak Candil Ubi Ungu

Bahan-bahan:

- 375 gr ubi ungu, kukus, haluskan
- Garam secukupnya
- 75 gr tepung sagu/tapioka
- 50 ml air

Bahan kuah gula:

- 750 ml air
- 100 gr gula merah
- 1 sdm gula pasir
- 1 lembar daun pandan
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 sdm tepung maizena dilarutkan sedikit air

Bahan kuah santan:

- 375 ml santan kental
- 1/4 sdt garam
- 1 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. Campur ubi, garam, dan tepung sagu/tapioka
2. Tuang air sedikit demi sedikit sampai kalis hingga bisa dipulung, kemudian bentuk bulat-bulat
3. Dalam panci terpisah, rebus air hingga mendidih kemudian masukkan bola-bola ubi masak sampai mengapung semuanya
4. Bahan kuah gula: rebus air, gula merah, gula putih, daun jeruk dan daun pandan. Saring lalu rebus lagi, Masukkan larutan tepung maizena sambil diaduk-aduk sampai agak mengental. Angkat sisihkan
5. Bahan kuah santan: campur semua bahan kuah santan lalu masak sampai mendidih
6. Cara penyajian: tuang bubur candil dalam mangkuk lalu siram dengan kuah santan.

Rincian Biaya:

- 375 gr ubi ungu, kukus, haluskan : Rp. 3.750
- Garam secukupnya
- 75 gr tepung sagu/tapioka : Rp. 1.000
- 50 ml air

Bahan kuah gula:

- 750 ml air
- 100 gr gula merah : Rp. 4.000
- 1 sdm gula pasir : Rp. 500
- 1 lembar daun pandan
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 sdm tepung maizena dilarutkan sedikit air : Rp. 500

Bahan kuah santan:

- 375 ml santan kental : Rp. 6.500
- 1/4 sdt garam
- 1 lembar daun pandan

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 16.250

