



DINAS PANGAN DAN PERTANIAN
KABUPATEN BANGKA

DIREKTORI

ANEKA OLAHAN PANGAN BERBAHAN BAKU UBI KAYU



Tahun Edisi

2022





DINAS PANGAN DAN PERTANIAN KABUPATEN BANGKA

SAMBUTAN

Puji dan syukur Kepada Allah Subhanahuata'alla atas berkat Rahmat Nya sehingga buku *Direktori Aneka Olahan Berbahan Ubi Kayu* sebagai Olahan Pangan Lokal di Bangka Belitung dapat diselesaikan dengan baik.

Buku ini hadir salah satu untuk memperkenalkan olahan pangan lokal guna meningkatkan pengenalan hasil olahan yang biasa dikonsumsi masyarakat dan untuk dijual sebagai snack / makanan ringan.

Produk olahan lokal berbahan ubi kayu ini, ikut memberi kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi lokal dan tentunya menjadi bagian penyumbang pendapatan masyarakat. Hal ini membuktikan bahwa produk pangan lokal terutama berbahan ubi kayu memiliki daya tarik bagi produsen dan konsumen.

Buku ini disusun oleh Bidang Konsumsi dan Keamanan Pangan pada Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Bangka bertujuan untuk memberi informasi kepada masyarakat untuk lebih mengenal pangan lokal yang beredar di daerah dan event event pameran baik lokal maupun nasional.

Harapan kami, buku ini hendaknya berguna untuk memberikan informasi mengenai produk pangan lokal, kami tetap membuka peluang untuk kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan dimasa mendatang.

Sungailiat, September 2022



KEPALA DINAS PANGAN DAN PERTANIAN
KABUPATEN BANGKA,

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





Daftar Isi

	Hal
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
RESEP OLAHAN PANGAN	
Bingka Singkong Panggang	1
Bola-bola Singkong Coklat Keju	2
Bolu Singkong Pelangi	3
Gethuk Gulung	4
Celepon Ubi	5
Bubur Singkong Gula Aren	6
Singkong Lapis Pelangi	7
Singkong Goreng Empuk	8
Getas Singkong	9
Kue Kacamata	10
Cenil Singkong	11
Ceker Ayam Singkong	12
Bola Singkong Warna	13
Kelamai Ubi	14
Ongol-Ongol Singkong Pandan	15
Cheesy Cassava Cake	16
Opak Singkong	17
Tapai Ubi	18
Singkong Thailand	19
Singkong Gula Merah	20
Kue Talam Ubi	21
Kripik Singkong Balado	22





Kroket Singkong	23
Kue Kacamata Pandan	24
Singkong Merekah	25
Putu Ayu Singkong	26
Perkedel Singkong	27
Kue Lapis Ubi	28
Singkong Rainbow	29
Combro	30
Singkong Nanas	31
Kripik Singkong Original	32
Geblek Singkong	33
Sawut Singkong	34
Lemet Singkong	35
Getuk Panggang	36
Getuk Singkong	37
Ongol-Ongol Singkong	38
Lapis Singkong Aka Sentiling	39
Singkong Goreng Gurih	40
Putri Noong Kue Kacamata	41
Putu Ayu Singkong	42
Donat Singkong	43
Brownis Singkong	44
Daftar Pustaka	





Bingka Singkong Panggang

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1100 gr Singkong : Rp. 3.300,00
 - 2 butir telur ukuran besar : Rp. 4.000,00
 - 300 gr gula pasir : Rp. 4.500,00
 - 3 sdm tapioca : Rp. 1.000,00
 - 400 ml santan kental : Rp. 6.000,00
 - 80 gr margarin dicairkan : Rp. 4.000,00
 - 1/2 sdt vanili : Rp. 500,00
 - 1 sdt bubuk kunyit : Rp. 500,00
 - 1 sdt garam halus : secukupnya
- Total Biaya yang dibutuhkan : Rp. 23.800,00



Langkah - langkah :

- Didihkan santan, bubuk kunyit, garam
- Parut ubi lalu tiriskan dan buang sumbunya
- Kocok telur dan gula hingga gula larut
- Masukkan singkong parut dan tapioka serta vanili dan aduk rata
- Masukkan santan dan margarin, aduk rata kembali
- Alasi loyang dengan kertas roti jika tidak ada kertas roti olesi loyang dengan margarin lalu masukkan adonan ke loyang ratakan kemudian hentakkan bagian bawah cetakan ke meja supaya memadat
- Panaskan oven pada suhu 180°celsius selama 10 menit
- masukkan loyang ke oven panggang kue selama 60 menit dengan api atas bawah hingga bagian atas kecoklatan
- lakukan tes tusuk bila tidak ada yg lengket artinya bingka sudah matang
- keluarkan dari oven, tunggu kue benar benar dingin baru keluarkan dari cetakan
- kue siap dihidangkan



Bola Bola Singkong Coklat Keju

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 1 batang Singkong ukuran sedang : Rp. 1.500,00
 - 2 sendok makan susu kental manis : Rp. 1.500,00
 - 1 sendok teh Garam : secukupnya
 - Meises secukupnya : Rp. 2.000,00
 - Keju parut secukupnya : Rp. 5.000,00
- Total Biaya yang dibutuhkan : Rp. 10.000,00



Langkah - langkah :

- Rebus singkong menggunakan air, lalu masukan garam biarkan empuk kurang lebih 15 menit
- Hancurkan singkong menggunakan garpu dan sendok. Campurkan dengan susu kental manis. Aduk-aduk sampai rata.
- Ambil adonan secukupnya, kemudian bulatkan, pipihkan, isi menggunakan keju atau meises, bentuk bulat kembali.
- Gulingkan bola-bola singkong pada wadah berisi keju parut atau meises sampai seluruh permukaannya tertutup rata.
- Sajikan





BOLU SINGKONG PELANGI

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 400 gr singkong (parut peras airnya lalu hancurkan dengan garpu agar terurai): Rp. 1.250,00
 - 2 butir telur : Rp. 4.000,00
 - 80 gr gula pasir : Rp. 1.000,00
 - 1/2 sdt SP : secukupnya
 - 20 gr tepung terigu : Rp. 1.000,00
 - 40 ml santan : Rp. 1.500,00
 - 40 gr margarin, cairkan: Rp. 4.000,00
 - 1/2 sdt vanili : Rp. 500,00
 - Pewarna makanan secukupnya : Rp. 1.500,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 14.750,00



Langkah – langkah :

- Kocok telur, gula pasir dan SP sampai putih kental dan mengembang. Masukkan vanili, kocok rata.
- Turunkan ke speed rendah, masukkan singkong sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan tepung kocok hingga rata. Matikan mixer.
- Masukkan santan, aduk rata dengan spatula. Masukkan margarin cair aduk balik hingga rata.
- Bagi adonan menjadi 4 bagian beri pewarna secukupnya, aduk rata.
- Tuang adonan warna 2 sdm selang seling di loyang yang telah diolesi margarin.
- Kukus dalam dandang yg telah dipanaskan dan beruap banyak selama 35 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan keluarkan dari loyang lalu potong



Gethuk Gulung

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 800gr singkong kukus : Rp. 2.000,00
- 100gr kelapa parut kukus : Rp. 2.000,00
- 125gr gula : Rp. 1.750,00
(rebus gula dengan 70ml air hingga kental susut 50ml)
- 2 sachet susu kental manis : Rp. 3.000,00
- 50gr margarin cair : Rp. 5.000,00
- garam secukupnya
- 300gr ubi ungu kukus : Rp. 1.000,00

Bahan Glazing :

- 100gr coklat putih : Rp. 5.000,00
- 80ml whipping cream cair : Rp. 5.000,00
- 1sdm margarine secukupnya
- 2.5gr perasa taro : Rp. 3.000,00

(panaskan whipping cream, jika timbul buih matikan,
masukkan coklat aduk cepat,
lalu margarin aduk rata, siap digunakan

Total seluruh biaya yang
dibutuhkan : Rp. 27.750,00

Langkah - langkah :

- Setelah singkong dikukus, taruh tempat alasi daun pisang, tumbuk singkong selagi panas biar mudah
- Setelah lembut tambahkan bahan lain, kecuali ubi ungu
- Uleni sampai rata dan kalis, bagi 2 bagian, yang 1 bagian tambahkan ubi ungu, uleni rata
- Tata plastik di loyang, tuang satu bagian gethuk, ratakan dan padatkan lalu angkat bersama plastiknya. Lakukan juga untuk gethuk ubi ungu
- Tata gethuk ubi ungu, lalu timpa gethuk putih, lalu gulung hingga pada
- Simpan kulkas biar set, siram glazing, tambahkan kelapa kering, simpan kulkas lagi



Celepon Ubi / Onde-onde

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 500 gram singkong parut : Rp. 1.500,00
- 1 bungkus vanilli : Rp. 500,00
- ¼ sdt garam : secukupnya
- 75 ml air hangat
- 100 gram tepung beras ketan : Rp. 1.400,00
- Gula merah secukupnya : Rp. 2.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 5.400,00

Langkah - langkah :

- Parut singkong yang telah dikupas, kemudian peras airnya
- Tambahkan tepung beras ketan, air, garam, dan pewarna sesuai selera
- Panaskan air yang sudah diberi daun pandan hingga mendidih
- Langkah berikutnya yaitu bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil. Caranya cukup mudah, ambil sedikit adonan, pipihkan, kemudian isi dengan sisiran gula merah dan bulatkan kembali
- Setelah air mendidih, masukkan bulatan kecil tersebut dan tunggu sampai mengembang, lalu angkat.
- Setelah diangkat, segera gulingkan ke parutan kelapa
- Klepon singkong sederhana siap disajikan.



Bubur Singkong Gula Aren

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 300 gr singkong, parut halus(pake parutan kelapa ya) : Rp. 2.000,00
- 200 ml santan encer : Rp. 4.000,00
- 150 gr gula aren/gula jawa/gulamerah (sesuaikan selera) : Rp. 2.000,00
- ¼ sdt garam
- 500 ml air

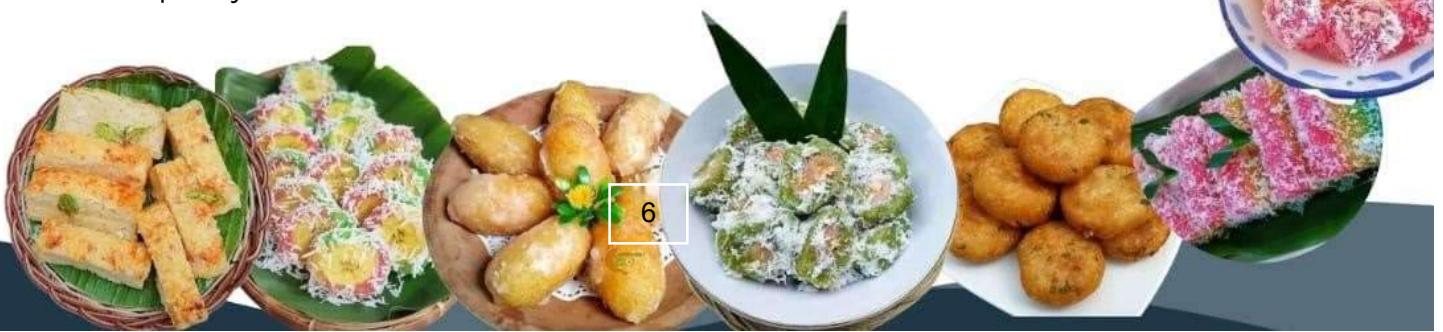
Bahan-bahan Kuah santan:

- 500 ml santan dari ½ butir kelapa : Rp. 10.000,00
 - sejumput garam
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 18.000



Langkah - langkah :

- Campur parutan singkong, garam dan 200 ml santan. Aduk merata. Sisihkan
- Rebus air dan gula aren hingga larut. Ketika mendidih, kecilkan api lalu tuang larutan singkong sambil diaduk agar tidak menggumpal. Aduk hingga bubur mengental. Biarkan sedikit tanak hingga meletup-meletup. Angkat.
- Kuah santan: lebih baik peras sendiri dari kelapa parut dengan air matang. Tambahkan garam sedikit. Atau jika ingin santan hangat, panaskan sebentar saja kira-kira 1 menit.
- Siap disajikan



Singkong Lapis Pelangi

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1250 gr singkong, parut (timbang setelah di parut) : Rp. 3.750,00
- 150 gr kelapa parut (lebih banyak lebih enak) : Rp. 3.000,00
- 135 gr gula pasir (jika suka manis boleh di tambah) : Rp. 2.000,00
- 1/2 sdt vanili ekstrak : Rp. 500,00
- 1/4 sdt garam
- Pewarna makanan (merah, kuning, hijau) : Rp. 1.500,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 10.750,00

Langkah - langkah :

- Kupas singkong, cuci bersih dan parut.
- Campur jadi satu singkong, kelapa parut, gula pasir, vanilli ekstrak dan garam. Aduk rata
- Bagi adonan menjadi 3 bagian sama banyak. Lalu beri masing masing pewarna sebanyak 5 tetes. Aduk rata
- Siapkan loyang segi uk 18 x 18 cm yang di alasi dengan baking paper atau bolehjuga si olesi minyak goreng (lebihin atasnya sekitar 2 cm di atas loyang, agar kuemudah di keluarkan setelah matang.
- Tuangkan ke dalam loyang satu bagian adonan terlebih dahulu, kukus 15 menit
- Lanjutkan ke lapisan kedua dan ketiga satu persatu dan kukus. Setelah semua adonan masuk ke dalam loyang (proses diatas), kukus hingga matang.
- Angkat dan dinginkan. Potong sesuai selera. Singkong Lapis Pelangi siap di Sajikan.



Singkong Goreng Empuk

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

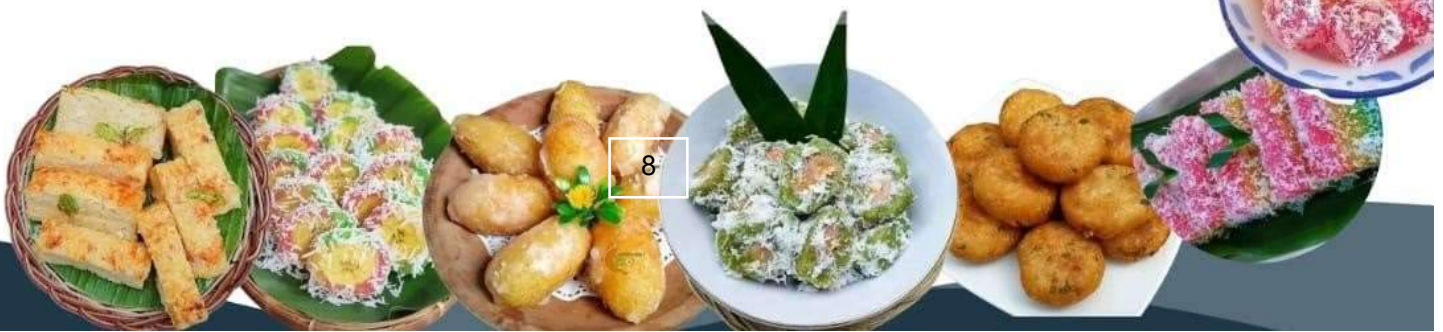
- 12 kg singkong , kupas dan potong : Rp. 36.000
- 1 sdm bubuk bawang putih : Rp. 500,00
- 1 sdm garam
- 1 sdm baking soda : Rp. 1.000,00
- Kaldu jamur secukupnya : Rp. 500,00
- Air es dalam wadah baskom
- Minyak goreng secukupnya : Rp. 16.000

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp.
54.000,00



Langkah – langkah :

- Rebus singkong hingga setengah matang.
- Masukkan singkong dalam wadah Baskom yang berisi air es yang sudah di beri bawang putih, garam, baking soda dan kaldu bubuk. Diamkan selama 1 jam.
- Goreng singkong dalam minyak panas hingga warna keemasan. Angkat dan tiriskan
- Siap untuk di nikmati.



Getas Singkong

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 500 gram singkong : Rp. 1.500,00
- 2 sdm tepung tapioca : Rp. 2.000,00
- ¼ butir kelapa parut : Rp. 3.000,00
- garam secukupnya
- minyak goreng : Rp. 7.000

Bahan gula :

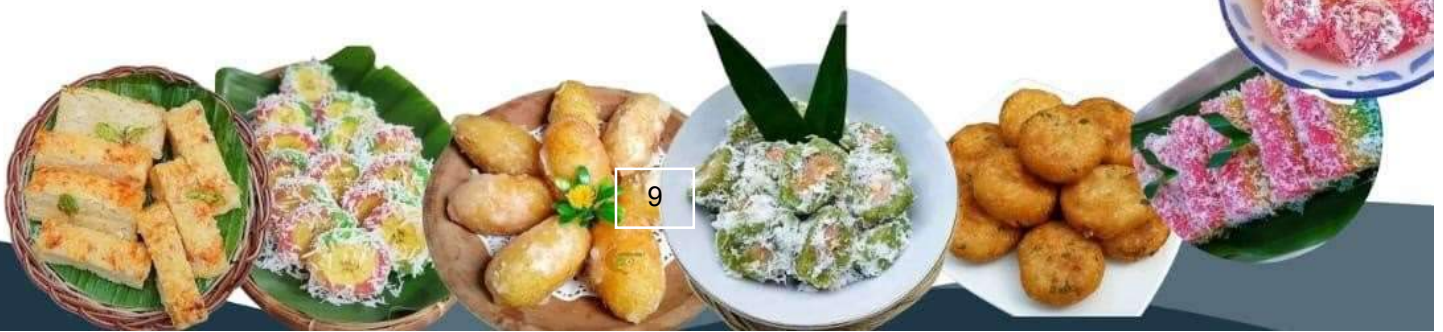
- 100 gram gula pasir : Rp. 1.500,00
- 30 ml air

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp.
15.000,00



Langkah - langkah :

- kupas singkong, cuci bersih kemudia parut dan peras sedikit airnya
- campur singkong dengan kelapa, garam, tepung, aduk smpai rata
- bentuk adonan memanjang atau sesuai selera
- panaskan minyak goreng, goreng getas sampai agak kekuningan
- angkat dan tiriskan
- campur gula dengan air, kemudian masalah sampai kental
- masukkan getas aduk sampai rata, matikan kompor
- dinginkan, dan sajikan



Kue Kacamata

Bahan-bahan :

- 5 buah pisang kapok : Rp. 5.000,00
- 500 gr singkong : Rp. 1.500,00
- 1/4 butir kelapa setengah tua , parut : Rp. 3.000,00
- 125 gr gula pasir : Rp. 2.000,00
- 1/2 sdt vanili bubuk: Rp. 500,00
- 1/2 sdt garam : secukupnya
- Pewarna kue warna kuning , hijau dan merah : Rp. 1.500,00
- Daun pisang dan lidi secukupnya untuk membungkus

TABURAN : (Kukus jadi satu 10 menit)

- 1/2 butir kelapa setengah tua , parut : Rp. 5.000,00
- 1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan , sobek , ikat simpul

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 18.500,00

Langkah – langkah :

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



Cenil Singkong

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 1 kg singkong, kupas dan parut : Rp. 3.000,00
 - 4 sdm tepung sagu : Rp. 2.000,00
 - 600 ml santan : Rp. 12.000,00
 - 28 sdm gula pasir : Rp. 2.000,00
 - 1 kelapa parut + garam secukupnya : Rp. 10.000,00
 - Pewarna makanan secukupnya Rp. 1.500,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 30.500,00



Langkah - langkah :

- Campurkan parutan singkong, tepung sagu, gula, dan santan. Aduk hingga tercampur rata.
- Bagi adonan menjadi 3 bagian dan masing masing berikan pewarna makanan.
- Kukus masing-masing 30 menit, lalu angkat dan potong sesuai selera.
- Gulingkan potongan ke dalam parutan kelapa.
- Cenil singkong siap dihidangkan



Ceker Ayam Singkong

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- Sediakan 1 kg Ubi rambat/ Ubi Jalar : Rp. 3.000,00
 - Dibutuhkan Gula (3sdm /setiap kali goreng) : Rp. 7.000,00
 - Siapkan Minyak Goreng (500 ml) : Rp. 8.000,00
 - Dibutuhkan secukupnya Garam.
 - Sediakan secukupnya Air
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 18.000,00



Langkah – langkah :

- Kupas ubi, lalu cuci bersih
- Dilanjutkan dengan mengiris tipis ubi
- Rendam ketela yang sudah di iris dengan garam 1 sdt agar lebih gurih, diamkan selama 40 menit.
- Setelah 40 menit, tiriskan air sampai benar benar kering.
- Panaskan minyak dengan api kecil, setelah panas masukkan 3 sdm gula.
- Aduk-aduk sampai gula larut dan berwarna coklat.
- Goreng ubi sebanyak 2 genggam, lalu aduk. Api kompor tetap kecil..
- Goreng sampai kering dan berwarna kecoklatan, angkat tiriskan sebentar dan masukkan kedalam cetakan segera. Saya pakai cetakan gelas kecil. (Harus segera dicetak, karena kalau sudah keras susah dicetak lagi).
- Setelah selesai dinginkan. Untuk mengoreng ketela lagi tambahkan lagi 3 sdm gula (kalau merasa kemanisan boleh dikurangi). Minyak tidak perlu diganti. Lalu masukkan lagi 2 genggam ketela, ulangi seperti langkah awal tadi.
- Setelah dingin boleh disajikan atau disimpan di wadah tertutup. Selamat mencoba.



Bola Singkong Warna

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 500gr singkong : Rp. 1.500,00
- Secukupnya kelapa setengah muda (diparut): Rp. 2.000,00
- 4 sdm gula pasir : Rp. 1.000,00
- 1 bungkus agar2 swallow plain : Rp. 5.000,00
- pewarna makanan (hijau muda, kuning tua, pink) :
Rp. 1.500,00

Topping kelapa:

- 10 sdm kelapa setengah muda diparut : Rp. 3.000,00
- sejumlah garam

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 14.000,00

Langkah - langkah :

- Kupas singkong, cuci bersih, parut.
- Campur bahan bola bola kecuali pewarna, bagi menjadi 3 bagian, beri masing-masing 3 tetes warna.
- Timbang 20gr, lalu bulatkan sampai habis.
- Sambil menunggu dibulatkan, panaskan panci, kukus topping kelapa kurleb 10 menit.
- Setelah kukusan kelapa matang, angkat, dinginkan, lalu gantian masukkan bolabola singkongnya, kukus kurang lebih 15 menit.
- Setelah bola bola singkong matang, segera guling-gulingkan ke dalam kelapa kukus, agar menempel rata.



Kelamai Ubi / Singkong

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 1,5 kg singkong : Rp. 4.500,00
- 2 – 3 keping gula merah : Rp. 6.000,00
- 5 sdm gula pasir : Rp. 1.500,00
- 3 sdt garam secukupnya
- Daun Pisang

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 12.000,00



Langkah - langkah :

- Kupas singkong, cuci bersih kemudian parut singkong sampai habis..
- Setelah semua diparut, peras parutan singkong menggunakan kain kasa bersih. (air perasan nya dibuang).
- Iris halus gula merah, lalu campurkan irisan gula merah, gula pasir dan garam ke dalam parutan singkong yang tadi sudah diperas air nya.
- Campur adonan, aduk hingga merata, tes keseimbangan rasa.
- Gunting daun pisang selebar 5-6 jari sesuai selera. ambil 1-1 setengah sdm adonan, bungkus menggunakan daun pisang yang tadi sudah digunting, lakukan sampai habis.
- Panaskan kukusan. Lalu kukus kelamai kurang lebih 30 menit.
- Kelamai siap disajikan.



Ongol-Ongol Singkong Pandan

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1kg singkong (1kg setelah dikupas) parut halus : Rp. 3.000,00
- 300ml santan kental : Rp. 6.000,00
- 50ml endapan pandan secukupnya
- 200gr gula pasir : Rp. 3.000,00
- 1 bks agar2 plain : Rp. 5.000,00
- ½ sdt garam

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 17.000,00



Langkah - langkah :

- Campur santan, jus pandan, gula, garam dan agar-agar.
- aduk sampai gula larut, lalu masukkan parutan singkong aduk sampai tercampur rata. Panas kan kukusan, pakai loyang ukuran 20cm lalu olesi dengan minyak dan alasi dengan plastik tahan panas, lalu olesi lagi dengan minyak tipis-tips supaya kue tidak lengket.
- Lalu kukus selama 30mnt/ sampai matang, tes tusuk ya. Tunggu dingin baru dikeluarkan dari loyang, potong sesuai selera. Sajikan dengan kelapa parut.



Cheesy Cassava Cake

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 500 gr singkong parut : Rp. 1.500,00
- 200 gr cream cheese : Rp. 25.000,00
- 1/2 sdt garam : secukupnya
- 140 gr gula pasir : Rp. 1.875,00
- 2 telur, kocok lepas : Rp. 4.000,00
- 4 sdm mentega : Rp. 2.500,00
- 3 sdm tepung terigu serbaguna : Rp. 1.000,00

Topping:

- 80 gr keju Cheddar parut : Rp. 8.000,00
 - 1 sdm mentega : Rp. 1.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 44.875,00

Langkah - langkah :

- Panaskan oven 180 Celcius. Alasi loyang persegi (20x20 cm) dengan daun pisang atau kertas roti.
- Dalam wadah, kocok telur, cream cheese, gula, dan 4 sdm mentega hingga mengembang.
- Masukkan singkong parut, garam, dan tepung. Aduk rata hingga terbentuk adonan yang homogen dan bebas gumpalan.
- Tuang adonan pada loyang. Ratakan permukaannya. Beri taburan keju parut. Panggang dalam oven selama 35-45 menit hingga cake matang sempurna dan topping berwarna kuning keemasan. Matikan oven.
- Dalam keadaan panas, olesi cake singkong dengan mentega hingga merata. Biarkan dingin dalam loyang. Siap dipotong dan disajikan.



Opak Singkong

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- Sediakan 3 kg ubi kayu : Rp. 9.000,00
 - Sediakan 1/2 sdm garam: secukupnya
 - Gunakan Sebungkus masako ayam 9 gr : Rp. 1.000,00
 - Ambil 1/2 sdt lada bubuk : Rp. 1.000,00
 - Ambil 1/2 sdt ketumbar bubuk : Rp. 1.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 12.000,00



Langkah - langkah :

- Siapkan ubi kayu yang bagus, parut ubi kayu
- Tambahkan bumbu ; garam, lada, ketumbar dan masako
- Aduk sampai semua tercampur rata
- Bentuk pipih/tipis pada loyang/piring
- Kukus selama 2 menit ke dalam kukusan yg sudah mendidih, di gambarke 2 terdapat perbedaan ubi yang sudah di kukus dan yang beluk di kukus.
- Jika sudah 2 menit di kukus,keluarkan biarkan dingin sebentar dan iris/potong sesuai selera. Jemur pada sinar matahari. Selama 3 hari
- Opak siap digoreng



Tapai Ubi / Tape

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 2 kg singkong : Rp. 6.000,00
- 2 keping ragi tape : Rp. 2.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 8.000,00



Langkah - langkah :

- Pertama, siapkan sebuah wadah tertutup rapat. Boleh dialasi daun pisang, boleh tidak.
- Lalu, pilih singkong dengan kualitas terbaik. kupas singkong dan potong kira-kira sepanjang 5-10 cm. Cuci bersih dengan air mengalir.
- Selanjutnya, kukus singkong sampai matang kira-kira selama 20 menit. Cek kematangan dengan cara menusuknya dengan menggunakan garpu. Kalau garpu mudah keluar, artinya singkong sudah matang. Jika sudah matang, tiriskan singkong.
- Haluskan ragi tape. Simpan di dalam plastik, lalu gerus menggunakan punggung sendok sampai halus.
- Siapkan wadah, taburi alasnya menggunakan ragi tape dengan cara diayak. Tata singkong di dalam wadah tersebut, lalu taburi lagi dengan ragi tape. Lakukan sampai habis dan merata.
- Tutup rapat wadah. Simpan di tempat yang hangat. Biarkan selama 2-3 hari. Inilah proses fermentasinya. Jangan buka toples sebelum 3 hari.
- Setelah 2-3 hari, bisa dicek apakah tape sudah jadi atau belum. Jika ingin yang manis, buka wadah ketika sudah 2 hari. Hasilnya tidak terlalu lembek/berair, tetapi tetap legit.
- Selanjutnya, setelah tape singkong telah mencapai kematangan yang diinginkan, simpan di dalam kulkas (bagian *chiller*) dan wadah ditutup rapat. Selamat mencoba.



Singkong Thailand

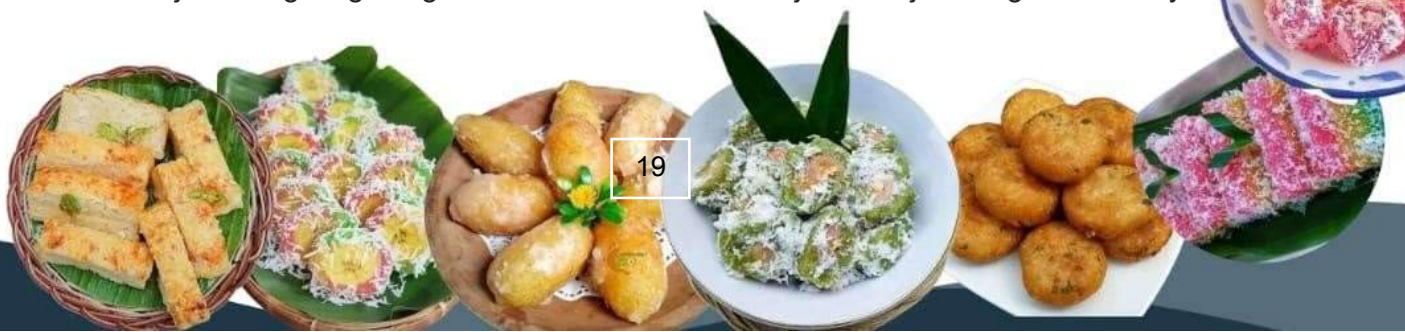
Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 1 kg singkong : Rp. 3.000,00
- 2 ikat daun pandan :secukupnya
- 1 sdt garam : secukupnya
- 100 gr gula pasir : Rp. 1.500,00
- Air untuk merebus
- Saos Santan :
 - 400 ml santan kental : Rp. 6.000,00
 - 2 sdm gula pasir : Rp. 1.000,00
 - 1 sdt garam
 - 1 sdt essense susu powder : Rp. 1.000,00
 - 1 sdm tepung beras : Rp. 1.000,00
 - 1 sdm maizena : Rp. 1.000,00
 - 3 sdm air
- Topping :
 - Keju cheedar parut : Rp. 5.000,00
 - Wijen di sangria : Rp. 1.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 20.500,00

Langkah - langkah :

- Cuci bersih singkong, potong-potong, rebus singkong beri garam, daun pandan sampai setengah empuk, setelah setengah empuk, masukan gula pasir. Lalurebus kembali sampai singkong empuk
- Saos Santan : campurkan tepung beras dan maizena beri 3sdm air aduk rata, sisihkan
- Di dalam panci masak santan, daun pandan, gula, garam, essense susu powder aduk-aduk masak degan api kecil agar tidak gosong masukan larutan tepung beras dan maizena, aduk hingga kental .
- Sajikan singkong dengan saos dan tambahkan keju dan wijen sangrai di atasnya



Singkong Gula Merah

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 500 gram singkong : Rp. 1.500,00
- 1 sdt garam : secukupnya
- 4 lembar daun pandan : secukupnya
- 1 liter air

Saus gula merah

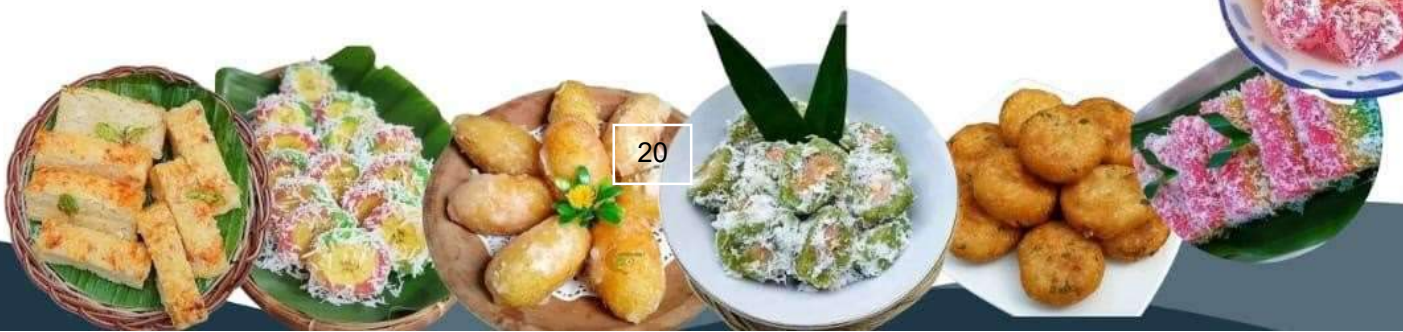
- 200 gram gula merah ,disisir : Rp. 4.000,00
- 1/2 sdt garam
- 350 ml air

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 5.500,00



Langkah - langkah :

- Didihkan air dipanci, lalu masukan singkong, 1sdt garam dan daun pandan, rebus selama 7 menit, matikan kompor, tutup panci rapat dan diamkan 30 menit.
- Setelah 30 menit rebus kembali singkong selama 7 menit, setelah itu saring, sisihkan singkong.
- Dalam panci lain, masak air dan gula merah sampai larut, lalu masukkan singkong rebus, tambahkan garam bolak balik agar merata dan masak sampai kuah meresap dan kental, angkat dan sajikan



Kripik Singkong Balado

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1 kg singkong : Rp. 3.000,00
- 3 sdm gula pasir untuk bumbu : Rp. 1.000,00
- 5 sdm garam untuk rendaman : Rp. 1.000,00
- 4 siung bawang putih untuk rendaman : Rp. 1.000,00
- 1 sdm kapur sirih : Rp. 500,00
- 300 ml air matang
- Minyak secukupnya untuk menggoreng : Rp. 16.000,00

Bahan-bahan bumbu adonan halus:

- 8 butir bawang merah : Rp. 8.000,00
- 150 gram cabai merah keriting : Rp. 5.000,00
- Garam dapur secukupnya

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 35.500,00

Langkah - langkah :

- Langkah pertama kupas dan iris tipis singkong

Ambil singkong dan masukkan ke dalam wadah kupas singkong dari kulitnya, lalu cuci bersih singkong sampai bersih. Iris semua singkong yang sudah dicuci bersih dengan menggunakan alat pengiris untuk membuat keripik atau bisa juga menggunakan pisau. Tetapi, usahakan ukuran irisan sama tipis atau tidak tebal sebelah ya.

- Rendam adonan singkong yang sudah diiris.

Masukan singkong yang sudah diiris tipis ke dalam wadah, lalu taburkan air dengan campuran air kapur sirih, masukan bawang putih dan garam yang sudah di haluskan aduk merata. Diamkan rendaman kurang lebih hingga 25 menit. Angkat lalu keringkan singkong yang sudah direndam hingga benar-benar kering dan jangan terkena sinar matahari langsung ya.

- Menggoreng singkong dalam wadah penggorengan

Sediakan alat penggorengan panaskan minyak, goreng singkong sampai matang dan kering.

Angkat lalu tiriskan keripik singkong sampai dingin dan tidak berminyak



Krokot Singkong

Bahan-bahan isian :

- 2 sdm margarine : Rp. 1.000,00
- 3 butir bawang merah: Rp. 2.000,00
- iris halus 1 siung bawang putih : secukupnya
- iris halus 300 gram daging sapi : Rp. 42.000,00
- cincang halus 3 buah wortel : Rp. 4.000,00
- potong kecil-kecil 3 batang daunbawang, iris halus : Rp. 2.000,00
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam bubuk secukupnya
- 1 sdt kaldu sapi bubuk : Rp. 1.000,00
- ½ L air

Bahan-bahan utama :

- 1 kg singkong 100 gram : Rp. 3.300,00
 - gula pasir 100 gram : Rp. 1.500,00
 - mentega 100 gram: Rp. 2.500,00
 - keju cheddar, parut : Rp. 5.000,00
 - 1 butir telur : Rp. 2.000,00
 - 100 gram tepung terigu : Rp. 2.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 68.300,00



Langkah - langkah :

- Isi: Panaskan margarin, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
- Tambahkan daging, wortel, daun bawang, merica, garam, dan kaldu bubuk. Masak sampai agak matang. Tambahkan air lalu masak lagi sampai kering, sisihkan.
- Tambahkan singkong ke dalam wadah bersih lainnya. Campurkan dengan gula pasir, mentega, keju, dan telur. Aduk sampai rata.
- Tambahkan terigu sedikit demi sedikit, uleni sampai kalis. Ambil adonan singkong, pipihkan. Beri adonan isi di tengahnya, bentuk lonjong.
- Panaskan minyak, goreng krokot singkong hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.



Kue Kacamata Pandan

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 500gr singkong, kupas, cuci bersih lalu parut : Rp. 1.500,00
- Pisang raja/pisang kepok secukupnya : Rp. 5.000,00
- 1 lembar daun pandan
- 10 lembar daun suji : Rp. 1.500,00
- ¼ buah kelapa parut : Rp. 3.000,00
- 5-6sdm gula pasir/sesuai selera : Rp. 2.000,00
- Sejumput garam
- Air secukupnya
- Daun pisang untuk membungkus secukupnya

Bahan taburan:

- 1/2buah kelapa parut + sejumlah garam, kukus : Rp. 4.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 17.000,00

Langkah - langkah :

- Blender daun pandan dan daun suji hingga halus, lalu saring airnya, sisihkan
- Dalam wadah campur singkong parut, air sari pandan, kelapa parut, gula dan garam hingga tercampur rata
- Siapkan daun pisang, beri adonan secukupnya, letakkan pisang ditengah lalu tutup kembali dengan adonan, gulung dan sematkan lidi disisi atas dan bawahnya
- Kukus selama 20-30menit/hingga matang
- Dinginkan lalu potong2 dan sajikan bersama kelapa parut yang telah dikukus.



Singkong Merekah

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 500gr singkong, pilih jenis yang bagus : Rp. 1.500,00
- 2 siung bawang putih, geprek : Rp. 500,00
- 2 sdt garam
- Air secukupnya (sampai singkong terendam)
- 1/2 sdt kaldu bubuk (bisa diskip) : Rp. 500,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 2.000,00



Langkah - langkah :

- Kupas singkong, potong-potong sesuai selera. Cuci bersih. Didihkan air bersama garam, kaldu bubuk dan bawang putih.
- Masukkan potongan singkong, masak sampai mendidih. Tutup panci, lalu rebus singkong selama 10 menit. Matikan api. Biarkan dalam kondisi panci tertutup selama 30 menit.
- Setelah itu, cek singkong. Jika sudah mekar dan empuk, bisa langsung digoreng. Jika belum bisa direbus lagi 10 menit, lalu biarkan tertutup selama 30 menit.
- Tiriskan singkong, goreng dengan minyak agak banyak hingga kuning keemasan. Angkat dan sajikan hangat.



Putu Ayu Singkong

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1kg singkong : Rp. 3.000,00
- 150gr gula pasir : Rp. 2.250,00
- 1 bungkus vanili bubuk : Rp. 500,00
- 1/4sdt garam
- 1/2bungkus agar2 plain : Rp. 2.500,00
- Pewarna makanan secukupnya : Rp. 500,00

Bahan Topping kelapa :

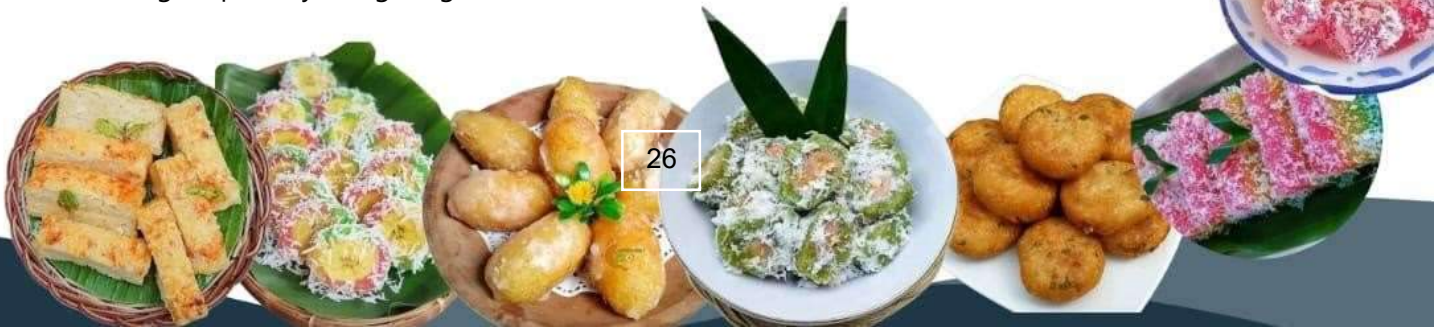
- Kelapa setengah tua secukupnya : Rp. 3.000,00
- sedikit garam
- daun pandan

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 11.750,00



Langkah - langkah :

- Kupas singkong, parut dan tiriskan agar airnya berkurang
- Campur singkong, gula, garam, vanili, agar-agar, pewarna secukupnya, lalu aduk rata
- Siapkan cetakan, olesi minyak secukupnya
- Masukkan kelapa parut yang sudah ditambahkan garam sampai 1/4 cetakan terisi, tekan2 secukupnya
- Masukkan singkong kedalam sisa cetakan, isi sampai penuh
- Kukus selama 10-15 menit
- Angkat putu ayu singkong



Perkedel Singkong

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1kg singkong : Rp. 3.000,00
- 2batang daun seledri : Rp. 1.000,00
- 1butir telur : Rp. 2.000,00

Bumbu halus:

- 3 siung bawang putih : Rp. 1.000,00
- 6 siung bawang merah : Rp. 4.000,00
- Garam, merica, kaldu bubuk secukupnya : Rp. 1.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 12.000,00



Langkah - langkah :

- Cuci bersih singkong, potong kecil-kecil lalu kukus hingga empuk
- selama mengukus siapkan bumbunya, goreng bawang putih dan bawang merah yang sudah dihaluskan hingga matang, lalu ulek hingga halus
- Angkat singkong yang sudah empuk, hilangkan sumbunya lalu tumbuk hingga halus, tambahkan bumbu yang sudah dihaluskan, telur, garam, merica, kaldu bubuk dan juga seledri sambil diuleni hingga tercampur rata
- Koreksi rasa dengan menggoreng sedikit adonan, jika sudah pas bulat-bulat kan adonan lalu goreng hingga kuning keemasan
- Sajikan bersama cabai



Kue Lapis Ubi

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1200 gram singkong yang sudah diparut : Rp. 3.600,00
 - 1 bungkus agar agar putih : Rp. 5.000,00
 - 200gram gula pasir : Rp. 3.000,00
 - 500 ml santan (santan instan 200ml dilarutkan) : Rp. 10.000,00
 - 1 sdt garam
 - Pewarna makanan secukupnya merah kuning hijau : Rp. 1.500,00
 - 1 sdt vanilla bubuk : Rp. 500,00
 - Bahan tambahan :
 - ½ buah kelapa setengah tua dikupas dan parut memanjang : Rp. 3.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 26.600,00



Langkah - langkah :

- Siapkan semua bahan dan singkong diparut dengan cara diperas kemudian ditampung airnya, biarkan sehingga muncul endapan putih, lalu buang airnya dan ambil endapannya dicampurkan dengan singkong parut yang telah diperas, sisihkan
- Campur semua bahan kecuali pewarna makanan. Kemudian bagi menjadi 3 bagian, beri pewarna yang berbeda dari ketiga bagian itu
- Siapkan loyang uk 20x20x7 cm dan olesi bagian dalam dengan minyak goreng. Sementara itu panaskan dandang hingga air mendidih, siapkan tutup dandang dibungkus serbet. Tuang adonan pertama, kukus selama 10 menit kemudian masukkan adonan warna berikutnya dan masak selama 15 menit, lalu tuang adonan warna berikutnya (terakhir). Masak hingga sekitar 30 menit. Matikan kompor angkat tunggu dingin baru dikeluarkan dari cetakan dan potong sesuai selera
- Sebelum mengukus kue, kukus parutan kelapa dengan memberi garam 1 sdt dan 1 lbr daun pandan, kukus selama 15 menit sisihkan.
- Gulingkan kue yang sudah dipotong dalam kelapa dan sajikan, selamat mencoba





Singkong Rainbow

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1 kg singkong : Rp. 3.000,00
- 2 vanili : Rp. 1.000,00
- 1 bungkus nutrijell plain : Rp. 3.000,00
- 3 pewarna makanan : Rp. 1.500,00
- 7 sdm gula pasir (sesuai selera) : Rp. 3.000,00
- 1 sdt garam
- 1 buah kelapa parut : Rp. 7.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 18.500,00

Langkah - langkah :

- Parut singkong agar halus
- Masukkan vanili nutrijell gula dan garam
- Bagi adonan menjadi 3 tambahkan pewarna tiap adonan. Contoh (merah kuning hijau)
- Lalu bulatkan adonan dan kukus sampai matang.
- Kelapa parut dibungkus pakai daun pisang tambahkan vanili dan garam lalu kukus sampai matang agar tidak cepat basi.
- Lumuri adonan yang sudah matang dengan kelapa parut taburi gula





Combro

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 500 gram singkong kupas, cuci bersih, parut, peras sedikit airnya (jangan terlalu kering) : Rp. 1.500,00
- 150 gram kelapa parut (kelapa agak muda) : Rp. 2.000,00
- 2 kotak oncom, ulek halus: Rp. 4.000,00
- 1 ikat daun kemangi (ambil daunnya saja) : Rp. 1.000,00
- 2 batang daun bawang : Rp. 2.000,00
- 2 sdm margarine : Rp. 1.000,00
- 2 sdm tapioca : Rp. 1.000,00
- 1/2 sdt garam (untuk adonan singkong)
- Secukupnya garam+lada+kaldu bubuk : Rp. 1.000

Bumbu halus :

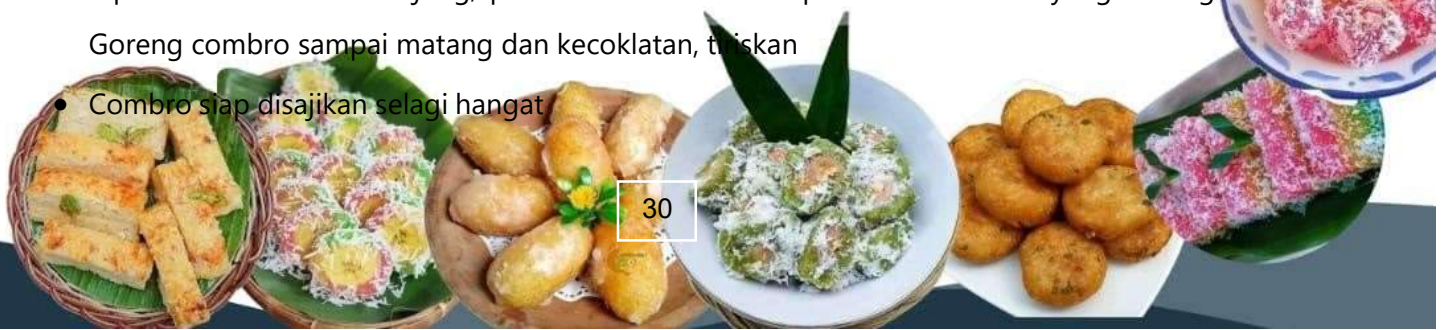
- 6 siung bawang merah : Rp. 4.000,00
- 3 siung bawang putih : Rp. 1.000,00
- 3 cabe merah keriting/sesuai selera : Rp. 1.000,00
- 4 cm kencur secukupnya

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 19.500,00

Langkah - langkah :

- Campur rata singkong parut, margarin, tapioka dan garam
- Isian : tumis bumbu halus masukkan oncom halus, garam, lada dan kaldu bubuk, setelah hampir matang masukkan daun kemangi, masak hingga matang, sisihkan
- Bentuk combro : ambil 1,5 sdm adonan singkong, beri isian 1 sdt oncom matang, rapatkan dan bentuk lonjong, pastikan benar-benar rapat dan tidak ada yang bolong.
- Goreng combro sampai matang dan kecoklatan, tiriskan

- Combro siap disajikan selagi hangat



Singkong Nanas

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1 kg Singkong kupas, cuci, parut, tiriskan : Rp. 3.000,00
- 1 bh/½kg Nanas kupas, cuci, blender : Rp. 5.000,00
- Gula secukupnya : Rp. 7.000,00
- Garam secukupnya
- Pewarna makanan kuning, hijau : Rp. 1.000,00
- Pelengkap Kelapa parut kukus dengan sedikit garam : Rp. 3.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 19.000,00

Langkah - langkah :

- Campur bahan dan koreksi rasa. Bagi adonan dan beri pewarna.
- Cetak dan kukus hingga matang jangan lupa tutup beri kain dan cetakan alasi plastik atau minyak goreng.
- Potong-potong lalu beri Kelapa parut.



Kripik Singkong Original

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 1 kg singkong : Rp. 3.000,00
 - 3 sendok makan garam
 - 1 baskom air
 - 1 wadah air panas
 - minyak goreng secukupnya : Rp. 8.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 11.000,00



Langkah - langkah :

- Siapkan singkong, kupas singkong, kerik bagian luarnya agar tekstur menjadi lebih renyah.
- Cuci singkong yang sudah dikupas dengan air bersih yang mengalir.
- Iris singkong yang sudah dibersihkan dengan menggunakan pisau.
- Masukkan irisan singkong ke dalam baskom berisi air sedikit demi sedikit. Lakukan sampai irisan singkong habis. Jika sudah, cuci bersih dan tiriskan. Masukkan irisan singkong ke dalam wadah berisi air panas. Tambahkan garam halus, rendam dan tunggu selama 30 menit sampai air mendingin. Tiriskan irisan singkong hingga kesat dan agak kering. Siapkan wajan, letakkan di atas kompor, tuangkan minyak, dan panaskan. Masukkan singkong ke dalam wajan dan masak dengan api besar.
- Jika sudah terlihat agak kering, atur api menjadi ukuran sedang. Masak hingga pinggirannya berwarna keemasan. Bila sudah matang, maka angkat dan tiriskan. Tunggu hingga dingin.
- Masukkan ke dalam toples/wadah tertutup. Kripik Singkong original siap disajikan.



Geblek Singkong

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 500 gram Singkong : Rp. 1.500,00
- 3 siung bawang putih: Rp. 1.000,00
- Garam secukupnya
- Air secukupnya
- Ketumbar sesuai selera : Rp. 1.000,00
- Minyak : Rp. 8.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 11.500,00



Langkah - langkah :

- Kupas dan cuci bersih singkong, kemudian parut.
- Tambahkan air dalam singkong parut. Kemudian peras singkong parut. Letakkan ampas singkong dalam wadah terpisah.
- Endapkan air perasan singkong, hingga menghasilkan pati singkong. Buang air sisa endapan.
- Jemur hasil endapan singkong 3 sampai 4 jam atau sampai kering dan bisa diayak. Endapan yang sudah kering berbentuk seperti tepung.
- Haluskan bawang putih, ketumbar, dan garam lalu campurkan dengan ampas singkong. Aduk rata.
- Kukus ampas tersebut hingga matang. Lalu campurkan dengan tepung hasil endapan singkong.
- Uleni adonan sampai kalis. Lalu bentuk seperti angka delapan.
- Goreng dalam minyak sampai seluruh permukaan geblok terendam. Saat menggoreng gunakan api sedang agar geblok matang merata.



Sawut Singkong

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

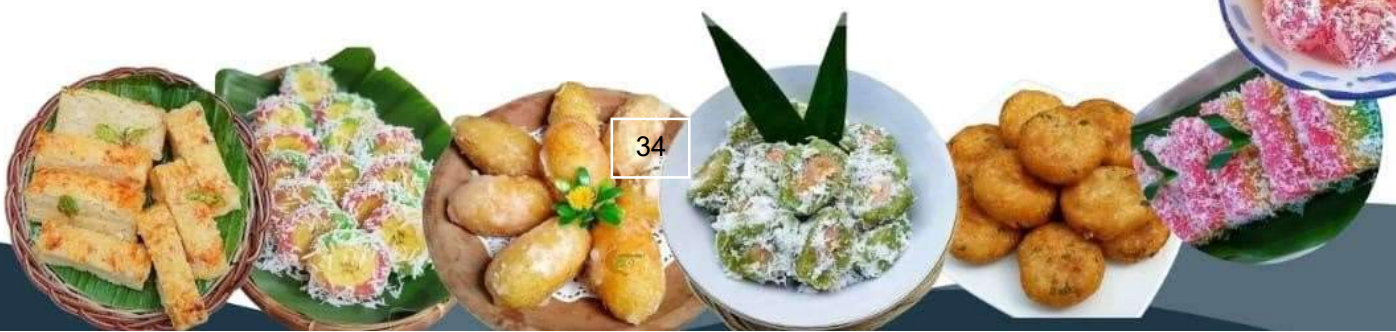
- 500 gram singkon : Rp. 1.500,00
- 150 gram gula merah : Rp. 4.000,00
- ½ sdt garam
- ¼ butir kelapa parut + ½ sdt garam, kukus 15 menit : Rp. 3.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 8.500,00



Langkah - langkah :

- Kupas singkong, lalu diparut gobet, atau parutan besar.
- Campur dengan gula merah yang sudah dicincang, tambah garam aduk rata.
- Kukus selama 15 menit atau hingga matang.
- Selagi hangat, cetak sawut dengan cetakan kerucut yang sudah dialasi daun pisang.
- Sajikan sawut dengan taburan kelapa parut.



Lemet Singkong

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1 kg singkong parut : Rp. 3.000,00
- 200 gr kelapa parut : Rp. 2.000,00
- 250 gr gula aren : Rp. 4.000,00
- 2 sdm gula pasir : Rp. 1.000,00
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt vanili bubuk : Rp. 500,00
- daun pisang secukupnya untuk membungkus

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 10.500,00



Langkah - langkah :

- Dalam wadah masukkan singkong parut, kelapa parut, garam dan vanili bubuk, aduk rata lalu bagi dua adonan
- Karena adonan nya di bagi dua, gula merah nya pun di bagi dua ya
- Adonan yang satu campur dengan gula merah sisir dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata, cicipi rasa manisnya sudah pas, jika kurang bisa di tambahkan lagi gula merah
- Lalu ambil secukupnya adonan taruh di atas daun pisang, bungkus. Lakukan hingga adonan habis
- Untuk adonan yang satunya , Ambil secukupnya adonan, taruh di atas daun pisang dan beri isian gula merah sisir, bungkus dan lakukan hingga adonan habis
- Kukus hingga matang kurang lebih 30-40 menit



Getuk Panggang

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 500 g singkong : Rp. 1.500,00
- 125 g gula pasir : 2.250,00
- 1 sdm butter, lelehkan : Rp. 1.000,00
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt vanili bubuk : Rp. 500,00
- secukupnya keju untuk topping : Rp. 5.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 10.250,00

Langkah - langkah :

- kukus singkong sampai empuk
- haluskan campur dengan semua bahan kecuali keju parut
- taruh di loyang ukuran 15X15 yang telah diberi alas kertas baking.
- Ratakan lalu taburi dengan keju parut dan oles kuning telur, gurat dengan garpu, tabur almond dan kismis.
- panggang selama 20-30 menit sampai keju/ permukaan kuning telur kecoklatan
- angkat potong-potong dan sajikan



Getuk Lindri Singkong

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1 kg singkong, kupas cuci lalu potong-potong : Rp. 3.000,00
- 150 gr kelapa parut : Rp. 3.000,00
- 100 gr gula pasir : Rp. 1.500,00
- pewarna makanan : Rp. 500,00
- 1 sdt garam



Taburan:

- Secukupnya kelapa parut + sejumput garam lalu kukus sebentar : Rp. 2.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 10.000,00

Langkah - langkah :

- Panaskan kukusan.
- Kukus singkong bersama 150 gr kelapa parut hingga matang, kira-kira selama 30 menit.
- Angkat dan pindahkan dalam wadah yang cukup besar, lalu taburi 1 sdt garam dan 100 gr gula pasir. Aduk rata.
- Siapkan alat penggiling singkong. Giling sedikit-sedikit hingga habis.
- Bagi menjadi 3 bagian. Beri pewarna sesuai selera.
- Kemudian giling lagi bentuk panjang, tata di piring dan siap disajikan bersama kelapa parut



Ongol-ongol Singkong

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 250gr singkong, kupas, parut halus : Rp. 1.000,00
- 100gr gula : Rp. 1.500,00
- 130ml santan encer : Rp. 2.500,00
- 3gr agar2 putih: Rp.5.000,00
- Sejumput garam
- Sejumput vanili bubuk : Rp. 500,00
- Kelapa muda parut untuk taburan, kukus : Rp. 2.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 12.500,00

Langkah - langkah :

- Campur rata semua bahan, olesi loyang dengan minyak.
- Kukus 30 menit hingga matang.
- Dinginkan lalu potong - potong
- Gulingkan ongol-ongol pada kelapa parut





Lapis Singkong Aka Sentiling

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 500 gr singkong parut : Rp. 1.500,00
- 1/2 bks agar2 bubuk plain : Rp. 2.500,00
- 135 ml santan : Rp. 2.500,00
- 125 gr gula pasir : Rp. 2.250,00
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sdt vanili bubuk : Rp. 500,00
- Pewarna makanan : Rp. 1.500,00

Bahan taburan :

- 100 gr kelapa setengah tua, parut : Rp. 2.000,00
- 1/4 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, sobek2 simpulkan (Campur semua bahan, kukus selama 10 menit)

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 13.000,00

Langkah - langkah :

- Campur semua bahan, aduk rata.
- Bagi menjadi tiga bagian sama rata, beri masing-masing 4 tetes pewarna merah tua, kuning dan hijau atau sesuai selera. Siapkan loyang, olesi dengan minyak lalu alasi dengan palstik.
- Kukus adonan warna merah selama 10 menit, lalu adonan warna kuning di atasnya, kukus selama 10 menit, terakhir tambahkan adonan hijau, kukus selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.
- Setelah dingin potong-potong lapis singkong. Alasi pisau dgn plastik supaya tidak lengket. Gulingkan di kelapa parut.



Singkong Goreng Gurih

Biaya yang dibutuhkan

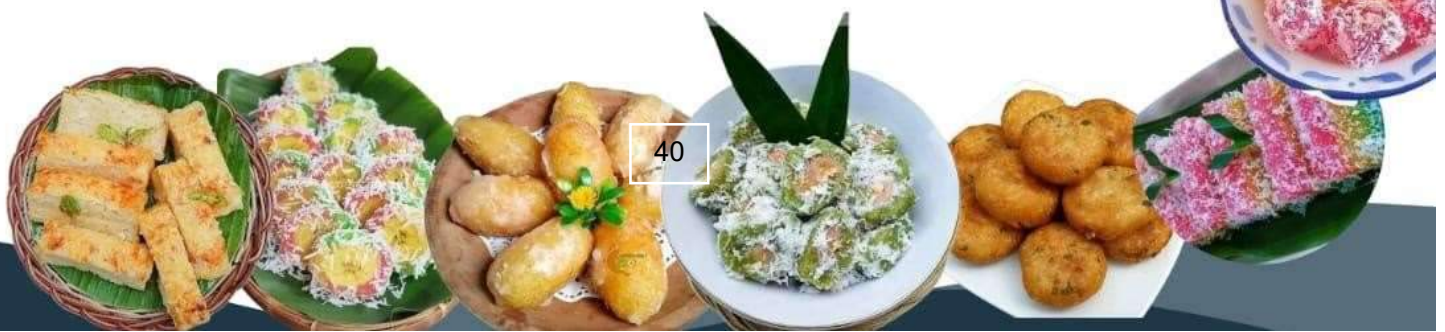
Bahan-bahan :

- 1,5 kg Singkong, bersihkan lalu potong : Rp. 4.500,00
- 40 gr Bubuk fibercreme : Rp. 30.000,00
- 1 liter Air hangat
- 3 Siung bawang putih, haluskan : Rp. 1.000,00
- 1,5 sendok teh garam
- 1/2 sdt Ketumbar : Rp. 500,00
- Minyak + 1 sdm margarine untuk menggoreng : Rp. 16.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 52.000,00

Langkah - langkah :

- Siapkan magic jar, masukkan singkong yang sudah dibersihkan
- Campur air hangat dengan bubuk fibercreme, aduk rata, lalu tuangkan kedalam magic jar, beri bawang putih, garan dan ketumbar
- Nyalakan lampu cook pada majic jar, biarkan hingga singkong matang dan air menyusut
- Matikan magic jar, lalu angkat singkong dan tiriskan
- Panaskan minyak goreng dan 1 sdm margarine, lalu goreng singkong singkong hingga kuning keemasan, angkat dan tiriskan



Putri Noong Kue Kacamata

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1kg singkong (berat bersih setelah dikupas) : Rp. 3.000,00
- 250g gula pasir (sesuai selera): Rp. 3.750,00
- 1 sdt rata garam
- 1/2 sdt vanili bubuk : Rp. 500,00
- 60g margarin dilelehkan : Rp. 2.000,00
- 60g santan kental (aku 1 bungkus kecil santan instant) : Rp. 1.500,00
- 3 buah pisang tanduk ukuran besar (boleh ganti pisang lain) : Rp. 3.000,00
- 6 lembar daun pisang untuk bungkus

Taburan:

- 250g kelapa parut diberi sedikit garam lalu dikukus sekitar 15-20 menit : Rp. 3.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 16.750,00

Langkah – langkah :

- Cuci bersih singkong yang telah dikupas. Tiriskan sebentar lalu parut. Peras singkong parut dengan kain sampai sebagian airnya turun dan tidak becek.
- Campur rata singkong dg gula, garam, vanili, santan dan margarin leleh. Bagi jadi 3 bagian, masing-masing bagian diberi pewarna pink, kuning, hijau. Bagi lagi tiap adonan jadi 6 bagian. Kupas pisang lalu potong jadi 2 bagian.
- Ambil selembar daun pisang letakan adonan singkong merah kuning hijau secara berurutan, pipihkan lalu letakan sepotong pisang di atasnya tepat ditengah tengah adonan. Gulung daun sampai pisang terbalut rapi dg adonan singkong. Rapikan lalu semat ujungnya dengan tusuk gigi atau lidi. Lajukan sampai pisang dan adonan singkong habis.
- Kukus selama kurang lebih 30 menit. - Biarkan dingin baru dipotong-potong. Sajikan dengan taburan kelapa.



Putu Ayu Singkong

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1kg singkong, kupas, parut, tiriskan biar ainya berkurang : Rp. 3.000,00
- 150gr gula pasir : Rp. 2.250,00
- 1 bungkus vanili bubuk : Rp. 500,00
- 1/4sdt garam
- 1/2bungkus agar2 plain : Rp. 2.500,00
- Pewarna makanan secukupnya : Rp. 500,00
- Kelapa setengah tua secukupnya : Rp. 3.000,00

(kukus sebentar, beri sedikit garam dan daun pandan)

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 11.750,00

Langkah - langkah :

- Campur singkong, gula, garam, vanili, agar2, pewarna secukupnya, aduk rata
- Siapkan cetakan, olesi minyak secukupnya
- Masukkan kelapa parut sampai 1/4 cetakan terisi, tekan2 secukupnya
- Masukkan singkong kedalam sisa cetakan, isi sampai penuh
- Kukus selama 10-15 menit
- Angkat putu ayu singkong



Donat Singkong

Biaya yang dibutuhkan

Bahan-bahan :

- 1 buah singkong sedang : Rp. 3.000,00
 - 250 gram tepung terigu : Rp. 4.000,00
 - 3-4 sdm gula pasir : Rp. 2.000,00
 - 1 bungkus dancow putih : Rp. 1.500,00
 - 1 bungkus skm putih : Rp. 1.500,00
 - 3 sdm margarine : Rp. 2.000,00
 - Sejumput garam
 - 1 sdm fermipan : Rp. 500,00
 - 2 butir kuning telur : Rp. 4.000,00
 - ½ sdt vanili : Rp. 500,00
 - Air secukupnya / 2 sdm
 - Topping :
 - Margarin : Rp. 3.000,00
 - Mises : Rp. 6.000,00
 - Keju Cheddar : Rp. 5.000,00
- Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 31.000,00



Langkah - langkah :

- Kukus singkong atau rebus
- Campurkan tepung terigu, gula pasir, garam, vanilli, susu bubuk, skm dan margarin aduk sampai menyatu.
- Tambahkan kuning telur aduk sampai menyatu.
- Tambahkan fermipan aduk sampai menyatu.
- Tambahkan air aduk sampai kalis.
- Tutup atas tempat adonan dengan kain lembab. Diamkan selama 1 jam.
- Bulatkan adonan dan buat bolongan ditengahnya menggunakan jari telunjuk dan ibujari. Jangan lupa pake tepung agar tidak lengket. Lakukan sampai adonan habis.
- Diamkan selama 10 menit
- Panaskan minyak goreng dengan api sedang
- Setelah kekuningan angkat dan tiriskan
- Dinginkan sebentar.
- Donat singkong enak siap untuk disajikan



Brownis Singkong

Biaya yang dibutuhkan
Bahan-bahan :

- 200 gram singkong parut yang airnyasudah diperas : Rp. 1.000,00
- 80 gram tepung terigu : Rp. 1.000,00
- 30 gram coklat bubuk : Rp. 3.000,00
- 1 sendok teh baking powder secukupnya
- 1/2 sendok teh baking soda secukupnya
- 3 butir telur : Rp. 6.000,00
- 150 gram gula pasir : Rp. 2.250,00
- 1 sendok teh emulsifier secukupnya
- 100 gram margarine : Rp. 5.000,00
- 100 gram coklat blok, potong kecil-kecil : Rp. 5.000,00
- 4 sendok teh susu kental manis coklat : Rp. 1.500,00



Brownies Singkong-

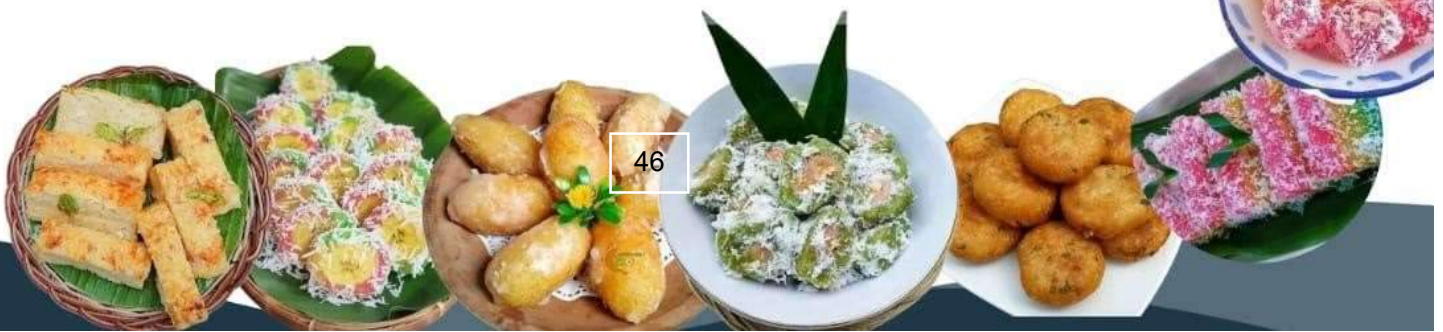
Bahan Buttercream

- 100 gram margarine : Rp. 5.000,00
- 60 gram gula pasir : Rp. 1.000,00
- 3 sendok makan susu kental manis putih : Rp. 1.500,00

Bahan Topping

- Meses secukupnya : Rp. 6.000,00
- Keju parut secukupnya : Rp. 5.000,00

Total seluruh biaya yang dibutuhkan : Rp. 43.250,00



Langkah - langkah :

- Tim 100 gram margarin, coklat blok, dan susu kental manis coklat hingga meleleh. Lalu dinginkan.
- Siapkan wadah. Campurkan singkong parut, tepung terigu, coklat bubuk, dan baking powder. Kemudian ayak.
- Siapkan wadah lain. Masukkan gula pasir, telur, dan emulsifier ke dalam wadah. Mixer semua bahan sampai mengembang, berwarna putih, dan bertekstur lembut sekitar 15 menit.
- Turunkan kecepatan mixer masukkan campuran bahan singkong yang sudah di ayak dan campuran bahan coklat yang sudah dilelehkan sedikit demi sedikit secara bergantian. Aduk menggunakan mixer hingga rata.
- Siapkan loyang ukuran 20 x 20 cm. Alaskan loyang dengan kertas roti dan oleskan margarin pada setiap sisinya. Tuang adonan ke dalam loyang secara rata ke seluruh permukaan.
- Panaskan kukusan. Setelah kukusan mengeluarkan banyak uap, kecilkan api dan masukan loyang. Kukus brownies selama 30 menit. Pastikan kematangan menggunakan tusuk gigi. Apabila tidak ada adonan yang lengket atau menempel pada tusuk gigi, maka brownies sudah matang. Angkat dan dinginkan.
- Masukkan bahan buttercream ke dalam mangkuk. Mixer hingga putih dan lembut.
- Olesi bagian atas brownies dengan buttercream lalu taburi keju cheddar parut dan coklat meses. Potong-potong brownies lalu sajikan.

