



Aneka Olahan TEPUNG KASAVA

Tepung kasava dibuat dari ubi kayu dan merupakan salah satu tepung yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai pengganti tepung terigu yang selama ini masih impor. Berbagai macam jenis makanan yang berbahan dasar tepung terigu dapat digantikan dengan tepung kasava. Substitusi tepung kasava pada kue basah mencapai 100%, pada kue kering mencapai 50%, dan pada roti mencapai 25%.

Tepung kasava



Kue lapis



Brownies



Donat



Kue kering



Beberapa resep makanan berbahan dasar tepung kasava

Kue Lapis Hitam Manis

Adonan A : 10 butir kuning telur, 100 g tepung kasava, 1 kaleng susu kental manis, 2 kaleng susu air panas.

Adonan B : 10 butir putih telur, 150 g gula pasir, 50 g coklat bubuk

CARA MEMBUAT :

Adonan A :

1. Kocok lepas kuning telur dengan susu.
2. Tambahkan tepung kasava, aduk sampai tercampur merata.
3. Tambahkan 2 kaleng susu air panas, aduk sampai tercampur merata.

Adonan B :

1. Tambahkan gula pasir kedalam putih telur.
2. Kocok menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi sampai kaku.
3. Tambahkan coklat bubuk, aduk dengan mixer kecepatan rendah.
4. Siapkan loyang ukuran 20x20x5 cm.
5. Alasi loyang dengan kertas minyak.
6. Panaskan dandang.
7. Tuangkan adonan B selapis ke dalam loyang, kukus sampai matang.
8. Tuangkan adonan A selapis diatas adonan A, kukus sampai matang.
9. Tuangkan adonan A dan B berselang-seling sampai adonan habis.
10. Dinginkan, potong potong dan hidangkan.

Kue Lumpur Kukus

Bahan : 3 butir telur , 200 g gula pasir, 750 cc santan kental, 1/2 sendok teh, garam, 350 g tepung kasava, 100 g mentega, kismis, kelapa muda yang telah dikerok, pasta pandan secukupnya.

CARA MEMBUAT

1. Tambahkan gula ke dalam telur, kocok menggunakan mixer kecepatan tinggi sampai mengembang.
2. Rebus, santan dan mentega sampai mendidih.
3. Tambahkan tepung kasava ke dalam rebusan santan, aduk sampai tercampur merata.
4. Tambahkan adonan ke dalam telur yang telah dikocok
5. Aduk sampai rata
6. Tambahkan pasta pandan secukupnya aduk sampai merata.
7. Panaskan dandang.
8. Oles dengan minyak cetakan kue lumpur.
9. Tuang adonan ke dalam cetakan kue lumpur, taburi dengan kelapa muda dan kismis.
10. Kukus sampai matang, setelah dingin lepas dari cetakan dan hidangkan.



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Departemen Pertanian

Jl. Kaharuddin Nasution 341 Pekanbaru,
Telp. (0761) 674205, fax. (0761) 674206
website : bptp-riau.litbang.deptan.go.id
email : bptp_riau@yahoo.com.au

KROKET

Bahan : 200 g tepung kasava, 125 g mentega, 400 cc air, 10 g susu bubuk, 1/4 sendok teh merica, 100 g daging cincang, 2 tangkai daun seldri, 1 siung bawang putih, putih telur, tepung panir.

Cara membuat :

1. Haluskan bawang putih, garam dan lada.
2. Campurkan bumbu ke dalam daging cincang, aduk sampai rata.
3. Tumis daging sampai matang.
4. Rebus air dan mentega sampai mendidih.
5. Tambahkan tepung kasava, aduk sampai rata.
6. Tambahkan daging cincang dan seldri yang dirajang halus.
7. Bentuk adonan seperti kroket.
8. Gulingkan ke atas tepung panir, celupkan ke dalam putih telur.
9. Gulingkan ke atas tepung panir, goreng dengan minyak panas sampai matang.
10. Hidangkan.

SUS BAKAR

Bahan : 50 g tepung kasava, 50 g tepung terigu, telur 3 butir, mentega 100 g, air 200 cc, 300 cc susu, 150 g gula pasir, 40 g maizena

Cara membuat kulit

1. Campuran air, mentega, dimasak sampai mendidih
2. Tambahkan tepung kasava dan terigu, aduk sampai merata
3. Cetak dan panggang sampai matang

Isi adonan dengan Cara membuat :

1. Campurkan susu dan gula, masak sampai mendidih
2. Larutkan maizena dengan sedikit air
3. Masukkan ke dalam susu, aduk sampai matang
4. Isikan ke dalam sus

KUE KERING SEMPRIT

Bahan : 100 g tepung gula halus, 200 g mentega, 150 g tepung kasava, 150 g tepung terigu, 25 g kuning telur, 1/4 sendok teh vanili, tambahkan lagi susu bubuk, coklat chip secukupnya.

Cara membuat :

1. Campurkan mentega dan gula halus.
2. Kocok sampai mengembang.
3. Tambahkan kuning telur, kocok sampai tercampur merata.
4. Tambahkan tepung kasava dan susu bubuk aduk sampai rata.
5. Cetak menggunakan cetakan kue semprit, beri coklat chip, panggang pada suhu 180°C sampai matang.

KUE KERING ALMON

Bahan : 100 g tepung gula halus, 200 g mentega, 150 g tepung kasava, 150 g tepung terigu, 25 g kuning telur, 1/4 sendok teh vanili, tambahkan 10 g susu bubuk, almond 100 g.

Cara membuat :

1. Campurkan mentega dan gula halus.
2. Kocok sampai mengembang.
3. Tambahkan kuning telur, kocok sampai tercampur merata.

4. Tambahkan tepung kasava dan susu bubuk aduk sampai rata.
5. Cetak menggunakan cetakan bulan sabit, olesi permukaan dengan kuning telur dan taburi dengan almond.
6. Panggang pada suhu 180°C sampai matang.

BROWNIES PANGGANG

Bahan : 6 butir telur, 100 g tepung kasava, 1 sendok teh baking powder, 200 g gula pasir, 200 g mentega, 50 g coklat bubuk, 250 g coklat masak.

Cara membuat.

1. Kocok lepas telur dengan gula.
2. Lelehkan mentega dan coklat masak, dinginkan.
3. Campurkan tepung kasava dan coklat bubuk, ayak.
4. Tambahkan tepung ke dalam kocokan telur, aduk sampai rata.
5. Tambahkan mentega dan coklat masak, aduk sampai rata.
6. Panggang sampai matang.
7. Potong potong dan hidangkan.

DONAT

Bahan : 750 g tepung terigu cakra, 250 g tepung kasava, 12 g ragi instant, 400 cc air es, 120 g gula pasir, 10 g garam, 110 g mentega, 130 g susu cair, 90 g kuning telur dan 3 g baking powder.

Cara membuat :

1. Campurkan terigu, tepung kasava, garam, baking powder, ragi instant dan gula pasir.
2. Aduk sampai tercampur rata.
3. Tambahkan kuning telur dan susu cair.
4. Aduk sampai rata.
5. Tambahkan air es, aduk sampai rata.
6. Tambahkan mentega, aduk sampai rata dan kalis diamkan 10 menit.
7. Buang gasnya dengan cara ditekan.
8. Roll adonan tebal kurang dari 15 mm, cetak dengan cetakan donat.
9. Susun dalam loyang, biarkan mengembang.
10. Goreng dengan api sedang.
11. Sajikan dengan gula halus.

ROTI MANIS

Bahan : 250 g tepung kasava, 750 g tepung terigu cakra, 30 g ragi instant, 450 g air es, 220 g gula pasir, 15 g garam, 60 g susu, 180 g margarine, 3 g bread improver, 30 g kuning telur, 100 g telur.

Bahan olesan :

50 g kuning telur, 150 g susu cair.

Cara membuat :

1. Campurkan semua bahan kering, masukan telur dan air aduk hingga adonan menyatu.
2. Masukan margarin aduk sampai kalis.
3. diamkan 10 menit.
4. Bagi adonan dengan berat 50 g bulatkan.
5. diamkan selama 10 menit.
6. Buang gasnya, bentuk dan isi sesuai selera. Susun dalam loyang yang telah diolesi dengan bahan polesan.
7. diamkan selama 90 menit hingga adonan cukup mengembang. Oles dengan campuran bahan polesan pada menit ke 30.
8. Bakar di oven pada suhu 175-200°C sampai matang.
9. Poles bagian atas roti dengan mentega.

