

0923000115

MILIK PERPUSTAKAAN
BALAI PENELITIAN TEMBAKAU
DAN TANAMAN SERAT

Produk Olahan Aneka Umbi

03 SEP 2014

Ubi Kayu, Ubi Jalar, Garut, Ganyong,
Suweg, Kimpul, Talas



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian
2013

Produk Olahan Aneka Umbi

Ubi Kayu, Ubi Jalar, Garut, Ganyong, Suweg, Kimpul, Talas

Tim Penyusun

Erliana Ginting
Joko Susilo Utomo
Rahmi Yulifianti

Penyunting: Achmad Winarto

Foto: Sugiono dan Purwono

Diterbitkan oleh

Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi

Jl. Raya Kendalpayak km 8 Malang, Kotak Pos 66 Malang 65101

telepon: 0341-801468, 0341-802824 faximili: 0341-801496

e-mail: balitkabi@litbang.deptan.go.id

website <http://balitkabi.litbang.deptan.go.id>

KATA PENGANTAR

Sebagai negara agraris, di Indonesia sesungguhnya banyak tersedia aneka sumber pangan. Akan tetapi bahan baku lokal yang melimpah itu belum mampu berperan penting dalam ekonomi pangan nasional. Sentuhan inovasi diperlukan untuk mengembangkan sumber pangan lokal tersebut menjadi produk olahan yang selain menarik juga menggugah selera dan menawarkan asupan gizi yang cukup.

Balitkabi mengembangkan teknik-teknik pengolahan aneka umbi menjadi beragam produk olahan didasari oleh keinginan untuk mendorong pemanfaatan aneka umbi yang pada gilirannya akan memacu terjadinya diversifikasi pangan. Buku ini merupakan kumpulan resep yang telah dikaji, dan sebagian sudah dilatihkan kepada para ibu dan usaha kecil dan menengah (UKM) di banyak daerah di Indonesia. Bahan baku untuk produk olahan dalam buku ini juga tersedia secara lokal. Peralatan yang digunakan pun tidak lebih dari yang sudah biasa ada di dapur keluarga, tidak memerlukan peralatan khusus.

Kepada para penulis dan staf Laboratorium Kimia Pangan Balitkabi yang di sela-sela kesibukannya melaksanakan analisis dan penelitian telah berhasil merakit teknik dan resep pengolahan aneka umbi ini, saya sampaikan penghargaan. Mudah-mudahan buku ini bermanfaat bagi para pengrajin, pengusaha UMKM, serta pemerhati kuliner.

Kepala Balai

Dr. Didik Harnowo

DAFTAR ISI

Singkong Keju	1	Selai Ubi Jalar Rasa Nenas, Anggur, dan Mangga	22
Wingko Ubi Kayu	2	Lidah Kucing	24
Cassava Blanca	3	Butter Cookies Ubi Jalar	25
Brownies Kukus Ubikayu	4	Sweet Potato Chocochips	26
Cake Tape	5	Martabak Manis	27
Mie Mocaf	6	Brownis Kukus Ubi Jalar	28
Bola-bola Cassava	7	Sosis Solo Mbote	29
Roti Manis	8	Bitterbalen Mbote/Talas	30
Cassava Stick	9	DC Kres Talas/Mbote	31
Onde-onde Ubi Jalar	10	Mie Pasta Talas/Mbote	32
Kue Mangkok Ubi Jalar	12	Mie Pasta Suweg	33
Mie Ubi Jalar Orange/Ungu	13	Semprit Garut	34
Ice Cream Ubi jalar	14	Dawet Ganyong	35
Kukus gulung Ubi jalar	15	Kastengel Garut	36
Pukis	16	Canana Coffee	37
Lumpur	17	Canana Salju	38
Puding Ubi Jalar Ungu	18	Onbeiyoek	39
Es Puter Ubi jalar ungu	19	Tepung Ubi kayu dan Tepung Mocaf... ..	40
Donat	20	Tepung Ubi Jalar dan Pasta Ubi Jalar. ..	42
Sweet Potato Stick	21		

SINGKONG KEJU

Bahan

- | | |
|--------------------|------------|
| a. Ubikayu kupas | 5 kg |
| b. Keju (batangan) | 50 g |
| c. Garam | 2 sdt |
| d. Air | secukupnya |

Cara pengolahan

- Ubikayu dikupas, dicuci, ditimbang dan dipotong-potong sesuai selera.
- Didihkan air, masukkan keju dan garam hingga tercampur.
- Masukkan ubikayu dalam larutan keju yang telah mendidih, usahakan agar semua bagian ubikayu terendam. Rebus ubikayu dalam larutan keju selama ± 15 menit, kemudian angkat dan dinginkan. Masukkan ubikayu dalam freezer minimal 2 jam.
- Keluarkan dari freezer lalu goreng dengan api kecil sampai ubi matang dan berwarna kuning kecoklatan.
- Tiriskan minyak dengan alat peniris minyak (spinner) selama ± 5 menit.
- Singkong keju siap dihidangkan.



WINGKO UBI KAYU

Bahan

- | | |
|-----------------------------|---------|
| a. Ubi kayu parut | 1 kg |
| b. Kelapa muda parut | 1 butir |
| c. Tepung ketan | 200 g |
| d. Gula pasir | 300 g |
| e. Telur untuk oles | 1 butir |
| f. Margarin (dicairkan) | 100 g |
| g. Vanili, garam secukupnya | |

Cara pengolahan

- Campurkan semua bahan, cetak di atas loyang dengan tinggi maksimal 5 cm, kemudian oven pada suhu 180° C selama $\pm$ 40 menit.
- Keluarkan dari oven dan olesi dengan kocokan telur lalu dioven lagi selama $\pm$ 5 menit sampai warna kecoklatan.
- Tunggu sampai dingin, lalu diiris sesuai selera.



CASSAVA BLANCA

Bahan

- | | |
|---|------------|
| a. Sawut ubikayu | 250 g |
| b. Jagung manis rebus | 100 g |
| c. Gula pasir | 75 g |
| d. Kelapa muda parut | ½ butir |
| e. Garam | secukupnya |
| f. Pewarna alami
(ekstrak daun suji) | |

Cara pengolahan

Campur semua bahan, taruh dalam cetakan, kukus selama 15 menit.



BROWNIES KUKUS UBIKAYU

Bahan

- | | |
|------------------|---------|
| a. Ubikayu parut | 300 g |
| b. Gula halus | 200 g |
| c. Margarin | 200 g |
| d. Coklat masak | 100 g |
| e. Coklat bubuk | 20 g |
| f. Susu bubuk | 2 sdm |
| g. Telur | 4 butir |

Cara pengolahan

1. Ubikayu yang telah diparut, diperas hingga keset.
2. Gula dan margarin 150 g dimixer sampai mengembang kemudian masukkan telur satu persatu.
3. Tambahkan ubi parut dan coklat bubuk aduk sampai rata kemudian tambahkan coklat masak yang telah dicairkan dengan margarin 50 g.
4. Tuang ke dalam loyang yang telah diolesi margarin dan diberi taburan terigu. Kukus selama 40 menit.



CAKE TAPE

Bahan

- | | |
|--------------------------|---------|
| a. Tape singkong | 400 g |
| b. Tepung terigu | 100 g |
| c. Tepung ubikayu | 100 g |
| d. Gula pasir | 200 g |
| e. Margarin (dilelehkan) | 200 g |
| f. Telur | 5 butir |
| g. TBM | ½ sdt |
| h. Keju parut | 150 g |

Cara pengolahan

- a. Kocok telur, gula pasir dan TBM hingga putih dan mengembang.
- b. Masukkan tape yang sudah dihaluskan, aduk rata. Tambahkan tepung terigu dan tepung ubikayu, aduk hingga rata.
- c. Tambahkan margarin yang telah dilelehkan dan keju parut, aduk hingga tercampur rata
- d. Tuang adonan ke dalam loyang, taburi keju parut. Panggang dalam oven panas bersuhu 180° C selama 45 menit atau sampai matang. Angkat dan sajikan.



MIE MOCAF

Bahan

- a. Tepung mocaf 80 g
- b. Tepung terigu 120 g
- c. Garam ¼ sdt
- d. 1 butir telur dalam 200 ml air

Cara pengolahan

- a. Campurkan semua bahan, aduk hingga rata.
- b. Bentuk menjadi lembaran dengan menggunakan alat penggiling mie/molen. Setelah permukaan lembaran rata dan halus, cetak menjadi bentuk mie dengan menggunakan alat pencetak mie/molen.
- c. Kukus selama 3 menit dengan posisi menggantung/tegak.
- d. Oven pada suhu 70° C selama 4 jam dengan posisi tegak/menggantung.
- e. Mie siap untuk dikemas.



BOLA-BOLA CASSAVA

Bahan

- a. Tepung ubikayu 200 g
- b. Tapioka 100 g
- c. Margarin 250 g
- d. Gula halus 100 g
- e. Kara kering/kelapa parut kering oven 100 g
- f. Kuning telur 3 butir
- g. Soda kue ½ sdt
- h. Vanili ½ sdt
- i. Keju parut 50 g

Cara pengolahan

- a. Kocok margarin, gula dan vanili hingga mengembang kemudian masukkan telur satu persatu.
- b. Tambahkan kara kering yang telah diblender ke dalam adonan.
- c. Masukkan tepung dan pati serta soda kue, aduk hingga merata.
- d. Bentuk bulat-bulat menyerupai kelereng kemudian olesi permukaannya dengan kuning telur dan beri taburan keju parut, lalu letakkan di atas loyang.
- e. Oven pada suhu 150° C selama ± 40 menit.



ROTI MANIS

Bahan

- | | | | |
|-----------------------------------|-------|-------------|--------|
| a. Tepung terigu | 350 g | h. Air | 300 ml |
| b. Mocaf | 150 g | i. Garam | 1 sdt |
| c. Ragi instan | 7,5 g | j. Margarin | 100 g |
| d. Gula halus | 100 g | k. Baking | ½ sdt |
| e. Susu bubuk | 15 g | l. Maizena | 25 g |
| f. Kuning telur | 2 btr | | |
| g. Susu kental manis untuk olesan | | | |

Cara pengolahan

1. Larutkan ragi dalam air
2. Tepung terigu, mocaf, larutan ragi, gula, baking, maizena, garam, margarin cair dan susu bubuk diaduk sampai kalis kemudian didiamkan ± 30 menit.
3. Ditimbang adonan ± 30 g, bentuk menjadi bulatan dan didiamkan ± 10 menit.
4. Keluarkan gas dari adonan dengan cara ditekan-tekan, lalu diisi sesuai selera (keju, coklat, pisang, dll), dibentuk bulat lagi dan didiamkan selama 75-90 menit.
5. Olesi permukaannya dengan susu kental manis.
6. Oven pada suhu 180° C selama 45 menit.



CASSAVA STICK

Bahan

- | | |
|------------------|----------|
| a. Mocaf | 80 g |
| b. Tepung terigu | 120 g |
| c. Margarin | 10 g |
| d. Bawang putih | 3 siung |
| e. Air | ± 100 ml |
| f. Garam | 1,5 g |
| g. Soda kue | 2 g |

Cara pengolahan

- a. Lelehkan margarin, campur dengan bawang dan garam yang sudah dihaluskan kemudian tambahkan air.
- b. Tepung terigu, mocaf dan soda kue dicampur, kemudian diuleni dngan campuran margarin.
- c. Bentuk menjadi lembaran dengan menggunakan alat penggiling mie/molen. Setelah permukaan lembaran rata dan halus, cetak menjadi bentuk stick dengan menggunakan alat pencetak mie/molen.
- d. Goreng dengan api sedang, sampai berwarna kuning kecoklatan.
- e. Setelah matang, angkat dan tiriskan.
- f. Stick siap disajikan.



ONDE-ONDE UBI JALAR

Bahan

Kulit

- | | |
|--|--------|
| a. Pasta ubi jalar ungu (umbi kukus yang dihaluskan) | 2 kg |
| b. Tapioka | 250 g |
| c. Tepung ketan | 500 g |
| d. Gula | 200 g |
| e. Wijen | ½ kg |
| f. Air hangat | 300 ml |

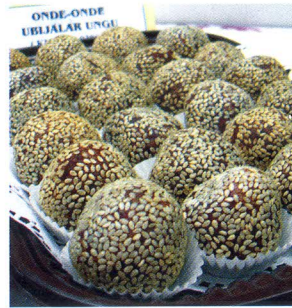
Isi

- | | |
|-------------------------------|-------|
| a. Kacang hijau (kupas kulit) | ½ kg |
| b. Gula pasir | 350 g |
| c. Garam | ½ sdt |

Cara pengolahan

Isi

1. Rendam kacang hijau kupas ± 60 menit
2. Kukus hingga matang dan haluskan.
3. Tambahkan gula pasir dan garam, aduk rata.
4. Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil.



Kulit

1. Masukkan semua bahan.
2. Tambahkan air secukupnya, uleni hingga adonan kalis.

Onde-onde

1. Ambil adonan kulit, pipihkan dan isi dengan bola-bola kacang hijau, bentuk menjadi bulatan. Ukuran bulatan sesuai selera.
2. Lumuri dengan wijen, goreng dengan api kecil dan sesekali dibalik agar matangnya rata.
3. Kalau sudah mengapung di atas minyak, angkat dan tiriskan.

KUE MANGKOK UBI JALAR

Bahan 1

- | | |
|----------------|--------|
| a. Air kelapa | 100 ml |
| b. Terigu | 50 g |
| c. Ragi instan | 1sdm |

Bahan 2

- | | | | |
|--------------------|---------|------------------|--------|
| a. Pasta ubi jalar | 400 g | e. Vanili | 1 sdt |
| b. Tepung terigu | 400 g | f. Santan kental | 200 ml |
| c. Gula pasir | 400 g | g. Garam | ½ sdt |
| d. Telur | 2 butir | | |

Cara pengolahan

1. Campurkan semua bahan 1, diamkan selama 20 menit.
2. Campurkan semua bahan 2, uleni hingga kalis.
3. Tambahkan bahan 1 ke dalam bahan 2, diamkan selama 60 menit.
4. Buang gas yang ada dalam adonan dengan cara diaduk-aduk hingga adonan rata kembali.
5. Masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah disiapkan, kukus selama 15 menit.



MIE UBI JALAR ORANGE/UNGU

Bahan

- | | |
|------------------------------------|-------|
| a. Tepung ubi jalar
orange/ungu | 60 g |
| b. Terigu | 120 g |
| c. Tapioka | 20 g |
| d. Telur (dikocok) | 2 btr |
| e. Garam | 2 g |
| f. Soda kue | 1 sdt |

Cara pengolahan

1. Campurkan semua bahan, aduk hingga rata.
2. Bentuk menjadi lembaran dengan menggunakan alat penggiling mie/molen. Setelah permukaan lembaran rata dan halus, cetak menjadi bentuk mie dengan menggunakan alat penggiling mie/molen.
3. Kukus selama 3 menit dengan posisi menggantung/tegak.
4. Oven pada suhu 70° C selama 4 jam dengan posisi tegak.
5. Mie siap untuk dikemas.



ICE CREAM UBI JALAR

Bahan

- DP (bahan es krim komersial) 150 g (1 sachet)
- Susu kental manis 1 kaleng
- Air rebusan ubi jalar ungu 600 ml
- Tepung ubi jalar ungu 15 g

Pembuatan air rebusan ubi jalar ungu

- Ambil 1 kg umbi ubi jalar ungu segar, cuci bersih.
- Setelah itu iris-iris, masukkan dalam 2 l air yang telah mendidih selama 20 menit.
- Saring air ubi jalar ungu, dinginkan lalu simpan di dalam lemari es selama 1 hari.

Pembuatan es krim

- Campurkan air rebusan ubi jalar ungu dan susu kental manis, mixer dengan kecepatan rendah.
- Tambahkan DP dan tepung ubi jalar, mixer dengan kecepatan sedang.
- Setelah semua tercampur, naikan kecepatan mixer, aduk sampai volume es krim 3 kali volume awal.
- Masukkan adonan es krim ke dalam cup/wadah es krim.
- Bekukan di dalam freezer selama ± 24 jam.



KUKUS GULUNG UBI JALAR

Bahan

- | | |
|----------------------------------|---------|
| a. Gula pasir | 60 g |
| b. Telur | 2 butir |
| c. TBM | 1 sdt |
| d. Maizena | 15 g |
| e. Tepung terigu | 25 g |
| f. Margarin | 50 g |
| g. Pasta ubi jalar (ungu/orange) | 60 g |

Cara pengolahan

- Gula, putih telur dan TBM dikocok sampai putih, masukkan kuning telur, kocok sebentar kemudian masukkan pasta ubi, tepung terigu, maizena dan terakhir masukkan margarin cair.
- Cetak dengan menggunakan loyang tipis, kukus ± 20 menit, angkat dan dinginkan.
- Setelah dingin, olesi dengan krim/selai, kemudian digulung.
- Potong-potong sesuai selera. Bolu gulung siap dihidangkan.



PUKIS

Bahan

- | | |
|--|--------|
| a. Pasta ubi jalar kuning (umbi kukus yang dihaluskan) | 150 g |
| b. Tepung terigu | 150 g |
| c. Ragi instan | 1 sdt |
| d. Gula pasir | 50 g |
| e. Telur (dikocok) | 1 btr |
| f. Santan kental | 200 ml |
| g. Margarin | 50 g |

Cara pengolahan

1. Campurkan pasta, tepung terigu, ragi instan dan gula pasir.
2. Masukkan santan dan kocokan telur, diaduk sampai rata.
3. Masukkan margarin yang telah dilelehkan dan didiamkan selama $\pm$ 30 menit.
4. Panggang dalam cetakan sampai matang.



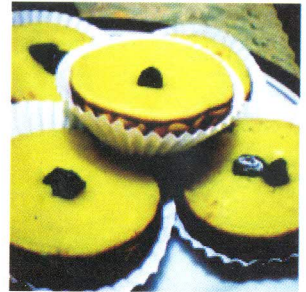
LUMPUR

Bahan

- | | |
|--|--------|
| a. Pasta ubi jalar kuning (umbi kukus yang dihaluskan) | 200 g |
| b. Tepung terigu | 50 g |
| c. Gula pasir | 25 g |
| d. Telur (dikocok) | 1 btr |
| e. Santan kental | 200 ml |
| f. Margarin | 50 g |

Cara pengolahan

1. Campurkan pasta, tepung terigu dan gula pasir.
2. Masukkan air santan dan kocokan telur diaduk sampai rata.
3. Masukkan margarin yang telah dilelehkan dan diamkan $\pm$ 30 menit.
4. Panggang dalam cetakan sampai matang.



PUDING UBI JALAR UNGU

Bahan

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| a. Pasta ubi jalar ungu | 150 g |
| b. Agar-agar
(strawberry merah) | 1 bungkus |
| c. Susu bubuk | 2 sdm |
| d. Air | 800 ml |
| e. Gula pasir | 150 g |
| f. Garam | 1/2 sdt |

Cara pengolahan

1. Pasta, gula, dan air 400 ml diblender
2. Campur semua bahan yang diblender dengan semua bahan lain. Tambahkan sisa air dan aduk hingga rata.
3. Rebus sampai mendidih.
4. Tuang ke dalam cetakan dan dinginkan.



ES PUTER UBI JALAR UNGU

Bahan

- | | |
|--|---------|
| a. Pasta ubi jalar ungu
(umbi kukus
yang dihaluskan) | 1½ kg |
| b. Santan | 1 liter |
| c. Gula pasir | 250 g |
| d. Tape ketan/kelapa muda serut | |

Cara pengolahan

1. Rebus air santan dan gula sampai mendidih, biarkan hingga dingin.
2. Blender pasta ubi jalar dengan air rebusan tadi. Masukkan tape ketan/kelapa muda.
3. Masukkan kedalam freezer, setelah agak beku dimixer. Lakukan hingga 2-3 kali. Bekukan kembali.
4. Siap disajikan



DONAT

Bahan

- | | |
|---|-------|
| a. Pasta ubijalar kuning
(Umbi kukus
yang dihaluskan) | 150g |
| b. Tepung terigu | 350 g |
| c. Ragi instan | 1 sdt |
| d. Gula pasir | 50 g |
| e. Telur | 1 btr |
| f. Margarin | 100 g |

Cara pengolahan

1. Campurkan semua bahan, uleni hingga kalis.
2. Didiamkan selama 1 jam.
3. Bentuk adonan sesuai selera, diamkan selama 10 menit.
4. Goreng hingga kuning kecoklatan.



SWEET POTATO STICK

Bahan

- | | |
|--|---------|
| a. Pasta ubi jalar ungu
(umbi kukus yang
dihaluskan) | 100 g |
| b. Tepung ketan | 250 g |
| c. Gula pasir | 50 g |
| d. Telur | 2 butir |
| e. Margarin | 50 g |
| f. Air | 20 ml |

Cara pengolahan

1. Mixer telur dan gula kemudian masukkan tepung ketan, air, pasta ubi jalar ungu, margarin yang sudah dicairkan, dan garam, aduk hingga rata.
2. Cetak adonan (bentuk seperti stick), goreng hingga matang.



SELAI UBI JALAR RASA NENAS, ANGGUR, DAN MANGGA

Bahan Utama

- 500 g ubi jalar ungu + 500 g anggur (untuk rasa anggur)
- 500 g ubi jalar kuning + 500 g nenas (untuk rasa nenas)
- 500 g ubi jalar kuning/orange + 500 g mangga (untuk rasa mangga)

Bahan Tambahan

Air	500 ml
Gula pasir	550 g
Asam sitrat	3 g
Pektin komersial	2 g

Penyiapan Botol Kemasan

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



Pembuatan Selai

1. Cuci bersih ubi jalar (ungu/kuning/orange), kemudian dikukus 30 menit.
2. Anggur dicuci dan dipotong-potong (bila ingin rasa anggur), untuk nenas/mangga dikupas dan dipotong kecil-kecil (bila ingin rasa nenas/mangga).
3. Ubi jalar kukus dikupas kulitnya, dipotong kecil-kecil, kemudian di blender bersama anggur/nenas/mangga dan ditambah air 500 ml, tuang ke dalam panci enamel.
4. Tambahkan gula, asam sitrat dan pektin, panaskan dengan api sedang selama ± 25 menit sampai mengental.
5. Angkat, masukkan kedalam botol steril dalam kondisi panas.

Pasteurisasi

1. Botol berisi selai dikukus selama 20 menit di dalam panci dengan keadaan tutup botol setengah terbuka. Setelah 20 menit diangkat dan ditutup rapat-rapat.
2. Untuk pemakaian jangka panjang selai sebaiknya disimpan dalam kulkas.

LIDAH KUCING

Bahan

- | | |
|---------------------|---------|
| a. Tepung ubi jalar | 125 g |
| b. Tepung terigu | 125 g |
| c. Gula halus | 200 g |
| d. Margarin | 250 g |
| e. Putih telur | 4 butir |
| f. Vanili | ½ sdt |

Cara pengolahan

1. Kocok margarin, gula halus dan vanili hingga lembut.
2. Sambil dikocok, masukkan putih telur sedikit demi sedikit sampai habis.
3. Masukkan tepung ubi jalar dan terigu ke dalam adonan hingga tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik, potong bagian ujung plastik sebesar jari kelingking.
5. Cetak adonan di atas loyang dengan panjang ± 5 cm.
6. Oven dengan suhu 150° C hingga berwarna kuning kecoklatan.



BUTTER COOKIES UBI JALAR

Bahan

- | | |
|---------------------|---------|
| a. Tepung ubi jalar | 300 g |
| b. Tepung terigu | 100 g |
| c. Gula halus | 200 g |
| d. Margarin | 200 g |
| e. Kuning telur | 4 butir |
| f. Vanili | ½ sdt |
| g. Soda kue | 1 sdt |

Cara pengolahan

1. Kocok margarin, gula halus, kuning telur dan vanili hingga lembut.
2. Campurkan tepung terigu, tepung ubi jalar dan soda kue, masukkan sedikit demi sedikit kedalam adonan, aduk dengan menggunakan sendok hingga rata.
3. Cetak butter cookies sesuai selera dengan cetakan. Olesi permukaannya dengan kuning telur.
4. Oven hingga kuning kecoklatan.



SWEET POTATO CHOCOCHIPS

Bahan

- | | |
|---------------------|------------|
| a. Tepung ubi jalar | 150 g |
| b. Tepung terigu | 150 g |
| c. Gula halus | 200 g |
| d. Margarin | 250 g |
| e. Kuning telur | 3 butir |
| f. Coklat bubuk | 10 g |
| h. Kara kering | 100 g |
| i. Vanili | ½ sdt |
| j. Soda kue | 1 sdt |
| k. Chocochips | secukupnya |

Cara pengolahan

1. Kocok margarin, gula halus, kuning telur dan vanili hingga lembut.
2. Campurkan tepung terigu, kara kering, tepung ubi jalar, coklat bubuk dan soda kue, masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan, aduk dengan menggunakan sendok hingga rata.
3. Bentuk bulat-bulat menyerupai kelereng kemudian pipihkan dengan garpu dan tambahkan chocochips di atasnya.
4. Oven pada suhu 180° C selama 45 menit.



MARTABAK MANIS

Bahan

- | | |
|---|---------|
| a. Pasta ubijalar kuning
(umbi kukus
yang dihaluskan) | 150g |
| b. Tepung terigu | 200 g |
| c. Ragi instan | ½ sdt |
| d. Telur | 2 butir |
| e. Air | 300 ml |
| f. Garam | ½ sdt |
| g. Gula | 3 sdm |

Isi

Susu kental manis, gula, kacang tanah, coklat meses, keju.

Cara pengolahan

1. Campur semua bahan, aduk hingga bercampur rata dan diamkan ± 30 menit.
2. Tuang dan ratakan adonan kedalam cetakan.
3. Taburi gula pasir setelah permukaannya berpori.
4. Tutup cetakan dan masak hingga matang kemudian angkat.
5. Olesi permukaan dengan margarin kemudian beri topping sesuai selera.



BROWNIS KUKUS UBI JALAR

Bahan

- Tepung ubi jalar ungu 75 g
- Tepung terigu 75 g
- Telur 5 btr
- Gula pasir 150 g
- Coklat bubuk 20 g
- TBM 1 sdt
- Baking powder $\frac{1}{2}$ sdt
- Susu kental manis 50 ml
- Coklat masak 100 g
- Margarine 200 g

Cara pengolahan

1. Campurkan telur, gula, dan TBM, kocok hingga mengembang.
2. Masukkan tepung terigu, tepung ubi jalar, coklat, dan baking powder ke dalam adonan hingga rata.
3. Tambahkan susu kental manis, coklat, dan margarin yang sudah dilelehkan hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin dan ditaburi tepung terigu.
5. Kukus 30 menit hingga matang.



SOSIS SOLO MBOTE

Bahan

- a. Pasta kimpul/mbote (kimpul kukus yang dihaluskan) 200 g
- b. Tepung terigu 200 g
- c. Telur 1 butir
- d. Tapioka 2 sdm
- e. Air 850 ml
- f. Gula pasir 1 sdt
- g. Garam 1 sdt
- h. Minyak untuk menggoreng
- i. Margarin (untuk oles)
- j. Abon ayam (untuk isi)

Cara pengolahan

1. Blender pasta mbote dan air hingga halus.
2. Masukkan terigu, garam, gula dan telur yang dikocok lepas.
3. Aduk adonan sampai bercampur rata, kemudian panggang dengan teflon sesuai ukuran yang dikehendaki.
4. Isi dengan abon ayam kemudian goreng hingga kuning kecoklatan.



BITTERBALEN MBOTE/TALAS

Untuk menghilangkan lendir dan rasa gatal pada talas, rendam umbi kupas dalam larutan garam (1 l air : 1 sdt garam) atau larutan cuka (1 l air : 1 sdm cuka), selama minimal 30 menit, lalu dicuci bersih.

Bahan

- | | | | |
|---|---------|-----------------------|------------|
| a. Pasta talas (talas yang dikukus lalu dihaluskan) | 250 g | | |
| b. Susu bubuk | 1 sdm | f. Daun bawang+sledri | secukupnya |
| c. Telur | 1 butir | g. Keju | ¼ batang |
| d. Wortel | 1 buah | h. Tepung panir | 50 g |
| e. Sosis/daging giling | | | |

Bumbu

Garam, merica, penyedap dan bawang secukupnya.

Cara pengolahan

1. Bumbu dihaluskan.
2. Sosis/daging, wortel, daun bawang, seledri, pasta talas, susu bubuk, keju parut dan ½ butir telur dicampur menjadi adonan.
3. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan.
4. Masukkan ke dalam kocokan telur kemudian gulingkan ke tepung panir.
5. Goreng hingga berwarna kuning kecoklatan.



DC KRES TALAS/MBOTE

Bahan

- | | |
|---|-------|
| a. Pasta talas (umbi kukus yang dihaluskan) | 150 g |
| b. Mocaf | 50 g |
| c. Tepung terigu | 50 g |
| d. Margarin | 10 |
| e. Air | 60 ml |
| f. Seledri dan garam secukupnya | |
| g. Penyedap rasa (bila suka) secukupnya | |
| h. Minyak untuk menggoreng secukupnya | |

Cara Pembuatan

1. Campur pasta, tepung terigu, mocaf, penyedap/garam dan sledri.
2. Panaskan margarin sampai meleleh kemudian tambahkan air jangan sampai mendidih.
3. Campurkan kedua bahan di atas, aduk menjadi adonan, lalu bentuk menjadi lembaran dengan alat penggilas mie/molen.
4. Potong kotak-kotak dan goreng sampai kuning kecoklatan.



MIE PASTA TALAS/MBOTE

Bahan

- | | |
|--|-------|
| a. Pasta talas (talas kukus yang dihaluskan) | 100 g |
| b. Tepung terigu | 100 g |
| c. Kocokan telur | 30 ml |
| d. Air | 30 ml |

Cara pengolahan

1. Campurkan semua bahan, aduk hingga rata.
2. Bentuk menjadi lembaran dengan menggunakan alat penggiling mie/molen. Setelah permukaan lembaran rata dan halus, cetak menjadi bentuk mie dengan menggunakan alat pencetak mie/molen.
3. Kukus selama 3 menit dengan posisi menggantung/tegak.
4. Oven pada suhu 70° C selama 4 jam dengan posisi tegak.
5. Mie siap untuk dikemas



MIE PASTA SUWEG

Untuk menghilangkan lendir dan rasa gatal pada suweg dapat dilakukan dengan cara merendamnya dalam larutan garam (1 l air : 1 sdt garam) atau larutan cuka (1 l air : 2 sdm cuka), selama minimal 30 menit, lalu dicuci bersih.

Bahan

- | | |
|--|-------|
| a. Pasta suweg (suweg kukus yang dihaluskan) | 100 g |
| b. Terigu | 100 g |
| c. Telur | 30 ml |
| d. Air | 30 ml |

Cara pengolahan

1. Campurkan semua bahan, aduk hingga rata.
2. Bentuk menjadi lembaran dengan menggunakan alat penggiling mie/molen. Setelah permukaan lembaran rata dan halus, cetak menjadi bentuk mie dengan menggunakan alat pencetak mie/molen.
3. Kukus selama 3 menit dengan posisi menggantung/tegak.
4. Oven pada suhu 70° C selama 4 jam dengan posisi tegak.
5. Mie siap untuk dikemas.



SEMPRIT GARUT

Bahan:

- | | |
|-----------------|---------|
| a. Pati garut | 400 g |
| b. Margarin | 220 g |
| c. Gula halus | 200 g |
| d. Kuning telur | 2 butir |
| e. Susu bubuk | 20 g |
| f. Vanili | ½ sdt |
| g. Soda kue | ½ sdt |

Cara pengolahan:

1. Kocok margarin, gula halus, soda kue dan vanili hingga mengembang.
2. Tambahkan kuning telur satu persatu, kocok hingga tercampur rata.
3. Masukkan pati garut, susu bubuk ke dalam adonan, campur hingga rata.
4. Cetak adonan di atas loyang.
5. Oven dengan suhu 170° C selama ± 30 menit.



DAWET GANYONG

Bahan

- | | |
|-----------------|------------|
| a. Pati ganyong | 80 g |
| b. Tapioka | 20 g |
| c. Air | 850 ml |
| d. Garam | ½ sdt |
| e. Gula pasir | 2 sdm |
| f. Air es | secukupnya |

Cara pengolahan

1. Rebus air sampai mendidih tambahkan gula dan garam, kemudian masukkan pati ganyong dan tapioka yang sudah dilarutkan dengan air.
2. Aduk hingga matang, adonan siap untuk dicetak.
3. Gunakan air es untuk merendam hasil cetakan dawet
4. Tiriskan, dawet siap untuk di hidangkan dengan larutan santan.



KASTENGEL GARUT

Bahan

- | | |
|------------------|---------|
| a. Pati garut | 160 g |
| b. Tepung terigu | 40 g |
| c. Margarin | 100 g |
| d. Kuning telur | 1 butir |
| e. Keju | 50 g |
| f. Susu bubuk | 10 g |
| g. Soda kue | ½ sdt |
| h. Vanili | ¼sdt |

Cara pengolahan

1. Kocok margarin, telur dan vanili hingga mengembang.
2. Masukkan keju yang telah diparut sedikit demi sedikit sampai habis.
3. Masukkan pati, terigu dan susu bubuk ke dalam adonan, campur hingga rata.
4. Cetak adonan, letakkan di atas loyang. Olesi permukaan kue dengan kuning telur dan beri taburan keju parut.
5. Oven dengan suhu 170° C selama ± 45 menit.



CANANA COFFEE

Bahan

- | | |
|-------------------|---------|
| a. Tepung ganyong | 130 g |
| b. Tepung terigu | 20 g |
| c. Margarin | 100 g |
| d. Gula halus | 80 g |
| e. Kuning telur | 1 butir |
| f. Kopi bubuk | 8 g |
| g. Susu bubuk | 20 g |
| h. Vanili | ½ sdt |
| i. Soda kue | ½ sdt |

Cara Pengolahan

1. Kocok margarin, gula halus, soda kue dan vanili hingga mengembang.
2. Sambil dikocok, masukkan kuning telur.
3. Masukkan tepung, susu bubuk dan kopi bubuk ke dalam adonan hingga tercampur rata.
4. Cetak adonan di atas loyang.
5. Oven dengan suhu 170° C selama ± 30 menit.



CANANA SALJU

Bahan

- | | |
|---|---------|
| a. Tepung ganyong | 100 g |
| b. Tepung terigu | 25 g |
| c. Margarin | 100 g |
| d. Gula halus | 50 g |
| e. Kuning telur | 1 butir |
| f. Kacang tanah/mete
(sangrai, haluskan) | 50 g |
| g. Susu bubuk | 10 g |
| h. Vanili | ½ sdt |
| i. Soda kue | ½ sdt |

Cara pengolahan

1. Kocok margarin, gula halus, soda kue dan vanili hingga mengembang.
2. Sambil dikocok, masukkan kuning telur dan kacang sangrai.
3. Masukkan tepung dan susu bubuk ke dalam adonan hingga tercampur rata.
4. Cetak adonan di atas loyang.
5. Oven dengan suhu 170° C selama ± 30 menit.
6. Setelah dingin taburi dengan icing sugar/gula donat.



ONBEIYKOEK

Bahan

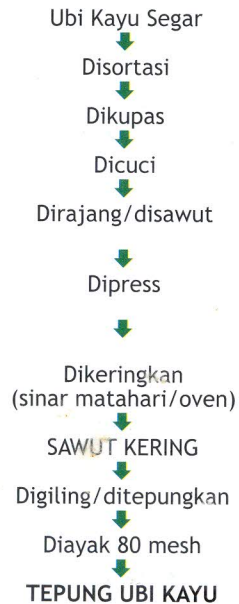
- | | |
|-------------------|---------|
| a. Tepung ganyong | 90 g |
| b. Tepung terigu | 20 g |
| c. Margarin cair | 100 g |
| d. Gula pasir | 25 g |
| e. Kuning telur | 6 butir |
| f. Putih telur | 4 butir |
| g. Susu bubuk | 10 g |
| h. Gula merah | 100 g |
| i. Bumbu spekulas | 5 g |

Cara pengolahan

1. Kocok gula merah, gula pasir, putih telur hingga mengembang.
2. Sambil dikocok, masukkan kuning telur.
3. Masukkan tepung, bumbu spekulas dan margarin cair ke dalam adonan hingga tercampur rata.
4. Tuang ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin dan ditaburi tepung terigu.
5. Oven dengan suhu 180° C selama ± 40 menit



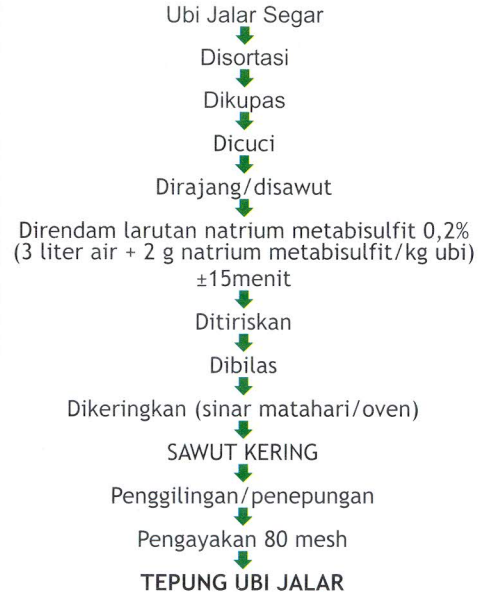
TEPUNG UBI KAYU



TEPUNG MOCAF



TEPUNG UBI JALAR



PASTA UBI JALAR (GETUK)



Menghilangkan Gatal pada Kimpul/Talas/Suweg

Untuk menghilangkan lendir dan rasa gatal pada talas dengan cara merendam dalam larutan garam (1 Liter air : 1 sendok teh garam) atau larutan cuka (1 Liter air : 1 sendok makan cuka), selama minimal 30 menit lalu dicuci bersih. Jika masih gatal, diulang sekali lagi

Untuk informasi lebih lanjut silakan hubungi:

Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi

Jl. Raya Kendalpayak km 8 Malang; Kotak Pos 66 Malang 65101

telepon: 0341-801468; 0341-802824; Fax 0341-801496

e-mail: balitkabi@litbang.deptan.go.id

<http://balitkabi.litbang.deptan.go.id>

Kami juga melayani

Kunjungan Kelompok, Magang, dan Pelatihan

MILIK PERPUSTAKAAN
BALAI PENELITIAN TEMBAKAU
DAN TANAMAN SEJIAT

03 SEP 2014