

Resep Produk Olahan Kacang-kacangan dan Ubi-umbian

- Ubi Jalar • Ubi Kayu
- Kacang Tanah • Kedelai



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan
Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Ubi-umbian

Resep Produk Olahan Umbi-umbian dan Kacang-kacangan

Disunting oleh:

Erliana Ginting

Sri Satya Antarlina

Indra Sudaryono

Achmad Winarto

dan

Sugiono

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian

Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan

Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian

2008

Daftar Isi

Olahan Segar Ubi Jalar — 3

- Selai ubi jalar rasa Nenas, Anggur, dan Mangga — 4
- Saus Ubi Jalar — 6
- Onde-onde Ubi Jalar Ungu — 8
- Kue mangkuk Ubi Jalar — 9
- Kripik Ubi Jalar Manis — 10

Olahan Tepung Ubi Jalar — 12

- Pembuatan Tepung ubi jalar — 13
- Jenang Ubi Jalar — 14
- Bolu kukus Ubi Jalar — 15
- Donat Ubi Jalar — 16
- Brownis kukus Ubi Jalar — 17
- Es krim Ubi Jalar — 18
- Black Forest Ubi Jalar — 19
- Spikuk Ubi Jalar — 20
- Cake Marmer Ubi Jalar — 21
- Cake Keju Ubi Jalar — 22
- Lapis Ubi Jalar — 23
- Lidah Kucing Ubi Jalar — 24
- Semprit Coklat Ubi Jalar — 25
- Kenari Coklat Ubi Jalar — 26
- Sus Kering Ubi Jalar — 27
- Kaastengels Ubi Jalar — 28
- Kue Lingkar Coklat Ubi Jalar — 29

Kue Balut Wijen Ubi Jalar — 30

Cookies Nenas — 31

Kue Wijen Ubi Jalar — 32

Macaron Ubi Jalar — 33

Roti Coklat Ubi Jalar — 34

Butter Cookies Ubi Jalar — 35

Putih Salju Ubi Jalar — 36

Onbeytkuk Ubi Jalar — 37

Mie Ubi jalar Ungu dan Kuning — 38

Roti Tawar Ubi Jalar — 39

Olahan Segar Ubi Kayu — 40

Pohong Keju — 41

Krupuk Ubi Kayu — 42

Kripik Ubi Kayu — 43

Olahan Tepung Ubi kayu — 44

Pembuatan Tepung Ubi Kayu — 45

Cake Tape Ubi Kayu — 46

Tiwul Instan Ubi Kayu — 48

Olahan dari Kacang-kacangan

Kacang Garing — 50

Kacang Tanah Lemak Rendah — 51

Susu kedelai — 52

Daging umbi ubi jalar
berwarna-warni dan kaya
motif

Umbi warna ungu mengan-
dung antosianin (zat anti-
oksidan) yang bermanfaat
mencegah penyakit dege-
neratif, menghambat
penuaan dan anti kanker

Umbi dengan warna kuning/
oranye mengandung beta-
karoten (pro-vitamin A) yang
bermanfaat bagi kesehatan
mata



olahan Segar Ubi Jalar

- Selai Rasa Nenas, Anggur,
dan Mangga
- Saus • Onde-onde
- Kue mangkuk
- Kripik

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/oranye + 500 g mangga (untuk rasa mangga)

Bahan tambahan:

- 550 g gula pasir
- 3 g asam sitrat
- 2 g pektin

Penyiapan botol kemasan:

- Siapkan dulu botol kemasan. Gunakan botol dari bahan yang tahan panas. Cuci hingga bersih
- Sterilkan botol dengan dipanaskan dalam oven listrik atau oven api dengan suhu 100 °C minimal selama dua jam
- Botol yang sudah steril harus segera digunakan (jangan terlalu lama dibiarkan)





Pembuatan selai

1. Cuci bersih ubi jalar, kemudian kukus selama 30 menit, dipotong kecil-kecil dan buang kulitnya
2. Anggur dicuci, dipotong-potong, dan dibuang kulitnya; nenas dikupas, dicuci, dan dipotong kecil-kecil; demikian juga mangga, dikupas dan dipotong kecil-kecil (pemotongan bertujuan memudahkan pemblenderan).
3. Ubi jalar diblender bersama buah (anggur, nenas, atau mangga) dan ditambah air 600 ml
4. Hasil blenderan kemudian dimasak selama 25 menit, pada saat memasak ditambahkan gula, asam sitrat, dan pektin sambil diaduk rata. Setelah 25 menit diangkat dan didinginkan.
5. Setelah dingin selai dimasukkan dalam botol yang telah steril.

Pasteurisasi

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

Saus Ubi Jalar

Bahan Utama

- Ubi jalar segar 1 kg

Bumbu:

- 190 g gula pasir
- 37 g garam
- 2 g cabe bubuk
- 2 g merica bubuk
- pewarna yang diijinkan untuk bahan pangan
- 5 g bawang merah
- 5 g bawang putih
- 12 g jahe
- 42 ml cuka

Persiapan botol kemasan

- Gunakan botol dari bahan yang tahan panas. Cuci hingga bersih
- Sterilkan botol dengan dipanaskan dalam oven listrik atau oven api dengan suhu 100°C minimal selama dua jam
- Botol yang sudah steril harus segera digunakan; jangan terlalu lama dibiarkan

Cara Pengolahan:

1. Umbi segar dicuci hingga bersih
2. Kukus hingga matang (selama 30 menit)
3. Umbi kukus dikupas kulitnya dan dipotong-potong





4. Potongan umbi diblender dan ditambah air sebanyak 1,3 liter
5. Hasil blenderan, selanjutnya dimasak, ditambah bumbu yang sudah disediakan sambil terus diaduk. Setelah 15 menit masakan diangkat dan didinginkan.
6. Setelah dingin dimasak lagi dan ditambahkan jahe, cuka, dan pewarna secukupnya. Setelah lima menit, masakan diangkat dan didinginkan.

Pasteurisasi

- Saus dingin dimasukkan ke dalam botol steril dan dikukus di atas panci dengan tutup botol setengah terbuka. setelah 20 menit diangkat dan tutup rapat-rapat
- Untuk penyajian jangka panjang sebaiknya disimpan di dalam kulkas

Onde-Onde Ubi Jalar Ungu

Bahan:

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. Kulit onde-onde: | 2. Isi onde-onde: |
| • 2 kg gethuk ubi jalar ungu | • 1 kg kacang hijau kupas |
| • ½ kg tepung ketan | • kulit |
| • ¼ kg tepung kanji | • ½ kg gula pasir |
| • 200 g gula pasir | |
| • 1 liter air hangat | |
| • Wijen secukupnya | |

Cara pengolahan:

1. Campur semua bahan untuk kulit onde-onde menjadi satu, tambahkan air hangat ke campuran bahan tersebut, kemudian aduk hingga adonan kalis.
2. Untuk isi onde-onde; kacang hijau direndam selama ± 15 menit, dikukus selama 25 menit, angkat, kemudian ditumbuk bersama gula pasir. Bentuk menjadi bulatan-bulatan, ukuran sesuai selera.
3. Lapisi bola-bola isi dengan adonan kulit, bentuk bulat-bulat. Taburi dengan wijen. Goreng sampai matang.
4. Onde-onde ubi ungu siap dihidangkan.



Kue Mangkuk Ubi Jalar

Bahan :

Bahan 1

- 100 ml air kelapa
- 50 g terigu
- 1 sendok teh vanipin

Bahan 2

- 400 g getuk ubi
- 400 g terigu
- 400 g gula pasir
- 2 butir telur
- 1 sendok teh vanili
- 150 ml santan kental
- 75 ml air kelapa
- garam secukupnya

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 30 menit.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah disiapkan, kukus selama 15 menit



Kripik Ubi Jalar Manis

Bahan Utama:

- Ubi jalar segar 1 kg

Bumbu:

- 1 sdm garam
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt soda kue
- 250 g gula pasir
- 2 liter air
- minyak goreng secukupnya

Pengolahan bumbu

- Siapkan air bersih 1,5 liter dalam baskom. Tambahkan garam 1 sdm, soda kue 1 sdt dan 3 siung bawang putih yang telah dihaluskan. Aduk rata dan larutan bumbu siap digunakan

Penyiapan larutan gula

- Siapkan air 0,5 liter dan tambahkan gula pasir 250 g. Rebus larutan gula hingga mendidih dan larutan gula siap digunakan dalam keadaan panas

Cara pengolahan:

1. Pilih ubi jalar sehat, potong kedua ujung dan kupas kulitnya, kemudian cuci hingga bersih
2. Iris umbi tipis-tipis
3. Rendam dalam larutan bumbu selama 15 menit



4. Tiriskan irisan umbi, kemudian goreng dengan api sedang sampai matang
5. Tiriskan, kemudian celupkan keripik ke dalam larutan gula panas
6. Goreng kembali keripik dengan api kecil selama 2 menit, kemudian angkat, dan triskan hinga minyaknya berkurang

Pengemasan:

- Masukkan keripik ubi jalar dalam kantong plastik PP dan pulas dengan sealer listrik





Daftar Tepung Ubi Jalar



- Jenang • Bolu • Donat • Browins • Es krim
 - Black forrest • Spikuk • Cake marmer
 - Cake keju • Lapis • Lidah kucing
 - Semprit coklat • Kenari coklat
- Sus kering • Kastengel • Kue lingkar coklat
 - Kue balut wijen • Cookies nanas
- Kue wijen • Macaron • Roti coklat • Butter cookies • Janhagel • Krakeling • Putih salju
 - Onbeykuk • Mie • Roti tawar

Pembuatan Tepung Ubi Jalar



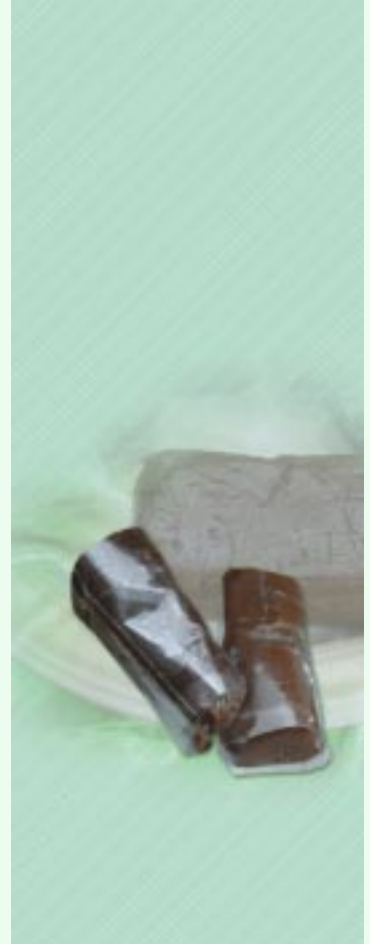
Jenang Ubi Jalar

Bahan:

- 150 g tepung ubi jalar
- 150 tepung ketan 250 g margarine
- 200 g gula merah 62,5 g tepung terigu
- 50 g gula pasir
- 3 gelas santan

Cara pengolahan:

1. Rebus dua gelas santan kental sampai berminyak
2. Cairkan gula dengan diserut ke dalam satu gelas santan encer dan ditambahkan gula pasir sambil dipanaskan
3. Masukkan adonan tepung ubi jalar dan tepung ketan ke dalam rebusan santan, aduk hingga kental (matang)
4. Jenang yang sudah matang siap dikemas dalam lembaran plastik berbentuk kotak



Bolu Kukus Ubi Jalar

Bahan:

- 150 g tepung ubi jalar ungu
- 350 g tepung terigu
- 500 g gula pasir
- 5 butir telur
- 1 sendok TBM
- 290 ml Sprite

Cara pengolahan:

1. Campurkan semua bahan menjadi satu, kocok hingga mengembang
2. Masukkan ke dalam cetakan yang sudah disiapkan
3. Kukus selama 5 menit hingga matang



Donat Ubi Jalar

Bahan:

- 300 g tepung ubi jalar putih
- 1 bungkus vani
- 700 g tepung terigu
- 200 g gula pasir
- 250 g margarin
- 300 ml air hangat
- 6 kuning telur

Cara pengolahan:

1. Campurkan semua bahan, aduk dengan air hangat sampai kalis
2. Diamkan 30 menit hingga adonan mengembang
3. Potong adonan menjadi ukuran dengan berat yang sama
4. Bentuk bulat dengan lubang di tengah atau sesuai selera
5. Taruh dalam tempat yang sudah disiapkan
6. Goreng donat dalam minyak panas sedang hingga kecoklatan
7. Beri meses/gula halus untuk mempercantik penampilan



Brownis Kukus Ubi Jalar

Bahan:

- 45 g tepung ubi jalar ungu
- 105 g tepung terigu
- 5 butir telur
- 20 g coklat bubuk
- 150 g gula pasir
- 50 g coklat masak
- ½ sendok makan SP
- 200 g mentega
- 50 g meses
- 50 g kacang tanah
- ½ sendok baking powder
- 50 ml susu kental manis coklat

Cara pengolahan:

1. Campurkan telur, gula, SP; kocok hingga mengembang.
2. Masukkan terigu, coklat bubuk, dan baking powder ke dalam adonan hingga rata.
3. Tambahkan susu kental manis, coklat, dan mentega yang sudah dilelehkan hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang yang sudah disiapkan.
5. Kukus 30 menit hingga matang.



Es Krim Ubi Jalar

Bahan:

- 650 Air rebusan ubi jalar ungu • 150 g DP
- Tepung ubi jalar 15% berat DP • 300 ml susu kental manis

Pembuatan air ubi jalar ungu

1. Umbi ubi jalar ungu segar, dicuci bersih dandikupas.
2. Setelah itu diiris-iris dan direbus dalam air mendidih selama 30 menit.
3. Saring air rebusan ubi jalar, kemudian dinginkan di dalam lemari pendingin.

Pembuatan es krim

1. Campurkan air ubi dingin dengan susu kental manis; aduk dengan kecepatan rendah.
2. Tambahkan tepung ubi jalar yang telah disangrai dan DP; aduk dengan kecepatan sedang.
3. Setelah tercampur, lakukan pengadukan dengan kecepatan tinggi sampai volume es krim 3 kali volume awal.
4. Masukkan dalam cup/wadah es krim.

Pendinginan

Masukkan ke dalam freezer selama $\pm$ 24 jam.



Black Forest Ubi Jalar

Bahan:

- 30 g tepung ubi jalar
- 30 g tepung terigu
- 7 kuning telur
- 3 putih telur
- 120 g gula halus
- 15 g coklat bubuk
- 80 g mentega cair
- 1 sdt baking powder
- 1 sdm coklat pasta
- 8 g TBM

Cara pengolahan:

1. Campurkan telur, TBM, dan gula; kocok sampai naik dan putih.
2. Masukkan tepung coklat, baking powder (diayak); aduk perlahan.
3. Kemudian tambahkan coklat pasta; terakhir masukkan mentega cair.
4. Aduk rata lalu tuang dalam loyang yang sebelumnya sudah dialasi dengan kertas roti, diolesi mentega, dan taburan tepung.
5. Panggang dalam oven hingga matang. Buatlah adonan ini 2x untuk ditumpuk.



Spikuk Ubi Jalar

Bahan:

- 50 g tepung ubi jalar
- 50 g tepung terigu
- 30 kuning telur
- 4 putih telur
- 200 g gula pasir
- 10 g tepung maizena
- 200 g margarine
- 1 sdm bubuk coklat
- 1 sdm pasta coklat
- selai

Cara pengolahan

1. Kocok gula dan telur hingga naik
2. Tambahkan campuran tepung ubi jalar, terigu, dan maizena; aduk hingga merata.
3. Masukkan margarine cair; aduk hingga merata.
4. Adonan dibagi menjadi dua, setengah adonan diberi coklat bubuk dan pasta coklat, setengah yang lain untuk bagian kuning.
5. Bagian coklat dan kuning diletakkan pada loyang tersendiri yang telah dilapisi kertas minyak dan diolesi margarine.
6. Dioven hingga matang, setelah matang didinginkan, pada kedua permukaan coklat dan kuning diolesi selai dan ditumpuk.



Cake Marmer Ubi Jalar

Bahan:

- 125 g tepung ubi jalar
- 125 g tepung terigu
- 250 g margarine
- 250 g gula halus
- 2 g baking powder
- 8 g ovalette
- 6 butir putih telur
- 8 butir kuning telur
- 1 sdt coklat bubuk

Cara pengolahan:

1. Kocok margarine dan gula halus pada kecepatan tinggi hingga putih.
2. Masukkan telur satu-persatu, kocok terus hingga merata.
3. Masukkan campuran tepung ubi jalar, terigu, baking powder, dan ovalette; kocok pada kecepatan rendah.
4. Seperempat adonan diberi coklat bubuk kemudian dicampur hingga merata.
5. Adonan bagian putih dicetak dalam loyang yang telah diolesi margarine dan ditaburi tepung, kemudian adonan coklat di atasnya, aduk dengan garpu.
6. Oven pada suhu 160 °C, selama 50 menit.



Cake Keju Ubi Jalar

Bahan:

- 125 g tepung ubi jalar
- 125 g tepung terigu
- 150 g margarine
- 100 g mentega
- 250 g gula halus
- 2 g baking powder
- 8 g ovalet
- 6 butir putih telur
- 8 butir kuning telur
- 50 g keju parut

Cara pengolahan:

1. Kocok margarine, mentega, dan gula halus pada kecepatan tinggi hingga putih.
2. Masukkan telur satu-persatu, kocok terus hingga merata.
3. Masukkan campuran tepung ubi jalar, terigu, baking powder, dan ovalet; kocok pada kecepatan rendah.
4. Cetak dalam cetakan kecil yang telah dilapisi kertas roti.
5. Taburi keju parut di bagian atas adonan.



Lapis Ubi Jalar

Bahan:

- 450 g tepung ubi jalar
- 50 g tapioka/kanji
- 550 cc santan kelapa
- 50 cc air daun suji dan pandan yang ditumbuk
- 250 g gula pasir
- 1 sdm air kapur
- 1 sdt garam halus

Cara pengolahan:

1. Tepung ubi jalar, tepung tapioka, gula pasir, air kapur, garam dan santan, dicampur hingga rata.
2. Adonan (No. 1) dibagi dua, setengah bagian diberi warna hijau dari daun suji dan pandan.
3. Kukus satu lapis adonan putih sekitar 5 menit, kemudian beri adonan warna hijau di atasnya, kukus lagi 5 menit.
4. Demikian seterusnya hingga membentuk lapisan selang-seling putih-hijau, hingga adonan habis.
5. Kukus kembali sekitar 15 menit, sehingga kue lapis matang.
6. Olesi loyang berukuran 9 x 18 x 7 cm.
7. Oven pada suhu 160 °C, selama 50 menit (hingga matang).



Lidah Kucing Ubi Jalar

Bahan:

- 187,5 g tepung ubi jalar
- 62,5 g tepung terigu
- 250 g margarine
- 4 putih telur
- 200 g gula halus
- 0,5 sdt vanili

Cara pengolahan:

1. Margarine kocok sampai lembut, masukkan gula halus dan kocok sampai rata benar, lalu masukkan vanili.
2. Sambil dikocok, masukkan putih telur sedikit demi sedikit sampai habis; terakhir masukkan tepung sesendok-sesendok sampai tercampur rata.
3. Masukkan adonan ke dalam semprotan dengan lubang sebesar jari kelingking, semprotkan kira-kira 5 cm di loyang yang telah diolesi margarine dan diberi jarak sekitar 2 cm.
4. Panggang sampai matang dan pinggirannya berwarna kecoklatan.



Semprit Coklat Ubi Jalar

Bahan:

- 450 g tepung ubi jalar
- 150 g coklat bubuk
- 250 g margarine
- 200 g mentega
- 425 g gula halus
- 2 butir kuning telur
- 300 cc air
- 2 butir putih telur
- 100 g gula pasir

Cara pengolahan:

1. Campur tepung ubi jalar dan coklat bubuk, lalu ayak.
2. Kocok margarine, mentega, dan gula halus hingga putih; masukkan kuning telur, kocok lagi.
3. Masukkan campuran tepung ubi jalar dan coklat bubuk, aduk dengan sendok kayu hingga merata.
4. Membuat frosting: gula dan air direbus sampai larut, putih telur dikocok sampai kaku. Masukkan larutan gula sedikit demi sedikit sambil dikocok terus sampai adonan frosting dingin.
5. Adonan kue (No. 3) dicetak dan dihias dengan adonan frosting.
6. Oven dengan panas sedang hingga matang (sekitar 15 menit).



Kenari Coklat Ubi Jalar

Bahan:

- 150 g tepung ubi jalar
- 150 g tepung terigu
- 170 g gula halus
- 200 g margarin
- 2 butir telur
- 50 g potongan kenari
- 1/2 sdt soda kue
- 40 g coklat bubuk
- 1/2 sdt vanili
- 2 sdm tepung maizena

Cara pengolahan:

1. Campurkan tepung ubi jalar, terigu, maizena, coklat bubuk; aduk hingga merata.
2. Kocok margarine, gula halus, dan vanili dengan kecepatan tinggi hingga putih.
3. Tambahkan soda kue dan telur satu per satu sambil terus dikocok.
4. Masukkan campuran tepung (adonan No.1) sedikit demi sedikit sambil diaduk; (sesuaikan lemasnya adonan).
5. Adonan digiling tipis, dicetak, letakkan di atas loyang yang telah diolesi margarine, bagian tengah kue diberi potongan kenari.
6. Dipanggang sampai matang kecoklatan dan tiriskan.



Sus Kering Ubi Jalar

Bahan:

- 75 g tepung ubi jalar
- 75 g tepung terigu
- 3 butir telur
- 200 ml air
- 1 g margarine
- 1 sdt baking powder
- garam secukupnya

Cara pengolahan:

1. Air direbus hingga mendidih.
2. Tambahkan margarine dan garam, aduk hingga membentuk bubur; diamkan hingga hangat.
3. Setelah hangat, tambahkan telur dan baking powder; kemudian dimixer.
4. Kemudian oven dengan api sedang. Setelah setengah kering, keluarkan dan dinginkan; kemudian dioven lagi hingga matang.

Kaastengels Ubi Jalar

Bahan:

- 200 g tepung ubi jalar
- 200 g tepung terigu
- 350 g margarine
- 200 g keju parut
- 4 kuning telur
- 0,5 sdt garam
- 1 butir telur untuk mengoles

Cara pengolahan:

1. Kocok margarine, kuning telur, dan garam sampai lembut.
2. Masukkan tepung kemudian keju, aduk dengan garpu sampai rata benar.
3. Ratakan adonan pada talenan, tipiskan $\pm$ 1 cm, olesi dengan kocokan telur kemudian dipotong-potong dengan ukuran 1 x 4 cm.
4. Letakkan pada loyang yang telah diolesi margarine dan panggang dengan panas sedang.



Kue Lingkar Coklat Ubi Jalar

Bahan:

Untuk adonan putih:

- 150 g tepung ubi jalar
- 100 g mentega
- 75 g gula halus
- 1 butir telur
- 1/3 sdt vanili
- 1/3 sdt esen lemon

Untuk adonan coklat:

- 100 g mentega
- 87 g gula halus
- 2 butir telur
- 20 g coklat bubuk

Cara pengolahan:

1. Kocok mentega dan gula hingga lembut. Tambahkan telur; kocok lagi sampai kaku. Masukkan tepung, aduk rata.
2. Buat adonan coklat seperti No 1.
3. Kemudian giling memanjang satu bagian putih/sebaliknya. Lalu diisi dengan adonan yang satu lagi menyerupai lontong
4. Bungkus dengan plastik dan simpan dalam lemari es sekitar 20 menit. Baru kemudian diiris sekitar 0,3 cm. Letakkan di loyang yang sudah diolesi dengan mentega
5. Panggang sampai matang sekitar 35 menit.



Kue Balut Wijen Ubi Jalar

Bahan:

- 250 g tepung ubi jalar
- 125 g gula halus
- 1/3 soda kue
- 3 butir telur
- 1/3 sdt baking powder
- 200 g wijen
- 125 g mentega

Cara pengolahan:

1. Campur tepung ubi jalar, soda kue, dan baking powder hingga merata.
2. Kocok mentega dan gula hingga lembut. Masukkan telur; kocok lagi hingga putih.
3. Masukkan campuran tepung; aduk rata.
4. Ambil 1 sdt; gulingkan dalam wijen; bentuklah bulat dan letakkan di atas loyang yang telah diolesi mentega; beri jarak yang cukup kemudian tekan hingga agak pipih.
5. Panggang sampai matang.



Cookies Nenas Ubi Jalar

Bahan:

- 125 g tepung ubi jalar
- 125 g tepung terigu
- 125 g gula halus
- 225 g margarine
- 2 butir kuning telur
- 1/2 sdt soda kue
- 1/2 sdt vanili
- selai nenas secukupnya

Cara pengolahan:

1. Campurkan tepung ubi jalar, terigu, dan soda kue hingga merata, kemudian diayak.
2. Kocok margarine, gula halus, dan vanili dengan kecepatan tinggi hingga putih.
3. Tambahkan kuning telur satu persatu hingga sambil terus dikocok.
4. Bila adonan sudah menjadi putih, masukkan campuran tepung ubi jalar dan terigu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk (sesuaikan penambahan tepung dengan lemasnya adonan).
5. Adonan disempritkan, bagian tengah diberi lubang tempat selai nenas.
6. Dipanggang sampai matang; setelah dingin bagian tengah dibubuhi selai nenas.



Kue Wijen Ubi Jalar

Bahan:

- 150 g tepung ubi jalar
- 150 g tepung terigu
- 160 g gula halus
- 225 g margarine
- 1 butir telur
- 1/2 sdt soda kue
- 50 g kismis
- 1/2 sdt vanili
- Wijen secukupnya

Cara pengolahan:

1. Campurkan tepung ubi jalar dan terigu hingga merata kemudian diayak.
2. Kocok margarine, gula halus, dan vanili, soda kue dengan kecepatan tinggi hingga putih.
3. Masukkan telur sambil terus dikocok dengan kecepatan tinggi.
4. Masukkan campuran tepung (adonan No.1) sedikit demi-sedikit sambil diaduk (penambahan tepung sesuaikan dengan lemasnya adonan).
5. Adonan digiling, taburi wijen lalu giling lagi agar wijen melekat pada adonan, lalu dicetak dan tengahnya diberi kismis.
6. Letakkan pada loyang yang telah diolesi margarine, dipanggang (oven) sampai matang.



Macaron Ubi Jalar

Bahan:

- 180 g tepung ubi jalar
- 60 g serbuk ubi kayu
- 140 g tepung terigu
- 3 butir kuning telur
- 150 g margarine
- 180 g gula halus
- 1/2 soda kue
- 30 g susu bubuk
- sdt vanili

Cara pengolahan:

1. Kocok margarine, gula halus dan vanili hingga lembut
2. Masukkan telur satu per satu dan kocok hingga merata
3. Tambahkan campuran tepung ubi jalar, serbuk ubi kayu, terigu, susu, soda kue sedikit demi sedikit; aduk sampai rata.
4. Buat bulatan dengan garis tengah 2 cm; letakkan pada loyang yang telah diolesi margarine; tekan dengan garpu supaya agak pipih.
5. Olesi bagian atas dengan kuning telur.
6. Panggang (oven) pada suhu 160 °C selama 25 menit.



Roti Coklat Ubi Jalar

Bahan:

- 320g tepung ubi jalar
- 40 g maizena
- 20 g coklat bubuk
- 2 butir telur
- 200 g margarine
- 175 g gula halus
- 1/2 sdt soda kue
- Coklat chip

Cara pengolahan:

1. Gula halus, margarine, dan soda kue diaduk rata.
2. Masukkan telur satu persatu dan diaduk hingga merata.
3. Tambahkan campuran tepung ubi jalar - maizena - coklat bubuk sedikit demi sedikit dan diaduk sampai merata.
4. Bentuk adonan bulat, kemudian tipiskan dengan garpu dan diberi coklat chip.
5. Panggang (oven) pada suhu 160 °C selama 25 menit.
Hasil kue kering = 740 g.



Butter Cookies Ubi Jalar

Bahan:

- 300 g tepung ubi jalar
- 100 g tepung terigu
- 200 g margarine
- 200 g gula halus
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt vanili
- 4 butir kuning telur

Cara pengolahan:

1. Kocok margarine, gula, kuning telur, dan vanili sampai lembut.
2. Ayak tepung ubi jalar, terigu, dan soda kue.
3. Masukkan campuran tepung ubi jalar, terigu, dan soda kue; aduk dengan sendok kayu hingga merata.
4. Masukkan adonan ke dalam semprotan, buat aneka kembang dan corak pada loyang yang telah diolesi margarine.
5. Oven dengan panas sedang hingga matang (sekitar 15 menit).



Putih Sajju Ubi Jalar

Bahan:

- 140 g tepung ubi jalar
- 135 g tepung terigu keduanya disangrai
- 250 g mentega; dibekukan dan dipotong-potong
- 75 g gula halus
- 1 sdt vanili
- 150 g kacang mede; disangrai dan dicincang

Cara pengolahan:

1. Campur mentega, gula, vanili, tepung, dan kacang mede; aduk-aduk sehingga tercampur menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Ambil 1 sdt adonan bentuk menurut selera; letakkan di atas loyang tanpa diolesi mentega; Kerjakan hingga adonan habis.
3. Panggang dengan api sedang sekitar 35 menit. Angkat dan biarkan dingin.
4. Selanjutnya lumuri/guling-gulingkan dalam gula halus.



Onbeytkuk Ubi Jalar

Bahan:

- 50 g tepung ubi jalar
- 75 g tepung terigu
- 1 sendok teh vanili
- 175 g gula merah
- 6 butir telur
- 2 sendok teh bubuk
- 50 g gula pasir
- keningar
- kenari secukupnya

Cara pengolahan:

1. Campurkan tepung ubi jalar, terigu, dan vanili, bubuk keningar hingga merata.
2. Kocok telur dan gula pasir dengan kecepatan tinggi hingga putih.
3. Tambahkan gula merah yang telah diiris tipis, sambil terus dikocok.
4. Masukkan campuran tepung (Adonan No.1) sedikit demi sedikit sambil terus diaduk dengan kecepatan rendah.
5. Masukkan dalam loyang yang telah diolesi margarine dan ditaburi tepung.
6. Masukkan pada oven hingga matang, dengan api sedang sekitar 45 menit.



Mie Ubi jalar Ungu dan Kuning

Bahan Mie 1;

- 40 g (20%) tepung ubi jalar
- 160 g (80%) tepung terigu

Mie 2; Bahan: komposisi tepung diubah menjadi

- 60g (30%) tepung ubi jalar
- 20 g (10%) tapioka
- 120 g (50%) tepung terigu

Bahan lainnya sama yaitu:

- 1 sdt soda kue
- Garam secukupnya
- 2 butir telur ayam
- Air secukupnya
- Minyak goreng

Cara pengolahan:

Pembuatan Mie 1 dan Mie 2 caranya sama yaitu:

1. Campurkan semua bahan hingga membentuk suatu adonan.
2. Pencetakan lembaran, diulang hingga menjadi lembaran halus
3. Pencetakan mie, olesi mie dengan minyak goreng.
4. Pengukusan mie (sekitar 10 menit), setelah matang olesi kembali mie dengan minyak goreng.



Roti Tawar Ubi Jalar

Bahan:

- Tepung ubi jalar 34 g
- Terigu 191 g
- Margarin 25 g
- Gula 60 g
- Susu 20 g
- Garam 1/2 sdt
- Air 180 ml dan 1 butir telur
- Yeast 1/2 sdt

Cara pengolahan:

1. Masukkan semua bahan, aduk hingga merata, diamkan selama 30 menit.
2. Pipihkan adonan, digulung masukkan ke dalam loyang dan diamkan selama 15 menit.
3. Oven sampai matang.



Olahan Segar Ubi Kayu



- Pohong keju
- Krupuk
- Kripik

Pohong Keju

Bahan-bahan:

- 50 g keju batangan
- 5 kg ubi kayu kupas
- 2 sdt garam
- Air secukupnya

Cara pengolahan:

1. Ubi kayu dikupas, dicuci, ditimbang (untuk menentukan proporsi mentaganya), dan dipotong-potong sesuai selera.
2. Buat larutan keju dengan cara mendidihkan air + keju tua + garam.
3. Masukkan ubi kayu dalam larutan keju yang telah mendidih selama ± 15 menit, usahakan agar semua bagian ubi kayu terendam dalam larutan keju. kemudian angkat dan dinginkan. Masukkan ubi kayu dalam freezer selama minimal 30 menit.
4. Angkat ubi kayu dari dalam freezer, kemudian goreng dengan api kecil sampai ubi matang dan berwarna kuning kecoklatan.
5. Tiriskan minyak dengan cara sentrifuge selama ± 5 menit.



Krupuk Ubi Kayu

Bahan:

- 1 kg ubi kayu segar
- 50 g tepung kanji
- 1 sdt garam
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ebi

Cara pengolahan:

1. Parut ubi kayu segar yang sudah dikupas, kemudian peras dan endapkan sisa air perasan.
2. Kukus ampas ubi kayu 10 menit.
3. Dinginkan kemudian tambahkan bumbu dan tepung kanji.
4. Cetak adonan ke dalam plastik, rebus selama 30 menit.
5. Dinginkan adonan yang sudah matang, kemudian potong tipis letakkan di atas loyang.
6. Keringkan di bawah sinar matahari.
7. Krupuk siap digoreng.



Kripik Ubi Kayu

Bahan utama:

- 1 kg Ubi kayu segar

Bahan pembantu:

- 1 sdm garam
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt soda kue
- 100 g gula halus
- 15 g garam halus
- 1,5 liter air
- Minyak goreng secukupnya

Penyiapan bumbu:

- Siapkan air bersih 1,5 liter dalam baskom. Tambahkan garam 1 sdm, soda kue 1 sdt, dan 3 siung bawang putih yang telah dihaluskan. Aduk rata dan larutan bumbu siap digunakan.

Cara pengolahan

1. Pilih umbi sehat, potong kedua ujung dan kupas kulitnya; kemudian cuci hingga bersih.
2. Iris umbi tipis-tipis, Rendam dalam larutan bumbu selama $\pm$ 15 menit.
4. Tiriskan irisan umbi, lalu goreng dengan api panas sampai matang atau berubah warna. Setelah matang, angkat, tiriskan dan kemas dalam plastik PP 0,08 mm.





lahan Tepung Ubi Kayu



- Cake tape ubi kayu
- Tiwul instan

Pembuatan Tepung Ubi Kayu



Ubikayu segar



- Sortasi
- Dikupas
- Dicuci
- Dirajang/ Disawut
- Dipres
- Dikeringkan (oven/sinar matahari)

Sawut kering



- Digiling/ ditepungkan
- Diayak dengan ayakan 80 mesh
- Dikemas (kantong plastik)

Tepung ubikayu
(rendemen 25–30%)

Cake Tape Ubi Kayu

Bahan:

- 100 g tepung ubi kayu
- 100 g tepung terigu
- 200 g tape ubi kayu
- 5 butir telur
- 70 g gula halus
- 250 g margarin
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt baking powder
- 100 ml air

Penyiapan tepung:

- Campur tepung ubi kayu dengan tepung terigu dan baking powder, ayak dengan ayakan tepung agar tercampur merata.

Penyiapan tape:

- Larutkan susu bubuk dalam air.
- Blender tape dengan menambahkan larutan susu, sisihkan.





Cara pengolahan:

1. Kocok margarin dan gula halus dengan mixer sampai lembut.
2. Masukkan tape singkong yang telah diblender, kocok rata.
3. Tambahkan telur satu per satu, kocok perlahan.
4. Tambahkan tepung campuran sedikit demi sedikit sambil terus dikocok perlahan
5. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah diolesi margarin dan ditaburi tepung terigu.
6. Panggang dalam oven suhu 170 °C selama 20 menit.
7. Turunkan suhu oven menjadi 160 °C, lalu panggang kembali selama 35 menit
8. Angkat, diamkan 5–10 menit.
9. Keluarkan dari loyang, dinginkan.
10. Sajikan setelah dipotong-potong sesuai selera.

Tiwul Instan Ubi Kayu

Bahan utama:

- 800 g tepung ubi kayu
- 200 g tepung kacang hijau

Bumbu

- 1 sdt garam
- 1 sdt vanili
- 150 g gula merah
- 150 g gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- 400 ml air

Penyiapan tepung:

- Campur tepung ubi kayu dengan tepung kacang hijau, ayak dengan ayakan tepung agar tercampur merata.

Cara pengolahan:

1. Larutkan gula merah dan gula pasir dengan air, lalu rebus sampai mendidih, dinginkan.
2. Masukkan air gula sedikit demi sedikit ke dalam tepung campuran.





3. Aduk rata hingga membentuk butiran-butiran kecil.
4. Masukkan ke dalam dandang, kukus selama 45 menit (sampai matang).
5. Angkat dan dinginkan
6. Oven dengan suhu 50 °C selama 24 jam atau jemur di bawah sinar matahari 2–3 hari (sampai kering).

Pengemasan:

- Masukkan tiwul kering ke dalam kantong plastik PP 0,08 mm dan dilas dengan sealer listrik.

Cara penyajian:

- Percikkan sedikit air ke permukaan tiwul kering.
- Kukus dalam dandang selama 25 menit (sampai matang).
- Angkat dan taruh di atas piring.

Kacang Garing



Kacang Tanah Lemak Rendah



Susu Kedelai

Bahan :

- Biji kedelai kuning, kering, bersih, tidak rusak atau berjamur 200 g (varietas Argomulyo, Bromo, Anjasmoro, Gepak Kuning, dan Wilis, dll)
- Gula pasir 112 g
- Skim 10 g
- Air panas 1,6 liter
- Jahe kupas 15 g
- Pandan 2 lembar

Cara Pengolahan:

1. Siapkan biji kedelai 200 g, dan dipilih yang baik
1. Biji kedelai direndam dalam 600 ml air dengan suhu kamar selama 8 jam, kemudian diangkat dan disaring
2. Rebus dengan air mendidih selama 5 menit
3. Blender hingga halus, sambil ditambah pandan dan jahe kupas 15 g
4. Hasil gilingan disaring dan ampasnya disisihkan
5. Hasil filtrat ditambah gula (112 g) dan Skim 10 gram
6. Selanjutnya dilakukan pemasakan pada suhu 100 °C, selama 10 menit
7. Setelah 10 menit susu diangkat, dan siap disajikan

