

Menghilangkan Gatal pada Kimpul/Mbote/Talas

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 : 2 sendok makan cuka), selama minimal 30 menit lalu dicuci bersih.

Mie Pasta Kimpul/mbote

Bahan

- | | |
|--|---------|
| a. Pasta kimpul/mbote (kimpul kukus yang dihaluskan) | 100 g |
| b. Tepung terigu | 100 g |
| c. Kocokan telur | 1 butir |

Cara pengolahan

1. Campurkan semua bahan, aduk hingga rata/kalis.
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.



DC Kres

Bahan

- | | |
|--|-------|
| a. Pasta kimpul/mbote (kimpul kukus yang dihaluskan) | 500 g |
| b. Tepung terigu | 500 g |
| c. Margarin | 100 g |
| d. Garam | 18 g |
| e. Air | 80 ml |
| f. Bawang putih | 50 g |
| g. Minyak untuk menggoreng | |

Cara pembuatan

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



Balado kimpul/mbote/talas

Bahan

- | | |
|----------------------------|--------|
| a. Kimpul/mbote/talas | 2 kg |
| b. Air | 3 L |
| c. Garam | 2 sdm |
| d. Air kapur | 100 ml |
| e. Minyak untuk menggoreng | |

Bumbu

Bawang putih, bawang merah, gula merah, gula pasir, cabe rawit, garam, dan asem.



Cara pembuatan

1. Kupas kimpul/mbote/talas kemudian rajang dengan alat perajang lalu rendam dalam air kapur selama ±30 menit, kemudian bilas dengan air sampai bersih.
2. Masukkan ke dalam larutan garam, rendam selama ± 15 menit dan tiriskan.
3. Goreng ke dalam minyak yang panas selama 10 menit, angkat dan putar dalam spiner.
4. Haluskan bumbu lalu tumis hingga harum kemudian masukkan keripik.
5. Keripik siap dikemas.

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 | h. Minyak untuk menggoreng |
| f. Gula pasir | 1 sdt | i. Margarin (untuk oles) |
| g. Garam | 1 sdt | 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

Bahan

- | | | |
|--|---------|--------------------------|
| a. Pasta kimpul/mbote (kimpul kukus yang dihaluskan) | 250 g | |
| b. Telur | 1 butir | |
| c. Sosis | 1 buah | f. Daun bawang + seledri |
| d. Wortel | 1 buah | secukupnya |
| e. Tepung Panir | 50 g | |

Bumbu

Garam, merica, gula pasir dan bawang secukupnya.

Cara pengolahan

1. Bumbu dihaluskan, tumis hingga harum.
2. Masukkan sosis, wortel, daun bawang, seledri yang sudah dirajang, masak hingga matang.
3. Campurkan pasta talas dan rogut hingga rata.
4. Bentuk adonan menjadi bulat-bulatan.
5. Masukkan ke dalam kocokan telur kemudian gulingkan ke tepung panir.
6. Goreng hingga berwarna kuning kecoklatan.



Menghilangkan Gatal pada Suweg

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

Colo Kres

Bahan

- | | | | |
|--|-------|---------------------------------|-------|
| a. Pasta suweg (suweg kukus yg dihaluskan) | 300 g | f. Air | 10 ml |
| b. Tepung mocaf | 150 g | g. Minyak untuk menggoreng | |
| c. Tepung terigu | 150 g | h. Seledri dan garam secukupnya | |
| d. Margarin | 50 g | i. Penyedap | |

Cara pembuatan

1. Campur pasta, tepung terigu, tepung mocaf, penyedap dan seledri.
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 Suweg

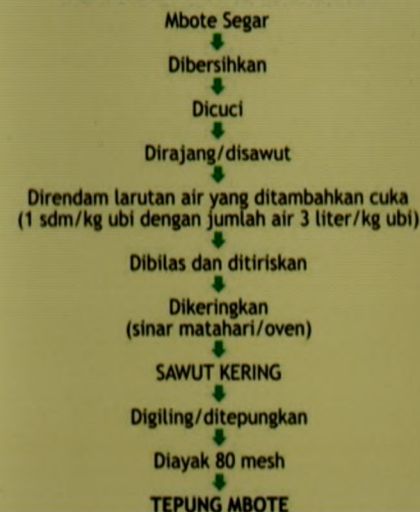
Bahan

- | | |
|--|---------|
| a. Pasta suweg (suweg kukus yang dihaluskan) | 100 g |
| b. Tepung terigu | 100 g |
| c. Telur | 1 butir |

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.

TEPUNG KIMPUL/MBOTE



Aneka Olahan Garut, Ganyong Talas, Suweg Kimpul



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.



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 spekulat 5g

- Cara pengolahan**
1. Kocok gula merah, gula pasir, putih telur hingga mengembang.
 2. Sambil dikocok, masukkan kuning telur.
 3. Masukkan tepung, bumbu spekulat dan margarin cair ke dalam adonan hingga tercampur rata.
 4. Tuang ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin dan ditaburi tepung terigu.



Jenang Ganyong

- Bahan**
- a. Pati ganyong 125 g
 - b. Tepung ketan 125 g
 - c. Gula merah 300 g
 - d. Santan encer 1½ gelas
 - e. Gula pasir 100 g
 - f. Garam ½ sdt
 - g. Santan 5 gelas

- Cara pengolahan**
1. Rebus 4 gelas santan sampai berminyak.
 2. Cairkan gula merah dalam satu gelas santan, saring dan tambahkan gula pasir.
 3. Masukkan adonan pati ganyong dan tepung ketan yang sudah dilarutkan di air santan ke dalam rebusan santan, aduk hingga matang.
 4. Jenang siap untuk dikemas.



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.



Sagon

- Bahan**
- a. Pati ganyong 175 g
 - b. Kara sangrai 50 g
 - c. Margarin 110 g
 - d. Gula halus 85 g
 - e. Kuning telur 1 butir
 - f. Susu bubuk 20 g
 - g. Vanili ½ sdt
 - h. Soda kue ½ sdt
 - i. Kuning telur (untuk oles)

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

Sempurit 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.



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.



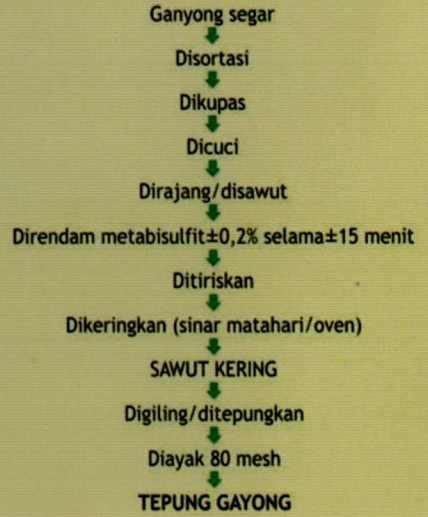
Emping Garut

- Bahan**
- a. Garut segar 1 kg
 - b. Garam 15 g
 - c. Bawang putih 20 g
 - d. Air secukupnya
 - e. Minyak untuk menggoreng

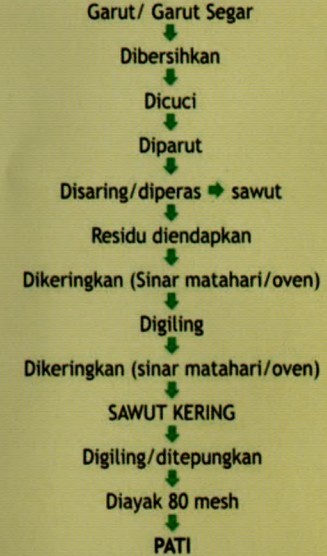
- Cara pengolahan**
1. Garut disortasi (diameter 2-3 cm).
 2. Kupas kulit dan dicuci sampai bersih.
 3. Rebus dan tambahkan garam dan bawang putih yang telah dihaluskan kemudian masak, angkat dan tiriskan.
 4. Potong-potong setebal kurang lebih 1 cm.
 5. Pipihkan di atas lembaran plastik (seperti membuat emping melinjo).
 6. Keringkan/jemur dengan menggunakan panas matahari selama kurang lebih 2 hari, goreng dengan menggunakan minyak panas.



TEPUNG GANYONG



PATI GANYONG/GARUT



Informasi lebih lengkap silahkan hubungi **BPTP** Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta
Alamat: Jl. Stadion Maguwoharjo No. 22, Wedomartani, Kec. Ngemplak, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55564
www.yogya.litbang.pertanian.go.id
Telepon: (0274) 884662
Sumber Teknologi : Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi