

ANEKA OLAHAN UMBI **GADUNG**

Dalam Rangka Pengkajian Peningkatan Kelompok Wanita Tani (KWT)
Dalam diversifikasi olahan gadung di Desa ADU
Kecamatan HU'U Kabupaten Dompu

Oleh :
Ria Rustiana
Nurul Agustini
Sri Hastuti
Achmad Muzani



**KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
NUSA TENGGARA BARAT**

2011



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian NTB

Jl. Raya Peninjuan Narmada

Telp. : (0370) 671312

Faks. : (0370) 671620

PO. Box : 1017 Mataram 83010

Email : litram@mataram.wasantara.net.id

bptp-ntb@litbang.deptan.go.id

Sumber : Berbagai sumber

ANEKA OLAHAN GADUNG

Dalam Rangka Pengkajian Peningkatan Kelompok Wanita Tani (KWT)
Dalam diversifikasi olahan gadung di Desa ADU
Kecamatan HU'U Kabupaten Dompu



**KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
NUSA TENGGARA BARAT
2010**



ANEKA OLAHAN GADUNG

1. Tepung Gadung

- Kupas kulit umbi gadung yang masih segar sehingga bersih.
- Potong umbi gadung tipis-tipis, lalu lumuri dengan abu kayu (abu dapur)
- Diamkan umbi gadung yang telah dilumuri abu kayu selama 12 jam.
- Bersihkan umbi gadung tersebut dengan air bersih yang mengalir. Tiriskan umbi gadung tersebut, lalu rendam kembali gadung dengan garam selama 3-4 hari.
- Bersihkan rendaman gadung dengan air mengalir hingga bersih
- Angkat dan jemur umbi gadung hingga benar-benar kering.
- Gadung yang telah dihilangkan racunnya kemudian dikeringkan. Setelah kering irisan gadung tersebut kemudian dihaluskan dengan alat penepung.
- Tepung gadung siap digunakan untuk membuat aneka kue atau sebagai substitusi bahan baku.



2. Ceker Ayam

Alat yang digunakan:

- ✓ Baskom
- ✓ Penggorengan
- ✓ Cetakan
- ✓ Mixer



Bahan yang digunakan:

- Tepung gadung 1/2kg
- Telur 6 biji
- Mentega 2 sendok makan
- Penyedap

Cara membuatnya:

- Tepung gadung, telur, gula dan penyedap dimixer hingga mengembang
- Cairkan margarin hingga meleleh dan dinginkan.
- Campurkan cairan margarin kedalam adonan dan aduk hingga rata.
- Tuangkan sedikit-demi sedikit campuran telur kedalam tepung gadung dan aduk adonan hingga kalis atau dapat dibentuk.
- Cetak dengan alat cetak ceker ayam diatas minyak goreng yang dingin.
- Goreng adonan hingga bewarna kekuningan. Angkat dan tiriskan .

3. Stiek gadung

Alat-alat:

Pisau, wadah, tampah dan beberapa sarana penunjang lainnya.



Bahan-bahan:

Umbi gadung, garam, abu dapur, bumbu dan penyedap.

Cara Pembuatan

Tahapan kegiatan dalam pembuatan keripik gadung yang tidak beracun adalah sebagai berikut :

- Pilih umbi gadung yang masih segar.
- Kupas kulit umbi gadung dengan pisau yang tajam hingga bersih.
- Iris-irilah umbi gadung tersebut sehingga menjadi irisan-irisan yang tipis.
- Lumuri umbi gadung tersebut dengan abu dapur sambil sedikit diremas-remas hingga lunak.
- Diamkan irisan umbi gadung yang berlumur abu dapur tersebut selama 24 jam
- Bersihkan gadung dengan air mengalir
- Rendam irisan umbi gadung dengan garam selama 3 - 4 hari

- Cuci kembali rendaman gadung dengan air mengalir hingga benar-benar bersih.
- Jemur kembali irisan umbi gadung tersebut sehingga benar-benar kering.
- Irisan umbi gadung kering yang sudah berbumbu tersebut dapat segera digoreng, disimpan ataupun langsung dikemas untuk dijual.

4. Kue Bawang

Alat-alat

pisau, wadah, tampah dan beberapa sarana penunjang lainnya.

Bahan-bahan:

- ✓ Tepung gadung 1/2Kg
- ✓ Telur 3 butir,
- ✓ Mentega 2sdm,
- ✓ Bawang merah 10 siung
- ✓ Garam dan penyedap secukupnya.

Cara Pembuatan

Tahapan kegiatan dalam pembuatan kue bawang adalah sebagai berikut :

- Haluskan bawang merah sampai halus.
- Campurkan telur dan semua bahan kedalam tepung gadung.
- Aduk hingga kalis dan dapat dibentuk.
- Jika adonan telah dapat dibentuk cetak adonan dengan cetakan

kue bawang/mie.

- Goreng hasil cetakan kedalam minyak panas hingga bewarna kekuningan.
- Angkat dan tiriskan

5. Kripik Gadung

Alat-alat : pisau, wadah, tampah dan beberapa sarana penunjang lainnya.

Bahan-bahan: umbi gadung, garam, abu dapur, bumbu dan penyedap.

Cara Pembuatan

Tahapan kegiatan dalam pembuatan keripik gadung yang tidak beracun adalah sebagai berikut :

- Pilih umbi gadung yang masih segar.
- Kupas kulit umbi gadung dengan pisau yang tajam hingga bersih.
- Iris-irislah umbi gadung tersebut sehingga menjadi irisan-irisan yang tipis.
- Lumuri umbi gadung tersebut dengan abu dapur sambil sedikit diremas-remas hingga lunak.
- Diamkan gadung selama 24 jam.
- Cuci bersih
- Rendam irisan umbi gadung dengan garam mengalir selama 3 – 4 hari Angkatlah irisan umbi gadung tersebut dari air perendaman kemudian cuci dengan air bersih hingga garam dan abu dapurnya benar-benar hilang.

- Rebus/kukus irisan gadung
- Jemur kembali irisan umbi gadung tersebut sehingga benar-benar kering.
- Irisan umbi gadung kering yang sudah berbumbu tersebut dapat segera digoreng, disimpan ataupun langsung dikemas untuk dijual.

6. RISOLES GADUNG

a. Bahan Kulit

1. Tepung Gadung 400 g
2. Tepung terigu 100 g
3. Santan kental 1000 cc
4. Mentega Cair 70 gr
5. Telur 4 butir
6. Garam secukupnya

b. Bahan Ragut

1. Wortel 500 g
2. Buncis 500 g
3. Ayam rebus 500 g
4. Telur rebus 2 butir
5. Susu Bubuk 2 sendok makan
6. Bawang putih 3 siung
7. Merica secukupnya
8. Garam secukupnya

c. Cara Membuat Kulit

1. Tepung gadung, tepung terigu, garam, santan dan telur dicampur
2. Kocok lepas adonan sampai tercampur rata
3. Tambahkan mentega cair, aduk
4. Dadar adonan tipis-tipis
5. Ambil satu lembar dadar isi dengan ragut, dilipat, masukkan kedalam kocokan telur gulingkan kedalam tepung panir lalu digoreng sampai kuning kecoklatan

d. Cara Membuat Ragut

1. Wortel, buncis dan ayam rebus potong kecil-kecil
2. Cincang kasar putih telur yang telah direbus
3. Haluskan merica, bawang putih dan garam
4. Tumis bumbu sampai harum
5. Masukkan wortel, buncis dan daging ayam
6. Tambahkan susu cair iarkan sampai mengental

7. SIMANIS GADUNG CERIA

a. Bahan

1. Agar-agar putih 1 bungkus
2. Tepung gadung 150 g
3. Maizena 200 g
4. Mentega 100 g
5. Telur 3 butir
6. Tepung gula 50 g
7. Gula pasir 200 g
8. Susu kental manis 100 cc

9. Buah kaleng 1 buah
10. Durian secukupnya

b. Cara Membuat Kulit

1. Tepung maezena, tepung gadung, tepung gula, mentega dan telur diaduk sampai kalis
2. Cetak dengan cetakan pie kemudian panggang

c. Cara Membuat Via

1. Susu, maezena, kuning telur dan durian dimasak sambil diaduk terus sampai matang
2. Buah kaleng tiriskan
3. Via disikan diatas kue pie, hiasi dengan buah kaleng kemudian siram dengan agar-agar yang telah dimasak

3. SUS GADUNG

a. Bahan kulit

1. Tepung gadung 75 g
2. Tepung terigu 75 g
3. Telur 4 butir
4. Margarine 100 g
5. Air 200 cc
6. Sedikit garam

b. Bahan Isi

1. Daging ayam giling 250 g
2. Wortel 200 g
3. Merica $\frac{1}{4}$ sendok the
4. Bawang putih 3 siung

5. Gaam secukupnya
6. Minyak untuk menumis

c. Cara Membuat Kulit

1. Rebus air, tepung gadung, mentega dan terigu, aduk sampai kental
2. Setelah agak dingin tambahkan telur, kocok sampai tercampur rata
3. Cetak dan oven sampai matang
4. Belah sus isi dengan adonan ragout

d. Cara Membuat Isi

1. Wortel potong bentuk dadu
2. Bumbu dihaluskan
3. Tumis bumbu sampai harum
4. Masukkan wortel , daging aduk sampai matang

4 SUS GILING ISI ABON

a. Bahan

1. Tepung gadung 50 g
2. Tepung terigu 150 g
3. Mentega 200 g
4. Air 400 cc
5. Telur 8 butir
6. Mayonnaise 1 botol
7. Abon 2 bungkus
8. Sambal cabe

b. Cara membuat

1. Rebus air dan mentega sampai mendidih
2. Tambahkan tepung gadung dan terigu aduk sampai kalis
3. Angkat dan dinginkan
4. Tambahkan telur kocok sampai rata
5. Cetak dan bakar sampai matang
6. Angkat, satu bagian permukaan dioles dengan mayonnaise, taburi dengan abon dan gulung
7. Hidangkan dengan sos sambal

5. GADUNG KELAPA BAKAR

a. Bahan

1. Tepung gadung 500 g
2. Tepung Maizena 100 g
3. Susu bubuk 100 g
4. Telur 200 g
5. Kelapa kering 250 g
6. Gula putih 400 g
7. Mentega 100 g
8. Air 200 cc

b. Cara Membuat

1. Tepung gadung, maezena disangrai
2. Gula dimasak dengan satu gelas air dan mentega biarkan agak dingin

3. Asukan tepung, susu dan kelapa uleni, sampai halus
4. Cetak menurut selera oven sampai matang

6. BLACK FOREST GADUNG

a. Bahan

1. Tepung gadung 45 g
2. Tepung terigu 15 g
3. Susu bubuk 25 g
4. Sp $\frac{1}{4}$ sendok teh
5. Telur 4 butir
6. Gula pasir 125 g
7. Coklat bubuk 10 g
8. Vanili $\frac{1}{2}$ sendok teh
9. Coklat pasta $\frac{1}{2}$ sendok the
10. Mentega 10 g
11. Mentega wisman 25 g
12. Selai strawberi 150 g

b. Bahan Butter crème

1. Mentega putih 250 g
2. Gula cair 150 g
3. Susu bubuk 25 g
4. Gula halus 75 g
5. Rum $\frac{1}{4}$ sendok teh

c. Bahan Hiasan

1. Coklat blok 250 g
2. Chery 6 butir
3. Coklat chip warna warni

d. Cara membuat

1. Kocok semua bahan menjadi satu cairkan mentega
2. Setelah agak dingin masukkan kedalam adonan yang telah dikocok
3. Aduk sampai rata
4. Masukkan kedalam Loyang yang telah dioles dengan mentega
5. Oven sampai matang
6. Setelah dingin belah menjadi dua
7. Lapisi dengan selai strawberry
8. Susun kembali
9. Lapisi permukaan dengan batters crême, hiasi dengan chery, coklat blok dan chip warna warni

e. Cara Membuat Butter Crême

1. Campur semua bahan butter crême
2. Kocok sampai mengembang

7. KUTUBI

a. Bahan

1. Ubi merah 1 kg
2. Tepung gadung $\frac{1}{2}$ kg
3. Gula pasir 1 kg
4. Kelapa 2 butir
5. Sagu singkong $\frac{1}{4}$ kg
6. Tepung beras $\frac{1}{4}$ kg
7. Garam secukupnya
8. Daun pandan

b. Cara membuat

1. Ubi merah dikukus, buang kulitnya kemudian dihaluskan
2. Santan dimasak dengan daun pandan
3. Gula pasir dimasak dengan sedikit air
4. Campur semua bahan (ubi yang dihaluskan, tapioka, tepung gadung dan tepung beras)
5. Tambahkan santan yang telah direbus, aduk dan saring agar tidak menggumpal
6. Adonan dibagi dua, yang satu diberi gula cair
7. Cetak adonan pertama kedalam Loyang yang telah dioles dengan minyak kukus sampai matang
8. Tambahkan adonan kedua, kukus kembali sampai matang
9. Keluarkan dari cetakan dan hidangkan

8. RISOLES TEPUNG GADUNG

a. Bahan kulit

1. Tepung gadung 250 g
2. Tepung terigu 50 g
3. Telur ayam 1 butir
4. Minyak 2 sendok makan
5. Air 700 cc

b. Bahan isi

1. Daging cincang 100 g
2. Tahu kuning 10 buah
3. Daun bayam 1 ikat
4. Telur puyuh rebus 10 butir

5. Kentang rebus 2 buah
 6. Telur ayam 2 butir
 7. Bawang merah 5 siung
 8. Bawang putih 3 siung
 9. Lada secukupnya
 10. Jagung manis 1 buah
 11. Air $\frac{1}{2}$ gelas
 12. Garam $\frac{1}{2}$ sendok teh
 13. Gula pasir $\frac{1}{2}$ sendok teh
 14. Mentega 2 sendok makan
 15. Minyak untuk menggoreng
- c. Cara membuat kulit
1. Masukkan tepung gadung, tepung terigu, garam, telur
 2. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk
 3. Saring
 4. Tambahkan minyak, aduk
 5. Cetak tipis menggunakan cetakan dadar gulung
 6. Isi dengan adonan isi, lipat celupkan dalam telur kemudian goreng sampai matang
- d. Cara membuat isi
1. Potong-potong wortel dan kentang bnetuk dadu
 2. Panaskan wajan beri sedikit minyak
 3. Haluskan lada dan bawang putih
 4. Tumis bawang merah dan bumbu yang telah dihaluskan
 5. Masukkan daging cincang aduk sampai matang
 6. Masukkan irisan wortel, irisan kentang,jagung manis yang telah disisir tahu kuning dan bayam sambil terus diaduk
 7. Tambahkan garam, air, gula pasir aduk sampai matang

9. SUS BUAH TEPUNG GADUNG

a. Bahan kulit

1. Tepung gadung 100 g
2. Tepung terigu 150 g
3. Telur 8 butir
4. Margarine 200 g
5. Air 200 cc
6. Garam secukupnya

b. Bahan isi

1. Tepung aezena 50 g
2. Susu cair 50 cc
3. Air 100 cc
4. Buah kaleng secukupnya

c. Cara membuat adonan kulit

1. Rebus mentega dan air sampai mendidih
2. Tambahkan campuran tepung gadung dan terigu, aduk sampai kalis
3. Dinginkan
4. Tambahkan telur aduk sampai rata
5. Cetak dan oven sampai matang
6. Belah kulit sus
7. Isi dengan adonan isi
8. Hias bagian atas dengan buah kaleng

d. Cara membuat adonan isi

1. Campur maezena susu dan air
2. Masak sampai kalis dan matang

10. CUMI GADUNG ASIN

a. Bahan

1. Tepung gadung 250 g
2. Tepung terigu 350 g
3. Telur 2 butir
4. Mentega 100 g
5. Royco 1 bungkus
6. Daun bawang sledri 10 lembar
7. Minyak sayur secukupnya

b. Cara membuat

1. Campur semua bahan jadi satu, aduk rata
2. Tambahkan air secukupnya aduk sampai kalis
3. Bentuk adonan sesuai selera
4. Goring sampai kuning dan hidangkan

11. EMPING GADUNG

1. Alat

- Baskom
- Nampan
- Parutan
- Perlengkapan penggorengan
- Kain saringan
- Cetakan bundar
- 2 buah kaca berukuran 25 x 25 cm

2. Bahan

- Gadung 5 kg
- Tepung tapioca $\frac{1}{4}$ kg
- Daun bawang 10 batang
- Udang kering 50 g
- Garam 100 g
- Daun pisang 8 ikat

3. Cara Membuat

- Gadung dikupas dan diuci bersih
- Gadung yang sudah bebas racun dihaluskan hingga halus, bungkus dengan kain saring, lalu peras patinya hingga keluar. Gunakan ampas hasil perasan sebagai bahan dasar pembuatan emping.
- Haluskan udang kering dan garam. Iris daun bawang. Campur bahan-bahan tersebut dengan ampas gadung dan tepung tapioca. Aduk hingga bercampur rata dan menjadi adonan.
- Ambil adonan seukuran ibu jari, letakkan dalam cetakan bundar. Alasi dengan salah satu kaca. Kemudian tekan bagian atasnya dengan kaca lain. Dari hasil pencetakan tersebut, akan diperoleh lempengan tipis emping gadung.
- Atur lempengan tipis emping gadung secara berlapis di nyiru, lalu jemur hingga kering.
- Goreng emping gadung hingga matang. Emping yang sudah matang berwarna kuning dan kering.
- Kemas emping gadung yang telah dingin dan kering dalam kantong plastic.

12. KERUPUK GADUNG

1. Alat

- Gelas ukur, gayung, pisau, talenan, pengaduk kayu, panic, ember, lumpang dan alu, alat pemanas, alat pengukus.

2. Bahan

- Tepung gadung 1 kg
- Air 500 cc
- Garam 30 g
- Daun pisang / lembaran plastik
- Kemasan / kantong plasti secukupnya

3. Cara membuat

- Panaskan air dan garam hingga mendidih, tuang sedikit demi sedikit dalam baskom yang telah berisi tepung gadung hingga membentuk adonan.
- Remas-remas adonan hingga teracampur rata sehingga mudah dibentuk dan tidak lengket ditangan (merupakan adonan kerupuk yang sudah jadi).
- Masukkan adonan kedalam kantong plastic atau bungkus melingkar dengan daun pisang kemudian kukus sampai matang.
- Angkat adonan yang sudah matang dan masukkan kedalam air dingin agar adonan menjadi dingin dan mengeras.
- Angin-anginkan adonan selamam satu hari sampai dingin dan mengeras

- Potong adonan tipis-tipis.
- Jemur potongan tersebut sampai kering dan dikemas.

13. KERUPUK IKAN ATAU UDANG

1. Alat

- Pisau, panci, pengaduk, kompor, nampan

2. Bahan

- Ikan / udang $\frac{3}{4}$ kg
- Garam secukupnya
- Tepung gadung 2 kg
- Telur ayam 2 butir
- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 2 siung
- Daun bawang 3 batang
- Ketumbar 1 sendok makan

3. Cara membuat

- Tumbuk halus udang/ikan, tambahkan bumbu, garam, air secukupnya
- Tambahkan tepung gadung dan telur, aduk rata, padatkan adonan
- Bentuk adonan menjadi bulat dan panjang seperti lontong
- Kukus adonan sampai matang
- Angkat adonan dan biarkan dingin
- Iris / potong tipis-tipis adonan tersebut
- Jemur potongan sampai kering
- Kerupuk udang siap digoreng

14. KACANG PILUS

1. Alat

- Gelas ukur, pengaduk kayu, ayakan ukuran 3-5 mm, baskom, serok, wajan, panci email alat pengukus.

2. Bahan

- Tepung gadung $\frac{1}{2}$ kg
- Susu murni 400 ml
- Telur ayam 2 butir
- Mentega 150 g
- Garam 10 g
- Gula pasir 25 g
- Soda kue 1 sdt
- Pengembang roti 1 sdt
- Minyak goreng secukupnya

Bahan bumbu :

- Kemiri 3 butir
- Garam halus 2 sdt
- Gula halus 7 sdt
- Pewarna buatan $\frac{1}{2}$ sdt
- Keju parut secukupnya

3. Cara membuat

- Kukus tepung gadung hingga matang atau sangria sampai warna kuning dan biarkan tetap diatas pengukusan sampai dingin
- Panaskan susu murni dengan campuran mentega, garam, gula pasir hingga mendidih sambil terus diaduk

- Turunkan dari perapian, campurkan soda kue dan pengembang roti, aduk hingga rata
- Tuangkan adonan cair yang masih panas tersebut kedalam wajan berisi tepung gadung matang yang sudah dingin sedikit demi sedikit sambil diaduk. Gosok bagian yang menggumpal dengan punggung irus agar hancur dan tercampur. Biarkan sampai dingin
- Kocok telur hingga mengembang, tuang kedalam adonan kental yang telah dinginkan aduk sampai rata
- Tuangkan adonan tersebut dalam ayakan dan goyang-goyang agar adonan yang keluar dari ayakan terputus-putus dan tamping dalam wajan yang berisi minyak goreng dingin
- Panasi pilus yang telah dicetak dalam wajan tersebut dengan api kecil hingga pilus mengembang dan matang, angkat dan tiriskan.
- Taburkan bumbu yang telah dihaluskan pada pilus yang masih hangat, aduk sampai rata
- Setelah dingin, kemas pilus dalam kantong plastik

15. GADUNG COKLEAT

1. ALat

- Alat pengukus , alat penumbuk atau penghalus

2. Bahan

- Gadung 500 g
- Vanili ½ sdt
- Mentega 1 sdm

- Cokelat bubuk 1 sdm
- Parutan kelapa 100 g
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya

3. Cara membuat

- Kukus gadung hingga empuk yang sudah bebas racun, tumbuk hingga halus selagi panas
- Masukkan gula pasir, cokelat bubuk, vanili aduk hingga rata
- Masukkan mentega, aduk hingga tidak lenggket
- Bentuk adonan seperti bentu dadu
- Guling-gulingkan dalam kelapa parut

16. CENIL GADUNG

1. Alat

- Alat pengaduk, panic

2. Bahan

- Pati gadung 1 gelas
- Garam $\frac{1}{2}$ sdt
- Air matang 200 cc
- Pewarna sesuai selera

3. Cara membuat

- Campur pati gadung, garam dan air . aduk hingga menjadi adonan
- Bagi adonan menjadi tiga bagian. Warnai sesuai selera masing-masing

- Bentuk adonan menjadi bulat lonjong kecil-kecil, masukkan kedalam air mendidih
- Masak sampai matang. Tandanya matang adalah bila adonan terapung.
- Angkat dan tiriskan
- Hidangkan cenil dengan taburan kelapa parut dan gula halus atau gula merah cair

17. KUE LAPIS PELANGI TEPUNG GADUNG

1. Alat

- Alat pengaduk / mixer, wadah membuat adonan, Loyang dan kertas minyak, dandang

2. Bahan

- Tepung gadung 150 g
- Telur 5 butir
- Gula pasir 300 g
- Santal kental 200 ml
- Cokelat bubuk 2 sdm
- Pewarna kue merah / hijau secukupnya

3. Cara membuat

- Telur dan gula pasir diaduk rata sampai mengembang. Tambahkan santan kental pada adonan. Aduk pelan-pelan
- Tambahkan tepung gadung. Aduk sampai rata. Bagi menjadi tiga bagian
- Tambahkan pewarna makanan merah kedalam adonan pertama

- Tambahkan pewarna makanan hijau kedalam adonan kedua
- Tambahkan cokelat bubuk pada adonan ketiga
- Tuangkan adonan pertama kedalam Loyang dan kukus sampai matang
- Tuang adonan kedua diatas adonan pertama dan kukus lagi sampai matang
- Tuang adonan ketiga dan kukus sampai matang
- Setelah dingin potong adonan dan hidangkan

18. KUE KERING SEMPRIT TEPUUNG GADUNG

1. Alat

- Wadah adonan, alat pengocok dan oven

2. Bahan

- Tepung gadung 150 g
- Tepung gula halus 100 g
- Mentega 200 g
- Tepung terigu 150 g
- Kuning telur 1 butir
- Vanili ½ sdt
- Susu bubuk 10 g
- Cokelat potongan secukupnya

3. Cara membuat

- Campur mentega dan gula halus menjadi adonan. Kocok sampai mengembang.
- Masukkan kuning telur dan aduk lagi samapi rata

- Tambahkan tepung gadung dan susu bubuk. Aduk sampai rata
- Cetak adonan dalam cetakan kue semprit. Beri cokelat potongan
- Panggang kue semprit pada suhu 180°C sampai matang

19. BROWNIES PANGGANG TEPUNG GADUNG

1. Alat

- Wadah adonan, wajan, alat pengaduk, alat pengayak, perlengkapan panggang

2. Bahan

- Tepung gadung 100 g
- Telur 6 butir
- Baking powder 1 sdt
- Gula pasir 200 g
- Mentega 200 g
- Cokelat bubuk 50 g
- Cokelat masak 250 g

3. Cara membuat

- Telur dan gula dicampur, aduk sampai rata.
- Lelehkan mentega dan cokelat masak, dinginkan
- Campur tepung gadung dengan cokelat bubuk, lalu ayak
- Tambahkan ayakan tepung kedalam adonan telur, aduk sampai rata
- Tambahkan mentega dan cokelat masak, aduk sampai rata
- Panggang sampai matang
- Potong-potong dan hidangkan

20. KUE DADAR TEPUNG GADUNG

1. Alat

- Wadah adonan, alat pengaduk, cetakan untuk mendadar, penggorengan

2. Bahan

Kulit :

- Tepung gadung 125 g
- Tepung terigu 125 g
- Telur 1 butir
- Air 400 ml
- Garam $\frac{1}{2}$ sdt
- Minyak kelapa dan pasta pandan 1 sdm

Vla :

- Susu 300 ml
- Gula pasir 150 g
- Maizena 40 g

3. Cara membuat

Kulit :

- Campur tepung, telur, garam, air aduk sampai rata
- Masukkan pasta pandan secukupnya
- Cetak dengan menggunakan cetakan dadar
- Isi adonan dengan Vla santan

Vla :

- Campur susu dan gula, masak sampai mendidih
- Larutkan maizena dengan sedikit air
- Masukkan kedalam susu, aduk sampai matang
- Isikan adonan kedalam kulit dadar

21. KUE GABUS TEPUNG GADUNG

1. Alat

- Wadah adonan, alat pencetak adonan, perlengkapan penggorengan

2. Bahan

- Tepung gadung 100 g
- Tepung kanji atau tapioka 100 g
- Telur 50 g
- Susu bubuk 10 g
- Garam 2 g

3. Cara membuat

- Campur tepung gadung, tepung kanji, garam dan susu bubuk dalam wadah
- Tambahkan telur, aduk sampai rata dan dapat dipulung
- Cetak adonan seperti telur gabus
- Goring sampai matang dan hidangkan

22. TIMUS

1. Alat

- Pisau, talenan, alat penumbuk / penghalus, penggorengan

2. Bahan

- Gadung 3 buah
- Santan kental secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya

- Minyak goreng
- Vanili

3. Cara membuat

- Cuci gadung hingga bersih, kukus sampai matang
- Bersihkan kulit gadung, tumbuk hingga halus
- Didihkan vanili, gula pasir, dan santan kental
- Campur gadung yang sudah dihaluskan dengan didihan vanili, gula pasir, dan santan kental. Aduk sampai rata
- Buat campuran tersebut berbentuk lonjong dengan ukuran melingkar 3 cm dan panjang 5 cm, goreng hingga matang berwarna kecoklatan

23. LEMET

1. Alat

- Pisau, talenan, parutan, perlengkapan kukus

2. Bahan

- Gadung 3 buah
- Parutan kelapa secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya

3. Cara membuat

- Kupas gadung, cuci bersih, lalu diparut
- Campur hasil parutan gadung dengan parutan kelapa
- Tambahkan gula pasir dan garam pada adonan tersebut .
Aduk sampai rata

- Bungkus adonan dengan daun pisang yang sudah layu dan bersih
- Kukus hingga lunak. Lemet siap dihidangkan

24. DODOL

1. Alat

- Alat pengaduk, panci, Loyang

2. Bahan

- Tepung gadung 500 g
- Tepung ketan 500 g
- Santan kental 3 liter (3 butir kelapa)
- Santan encer 1,5 liter
- Gula jahe 2 g
- Gula pasir 250 g
- Gula merah 750 g
- Garam secukupnya

3. Cara membuat

- Panaskan santan kental hingga berminyak, sisihkan dahulu
- Panaskan gula pasir dan gula merah dengan sebagian santan encer hingga menjadi larutan gula
- Hancurkan jahe dan ambil sarinya, masukkan garam dan encerkan dengan sisa santan encer
- Masukkan campuran tepung gadung kedalam santan minyak sampai rata
- Masukkan sari jahe dan larutan gula sambil diaduk

- Panaskan adonan di atas api kecil sambil terus diaduk sehingga adonan mengental. Setelah mengental, angkat dan tuang kedalam Loyang, kemudian padatkan
- Setelah dingin atau teksturnya mengeras, potong atau iris dan sajikan

25. DONAT

1. Alat

- Wadah adonan, piring, penggorengan

2. Bahan

- Tepung gadung 500 g
- Santan 100 ml
- Pati sagu 3 sdm
- Garam secukupnya
- Minyak goreng
- Sirup gula (buat dari 100 g gula dan 200 ml air)

3. Cara membuat

- Campur tepung gadung dengan santan, pati sagu dan garam. Aduk sampai menjadi adonan
- Buat adonan menjadi bola-bola kecil. Bentuk menjadi donat
- Goreng hingga berwarna coklat. Setelah agak dingin rendam dalam sirup gula panas beberapa saat. Tiriskan. Hidangkan