



Aneka Resep **Kreasi Ubi**

Edoh Lukman,
Kiki Sabar Annisa, dkk

CV. Pena Indis
www.indhisbook.com

2014



Aneka Resep
Kreasi Ubi



Edoh Lukman
Kiki Sabar Annisa



Aneka Resep Kreasi Ubi

Penulis:

Edoh Lukman,
Kiki Sabar Annisa, dkk

ISBN:

978-602-1334-35-5

Ukuran Buku:

17 x 23 cm

Tebal Buku:

98 halaman

Editor:

Nitha Ayesha

Desain Sampul:

Fandy Said

Tata Letak:

Fandy Said

Cetak Pertama:

Oktober 2014

Diterbitkan Oleh:



CV. Pena Indis

Jalan Bitoa Lama No. 105
Kel. Antang, Kec. Manggala
Makassar - Sulawesi Selatan. 90234
No Hp: 082113883062
email: pena_indhis@yahoo.co.id
Blog: www.penaindis.com
Toko Online: www.indhisbook.com

Sanksi Pelanggaran

Undang-Undang Hak Cipta 2002

1. Barang siapa dengan sengaja tanpa hak mengumumkan atau memperbanyak suatu ciptaan atau memberi izin untuk itu, dipidana dengan pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.100.000.000,00 (seratus juta rupiah)
2. Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam ayat (1), dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah)

Kata Pengantar

Alhamdulillah, akhirnya kami bisa menyatukan semua resep serba ubi yang pernah kami bagi dalam grup EQ Fans Club. Ide membukukan resep ini berawal dari kesukaan kami akan ubi. Bagi kami ubi tetap makanan yang paling nikmat. Bahkan lebih nikmat dibanding burger, hotdog, pizza atau apa pun. Apalagi saat rindu keluarga dan kampung halaman.

Kami ingin ubi tak hanya sekedar dikukus, digoreng atau dibakar saja. Ubi harus bisa sejajar dengan roti. Harus bisa menjadi makanan mewah tapi tetap murah dan mudah diolah. Dalam buku ini kami berbagi kreasi resep berbahan baku utama ubi, mulai dari cendol sampai *cake*. Dari dikukus sampai dioven, ubi kami sulap menjadi bentuk lain yang lebih nikmat dan sedap.

Terima kasih untuk teman-teman EQ Fans Club yang telah menyumbangkan resepnya, yang sudah menyisihkan sebagian waktu untuk berkreasi dengan ubi, hingga ubi mempunyai nilai lebih. Terima kasih kepada Mbak Kiki Sabar Annisa yang sudah rela ditodong untuk mengumpulkan semua resep, menciptakan resep baru, hingga mengkoordinir semuanya. “Nenek tidak cemburu kan, Mbak?”

Terima kasih kepada Mbak Inayah, karena waktunya sudah kami curi demi buku ini. Roti Sobek Ubinya lezat sekali! Terima kasih juga Mbak Laras Wati untuk foto-fotonya. Harapan kami buku ini bisa bermanfaat, bisa memberi ide untuk menambah penghasilan lebih di bidang kuliner.

Khususnya buat anggota grup EQ Fans Club, buku ini ada karena kalian. Buku ini untuk kalian. Saat pulang kampung nanti kita harus bisa membuka usaha. Jangan lupa! Sejumpt cinta selalu tambahkan untuk tiap resep yang ada.

Selamat mencoba!

Singapura-Hong Kong,
Agustus 2014

Edoh Lukman

Pendahuluan

Assalamu'alaikum wr wb

Alhamdulillahirobbil'alamin, segala puji bagi Allah SWT, yang telah mempertemukan kami dalam sebuah kelompok yang memiliki hobi yang sama, EQ Fans Club yang berdiri sejak Desember 2013. Saat ini EQ Fans Club beranggotakan 130 orang dengan tiga admin yaitu Embun Qotrun, Inayah Namaku dan Kiki. Kami saling melengkapi satu sama lain, dan berusaha mengajak kawan-kawan buruh migran untuk saling berbagi pengetahuan terutama di bidang kuliner. Bagi kami, memasak bukan hanya sekedar hobi, namun hiburan dan kesenangan tersendiri.

EQ bukan sebuah organisasi, namun hadir untuk mempersatukan hati para wanita untuk saling berbagi kreatifitas mengolah pangan. Berawal dari Facebook, alhamdulillah kopdar sering diadakan dengan mempraktikkan beberapa menu yang ada. Bertempat di pinggir laut kawasan Causeway Bay Hong Kong, antusiasme peserta saat mengikuti belajar bersama tampak terasa.

Berbekal peralatan sederhana beberapa menu telah dicoba. Senyum ceria penuh semangat pun terpancar dari wajah mereka meski di bawah terik matahari, atau saat hujan tiba-tiba datang menyapa. Dengan motto "Bersama Menuju Sukses Dunia Akhirat" EQ Fans Club mengajak anggotanya untuk menjadi wanita yang pandai memasak. Dengan harapan saat pulang kampung nanti, apa yang dipelajari bisa jadi bekal untuk membuka usaha di daerah asal masing-masing.

Semoga bermanfaat. Dan semoga Allah SWT senantiasa memberikan kemudahan untuk segala urusan baik kita. Aamiin

Wassalamu'alaikum wr-wb

Hong Kong, Agustus 2014

Ketua kelompok belajar

EQ Fans Club

Embun Qotrun

Daftar Isi

1. Kata Pengantar	v
2. Pendahuluan	vii
3. Daftar Isi	ix
4. Sejarah Ubi	1
5. Bakpau Gulung	2
6. Bakpau Isi Selai Ubi	5
7. Bakpau Ungu Isi Ubi	8
8. Bakpau Manis Ubi Ungu	10
9. Bakpau Isi Ubi Ungu	12
10. Bolu Kukus Ubi Ungu	14
11. Lapis Ubi Marmer	16
12. Lapis Ubi Jalar	18
13. Klepon Ubi Ungu	20
14. Kue Ku Ubi Ungu	22
15. Putu Ayu Ubi Ungu	24
16. Talam Ubi	26
17. Donat Ubi	28
18. Donat Ubi Ungu	30
19. Brownies Kukus Ubi	32
20. Brownies Ubi Gula Jawa	34
21. Brownies Ubi Ungu	36
22. Cake Ubi Cokelat	38
23. Muffin Gethuk	40
24. Choco Chip Ubi Cookies	42
25. Cookies Ubi Gula Jawa	44

26. Roti Sobek Ubi Ungu	46
27. Roti Gulung Ubi	48
28. Roti Goreng Ubi Ungu	50
29. Roti Manis Isi Ubi	52
30. Roti Tawar Ungu	54
31. Molen Ubi Ungu	56
32. Mie Ubi	58
33. Pangsit Ubi	60
34. Kripik Ubi Ungu	62
35. Es Krim Ubi	64
36. Es Cendol Ubi Ungu	66
37. Es Tusuk Ubi Ungu	68
38. Bubur Oats Milo dengan Ubi	70
39. Bubur Oats Ubi Manis	72
40. Kolak Ubi ala Hong Kong	74
41. Martabak Ungu	76
42. Bakpao Mawar Ungu	79
43. EQ Fans Club	81
44. Biodata Penulis	81

Sejarah Ubi

Ubi jalar atau ketela rambat atau "*sweet potato*" diduga berasal dari benua Amerika. Para ahli botani dan pertanian memperkirakan daerah asal tanaman ubi jalar adalah Selandia Baru, Polinesia, dan Amerika bagian tengah. Nikolai Ivanovich Vavilov, seorang ahli botani Soviet, memastikan daerah sentrum primer asal tanaman ubi jalar adalah Amerika Tengah.

Ubi jalar mulai menyebar ke seluruh dunia, terutama negara-negara beriklim tropis pada abad ke-16. Orang-orang Spanyol menyebarkan ubi jalar ke kawasan Asia, terutama Filipina, Jepang dan Indonesia.

Berdasarkan riset yang dilakukan Institut Pertanian Bogor, ubi jalar merah yang berasal dari Papua mengandung senyawa *beta karotena* yang mampu menurunkan infeksi HIV/AIDS. Sehingga diusulkan menjadi diet utama penderita HIV/AIDS bersama bahan lain.

Edoh Lukman

Sumber: Wikipedia

Bakpau Gulung



Bakpau Gulung

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 100 gram ubi ungu, kukus haluskan
- 200 gram tepung terigu
- 50 gram gula pasir
- 2 sdm minyak sayur
- 1 sdt vanili
- 1 sdt ragi instan
- 1 sdt garam
- 200 ml air hangat atau secukupnya

Cara Membuat:

1. Rendam ragi dengan 100 ml air hangat selama lima menit.
2. Rendam gula pasir dengan sisa air 100 ml tadi.
3. Campur bahan kering kecuali ubi, masukkan minyak, rendaman ragi dan gula, uleni sampai tercampur rata.
4. Bagi adonan menjadi dua, beri ubi yang telah dihancurkan tadi pada setengahnya. Uleni sampai kalis.
5. Tutup adonan selama 30 menit agar mengembang. Gunakan kain lembab atau plastik agar adonan tetap lembab, atau bila menggunakan kain kering bisa mengoles permukaan dengan minyak sebelum diistirahatkan.
6. Setelah cukup waktu atau kira-kira adonan mengembang, uleni lagi selama 10 menit. Tutup kembali 30 menit lagi pada suhu yang hangat.

Adonan siap dibentuk tapi harus diuleni lagi untuk membuang gas pada adonan.

7. Gilas adonan setebal $\frac{1}{2}$ cm dengan lebar yang sama, tumpuk kedua warna, gilas lagi, rapikan ujungnya kemudian gulung.
8. Diamkan lagi selama 30 menit atau kira-kira sudah mengembang dua kali lipat dari ukuran sebelumnya.
9. Kukus selama 25 menit dengan api besar. Usahakan untuk membungkus tutup dandang dengan kain bersih agar air uap tidak menetes, sehingga dapat mengembang dengan baik.

Bakpau Isi Selai Ubi

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 250 gram tepung terigu
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt ragi instan
- 1 sdt garam
- 1 mangkok air hangat
- 3 sdm minyak sayur

Selai:

- 3 buah ubi ungu ukuran sedang, kukus haluskan
- 4 sdm gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- 5 sdm air
- 1 sdm tepung terigu

Cara Membuat Adonan Bakpau:

1. Rendam ragi instan dan gula dengan air hangat, sementara campur semua bahan lain.
2. Masukkan rendaman gula dan ragi, kemudian uleni sampai kalis. Diamkan sampai mengembang.
3. Bila sudah mengembang uleni lagi kemudian tutup lagi.
4. Setelah mengembang uleni lagi dan potong adonan masing-masing seberat 100 gram, bulatkan dan siap diisi.

5. Setelah diisi diamkan lagi hingga lebih besar dari ukuran semula. Jangan lupa tutup dengan kain.
6. Kukus selama 20 menit.

Cara Membuat Selai:

1. Campur semua bahan selai, masak di atas api kecil sambil diaduk.
2. Masak terus hingga liat seperti dodol. Kemudian angkat dan dinginkan.
3. Selai ubi siap dipakai untuk isian bakpau, ataupun roti.

Bakpau Isi Selai Ubi



Bakpau Ungu Isi Ubi



Bakpau Ungu Isi Ubi

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 200 gram ubi kukus ungu yang agak memanjang
- 100 gram ubi kukus ungu yang dihaluskan
- 200 gram tepung terigu serba guna
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk
- ½ sdt garam
- ½ sdt ragi instan
- 2 sdm minyak sayur
- 150 ml air hangat

Cara Membuat:

1. Rendam ragi bersama gula dengan air hangat.
2. Campur ubi dengan semua bahan kecuali ubi yang tidak dihaluskan. Uleni hingga kalis, dan istirahatkan, sama seperti membuat bakpau sebelumnya. Setelah dua kali diuleni dan didiamkan, adonan siap dipakai.
3. Gilas setebal ½ cm lalu masukkan ubi dan gulung hingga ubi terbungkus.
4. Diamkan lagi 30 menit atau sampai mengembang.
5. Kukus selama 25 menit.

Catatan:

Di resep ini yang digunakan adalah ubi ungu, namun jika ingin bervariasi, boleh menggunakan ubi kuning juga.

Oleh: Yana

Bahan-Bahan:

- 250 gram tepung terigu
- 100 gram ubi ungu, kukus haluskan
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt vanili
- ½ sdt garam
- 1 sdt ragi instan
- 1 butir telur
- 1 sdm mentega
- 100 ml air hangat

Cara Membuat:

1. Rendam ragi dengan 100 ml air hangat.
2. Campur semua bahan, uleni sampai kalis. Tutup dengan kain dan diamkan hingga mengembang.
3. Uleni kembali adonan dan diamkan lagi 30 menit.
4. Kempiskan adonan, uleni kurang lebih 5 menit kemudian giling memanjang berbentuk pipa, lalu tekan sedikit.
5. Diamkan kira-kira 10 menit dengan ditutup kain lagi.
6. Potong menjadi beberapa bagian, kemudian tutup lagi 10 menit.
7. Kukus selama 15 menit.

Bakpau Manis Ubi Ungu



Bakpau Isi Ubi Ungu



Bakpau Isi Ubi Ungu

Oleh: Inayah

Bahan-Bahan:

- 100 gram ubi ungu kukus, haluskan
- 200 gram terigu protein tinggi
- 2 sdt ragi instan
- 2 butir telur
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm mentega
- 1 sdt garam

Cara Membuat:

1. Campur terigu, ragi, telur dan gula, uleni hingga kalis. Tambahkan garam dan mentega, uleni lagi.
2. Letakkan adonan dalam wadah dan tutup dengan kain hingga mengembang, uleni lagi dan tutup kembali.
3. Tinju-tinju adonan untuk membuang gas yang ada pada adonan, uleni lagi dan bagi menjadi beberapa bulatan kecil.
4. Tutup dan diamkan lagi hingga mengembang (Proses mengembang tergantung cuaca).
5. Ambil adonan, tipiskan dan iris pinggirnya menyerupai segi empat tapi tidak putus.
6. Letakkan adonan isi, yaitu ubi yang telah dihaluskan.
7. Lipat membentuk bunga, dan diamkan sesaat sebelum dikukus.
8. Setelah siap, kukus selama 10 menit.

Bolu Kukus Ubi Ungu

Oleh: Laila Siti

Bahan-Bahan:

- 300 gram ubi kukus ungu
- 250 gram tepung terigu
- 50 gram susu bubuk
- 250 gram gula pasir
- 150 ml santan hangat
- 3 butir kuning telur
- ½ sdt vanili bubuk

Bahan Biang:

- 1 Bungkus fermipan
- 4 sdm air hangat
- 1 sdt gula pasir (rendam 15 menit)

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kering, biang dan bahan-bahan yang lain. Aduk hingga merata.
2. Tutup dengan kain lembab dan diamkan selama kurang lebih 30 menit atau sampai mengembang.
3. Siapkan panci yang telah panas terlebih dahulu, tuang adonan dalam cetakan bolu kukus. Bungkus tutup panci dengan kain bersih lalu kukus selama 20 menit.

Bolu Kukus Ubi Ungu



Lapis Ubi Marmer



Lapis Ubi Marmer

Oleh: Embun Qotrun

Bahan-Bahan:

- 1 buah ubi kukus
- 1 gelas tepung beras
- 1 gelas tepung tapioka
- 4 buah gula merah ukuran 100 gram per satu buahnya
- 1 bungkus kopi indocafe
- 2 gelas santan sedang dan garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Rebus gula dengan 2 gelas air sampai mendidih. Agar lebih cepat dingin, masukkan santan dan garam. Aduk agar tidak pecah. Tunggu agak dingin kemudian saring.
2. Sementara haluskan ubi, masukkan sedikit air, saring untuk membuang seratnya.
3. Campur tepung beras, tepung tapioka, sari ubi dan sedikit rebusan gula sambil diuleni.
4. Masukkan sisa santan sedikit demi sedikit sampai habis. Saring kembali supaya lembut, dan siap untuk digunakan. Untuk warna boleh ditambah sesuai selera.
5. Setelah selesai proses, pada adonan paling atas baru tuang kopi yang sudah diseduh kental.
6. Kukus kembali sampai matang.

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 100 gram tepung beras
- 50 gram tepung tapioka
- 60 gram ubi ungu kukus haluskan
- 60 gram ubi kuning kukus haluskan
- 100 gram gula jawa
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 300 ml santan sedang
- 100 ml air
- 2 lbr daun pandan

Cara Membuat:

1. Rebus gula bersama 100 ml air dan selembur daun pandan.
2. Rebus santan bersama 1 sdt garam dan selembur daun pandan, dinginkan keduanya sampai suam-suam.
3. Campur tepung beras dan tepung tapioka, bagi menjadi dua bagian, masing-masing dicampur dua ubi yang berbeda warna.
4. Tuangi santan sedikit, uleni keduanya secara terpisah, uleni sampai lembut.
5. Untuk adonan ungu gunakan gula pasir bila ingin warna lebih cerah. Dan masukkan gula jawa cair pada adonan ubi kuning.
6. Tuang sisa santan sedikit demi sedikit hingga habis. Saring agar tidak ada serat ubinya. Lakukan pada kedua adonan secara terpisah.
7. Siapkan cetakan kecil, dan siap untuk proses tuang adonan bergantian hingga adonan habis. (Atau dengan cara dicetak seperti talam tapi bahan sama dengan lapis).
8. Kukus selama 30 menit.

Lapis Ubi Jalar



Klepon Ubi Ungu



Klepon Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 100 gram tepung beras ketan
- 100 gram ubi ungu kukus haluskan
- 100 gram gula jawa potong dadu untuk isi
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 50 gram kelapa parut untuk taburan
- 3 buah mangkok daun pisang
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Setelah ubi dihaluskan, masukkan tepung beras ketan lalu uleni.
2. Masukkan sedikit air dan garam, buat bulatan kecil, isi dengan potonga gula jawa.
3. Kukus kelapa parut dengan sedikit garam.
4. Rebus bola-bola kecil dalam air mendidih hingga mengapung, angkat tiriskan.
5. Letakkan dalam mangkuk daun, lalu taburi kelapa parut di atasnya.

Kue Ku Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 100 gram tepung ketan
- 100 gram ubi ungu kukus haluskan
- 50 gram kacang hijau kupas
- 50 gram gula pasir
- 100 ml santan
- 1 sdt garam
- 1 lbr daun pandan
- 2 sdm minyak untuk mengoles
- Daun pisang secukupnya

Cara Membuat:

1. Rebus kacang hijau bersama santan, daun pandan, sedikit garam dan air secukupnya, masak hingga matang dan empuk.
2. Sementara campurkan tepung ketan dengan ubi ungu halus, beri sedikit garam dan air secukupnya. Uleni sampai lembut.
3. Ambil cetakan kue ku yang telah diolesi minyak terlebih, masukkan adonan, tekan-tekan dan isi dengan kacang hijau yang telah dingin. Balikkan dan letakkan di atas daun pisang.
4. Kukus selama 10 menit.

Kue Ku Ubi Ungu



Putu Ayu Ubi Ungu



Putu Ayu Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 100 gram ubi ungu kukus haluskan
- 125 gram tepung terigu
- 100 ml santan kara
- 50 gram kelapa parut
- 1 sdt ovalet/sp
- 50 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 3 lembar daun pandan
- 1 sdt garam

Cara Membuat:

1. Masak santan kara dengan 50 ml air, 3 lbr daun pandan dan $\frac{1}{2}$ sdt garam, masak sambil diaduk hingga mendidih, dinginkan.
2. Sementara kocok telur, ovalet dan gula sampai mengembang, gunakan mixer dengan kecepatan tinggi. Masukkan ubi halus, kocok hingga menyatu. Masukkan tepung terigu dan santan secara bergantian. Aduk rata dan adonan siap untuk di kukus.
3. Letakkan kelapa parut yang telah di kukus bersama sedikit garam ke dalam cetakan putu ayu, tekan-tekan supaya padat.
4. Tuang adonan hingga hampir penuh. Kukus dalam dandang yang telah dipanaskan terlebih dahulu selama 10 menit.
5. Supaya uap tidak menetes pada kue, bungkus tutup pengukus dengan kain bersih.

Talam Ubi

Oleh: Laila Siti

Bahan 1:

- 150 gram ubi ungu, kukus, blender dan saring
- 60 gram tepung kanji
- 30 gram tepung beras
- gula pasir sesuai selera
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 250 ml santan sedang

Bahan 2:

25 gram tepung beras

40 gram tepung kanji

$\frac{1}{2}$ sdt garam

200 ml santan

Cara Membuat:

1. Aduk semua bahan 1, lalu tuang ke dalam loyang segi empat yang sudah dialasi kertas roti dan diolesi minyak. Kukus selama 10 menit.
2. Seduh tepung beras dengan 40 ml air panas, masukkan tepung kanji dan santan, aduk rata sampai lembut.
3. Tuang bahan 2 ke atas adonan 1, kukus lagi selama 20 menit.
4. Setelah itu gulung selagi panas. Angkat dinginkan dan potong-potong lalu sajikan.

Talam Ubi



Donat Ubi



Donat Ubi

Oleh: Edoh Lukman

Bahan-Bahan:

- 150 gram ubi yang telah dikukus
- 350 gram tepung terigu serba guna
- 100 gram gula
- 100 gram mentega
- 1 butir telur
- 5 sdm air
- 1 bks ragi instan/ 11 gram

Cara Membuat:

1. Campur ragi instan dengan air sampai rata.
2. Sementara haluskan ubi dan sisihkan.
3. Kocok telur dan gula sampai berwarna pucat, kemudian masukkan mentega, aduk rata.
4. Masukkan ubi, ragi, dan tepung bergantian sedikit demi sedikit.
5. Aduk adonan dengan tangan sampai halus tercampur. Diamkan kurang lebih 1 jam atau sampai adonan mengembang.
6. Kempiskan adonan dengan diuleni kembali.
7. Bagi adonan sebesar telur ayam/60 gram. Penyet dan lobangi tengahnya. Diamkan 10 menit.
8. Goreng dalam minyak banyak dengan api sedang.
9. Bila sisi bawah sudah berwarna keemasan segera balik sampai warnanya sama. Tiriskan sampai hangat.
10. Masukkan gula halus dan donat ke dalam plastik, ikat dan kocok.
11. Donat siap dinikmati ditemani teh melati.

Donat Ubi Ungu

Oleh: Bunda Cahyani

Bahan-Bahan:

- 250 gram ubi merah kukus
- 250 gram tepung terigu
- 1 kuning telur
- 1 sdm ragi instan
- 1 sdm mentega

Cara Membuat:

1. Selagi panas haluskan ubi sampai lembut.
2. Masukkan kuning telur, terigu, mentega dan ragi. Uleni sampai kalis lalu diamkan selama 30 menit atau sampai mengembang.
3. Kempiskan adonan, lalu bagi adonan menjadi 15 potong, bulatkan dan lubangi pada bagian tengahnya menggunakan jari.
4. Panaskan minyak dengan api sedang, goreng donat hingga kuning keemasan.
5. Setelah hangat donat siap disajikan taburi gula halus, atau boleh dengan topping apa saja sesuai selera.

Catatan:

Donat ini simpel dan prosesnya lebih cepat. Namun jika suhu ruangan sejuk, butuh waktu lebih lama agar bisa mengembang dengan baik.

Donat Ubi ungu



Brownies Kukus Ubi



Brownies Kukus Ubi

Oleh: Inayah

Bahan-Bahan:

- 100 gram ubi, kukus haluskan
- 150 gram terigu
- 150 gram gula pasir
- 150 gram cokelat masak
- 100 gram margarin
- 3 butir telur
- 25 gram kacang tanah sangrai, tumbuk kasar

Cara Membuat:

1. Lelehkan cokelat dan margarin, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang.
3. Masukkan cokelat, aduk rata, masukkan ubi, aduk rata.
4. Tambahkan terigu sedikit demi sedikit dan aduk hingga rata.
5. Tuang ke dalam loyang persegi yang telah diolesi margarin.
6. Taburi dengan kacang lalu kukus selama 45 menit.

Catatan:

Saat mengukus bungkuslah tutup dengan kain bersih dan panaskan panci terlebih dahulu.

Brownies Ubi Gula Jawa

Oleh: Edoh Lukman

Bahan-Bahan:

- 100 gram ubi kuning, kukus haluskan
- 150 gram tepung terigu serba guna
- 100 gram gula jawa, sisir halus
- 100 gram gula pasir
- 100 gram mentega
- 150 gram cokelat masak tawar
- 3 butir telur
- 1 sdt baking powder
- 25 gram kacang mede, sangrai tumbuk kasar

Cara Membuat:

1. Siapkan kukusan, lapiisi loyang dengan kertas kue.
2. Cairkan cokelat masak dan mentega, sisihkan.
3. Ayak tepung terigu dan baking powder, campurkan dengan ubi.
4. Campur gula jawa, gula pasir, dan telur. Kocok dengan mixer berkecepatan tinggi sampai mengembang dan ringan.
5. Turunkan kecepatan mixer, masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit.
6. Matikan mixer, masukkan cokelat cair, aduk dengan sendok kayu perlahan sampai rata.
7. Tuang adonan dalam loyang. Taburkan mente tumbuk. Kukus selama 45 menit. Angkat dan diamkan setengah dingin.
8. Keluarkan dari cetakan, dan potong sesuai selera, sajikan.

Catatan:

Saat mengukus bungkus tutup panci dengan kain bersih, agar uap tidak menetes.

Brownies Ubi Gula Jawa



Brownies Ubi Ungu



Brownies Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 200 gram ubi ungu, kukus dan hancurkan tidak terlalu halus
- 150 gram margarin
- 200 gram coklat masak
- 3 butir telur
- 100 gram gula pasir
- 50 gram tepung terigu
- 25 gram coklat bubuk
- 15 gram susu bubuk
- ½ sdt baking powder
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 75 gram kismis
- 100 gram kacang tanah sangrai, hancurkan

Cara Membuat:

1. Lelehkan margarin, masukkan coklat masak hingga meleleh, sisihkan.
2. Letakkan ubi pada mangkuk yang agak besar, masukkan telur, dan setengah gula pasir. Aduk sampai rata.
3. Sementara, campur semua bahan kering dan aduk rata.
4. Masukkan coklat leleh ke dalam campuran ubi dan telur. Aduk rata.
5. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit, aduk sampai tercampur rata.
6. Masukkan kismis dan setengah dari kacang sangrai, aduk- aduk.
7. Tuang adonan ke dalam cetakan persegi yang telah diolesi dengan margarin.
8. Taburi dengan setengah kacang yang tadi, lalu panggang selama 45 menit dalam oven bersuhu 150° C.
9. Angkat, dinginkan dan potong-potong lalu sajikan.

Cake Ubi Cokelat

Oleh: Edoh Lukman

Bahan-Bahan:

- 100 gram ubi ungu
- 150 gram terigu serba guna
- 200 gram mentega tawar
- 4 butir telur
- 50 gram cokelat blok, tawar
- 1 sdt baking powder
- 1 sdm ovalet

Cara Membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, kukus ubi dan haluskan.
2. Cairkan mentega dan cokelat dengan api kecil. Setelah cair langsung angkat tanpa nunggu mendidih.
3. Ayak tepung terigu dan baking powder.
4. Aduk gula, telur dan ovalet menggunakan mixer kurang lebih 12 menit atau sampai adonan memutih dan ringan.
5. Masukkan tepung dan ubi ke dalam adonan secara bergantian. Kurangi kecepatan mixer saat mencampur tepung. Setelah tercampur rata, matikan mixer.
6. Tuang cokelat cair ke dalam adonan. Aduk pelan sampai merata dengan sendok kayu.
7. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran sedang. Panggang selama 40 menit.
8. Untuk mengecek kematangan cake, gunakan sumpit atau tusuk sate. Bila tusuk sate bersih maka cake sudah matang. Angkat dan diamkan sebentar.
9. Tuang cake ke atas piring dan potong-potong.

Catatan:

Semua bahan dalam keadaan suhu ruangan.

1 resep= 16 potong

Cake Ubi Cokelat



Muffin Gethuk



Muffin Gethuk

Oleh: Edoh Lukman

Bahan-Bahan:

- 100 gram ubi kuning, kukus dan haluskan
- 100 gram tepung terigu serbaguna
- 50 gram kelapa parut
- 100 gram gula jawa, sisir halus
- 50 gram gila pasir
- 100 gram mentega
- 100 ml susu cair
- 2 butir telur
- 1 sdt baking powder
- ½ sdt soda kue

Cara Membuat:

1. Siapkan loyang muffin, alasi dengan muffin paper cup.
2. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
3. Ayak tepung terigu, baking powder, soda kue. Masukkan ubi, kelapa parut, dan gula jawa sisir. Aduk rata, sisihkan.
4. Campur telur, mentega, gula pasir dan susu. Aduk dengan mixer selama 5 menit.
5. Masukkan campuran tepung ke dalam adonan telur. Aduk dengan sendok kayu, sebentar saja. Asal terlihat rata.
6. Masukkan adonan ke dalam loyang muffin sampai ⅔ tinggi cetakan.
7. Panggang kurang lebih 30 menit dengan suhu 180°C.

Catatan:

Saat baru dikeluarkan dari oven, dalam muffin terasa sangat lembek. Biarkan setengah dingin dalam loyang dan angkat.

Choco Chips Ubi Cookies

Oleh: Windu Lestari

Bahan-Bahan:

- 600 gram ubi kuning
- 200 gram tepung terigu
- 225 gram gula halus
- 2 butir telur
- 175 gram mentega
- 2 sdt baking powder
- 1 sdt vanili
- 200 gram chocolate chips

Cara Membuat:

1. Kukus ubi, dihaluskan, lalu sisihkan.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
3. Kocok telur dan baking powder sampai mengembang.
4. Masukkan gula dan vanili, kocok lagi hingga merata.
5. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit. Aduk rata, masukkan mentega aduk lagi kemudian ubi yang telah dihaluskan. Aduk terus hingga merata.
6. Masukkan cokelat chips, ambil adonan masing-masing 2 sdm lalu letakkan dalam loyang yang telah dialasi dengan aluminium foil.
7. Panggang selama 20-25 menit.

Catatan:

Cookies berbahan ubi membutuhkan waktu agak lama agar lebih renyah, Karena ubi mengandung cairan. Sebaiknya jangan dikonsumsi sewaktu masih panas karena masih lembek, jadi tunggu dingin dulu baru dinikmati bersama keluarga tercinta.

A top-down view of a baking tray lined with aluminum foil. The tray is filled with approximately 18 cookies, arranged in a somewhat grid-like pattern. Each cookie is a golden-brown color, indicating they are baked, and is studded with dark chocolate chips. The cookies have a slightly irregular, rounded shape. The foil lining is crinkled and reflects light, creating a bright, shimmering background for the cookies. The text 'Choco Chip Ubi Cookies' is overlaid in the center of the image in a bold, yellow font with a black outline.

Choco Chip Ubi Cookies

Cookies Ubi Gula Jawa



Cookies Ubi Gula Jawa

Oleh: Edoh Lukman

Bahan-Bahan:

- 50 gram ubi kukus, haluskan
- 150 gram tepung terigu serba guna
- 50 gram gula jawa
- 50 gram gula pasir
- 100 gram mentega
- 1 butir telur
- 1 sdt baking powder

Cara Membuat:

1. Siapkan loyang, alasi dengan baking paper.
2. Panaskan oven dengan suhu 150°C.
3. Campur telur dan gula, aduk rata.
4. Ambil adonan sesendok demi sesendok. Tata dalam loyang. Beri jarak yang longgar karena cookies melebar seperti kue lidah kucing.
5. Panggang selama 20-25 menit, dengan suhu 150°C.

Catatan:

Gunakan ubi yang berkadar air rendah supaya cookies renyah.

Roti Sobek Ubi Ungu

Oleh: Inayah

Bahan kering:

- 300 gram terigu protein tinggi
- 100 gram gula pasir
- 3 sdm susu bubuk
- 1 ½ sdt ragi instan
- 1 sdt garam

Bahan basah:

- 2 kuning telur
- 130 ml susu cair hangat
- 50 gram mentega tawar
- 100 gram ubi ungu kukus, haluskan selagi hangat

Olesan:

- 1 kuning telur
- 2 sdm susu cair
- Wijen untuk taburan

Cara Membuat:

1. Campur bahan kering dengan kuning telur, tuang susu cair sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga rata. Tambahkan mentega, uleni lagi hingga kalis. Bagi adonan menjadi dua bagian.
2. Letakkan dalam wadah dan tutup diamkan selama 30 menit atau sampai mengembang. Lakukan hingga dua kali.
3. Campur setengah adonan dengan ubi, uleni hingga merata, tutup dan biarkan mengembang dua kali. Kempiskan adonan untuk membuang gas, dengan cara ditinju.
4. Gilas masing-masing adonan, dan tumpuk adonan ungu di atas adonan putih. Gulung memanjang, potong menjadi beberapa bagian, bulatkan.
5. Susun tiap bulatan pada loyang yang telah diolesi mentega, beri jarak sedikit diantaranya. Biarkan mengembang beberapa saat.
6. Olesi dengan bahan olesan dan taburi dengan wijen.
7. Panggang dalam oven bersuhu 180°C, selama 20 menit.

A round woven basket filled with several pieces of Roti Sobek Ubi Ungu. The bread is golden-brown and topped with sesame seeds. One piece is broken open, revealing a purple yam filling. The basket is lined with white paper and sits on a blue and white patterned cloth.

Roti Sobek Ubi Ungu

Roti Gulung Ubi



Roti Gulung Ubi

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 200 gram tepung terigu
- 100 gram ubi ungu, kukus haluskan
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt ragi instan
- 100 ml air
- 2 sdm minyak sayur
- Wijen untuk taburan

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kecuali ubi, uleni sampai rata dan bagi dua bagian.
2. Setengah bagian dicampur ubi dan uleni hingga kalis.
3. Uleni keduanya bergantian, kemudian diamkan dan tutup dengan kain sampai mengembang. Setelah mengembang, uleni lagi hingga lembut.
4. Bulatkan keduanya lalu uleni lagi, diamkan sebentar.
5. Pipihkan kedua bulatan, gelas tipis dan tumpuk keduanya, gelas lagi lalu gulung memanjang.
6. Diamkan lagi hingga mengembang lebih besar dari ukuran semula.
7. Bila sudah siap, olesi dengan campuran telur yang dikocok dengan susu cair, taburi wijen.
8. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 150°C, selama 25 menit atau sampai kecokelatan.

Catatan:

Roti ini padat cocok untuk yang suka dengan salad karena tidak manis maka boleh dikonsumsi seperti roti tawar biasa.

Roti Goreng Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 50 grm ubi ungu kukus, hancurkan
- 200 gram tepung terigu
- 1 butir telur
- 1 sdm mentega
- 1 sdm susu bubuk.
- 1 sdt garam
- ½ sd ragi instan
- ¼ sdt soda kue
- 100 ml air

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan sampai rata. Uleni adonan hingga kalis. Tutup dengan kain dan diamkan sampai mengembang.
2. Setelah mengembang uleni lagi, masukkan ke dalam kantong plastik, lalu simpan di kulkas selama dua jam.
3. Ambil adonan, uleni lagi dan giling memanjang seperti pipa.
4. Potong masing-masing bentuk segi tiga atau sesuai selera.
5. Goreng dengan api kecil supaya merekah.

Catatan:

Adonan bisa disimpan dikulkas lebih dari sehari sebelum digoreng, hampir sama seperti proses pembuatan cah kwe. Tapi ini lebih simpel.

Roti Goreng Ubi Ungu



Roti Manis Isi Ubi



Roti Manis Isi Ubi

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 250 gram tepung terigu
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt ragi instan
- ½ sdt bread improver
- 1 butir telur
- 100 gram mentega
- ½ sdt garam
- 150 ml air

Cara Membuat:

1. Campur telur, gula, dan bahan cair lainnya, aduk rata.
2. Masukkan terigu dalam wadah yang besar, buat lubang di tengahnya, kemudian tuang adonan cair di tengahnya, masukkan ragi dan bread improver, aduk semuanya sampai rata dan kalis.
3. Tutup adonan menggunakan plastik supaya tetap lembab, diamkan selama 30 menit atau sampai mengembang.
4. Bila sudah cukup waktu dan adonan telah mengembang, kempiskan dan uleni lagi kira-kira 10 menit dan ditutup lagi.
5. Ambil adonan sambil diuleni lagi lalu buat bulatan kecil masing-masing seberat 50 gram.
6. Tutup lagi selama 10 menit, adonan siap diisi dan dibentuk sesuai selera.
7. Setelah dibentuk dan diisi, olesi dengan campuran telur dan susu cair yang telah dikocok rata.
8. Diamkan kembali dalam tempat tertutup.
9. Panggang dalam oven suhu 130°C yang telah dipanaskan terlebih dahulu.

Cara membuat selai ubi:

1. Masak ubi yang telah dikukus terlebih dahulu dan dihancurkan, masak bersama sedikit air, gula, sedikit tepung terigu sebagai pengental vanili dan sedikit minyak goreng.
2. Masak dengan api kecil dan terus diaduk, hingga liat.
3. Dinginkan dan siap untuk digunakan.

Roti Tawar Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 1 buah ubi ukuran 150 gram, kukus dan haluskan selagi panas
- 150 gram tepung terigu
- 1 sdt garam
- 1 butir telur
- 3 sdm minyak sayur
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt ragi instan
- 75 ml air hangat

Cara Membuat:

1. Rendam ragi dan gula dalam air hangat, campur semua bahan lain, tuangi rendaman ragi tadi, aduk rata. Diamkan dalam wadah tertutup.
2. Setelah mengembang uleni selama lima menit, dan tutup lagi.
3. Uleni lagi dan bentuk adonan memanjang.
4. Masukkan ke dalam loyang persegi panjang yang telah diolesi mentega dan ditabur tepung. Diamkan sampai adonan mengembang.
5. Olesi dengan telur yang dikocok bersama susu cair.
6. Panggang dalam oven bersuhu 180°C selama 20 menit.
7. Angkat dan biarkan sampai hangat dan bisa dipotong.

Roti Tawar Ungu



Molen Ubi Ungu



Molen Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

250 gram tepung terigu

1 buah ubi ungu ukuran agak besar, kukus lalu belah memanjang

100 gram gula pasir

1 sdt garam

1 sdt vanili

1 sdt ragi instan

1 butir telur

2 sdm minyak sayur

150 ml air hangat

Cara Membuat:

1. Rendam ragi dan gula dengan 150 ml air hangat, sisihkan.
2. Campur bahan lain kecuali ubi.
3. Tuangi rendaman ragi dan gula, aduk rata dan diamkan sampai mengembang.
4. Uleni lagi dan gelas tipis, beri potongan ubi dan gulung membentuk molen.
5. Goreng dalam minyak banyak dengan api sedang. Angkat setelah kuning keemasan.

Mie Ubi

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

100 gram ubi kukus, haluskan

225 gram tepung terigu

50 gram tepung tapioka

2 butir telur

1 sdt garam

Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan, uleni hingga kalis.
2. Diamkan sejenak kira-kira 10 menit.
3. Uleni kembali dan cetak adonan mie.
4. Rebus dalam air mendidih selama 3-4 menit. Angkat, tiriskan dan mie ubi siap untuk diolah sesuai selera kita.

Mie Ubi



Pangsit Ubi



Pangsit Ubi

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 250 gram tepung terigu
- 250 gram ubi kukus, haluskan
- 1 butir telur
- 2 sdm minyak sayur
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt royco
- 3 batang sledri iris halus
- 3 siung bawang putih, haluskan
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu.
2. Gilas setipis mungkin, potong sesuai selera.
3. Goreng dalam minyak banyak dengan menggunakan api sedang. Angkat setelah kuning keemasan. Pangsit ubi siap untuk dijadikan pelengkap mie kuah, atau sekedar untuk camilan.

Kripik Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Ubi ungu, Selain warnanya sangat cantik, rasanya pun ada aroma khas sendiri. Di Indonesia, banyak ubi ungu yang dijadikan kripik. Disini saya mencoba membuat kripik ubi ungu dengan cara yang sangat sederhana. Dan tentunya semua pasti bisa. yaitu, hanya mengiris ubi dengan menggunakan parut khusus yang langsung di atas minyak panas, seperti proses pembuatan kripik pisang .Akan tetapi biasanya kripik ubi agak keras. Sebaiknya setelah ubi dikupas, rendam sebentar dengan air yang telah dicampur sedikit kapur sirih dan garam. Nah simpel dan mudah sekali bukan?

Kripik Ubi Ungu



Es Krim Ubi



Es Krim Ubi

Oleh: Inayah

Bahan-Bahan:

- 300 gram ubi jalar
- 2 liter susu cair
- 3 butir kuning telur
- ½ sdt garam
- 300 gram gula pasir

Cara Membuat:

1. Blender ubi yang telah dikukus, bersama susu dan telur.
2. Masak semua bahan dengan api kecil sambil diaduk terus. Angkat dan dinginkan.
3. Setelah dingin masukkan ke freezer, bekukan.
4. Keluarkan dan mixer selama 15 menit.
5. Lakukan hingga empat kali.
6. Es krim ubi siap untuk dinikmati.

Es Cendol Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

100 gram ubi ungu kukus, hancurkan

200 gram tepung ketan

½ sdt garam

Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan, uleni sampai lembut.
2. Masukkan dalam kantong segi tiga, gunting ujungnya, dan gunakan spuit bulat.
3. Didihkan air, pres perlahan sambil sesekali diaduk. Angkat bila cendol sudah mengapung.
4. Siapkan baskom berisi air es untuk mempercepat proses agar cendol cepat dingin.
5. Sajikan bersama bahan pelengkap dan es batu.

Pelengkap:

1. 100 ml santan kara dimasak dengan 50 ml air, ½ sdt garam dan selembur daun pandan. Kentalkan dengan 1 sdt tepung beras yang dilarutkan dengan 2 sdm air.
2. 100 gram gula jawa, masak bersama 100 ml air, 1/2sdt garam, 1 sdm gula pasir, selembur daun pandan. Dinginkan dan siap pakai.

Es Cendol Ubi Ungu



Es Tusuk Ubi Ungu



Es Tusuk Ubi Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- ½ bungkus tepung hon kwee
- 2 buah ubi ungu yang talah dikukus, potong dadu kecil
- 100 ml santan kental
- 50 ml air
- ¼ sdt garam
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk
- 4 buah tusuk es krim

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan dalam panci kecil, masak dengan api super kecil.
2. Aduk terus hingga mendidih. Angkat, lalu tuang ke loyang persegi, yang telah dialasi plastik agar tidak lengket. Dinginkan sampai mengeras.
3. Setelah keras, potong menjadi empat, tusuk perlahan dengan tusukan es krim.
4. Bungkus masing-masing dengan plastik.
5. Masukkan freezer, bekukan.

Bubur Oats Milo dengan Ubi

Oleh: Edoh Lukman

Bahan-Bahan:

- 2 sdm milo
- 2 sdm oats
- 1 sdm susu kental manis
- 300 ml air
- 50 gram ubi

Cara Membuat:

Setelah dikupas, ubi dipotong dadu agak besar, kemudian masukkan semua bahan ke dalam panci kecil. Masak sampai matang. Bubur ini cocok sekali untuk menu sarapan pagi. Mudah sekali bukan?

Bubur Oats Milo dengan Ubi



Bubur Oats Ubi Manis



Bubur Oats Ubi Manis

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 3 sdm oats
- 100 ml air
- 1 sdm gula pasir
- 100 ml susu cair
- 50 ml susu bunga
- Ubi kukus potong dadu agak besar

Cara Membuat:

Masak semua bahan selain ubi, setelah matang tuang ke dalam mangkok, letakkan potongan ubi di atasnya. Sajikan bersama roti panggang untuk menu sarapan.

Kolak Ubi ala Hong Kong

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 2 buah ubi potong sesuai selera
- 200 gram gula tebu
- 3 ruas jahe memarkan
- 1 liter air

Cara Membuat:

Masak semua bahan sampai matang, seperti membuat kolak pada umumnya. Jenis hidangan ini biasanya sering dinikmati saat musim dingin tiba. Meski dengan bahan dan cara pengolahan yang sederhana, namun mampu menjadi penghangat badan.

Kolak Ubi Ala Hongkong



Martabak Ungu



Martabak Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-Bahan:

- 100 gram tepung terigu
- 100 gram ubi ungu, kukus haluskan
- 2 butir telur
- 225 ml santan sedang
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt ragi instan
- $\frac{1}{4}$ sdt soda kue
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 2 sdm mentega, cairkan
- 3 sdm kacang tanah sangrai yang telah ditumbuk kasar
- 3 sdm cokelat ceres
- 1 sdm wijen sangrai
- 1 saset susu kental manis
- Mentega untuk mengoles

Cara Membuat:

1. Kocok telur dan ubi bersama 2 sdm gula pasir, sampai tercampur rata dengan menggunakan mixer. Masukkan tepung sedikit demi sedikit, sambil diaduk.
2. Masukkan santan, mentega cair, vanili, garam dan ragi. Aduk dengan spatula.
3. Tutup dan diamkan sampai adonan naik.

4. Jika menggunakan mixer dapat mengembang lebih cepat, cukup 30 menit saja. Tapi, membuat martabak bisa juga tanpa mixer. Dan tentunya adonan akan memerlukan waktu lebih lama lagi untuk mengembang.
5. Setelah mengembang, masukkan soda kue, adonan siap digunakan.
6. Panaskan wajan tevlon berdiameter 26 cm, oles mentega. Setelah benar-benar panas, tuang adonan, dan agak diputar ke pinggir. Biarkan terbuka, masak terus dengan api yang paling kecil.
7. Setelah permukaan berlubang, taburi dengan gula pasir, kemudian tutup selama kurang lebih 5 menit atau sampai matang.
8. Angkat dari wajan, selagi panas olesi permukaan dengan mentega, letakkan topping di atasnya setelah diratakan.
9. Taburi kacang sangrai, ceres dan wijen sangrai, terakhir beri susu kental manis.
10. Potong tengahnya, lipat dan olesi bagian luarnya dengan mentega.
11. Potong sesuai selera dan sajikan hangat-hangat.

Bakpao Mawar Ungu

Oleh: Kiki

Bahan-bahan:

- 250 grm tepung terigu
- 200 grm ubi ungu yang telah dikukus
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt ragi instan
- 200 ml air hangat

Cara Pembuatan:

1. Rendam ragi dan gula pasir dalam 200 ml air hangat.
2. Sementara campur ubi halus dengan sedikit air. Masukkan tepung terigu, dan bahan yang lain.
3. Masukkan campuran terigu ke dalam campuran ubi. Lalu uleni hingga kalis.
4. Tutup dan diamkan sampai naik. Setelah itu uleni lagi dan tutup lagi.
5. Uleni kembali dan bentuk kecil memanjang masing2 sebesar ibu jari atau boleh agak besar sedikit.
6. Potong kotak2 dan bulatkan seperti kelereng.
7. Pipihkan dan tumpuk seperti terlihat pada gambar.
8. Kalau sudah dibentuk diamkan kira-kira 20 menit atau sampai mengembang, baru kukus selama 10 menit.

Bakpao Mawar Ungu



EQ Fans Club





Biodata Penulis



Edoh Lukman adalah nama singkat dari Nurul Adhim Edoh Lukmanasari. Perempuan kelahiran Jember, 8 November ini sekarang menjadi TKW di Singapura sebagai pengasuh anak. Ibu dua anak ini suka sekali mengotak-atik resep masakan dan membaca. Beberapa resep roti dan kue sudah dia ciptakan, diantaranya yang berbahan baku ubi. Hobinya yang lain adalah membaca dan menulis. Karyanya sudah dibukukan dalam beberapa buku antologi. Di antaranya *Senyum Bidadari*, penerbit Pena Indis. *I'm Domestic Worker Singapura*, penerbit 2A Dreams. Meski dirinya hanya seorang TKW, tapi dia bertekad bisa mempunyai nilai lebih. Hidup hanya sekali, di mana pun kaki melangkah dan berpijak harus memberi manfaat bagi sesama. Dia tidak mau dicap sebagai TKW yang bodoh, yang sering jadi korban gaya hidup. Untuk berteman dengannya bisa ke *facebook* Edoh Lukman



Kiki Sabar Annisa, adalah nama pemilik akun facebook dari Kisem. Wanita kelahiran Wonosobo 28 April 1984 ini merupakan buruh migran di Hong Kong. Impian ibu beranak satu yang hanya lulusan SD ini adalah membukukan resep hasil kreasinya, dan memberi inspirasi bagi para wanita, terutama buruh migran untuk membuka usaha kuliner. Dengan keterbatasan waktunya, Kiki selalu mencari waktu untuk berkreasi membuat menu yang mudah diolah, hasilnya ia unggah di facebook. Dan jika hari minggu tiba, ia membawa hasil masakannya pada teman-teman agar mereka memberikan pendapat. Kiki bercita-cita membuka usaha kuliner setelah ia pulang ke tanah air. Hidup di rantau takkan selamanya, pada tanah kelahiran kelak kembali. Bekal keterampilan dan modal yang didapat dari keringat sendiri insyaallah akan menjadi bekal yang berkah untuk berwirausaha di negeri sendiri.



Laila Siti. Ibu dua anak yang memiliki nama asli Siti Mufadhilah, adalah seorang TKW Hong Kong asal Cilacap. Saat ini ia bekerja sebagai pengasuh anak. Dalam kesehariannya wanita ini selalu bersemangat. Lewat facebook ia sering bertukar ide tentang aneka resep makanan. Meski usia hampir kepala empat, Laila tetap berjiwa muda. Harapannya setelah pulang ke Indonesia ia bisa membuka usaha kuliner.



Bunda Cahyani, merupakan nama facebook dari Tete Suryani. Perempuan berusia 40 tahun yang telah memiliki dua orang putra ini berasal dari Pangandaran Jawa Barat. Baginya memasak adalah hal yang menyenangkan. Hobi membuat kue sudah ia tekuni sejak ia masih sangat muda. Saat ini Bunda bekerja sebagai pengasuh anak di Hong Kong. Menurutnya, berbagi itu indah, meski hanya melalui dunia maya. Dengan ber-facebook dia bisa berbagi resep masakan dengan teman-temannya dari berbagai negara..



Embun Qotrun. Ibu beranak satu ini berasal dari Cilacap Jawa Tengah. Di tengah kesibukannya sebagai pengasuh anak di Hong Kong, ia selalu menyempatkan waktu memberi semangat pada teman-temannya, khususnya anggota EQ Fans Club. Meski pekerjaannya lumayan padat, namun tidak menyurutkan semangatnya untuk mempraktikkan resep masakannya dengan teman-teman yang lain. Embun berharap apa yang ia dapatkan selama di Hong Kong bukan hanya dolar yang mudah habis, namun ilmu yang bermanfaat untuk bekal kelak ketika pulang ke tanah air.



Yana. Gadis periang yang bernama asli Rom Robiyana ini berasal dari Ponorogo. Ia bekerja menjadi TKW di Hong Kong sebagai pengasuh anak. Di tengah kesibukannya, ia menyempatkan waktu untuk berkreasi. Yana sangat menyukai ubi, dia telah mencoba membuat bakpau rasa ubi, dan hasilnya begitu membuatnya bahagia, bahkan hampir tidak percaya. Harapannya saat kembali ke Indonesia nanti dia bisa berkreasi lebih banyak lagi tentang ubi. Dia bercita-cita ingin membuka usaha kuliner



Windu Lestari, lahir di Jakarta 22 tahun silam. Saat ini ia bekerja menjadi TKW di Singapura. Windu memanfaatkan hari liburannya untuk melanjutkan sekolah yang sempat putus di tengah jalan, dan juga aktif di berbagai kegiatan. Harapannya setelah pulang nanti, dia ingin memiliki restoran sendiri yang menyediakan makanan unik, enak dan sehat dengan harga terjangkau. Kenapa dia bilang unik? Karena dia memang hoby memasak dan membuat kue dengan memodifikasikan resep sendiri. Dijamin lain daripada yang lain.



Inayah, wanita 30 tahun ini berasal dari Kendal Jawa Tengah. Baking adalah salah satu kegemarannya. Berawal dari kesukaannya ngemil kuki, cake dan roti, ia penasaran dan ingin mendalami cara pembuatannya. Alhamdulillah, selama bekerja di Hong Kong, dia bisa belajar bagaimana membuat cake, roti dan kue kering. Dengan doa dan dukungan keluarga, serta kegemarannya bermain tepung, ia berharap bisa membuka Bakery Shop saat pulang kampung nanti. Aamiin.



Ingin Menerbitkan Buku?

Punya naskah? Ingin naskahnya segera diterbitkan?

Sahabat bisa memilih beberapa paket penerbitan berikut ini:

Hanya dengan Rp. 350.000 Impian Sahabat Memiliki Buku Karya Sendiri Akan Terwujud

Fasilitas :

- Layanan edit aksara dan penyempurnaan EyD
- Pembuatan cover buku disesuaikan dengan permintaan (1x revisi)
 - Pembuatan Layout isi bergambar
 - Pengurusan ISBN
- Mendapat 1 buku terbit, gratis ongkir seluruh Indonesia.
- Promo buku via online (blog, facebook, twitter, dan website-website yang bekerjasama dengan kami serta lomba-lomba menulis yang kami selenggarakan)
 - Royalti 10% dari buku yang terjual melalui PenA Indis
- Potongan harga 20% sebagai pengganti royalti jika buku terjual melalui penulis
 - Terbit dalam waktu 30-45 hari kerja, terhitung sejak awal kesepakatan.
 - **Penulis minimal memesan cetak buku 5 eksemplar**

Pengiriman naskah terbit Maksimal jumlah 75 halaman A4 margin 3333, font 12 pt, spasi 1,5.
Kelebihan halaman, perlembarnya dikenakan biaya Rp.1000

SEGERA hubungi ke No. Hp. 082113883062 atau
email ke www.pena_indhis@yahoo.co.id untuk info lebih lanjut.

www.indisbookgroup.com



Penulis Kreatif, Menulis Untuk Dakwah



Pena Indis
Penulis Antologi Indonesia Islam

P e n e r b i t
PENA INDIS

Jalan Borong Raya - Antang. No: 105, Kelurahan Antang, Kecamatan Manggala
Kota Makassar - Sulawesi Selatan 90234

No. Hp: 082113883062

Menerbitkan Buku Bersama Kami