

A photograph of a person cooking in a kitchen. The person is using a wooden spoon to stir ingredients in a black frying pan on a gas stove. The ingredients in the pan include red chili peppers, green herbs, and white onions. To the left of the stove, there are four small white bowls containing shredded yellow cheese, red chili peppers, green herbs, and white onions. In the background, there is a wooden cutting board with a bowl of sliced red tomatoes and purple onions, and several glass jars containing various spices and oils. The kitchen counter is made of dark wood.

Resep Masakan

UMKM

**Peluang Bisnis
dari Dapur Sederhana**

Eni Damayanti

Resep Masakan **UMKM**

*Peluang Bisnis
dari Dapur Sederhana*

Eni Damayanti





RESEP MASAKAN UMKM

*Peluang Bisnis
dari Dapur Sederhana*

Penulis: Eni Damayanti

Desain Cover : C. Arnol

Tata Letak : C. Arnol

Diterbitkan oleh:

Sopia Timur

Cetakan I: 2026

74 hlm; 14 x 21 cm

ISBN:

Hak Cipta dilindungi undang-undang

All rights reserved



Sopia Timur

Karangmojo, Wedomartani,
Ngemplak, Sleman,
Yogyakarta



Kata Pengantar

Segala puji syukur kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, buku “Resep Masakan UMKM: Peluang Bisnis dari Dapur Sederhana” ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini hadir sebagai upaya untuk memberikan panduan praktis dan inspirasi bagi siapa saja yang ingin memanfaatkan dapur sederhana menjadi sumber peluang bisnis kuliner.

Di era modern ini, bisnis kuliner menjadi salah satu sektor yang terus berkembang pesat. Masyarakat semakin mencari makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga berkualitas, higienis, dan inovatif. Namun, banyak orang merasa kesulitan memulai usaha kuliner karena terbatasnya modal, pengalaman, atau pengetahuan tentang resep yang menarik. Buku ini hadir untuk menjawab tantangan tersebut dengan menghadirkan resep-resep masakan yang mudah diikuti, menggunakan bahan-bahan yang sederhana, dan tetap menghadirkan cita rasa khas Indonesia yang kaya dan autentik.

Buku ini tidak hanya berisi resep masakan, tetapi juga memberikan wawasan tentang peluang bisnis dari dapur sederhana. Setiap resep dilengkapi dengan tips praktis, langkah-langkah persiapan, serta saran penyajian yang menarik agar pembaca dapat langsung memproduksi masakan untuk konsumsi pribadi maupun dijual sebagai produk UMKM. Dengan pendekatan yang sederhana namun aplikatif, diharapkan pembaca mampu melihat dapur rumah sendiri sebagai tempat untuk mengembangkan kreativitas sekaligus peluang ekonomi.

Penyusunan buku ini melibatkan penelitian dan pengamatan terhadap tren kuliner terkini serta kebutuhan pasar UMKM. Kami berharap buku ini dapat menjadi sumber inspirasi bagi para pelaku UMKM, ibu rumah tangga, mahasiswa, dan masyarakat luas yang tertarik membangun usaha kuliner dari rumah. Selain itu, buku ini diharapkan dapat mendorong semangat kewirausahaan, meningkatkan keterampilan memasak, dan membantu pembaca meraih kesuksesan melalui bisnis yang sederhana namun menjanjikan.

Kami menyadari bahwa buku ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik, saran, dan masukan yang membangun sangat kami harapkan demi penyempurnaan di edisi berikutnya. Semoga buku ini bermanfaat, menjadi panduan yang praktis dan inspiratif, serta mampu menumbuhkan kreativitas serta semangat kewirausahaan bagi setiap pembaca.

Penulis



Daftar Isi

Kata Pengantar.....	3
Daftar Isi.....	5
Sayur Asem	7
Soto Mie	8
Pepes Tahu Kemangi.....	9
Bakso Cuanki	10
Batagor	12
Seblak Ceker	14
Kupat tahu.....	15
Cilok.....	16
Cireng.....	17
Rixa-Rica Ayam	18
Ayam Geprek.....	19
Bakso Oseng Mercon.....	20
Tahu Jeletot.....	21
Bihun Kuah.....	23
Candil Ketan.....	24
Seblak Bandung	26
Nasi Bakar Ayam.....	27
Gado-Gado.....	28
Siomay Dimsum	29
Pempek Kulit Ikan Tenggiri.....	30
Capcay Goreng	31
Bubur Ayam	32
Mi Instan Seblak Macaroni	33
Macaroni Kukus	34
Dori katsu	35
Nasi Kuning	36
Ayam Goreng Mentega	37

Sate Kambing.....	38
Chicken Katsu.....	39
Bakwan Jagung.....	41
Ayam Rica.....	42
Telur Dadar Gulung Saos Asam Manis.....	43
Ayam Krispi Saos Mayo.....	44
Kue Balok.....	45
Nastar.....	46
Cireng Isi Ayam Kari.....	47
Martabak Telur.....	48
Lumpia Goreng.....	49
Risoles Ayam.....	50
Nugget Ubi Spesial.....	51
Udang Keju.....	52
Singkong Goreng Merekah.....	53
Chicken Roll.....	54
Jamur Goreng Krispi.....	55
Rempeyek Kacang Tanah.....	56
Ceker Mercon.....	57
Nasi Bakar Dimsum.....	58
Tempe Orek Teri.....	59
Sasyur Asem.....	60
Bihun Goreng Kecap.....	61
Gudeg.....	62
Abon Ayam.....	63
Perkedel Kentang.....	64
Combrow.....	65
Churros.....	66
Susu Goreng.....	67
Keripik Tempe.....	68
Es Kacang Merah Kelapa Muda.....	69
Es Dawet Cendol.....	70
Bubble Tea.....	71
Es Dawet Pandan.....	72
Bajigur Gula Aren.....	73
Daftar Pustaka.....	74

Sayur Asem



https://ik.imagekit.io/dcjlghyytp1/2020/03/91022541_1080751405637878_7357466831638064136_n.jpg?tr=f-auto

Bahan:

- 1/2 buah terong, potong-potong
- 1/2 buah labu siam, potong-potong
- 1/2 buah jagung manis, potong-potong
- 1 genggam nangka muda
- 1 genggam daun melinjo
- 1 genggam buah melinjo
- 1 genggam kacang panjang
- 1 genggam kacang tanah
- 1 sdm gula merah
- 700 ml air
- 3 sdm air asem jawa
- 3 lembar daun salam
- 1 ruas jari lengkuas
- gula, garam secukupnya

Bumbu halus:

- 3 buah cabai merah, buang biji
- 2 buah rawit merah, buang biji
- 2 butir kemiri, sangrai
- 4 buah bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt terasi

Cara membuat:

1. Cuci bersih semua Bahan: sayuran, tiriskan.
2. Siapkan panci, rebus terlebih dahulu sayuran yang bertekstur keras nangka muda, terong, labu siam, jagung muda dan buah melinjo sampai empuk atau matang.
3. Kemudian masukkan bumbu halus, lengkuas, daun salam, air asam jawa.
4. Masukkan kacang panjang dan daun melinjo.
5. Tambahkan gula dan garam secukupnya. Tes rasa.
6. Matikan api. Sayur asem siap disantap.



<https://www.briliofood.net/resep/13-resep-menu-buka-puasa-khas-sunda-nikmat-dan-mudah-dibuat-220413d/ada-camilan-khas-sunda-juga-lho.html>

Soto Mie

Bahan:

- 500 gr daging sapi
- Air secukupnya
- 2 daun salam
- 5 daun jeruk
- 2 serai, geprek
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- Lada bubuk
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

Bumbu halus:

- 10 bawang merah
- 5 bawang putih
- 4 cabai merah besar
- 4 kemiri
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas

Pelengkap:

- Mie telur kuning, rebus
- Bihun, seduh air panas
- Irisan kol
- Irisan tomat
- Daun bawang, potong-potong
- Risol bihun
- Emping
- Sambal
- Jeruk limau

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi sampai setengah matang, angkat potong-potong sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan daun salam, daun jeruk dan serai. Tumis sampai matang dan berubah warna. Tambahkan potongan daging aduk rata lalu masukkan ke air rebusan daging
3. Bumbui dengan lada bubuk, garam gula, cek rasa. Masak sampai daging empuk dan bumbu meresap. Taburi dengan daun bawang, aduk-aduk. Siap dihidangkan bersama pelengkapnya.

Pepes Tahu Kemangi



<https://endeus.tv/resep/pepes-tahu-kemangi-khas-sunda-lauk-murah-dan-bergizi>

Bahan:

- 800 g tahu cina, lumatkan
- 2 butir telur, kocok lepas
- 50 g daun kemangi
- 6 buah cabai keriting merah, iris serong
- 5 lembar daun salam, potong menjadi 2 bagian
- Daun pisang, secukupnya
- tusuk gigi, secukupnya

Bumbu halus:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| • 10 butir bawang merah | • 4 butir kemiri sangrai |
| • 5 siung bawang putih | • 4 cm kunyit, bakar |
| • 6 buah cabai merah besar | • 1½ sdt garam |
| • 8 batang serai, potong-potong | • 1 sdt gula merah, sisir halus |
| • 5 buah cabai rawit merah | • ½ sdt terasi, bakar |

Cara membuat:

1. Aduk rata tahu, telur, daun kemangi, cabai merah dan bumbu halus. Bagi menjadi 10 bagian sama rata.
2. Ambil selembaar daun pisang, letakkan 1 potong daun salam. Tambahkan 1 bagian adonan tahu di atas daun salam, gulung dan bungkus. Sematkan ujungnya dengan tusuk gigi.
3. Kukus Pepes Tahu dalam dandang panas hingga matang (20 menit). Angkat.
4. Bakar pepes di atas grill pan atau bara api hingga daun agak mengering dan harum. Angkat, sajikan segera.



Bakso Cuanki

https://akcdn.detik.net.id/community/media/visual/2022/12/26/gurih-hangat-20-cuanki-enak-ada-di-sini-10_43.png?w=250&q=

Bahan:

- 4 lembar kulit pangsit goreng
- 5 buah tahu putih, dipotong diagonal, dikeruk dikit
- 10 buah bakso sapi
- 1 tangkai daun seledri, diiris halus untuk taburan
- 3 sdm bawang merah goreng untuk taburan

Bahan isi:

- 250 gram daging ikan tenggiri, dicincang halus
- 50 gram udang kupas, dicincang halus
- 1 siung bawang putih, dicincang halus
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa
- 2 putih telur
- 150 gram labu siam kukus, dihaluskan
- 125 gram tepung sagu

Bahan kuah:

- 2.600 ml air
- 600 gram tulang ikan
- 1 tangkai daun seledri, diikat
- 5 siung bawang putih, digoreng, dihaluskan
- 3 ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu ayam bubuk

Bahan pelengkap:

- 5 sdm sambal cabai rawit
- 3 sdm kecap manis

Cara membuat:

1. Bikin adonan isian cuanki dahulu.
2. Campur daging ikan tenggiri, udang, bawang putih, garam, gula pasir, penyedap rasa, dan putih telur. Uleni sampai rata.
3. Tambahkan labu siam ke cuanki, uleni sampai rata.
4. Tambahkan tepung sagu. Aduk rata, bagi adonan menjadi tiga.
5. Bentuk adonan pertama jadi bulat seperti layaknya bakso, kukus selama 30 menit dengan api sedang.
6. Adonan kedua isi di tahu, kukus juga selama 30 menit dengan api sedang.
7. Adonan ketiga, oleskan ke kulit pangsit.
8. Goreng sampai matang kemudian gunting-gunting.
9. Lanjutkan dengan membuat kuahnya, rebus air, tulang ikan, dan seledri dengan api kecil sampai berkaldu kemudian saring.
10. Masih rebus kaldu ikan, masukkan bawang putih, garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu ayam.
11. Tata semua isian cuanki, siram kuah kaldu, taburkan seledri dan bawang goreng.



<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/webp/news/2019/10/21/172596/1114470-1000xauto-15-resep-makanan-khas-sunda-enak-sederhana-dan-praktis.jpg>

Batagor

Bahan:

- 300 gr ikan tenggiri
- 100 gr ayam giling
- 2 butir telur, kocok lepas
- 140 -150 gr sagu
- 2 buah tahu, belah 4 melintang
- ½ buah labu, kupas, kukus, parut
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 1 ½ sdm minyak wijen
- 1 sdm minyak sayur
- 1 sdt merica
- garam, gula pasir secukupnya
- kulit pangsit secukupnya

Pelengkap:

- Saus sambal
- Kecap manis
- Jeruk limo

Saus kacang:

- 350 gr kacang tanah, goreng,
- 1 sdm gula jawa
- 3 lembar daun jeruk
- 3 buah bawang merah besar
- 2 buah bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai merah keriting
- garam, gula pasir secukupnya
- 650 air/secukupnya
- perasan air jeruk limo

Cara membuat:

1. Goreng tahu hingga berkulit, buang sedikit bagian tengahnya, sisihkan.
2. Campur semua Bahan: kecuali sagu dan telur aduk rata lalu masukkan telur.

1. Aduk-aduk lalu masukkan sagu aduk hingga rata. Tes rasa dengan mengukus sedikit adonan
2. Ambil selembar kulit pangsit isi dengan adonan, bungkus selera, untuk tahu bisa diisi dengan adonan di tengahnya.
3. Kukus selama 15 menit. Angkat
4. buat bumbu kacang. tumis bawang hingga wangi masukkan cabai yang telah dihaluskan beri daun jeruk.
5. Aduk rata hingga bumbu matang, masukkan juga kacang tanah yang telah dihaluskan beserta gula merah, aduk-aduk tuangkan air.
6. Lalu beri garam dan gula pasir aduk hingga bumbu kacang mengeluarkan minyak, tes rasa, angkat lalu beri jeruk limo.
7. Batagor siap digoreng, bisa juga tanpa digoreng.
8. Sajikan dengan bumbu kacang.



Seblak Ceker

<https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/05/16/seblak-cenghar.png?w=1200>

Bahan:

- 2 genggam kerupuk, redam di air biasa 2 jam
- 6 butir bakso
- 200 gr ceker

Bumbu halus:

- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 ruas jari kencur
- 8 cabai merah keriting
- 6 cabai rawit pedas
- 5 cabai rawit hijau (untuk irisan)
- gula, garam, kaldu bubuk, lada bubuk.
- 1 bonggol sawi sendok
- 1 batang daun bawang
- air kaldu rebusan ceker (sesuai selera)
- 2 butir telur yang sudah diorak-arik

Cara membuat:

1. Tumis bumbu hingga matang.
2. Tambahkan bakso, ceker, kerupuk yang sudah direndam, garam, gula, lada, saos tiram, kaldu bubuk. Masak sebentar.
3. Tambah air kaldu, masak hingga mendidih.
4. Masukkan daun sawi, daun bawang, dan cabai rawit iris, masak hingga sayuran matang.
5. Angkat dan sajikan.

Kupat Tahu



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/01/16/resep-kupat-tahu-saus-kacang-khas-jawa_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 4 buah ketupat, dipotong-potong
- 2 buah tahu kuning, potong kecil-kecil, lalu goreng
- 150 gr kacang tanah, goreng dan haluskan
- 100 gr taoge, cukup siram air panas
- 350 ml air
- 5 sdt air asam
- 4 buah cabai merah
- 2 siung bawang putih
- 4 ½ sdt gula merah
- ½ sdt terasi
- 1 ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Haluskan cabai merah, bawang putih, gula merah, terasi, dan garam.
2. Kemudian, campurkan dengan kacang tanah, air, dan air asam.
3. Masak sampai mendidih dan aduk hingga merata.
4. Letakkan potongan ketupat, tahu, dan taoge.
5. Siram saus kacang di atas potongan tersebut.
6. Kupat tahu siap disajikan.
7. Tambahkan kerupuk sesuai selera.



<https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/-shutterstock.jpg>

Cilok

Bahan:

- 250 gr tepung tapioka/kanji
- 100 gr tepung terigu
- 2 batang seledri, cincang halus
- 3 siung bawang putih
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 250 air panas
- 1 sdm minyak

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu bawang putih, garam, dan merica.
2. Larutkan dengan sedikit air.
3. Campurkan tepung kanji dan tepung terigu.
4. Tuangkan bumbu halus dan daun seledri, aduk rata.
5. Tuang air sedikit demi sedikit sambil tetap diaduk rata hingga adonan kalis dan bisa dibuat bulatan.
6. Panaskan air dalam panci yang sudah ditambahkan sedikit garam dan 1 sdm minyak
7. Masukkan bulatan-bulatan cilok ke dalam panci, angkat jika cilok sudah mengapung.
8. Sajikan bersama saus sambal atau kecap.

Cireng



<https://www.astronauts.id/blog/wp-content/uploads/2023/05/Resep-Cireng-Bumbu-Rujak-Camilan-yang-Bikin-Kamu-Ketagihan-1200x900.jpg>

Bahan:

- 50 gram tepung terigu
- 250 gram tepung kanji
- 1 batang daun bawang, cincang halus
- 1 batang daun seledri, cincang halus
- Air panas, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

Bumbu halus:

- 1 sdt bubuk ketumbar
- ½ sdt penyedap masakan rasa ayam
- 2 sdt garam
- 4 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Campurkan tepung kanji dan tepung terigu dalam satu wadah.
2. Tambahkan daun bawang dan seledri, aduk rata.
3. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan ke dalam adonan tepung.
4. Tambahkan air panas sedikit demi sedikit, aduk rata kemudian uleni adonan hingga kalis.
5. Bentuk adonan cireng.
6. Bulatkan adonan kira-kira sebesar bola pingpong kemudian pipihkan.
7. Panaskan minyak, goreng adonan cireng yang telah dipipihkan hingga matang.
8. Tanda cireng sudah matang adalah cireng menggembung saat digoreng dan mengambang di permukaan minyak.
9. Sajikan cireng dengan saus atau sambal sesuai selera.



Rica-Rica Ayam

<https://images.tokopedia.net/img/KRMmCm/2023/10/17/.jpg>

Bahan:

- 1 kilogram daging ayam (potong sesuai selera, cuci bersih, dan goreng setengah matang).
- Air (secukupnya).
- Minyak goreng (secukupnya).
- 3 batang daun serai (memarkan).
- 5 lembar daun jeruk.
- 5 cm lengkuas (memarkan).
- 5 cm jahe (memarkan).

Bumbu Halus:

- Garam (secukupnya).
- 5 buah cabai merah besar
- Kaldu ayam bubuk secukupnya
- 5 siung bawang putih.
- Gula (secukupnya).
- 7 siung bawang merah.
- 25 buah cabai rawit.

Cara Membuat:

1. Haluskan semua bumbu, kemudian tumis hingga harum dan matang.
2. Setelah itu, masukkan daging ayam ke dalam bumbu, tambahkan air sedikit demi sedikit. Aduk, hingga semua bahan tercampur rata.
3. Tambahkan daun jeruk, batang serai, jahe dan lengkuas.
4. Masak dengan api kecil sampai bumbu meresap ke dalam daging ayam dan semua bahan matang.
5. Jika bumbu sudah meresap dan daging ayam matang, segera angkat ayam rica-rica bumbu pedas. Dan sajikan.

Ayam Geprek



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2022/01/12/resep-ayam-geprek-jogja-1_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 1 ekor ayam (potong menjadi 8 bagian).
- 2 sendok teh air jeruk nipis.
- 1 1/2 sendok teh garam.
- 500 ml minyak goreng.

Bahan Pelapis:

- 400 gram tepung terigu.
- 4 sdt baking powder.
- 50 gram maizena.
- 2 sdt bawang putih bubuk.
- 1 sdt garam.
- 250 ml air es

Bahan Sambal:

- 15 siung bawang merah.
- 7 siung bawang putih.
- 5 buah cabai merah besar.
- 15 buh cabai rawit merah.
- 1 batang serai (iris).
- 1 1/4 sendok teh garam.
- 1/4 sdt gula pasir.
- 250 ml minya untuk menumis.

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan perasan air jeruk nipis dan garam
2. Campurkan rata bahan pelapis, dan gulingkan ayam di atasnya.
3. Kemudian, celupkan ayam ke dalam air es, lalu gulingkan kembali di bahan pelapis sambil dicubit-cubit dan diangkat-angkat.



Bakso Oseng Hercon

<https://jateng.idntimes.com/food/recipe/hersti-pratiwi/7-aneka-resep-masakan-pedas-rumahan-penggugah-selera-makan-c1c2?page=all>

Bahan:

- 30 biji bakso sapi/300gr
- 2 lbr daun jeruk
- 8 - 1 bh tomat merah, belah jadi 4 iris tipis
- 200 ml air
- 1 sdm fibercreme
- 1 sdm gula merah
- 1 sdm kecap manis
- Garam dan penyedap jamur secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu Tumis:

- 5 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 50 gr cabe merah besar
- 100 gr cabe rawit

Cara Membuat:

1. Belah bakso jangan sampai putus lalu goreng tidak sampai kering, sisihkan.
2. Tumis kembali bumbu yg sdh ditumis asal layu dan diulek kasar beserta daun jeruk dan tomat hingga harum, masukkan bakso lalu tuang air.
3. Tambahkan fibercreme, gula merah, kecap manis, garam, penyedap jamur, aduk rata koreksi rasa.
4. Masak hingga bumbu meresap hingga kuah menyusut, angkat sajikan.

Tahu Jeletot



<https://resepkoki.id/resep/resep-dendeng-batokok/https://food.indozone.id/resep/941251119/ngemil-santai-di-akhir-pekan-dengan-tahu-jeletot-ini-resepnya>

Bahan:

- 4 buah tahu putih,
- 100 gram tepung terigu
- 50 gram tepung beras
- 2 sendok makan tepung maizena
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 200 ml air
- Minyak untuk menggoreng

Bahan Saus:

- 5 buah cabai rawit merah, iris tipis
- 5 buah cabai merah besar, buang biji dan iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 2 sendok makan kecap manis
- 2 sendok makan saus tomat
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 100 ml air

Cara Membuat:

1. Campurkan tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, garam, dan merica bubuk dalam wadah. Aduk rata.
2. Tambahkan air sedikit-sedikit sambil diaduk hingga adonan menjadi kental dan tercampur rata.

1. Celupkan potongan tahu ke dalam adonan tepung hingga merata.
2. Panaskan minyak dalam wajan.
3. Goreng tahu hingga kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan sedikit minyak dalam wajan lain.
5. Tumis bawang putih hingga harum.
6. Masukkan cabai rawit dan cabai merah besar. Aduk hingga layu.
7. Tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, gula pasir, dan air.
8. Aduk rata hingga saus mengental.
9. Masukkan tahu yang sudah digoreng ke dalam wajan.
10. Aduk hingga terbalut oleh saus.

Bihun Kuah



<https://thumb.viva.id/intipseleb/1265x711/2022/08/29/630c5b6d480ee-resep-bihun-kuah.jpg>

Bahan-bahan:

- 2 porsi bihun kering, rendam air dingin
- 2 telur, goreng mata sapi
- 1 selada, potong dan rebus sebentar
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen

Bahan daging cincang:

- 2 ons daging ayam cincang kasar
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan daging ayam dan aduk hingga berubah warna. Lalu tambahkan air, garam dan biarkan mendidih sampai air habis kemudian angkat
2. Rebus bihun yang sudah direndam ke dalam air mendidih sebentar lalu angkat, tiriskan dan masukkan ke mangkuk
3. Tambahkan kecap asin, garam, bubuk lada putih, minyak wijen dan air panas ke dalam mangkuk
4. Masukkan juga selada rebus, telur mata sapi, daging cincang dan bawang goreng



Candil Ketan

https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/04/05/resep-bubur-candil-tepung-ketan_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 200 gr tepung ketan.
- 30 g tepung tapioka. Tepung beras atau boleh tepung ketan saja.
- 1/3 sdt garam.
- secukupnya air hangat sampai adonan bisa dipulung.

Bahan kuah:

- 150 gula merah, disisir.
- 800 ml air.
- 2 lembar daun pandan ditali simpul.

Bahan larutan pengental:

- 1 sdm tepung ketan atau boleh lebih jika suka kuah yang kental.
- 1 sdm tepung beras atau boleh lebih jika suka kuah yang kental.
- Campur semua **Bahan:** dan tambahkan sedikit air, aduk hingga larut dan tidak ada yang bergerindil.

Bahan kuah santan:

- 400 ml santan kental.
- 1/4 sdt garam.
- Secukupnya buah nangka dipotong kotak kecil2 (opsional).
- Rebus kuah santan hingga mendidih bersama garam dan daun pandan.
- Matikan api. Masukkan potongan nangka.

Cara membuat:

1. secukupnya sampai adonan lembut dan enak buat dipulung (kalau terlalu lembek boleh ditambahi tepung ketan lagi).
2. Siapkan nampan, taburi tipis2 dengan tepung kanji.
3. Ambil secuil adonan bentuk bulat sebesar kelereng. Susun di atas nampan.
4. Lakukan sampai adonan habis
5. Masak semua **Bahan:** kuah kuah gula merah hingga gula larut dan mendidih.
6. Saring lalu masak lagi sampai mendidih.
7. Masukkan bola bola ketan.
8. Masak dengan api kecil hingga gula meresap dan warna bola bola ketan berubah kecoklatan.
9. Masukkan larutan tepung, aduk pelan sampai kental dan meletup2.
10. Jika kurang kental bisa ditambahkan tepung ketan/ tepung beras yang dicairkan lalu dimasak lagi sampai kental.
11. Sajikan dengan kuah santan.



Seblak Bandung

[https://cdn.idntimes.com/content-images/
community/2021/09/fromandroid.jpg](https://cdn.idntimes.com/content-images/community/2021/09/fromandroid.jpg)

Bahan:

- 2 genggam kerupuk (redam di air biasa 2 jam).
- 6 butir bakso.
- 200 g ceker.

Bumbu halus:

- 4 siung bawang merah.
- 3 siung bawang putih.
- 3 butir kemiri (boleh di kurangi klo ga suka creamy).
- 1 ruas jari kencur.
- 8 cabe merah keriting.
- 6 cabe rawit pedas.
- 5 cabe rawit hijau (untuk irisan).
- Gula, garam, kaldu bubuk, lada bubuk.
- 1 bonggol sawi sendok.
- 1 batang daun bawang.
- Air kaldubrebusan ceker (sesuai selera).
- 2 butir telur yang sudah di orak arik.

Cara membuat:

- Tumis bumbu hingga matang.
- Tambahkan bakso, ceker, kerupuk yg sudah di rendam, garam, gula, lada, saus tiram, kaldu bubuk. Masak sebentar.
- Tambah air kaldu, masak hingga mendidih.
- Masukkan daun sawi, daun bawang, dan cabe rawit iris, masak hingga sayuran matang.

Nasi Bakar Ayam



<https://thumb.viva.id/intipseleb/1265x711/2022/08/29/630c5b6d480ee-resep-bihun-kuah.jpg>

Bahan:

- 300 gr beras/sesuai keperluan
- Air/santan cair banyaknya seperti memasak nasi biasa.
- 1 batang sereh memarkan
- 2 lembar daun salat
- 1 lembar daun pandan

Isi Ayam :

- 400 gr dada ayam rebus, suwir, sisihkan air kaldu rebusannya
- 2 lembar daun salam

Bumbu Halus:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Masak beras di rice cooker, bersama air/santan, sereh, salam, daun pandan dan garam.
2. Tumis bumbu halus, salam dan sereh, sampai benar-benar matang dan mengeluarkan minyak.
3. Masukkan suiran ayam, beri garam, kaldu dan sedikit gula, aduk rata tambahkan sedikit air kaldu rebusan ayam, masak sampai bumbu meresap dan air agak mengering.
4. Terakhir masukkan cabe rawit, irisan daun bawang, dan kemangi, aduk sebentar lalu angkat.
5. Letakan nasi secukupnya di atas daun pisang, beri isian dan bungkus seperti lontong. Lalu bakar di atas wajan/arang sampai daunnya layu kecoklatan, angkat sajikan dengan lalapan sesuai selera.



Gado-Gado

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a2/Gado_gado.jpg

Bahan:

- 150 gr kubis diiris-iris kecil
- 175 gr bayam
- 200 gr mentimun diiris-iris kecil
- 175 gr tauge
- 300 gr kentang rebus diiris dadu
- 200 gr kacang panjang
- 300 gr tahu kuning digoreng dan diiris dadu
- Telur rebus dibelah menjadi dua
- Kerupuk dan emping
- Bawang goreng

Bahan saus:

- 4 buah cabe rawit
- 4 buah cabe merah
- 4 sdt gula merah
- 1 sdt terasi bakar
- 1,5 sdm air asam jawa
- 2 sdt garam
- 175 gr kacang tanah ditumbuk halus
- 175 gr kacang kenari ditumbuk halus
- Kecap manis
- 750 ml air

Cara membuat:

1. Rebus semua sayuran sampai lunak lalu tiriskan.
2. Haluskan cabe merah, garam, cabe rawit dan juga terasi hingga halus.
3. Masukkan kacang tanah dan kacang kenari.
4. Tambahkan air asam, kecap, air dan gula merah.
5. Aduk rata lalu masak di atas wajan hingga mendidih.
6. Biarkan dingin lalu siap disajikan dengan lainnya.
7. Ambil piring lalu tambahkan sayuran dan kentang.
8. Lalu masukkan juga tahu dan telur.
9. Tuangi saus kacang lalu taburi bawang goreng dan emping goreng.

Siomay Dimsum



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/resep-siomay-ayam-ala-dimsum_43.jpeg

Bahan:

- 150 gr udang kupas, cincang
- 300 gr fillet ayam bagian paha
- 50 gr kulit ayam
- 4 siung bawang putih, tumbuk Halus
- 1 1/2 sdt kaldu jamur
- 1 1/2 sdm gula putih
- 1 sdt lada bubuk
- 3 sdt saus tiram
- 3 sdt kecap asin
- 3 sdt minyak wijen
- 50 gr putih telur
- 13 sdm tepung tapioka
- 3 sdm es batu
- 1/2 wortel ukuran kecil, parut
- Kulit siomay

Cara membuat:

1. Dalam chopper masukkan bawang putih, kaldu jamur, gula putih, lada, saus tiram, kecap asin, minyak wijen, putih telur, chopper sebentar saja, masukkan ayam, kulit ayam, tepung tapioka dan es batu chopper hingga teksturnya lembut.
2. Ambil kulit siomay letakan 2 sdt adonan, tekuk-tekuk, beri wortel sebagai toppingnya.
3. Panaskan panci kukusan, kukus siomay.



Pempek Kulit Ikan Tenggiri

https://www.static-src.com/wcsstore/Indraprastha/images/catalog/no_brand_pempek_palembang_asli_ikan_tenggiri_frozen_-kulit_-full01_nduyhd61.jpg

Bahan:

- 450 gr kulit ikan tenggiri
- 130 gr putih telur
- Air secukupnya
- 4 siung bawang putih
- 350 gr tepung sagu
- 8 buah bawang merah, iris tipis
- 3 sdt garam halus
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Haluskan kulit ikan bersama telur, air, dan bawang putih. Pindahkan ke wadah.
2. Tambahkan tepung dan bumbu, aduk rata. Tambahkan bawang merah, aduk rata.
3. Basahi tangan dengan minyak sayur, ambil sesendok adonan ikan, bentuk pipih agak dicubit supaya keriting.
4. Goreng hingga matang garing kecokelatan. Hidangkan pempek dengan cuko.

Capcay Goreng



<https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/recipe/capcay-goreng-khas-bandung-R0058833.html>

Bahan:

- Wortel, brokoli, kembang kol, sawi putih, sawi ijo, baby corn dan kapri secukupnya dan potong sesuai selera
- Jamur kancing dan jamur kuping, secukupnya dan potong sesuai selera
- Ayam fillet dan bakso sapi, secukupnya potong sesuai selera
- Satu batang daun bawang, iris 2 cm
- Minyak goreng, secukupnya
- Air, secukupnya

Bumbu:

- 2 sdm baceman bawang putih dan minyaknya
- 1/2 siung bawang bombay, iris memanjang
- 1 ruas jari jahe, cincang
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdm kecap ikan
- 1 sdt minyak wijen
- Kaldu jamur dan gula pasir, secukupnya
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 3 sdm air

Cara membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum, masukkan jahe tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan bakso dan ayam, tumis hingga berubah warna
3. Tambahkan air secukupnya, masukkan wortel, masak sebentar agar tetap crunchy. Beri seasoning
4. Masukkan sayuran lainnya, aduk rata sebentar
5. Terakhir masukkan daun bawang dan larutan tepung maizena aduk hingga mengental. Koreksi rasa dan sajikan.



Bubur Ayam

<https://resepkoki.id/resep/resep-bubur-ayam-cianjur/>

Bahan:

- 200 gram beras, cuci bersih
- 1 liter santan dari 1 ½ butir kelapa
- 1 liter air kaldu
- 1 sdm garam
- 3 lembar daun salam

Ayam bumbu:

- 1 ekor ayam, rebus, ambil dagingnya, potong kotak-kotak
- 8 siung bawang putih, haluskan
- 5 sdm kecap manis
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdt merica
- 1/2 sdt garam
- 150 ml air

Pelengkap:

- 100 gram kacang kedelai, rendam, goreng
- 50 gram daun seledri, cincang halus
- 6 buah cakwe, potong-potong
- 100 gram kerupuk kanji, goreng
- 50 gram bawang goreng
- Sambal cabai rawit

Cara membuat:

1. Rebus beras bersama santan, air kaldu, garam, dan daun salam sampai mengental dan menjadi bubur.
2. Buat tumisan ayam: panaskan minyak goreng, tumis bawang putih sampai harum, masukkan ayam, tambahkan kecap manis, kecap asin, merica, dan garam, aduk rata, tuangi air. Masak sampai matang.
3. Sajikan bubur dengan tumisan ayam, kedelai, seledri, cakwe, bawang goreng, dan kerupuk serta sambal.

Mi Instan Seblak Macaroni



<https://www.herworld.co.id/article/2021/6/18615-Cara-Membuat-Seblak-Mie-Pedas-Nikmat>

Bahan:

- 1 bungkus mi instan rebus, tiriskan
- 30 gr macaroni rebus tiriskan
- Sedikit kerupuk bawang mentah, rendam air panas hingga empuk beri sedikit minyak agar tidak lengket
- Secukupnya daun bawang iris
- 1 buah sosis iris
- 1 buah telur kocok lepas
- 2 gelas air
- Sedikit garam, gula dan bumbu mi instan

Bumbu halus:

- 3 bawang merah
- 2 bawang putih
- 5 cabai merah keriting
- 3 rawit atau sesuai selera
- 1 cm kencur

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak, masukkan air, setelah mendidih masukkan kocokan telur diaduk, masukkan macaroni, lalu sosis kerupuk dan mie, beri gula garam bumbu mi instan
2. Aduk rata test rasa angkat sajikan taburi dengan daun bawang.



Macaroni Kukus

<https://www.briliofood.net/resep/15-resep-makanan-cepat-saji-untuk-buka-puasa-mudah-dan-antiribet-2005052.html>

Bahan:

- 200 gr makaroni rebus setengah matang
- 300 gr telur kocok lepas
- 200 gr keju cheddar (sebagian untuk taburan)
- Alumunium foil atau loyang

Bahan tumisan:

- 3 sdm margarin
- 1 buah bawang bombay ukuran kecil cincang
- 200 gr smoked beef potong kotak
- 100 gr jagung manis serut
- 100 gr wortel potong dadu kecil
- 400 ml air
- 5 sdm fiber creme (pengganti susu)
- 1/2 sdt bawang putih bubuk
- Merica dan pala secukupnya
- Garam, gula, penyedap jamur secukupnya

Cara membuat:

1. Tumisan: panaskan margarin, tumis bawang bombay, smoked beef, jagung manis dan wortel asal layu. Beri bawang putih bubuk, merica, pala, garam, gula, penyedap jamur, tambahkan air dan fiber creme, sekali didih langsung angkat dan biarkan agak dingin.
2. Dalam wadah, masukkan tumisan, makaroni rebus, telur kocok, 100 gr keju, aduk rata lalu koreksi rasa.
3. Tuang adonan ke dalam alumunium foil atau loyang yang sudah diolesi margarin, taburkan sisa keju di atasnya, kukus kurang lebih 15-20 menit, angkat dan sajikan.

Dori katsu



<https://www.brilliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Bahan:

- 2 ikan dori fillet
- 1 buah jeruk nipis
- Garam
- Merica

Bahan Pelapis 1:

- Tepung terigu serbaguna
- 1 sdm tepung tapioka

Bahan Pelapis 2:

- Air es
- 1 sdm tepung terigu serbaguna

Bahan Pelapis 3:

- Oatmeal atau tepung roti kasar

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan nipis, biarkan sebentar. Cuci bersih.
2. Bumbui dengan garam dan merica secukupnya. Biarkan minimal 15 menit.
3. Celup ikan ke pelapis 1, 2, dan 3.
4. Goreng di minyak panas dengan api sedang sampai kekuningan.
5. Sajikan dengan saus sambal dan coleslow.



Nasi Kuning

<https://www.briliofood.net/resep/15-resep-makanan-cepat-saji-untuk-buka-puasa-mudah-dan-antiribet-2005052.html>

Bahan:

- 750 gr beras, cuci bersih
- 100 gr beras ketan, cuci, rendam 30 menit
- 1250 ml santan
- 1 sdt bubuk kunyit
- 3 bj serai geprek
- 6 lbr daun jeruk, remas
- 2 lbr pandan
- 2 sdt garam
- 1,5 sdm air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Campur rata beras dan beras ketan yang sudah dicuci bersih.
2. Panaskan air dalam dandang, kukus campuran beras selama 20 menit.
3. Campur santan dengan kunyit bubuk dan bumbu lainnya, koreksi rasa, didihkan.
4. Tuang santan mendidih ke beras yang sudah dikukus, masak menjadi nasi aron, aduk sampe mengering.
5. Masukkan air jeruk nipis, aduk rata.
6. Kukus nasi kurang lebih 25 menit sampe matang.
7. Siap disajikan.

Ayam Goreng Mentega



<https://www.unileverfoodsolutions.co.id/dam/ufs-id/recipes/Ayam%20Goreng%20Mentega.jpeg>

Bahan:

- 4 siung bawang putih
- 1 kg ayam, potong sesuai selera
- 3 cm kunyit, haluskan
- Kaldu ayam bubuk
- Ketumbar bubuk
- Garam

Bumbu saus mentega:

- 4 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt tepung maizena, larutkan ke 1 sdm air
- 4 siung bawang putih, cincang
- 1 batang daun bawang, cincang
- 1 buah bawang bombay, iris tipis
- Mentega
- 1 sdm kecap asin
- Merica bubuk
- Garam
- 2 buah cabai merah besar, buang isi, iris serong
- 150 ml air

Cara membuat:

1. Rebus ayam bersama bumbu sampai matang, tunggu sampai asat. Lalu goreng ayam sampai matang. Tiriskan.
2. Buat saus mentega, lelehkan mentega 2 sdm.
3. Tumis bawang putih dan bawang bombay. Tambahkan kecap manis, kecap asin, saus tiram, merica bubuk, tepung maizena, garam, daun bawang, dan cabai merah. Aduk rata. Tuang air, aduk dan masak hingga mendidih.
4. Masukkan ayam goreng, aduk rata.



Sate Kambing

<https://www.briliofood.net/resep/15-resep-makanan-cepat-saji-untuk-buka-puasa-mudah-dan-antiribet-2005052.html>

Bahan-bahan:

- 500 gram daging kambing, potong dadu
- 2 ruas jahe, memarkan
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- Kecap manis, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

Bumbu halus:

- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt garam
- 10 butir bawang merah
- 2 biji asam jawa
- 2 sdm gula jawa
- 3 butir kemiri
- 5 siung bawang putih
- Penyedap rasa daging, secukupnya

Cara membuat:

1. Campur bumbu halus dengan 2 sdm kecap manis dan 2 sdm minyak goreng.
2. Tambahkan jahe dan daun jeruk ke dalam bumbu, aduk rata.
3. Tambahkan daging kambing ke dalam bumbu, aduk rata kemudian diamkan kira-kira selama 30 menit.
4. Tusukkan daging kambing ke tusuk sate yang telah disiapkan. Dalam satu tusuknya isi dengan 3 sampai 5 potong daging kambing.
5. Panaskan arang hingga membentuk bara, panggang sate hingga matang.
6. Agar bumbu meresap, di sela-sela membakar sate usahakan agar mengoleskan bumbu ke sate yang dibakar. Oleskan kecap manis juga untuk mendapatkan rasa yang makin nendang.
7. Panggang atau bakar sate hingga matang kemudian sajikan selagi masih panas. Sajikan sate dengan sambal kecap, irisan kol dan tomat.

Chicken Katsu



<https://www.diadana.id/food/resep-olahan-ayam-yang-lagi-hits-unik-dan-sederhana-biar-menu-kamu-nggak-itu-itu-aja-220905q.html>

Bahan :

- 500 gram dada ayam fillet

Bumbu halus:

- 3 siung bawang putih
- 1 sdt lada bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk

Bumbu tepung:

- 3 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 1/2 sdt garam
- 2 sdm tepung serbaguna

Pelapis:

- 1 butir telur
- 3 sdm air
- Tepung panir crispy

Salad wortel dan kubis:

- 2 lembar daun kol (iris tipis)
- 1 buah wortel (serut)
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt cuka
- 1/4 sdt garam
- 70 ml air dingin

Pelengkap:

- Saus mayonaise
- Saus tomat/cabai

Cara membuat :

1. Salad: cuci bersih irisan wortel dan daun kol. Campur gula, cuka, garam dan air. Masukkan irisan sayur, simpan di freezer minimal 10 menit sebelum digunakan/simpan kulkas.

2. Chicken katsu: cuci bersih ayam, iris tipis lebar memanjang.
3. Haluskan bumbu halus. Campur dengan ayam, diamkan minimal 15 menit sampai bumbu meresap.
4. Siapkan 3 wadah. Campur semua bahan tepung di wadah satu lalu kocok telur dan campurkan dengan 3 sdm air di wadah yang berbeda. Siapkan tepung panir
5. Masukkan potongan ayam yang telah dibumbui dalam tepung sampai tertutup sempurna, masukkan dalam adonan telur, terakhir balur dengan tepung panir. Ulangi pada semua ayam.
6. Goreng dalam minyak banyak dengan api sedang sampai matang keemasan dan sajikan dengan salad.

Bakwan Jagung



<https://www.astronauts.id/blog/resep-bakwan-jagung-renyah-dan-empuk/>

Bahan:

- 2 buah jagung manis, dipipil dari tongkolnya
- 1 wortel, dipotong tipis
- 1 bawang bombay, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 150 gram tepung terigu
- 2 sendok makan tepung maizena
- ½ sendok teh garam
- ¼ sendok teh lada bubuk
- 2 butir telur
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur jagung pipil, wortel, bawang bombay, dan bawang putih dalam sebuah wadah.
2. Tambahkan tepung terigu, tepung maizena, garam, dan lada bubuk ke dalam campuran jagung tadi. Aduk rata.
3. Pecahkan telur ke dalam campuran dan aduk hingga semua Bahan: tercampur dengan baik.
4. Panaskan minyak goreng dalam wajan dengan api sedang.
5. Ambil adonan dengan sendok makan dan masukkan perlahan ke dalam minyak panas. Goreng hingga berwarna keemasan dan matang merata.
6. Angkat dan tiriskan. Bakwan jagung siap disajikan. Nikmati dengan saus sambal atau saus keju.



Ayam Rica

<https://food.detik.com/ayam/d-5857716/resep-ayam-rica-rica-kemangi-yang-gurih-pedas-nendang>

Bahan:

- 1 ekor ayam
- 1 batang serai
- 2 lembar daun salam
- 4-6 lembar daun jeruk
- kaldu bubuk secukupnya
- minyak goreng secukupnya
- 2 siung bawang putih iris
- 2-3 siung bawang merah iris

Bumbu halus:

- 75 - 85 gr cabai merah keriting
- 75 - 85 gr cabai hijau keriting
- 20 gr rawit
- 3 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- ½ ruas jahe
- 1 batang serai, ambil putihnya
- 2 butir kemiri
- 1 cm kunyit
- garam secukupnya
- ½ ruas lengkuas

Cara Membuat:

1. Ungkep ayam yang telah dipotong-potong sesuai selera dengan bumbu ungkep hingga empuk dan sisihkan.
2. Goreng ayam hingga matang.
3. Tumis bawang merah dan bawang putih iris hingga wangi, tambahkan bumbu halus dan daun-daun, kaldu bubuk jika suka, masak hingga matang.
4. Campurkan ayam dengan bumbu rica beberapa saat sebelum api dimatikan, masak sebentar hingga bumbu meresap kedalam daging ayam.
5. Koreksi rasa sebelum disajikan.

Telur Dadar Gulung Saus Asam Manis



<https://www.radarbogor.id/2022/04/02/resep-sahur-telur-dadar-gulung-saus-asam-manis/>

Bahan:

- 5 butir telur
- 2 sdm terigu
- 70 cc air minum
- garam dan penyedap
- 1/2 batang wortel, potong kecil-kecil

Bahan saus:

- 2 sdm kacang polong
- 5 cm jahe, potong korek api
- 3 sdm saus tomat
- ½ sdm kecap manis
- 1 sdm tepung maizena
- 200 ml air
- 1 buah jeruk kunci
- garam, penyedap jamur, dan gula pasir sesuai selera

Cara Membuat:

1. larutkan terigu dengan air, garam, dan penyedap. Campur wortel dan telur, kocok lepas.
2. panaskan teflon pakai api sedang, tuang kocokan telur, tunggu sebentar, kemudian gulung telur, tapi jangan sampai habis. Sisakan pinggirnya buat sambungan gulungan telur biar tidak putus.
3. ulangi lagi sampai adonan telur habis. Angkat dan sisihkan.
4. untuk sausnya, masukkan semua Bahan: saus kecuali larutan maizena di teflon yang baru dipakai goreng gulungan telur. Tunggu mendidih sebentar, koreksi rasa baru masukkan larutan maizena
5. angkat dan siram di atas potongan gulungan telur, siap disajikan.



<https://cookpad.com/id/recipe/images/4670149b10fbb809>

Ayam Krispi Saos Mayo

Bahan:

- 300 gr paha ayam fillet
- 2 butir putih telur

Bahan pelapis:

- 100 gr tepung serbaguna
- 50 gr tepung maizena

Bumbu marinasi:

- 1 sdt bawang putih bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt lada bubuk

Bahan: saus:

- 4 sdm saus mayonaise
- 2 sdm saus mayonaise pedas
- 1 sdm minyak wijen
- 2 sdm susu kental manis
- 1 sdm madu
- 1 sdm air jeruk lemon
- 5 sdm air matang
- 1 sdm margarin
- 3 siung bawang putih cincang kasar

Cara Membuat:

1. fillet paha ayam, potong agak kecil, dan marinasi dengan bumbu sampai meresap di kulkas selama 2 jam.
2. kocok putih telur.
3. celup daging ayam ke putih telur lalu gulingkan ke tepung balur, ulangi ke putih telur, lalu ke tepung lagi, balur merata, lakukan sampai habis.
4. panaskan minyak goreng agak banyak, goreng ayam fillet dengan api sedang sampai golden brown, angkat, dan tiriskan.
5. panaskan margarin, tumis bawang putih cincang sampai harus.
6. tuang Bahan: saus aduk merata. Matikan api, masukkan potongan ayam, aduk rata, angkat, beri garnish daun parsley cincang.

Kue Balok



https://truffle-assets.tastemadecontent.net/fee151e7-s35_537_kue-balok-parikesit_1_id.jpg

Bahan:

- 150 gr dark chocolate
- 75 gr mentega
- 3 butir telur
- 45 gr gula
- 150 gr tepung terigu
- 1,5 sdm dark cokelat bubuk
- 2 sachet milo
- 1,5 sdt baking powder
- 250 ml susu cair
- Sejumput garam
- Mentega untuk olesan

Cara Membuat:

1. Lelehkan coklat dan mentega dengan cara ditim
2. Kocok telur dan gula dengan mixer, nggak perlu sampai mengembang cukup sampai tercampur rata.
3. Lalu masukkan coklat yang sudah dilelehkan tadi dalam telur.
4. Aduk-aduk tanpa mixer sampai rata
5. Masukkan tepung, coklat bubuk, baking powder, milo sambil diayak dengan saringan. Aduk
6. Agar adonan tidak terlalu kental, tambahkan susu cair sampai adonan agak encer.
7. Tambahkan sejumput garam dan aduk lagi
8. Siapkan cetakan kue balok.
9. Panaskan terlebih dahulu di atas kompor dengan api kecil, setelah panas oleskan mentega, masukkan bahan ke loyang
10. Tutup dan tunggu sampai matang sekitar 5 menit, angkat dan sajikan.



Nastar

<https://www.astronauts.id/blog/wp-content/uploads/2023/02/Kumpulan-Resep-Kue-Nastar-yang-Mudah.jpg>

Bahan:

- 250 gr tepung terigu
- 5 sdm gula halus
- 5 sdm tepung maizena
- 3 butir kuning telur
- 4 sdm susu bubuk
- 1 sdt vanili bubuk
- 200 gr margarin butter
- selai nanas secukupnya

Bahan Oles:

- 1 butir kuning telur
- 1 sdm minyak goreng
- 1 tetes pewarna kuning telur

Cara Membuat:

1. Kocok kuning telur dan gula halus hingga gula larut.
2. Campurkan margarin butter, tepung terigu, maizena, susu bubuk, dan vanili, aduk rata.
3. Masukkan campuran tepung ke dalam adonan telur, aduk rata.
4. Uleni hingga kalis atau tidak lengket dan permukaan halus.
5. Tutupi wadah adonan dan diamkan selama 1 jam di dalam kulkas.
6. Keluarkan adonan dan bentuk bulat-bulat.
7. Pipihkan dan isi dengan selai, bulatkan lagi.
8. Nyalakan api, letakkan angas atau sarangan dandang, panaskan teflon, alasi dengan kertas minyak agar bawahnya tidak gosong.
9. Gunakan api kecil. Panggang kurang lebih 15 menit, buka penutup teflon dan olesi dengan bahan oles.
10. Panggang lagi nastar hingga matang atau kurang lebih 15 menit lagi.
11. Setelah kue nastar matang kuning cantik, angkat dan dinginkan.
12. Lakukan hingga adonan habis, nastar siap dikemas dan dinikmati.

Cireng Isi Ayam Kari



<https://www.natural-poultry.com/wp-content/uploads/2022/01/Cireng-isi-Ayam-Pedas.jpg>

Bahan Kulit:

- 400 gr tepung tapioka
- 200 gr tepung terigu
- 220 ml air panas
- Garam

Bahan Isian:

- 1/2 kg ayam
- 100 gr
- 2 buah wortel
- 3 buah kentang ukuran kecil
- 1 bawang bombai
- 2 btg daun bawang
- 700 ml air
- Gula
- Garam

Cara Membuat:

1. Buat isian, rebus ayam hingga matang, lalu suwir dagingnya.
2. Tumis bawang bombay hingga wangi, masukkan wortel, kentang dan suwiran ayam, aduk rata
3. Tambahkan air. Masak hingga sayur empuk. Masukkan 100 gr tepung terigu. Aduk sampai mengental
4. Beri garam dan gula, koreksi rasa, angkat, sisihkan
5. Campur semua bahan kulit, tuang dengan air panas sedikit demi sedikit sambil diulen sampai tercampur rata dan kalis.
6. Kemudian gilas adonan dan beri isian ayam kari, caranya sama seperti membuat pastel.
7. Goreng dengan api sedang cenderung kecil, masak hingga kulit cireng kokoh. Angkat dan sajikan.



Martabak Telur

<https://i0.wp.com/resepkoki.id/wp-content/uploads/2017/11/Resep-Martabak-telur.jpg>

Bahan Kulit:

- 10 buah kulit lumpia

Bahan Isi:

- 200 gr daging giling
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 200 gr daun bawang, iris halus
- 3 butir telur ayam atau telur bebek
- 1/2 sdt merica
- 1,25 sdt garam atau kaldu bubuk sapi

Cara Membuat:

- Isi tumis bawang putih dan sampai harum.
- Tambahkan daging. Aduk hingga matang dan berbulir bulir, angkat
- Aduk tumisan daging, daun bawang, telur, garam, dan merica bubuk
- Ambil selembar kulit lumpia.
- Sendokkan bahan isi, lipat seperti amplop, rekatkan dengan telur
- Panaskan minyak dalam wajan datar.
- Masukkan martabak. Goreng sampai matang sambil disiram minyak.

Lumpia Goreng



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/03/15/resep-lumpia-goreng-isi-sayuran_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 20 lembar kulit lumpia

Bahan Isian:

- 1 bungkus bihun jagung, rendam sebentar hingga bihun lentur lalu tiriskan
- 1 buah wortel, serut
- 5 butir bakso, iris
- 2 batang daun bawang, iris
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdt merica bubuk
- Garam dan kaldu bubuk
- Minyak goreng untuk Menumis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih sampai harum.
2. Masukkan bakso dan wortel masak hingga setengah matang
3. Lalu masukkan bihun dan semua bahan lainnya.
4. Aduk rata, koreksi rata, masak dengan api kecil saja hingga semua bahan tercampur rata, angkat
5. Siapkan selembar kulit lumpia, beri isian kira-kira 1 sdm, tutup dan gulung kulit lumpia sesuai selera, rekatkan dengan air bagian pinggirnya, lakukan hingga semua bahan habis
6. Goreng dalam minyak panas, api sedang sampai kekuningan, angkat sajikan denganocolan saus sambal atau cabai rawit.



Risoles Ayam

[https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/filters:quality\(75\);strip_icc\(\):format\(jpeg\)/kly-media-production/medias/original.jpg](https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/filters:quality(75);strip_icc():format(jpeg)/kly-media-production/medias/original.jpg)

Bahan:

- 50 gram wortel potong dadu, kukus
- 50 gram kentang potong dadu, kukus
- 150 gr ayam filet cincang kasar, kuku
- 2 sdm bawang goreng
- 50 gr margarine
- 400 ml susu cair tawar
- 50 gr terigu
- Lada bubuk, garam, gula secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin sampai cair.
2. Masukkan terigu, aduk cepat.
3. Tuang susu cair perlahan sambil diaduk.
4. Masukkan wortel, kentang, ayam, bawang goreng, lada, garam, gula.
5. Aduk dan tes rasa.
6. Tambahkan 50 gr terigu serba guna, tuang 800 ml air.
7. Masukkan 2 butir telur dan 1/2 st garam, campurkan pula 50 gr margarin cair.
8. Aduk semua bahan dengan whisk atau bisa juga dimixer, sampai halus tak bergerindil.
9. Adonan nggak boleh terlalu encer.

Nugget Ubi Spesial



<https://i.ytimg.com/vi/6G0scZHfzE/maxresdefault.jpg>

Bahan:

- 400 gr ubi kukus (haluskan)
- 120 gr roti tawar
- 65 ml santan kental + 2 sdm air
- 27 gr susu bubuk + air = 100 ml
- 2 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt vanili bubuk
- 40 gr kental manis
- 2 butir telur
- 2 sdm maizena
- 50 gr keju parut

Bahan Lain:

- 5 sdm tepung terigu
- 50-100 ml air
- Tepung roti kasar

Topping:

- Saus coklat/skm +keju atau sesuai selera

Cara Membuat:

1. Sobek-sobek roti tawar, di dalam wadah besar.
2. Masukkan semua bahan aduk rata.
3. Masukkan kedalam loyang lalu kukus selama 30 menit.
4. Biarkan dingin lalu potong-potong.
5. Campur terigu + air sampai kental jangan terlalu encer.
6. Olesi nugget dengan adonan terigu lalu gulingkan pada tepung roti.
7. Dinginkan nugget di dalam kulkas minimal selama kurang lebih 2 jam sebelum digoreng.



Udang Keju

<https://cms.soulojakarta.id/uploads/article/old-asset.png>

Bahan:

- 250 gr udang
- 250 gr daging ayam fillet (giling)
- 3 siung bawang putih (haluskan)
- 3 sdm terigu
- 1 sdm tapioka
- ½ sdt lada bubuk
- 1 sdt kaldu ayam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdm minyak wijen
- ½ sdm kecap ikan
- 1 butir putih telur
- Keju secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- 2 butir telur ayam (kocok lepas)
- Tepung panir (secukupnya)

Cara Membuat:

1. Bersihkan udang, buang kotoran, kepala serta kulitnya, sisakan 12 ekor udang untuk isian.
2. Cincang kasar sebagian udang.
3. Campurkan ayam, udang cincang, tepung terigu, tepung maizena, bawang, lada, kaldu, gula, saus tiram, minyak wijen, kecap ikan, dan putih telur.
4. Setelah itu, aduk rata semua bahan hingga rata.
5. Ambil adonan tadi secukupnya, isi dengan udang dan keju.
6. Biarkan ekor udang tidak terbalut adonan agar tetap terlihat di ujungnya.

Singkong Goreng Herekah



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2022/01/23/resep-singkong-goreng-bumbu-ungkep-1_43.jpeg

Bahan:

- 1 kg singkong kualitas bagus, kupas, cuci bersih dan potong-potong sesuai selera
- 5 siung bawang putih halus dan ketumbar secukupnya
- Garam secukupnya
- Air dingin dari dalam kulkas secukupnya buat merendam singkong
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Kukus singkong sampai empuk kurang lebih 25 menit
2. Sediakan wadah lalu masukkan air es.
3. Kemudian tambahkan garam, ketumbar, dan bawang putih halus.
4. Jika sudah pas rasanya, memasukkan singkong dalam keadaan panas ke dalam air es dingin.
5. Diamkan singkong hingga merekah dengan sendirinya
6. Kemudian tiriskan, dan goreng kecoklatan sampai warnanya pas.
7. Angkat dan sajikan.



Chicken Roll

<https://cms.soulofjakarta.id/uploads/article/old-asset.png>

Bahan:

- 200 gr daging ayam
- 150 gr udang kupas
- 2 butir bawang putih
- 1 sdm bawang putih goreng
- 1 butir telur ayam
- 1 batang wortel ukuran sedang
- Daun bawang secukupnya
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula
- 2 sdt penyedap jamur
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- Telur untuk kulit secukupnya

Cara Membuat:

1. Haluskan ayam, udang, dan bawang putih dengan chopper
2. Tuang di wadah tambahkan semua bahan kecuali tepung. Aduk rata
3. Lalu masukan dua tepung ratakan
4. Kocok lepas telur lalu dadarkan di pan antilengket
5. Lalu gulungkan dengan adonan tadi. Kukus selama 20 menit
6. Setelah matang, iris serong lalu goreng
7. Sajikan.

Jamur Goreng Krispi



<https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/1200x675/kly-media-production/medias/original/-resep-jamur-enoki-krispi-simple-anti-melempem.jpg>

Bahan:

- 2 bungkus jamur enoki (bisa pakai jamur tiram), potong akar, cuci bersih, petik per baris.

Bahan Kering:

- 100 gr tepung terigu protein sedang
- 50 gr tepung beras putih
- 1 sdt maizena
- 1 sdt garam
- 3/4 sdt baking powder
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- 1/4 sdt lada

Bahan pencelup:

- Ambil 4 sdm bahan kering dan 4 sdm air es, lalu campurkan.

Cara Membuat:

1. Balur rata jamur ke dalam bahan pencelup.
2. Lalu balur ke bahan kering, tekan tekan supaya menempel tebal.
3. Goreng dalam minyak banyak dengan api sedang sampai kecokelatan.
4. Sajikan dengan saus kesukaan.



Rempeyek Kacang Tanah

https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2022/01/11/resep-peyek-kacang-renyah-dan-gurih_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 250 gr kacang tanah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar bji
- 500 gr tepung beras
- 400 ml santan kelapa cair
- 1 butir telur
- 3 lembar daun jeruk purut, potong tipis
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Haluskan, bawang putih dan ketumbar.
2. Siapkan mangkok, campur tepung beras, serta bumbu yang sudah di haluskan tadi.
3. Tambahkan garam, telur, daun jeruk purut, dan air santan, sedikit demi sedikit.
4. Panaskan minyak goreng.
5. Ambil 1-1,5 sendok sayur adonan, lalu tambahkan 1 sdm kacang tanah ke dalam sendok sayur.
6. Masukkan adonan tersebut di atas wajan panas, dimulai dari bagian pinggir wajan sehingga membentuk lapisan tipis.
7. Goreng di atas api sedang sampai matang kecokelatan.
8. Angkat, lalu tiriskan.

Ceker Hercon



<https://i.ytimg.com/vi/qMoExv2l-fc/maxresdefault.jpg>

Bahan:

- 500 gr ceker, presto hingga empuk, sisihkan.

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih.
- 8 siung bawang merah.
- 3 buah cabai keriting.
- 3 buah cabai merah.
- 20 buah cabai rawit

Bumbu Lain:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| • 2 cm jahe, geprek. | • 1 sdt gula merah sisir. |
| • 3 cm lengkuas, geprek. | • 1 sdt kecap manis. |
| • 1 batang serai, geprek. | • 1 sdt air asam jawa. |
| • 2 lembar daun salam. | • Gula, garam, merica, |
| • 2 lembar daun jeruk. | • kaldu bubuk secukupnya. |

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus bersama jahe, lengkuas, serai, daun jeruk dan daun salam hingga harum dan matang, beri air secukupnya tunggu hingga mendidih.
2. Masukkan ceker yang sudah dipresto, bumbui dengan gula merah, kecap manis, air asam jawa, gula, garam, merica dan kaldu bubuk, koreksi rasanya.
3. Masak hingga kuah menyusut dan bumbu meresap. Sajikan



Nasi Bakar Sumsum

https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2022/01/11/resep-peyek-kacang-renyah-dan-gurih_43.jpeg?w=1200

Bahan Nasi:

- 500 gr nasi
- 3 batang serai
- 6 lembar daun jeruk
- 6 buah cabai rawit
- 1 sdt garam
- daun kemangi secukupnya
- minyak secukupnya

Bumbu halus:

- 5 siung bawang putih
- 10 butir bawang merah
- 5 buah cabai keriting
- 1 sdt lada

Bahan dan bumbu sumsum:

- 300 gr sumsum sapi
- 100 ml air
- 4 siung bawang putih
- 4 batang serai
- 4 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe
- minyak goreng secukupnya

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Memarkan serai, masukkan ke dalam bumbu halus bersama daun jeruk dan cabai rawit yang sudah dikerat-kerat. Tumis hingga bumbu matang.
2. Masukkan nasi, aduk rata dengan bumbu. Masak hingga sedap. Angkat.
3. Untuk sumsum, panaskan minyak. Tumis bawang putih yang sudah dicincang, masukkan serai dan jahe yang sudah dimemarkan bersama daun jeruk.
4. Jika sudah harum, masukkan sumsum tulang dan tumis hingga lembek. Masukkan Air dan beri sedikit garam. Aduk rata, angkat.
5. Ambil daun pisang, tata nasi secukupnya. isi dengan sumsum tulang. Balut dengan nasi lagi. Bungkus daun pisang. Lakukan hingga habis.
6. Bakar selama 10-15 menit atau hingga daun pisang terbakar sedap. Angkat dan sajikan

Tempe Orek Teri



<https://i.ytimg.com/vi/qMoExv2l-fc/maxresdefault.jpg>

Bahan:

- 1 papan tempe, potong dan goreng
- 1 ons teri belah, rendam sebentar dengan air hangat, bilas, goreng garing
- 100 gr kacang tanah goreng
- 3 lbr daun jeruk, iris
- 2 lbr daun salam
- 2 bh cabe merah, iris
- 1 bh cabe ijo, buang biji, iris
- 1 sdm gula merah, iris halus
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm air larutan asam jawa
- Seruas lengkuas, memarkan
- Garam secukupnya

Bumbu Halus:

- 4 buah bawang merah
- 2 buah bawang putih
- 5 buah cabe merah keriting
- 3 buah cabe rawit merah

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus hingga wangi lalu masukkan bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe ijo, daun salam, daun jeruk dan lengkuas, aduk rata
2. Masukkan tempe goreng beri kecap manis, garam dan air asam jawa aduk-aduk
3. Kasukkan kacang tanah dan teri yg telah di goreng, aduk hingga semua tercampur rata, tes rasa, angkat



Sayur Asem

<https://www.astronauts.id/blog/resep-sayur-asem-sederhana-favorit-keluarga-indonesia/>

Bahan:

- 1 buah labu siam ukuran sedang, dipotong dadu
- 5 kacang panjang
- 1 buah jagung
- 1 genggam kulit melinjo
- 1 genggam tauge kedelai
- 2 lembar daun salam
- 1 inci lengkuas, digeprek
- 1 sdt asam jawa
- Air secukupnya

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- 4 cabai merah
- 2 buah kemiri
- 1 sdt terasi

Bahan Sambal:

- 10 cabai rawit
- 1 buah tomat
- 1 bawang putih
- 5 bawang merah
- 1 sdm terasi bakar
- Garam dan gula secukupnya
- Minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Pertama, rebus air sampai mendidih di atas panci.
2. Masukkan jagung dan rebus sebentar.
3. Masukkan sayuran lainnya dan masak hingga setengah matang.
4. Masukkan bumbu halus, lengkuas, daun salam, garam, dan penyedap.
5. Masak sayur asem hingga matang, lalu sajikan.
6. Jika sudah selesai, siapkan bahan-bahan untuk membuat sambal.
7. Goreng cabai, tomat, dan bawang hingga layu dengan minyak secukupnya.
8. Haluskan serta tambahkan garam dan gula secukupnya.
9. Sajikan sayur asem dan sambal dengan nasi hangat.

Bihun Goreng Kecap



<https://lifestyle.sindonews.com/read/330066/185/resep-bihun-goreng-kecap-tetap-nikmat-diolah-jadi-berbagai-hidangan-1612875739>

Bahan:

- Bihun 2 keping
- Ayam fillet 100 gram (rebus)
- Bakso 6 buah dan (rebus)
- Kecap manis 2-3 sdm
- Daun bawang 2 batang, (potong)
- Telur 2 butir yang dibuat orak-arik
- Garam $\frac{1}{2}$ sdt atau $\frac{1}{2}$ sdt kecap asin
- Kaldu bubuk $\frac{1}{2}$ sdt

Bumbu halus:

- Bawang merah 6 butir
- Bawang putih 4 siung
- Cabe rawit 6 buah
- Cabe merah 4 buah

Cara Membuat:

1. Potong bakso dan ayam fillet, lalu tiriskan.
2. Nyalakan kompor. Isi air dalam panci, lalu rebus bihun sebentar. Setelah bihun lembut, tiriskan.
3. Tumis bumbu halus hingga harum. Lalu, masukkan potongan ayam, bakso, dan telur orak-arik. Aduk rata.
4. Setelah itu, masukkan bihun dan tambahkan kecap, garam, dan kaldu. Aduk hingga rata dan jangan lupa untuk koreksi rasa.
5. Masukkan daun bawang, aduk lagi. Jika sudah matang, angkat dan sajikan.



Gudeg

<https://www.fimela.com/food/read/5355621/resep-gudeg-nangka-muda-sederhana?page=2>

Bahan-Bahan

- 500 gram nangka muda, iris kecil
- 120 ml santan kelapa kental
- 2 keping gula merah, disisir
- 1 sdt garam
- ½ sdt kaldu jamur
- 2 kantong teh celup
- 1 sdt gula pasir
- 5 butir telur ayam rebus
- 5 cm lengkuas, digeprek
- 5 lembar daun salam
- air secukupnya

Bumbu Halus

- 15 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 6 butir kemiri sangrai

Cara Membuat:

1. Didihkan air. Masukkan teh celup. Saat air sudah berubah warna, masukkan nangka. Rebus nangka sampai berubah warna kecoklatan.
2. Masukkan bumbu halus, lengkuas, santan, gula merah, garam, kaldu, gula pasir, dan air dalam panci. Aduk rata. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan nangka dan telur rebus ke panci. Masak hingga air surut sampai kering sekitar 2 jam dengan api sedang.
4. Setelah matang dan air surut, gudeg nangka muda bisa langsung diangkat dan disajikan.

Abon Ayam



<https://www.kompas.com/food/image/2023/10/20/090300975/resep-abon-ayam-kering-goreng-sebelum-disajikan?page=1>

Bahan-Bahan:

- 1 kilogram daging ayam
- 400 ml santan
- 2 sdm tepung beras
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu abon:

- 3 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun salam
- 150 gram gula pasir
- 200 gram gula merah
- 2 sdt garam
- 4 sdm air asam jawa

Bumbu halus:

- 20 butir bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 4 sdm ketumbar
- 5 ruas lengkuas, memarkan

Cara membuat:

1. Rebus daging ayam hingga matang, tiriskan, dan dinginkan. Kalau sudah dingin, suwir hingga lembut, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus bersama serai dan daun salam. Masak hingga harum.
3. Masukkan daging ayam, tambah dengan sisa bumbu lainnya. Tuang santan, masak di atas api kecil hingga cairan meresap dan mengering.
4. Aduk daging ayam dengan tepung beras hingga tercampur rata, tiriskan.
5. Letakkan daging ayam dalam loyang datar, panggang dalam oven dengan suhu sekitar 160 derajat celsius selama 30 menit.
6. Goreng daging ayam dalam minyak panas hingga kecokelatan dan kering. Sajikan dan simpan dalam wadah kedap udara.



Perkedel Kentang

<https://cookpad.com/id/recipe/images/d2b6431eea219513>

Bahan:

- 500 ml minyak goreng
- 500 gr kentang, kupas bersih
- 1 batang daun seledri, iris
- 1 butir telur
- 1 buah bawang merah
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/4 sdt pala bubuk
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat:

- Panaskan minyak goreng kedalam wajan, masukkan kentang.
- Masak hingga berubah warna dan empuk. Angkat tiriskan sebentar.
- Di dalam cobek yang besar, segera masukkan kentang yang selesai digoreng (masih panas), haluskan.
- Setelah kentang halus, tambahkan seledri, merica bubuk, pala, garam, kuning telur, dan bawang merah.
- Aduk-aduk hingga rata.
- Bentuk adonan kentang yang sudah tercampur dengan bumbu menjadi bulatan-bulatan pipih atau bentuk perkedel sampai habis.
- Ambil 2 butir telur, kocok lepas, dan celupkan perkedel di kocokan telur.
- Panaskan minyak, lalu goreng perkedel hingga warnanya berubah kuning kecoklatan, jaga dan dibalik agar merata dan jangan sampai gosong. Angkat, tiriskan, dan siap dinikmati.

Combro



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2022/03/28/resep-combro_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 1 kg singkong
- 1 buah kelapa muda parut
- 1 sdm garam
- 1 sdt kaldu bubuk
- 3 papan oncom, hancurkan

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 10 cabai merah keriting
- 20 cabai rawit merah
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk
- 1/4 keping gula merah
- 4 lembar daun jeruk
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Kupas singkong, kemudian parut lalu campur dengan kelapa, garam, kaldu bubuk aduk rata, sisihkan
2. Tumis bumbu halus sampai matang dan wangi lalu masukan oncom, gula, garam dan air.
3. Aduk sampai oncom matang dan bumbu meresap, koreksi rasa, angkat, sisihkan
4. Ambil 1 sdm oncom di tangan kemudian isi dengan oncom lalu bentuk lonjong, lakukan sampai habis
5. Goreng combro sampai matang, angkat, sajikan.



https://img.freepik.com/premium-photo/bunch-curros-covered-with-granulated-sugar_198639-55240.jpg?w=2000

Churros

Bahan:

- 150 gram terigu
- 20 gram gula
- 70 gram margarin
- 230 ml air
- 1 kuning telur
- 2 putih telur
- minyak goreng
- gula untuk taburan
- bubuk kayu manis

Dipping Mocca Sauce:

- 100 gram dark cooking chocolate
- 50 ml susu cair
- mocca pasta secukupnya

Cara Membuat

1. Masak gula, air, margarin sampai larut.
2. Masukkan terigu, aduk cepat, matikan api.
3. Diamkan selama 15 menit
4. Masukkan telur dan vanili, aduk rata.
5. Masukkan adonan ke piping bag yang sudah dipasang spuit
6. Cetak adonan dengan spuit, potong dengan gunting, goreng sampai kecokelatan
7. Dipping mocha sauce, panaskan susu dan chocolate.
8. Tambahkan mocca pasta, aduk rata.

Susu Goreng



<https://cdn.idntimes.com/content-images/post/20181127/jsushibarca-a9a076aa00c7e6004713230b155c29b2.jpg>

Bahan:

- 300 ml susu cair
- 50 gr maizena
- 60 gr gula pasir
- 60 ml air

Bahan Pencelup:

- 80 gr tepung terigu
- 20 gr tepung maizena
- 1/2 sdt baking powder
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm minyak goreng
- 110 ml air dingin

Cara Membuat:

1. Campur air dan maizena hingga larut.
2. Panaskan susu cair dan gula, aduk hingga gula larut.
3. Masukkan maizena yang sudah dilarutkan dengan air ke susu cair.
4. Masak dengan api kecil, sambil terus diaduk agar tidak gosong sampai mengental, matikan api.
5. Siapkan loyang yang sudah diolesi dengan minyak, tuang adonan susu pada loyang, biarkan dingin dan benar-benar set atau simpan dalam kulkas.
6. Siapkan adonan pencelup, campur tepung terigu, gula, dan air aduk hingga semua tercampur rata, sisihkan.
7. Keluarkan adonan susu dari kulkas lalu potong menjadi kotak-kotak kecil.
8. Celupkan adonan susu yang sudah dipotong pada adonan pencelup.
9. Goreng hingga kuning keemasan, angkat, tiriskan.
10. Sajikan dengan gula halus, Nutella atau susu kental manis.



Keripik Tempe

[https://img.kurio.network/1200x900/filters:quality\(80\)/https://kurio-img.kurioapps.com/](https://img.kurio.network/1200x900/filters:quality(80)/https://kurio-img.kurioapps.com/)

Bahan:

- 1 papan tempe ukuran besar
- 1 butir telur
- 120 gr tepung beras
- 200 ml air
- 60 gr tepung sagu

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih
- 3 buah kemiri
- 1 sdt ketumbar biji
- 1 cm kunyit
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Ambil tempe, lalu bagi menjadi 2 bagian, potong tipis tempe secara perlahan-lahan.
2. Siapkan mangkok, masukkan tepung beras, sagu aduk rata.
3. Tambahkan air, aduk kembali hingga semua tepung tercampur rata.
4. Masukkan bumbu halus dan telur, aduk rata.
5. Panaskan wajan yang sudah diisi minyak, lalu masukkan tempe ke adonan. Sambil ditiris-tiriskan, lalu masukkan dalam minyak panas.
6. Goreng tempe hingga benar-benar kering.
7. Angkat, tiriskan.
8. Setelah dingin, masukkan keripik tempe ke toples.

Es Kacang Merah Kelapa Muda



<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/webp/news/resep-minuman-segar.jpg>

Bahan:

- 2 lembar daun pandan
- 200 ml santan kelapa
- 2 genggam kacang merah\
- 3 keping gula merah
- 1/4 sdt garam
- 2 sdm cokelat meses
- nata de coco secukupnya
- 2 sdm gula putih
- kacang tanah sangrai
- kelapa muda yang diserut secukupnya
- es batu

Cara Membuat:

1. Cuci bersih kacang merah, rendam semalaman, rebus dengan daun pandan hingga empuk.
2. Masukkan gula merah, gula putih, garam, cokelat meses. Rebus sampai airnya tiris.
3. Rebus santan dengan sejumput garam sampai mendidih dan terus diaduk. Sisihkan dan biarkan dingin.
4. Siapkan es batu di wadah, beri nata de coco dan kelapa muda. Siram dengan kuah santan. Beri kacang merah dan taburan kacang tanah di atasnya.



Es Dawet Cendol

[https://img.kurio.network/1200x900/filters:quality\(80\)/https://kurio-img.kurioapps.com/](https://img.kurio.network/1200x900/filters:quality(80)/https://kurio-img.kurioapps.com/)

Bahan:

- 30 gr tepung beras (asli 70 gr)
- 60 gr tepung tapioka
- 90 gr tepung hunkwe (asli 40 gr)
- Sejumput garam
- 700 ml air (asli campur jus pandan)
- Essence pandan

Kuah Gula Merah:

- 200 gr gula merah
- 3 sdm gula pasir
- 200 ml air
- Daun pandan

Kuah Santan:

- 200 ml santan
- 300 ml air
- Sejumput garam
- Daun pandan

Cara Membuat:

1. Membuat cendol: campur tepung dan garam, lalu aduk. Masukkan air sedikit demi sedikit, lalu tambahkan essence pandan. Saring agar tekstur tidak kasar.
2. Masak adonan hingga kental dan matang. Siapkan air dalam mangkuk dan beri es batu.
3. Tuang adonan pada cetakan, dan tekan di atas air es. Lakukan hingga habis.
4. Membuat kuah gula merah: masak semua bahan hingga mencair dan sedikit kental. Angkat, lalu sisihkan.
5. Membuat kuah santan: campur semua bahan, dan aduk hingga mendidih. Jangan sampai santan pecah. Jika sudah mendidih, matikan api.
6. Penyajian: ambil gelas, dan beri air gula. Masukkan cendol dan beri kuah, lalu tambahkan es. Siap disajikan.

Bubble Tea



<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/webp/news/20-resep-minuman-segar.jpg>

Bahan:

- 1 bungkus jely bubuk
- 7 sendok makan tepung kanji
- air putih secukupnya
- 3 sendok makan coklat bubuk atau pasta coklat

Bahan Teh Susu:

- 1 bungkus susu kental manis putih
- 1/2 gelas air panas
- 2 kantong teh celup
- 2 sendok makan gula pasir putih
- es batu secukupnya

Cara Membuat:

1. Cara membuat bubble. Masukkan tepung kanji, jelly bubuk, dan pasta coklat. Tuang sedikit air, sambil terus diaduk hingga adonan bisa digulung. Uleni terus sampai adonan jadi. Bentuklah adonan jadi bulat-bulat kecil seukuran kelereng. Rebus, tunggu sampai adonan mengapung.
2. Cara membuat teh susu. Masukkan air panas setengah gelas, tambahkan teh celup, gula pasir, dan susu. Aduk rata.
3. Campurkan teh susu, bubble yang sudah jadi, dan beri es batu secukupnya.



Es Dawet Pandan

<https://kurio-img.kurioapps.com>

Bahan:

- 4 sdm tepung tapioka
- 100 gram tepung beras
- 200 gram gula merah
- 500 ml air rebusan pandan
- 500 ml air
- 1 bungkus santan instan dan 300 ml air

Cara Membuat:

1. Masak tepung beras, tapioka, dan air pandan sampai matang dan meletup-letup. Setelah matang, kemudian angkat dan dinginkan.
2. Cetak dawet dengan saringan dan siapkan air es di bawahnya.
3. Di sisi lain, masak gula merah dan air sampai mendidih.
4. Masak santan dan juga air.
5. Campurkan semua bahan olahan tadi, gula, santan, dan dawet atau dawet.
6. Beri es batu agar segar.
7. Es dawet pandan siap disajikan.

Bajigur Gula Aren



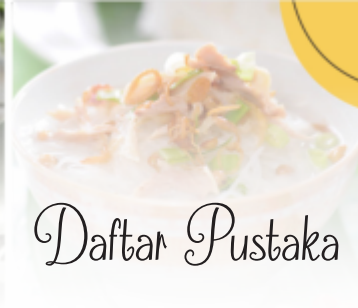
<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/webp/news/20-resep-minuman-segar.jpg>

Bahan:

- 1 liter santan kelapa
- 150 gram gula aren, disisir
- 2 batang serai, dimemarkan
- 1 sdm kopi bubuk
- 100 gram jahe, dibakar lalu dimemarkan
- 4 lembar daun pandan, disimpul
- 4 cm kayu manis

Cara Membuat:

1. Rebus santan kelapa. Masukkan gula aren, jahe, serai, pandan, dan kayu manis. Aduk rata.
2. Setelah mendidih, masukkan kopi bubuk. Matikan api. Aduk kembali.
3. Sajikan bajigur selagi hangat. Bisa juga dinikmati dingin dengan tambahan es batu.



Daftar Pustaka

- Anwar, M. (2019). Resep masakan praktis untuk UMKM. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dewi, R. S. (2020). Kreasi masakan tradisional Indonesia. Yogyakarta: Andi Offset.
- Hidayat, A. (2018). Peluang usaha kuliner dari dapur rumah. Bandung: Alfabeta.
- Kurniawati, S. (2021). Masakan Indonesia untuk usaha rumahan. Surabaya: Erlangga.
- Putri, N. & Santoso, B. (2022). Buku resep masakan UMKM: Dari dapur ke pasar. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Rahmawati, L. (2017). 50 resep praktis untuk usaha makanan kecil. Jakarta: Pena Media.
- Santoso, H. (2020). Memulai bisnis kuliner dari rumah: Panduan lengkap. Jakarta: Media Kita.
- Suhendra, T. (2019). Resep masakan nusantara untuk UMKM. Bandung: Yrama Widya.
- Suryani, D. (2021). Kreasi kuliner rumahan yang menguntungkan. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Wibowo, R. (2018). Dapur kreatif: Resep masakan sederhana untuk usaha rumahan. Jakarta: PT Gramedia.

Resep Masakan UMKM

Peluang Bisnis
dari Dapur Sederhana

Buku "Resep Masakan UMKM: Peluang Bisnis dari Dapur Sederhana" hadir sebagai panduan praktis bagi siapa saja yang ingin memulai usaha kuliner dari rumah dengan modal terbatas namun peluang keuntungan besar. Dengan pendekatan yang sederhana namun profesional, buku ini memadukan resep-resep masakan dan minuman yang mudah dibuat dengan strategi bisnis yang efektif untuk pelaku UMKM.

Di dalamnya, pembaca akan menemukan ratusan resep mulai dari camilan, makanan utama, hingga minuman segar yang digemari berbagai kalangan. Setiap resep dilengkapi dengan panduan langkah demi langkah, takaran bahan yang jelas, tips pengolahan agar hasil masakan selalu lezat, serta saran penyajian yang menarik.

Lebih dari sekadar buku masak, buku ini juga membekali pembaca dengan wawasan bisnis: cara menentukan harga jual, strategi promosi sederhana, manajemen stok, hingga membangun loyalitas pelanggan. Dengan membaca buku ini, dapur sederhana Anda bisa menjadi sumber inspirasi dan keuntungan nyata, membuka peluang usaha UMKM yang berkelanjutan dan kreatif. "Resep Masakan UMKM" bukan hanya tentang memasak, tetapi tentang bagaimana kreativitas dan keterampilan di dapur dapat diubah menjadi peluang bisnis yang menjanjikan. Cocok bagi pemula, ibu rumah tangga, mahasiswa, maupun siapa saja yang ingin menyalurkan passion memasak sekaligus meraih penghasilan tambahan.



Jl. Merpati, Karangmejo
Wedomartani, Sleman, DIY.

ISBN: Proses pengajuan