



KUMPULAN



RESEP



makanan



&



minuman



KUMPULAN RESEP

MAKANAN & MINUMAN

Penyusun

Tim KKN (Kuliah Kerja Nyata) Online Reguler

Universitas Muhammadiyah Gresik

Kelompok 10

1. Adi Setiawan	T. Informatika
2. Reno Ardiansyah	T. Elektro
3. Alvin Yusril Santoso	Manajemen
4. Sufyan Saori	Akutansi
5. Eli Masruroh	Akutansi
6. Nurus Sa'adah	Kewirausahaan
7. Virnanda Dualis Tanto	PGSD
8. Dinda Kurniyawati	PGSD
9. Fitayatul Hidiyah	PGSD
10. Elisa Rozzana	PGSD
11. Khusnus Sabil	T. Informatika
12. Zur'atul Hasanah	Ilmu Gizi
13. Qotrun Nada	Psikologi
14. Ayu Rinata	Psikologi
15. Diana Oktavia Ningrum	Ilmu Gizi
16. Rahma Fidania Dwik Nuraini	Ilmu Gizi
17. Rosydah Nur Aini	Ilmu Gizi
18. Sofia Rahma Agustin	Ilmu Gizi
19. Umi Maysaroh	Ilmu Gizi

Penasihat

Widya Lita Fitrianur, S.Kep., Ns., M.Kes

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah swt. yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, maka buku yang berjudul “Kumpulan Resep Makanan dan Minuman” ini dapat tersusun. Buku ini merupakan kumpulan resep makanan dan minuman dari kelompok kami yang dapat bermanfaat sebagai bahan bacaan terkait olahan makanan dan minuman disaat pandemi covid-19. Selain itu, buku ini dapat menjadi referensi masyarakat untuk bisa berkreasi memanfaatkan bahan baku yang ada disekitar dalam mengolah makanan sehat dan bergizi.

Harapan penulis, semoga buku ini dapat membantu dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para masyarakat umum dalam bidang masakan kuliner. Sehingga masyarakat dapat meningkatkan kreativitas dalam mengolah bahan makanan sederhana menjadi masakan dan minuman yang bernilai jual tinggi. Sebagai bekal untuk mencari pekerjaan atau jika mungkin dapat membuka usaha kuliner sendiri dan sekaligus dapat menciptakan lapangan kerja bagi orang lain. Dengan mempelajari resep-resep masakan kuliner dari buku ini diharapkan juga dapat menciptakan lapangan kerja bagi dirinya sendiri dan orang lain.

Penulis menyadari bahwa buku ini masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan buku ini sangat penulis harapkan. Akhirul kata sedikit sumbangsih penulis dalam buku ini mudah-mudahan dapat bermanfaat bagi semua pembaca yang budiman.

DAFTAR ISI

Penyusun	I
Kata Pengantar	II
Daftar Isi	III
Resep Makanan	1
Nugget Singkong	1
Opak Singkong	2
Bolu Singkong	3
Kerupuk Singkong	4
Keripik Daun Mulberry	5
Abon Ikan Lele tanpa MSG dan Minyak Goreng	6
Manisan Buah Siwalan	7
Puding Buah Siwalan	8
Selai Buah Siwalan	9
Asinan Buah Siwalan	10
Bolu Ban	11
Resep Minuman	12
Herbal Jahe Kunyit	12
Teh Daun Mulberry	13
Wejaser (wedang jahe, sereh, dan gula merah)	14
Teh Rempah Kayu Secang	15
Wedang Uwuh penjaga Imun Tubuh.....	16
Wedang Uwuh	17
Minuman herbah Penambah Imun.....	18
Minuman Tradisional JSG (jahe, sereh, gula merah).....	19
Gula Batu Dari Air Legen.....	20
Penutup	IV

Nugget Singkong

By Zur'atul Hasana



RESEP (TAKARAN) :

Bahan Tumbuk :

- 500 gr Singkong

Bahan ulekan:

- 5 Siung bawang putih
- 1 Sdt garam
- 1 Sdt ketumbar
- 1 Sdt lada bubuk
- 1 btr telur
- 3 sdm Tepung maizena
- Daun bawang secukupnya

Bahan Pelapis :

- 1 btr telur
- Tepung panir secukupnya

Cara Pembuatan:

1. Siapkan singkong yang sudah di kukus
2. Tumbuk singkong hingga halus
3. Haluskan bawang putih, garam, lada bubuk dan ketumbar menggunakan ulekan
4. Campurkan bahan ulekan ke dalam adonan singkong yang sudah di haluskan
5. Masukkan tepung maizena, telur dan irisan daun bawang
6. Aduk hingga merata
7. Bentuk adonan sesuai yang di inginkan
8. Celupkan adonan yang sudah di bentuk pada bahan pelapis
9. Masukkan di dalam wadah tertutup lalu simpan ke dalam kulkas
10. Kemudian Goreng dengan api sedang
11. Tiriskan dan tunggu hingga agak dingin
12. Kemas kedalam wadah
13. Nugget singkong siap diperjual belikan

Opak Singkong

By Dinda Kurniyawati

Resep(takaran) :

Bahan:

- 1/2kg singkong
- 2 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 1sdm ketumbar
- Daun bawang
- 1/2sdm garam (sesuai selera)



Cara Pembuatan :

1. Hasluskan singkong
2. Campurkan bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan garam dengan cara ditumbuk atau diblender hingga halus
3. Campurkan bumbu dengan parutan singkong, tambahkan daun bawang, aduk samapai merata
4. Setelah adonan tercampur, ambil adonan secukupnya, lalu buat menjadi tipis-tipis dengan menggunakan tutup panci, piring atau alat lainnya.
5. Siapkan air dalam panci untuk mengukus opak, masak air hingga mendidih, nyalakan kompor dengan api kecil atau sedang.
6. Setealah itu taruh tutup panci di atas nya, biarkan 2-3 menit, lalu angkat tutup panci dan lepaskan adonan opaknya, lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan selesai dikukus.
7. Setelah itu jemur adonan dibawah sinar matahari hingga kering
8. Jika sudah kering, goreng dalam minyak panas, kalau sudah matang angkat dan tiriskan.

Bolu Singkong

By Fitayatul Hidayah



Resep(takaran):

- 250 gram Tepung singkong (kupas dan cuci kemudian di parut dan di peras menggunakan kain bersih setelah itu di keringkan)
- 100 gram tepung terigu
- 1 sdt SP
- 1/4 sdt baking powder
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt vanili
- 90 gram gula (sesuai selera)
- 50 ml santan
- 1 butir telur
- bisa ditambahkan pewarna makanan dan pandan
- 15 gram margarin

Cara Pembuatan:

1. nyalakan api kompor dengan keadaan api kecil
2. tuangkan santan dan margarin aduk merata sampai tercampur dan mendidih
3. bisa juga di tambah dengan daun pandan agar menghasilkan santan yang beraroma wangi
4. kocok telur dan gula menggunakan mixer sampai tercampur rata sampai terlihat putih pucat dengan kecepatan tinggi sekitar 10 menit
5. kemudian tambahkan sp mixer lagi
6. tambahkan tepung terigu, tepung singkong, baking powder, garam, dan vanili
7. aduk hingga adonan tercampur rata
8. masukan larutan Santan dan margarin sedikit demi sedikit sambil di aduk terus-menerus sampai rata
9. panaskan tempat untuk mengukus selama 10 menit
10. jika ingin di beri warna pada adonan beri warna pada saat sebelum di masukkan loyang, setelah itu di masukkan ke dalam loyang yang sudah di olesi margarin
11. loyang siap di masukkan ke pengukusan,kukus selama kurang lebih 40 menit
12. angkat dan hias sesuka hati

Kerupuk Singkong

By Khususnus Sabil

Resep(takaran) :

Bahan :

- 1,5 kg singkong parut (berat setelah di parut)
- 300 gr tepung tapioka/sagu
- ±300 ml air
- 2 sdt bawang putih bubuk
- ±3 sdt garam (sesuaikan selera)
- Pewarna makanan



Cara Pembuatan :

1. Peras singkong parut dg kain bersih. Tampung air - perasan singkong di wadah lain. Diamkan ±1 jam. Buang perlahan air perasan, ambil pati endapan nya yg berwarna putih.
2. Beri bumbu bawang putih bubuk dan garam, aduk hingga tercampur rata. Masukkan sedikit² tepung sagu/tapioka, uleni rata. Tuang bertahap air (secukupnya aja yah). Uleni hingga menjadi adonan yg bisa di bentuk, koreksi rasa. Lalu bagi beberapa bagian untuk di beri warna.
4. Bentuk adonan seperti balok / masukkan dalam plastik. Siapkan panci berisi air, lalu dididihkan. Setelah mendidih, masukkan adonan yg sdh di bentuk tadi
5. Bungkus dengan plastik / daun pisang (biar nggak lengket dan menempel satu sama lain)
6. Rebus sampai mengapung. Biarkan beberapa saat sampai benar² matang sampai kedalam. Dan lihat hasil nya.....
7. Iris tipis² balok singkong. Lalu jemur hingga benar² kering. Simpan dalam wadah tertutup
8. Goreng dlm minyak panas dg api kecil saja.
9. Kerupuk singkong siap di cemilin.

Keripik Daun Mulberry

By Elisa Rozzana



Resep (takaran) :

- 20 lembar daun murbei
- Telur 2 butir
- Tepung beras 1/2 kg
- Minyak goreng
- Bawang putih 4 siung
- Bawang merah 7 siung
- Ketumbar (secukupnya)
- Penyedap (royko 1 bungkus)
- Daun bawang 3 batang
- Daun jeruk (secukupnya)
- Garam (secukupnya)

Cara Pembuatan :

1. Cuci daun murbei hingga bersih, dan tiriskan.
2. Haluskan bawang putih dan bawang merah menggunakan ulekan dan cobek.
3. Iris kecil-kecil daun jeruk dan daun bawang.
4. Sangrai ketumbar hingga berwarna coklat kehitaman lalu haluskan.
7. Campur semua bahan kecuali daun murbei ke dalam baskom, kemudian tambahkan air secukupnya dan aduk hingga semua bahan tercampur rata (adonan tidak terlalu kental atau encer).
8. Panaskan minyak goreng. Lalu masukkan daun murbei yang telah ditiriskan ke dalam adonan satu persatu, dan masukkan ke dalam wajan.
9. Goreng dengan api sedang, setelah keripik berwarna kecoklatan maka angkat dan tiriskan.

Abon Ikan Lele Tanpa MSG dan Minyak Goreng

By Rahma Fidania Dwik Nuraini

Resep(takaran):

Bahan Utama :

- 1Kg ikan lele
- 1 Buah jeruk nipis

Bahan Bumbu Halus :

- 7 Siung bawang merah
- 4 Siung bawang putih
- 1 Sdm ketumbar
- Butir kemiri
- 5 Buah cabai merah
- Kunyit, lengkuas, jahe, batang serai secukupnya

Bahan Bumbu Tambahan :

- 3 Sdm gula pasir
- 1 Sdt garam halus
- 1 Sdt lada bubuk
- 3 Lembar daun jeruk
- 3 Lembar daun salam
- 250 ml santan



Cara Pembuatan

1. Buang kepala dan isi perut ikan cuci dengan air mengalir
2. Beri perasan air jeruk nipis dan diamkan 10-15 menit, lalu bersihkan kembali dengan air yang mengalir
3. Kukus ikan lele selama 20 menit hingga matang
4. Setelah matang, angkat dan dinginkan lalu pisahkan daging dari kulit dan duri nya dan hancurkan daging dengan garpu. Sisihkan
5. Haluskan bumbu halus dan santan dengan blender
6. Siapkan wajan dan masukkan daging, bumbu halus, gula, lada bubuk, garam, daun jeruk, dan daun salam lalu aduk hingga rata dengan api sedang cenderung kecil
7. Jika abon sudah mengering, matikan kompor dan tetap diaduk untuk menghilangkan uap panasnya
8. Setelah abon dingin, pindahkan ke dalam wadah atau kemasan

Manisan Buah Siwalan

By Reno Ardiansah



Resep(takaran):

Bahan :

- 3 buah siwalan
- kolang kaling secukupnya
- 1 ons gula pasir
- 1 1/2 gelas kopi
- 1 buah pewarna makanan

Cara Pembuatan :

1. Masukkan air sebanyak 1 1/2 gelas kopi kedalam panci.
2. Masukkan tiga sendok makan gula ke dalam air yg ada di panci, lalu masak dengan api. sedang, tunggu samapai gulanya larut.
3. Masukkan siwalan yg di potong kotak kotak kecil.
4. Masukkan kolang kaling yg sudah di rebus secukupnya.
5. Lanjut kalau airnya sudah mendidih, kita kasih satu sendok makan, pewarna makanan.
6. Tunggu 5-10 menit, lalu taruh wadah yang sudah kita siapkan.
7. Manisan siwalan siap dinikmati.

Puding Buah Siwalan

By Adi Setiawan



Resep (takaran) :

Bahan :

1. 4 buah siwalan
2. 1 bungkus agar - agar
3. 150gr gula pasir
4. 200ml air
5. 200ml santan

Cara Pembuatan :

1. Gula pasir dicampur dengan air lalu masak dengan api kecil sampai gulanya larut
2. Tuangkan agar-agar dan santan ke dalam panci berisi larutan gula tadi
3. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mendidih
4. Masukkan buah siwalan yang sudah dipotong kotak - kotak kecil.
5. Setelah mendidih kembali, angkat panci dan tuang pada cetakan
6. Tunggu hingga puding dingin dan menjadi kenyal
7. Puding buah siwalan siap dinikmati.

Selai Buah Siwalan

By Sofia Rahma Agustin

Resep(takaran) :

Bahan :

- 5 buah siwalan
- 100 ml air putih
- 100 gr gula pasir
- Vanili



Cara Pembuatan :

1. Masukkan siwalan yang sudah di potong kecil-kecil ke dalam blender
2. Tambahkan air, blender hingga halus
3. Masukkan ke dalam teflon. Tambahkan air, gula dan vanili. Aduk hingga tercampur rata
4. Sese kali selai di aduk agar tidak gosong
5. Setelah mengental, dinginkan
6. Masukkan ke dalam botol
7. Selai siap di sajikan bersama roti

Asinan Buah Siwalan

By Alvian Yusril Santoso



Resep (takaran) :

Bahan ;

- 2 Buah lontar
- Buah kolang - kaling yang sudah direbus (secukupnya)
- Cabai rawit
- 5 sendok makan Gula pasir
- 1 sendok teh Garam
- 4 biji Asam jawa
- 300 ml Air

Cara pembuatan :

1. Tumbuk kasar cabai rawit, masukkan ke dalam panci yang telah berisi air.
2. Tambahkan garam, gula pasir, dan asam jawa lalu masak hingga mendidih.
3. Selanjutnya, angkat dan biarkan hingga dingin.
4. Siapkan mangkok yang telah diisi kolang kaling dan buah lontar.
5. Tuang air cabai yang sudah masak tadi pada mangkok.
6. Simpan asinan dalam kulkas sekitar 3 jam agar air asinan meresap ke buah.
7. Asinan Buah Lontar siap dinikmati.

Resep Bolu Ban
By Sofyan Saori

Bahan :

- ✕ telur 8 butir
- ✕ Gula pasir ½kg
- ✕ tepung kue 1 bungkus
- ✕ minyak 1 gelas
- ✕ mesis secukupnya
- ✕ mentega secukupnya
- ✕ penyetakan kue
- ✕ open / mixer
- ✕ baskom
- ✕ mangkok sedang
- ✕ kerbus-kerbus
- ✕ sendok

Saran Pembuatan :

campur telur sama gula pasir ke dalam baskom lalu di gherbus sampai jadi adonan, lalu di taru ke mangkok sedang lalu di campur tepung dan di aduk, lalu masukan ke cetakan. tunggu sampai matang, sesudah matang tunggu dingin lalu kasih mentega dan misis




Cara Pembuatan :

1. Taru telur di alat adonan di campur gula lalu di adu pakek alat adonan sampai jadi adonan
2. Ambil adonan taru ke mangkok lalu di campur tepung segitiga biru di aduk sampai rata
3. Kasih minyak goreng secukupnya pada wadah cetakan dengan kuas lalu masukkan adonan yg udah di campur rata dengan tepung segitiga biru hingga rata di wadah cetakan
4. Masukkan wadah cetakan yang terisi rata ke dalam open dan atur suhunya lalu tunggu sampai matang
5. Setelah matang, ambil wadah cetakan dari open, lalu keluarkan bolu yang sudah siap
6. Bolu yang sudah siap setelah dingin di olese mentega dan di kasih mesis agar tampilan makin cantik dan siap di jual belikan



Herbal Jahe Kunyit

By Zur'atul Hasanah

Resep(takaran) :

- 1 Ruas kunyit
- 1 batang serai
- 1/2 jeruk nipis
- 1 ruas jahe
- 1 sdm gula pasir
- Air secukupnya

Cara Pembuatan :

1. Kupas kulit jahe dan kunyit
2. Masukkan kunyit dan jahe yang telah di kupas dan di iris kecil-kecil ke dalam panci
3. Masak hingga mendidih
4. Saring menggunakan saringan
5. Tuang ke dalam gelas
6. Masukkan gula pasir
7. Aduk hingga merata
8. Peras jeruk nipis
9. Minuman herbal jahe kunyit siap di hidangkan

Teh Daun Mulberry

By Qotrun Nada



Resep (takaran)

Bahan Pertama :

- 20 Daun Mulberry
- 3 Gelas Air

Bahan Kedua :

- 50 daun mulberry
- 1 gelas air
- 4 Kantung teh

Cara Pembuatan:

Cara Pertama :

1. Ambil daun murbei secukupnya, lalu cuci bersih.
2. Kemudian daun direbus dengan air sebanyak 3 gelas selama 20 menit.
3. Setelah itu air rebusan didinginkan, disaring hingga menjadi dua gelas (teh bisa diminum pada pagi dan sore hari).

Cara Kedua

1. Cuci bersih daun murbei
2. Lalu tiriskan hingga bekas air hilang
3. Jemur daun murbei hingga kering di terik matahari selama 3 hari
4. Tumbuk daun yang sudah kering hingga bertekstur kasar.
5. Masukkan daun yang sudah ditumbuk kedalam kantung teh.
6. Siapkan gelas yang sudah terisi dengan air panas lalu masukkan kantung teh daun murbei. Lalu aduk hingga daun mulberry kering itu larut dalam air hingga warna daun mulberry keluar.
7. Hidangkan Teh daun mulberry yang sudah jadi.

WEJASTER (Wedanga jahe, sereh, dan gula merah)

By Rahma Fidania Dwik Nuraini



Resep (takaran) :

Bahan :

- 3 Ruas kecil jahe
- 1 batang sereh
- Gula merah secukupnya
- 700 ml air

Cara Pembuatan

1. Iris jahe dan sereh
2. Geprek jahe supaya rasa dan aroma lebih terasa
3. Iris gula merah
4. Rebus air hingga mendidih dan masukkan semua bahan
5. Aduk dan diamkan selama 15 menit
6. Angkat dari kompor dan saring
7. Wedang siap disajikan

Teh Rempah Kayu Secang

By Umi Maysaroh

Resep (takaran):

Bahan:

- 250 ml Air
- 5 serut kayu secang
- 1 ruas jahe
- 4 biji cengkeh
- 7cm kayu manis
- Gula batu

Cara Pembuatan :

1. Panaskan air
2. Masukkan semua bahan
3. Tunggu hingga mendidih
4. Saring ke dalam gelas
5. Teh rempah siap disajikan





Wedhang Uwuh penjaga imun tubuh

By Rosydah Nur Aini

Resep(takaran) :

Bahan:

1. 1 ruas jahe
2. 4 buah cengkeh
3. 3 buah kapulaga
4. secang secukupnya
5. kayu manis secukupnya
6. gula batu (opsional bisa diganti dengan madu atau gula pasir)
7. 500 ml Air

Cara Pembuatan :

1. Dididihkan air
2. Dimasukkan bahan hingga gula larut dan warna berubah menjadi merah
3. Siap dihidangkan selagi hangat

Wedang Uwuh

By Sofia Rahima Agustin



Resep(takaran) :

Bahan :

1. 350 ml air putih
2. 2 lembar secang
3. 1 ruas jahe, memarkan
4. 4 biji cengkeh
5. 1 buah kayu manis

Cara Pembuatan :

1. Masukkan air ke dalam panci masak hingga mendidih
2. Setelah mendidih masukkan jahe, kayu manis, secang dan cengkeh
3. Rebus hingga warna berubah menjadi merah pekat
4. Setelah berubah warna menjadi merah pekat. Matikan. Sajikan selagi masih hangat

Minuman Herbal Penambah Imun

By Diana Oktavia ningrum

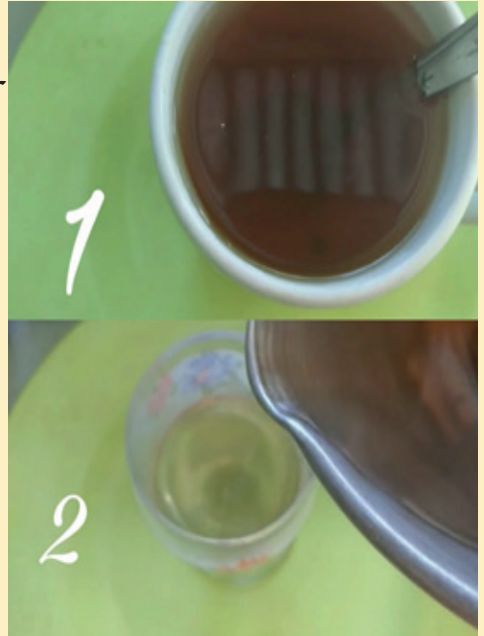
Resep pertama

Bahan :

- 1 ruas Jahe merah
- 1 ruas kecil Kayu manis
- 1/2 butir Jeruk nipis
- Gula batu optional
- Air

Cara Pembuatan :

1. Siapkan air tunggu sampai mendidih
2. Kupas jahe merah dan di geprek
3. Setelah air mendidih masukkan jahe merah yg sudah di geprek dan kayu manis serta gula batu
4. Tunggu sampai 15 menit
5. Setelah 15 menit peras jeruk nipis
6. Minuman siap untuk dihidangkan



Resep kedua

Bahan :

- 1 ruas kunyit
- 1 genggam daun belimbing wuluh
- Gula batu optional
- 1 ruang kecil kayu manis

Cara Pembuatan :

1. Siapkan air tunggu sampai mendidih
2. Kupas kunyit dan geprek
3. Cuci daun belimbing wuluh
4. Masukkan daun belimbing wuluh, kunyit, gula batu dan kayu manis
5. Tunggu sampai 15 menit
6. Setelah itu minuman siap untuk dihidangkan

Minuman Tradisional JSG (Jahe, Sereh, Gula Merah)

By Ayu Rinata

Resep(takaran) :

Bahan :

- 1 ruas jahe
- 2 buah serai
- 2 ons gula merah
- 500 ml air

Cara Pembuatan :

1. Cuci jahe dan serai dengan air mengalir.
2. Kupas kulit jahe.
3. Potong jahe menjadi 3 bagian, lalu geprek.
4. Tempatkan jahe pada mangkuk kecil.
5. Setelah memotong jahe, ambil serai yang sudah dicuci tadi.
6. Potong serai hingga hanya menyisakan batangnya saja, lalu geprek.
7. Tempatkan batang serai pada mangkuk kecil.
8. Iris gula merah.
9. Tempatkan irisan gula merah pada mangkuk kecil.
10. Siapkan panci dan kompor.
11. Isi panci dengan air sebanyak 500 mL, panaskan hingga mendidih.
12. Masukkan jahe, batang serai, dan gula merah ke dalam panci, diamkan hingga mendidih.
13. Setelah mendidih, matikan kompor.

Gula Batu Dari Air Legen

By Virnanda Dualis Tanto



Resep (takaran) :

Bahan :

- 5 botol air legen

Cara membuat :

1. siapkan 5 botol air legen
2. tuang air legen ke dalam panci
3. Setelah itu aduk air legen sampe kental
4. Setelah kental masukan ke dalam cetakan batok
6. gula batu dari air legen siap di kemas

Terima kasih

Telah membaca buku kami “Kumpulan Resep Makanan & Minuman “ yang telah kami buat, dan semoga buku ini bermanfaat.



KUMPULAN
RESEP



makanan
&
minuman

