23. HASIL OLAHAN TEPUNG UBI JALAR

Tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan campuran pembuatan kue dan roti gandum. Adapun proses pembuatan tepung ubi jalar adalah sebagai berikut : pilih ubi yang sehat yaitu bebas dari serangan hama boleng, dicuci, dikupas, diiris tipis atau disawut (dapat secara manual atau dengan mesin). Keringkan dengan dijemur atau dengan oven pada suhu 60 °C sampai kering (kadar air 7%), dan dikemas.

A. Roti Manis Ubi Jalar

Bahan :

400 g tepung terigu Cakra
100 g tepung ubi jalar
100 g gula pasir
2 buah telur
11 g ragi instan "Fermipan"
25 g susu bubuk
7,5 *bread improver* "Baker's Bonus"
7,5 g garam
100 g margarin
250 ml air es

Isi:
Selai nanas
Coklat

Cara membuat :

Campur bahan-bahan kering. Tambahkan air dan kuning telur, aduk. Tambahkan margarin, aduk adonan hingga kalis. Diamkan adonan selama 5 menit. Potong dan timbang adonan @ 30 gram, diamkan selama 10 menit. Isi bagian tengah adonan, bentuk sesuai selera. Olesi adonan dengan kuning telur dan diamkan selama 1 jam. Panggang dalam oven selama 30 menit. Setelah matang olesi dengan lelehan margarin hingga rata. Siap untuk disajikan.

B. Cake Ubi Jalar

Bahan :

200 g tepung ubi jalar
100 g tepung terigu Cakra
300 g mentega
200 g gula pasir
6 butir telur
14 g susu bubuk
7 g ovalet
vanilli secukupnya

Cara membuat :

Mentega, gula dan ovalet di*mixer* sampai putih. Tepung, susu dan vanilli dimasukkan ke dalam adonan sambil diaduk hingga rata. Putih telur di*mixer* sampai putih lalu masukkan ke dalam adonan. Cetakan roti diolesi mentega dan ditaburi terigu sedikit. Panggang kira-kira 30 menit atau sampai matang.

C. Keripik Simulasi

Bahan :

250 g ubi jalar
250 g kentang
garam

Cara membuat :

Ubi jalar dan kentang dicuci, dikukus, dikupas dan diiris tipis. Keringkan dan hancurkan sampai menjadi tepung dan di timbang. Tambahkan air 40 % dari berat tepung dan garam 2,5 % dari berat tepung, aduk sampai rata. Adonan dijadikan lembaran dengan tebal ½ - 1 mm. Cetak sesuai selera dan keringkan dan setelah kering digoreng.

D. Puthu Ayu

Bahan :

150 g tepung ubi jalar
50 g tepung terigu Cakra
200 g gula pasir
250 ml santan kental
4 butir telur
14 g ovalet
vanilli secukupnya
garam secukupnya
kelapa parut secukupnya

Cara membuat :

Telur, gula, ovalet dimixer sampai kental (kurang lebih 15 menit). Masukkan vanilli, garam dan santan kental, aduk sampai rata. Cetakan diolesi dengan mentega atau minyak, tuangkan adonan ke dalam cetakan kemudian dikukus sampai masak (kurang lebih 30 menit). Hidangkan dengan kelapa parut.

E. Risoles Ubi

Bahan :

84 tepung ubi jalar
250 ml susu atau santan atau air
1 butir telur
14 g mentega, dicairkan
garam secukupnya

Cara membuat :

Semua bahan diaduk menjadi satu sampai rata. Dadar tipis-tipis di wajan anti lengket. Isi dengan rogut sayuran, dilipat dan digulingkan ke dalam telur kocok yang dicampur dengan tepung manir dan digoreng.

F. Kue Cucur

Bahan :

250 g tepung ubi jalar
250 g tepung beras
100 g tepung tapioka
1500 ml air
25 g soda kue
gula merah secukupnya
garam sedikit

Cara membuat :

Tepung ubi jalar, tepung beras, tepung tapioka dicampur. Gula merah direbus dalam air, kemudian disaring. Campur ke dalam adonan tepung sambil diremas-remas. Panaskan minyak dan goreng sesendok adonan sambil disiram-siram minyak panas ke atasnya sampai matang.

G. Nagasari

Bahan :

100 g tepung ubi jalar
32 g tepung tapioka
125 ml air
240 g gula pasir
250 ml santan kental
garam secukupnya
pandan

Cara membuat :

Tepung ubi jalar, gula, santan, garam dan pandan dimasak sampai kental. Tambahkan tapioka yang telah dilarutkan dalam air, aduk sampai rata. Ambil satu sendok adonan dan bungkus dengan daun pisang yang telah dilayukan terlebih dahulu. Tambahkan irisan pisan diatasnya. Bungkus dan kukus sampai matang.

H. Cookies

Bahan :

222 g tepung ubi jalar
148 g tepung terigu
200 g gula halus
250 g margarin
2 butir telur
4 g baking powder

Cara membuat :

Tepung ubi, terigu dan baking powder dicampur. Gula halus, margarin dan telur dikocok sampai terbentuk krim. Campurkan dengan bahan kering. Dicetak sesuai selera. Panggang selama 20 menit pada suhu 180 °C.

I. Biskuit

Bahan :

80 g tepung ubi jalar
20 g tepung terigu
27 g gula halus
20 g mentega
18 ml air
0,5 g baking powder
0,7 g garam
2 g amonium bikarbonat
8 g susu skim
0,5 g flavor marie biskuit
1 butir kuning telur

Cara membuat :

Semua bahan diaduk menjadi satu, simpan di lemari pendingin 1 jam. Dicetak bulat dengan diameter 5 cm, panggang selama 20 menit pada suhu 180 °C.

J. Kerupuk Ubi

Bahan :

250 g tepung ubi jalar
25 g ikan Layang
sedikit garam
air secukupnya

Cara Membuat :

Tepung ubi jalar ditambah dengan ikan Layang dan dicampur dengan air. Dikukus selama 10 menit. Dibuat lembaran setebal 3 mm dan bentuk bulat dengan diameter 5 cm. Dikeringkan dengan sinar matahari 1 – 2 hari atau dengan suhu 170 °C selama 2 detik. Digoreng dan siap dihidangkan.