

Christina Deny, S. Gz.

49 Resep Kue dan Masakan dari SINGKONG



**49 Resep Kue
dan Masakan dari
SINGKONG**

Christina Deny,S.Gz.

New Vita Pustaka

KREATOR :

Christina Deny, S.Gz.

JUDUL DAN PENANGGUNGJAWAB:

49 Resep Kue dan Masakan dari Singkong/Christina Deny, S.Gz.

PUBLIKASI: Sleman: New Vita Pustaka: 2023

IDENTIFIKASI: ISBN

SUBJEK: Kuliner

KLASIFIKASI:

PERPUSTAKAAN ID:

49 Resep Kue dan Masakan dari SINGKONG

Penyusun: Christina Deny,S.Gz.

Layout: Joey

Cover: Josh

Dimensi: 14 x 21 cm: 76 halaman

ISBN:

Cetakan I: 2023

Penerbit:

New Vita Pustaka

Jl. Merpati No. 9, Karangmojo,
Wedomartani, Ngemplak,

Sleman,DIY.

Kata Pengantar

Singkong atau ketela sangat mudah ditemui di sekitar kita. Harganya pun tidak mahal. Namun, tidak mahal bukan berarti tidak berkualitas bukan? Faktanya, singkong mengandung banyak nutrisi yang meliputi karbohidrat, protein, serat, mineral, vitamin C dan vitamin A. Karena kandungan tersebut, singkong memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan di antaranya untuk menambah energi, sumber serat dan karbohidrat kompleks dan mengandung antioksidan yang baik.

Karena kandungan dan manfaatnya tersebut, tak heran jika singkong menjadi salah satu makanan pokok yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Nah, buku ini hadir untuk mendukung siapa saja yang berminat memanfaatkan singkong sebagai olahan makanan yang

lezat, mengundang selera, sedap dipandang mata, dan pastinya sehat menggoda. Semoga buku ini bermanfaat bagi para pembacanya!

Daftar Isi

Kata Pengantar	3
Daftar Isi.....	5
1. Nastar Singkong	9
2. Cenil Singkong Warna-warni.....	10
3. Bolu singkong.....	11
4. Brownies Singkong Kukus.....	13
5. Serawut Pandan.....	14
6. Ogura Cake	15
7. Rainbow Roll Cake	18
8. Ketimus Singkong Vegan	19
9. Koyabu Singkong	20
10. Apem Singkong	22
11. Getuk Lindri	23
12. Bingka Singkong.....	24
13. Kue Talam Singkong	25
14. Jemblem Singkong.....	27
15. Lento Singkong.....	28
16. Singkong Thailand	29
17. Singkong Keju	30
18. Krokot Singkong Isi Ayam	32

19. Kolak Singkong Pandan	33
20. Klepon Singkong	35
21. Lapis Singkong Pelangi	36
22. Lamet Singkong.....	37
23.Kue Mata Roda	38
24. Croissant Singkong.....	39
25. Bola Singkong Krispi	40
26. Kolak Singkong Karamel.....	41
27. Stick Singkong.....	43
28. Combro	44
29. Puding Singkong.....	45
30. Es Singkong Keju	47
31. Puding Singkong.....	48
32. Getuk Singkong Gulung Kekinian.....	50
33. Bola-bola Singkong Sosis Keju	52
34. Singkong Gulung Isi Tuna	53
35. Singkong Goreng Bumbu Balado.....	55
36. pizza Singkong	56
37. Getas Singkong	58
38. Sijunet Panggang.....	59
39. Perkedel Singkong Pelengkap Soto Banjar	60
40. Kue Lumpur Singkong.....	61
41. Singkong Gulung Sosis	63
42. Sop Sngkong Ceker	64
43. Sop Ubi Ala Kutai.....	66
44. Tape Singkong.....	68
45. Swarut Singkong Goreng	69

46. Getuk Goreng Kobe.....	70
47. Singkong Pop	71
48. Singkong Gulung Pisang Keju	72
49. Stick Singkong Kriuk	74
Daftar Pustaka	76

49 *Resep* Kue dan Masakan *dari* SINGKONG



1. NASTAR SINGKONG



(Sumber: <https://kids.grid.id/read/472146405/resep-nastar-klasik-cocok-untuk-lebaran-dibuat-dengan-waktu-45-menit-saja?page=all>)

Bahan-bahan :

- Singkong 400gr , kukus lalu haluskan
- Gula halus 2 sdm
- Sejumput garam
- Kuning telur 1 butir
- Butter 75gr
- Selai nanas secukupnya
- Kuning telur + madu (campur hingga rata) untuk olesan

Cara Membuat :

1. Campur singkong, gula halus, garam, kuning telur dan butter.
2. Ambil secukupnya adonan singkong, pipihkan. Lalu isi dengan selai nanas, bulatkan.
3. Lakukan hingga adonan habis, lalu tata di loyang, panggang hingga setengah matang.

4. Setelah setengah matang, keluarkan dari oven lalu olesi dengan adonan kuning telur + madu, panggang kembali dengan api bawah hingga matang, dan berwarna golden brown.
5. Keluarkan dari loyang, dinginkan. Setelah dingin baru di tata dalam toples, dan nastar singkong siap utk dinikmati bersama keluarga atau bisa juga untuk hantaran ke sanak saudara.

2. CENIL SINGKONG WARNA-WARNI



(Sumber: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210129144631-262-599989/3-resep-makanan-yang-terbuat-dari-singkong>)

Bahan-bahan :

- Singkong yang dibersihkan dan potong beberapa bagian
- Garam 1sdt
- Gula pasir 250gr
- 1 bungkus agar-agar plain
- Vanili bubuk

- Santan 65ml
- Pewarna makanan secukupnya
- Kelapa parut

Cara membuat :

1. Kukus singkong hingga empuk, kemudian ditumbuk sampai halus.
2. Kukus kelapa parut, beri sedikit garam serta daun pandan supaya harum.
3. Masukkan singkong yg sudah dihaluskan kedalam wadah, tambahkan garam, gula, vanilli, santan, lalu aduk.
4. Bagi adonan singkong menjadi beberapa bagian, untuk beri pewarna makanan sesuai selera
5. Kukus kembali adonan yang sudah diberi pewarna hingga matang.
6. Setelah dingin, potong-potong sesuai selera.
7. Sajikan dengan taburan kelapa parut dan cenil singkong siap dinikmati bersama keluarga.

3. BOLU SINGKONG

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg, parut lalu peras airnya
- Telur 5 butir
- Cake emulsifier (SP atau ovalet) 1 sdt
- Gula pasir 375gr
- Vanilli secukupnya

- Margarine 150gr (lelehkan)
- Pasta pandan
- Sukade secukupnya (untuk topping)



(Sumber: https://cookpad.com/id/resep/14511997-bolu-singkong?via=search&search_term=kue%20dari%20singkong)

Cara membuat :

1. Alasi loyang dengan kertas roti dan olesi margarine tipis-tipis.
2. Kocok telur, gula dan emulsifier hingga kental berjejak, sisihkan.
3. Panaskan panci kukusan.
4. Masukkan margarine cair dalam adonan, dengan metode aduk balik hingga adonan tercampur rata.
5. Taburi sukade dan kukus selama 1 jam. Pastikan air dlm kukusan sudah mendidih sebelum memasukkan adonan bolu. Jangan lupa tutup panci dialasi dengan kain lap bersih agar uap air tidak jatuh mengenai adonan bolu.

6. Kukus hingga matang, gunakan tusuk sate untuk mengecek apakah bolu sudah matang atau belum. Apabila adonan tidak menempel di tusuk sate, berarti bolu sudah matang
7. Dinginkan dan potong-potong sesuai selera, dan bolu siap dinikmati bersama keluarga

4. BROWNIES SINGKONG KUKUS



(Sumber: <https://berempat.com/profil-pilihan/10077/legitnya-laba-usaha-brownies-singkong/>)

Bahan-bahan :

- Singkong parut 300gr, lalu peras airnya
- DCC 120gr
- Minyak goreng 220ml
- Gula pasir 250gr
- Telur 3 butir
- Tepung beras 50gr
- Tepung tapioka 20gr

- Tepung maizena 10gr
- Coklat bubuk 20gr
- Garam ¼ sdt
- Keju parut

Cara membuat :

1. Lelehkan DCC dan minyak, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula pasir sampai larut, kemudian masukan DCC yang sudah dilelehkan.
3. Kemudian masukan semua bahan lainnya, aduk rata, masukkan dalam cetakan yang sudah dialasi kertas roti, hentakkan agar tidak ada udara yang tertinggal, lalu beri toping sesuai selera.
4. Kukus selama 30 menit, jangan lupa beri kain lap bersih pada tutup kukusan agar uap air tidak jatuh mengenai adonan.
5. Setelah matang, keluarkan dari cetakan dan dinginkan, potong-potong sesuai selera, dan brownies singkong siap dihidangkan

5. SERAWUT PANDAN

Bahan-bahan :

- Singkong 250gr
- Pasta pandan secukupnya
- Gula pasir 3sdm
- Kelapa parut 100gr

Cara membuat :

1. Kupas singkong, cuci bersih lalu diserut, tambahkan pasta pandan, dan aduk hingga rata.
2. Oles cetakan dengan minyak goreng, masukkan singkong ke dalam cetakan hingga penuh, padatkan adonan, lakukan hingga seluruh adonan habis
3. Panaskan kukusan, kukus kelapa parut dan serawut hingga matang, sekitar 20 menit. Setelah matang sisihkan.
4. Dalam mangkuk, campurkan kelapa parut yang sudah dikukus dengan gula pasir, lalu aduk rata.
5. Lepaskan serawut dari cetakan, taburi dengan kelapa + gula di atasnya, dan serawut siap dinikmati.



(Sumber: <https://www.inews.id/travel/kuliner/legitnya-sawut-singkong-pandan-paling-enak-dimakan-pakai-taburan-kelapa>)

6. OGURA CAKE

Bahan-bahan :

Bahan A :

- Kuning telur 4 butir kocok lepas

- Minyak 50ml
- Fiber cream 2 sdm + 60ml air (boleh diganti santan/susu)
- Tepung singkong 75gr

Bahan B :

- Putih telur 4 butir
- Air lemon 1 sdt / ½ sdt cream of tartar
- Gula castor 60gr (gula pasir blender bentar)

Bahan pelengkap :

- Coklat bubuk 2 sdm + 5 sdm air panas + 1 sdt pasta mocca

Cara membuat :

1. Campur minyak+fiber cream cair+telur. Buat lubang di tengah tepung, masukkan campuran bahan A sambil diaduk dengan whisk. Aduk rata, sampai tercampur saja.
2. Kocok putih telur sampai bergelembung, masukkan air lemon/cream of tartar. Kocok sampai gelembung mengecil, lalu masukkan gula castor sedikit demi sedikit. Kocok sampai soft peak/berjejak.
3. Panaskan air dalam loyang yang lebih besar setinggi 1-1½ cm dari loyang yang berisi adonan. Nyalakan oven 175 C dengan api atas bawah dan atas. Timer 35 menit (15 menit memanaskan+20 menit memanggang). Setelah adonan ready, nyalakan convection jika ada. Sesuaikan dengan oven masing-masing
4. Masukkan cream putih telur dalam 3 tahap ke adonan. Aduk dengan teknik aduk lipat sampai mulus tidak Bergerindil. Ambil bagian, campurkan dengan pasta coklat

5. Tuang 2 sendok sayur adonan putih, kemudian 2 sdm adonan coklat di tengah loyang. Kemudian 1½ sendok sayur adonan putih diikuti 1½ sdm adonan coklat. Ulangi sampai adonan habis.
6. Hentak-hentakan loyang untuk mengeluarkan gelembung udara. Letakkan loyang berisi adonan di atas loyang berisi air panas. Panggang selama 20 menit. Untuk mengetahui matang tidaknya, pastikan permukaan ogura kelihatan coklat, jika ingin memastikan bisa dengan tes tusuk. Jika tidak basah artinya sudah matang. Keluarkan, segera balikkan pada cooling tray, ogura akan lepas dengan sendirinya dari loyang. Lepas kertas, balikkan ogura
7. Keluarkan dari loyang, potong-potong, dan siap ogura singkong siap dinikmati bersama keluarga tercinta



(Sumber: <https://resepmasakan.dimanaja.com/resep/cookpad-mini-rainbow-roll-cake-08b002eb8a01b92001bb45ace95deea7f6b02f09-r>)

7. RAINBOW ROLL CAKE



(Sumber: <https://resepmasakan.dimanaja.com/resep/cookpad-mini-rainbow-roll-cake-08b002eb8a01b92001bb45ace95deea7f6b02f09-r>)

Bahan-bahan :

Bahan cake :

- Putih telur 5 butir
- Gula pasir 45gr
- Air lemon ½ sdt
- Susu UHT 45ml
- Minyak goreng 30ml
- Tepung singkong 50gr
- Tepung Maizena 10gr
- Susu bubuk 15gr
- Vanili bubuk secukupnya
- Pewarna makanan

Cara membuat :

1. Aduk susu cair dan minyak goreng lalu campur dg tepung singkong, maizena, susu bubuk dan vanili, aduk rata dg whisk, adonan memang bertekstur agak padat.

2. Kocok putih telur dan air lemon sampai berbusa lalu masukkan gula pasir bertahap, kocok hingga kaku mengembang.
3. Ambil sedikit demi sedikit adonan putih telur, campurkan kedalam adonan tepung, aduk lipat dengan spatula sampai tercampur rata.
4. Bagi adonan menjadi 6 bagian, beri pewarna makanan merah, kuning, hijau, biru, ungu, aduk rata dan masukkan ke dalam piping bag.
5. Alasi loyang 25x30 dengan kertas baking dan olesi margarin tipis-tipis di atasnya.
6. Semprot adonan putih zigzag mendatar, membagi loyang menjadi 6 bagian. Lalu isi tiap ruang dengan adonan warna, hentak-hentakkan adonan
7. Oven di suhu 165C selama 15 menit
8. Setelah cake matang dan menghangat, gulung cake, diamkan 30 menit
9. Buka gulungan cake. Semprotkan cream ke atasnya lalu gulung cake dan bungkus dg kertas baking dan biarkan set di kulkas minimal 1 jam

8. KETIMUS SINGKONG VEGAN

Bahan-bahan :

- Singkong Parut 1kg
- Pisang Kepok
- Gula pasir 300gr
- Santan 65ml
- Daun pandan 5 lembar, haluskan
- Daun Pisang secukupnya
- Air 200ml

Cara membuat :

1. Cuci singkong hingga bersih kemudian diparut, peras buang airnya hingga singkong benar-benar kering.
2. Blender daun pandan dengan 200 ml air, lalu disaring.
3. Campurkan singkong yang sudah diparut, gula, santan dan air pandan, aduk hingga tercampur rata.
4. Letakan sedikit adonan singkong pada daun pisang, beri ½ buah pisang kepok, lalu tutup kembali dengan adonan singkong, lalu lipat daun pisang dengan rapi, ulangi hingga adonan habis.
5. Panaskan kukusan, lalu kukus lemet hingga matang kurang lebih selama 20 menit, setelah matang keluarkan dari kukusan.
6. Lemet singkong siap dinikmati.



Sumber: https://cookpad.com/id/resep/14366897-kue-ketimus-lemet-singkong-vegan?via=search&search_term=kue%20dari%20singkong

9. KOYABU SINGKONG

Bahan-bahan :

- Singkong 500gr

- Kelapa agak muda ½ butir
 - Gula pasir 3sdm
 - Garam ½ sdt
 - Gula merah saparua 150gr
 - Daun pandan 20 helai
- Bahan cream:**
- Whipped cream bubuk 50gr
 - Yogurt cair 100ml



Sumber: <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3757396/resep-kue-koyabu-asli-manado-ala-farah-quinn>

Cara membuat :

1. Kupas singkong dan kelapa, cuci bersih lalu parut, sisihkan.
2. Campurkan singkong parut, kelapa parut, garam dan gula lalu aduk rata. Tambahkan gula merah yang sudah diiris tipis. Sekedar aduk saja, tidak perlu sampai tercampur rata.
3. Bungkus satu dua sendok adonan dengan daun pandan, ulangi hingga adonan habis.
4. Panaskan kukusan.
5. Kukus koyabu hingga matang, dan koyabu siap dihidangkan.

10. APEM SINGKONG



Sumber: https://cookpad.com/id/resep/14744817-apem-singkong?via=search&search_term=kue%20dari%20singkong

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg, parut dan peras
- Sirup gula (100gr gula pasir+100gr gula jawa+100 ml air)
- Terigu 3sdm
- Garam ½ sdt
- Ragi instan 1 sachet
- Kelapa parut+garam

Cara membuat :

1. Buat sirup gula, dengan cara mencampur semua bahan sirup, masak diatas api kecil sampai gula larut, dinginkan dan saring.
2. Campurkan semua bahan (kecuali kelapa parut) dan aduk sampai tercampur rata.
3. Siapkan loyang yang sudah diolesi minyak goreng, lalu masukkan adonan yang sudah tercampur rata kedalam loyang.

4. Panaskan kukusan, setelah kukusan benar-benar panas, masukkan loyang yang berisi adonan, dan kukus selama 30 menit/hingga matang.
5. Setelah matang, potong-potong sesuai selera dan gulingkan diatas kelapa parut, dan voila apem singkong siap dinikmati.

11. GETUK LINDRI



Sumber: <https://tribunsolotravel.tribunnews.com/2021/03/31/resep-getuk-lindri-klasik-kue-tradisional-istimewa-yang-memiliki-bentuk-unik>

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg, kupas, lalu cuci bersih
- Garam ½ sdt
- Gula pasir 50gr
- Pewarna makanan merah muda
- Pasta moka ½ sdt

Bahan Taburan :

- Kelapa 1/2 tua, parut kasar
- Garam
- Daun pandan, ikat simpul

Cara membuat :

1. Kukus singkong di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.
2. Selagi panas, haluskan singkong menggunakan garpu. Tambahkan gula pasir, aduk asal rata saja.
3. Bagi adonan singkong menjadi 3 bagian. Satu bagian tambahkan pewarna merah muda. Satu bagian lainnya tambahkan pasta moka, sisanya biarkan putih.
4. Giling adonan menggunakan gilingan getuk lindri. Setelah halus, gulung adonan. Potong-potong dan siap dinikmati dengan taburan kelapa parut.

12. BINGKA SINGKONG



Sumber: <https://dapur-ariana.web.app/1153-resep-selera-bingka-singkong-lapis.html>

Bahan-bahan :

- Singkong parut 2kg
- Margarine 150gr
- Kelapa ½ butir pilih yang agak muda
- Telur 1 butir

- Gula pasir 300gr
- Gula merah 300gr (sisir halus)
- Pasta moka 1 sdm
- Pasta pandan 1 sdm
- Garam 1 sdt
- Vanilli bubuk 1 sdt

Cara membuat :

1. Peras singkong yang sudah diparut, buang airnya, ulangi beberapa kali agar singkong benar-benar kering
2. Tambahkan telur, margarin, kelapa parut, vanili dan garam, aduk aduk hingga tercampur merata
3. Bagi 2 adonan, adonan 1 beri gula putih dan pasta pandan, aduk hingga tercampur rata, adonan 2 beri gula merah dan pasta moca, aduk merata
4. Siapkan loyang yang sudah diolesi margarin, letak adonan 1 di loyang, ratakan, lalu susun adonan 2 di atasnya, ratakan, lalu panggang sekitar 45 menit dengan api sedang hingga matang kecoklatan.
5. Keluarkan dari cetakan dan bingkai singkong lezat siap dinikmati bersama keluarga tercinta

13. KUE TALAM SINGKONG

Bahan-bahan :

Bahan 1 :

- Singkong parut 500gr (peras airnya)
- Garam ½ sdt

- Gula pasir 150gr
- Santan kelapa 100ml
- Keju cheddar parut 75gr

Bahan 2 :

- Santan kelapa 500ml
- Garam 1sdt
- Tepung beras 40gr
- Air panas 70ml
- Tepung sagu 100gr



Sumber: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210129144631-262-599989/3-resep-makanan-yang-terbuat-dari-singkong>

Cara membuat :

1. Campurkan singkong parut beserta garam dan gula pasir sampai rata, lalu beri santan dan keju sambil diaduk lagi (Bahan 1)
2. Tuang adonan bahan 1 ke dalam cetakan yang sudah diolesi minyak, namun jangan sampai penuh
3. Kukus 15 menit atau setengah matang dan sisihkan.
4. Rebus santan dan garam (bahan 2) sampai mendidih,

lalu sisihkan

5. Masak sisa bahan 2 dengan air panas, hingga semua tercampur rata, lalu masukkan santan yang sudah direbus sedikit demi sedikit sampai tercampur rata
6. Masukkan adonan bahan 2 ke atas bahan 1 tadi, lalu di kukus kembali selama selama 10-12menit hingga matang sempurna
7. Keluarkan dari cetakan, dinginkan dan potong sesuai selera, dan voila talem singkong siap dinikmati.

14. JEMBLEM SINGKONG



Sumber: <https://maduraindepth.com/cara-membuat-jemblem-singkong>

Bahan-bahan :

- Singkong 500gr
- Kelapa parut ½ butir
- Gula merah yang sudah disisir, utk isian
- Garam ½ sdt

Cara membuat :

1. Parut singkong, lalu campurkan dengan kelapa parut dan garam, uleni hingga tercampur rata

2. Ambil sedikit adonan singkong beri isian gula merah di tengah adonan, lalu di bulatkan kembali, ulangi sampai semua adonan habis.
3. Panaskan wajan penggorengan, tuangkan minyak untuk menggoreng, setelah dirasa panas, masukkan adonan jemblem yang sudah dibulatkan dan goreng hingga kecoklatan
4. Angkat dan tiriskan, jemblem lezat siap dinikmati.

15. LENTO SINGKONG



Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/5581218-lento-singkong>

Bahan-bahan :

- 1 buah singkong ukuran sedang
- Kelapa muda ¼ butir
- Terigu 3 sdm
- Tepung beras 1 sdm
- Segenggam kacang tolo

Bumbu halus :

- Bawang putih 1 siung
- Bawang merah 2 siung
- Daun jeruk

- Kencur 1 ruas kecil
- Ketumbar 1 sdt
- Garam penyedap dan gula

Cara membuat :

1. Rendam kacang tolo hingga mekar dan agak lunak.
2. Parut singkong dan kelapa, campurkan tepung, dan kacang tolo lalu masukkan semua bumbu halus, koreksi rasanya.
3. Kepal-kepal adonan lento (jangan terlalu besar) goreng dengan api sedang hingga matang kecoklatan.
4. Tiriskan dan lento siap untuk dinikmati.

16. SINGKONG THAILAND



Sumber: <https://www.idntimes.com/food/recipe/naufal-al-rahman-1/resep-singkong-thailand>

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg
- Daun Pandan 2 lembar
- Garam 1sdt

Bahan Fla :

- Gula pasir 100gr
- Santan 70ml
- Tepung Maizena 30gr
- Vanilli 1 sdt
- Daun pandan 2 lembar
- Garam 1 sdt
- Air 500ml

Cara membuat :

1. Kupas singkong, potong sesuai selera lalu cuci bersih, biarkan hingga kering, panaskan air setelah mendidih masukkan singkong bersama daun pandan dan garam, rebus selama 30 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Sembari menunggu singkong dingin, masak adonan vla dengan api kecil. Masukkan semua adonan vla kecuali maizena, masak dengan api kecil lalu masukkan larutan maizena, sambil terus diaduk. Setelah adonan vla mengental, angkat dan dinginkan.
3. Tata singkong dalam mangkuk kecil, lalu siram dengan adonan vla. Ulangi hingga singkong habis, dan singkong Thailand siap dinikmati.

17. SINGKONG KEJU

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg
- Baking powder
- Bawang putih 2 siung dihaluskan
- Ketumbar bubuk

- Garam
- Kaldu bubuk
- Air es
- Keju untuk topping

Cara membuat :

1. Kupas singkong dan cuci bersih, potong dan belah 2 lalu panaskan kukusan.
2. Setelah panas, masukkan singkong dan kukus hingga matang.
3. Siapkan wadah isi dengan air es, masukkan baking powder, bawang putih, ketumbar, garam, kaldu bubuk aduk rata.
4. Masukkan singkong yang sudah matang ke dalam wadah berisi air es tadi, sampai terendam. Lalu biarkan selama 60 menit, hingga bumbu meresap.
5. Panaskan wajan, tuang minyak goreng, lalu goreng singkong hingga merekah dan matang, angkat dan tiriskan.
6. Beri parutan keju dan singkong siap dinikmati.



Sumber: <https://blog.tokowahab.com/resep-membuat-singkong-keju-yang-empuk>

18. KROKET SINGKONG ISI AYAM



Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/791177-kroket-singkong-isi-daging-ayam>

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg, kukus lalu haluskan
- Margarin 100gr
- Keju cheddar 100gr parut
- Telur 1 butir
- Terigu 4 sdm

Bumbu isi :

- Daging ayam 300gr, cincang kasar
- Wortel/kentang 2 buah, potong dadu
- Daun bawang iris halus
- Cabai merah 4 buah haluskan
- Bawang merah 4 siung
- Bawang putih 3 siung
- Bawang bombay ¼ buah, cincang halus
- Merica bubuk ½ sdt
- Garam ½ sdt

- Gula pasir ½ sdt
- Kaldu bubuk rasa ayam ½ sdt
- Saus tiram
- Air 500ml
- Minyak secukupnya utk menumis

Cara membuat :

1. Panaskan margarin/minyak, tumis bombay hingga harum, masukkan bumbu halus, lalu tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan daging ayam dan wortel, aduk sebentar. Lalu masukkan air, garam, gula dan kaldu. Masak hingga wortel dan daging masak.
3. Setelah air menyusut, masukkan daun bawang, aduk rata (bisa ditambahi cairan terigu sedikit jika mau isian lebih kental) masak hingga matang, sisihkan
4. Campur semua bahan utama menjadi satu. Uleni hingga rata. Bentuk bulat, pipihkan, lalu beri isian secukupnya, lalu tutup. Bisa dibentuk lonjong atau bulat (sesuai selera) lakukan hingga adonan habis.
5. Gulingkan ke kocokan telur. Kemudian gulingkan lagi ke-tepung panir. Lalu goreng hingga kuning kecoklatan. Angkat dan sajikan dengan saus sambal. Kroket lezat siap dinikmati bersama secangkir teh hangat.

19. KOLAK SINGKONG PANDAN

Bahan-bahan :

- Singkong 1 buah
- Air 400ml

- Santan instan 1 bgks
- Gula pasir 3 sdm
- Sejumput garam
- Pasta pandan secukupnya
- Daun pandan
- Roti tawar pandan (optional)



Sumber: <https://www.suara.com/lifestyle/2020/04/29/140000/harumnya-kolak-singkong-pandan-untuk-buka-puasa-ini-resepnya>

Cara membuat :

1. Kupas singkong, potong sesuai selera, dan jangan lupa dicuci bersih.
2. Rebus singkong hingga matang dan empuk.
3. Masukkan pasta pandan, pandan, gula pasir, garam, aduk rata.
4. Masukkan santan, aduk rata tunggu hingga mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah, setelah mendidih, matikan api
5. Angkat, dan sajikan hangat/dingin dengan pelengkap roti tawar pandan

20. KLEPON SINGKONG



Sumber: <https://traveling.bisnis.com/read/20200721/223/1269204/resep-membuat-kue-klepon-yang-sedang-viral>

Bahan-bahan :

- Singkong 300gr, parut
- Santan 3 sdm
- Tepung ketan 4 sdm
- Garam ½ sdt
- Pasta pandan 2 tetes
- Gula aren untuk isian (cincang)

Bahan taburan :

- Kelapa setengah tua 100gr diparut
- Garam ¼ sdt
- Daun pandan

Cara membuat :

1. Campur kelapa dan garam kukus bersama daun pandan
2. Dalam wadah campur singkong parut, tepung ketan, santan dan garam tambahkan pasta pandan aduk hingga rata dan bisa dibentuk, lalu beri isian gula merah.

3. Masukkan dalam kukusan yang telah dialasi daun pisang, kukus adonan kurang lebih 20 menit/ sampai matang, angkat.
4. Gulingkan dalam kelapa parut yang telah dikukus, dan klepon singkong siap dinikmati.

21. LAPIS SINGKONG PELANGI



Sumber: <https://www.idntimes.com/food/recipe/amir-rosadi/resep-jajanan-tradisional-dari-singkong-c1c2/4>

Bahan-bahan :

- Singkong 800 gr (parut)
- Agar-agar bubuk 1 bungkus
- Santan 1liter
- Vanilli bubuk
- Gula pasir 200 gr
- Garam ½ sdt
- Pewarna makanan sesuai selera

Cara membuat :

1. Campur singkong parut, agar-agar bubuk, vanili, garam, dan gula pasir. Tuang santan sedikit demi sedikit, aduk rata.

2. Selanjutnya bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing adonan diberi pewarna makanan sesuai selera.
3. Siapkan loyang, alasi dengan plastik tebal. Tuang adonan, kukus selama 15 menit. Angkat, tuang kembali adonan selanjutnya.
4. Kukus selama 15 menit, angkat kembali lalu tuang adonan untuk yang terakhir. Kukus hingga benar-benar matang. Matikan api, angkat dan potong sesuai selera. Siap disajikan dengan taburan kelapa parut.

22. LEMET SINGKONG



Sumber: <https://www.idntimes.com/food/recipe/amir-rosadi/resep-jajanan-tradisional-dari-singkong-c1c2/5>

Bahan-bahan :

- Singkong 700gr, parut
- Kelapa parut 150gr
- Gula merah 170gr, sisir
- Garam ½ sdt
- Vanili ½ sdt
- Daun pisang untuk membungkus
- Lidi untuk menyemat

Cara membuat :

1. Campur singkong parut, gula merah, garam, vanili, dan kelapa parut. Aduk rata, sisihkan.
2. Siapkan dua lembar daun pisang, ambil dua sendok makan adonan lalu letakkan ke dalam selembur daun pisang. Bentuk rapi gulung memanjang, kemudian sematkan lidi di kedua ujungnya.
3. Siapkan panci kukusan di atas kompor. Di dalam panci kukusan masukkan dan susun lemet. Selanjutnya kukus hingga matang, matikan api. Lemet singkong lezat siap disajikan.

23. KUE MATA RODA



(Sumber: <https://www.idntimes.com/food/recipe/amir-rosadi/resep-jajanan-tradisional-dari-singkong-c1c2/10>)

Bahan-bahan :

- Singkong 900gr, parut
- Gula pasir 125gr
- Pisang kepok
- Pasta pandan 1 sdt
- Pewarna makanan merah
- Garam 1 sdt

- Vanili 1 sdt
- Daun pisang untuk membungkus + lidi
- Kelapa parut untuk taburan (dikukus dulu)

Cara membuat :

1. Campur parutan singkong, garam, gula, dan vanili. Aduk rata, bagi adonan masing-masing diberi pasta pandan dan pewarna makanan merah, sisihkan.
2. Ambil selebar daun pisang, letakan adonan hijau ratakan lalu letakan pisang di atas adonan. Tutup kembali dengan adonan merah, kemudian gulung adonan sambil dirapatkan ujungnya lalu disematkan dengan lidi.
3. Selanjutnya kukus adonan sampai matang, matikan api. Angkat, tiriskan hingga dingin. Buka daun pisang, lalu potong-potong. Baluri dengan kelapa parut, siap dinikmati.

24. CROISSANT SINGKONG

Bahan-bahan :

- Singkong 700gr
- Kuning telur 2 butir
- SKM 2 sachet
- Mentega 5 sdm
- Coklat
- Keju
- Garam

Cara membuat :

1. Kukus singkong hingga matang, haluskan

2. Masukkan mentega, kuning telur, dan SKM aduk rata, jika dirasa adonan terlalu kering bisa ditambah mentega
3. Ambil sebagian adonan, pipihkan, potong segitiga
4. Masukkan coklat/keju, lalu gulung
5. Olesi dengan kuning telur dan taburi dengan parutan keju, panggang selama 30-40 menit
6. Setelah matang, angkat dan sajikan



(Sumber: <https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/10-resep-olahan-singkong-kekinian-untuk-dijual-enak-dan-praktis-200907o.html>)

25. BOLA SINGKONG KRISPI

Bahan-bahan :

- Singkong 200gr , rebus dan haluskan
- Tepung tapioka 150gr
- Gula halus 1 sdm
- Baking powder $\frac{1}{4}$ sdt
- Maizena 2 sdm
- Garam secukupnya



Sumber: <https://takaitu.id/enggak-kalah-lezat-sama-pisang-5-olahan-singkong-ini-praktis-bikinnya-dan-dijamin-yummy/>

Cara membuat :

1. Masukkan semua bahan, uleni sampai adonan tidak lengket ditangan.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil.
3. Goreng dalam minyak panas, menggunakan api kecil hingga kuning kecoklatan.
4. Angkat, tiriskan, dan bola singkong siap dinikmati.

26. KOLAK SINGKONG KAREMEL

Bahan-bahan :

- Singkong 500gr, potong-potong 3 cm
- Gula pasir 150gr
- Air panas 50ml
- Gula pasir 100gr
- Garam ¼ sdt
- Daun pandan
- Air 800ml



Sumber: <https://sajiansedap.grid.id/read/102562298/resep-kolak-singkong-karamel-enak-menu-tradisional-yang-pas-untuk-menu-sarapan-di-akhir-pekan?page=all>

Bahan Santan :

- Santan 250ml dari ½ butir kelapa
- Daun pandan
- Garam ¼ sdt

Bahan Pelengkap :

- Sagu mutiara merah 100 gr (rebus)
- Sagu mutiara hijau 100gr (rebus)

Cara membuat :

1. Buat karamel dari gula pasir, tambahkan air panas sambil terus diaduk, lalu sisihkan.
2. Rebus singkong, karamel, gula pasir, garam, dan daun pandan di atas api kecil sampai matang dan kental.
3. Rebus santan, daun pandan, dan garam sambil terus di aduk agar santan tidak pecah
4. Sajikan singkong dengan santan dan pelengkap nya, dan kolak singkong karamel siap dinikmati, bisa juga disajikan dingin

27. STICK SINGKONG



Sumber: <https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/10-resep-olahan-singkong-kekinian-untuk-dijual-enak-dan-praktis-200907o.html>

Bahan-bahan :

- Singkong ukuran sedang 2 buah
- Daun ketumbar
- Minyak zaitun
- Perasan lemon
- Garam dan merica

Bahan Celupan :

- Telur 2 butir, kocok lepas
- Tepung panir

Cara membuat :

1. Kupas Singkong, cuci bersih dan rebus singkong hingga empuk. Buang sumbu singkong dan potong bentuk stik
2. Tata singkong yg sudah dipotong ciprati dengan perasan lemon, dan minyak zaitun, taburi dengan garam, merica

3. Panggang dalam oven selama 20 menit, dan stick singkong siap dinikmati

28. COMBRO



Sumber: <https://www.hipwee.com/tips/6-olahan-camilan-dari-singkong/>

Bahan-bahan :

- Singkong 1 kg, parut hingga halus
- Daun bawang, iris-iris kecil
- Kelapa 100gr
- Tepung sagu/kanji 2 sdm
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu-bumbu :

- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 2 siung
- Oncom 250gr (ditumbuk halus)
- Daun bawang 1 batang (dirajang kecil)
- Merica bubuk 1 sdt
- Cabe merah 4 buah

- Gula pasir sedikit
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Kupas singkong, lalu cuci hingga bersih. Parut singkong yang telah dibersihkan, kemudian peras airnya. Ambil singkong dan buang airnya. Parut juga kelapa tua, lalu campurkan dan uleni.
2. Tambahkan tepung sagu/kanji, irisan daun bawang dan garam secukupnya. Kemudian aduk adonan hingga merata, lalu tiriskan kembali dan buang airnya.
3. Di wadah lain, haluskan bumbu isi combro seperti cabai merah, bawang merah dan bawang putih.
4. Setelah halus, tumis hingga wangi dengan minyak sedikit saja. Lalu, campurkan merica, oncom, garam, gula pasir dan daun bawang. Kemudian, tumis lagi hingga tercampur merata. Setelah matang, angkat dan sisihkan.
5. Untuk membuat combro, ambil adonan singkong yang dicampur dengan kelapa tadi sebanyak sekepal tangan. Lalu, pipihkan dan tambahkan bumbu isi combro tadi. Gulung adonan hingga tertutup rapat dan bentuk adonan hingga berbentuk lonjong.
6. Goreng combro dalam minyak panas, sampai kecoklatan, angkat dan sajikan.

29. PUDING SINGKONG

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg
- Gula pasir 150gr

- Air 1 liter
- Santan kental 200ml
- Tepung maizena 2 sdm
- Garam ¼ sdt



(Sumber: <https://doyanresep.com/cara-membuat-puding-singkong/>)

Cara membuat :

1. Puding Singkong : Pertama-tama rebus singkong di atas api kecil sampai benar-benar empuk. Setelah air berkurang setengahnya, boleh tambahkan gula, aduk rata.
2. Masak terus sampai singkong menjadi seperti bubur, boleh tambahkan air jika singkong belum membentuk bubur.
3. Jangan lupa sering-sering diaduk untuk menghindari adonan singkong gosong di dasar wajan. Lebih baik gunakan wajan atau panci besar untuk memudahkan pengadukan.
4. Matikan apinya, tunggu uap panasnya hilang, lalu masukkan bubur singkong ke dalam cup-cup puding plastik atau gelas saji sesuai selera.
5. Vla Santan : Campur santan, garam dan tepung

maizena. Masak terus di atas api kecil sambil diaduk sampai mendidih dan mengental. Angkat.

6. Selanjutnya tuang sedikit vla di atas puding singkong yang sudah agak mengeras secukupnya. Jika suka, boleh tambahkan parutan keju cheddar atau beri coklat leleh secukupnya.
7. Dinginkan ke dalam lemari es kurang lebih sekitar 15 menit sebelum penyajian, dan puding siap dinikmati.

30. ES SINGKONG KEJU



sumber: <https://masakanmama.com/resep-makanan-dari-singkong/>

Bahan-bahan :

- Singkong 500 gr (pastikan pilih singkong yang segar, tidak ada bintik-bintik hitam pada permukaan umbinya)
- Gula pasir 4 sdm
- Santan kental 100 ml
- Daun pandan 2 helai, disimpul
- Garam $\frac{1}{4}$ sdt
- Tepung maizena 1 sdm, diencerkan dengan air 1 sendok makan

- Secukupnya Susu kental manis
- Secukupnya Jagung manis pipil
- Cingcau hitam 200 gr
- Keju kraft cheddar 100 gr
- Secukupnya Es batu
- Air untuk merebus singkong

Cara membuat :

1. Panaskan air hingga mendidih. Beri daun pandan, rebus singkong sampai matang.
2. Tambahkan jagung manis pipil dan gula pasir. Tambahkan garam, masak hingga gula larut.
3. Tuang santan, tunggu sampai mendidih lagi.
4. Tuang maizena yang sudah diencerkan.
5. Potong-potong cingcau hitam. Di wadah terpisah, rebus cingcau hitam selama 2 menit. Angkat, tiriskan.
6. Setelah singkong matang dan empuk, matikan kompor. Biarkan dingin.
7. Tata di mangkuk saji. Beri es batu. Tambahkan susu kental manis, cingcau hitam dan parutan keju kraft cheddar, sajikan.

31. PUDING SINGKONG

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg
- Gula pasir 150gr
- Air 1 liter

- Santan kental 200ml
- Tepung maizena 2 sdm
- Garam ¼ sdt



(Sumber: <https://doyanresep.com/cara-membuat-puding-singkong/>)

Cara membuat :

1. Puding Singkong : Pertama-tama rebus singkong di atas api kecil sampai benar-benar empuk. Setelah air berkurang setengahnya, boleh tambahkan gula, aduk rata.
2. Masak terus sampai singkong menjadi seperti bubur, boleh tambahkan air jika singkong belum membentuk bubur.
3. Jangan lupa sering-sering diaduk untuk menghindari adonan singkong gosong di dasar wajan. Lebih baik gunakan wajan atau panci besar untuk memudahkan pengadukan.
4. Matikan apinya, tunggu uap panasnya hilang, lalu masukkan bubur singkong ke dalam cup-cup puding plastik atau gelas saji sesuai selera.
5. Vla Santan : Campur santan, garam dan tepung maizena. Masak terus di atas api kecil sambil diaduk

sampai mendidih dan mengental. Angkat.

6. Selanjutnya tuang sedikit vla di atas puding singkong yang sudah agak mengeras secukupnya. Jika suka, boleh tambahkan parutan keju cheddar atau beri coklat leleh secukupnya.
7. Dinginkan ke dalam lemari es kurang lebih sekitar 15 menit sebelum penyajian, dan puding siap dinikmati.

32. GETUK SINGKONG GULUNG KEKINIAN



Sumber: <https://aromayasa.com/resep-getuk-singkong-gulung-sederhana/>

Bahan-bahan :

- Singkong 2 kg (potong-potong sesuai selera setelah itu dikukus sampai empuk)
- Kelapa parut secukupnya
- Gula pasir 200gr
- Vanili bubuk ½ sdt
- Garam ¼ sdt
- Mentega 100gr

Bahan Pelengkap :

- Pasta pandan secukupnya Pasta coklat secukupnya
- Keju lembaran secukupnya
- Keju Parut secukupnya
- Milo secukupnya
- Whip Cream + DCC

Cara membuat :

1. Pertama-tama kita siapkan singkong yang sudah di rebus, buang sumbunya, lalu campurkan dengan mentega.
2. Setelah itu masukan gula sedikit demi sedikit, lalu tumbuk megunakan cobek hingga halus seperti adonan roti.
3. Sesudah ditumbuk, lalu kita bagi dua adonan nya untuk di gulung nanti, berikan pewarna makanan sesuai selera (bebas mau pakai warna apa aja) setelah itu aduk adonan sampai tercampur rata.
4. Setelah itu kedua adonan tadi yang sudah dibagi dua dan sudah diberikan pewarna tadi kita giling terlebih dahulu menggunakan rolling pin, sebelum digiling kita siapkan plastik terlebih dahulu untuk alas agar tidak lengket.
5. Setelah digiling adonan getuknya, beri lembaran keju secukupnya di atas adonan.
6. Setelah langkah diatas sudah dilakukan, gabungkan kedua adonan tadi yang kita sudah bagi menjadi dua adonan, lalu kita gulung menggunakan gulungan sushi.
7. Sesudah digulung diamkan di dalam kulkas selama

kurang lebih 10 menit, agar mudah dipotong.

8. Untuk topping, kita buat whipcream terlebih dahulu caranya siapkan air dingin (air es lebih baik), masukkan whipcream lalu mixer sampai mengembang.
9. Oleskan adonan whip cream keatas getuk, taburi dengan keju parut. Dan getuk kekinian siap dinikmati bersama keluarga dan sahabat tercinta.

33. BOLA-BOLA SINGKONG SOSIS KEJU



(Sumber: <http://www.gaplek.net/bola-bola-singkong-soju-kreasi-olahan-singkong-kekinian/>)

Bahan-bahan :

- Singkong 500gr
- Keju Cheddar 50gr, parut
- Daun Bawang 1 batang, iris tipis
- Garam ½ sdt
- Merica Bubuk ½ sdt
- Oregano ½ sdt
- Sosis 4 buah, cincang kecil
- Telur dan tepung panir

Cara membuat :

1. Kupas singkong, cuci bersih dan kukus selama 30 menit atau hingga matang.
2. Haluskan singkong dengan food processor hingga halus, lalu masukkan semua bahan kecuali telur dan tepung panir. Aduk hingga tercampur rata.
3. Bulatkan adonan, jangan terlalu besar, ulangi sampai adonan habis.
4. Gulungkan adonan dalam kocokan telur, lalu tepung panir, goreng dalam minyak panas hingga kecoklatan
5. Angkat dan tiriskan. Bola Soju siap disajikan.

34. SINGKONG GULUNG ISI TUNA



(Sumber: <https://www.palmia.co.id/resep/hidangan-utama/singkong-gulung-isi-tuna>)

Bahan-bahan :

- Palmia Margarine 100gr
- Singkong 350gr, kukus dan haluskan
- Kaldu bubuk 1 sdt

- Telur 1 butir

Bahan isi :

- Palmia Margarine 50gr
- Bawang putih 2 siung, cincang halus
- Bawang bombay 1 buah, cincang halus
- Ikan tuna kaleng 200gr, suir-suir
- Cabe merah cincang
- Seledri cincang
- Maizena 1sdt, larutkan dengan sedikit air
- Palmia Margarine 100gr utk memanggang

Cara membuat :

1. Panaskan Palmia Margarine, masukkan singkong yang telah halus dan kaldu bubuk, aduk rata hingga licin, angkat. Masukkan telur, aduk rata hingga halus dan biarkan dingin.
2. Isi: panaskan Palmia Margarine, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan tuna, cabe dan seledri, aduk rata dan tuang larutan maizena, masak hingga kental sampai matang.
3. Ambil 3 sdm adonan singkong, ratakan di atas alumunium foil atau daun pisang, taburi tuna ditengahnya, gulung hingga rapih.
4. Kukus adonan selama 10 menit, angkat, buka bungkusnya dan biarkan dingin.
5. Panaskan Palmia Margarin Serbaguna, masukkan singkong gulung, masak hingga kuning kecoklatan.

- Potong-potong dan sajikan selagi hangat.

35. SINGKONG GORENG BUMBU BALADO



(Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/11056827-singkong-goreng-balado>)

Bahan-bahan :

- Singkong 1 kg
- Bawang merah 5 siung
- Bawang putih 5 siung
- Cabai merah keriting ½ ons
- Penyedap rasa
- Garam
- Minyak

Cara membuat :

1. Kupas singkong, potong-potong dan cuci bersih.
2. Rebus singkong, beri garam secukupnya, rebus hingga matang, dan tiriskan.
3. Goreng singkong yg sudah di rebus hingga kekuningan.

4. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai.
5. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan penyedap rasa dan garam, koreksi rasanya. Masukkan singkong yang sudah digoreng, aduk rata.
6. Singkong balado siap dinikmati.

36. PIZZA SINGKONG



Bahan-bahan :

Bahan kulit :

- Singkong 800gr, dipotong-potong, dikukus, ditumbuk
- Keju parut 75gr
- Kuning telur 1 butir
- Telur 1 butir
- Susu bubuk 30gr
- Garam 1sdt
- Merica bubuk $\frac{1}{4}$ sdt
- Mentega tawar 2 sdm, lelehkan

Bahan saus :

- Bawang bombay, cincang halus
- Tomat 2 buah, buang bijinya, cincang halus
- Saus tomat 100gr
- Garam $\frac{1}{4}$ sdt
- Gula pasir $\frac{1}{4}$ sdt
- Basil $\frac{1}{2}$ sdt
- Air 75ml
- Minyak goreng untuk menumis

Bahan taburan :

- Jamur segar champignon, iris halus, tumis
- Beef salami 10 lembar, belah dua
- Sosis bratwurst 2 biji, iris bulat 1/2 cm
- Keju mozarella 150gr, parut kasar

Cara membuat :

1. Kulit: campur semua bahan kulit sampai rata.
2. Tata di 2 loyang bulat diameter 20 cm yang dialas kertas baking. Kukus diatas api sedang selama 20 menit.
3. Angkat letakkan di loyang yang sudah diolesi margarin
4. Saus: tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan tomat, tumis sampai layu. Tambahkan saus tomat, garam, dan gula pasir. Aduk sampai kental, menjelang diangkat, masukkan basil. Aduk rata.
5. Oles adonan yang sudah di letakkan di loyang dengan saus, dan beri bahan taburan.

6. Panggang dalam oven 190°C selama 10 menit sampai keju meleleh.
7. Pizza singkong siap dinikmati.

37. GETAS SINGKONG



(Sumber: <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/getas-singkong-2>)

Bahan-bahan :

- Singkong 300gr, parut
- Kelapa parut 50gr
- Gula pasir 80gr
- Air 50ml
- Garam ½ sdt

Cara membuat :

1. Campurkan singkong dan kelapa tambahkan garam, aduk rata.
2. Bentuk sesuai selera, lalu digoreng hingga kecoklatan, sisihkan.

3. Masak air dan gula sampai larut dan terlihat berbusa dan mengental.
4. Masukkan getas yang sudah digoreng, matikan api, aduk sampai gula kering dan menempel di getas.
5. Dan getas siap dinikmati.

38. SIJUNET PANGGANG



(Sumber: https://cookpad.com/id/resep/14419269-sijunet-panggang-singkong-keju-kornet-panggang?via=search&search_term=kreasi%20singkong%20unik)

Bahan-bahan :

- Singkong keju siap goreng ½ kg
- Daging kornet kemasan 1 bgks
- Daun seledri, cincang kasar
- Telur 1 butir
- Margarin 2 sdm
- Garam ¼ sdt

Bahan olesan dan taburan :

- Secukupnya keju parut
- Kuning telur 1 butir

Cara membuat :

1. Kukus singkong sampai panas saja, lalu haluskan dengan centong kayu atau penghalus kentang. Tambahkan margarin, aduk rata.
2. Tambahkan garam, daun seledri dan kornet, masukkan telur, aduk hingga tercampur rata.
3. Bentuk singkong sesuai selera. Oles dgn kuning telur dan taburi dengan keju parut.
4. Panggang dgn suhu 200°C selama 20 menit dgn api atas bawah (sesuaikan dgn oven masing2). Setelah matang, dinginkan di cooling rack. Santap selagi hangat dengan saus sambal.

39. PERKEDEL SINGKONG PELENGKAP SOTO BANJAR



(Sumber: https://cookpad.com/id/resep/13723343-perkedel-singkong-pendamping-soto-banjar?via=search&search_term=kreasi%20singkong%20unik)

Bahan-bahan :

- Singkong 500gr (kupas, kukus dan haluskan). Pilih singkong yang berkulit kemerahan dan merekah
- Bawang putih 2 siung, cincang
- Merica bubuk/butiran ½ sdm
- Garam
- Seledri, iris
- Telur 1 butir
- Putih telur 1 butir

Cara membuat :

1. Dalam wadah, campur semua bahan kecuali putih telur, bentuk bulat sesuai selera, sisihkan
2. Panaskan minyak dalam panci, masukkan adonan perkedel dalam putih telur, goreng dengan api sedang hingga berwarna coklat kekuningan. Angkat dan tiriskan. Sajikan bersama soto banjar.

40. KUE LUMPUR SINGKONG

Bahan-bahan :**Bahan A :**

- Singkong 400gr, dikukus (berat setelah dihaluskan)
- Tepung terigu protein sedang 200gr
- Gula pasir 250gr
- Margarin/mentega 100gr
- Telur 2 butir

- Garam halus $\frac{1}{2}$ sdt
- Vanili bubuk $\frac{1}{4}$ sdt

Bahan B :

- Santan 450ml
- Jahe 1 ruas
- Daun pandan
- Pewarna makanan coklat



(Sumber: <https://thegorbalsla.com/resep-kue-lumpur/>)

Cara membuat :

1. Rebus santan, jahe dan daun pandan sampai mendidih. Matikan dan sisihkan.
2. Campurkan kedalam baskom semua bahan A kecuali telur. Uleni sampai rata sambil tuangi santan yg masih panas sedikit demi sedikit, uleni sampai adonan tdk bergerindil.
3. Kocok lepas telur, kemudian masukkan pada adonan, aduk sampai tercampur rata.

4. Ambil adonan kurlleb 1,5 sendok sayur. Lalu beri pewarna coklat, aduk-aduk sampai rata.
5. Panaskan cetakan (bisa pakai cetakan apem selong), tuang adonan ±1 sendok sayur pada cetakan, beri sedikit adonan warna coklat, kemudian bentuk2 batik dg menggunakan lidi. Setelah itu tutup cetakan. Panggang kue lumpur sampai matang (usahakan api cenderung kecil biar g cepet gosong). Jika sdh matang lumpur singkong pun siap disajikan.

41. SINGKONG GULUNG SOSIS



(Sumber: https://cookpad.com/id/resep/176455-singkong-gulung-sosis?via=search&search_term=kreasi%20singkong%20unik)

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg
- Margarin 50gr
- Seledri 2 batang, iris halus
- Garam 1 sdt

- Sosis Sapi 10 buah, goreng
- Keju parut 50gr
- Kuning Telur 1 butir

Cara membuat :

1. Kupas dan cuci bersih singkong, kukus singkong sampai empuk, segera haluskan
2. Tambahkan margarin, garam dan daun seledri yang sudah dicincang halus ke dalam adonan singkong yang sudah dihaluskan, aduk sampai tercampur rata.
3. Ambil 3 sendok makan adonan singkong, pipihkan, kemudian tambahkan sosis yang sudah digoreng, lalu gulung adonan.
4. Setelah digulung dan dirapikan, potong menjadi 3 bagian, susun di loyang yang telah dipoles margarin, beri olesan kuning telur dan taburi keju di atasnya.
5. Oven kira kira 25 menit dengan suhu 180 derajat, atau sampai kejunya kekuningan. Angkat dan sajikan selagi hangat.

42. SOP SINGKONG CEKER

Bahan-bahan :

- Singkong 500gr
- Ceker Ayam 8 pcs
- Daun Bawang Prei 1 batang
- Daun Seledri
- Bawang Merah 2 siung

- Bawang Putih 5 siung
- Kaldu Bubuk 1 sdt
- Merica Bubuk ¼ sdt
- Garam
- Gula
- Air
- Minyak Goreng

Pelengkap :

- Suun
- Jeruk Nipis
- Sambal



(Sumber: https://cookpad.com/id/resep/654348-sop-singkong-ceker?via=search&search_term=sop%20singkong%20simpl)

Cara membuat :

1. Bersihkan singkong, potong-potong lalu rebus

- sampai matang. Angkat, buang airnya, dan tiriskan.
2. Bersihkan cecker, kupas kulit luar dan potong kukunya, cuci bersih.
 3. Iris tipis bawang merah dan bawang putih, goreng sampai hampir kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
 4. Didihkan air, rebus cecker sampai setengah matang. Kemudian masukkan wortel, bawang merah, bawang putih, kaldu bubuk, merica dan garam. Masak sampai wortel dan cecker matang.
 5. Terakhir masukkan daun bawang prei, seledri, dan singkong. Tambahkan gula, tes rasa. Masak sampai mendidih.
 6. Sup siap disajikan dengan pelengkapanya.

43. SOP UBI ALA KUTAI

Bahan-bahan :

- Singkong 500gr
- Wortel 2 buah, potong dadu
- Ayam 250gr, di kukus (campuran sayap,kaki,dll)
- Kol 100gr
- Daun bawang (iris)
- Daun seledri (iris-iris)
- Air 3liter

Bahan bumbu dan Cemplung :

- Bumbu dasar putih
- Bumbu dasar kuning

- Bawang bombai ½ bagian (iris-iris)
- Tomat 1 buah (iris-iris)
- Secukupnya kapulaga, bunga lawang, cengkeh, kayumanis, pala
- Secukupnya garam, gula, penyedap
- Lada bubuk
- Pelengkap
- Bubuk koya
- Sambal bawang
- Jeruk nipis



(Sumber: https://cookpad.com/id/resep/14706773-sup-singkong-ubi-kayu-ala-kutai?via=search&search_term=sop%20singkong%20simpl)

Cara membuat :

1. Rebus singkong dan wortel hingga matang.
2. Tumis bumbu dasar putih dan kuning dengan bawang bombai hingga layu dan harum, lalu masukkan cengkeh, bunga lawang, kayu manis, dan kapulaga.
3. Beri irisan pala, lalu masukkan ayam yang sudah dikukus. Aduk hingga tercampur rata

4. Angkat lalu masukkan ke panci yang berisi singkong dan wortel, tambahkan lada beri juga garam, gula dan penyedap. Masak hingga matang dan mendidih.
5. Setelah itu masukkan kol, daun bawang dan juga seledri, terakhir tambahkan irisan tomat.
6. Hidangkan selagi hangat, beri koya, sambal dan perasan jeruk nipis agar sup makin terasa segar.

44. Tape Singkong

44. TAPE SINGKONG



(Sumber: https://cookpad.com/id/resep/14824135-115-tape-singkong?via=search&search_term=tape%20singkong)

Bahan-bahan :

- Singkong 2 Kg
- Ragi 2 buah
- Gula secukupnya
- Daun pisang

Cara membuat :

1. Kupas singkong, cuci bersih hingga tidak ada bagian yang terasa licin, potong-potong sesuai selera.

2. Kukus singkong selama 15 menit, setelah matang, angkat dan angin-anginkan.
3. Haluskan ragi, campurkan ragi pada singkong yang sudah dingin, aduk rata, tambahkan gula.
4. Siapkan wadah, beri alas menggunakan daun pisang lalu tata ubi tutup lagi menggunakan daun pisang. Lalu tutup biarkan hingga 2-3 hari hingga tape matang.
5. Dan tape singkong siap dinikmati.

45. SWARUT SINGKONG GORENG



(Sumber: <http://www.dapurkobe.co.id/srawut-singkong-goreng>)

Bahan-bahan :

- Singkong 400gr, parut kasar
- Tepung Kobe Serbaguna Special 75 gr
- Daging ayam giling 100gr
- Telur 1 butir, kocok lepas
- Keju parut 50 gr
- Air 50 ml

Cara membuat :

1. Campur semua bahan hingga rata.
2. Bentuk adonan sesuai selera.
3. Goreng dalam minyak panas, dengan api sedang hingga berwarna kuning keemasan.
4. Sawut singkong siap dihidangkan.

46.GETUK GORENG KOBE



(Sumber: <http://www.dapurkobe.co.id/getuk-goreng-kobe>)

Bahan-bahan :

- Singkong 500 gr
- Margarin 60 gr
- Gula halus 50 gr
- Keju Cheddar 50 gr (parut)
- Kuning telur 1 butir

Bahan pelapis :

- Tepung Kobe Pisang Goreng Krispi 75 gr

- Air 100 ml

Cara membuat :

1. Kupas singkong, cuci, kukus dan haluskan.
2. Kocok margarin dan gula halus hingga putih. Tambahkan keju cheddar, kuning telur dan singkong yang sudah ditumbuk, aduk hingga tercampur rata.
3. Bentuk adonan menjadi bulat pipih.
4. Campurkan 1 bungkus Kobe Tepung Pisang Goreng Crispy dengan air, aduk rata hingga menjadi adonan.
5. Celupkan getuk kedalam adonan pelapis, goreng dengan api kecil hingga matang.
6. Sajikan dengan taburan keju parut diatasnya.

47.SINGKONG POP



(Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/7274363-singkong-pop>)

Bahan-bahan :

- Singkong 1kg
- SKM sesuai selera
- Coklat meses
- Keju

Cara membuat :

1. Bersihkan singkong, cuci, dan kukus singkong sampai matang.
2. Haluskan singkong yang masih hangat, masukkan SKM, lalu bulatkan adonan menjadi bulatan kecil.
3. Gulingkan adonan kecil dalam coklat atau keju, dan singkong pop siap dinikmati.

48.SINGKONG GULUNG PISANG KEJU



(Sumber: <https://sajiansedap.grid.id/read/102023809/kumpulan-5-resep-camilan-singkong-enak-untuk-akhir-pekan-dijamin-langsung-habis-diserbu?page=all>)

Bahan-bahan :

- Singkong 500 gr, parut dan buang airnya 30 ml
- Santan kental 250 ml, dari 1 btr kelapa
- Gula pasir 125 gr
- Garam ½ sdt
- Agar-agar bubuk ½ bungkus
- Pewarna merah rose

Bahan Isi:

- Pisang tanduk 1 buah, bagi 4 memanjang

Bahan Taburan:

- Keju cheddar parut 50 gr

Cara membuat :

1. Campur santan, gula pasir, garam, dan agar- agar, aduk rata.
2. Tuang ke atas singkong parut, aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu adonan diberi warna merah muda. Sisa adonan biarkan dan sisihkan.
3. Tata di atas plastik adonan pink dan adonan singkong bersebelahan. Ukur diameter 20 cm.
4. Taruh pisang di atasnya. Gulung dan kukus di atas api sedang selama 30 menit hingga matang. Potong 5 cm, gulingkan di atas keju parut.
5. Singkong Gulung siap dinikmati.

49.STICK SINGKONG KRIUK



(Sumber: <http://www.dapurkobe.co.id/stick-singkong-kriuk>)

Bahan-bahan :

- Singkong 500 gr, kukus dan potong memanjang
- Tepung Kobe Tempe Kriuk 1 bungkus
- Air 390 ml
- Daun bawang 60 gr
- Minyak

Cara membuat :

1. Siapkan wadah lalu tuang satu bungkus Kobe Tepung Tempe Kriuk dengan air. Lalu aduk hingga rata hingga menjadi adonan basah.
2. Singkong yang sudah dikukus dan dipotong tipis memanjang kemudian dimasukkan ke adonan basah.
3. Goreng dengan api sedang hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah dingin simpan dalam toples.
4. Siap disajikan.

Daftar Pustaka

<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210129144631-262-599989/3-resep-makanan-yang-terbuat-dari-singkong>

https://cookpad.com/id/resep/14511997-bolu-singkong?via=search&search_term=kue%20dari%20singkong

https://cookpad.com/id/resep/14527836-brownies-singkong-kukus-gluten-free?via=search&search_term=kue%20dari%20singkong

<https://dapur-ariana.web.app/1153-resep-selera-bingka-singkong-lapis.html>

<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210129144631-262-599989/3-resep-makanan-yang-terbuat-dari-singkong>

<https://maduraindepth.com/cara-membuat-jemblemsingkong>

<https://www.idntimes.com/food/recipe/naufal-al-rahman-1/resep-singkong-thailand>

<https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/12-resep-jajanan-tradisional-dari-singkong-enak-dan-mudah-dibuat-201019v.html>

<https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/10-resep-olahan->

singkong-kekinian-untuk-dijual-enak-dan-praktis-200907o.html

<https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/10-resep-olahan-singkong-kekinian-untuk-dijual-enak-dan-praktis-200907o.html>

<https://sajiansedap.grid.id/read/102562298/resep-kolak-singkong-karamel-enak-menu-tradisional-yang-pas-untuk-menu-sarapan-di-akhir-pekan?page=all>

<https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/10-resep-olahan-singkong-kekinian-untuk-dijual-enak-dan-praktis-200907o.html>

<https://www.hipwee.com/tips/6-olahan-camilan-dari-singkong/>

<https://doyanresep.com/cara-membuat-puding-singkong/>

<https://aromarasa.com/resep-getuk-singkong-gulung-sederhana/>



Kue & Masakan *dari* SINGKONG

COOKING

Singkong merupakan bahan makanan yang sangat merakyat. Di samping harganya murah, singkong dapat diolah menjadi berbagai makanan mulai dari makanan pokok, lauk, sampai jajanan tradisional dan modern. Dengan sentuhan kreativitas, singkong bisa tampil menarik dan menjadi kudapan sedap untuk dinikmati bersama keluarga di rumah.



Karangmojo, Wedomartani,
Sleman, Yogyakarta
e-mail: newvitapustaka_18@yahoo.com