

ANEKA RESEP MAKANAN

Amelia Bahril, dkk.

A RESEP MAKANAN

Editor: Uswatun Hasanah, M.Pd.I

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena dengan rahmat dan hidayah-Nya-lah kami dapat menyelesaikan buku Aneka Resep Kue dengan baik meskipun banyak kekurangan di dalam nya. Dan juga kami berterimakasih kepada ibu Uswatun Khasanah yang telah membimbing penyelesaian buku ini. Kami berharap buku Aneka Resep Kue ini dapat berguna untuk menambah wawasan dan pengetahuan kita tentang aneka macam kue. Kami menyadari sepenuhnya bahwa buku ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, kritik, saran serta usulan demi perbaikan buku ini sangat kami harapkan.

Semoga buku ini dapat dipahami dengan baik oleh para pembaca dan berguna untuk semua orang. Kami mohon maaf apabila terjadi banyak kesalahan yang kurang berkenan, dan kami mohon kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk kebaikan di masa yang akan datang.



ANEKA RESEP MAKANAN

Oleh: Amelia Bahril, dkk.



ANEKA RESEP MAKANAN

ISBN: 978-602-5533-29-7

Penulis: Amelia Bahril, dkk.

Editor:

Uswatun Hasanah, M.Pd.I

Sampul dan Tata Letak: Tim CV. IQRO'

Cetakan Pertama, 2019

16 cm X 24 cm

85 halaman

Hak cipta dilindungi oleh Undang-Undang

All Right Reserved

Penerbit: CV. IQRO, alamat: Jl. Jenderal A. Yani No.157 Iring
Mulyo Kota Metro, Lampung, Telp: 081379404918, web:
iqrometro.co.id, e-mail: team@iqrometro.co.id



ANEKA RESEP MAKANAN (KUE)

Amelia Bahril, Defi Syifa, Emelda Novelia, Indria Sari, Laily Nurhidayah, Mayang Oktaviana, Meilani Putri, Melita Puspitasari, Nadia Khorunisa, Nena Septiana, Nurma Yunita, Puji Astari, Titik Alfiyah, Tutut Astutik, Ummu Labibatussa'adah, Yegi Gicella, Yustin Yasri Solehah.

Editor

USWATUN HASANAH, M.Pd.I

FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN (FTIK)
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO LAMPUNG

T.A 2018/2019

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena dengan rahmat dan hidayah-Nya-lah kami dapat menyelesaikan buku Aneka Resep Makanan dengan baik meskipun banyak kekurangan di dalam nya. Dan juga kami berterimakasih kepada ibu Uswatun Khasanah yang telah membimbing penyelesaian buku ini. Kami berharap buku Aneka Resep Makanan ini dapat berguna untuk menambah wawasan dan pengetahuan kita tentang aneka macam kue.

Kami menyadari sepenuhnya bahwa buku ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, kritik, saran serta usulan demi perbaikan buku ini sangat kami harapkan.

Semoga buku ini dapat dipahami dengan baik oleh para pembaca dan berguna untuk semua orang. Kami mohon maaf apabila terjadi banyak kesalahan yang kurang berkenan, dan kami mohon kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk kebaikan di masa yang akan datang.

Metro, Mei 2019

Penyusun

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
1. Zebra Cake With Glaze.....	1
2. Bolu Kojo.....	2
3. Lapis Filipine	3
4. Lapis Perancis	4
5. Donat Manis.....	5
6. Mattcha Mille Crepes.....	6
7. Brownis Matcha	7
8. Martabak Manis	8
9. Dadar Gulung	9
10. Double Cake Rainbow	10
11. Lumpur Kentang	11
12. Bolu Kukus Pandan.....	12
13. Shiny Brownis.....	13
14. Lapis Koning Sponge Cake	14
15. Choco Role Cake	15
16. Brownis Kopi Moka.....	16
17. Kue Sus	17
18. Pie Brownis.....	17
19. Coconut Brownies.....	19
20. Matcha Swis Role Cake	20
21. Cake Marble Talas	21
22. Bolu Ketan Hitam Kukus.....	22
23. Martabak Tahu	23
24. Lapis Ubi Ungu.....	24
25. Wingko Babat	25
26. Kue Pukis.....	26
27. Kue Talam Ubi Ungu	27

28. Wajik Kletik.....	28
29. Klepon Pasta Pandan.....	29
30. Kue Cucur	30
31. Brownis Kukus.....	31
32. Putrid Salju Pandan.....	32
33. Cokies Susu Dancow	33
34. Martabak Manis Mini.....	34
35. Sempurit Susu	35
36. Kue Apem Simple	36
37. Klepon.....	37
38. Kue Lapis Tradisonal	38
39. Kue Cucur Lumer.....	39
40. Getuk Singkong.....	40
41. Kue Buroncong	41
42. Ongol-Ongol Singkong.....	42
43. Nastar Coklat Susu.....	43
44. Jerman Cokies Shaun The Sheep	44
45. Palm Chees Cokies.....	45
46. Kue Thumbprint.....	46
47. Kastanel Gurih Enduess	47
48. Cokies Cuterpillar	48
49. Meringue Kisses Cookies.....	49
50. Cookies Tahu	50
51. Cookies Kukus Lidah Kucing	51
52. Puding Lumut.....	52
53. Puding Clala Matcha	53
54. Puding Oreokat (Cake Oreo Coklat).....	54
55. Puding Kue Ungu.....	55
56. Puding Susu Oreo Sederhana	56
57. Puding Labu Sederhana	57
58. Puding Santan Kelapa	58
59. Puding Aneka Buah	59
60. Puding Buah Naga Simple	60

61. Puding Susu	61
62. Banana Chiffon Cake	62
63. Bolu Gulung Keju	63
64. Bomboloni.....	64
65. Getas	65
66. Brownies Kukus.....	66
67. Bread Pudding.....	67
68. Mocha Isi Cokelat	68
69. Dadar Gulung Cokelat Isi Durian Custard.....	69
70. Pancake Durian	70
71. Putu Ayu	71
72. Kue Gemblong.....	72
73. Kue Lumpur Lumer	73
74. Kue Apem Nasi.....	74
75. Bolu Kukus Pelangi	75
Daftar pustaka	76

Zebra Cake With Glaze

Langkah-langkah :

Bahan-bahan :

- 160 grm mentega
- 125 grm gula halus
- 4 butir telur
- 120 grm tepung terigu
- 5 grm susu bubuk
- 5 grm maizena
- Vanilla dan cokelat bubuk



1. Siapkan loyang, alasi kertas baking
2. Panaskan oven suhu 175°C
3. Mixer mentega, gula hingga mengembang dan putih
4. Masukkan vanilla dan telur 1 per 1sambil dimixer,dengan kecepatan tinggi
5. Masukkan tepung,susu,maizena aduk hingga rata
6. Ambil 5 sendok sayur adonan beri cokelat bubuk,aduk hingga rata
7. Masukkan adonan putih,lalu tuangkan adonan cokelat diatasnya lakukan hingga adonan habis
8. Panggang selama 35 menit setelah matang keluarkan lalu cake siap disiram dengan glaze

Langkah membuat glaze:

Bahan glaze :

- 50 grm cokelat putih serut
- 50 ml susu UHT
- 1 sdm mentega

1. Siapkan wajan anti lengket
2. Masukkan susu UHT, dan cokelat putih
3. Masak dengan api kecil hingga semua tercampur rata da tambahkan mentega
4. Aduk hingga rata dan adonan glaze lembut lalu angkat
5. Glaze siap digunakan¹
 - Masukkan ked

¹Yoenita,"resepmasakanterbaik",<https://www.instagram.com/p/Bv031atBJGp/>, diakses tanggal 13 april 2019,pukul 14.00 wib.

Bolu kojo

Bahan :

- 4 butir telur
- 800 ml santan kental
- Jus pandan dari 10 lembar daun pandan
- 100 grm butter
- 250 grm gula pasir
- 400 grm tepung terigu
- 100 grm maizena
- ½ sdt garam
- Pasta makanan hijau



Langkah-langkah :

1. Masak santan, butter, garam hingga butter cair
2. Kocok telur, gula pasir hingga larut
3. Campur terigu, maizena tambahkan kocokan telur dan santan aduk hingga semua bahan tercampur rata.²



²vitakwee, "resepmasakanterbaik", <https://www.instagram.com/p/Buz2yBIhiwv/>, diakses tanggal 13 april 2019, pukul 14.20 wib.

LAPIS FILIPINE

Bahan-Bahan

1. Lapis legit
 - 10 kuning telur
 - 3 putih telur
 - 100 gr susu kental manis
 - 100 gr tepung terigu



- 250 gr mentega
 - 200 gr gula halus
2. Lapis hijau dan coklat
 - 32 kuning telur
 - 220 gr gula halus
 - 70 gr tepung terigu
 - 1/2 sdt sp
 - 14 gr susu bubuk
 - 180 gr butter cairkan
 - Pasta pandan dan coklat

langkah-langkah Pembuatan

1. Kocok mentega dan gula halus sampai ngembang pucat. Masukkan kuning telur kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu dan susu kental manis. Aduk rata.
3. Dalam wadah lain kocok putih telur sampai ngembang kaku.
4. Campurkan putih telur ke dalam adonan mentega tadi. Ambil 3 sdm adonan dalam loyang.
5. Oven berlapis dengan api atas kurang lebih 5 menit lakukan sampai adonan habis.

Cara membuat lapis hijau dan coklat

1. Ayak semua bahan tepung, gula campur dengan kuning telur dan sp. Kocok sampai ngembang (tidak sampai kaku).
2. Tuang mentega cair. Aduk rata. Bagi jadi 2. Masing-masing beri pasta pandan dan pasta coklat. Masukkan adonan dalam loyang oles dan alas kertas.
3. Oven dengan suhu 160-180°C kurang lebih 30 menit sampai matang³

³ uthinute, "resepmasakanterbaik", <https://www.instagram.com/p/BuCdIF7BXAK/>, diakses tanggal 25 april 2019, pukul 21.20 wib.

Lapis Prancis

Bahan-Bahan

1. lapisan bawah¹
 - 12 butir telur¹
 - 90 grm gula pasir¹
 - 15 grm butter (aku anchor)¹
 - 170 gr susu kental manis.¹
 - 30 grm terigu ¹
 - Vanili¹
2. Adonan lapis legit¹
 - 5 kuning telur¹
 - 35 grm gula halus¹
 - 15 grm terigu¹
 - 5 grm maizena ¹
 - 5 grm susu bubuk¹
 - 80 grm butter



Langkah-Langkah

Cara membuat lapisan bawah

1. Campur telur dan gula menggunakan whisk hingga gula larut tidak perlu sampai mengembang.¹
2. Masukkan SKM dan butter, aduk rata. Masukkan vanili beserta terigu.¹
3. Saring adonan.¹ Tuang kedalam loyang 12x10x8cm¹
4. Kukus hingga matang sekitar 20menit.¹

Cara membuat adonan legit

1. Kocok kuning telur dan gula sampai kental mengembang dan berjejak, masukan terigu, susu dan maizena yg sudah diayak, aduk lipat pakai spatula.¹
2. Kocok butter sampai mengembang pucat, campur kedalam adonan kuning telur, aduk dengan spatula.
3. Adonan siap dilapisi keadonan 1. ¹ Panggang adonan selapis² menggunakan api atas saja sampai adonan habis.(sebelumnya oven dipanaskan dulu)⁴

⁴vitakwee, "resepmasakanterbaik",
<https://www.instagram.com/p/BtvLxbyhEvw/>,
diaksestanggal 14 april 2019, pukul 14.30 wib.

DONAT MANIS

Bahan-bahan

- 250 gr tepung terigu protein tinggi^[1]
- 25 gr susu bubuk^[1]
- 5 gr ragi instant^[1]
- 100 gr kentang, kukus, haluskan dan dinginkan^[1]
- 50 gr gula pasir^[1]
- 37,5 gr mentega (me,40gr)^[1]
- 1/4 sdt garam^[1]
- 2 btr kuning telur^[1]
- 50 ml air dingin (me,65ml)^{[1][2]}



Langkah-langkah

1. Dalam wadah, campur tepung terigu, gula, susu bubuk, ragi instant, aduk rata, masukkan kentang halus ,tuang telur dan air dingin, uleni hingga rata dan setengah kalis.^[1]
2. Beri mentega dan garam, uleni terus hingga kalis elastis. Istirahatkan 15 menit. (saya profing hingga mengembang 2 kali lipat,trus kempiskan/buang gasnya)^[1]
3. Bagi adonan, masing-masing 50 gr, bulatkan. Diamkan 20 menit, hingga mengembang.^[1]
4. Lubangi tengahnya, menjadi bentuk donat, segera goreng sampai kuning kecoklatan.^[1]
5. Angkat, tiriskan. Taburi gula donat, atau hias dengan coklat.⁵

⁵lestarisahidin,"resepmasakanterbaik",<https://www.instagram.com/p/Btula5bhlXk/>, diakses tanggal 14 april 2019,pukul 15.20 wib.

Matcha mille crepes

Langkah-langkah

Bahan-bahan

- 400 ml fresh milk (UHT)
- 3 sdm gula pasir
- 3 butir telur uk. besar
- 25 gr butter, lelehkan
- 138 gr tepung protein rendah
- 12 gr matcha powder
- 1/2 sdt baking powder
- sedikit minyak utk olesan teflon

Bahan Filling

- 240 ml whipping cream cair
- 3 sdm gula pasir
- Mixer ke dua bahan ini⁶



1. Hangatkan susu cair dan gula pasir diatas api kecil sebentar tdk sampai mendidih hangat" kuku saja, angkat dan sisihkan
2. Dalam wadah lain kocok telur gunakan whisk lalu masukkan susu hangat tadi perlahan" dan bertahap
3. Masukkan lelehan butter aduk rata
4. Masukkan campuran antara tepung, bubuk matcha dan baking powder sambil diayak bersamaan dan bertahap, aduk hingga rata dan tidak bergerindil
5. Kemudian saring, cover dengan plastik wrap lalu masukkan kulkas selama 1 jam
6. Panaskan wajan teflon api kecil, oles minyak lalu tuang 1 sendok sayur dan goyangkan hingga membentuk bulatan tipis, masak hingga matang di ke dua sisi
7. Lakukan hingga adonan habis, terakhir bikin 1 bulatan yg lebih besar
8. Setelah dingin siapkan piring datar besar lalu alasi plastik lebar dan taruh bulatan yg terbesar di dasar olesi dng filling lalu tumpuk dengan bulatan yg lebih kecil taruh filling lagi lakukan hingga habis dan yg paling atas jng di taruh filling lagi
9. Kemudian bungkus dengan plastik yg jadi alas diatas piring tadi membentuk bulatan lalu ikat, taruh dalam wadah cekung dan masukkan kulkas selama 2 jam saja
10. Kluarkan dan tengkurapkan diatas piring saji lalu taburi sedikit matcha diatasnya sbg hiasan, bisa disajikan dengan vla buah atau whipping cream.

⁶aniktriwina,"resepmasakanterbaik",<https://www.instagram.com/p/BtfuyP5BUqD/>, diakses tanggal 23 april 2019,pukul 20.20 wib.

Brownies Matcha

bahan-bahan

- 4 btr telur
- 250 gr gula pasir
- 250 gr coklat block greentea
- 75 gr margarin blueband
- 75 gr butter
- 100 ml minyak goreng
- 250 gr terigu segitiga
- 2 sdm matcha bubuk
- 3 tetes pewarna makanan hijau
- 1/2 sdt essence greentea

Topping:

- 3 bks kitkat greentea kemasan kecil, potong2
- Almond slice secukupnya



Langkah-langkah

1. Lelehkan butter, margarin dan coklat blok greentea dengan cara di tim
2. Mikser telur bersama dg gula pasir sampai gula larut dg speed paling rendah. Bisa juga dikocok dengan tangan
3. Masukkan secara bertahap dan bergantian: tepung terigu, bubuk matcha, lelehan butter dan coklat, essence greentea, pewarna hijau dan minyak goreng sambil terus dimikser sampai adonan tercampur rata
4. Siapkan loyang brownies, oles margarin, alasi kertas roti. Tuang adonan ke dalam loyang
5. Berikan topping kitkat, almond slice atau sesuai selera
6. Panggang sampai matang sekitar 40 menit, tes tusuk dengan lidi/tusuk sate. jika brownies sudah tidak menempel berarti sudah matang. Kenali oven anda masing-masing.

⁷immawasis,"resepmasakanterbaik"<https://www.instagram.com/p/BtPxLqVhJUw/>,, diaksestanggal 16 april 2019,pukul 18.30 wib.

Martabak manis

Bahan-bahan

- 250 gram terigu protein sedang⁸
- 3 sdm gula pasir⁸
- 2 butir telur⁸
- 40gr margarin cair⁸
- 2 sdm susu bubuk
- 1/2 sdt vanilla bubuk⁸
- 1/2sdt baking powder⁸
- 1/2 sdt baking soda⁸
- 1/2 sdt ragi instan⁸
- 350 ml air bersih yang matang
(100ml susu cair + 250 ml air
bersih yg matang)⁸



Langkah-langkah

1. Campur semua bahan kering
tambahkan air sedikit demi sedikit
aduk rata sampai tidak ada
gumpalan tepung aduk rata
masukkan margarin aduk lagi .
2. diamkan 1jam an tutup
kain terakhir masukkan telur aduk
rata⁸
3. Panaskan cetakan tanpa oles
minyak dengan api kecil sampai
benar benar panas tuang adonan
tunggu sampai martabak
berlubang (bila sarangnya ndak rata
telfonnya bisa di geser2 untuk
meratakan pematangan)⁸
4. Taburi gula sedikit untuk
membantu membentuk sarang
tutup sebentar kemudian
angkat,oles margarin tambahkan
susu dan kasih toping keju (atau
sesuai selera)gulung.⁸

⁸aniktriwina,"resepmasakanterbaik",<https://www.instagram.com/p/BtccjkxBwDw/>, diaksestanggal 15 april 2019,pukul 11.20 wib.

Dadar Gulung

Bahan Kulit dadar:

- 125gr Tepung segitiga
- 15 gr gula pasir
- 2 gr garam
- 1 butir telur
- 90 ml santan kara
- 230 ml air biasa
- Bbrp tetes pasta pandan
- Minyak buat pan fried kulitnya

Bahan unti kelapa :

- 100 gr kelapa parut kering
- 50 gr gula merah
- 50 ml santan instan +100 ml air biasa
- 20 gr gula pasir
- 1/2 sdt garam



Langkah-langkah

Cara membuat kulit dadar

1. Campur semua bahan aduk sampai gula larut dan di saring
2. Siapkan wajan dan panaska
3. Ambil tissu satu lembar celupkan ke minyak makan dan usapin ke wajan
4. Setelah panas tuangkan satu centong dan angkat memutar wajan agar tidak mengumpul di tengah dan dengan Api kecil
5. Masak sampai warna berubah dan bisa lepas dari wajan
6. Sisihkan dan dingin kan sebelum di isi unti kelapa

Cara membuat unti kelapa

1. Masak air, santan, gula merah dan gula putih sampai larut dan sedikit mendidih masukkan kelapa parut kering.
2. Masak hingga air menyusut tp tdk smp kering. Angkat dinginkan
Siap digunakan⁹

⁹lysatangkung,"resepmasakanterbaik",<https://www.instagram.com/p/BtUqyb6BtoM/>, diakses tanggal 13 april 2019,pukul 14.20 wib.

Double Cake Rainbow

Membuat kue PELANGI

Bahan-bahan

- 1 loyang Pelangi dan coklat (loyang 22x9x6)
- 2,5 btr telur
- 6 sdm gula
- 1 sdt sp
- Garam vanili (Mix hga softpeak)
- 4 sdm terigu
- 1 sdm susu bubuk
- 1 sdm maizena (Ayak dan campur ke adonan telur, aduk dg spatula)
- 50 ml minyak, campurkan aduk
- Pewarna makanan
- Coklat (loyang 25x10x6)



- siapkan loyang beri minyak dan kertas roti di alasnya saja, tuang adonan merah, kukus selama 8 mnt dg api sedang, angkat dan tuang adonan selanjutnya kukus selama 8 mnt dg api sedang, lakukan hal yg sama sampai adonan habis, angkat dan keluarkan dari loyang, sisihkan
- Membuat Kue Coklat
- siapkan loyang oles minyak dan beri kertas roti, tuang sedikit adonan coklat, ratakan dan kukus selama 8 mnt angkat, masukan rainbow cake tadi tepat di tengahnya
- Tuang adonan coklat hingga ke celah2nya sampai sama tinggi dg rainbow cake, ratakan dan hentak2an hingga tidak ada gelembung yg terjebak di dalamnya, kukus selama 15 mnt dg api sedang
- Angkat cake, tuang adonan coklat sisanya, di atas cake ratakan dan kukus kembali selama 12 mnt hingga matang, angkat dan keluarkan ake dari loyang, sajikan¹⁰

¹⁰fatma, "resepmasakanterbaik", <https://www.instagram.com/p/Bswx2hWjb99/>, diakses tanggal 13 april 2019, pukul 14.20 wib.

Lumpur Kentang

bahan-bahan

- 250 gr kentang kupas, kukus, haluskan
- 250 ml santan (sy 2 saset kara+air total 250)
- 125 gr terigu, ayak
- 125 gr gula kastor
- 2 butir kuning telur
- 1 butir putih telur
- 1/2 sdt vanila esen
- 50 gr butter, lelehkan
- Sejumput garam
- kismis/keju/chococip

Langkah-langkah

1. Kocok telur dan gula sampai putih mengembang, masukkan vanila esen dan garam.
2. Masukkan santan sedikit demi sedikit, tambahkan kentang bertahap, selang seling bersama terigu.
3. Terakhir masukkan butter leleh, aduk rata.
4. Panaskan cetakan kue lumpur (saya pake cetakan martabak mini) oles

butter tipis-tipis. Tuang adonan kureb 3/4 bagian, tutup dan biarkan setengah matang, tabur kismis (saya keju dan chococip).

5. Tutup kembali dan biarkan sampai matang.¹¹



¹¹fatmablwan,"resepmasakanterbaik",<https://www.instagram.com/p/BsN5g65BCla/>, diakses tanggal 26 april 2019,pukul 14.20 wib.

Bolu kukus Pandan

Bahan-bahan

- 3 btr telur
- 100 gr tepung segitiga
- 1 sdm maizena
- 100 ml minyak sayur
- 100 gr coklat putih (WCC)
- 1 sdm susu bubuk
- 2 sdm SKM
- 4 sdm gula pasir (munjung)
- 1 sdt pasta Pandan
- 1 sdt emulsifier
- 1/4 sdt garam
- 6 lb keju slice



Langkah-langkah

1. Lelehkan WCC campur dg minyak dn SKM
2. Ayak tepung, susu bubuk , maizena dan garam, sisihkan
3. Mixer telur, gula pasir dan emulsifiersampai putih kental berjejak
4. Tambahkan campuran tepung sambil terus dimixer dg speed rendah
5. Masukkan coklat leleh dan pasta, aduk rata dengan spatula dan pastikan tidak adaendapan minyak dibawah
6. Bagi 3 adonan sama banyak
7. Tuang adonan pertama ke dlm loyanguk 10*22 yang sudah di alasi baking paper
8. Kukus kurleb 15 menit, tata 3 lembar kejudiatasnya, masukkn 1 bagian adonan lagi kukus kembali
9. Lakukan hal yang sama untuk sisa keju dan adonan
10. Setelah matang (tes tusuk), Angkat dandinginkanrownies keju Pandan siap disajikan¹²

¹² fitrisasmaya,"mama pintar",<https://www.facebook.com/988796537981149/photos/pcb>, diaksestanggal 26 april 2019,pukul 21.20 wib.

Shiny Brownies

Bahan-bahan

- 150gr DCC
- 50gr butter
- 40gr minyak sayur
- 2 butir telur
- 150gr gula butiran halus
- 100gr tepung terigu
- 35gr coklat bubuk



langkah-langkah

1. Lelehkan DCC, butter dan minyak dengan cara di tim
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut, kemudian tuang coklat leleh, aduk rata
3. Masukkan terigu dan coklat bubuk sambil di ayak, aduk hingga rata, kental dan berat lalu tuang ke dalam loyang, beri topping dan panggang di suhu 150' selama 45 menit (sesuaikan dengan oven masing-masing)¹³

¹³ gohananavra,"mama pintar",<https://www.facebook.com/988796537981149/pots/10192107349729/> /, diaksestanggal 26 april 2019,pukul 17.20 wib.

LAPIS KONING

SPONGE CAKE

Bahan-bahan

- 12 Kuning telur
- 2 Putih telur
- 120 gr Gula Pasir
- 70 gr Tepung Terigu Protein
- Sedang/segitiga
- 10 gr Maizena
- 15 gr Susu Bubuk
- 135 gr Butter lelehkan
- 1 sdm Susu Kental Manis
- 12-14 Prunes pipihkan
- Selai jeruk/nanas

langkah-langkah

1. Mixer Telur+Gula pasir sampai kental berjejak, masukkan terigu+maizena+susu aduk rata pakai Spatula
2. Masukkan bertahap campuran butter+susu kental manis ke dalam adonan no 1, aduk rata pakai spatula
3. Bagi jadi 2, tuang adonan di 2 loyang persegi (saya pakai loyang sekat 3 uk 28cm+saya alasi kertas)

4. Oven dengan suhu 180-190 derajat sekitar 30-35 menit atau sesuaikan oven sendiri yah..
5. Ambil 1 cake, oles dengan Selai jeruk, tumpuk dengan cake satunya lagi,¹⁴



¹⁴ "jojocambret," mama pintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/photos/pcb.1024630457731090/1024630344397768/?type=3&theater>, diakses tanggal 26 april 2019, pukul 14.20 wib.

Choco Role Cake

Bahan-bahan

- 3telur utuh
- 3 kutel
- 50gr gula
- 50gr tepung
- 10gr susu bubuk
- 10gr tpg maizena
- 1sdm coklat bubuk dari
- Chefmatechocolate
- Pasta coklat secukupnya
- 75gr butter,leleh
- Dcc dari chefmatechocolate
- Selai coklat dari chefmatechocolate
- Butter cream



Langkah-langkah

1. Mixer telur ,gula sampai kental dan mengembang,aduk tepung dan terakhir butter dengan spatula
2. Pakai loyang ukuran 24cm, panggang 25mnt suhu 170 selsius
3. Tunggu dingin oles butter cream gulung dan padatkan¹⁵

¹⁵ susan,"mama pintar",<https://www.facebook.com/988796537981149/photos/a.1004718913055578/1021832238010912/?type=3&theater>, diaksestanggal 26 april 2019,pukul 14.40 wib.

Brownies kopi moca

Bahan-bahan

- 6 butir telur
- 225 gr gula pasir
- 1 sdt emulsifier
- 125 gr tepung terigu serbaguna
- 50gr coklat bubuk
- 175 ml minyak sayur
- 100 gr DCC (dark cooking chocolate / coklat blok), cincang, lelehkan dan campur bersama minyak
- 1 sdt munjung kopi bubuk, larutkan dgn 1 sdm air panas. Aduk rata hingga berbentuk pasta, biarkan dingin (saya ganti pakai pasta kopi moka merk KOPOE)
- 75 ml susu kental manis (SKM)

Langkah-langkah

1. Panaskan kukusan, siapkan 2 loyang uk 30x10 cm atau 22x22 cm, oles margarin dan alasi kertas roti, sisihkan.
2. Campur dan ayak tepung terigu dan coklat bubuk, sisihkan. Kocok telur, gula pasir dan emulsifier hingga mengembang dan kental.
3. Masukkan campuran terigu dan coklat bubuk, aduk perlahan hingga tercampur rata.
4. Tuang campuran minyak dan DCC, serta pasta kopi, aduk balik pakai spatula

5. hingga benar-benar tercampur rata.
6. Ambil sedikit adonan, kurleb 75 gr, campur dengan SKM, aduk rata.
7. Tuang 1/2 adonan ke dalam loyang, kukus selama kurang lebih 10 menit. buka kukusan, tuang adonan yg dicampur SKM diatasnya, kukus 5 menit.
8. Tuang sisa adonan dan kukus lagi hingga matang, lakukan test tusuk ya.
9. Angkat, biarkan hangat dan dinginkan di atas cooling rack baru diberi topping¹⁶



¹⁶ Bunnina kitchen, "mama pintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/photos/a.989631831230953/1021830708011065/?type=3&theater>, diakses tanggal 26 april 2019, pukul 20.20 wib.

Kue sus

Bahan-bahan

- 250 ml air
- 125 gr butter
- 1 sdm gula
- 1/2 sdt garam
- 125 gr terigu protein sedang
- 3 butir telur ukuran besar

langkah-langkah

1. Didihkan air, butter, gula, garam, matikan api.
2. Masukkan terigu, aduk hingga rata. Nyalakan api kecil, aduk lagi hingga adonan kalis. Angkat dan biarkan hangat.
3. Pindahkan ke wadah, masukkan telur satu per satu sambil dimixer dgn kecepatan sedang hingga rata.
4. Masukkan adonan ke dalam piping bag yg diberi spuit. Semprotkan di atas loyang.
5. Panggang dengan suhu 200'C sekitar 25 menit, kemudian turunkan suhu 150'C panggang sekitar 20 menit sampai matang,¹⁷



¹⁷linatjoandra,"mama pintar",<https://www.facebook.com/988796537981149>, diaksestanggal 27 april 2019,pukul 18.20 wib.

Pie Brownies

Bahan-baha

- 250 gr tepung terigu
- 125 gr mentega
- 30 gr gula halus
- 13 gr kuning telur
- 2 sdm air es

Cara membuat:

1. Campur mentega+gula halus sampai rata.
2. Masukkan kuning telur yang sudah dikocok lepas terlebih dahulu. Aduk rata
3. Masukkan tepung terigu yg sudah diayak.
4. Masukkan air es, aduk semua bahan sampai tercampur rata dan bisa dibentuk
5. Bentuk dalam cetakan, tusuk2 bagian bawah dengan garpu..



Bahan brownies:

- 2 butir telur
- 150 gr gula halus
- 100 gr terigu (ayak)
- 35 gr coklat bubuk (ayak)
- 150 gr DCC
- 50 gr mentega
- 40 ml minyak sayur
- Topping sesuai selera

Cara membuat:

1. Lelehkan coklat + minyak + mentega.
2. Mixer telur + gula (kurleb 5 menit). Masukkan lelehan coklat, aduk rata.
3. Masukkan terigu + coklat bubuk. Aduk hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam kulit pie yg sudah dicetak.
5. Panggang dengan suhu 180°C atau 20 menit (berwarna kecoklatan)¹⁸

¹⁸ nadiyawidad, "mama pintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/photos/a.989631831230953/1017808085079994/?type=3&theater>, diakses tanggal 25 april 2019, pukul 16.20 wib.

Coconut brownies

Bahan-Bahan

- 150 gr dark chocolate
- 100 gr butter
- 50 gr margarin
- 2 butir telur
- 190 gr gula halus
- 125 gr terigu
- 5 gr baking powder (boleh di skip)
- 25 gr coklat bubuk red african

Bahan Chocolate topping:

- 90 gr whippingcream
- 80 gr coklat
- Cairkan whipping cream dengan coklat dengan api kecil sisihkan.
- 200 gr whipping cream kocok hingga soft peak campur dengan coklat cair.

langkah-langkah:

1. Campur coklat yg sudah dipotong2 dengan butter dan margarine hingga mencair.
2. Kocok telur dengan gula menggunakan whisk hingga gula larut.
3. Ayak terigu dan coklat bubuk masukan kedalam kocokan telur aduk bergantian dengan coklat cair sampai adonan habis.
4. Tuang kedalam loyang 20 x20Panggang dengan suhu 150 api bawah, kurang lebih 45 menit (tes tusuk hingga tdk ada yg menempel).
5. Bahan Kelapa:1 buah kelapa yg agak muda kupas kulit dan parut dengan parutan kasar.
1/2 kaleng susu kental manis.
6. Kukus kelapa kurang lebih 15 menit, angkat dan dinginkan. Campur dengan susu kental manis, sisihkan.¹⁹



¹⁹ Ernie varianiva,"mama pintar",<https://www.facebook.com/988796537981149/>, diaksestanggal 25 april 2019,pukul 17.00 wib.

Matcha Swiss Roll Cake

Bahan-bahan

Bahan A :

- 1 btr Telur utuh
- 4 btr Kuning telur
- 50 gr Minyak sayur
- 70 gr Tepung protein sedang
- 80 ml Susu cair

Bahan B :

- 4 btr Putih telur
- 1/2 sdt Air jeruk nipis
- 80 gr Gula pasir
- 1 sdm penuh Green tea bubuk
- 1 sdm penuh Air hangat

Langkah-Langkah

1. Panaskan minyak sampai hangat saja, lalu masukkan tepung & whisk rata lalu tuang susu cair, aduk rata.
2. Dinginkan sebentar, lalu masukkan telur utuh whisk rata & masukkan kuning telur satu persatu, whisk rata. Sisihkan
3. Dalam wadah lain, larutkan bubuk green tea dg air hangat seperti bentuk pasta & beri 1/3 bag. adonan kuning telur, lalu whisk rata. Sisihkan
4. Kocok putih telur & air jeruk nipis sampai mengembang, masukkan gula

secara bertahap, kocok sampai tahap softpeak

5. Ambil 1/3 bag. adonan putih telur tuang ke adonan greentea, aduk balik dengan spatula sampai rata. Dan 2/3 bagian tuang dalam sisa adonan kuning telur, aduk balik dg spatula sampai tercampur rata
6. Pertama tuang adonan putih, lalu tuang adonan greentea diatas permukaan adonan putih
7. Oven pada suhu 180 derajat selama 10 menit, lalu turunkan ke suhu 150 derajat & lanjutkan oven selama 20 menit/sampai matang (api atas bawah)
8. Beri filling sesuai selera & digulungpadat²⁰



²⁰ trisulistijani, "mama pintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/posts/1016380001889469/>, diakses tanggal 27 april 2019, pukul 19.20 wib.

CAKE MARBLE TALAS

Bahan-bahan

- 200 gr putih telur
- 1/2 sdt garam
- 125 gr gula pasir
- 125 gr terigu protein sedang, ayak
- 75 ml santan kental (me : 1 sachet kecil sun kara)
- 1/2 sdt pasta talas (me : 1 sdt pasta talas)

Langkah-langkah

1. Kocok putih telur & garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga mengembang.
2. Tambahkan terigu & santan bergantian sambil diaduk rata dengan spatula.
3. Ambil 75 gr adonan & beri pasta talas, aduk rata.
4. Siapkan loyang 24x10 alasi kertas roti. Tuang adonan talas dlm adonan putih, aduk sekali, masukkan dlm loyang.
5. Kukus dgn api sedang sekitar 20 menit atau sampai matang²¹



²¹Riyan megawati, "mama pintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/posts/1016424661885003/>, diakses tanggal 27 april 2019, pukul 16.20 wib.

BOLU KETAN HITAM KUKUS

Bahan-bahan

- 6 butir telur
- 200 g gula pasir
- 1 sdt SP (cake emulsifier)
- 250 g tepung ketan hitam
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt vanili powder
- 1/4 sdt garam
- 200 g mentega, dicairkan
- 3 lembar keju lembaran

Langkah-langkah

1. kocok dengan mixer : telur, gula pasir dan SP, bertahap dari speed rendah hingga berbuih, lalu speed tinggi hingga kental berjejak.
2. masukkan campuran tepung ketan hitam, baking powder, vanili powder dan garam yang sudah diayak, aduk balik dengan spatula, sekedar rata.
3. lalu tuangkan mentega cair, aduk balik, dan pastikan tidak ada endapan cairan di adonan bawah.
4. bagi adonan menjadi 2 bagian, tuangkan dalam loyang yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
5. kukus dalam kukusan yang telah dipanaskan, selama 40 menit hingga matang.
6. angkat dan keluarkan dari loyang, selagi bolu masih panas beri keju lembaran dan tangkupkan.
7. biarkan hingga dingin dan set, lalu potong-potong²²



²²samibalweel,"mama pintar",<https://www.facebook.com/988796537981149/>, diaksestanggal 27 april 2019,pukul 20.20 wib.

Martabak Tahu

3. Goreng hingga berwarna kuning keemasan, angkat dan sajikan.²³

Bahan-bahan :

1. 5 buah tahu putih sedang
2. ¼ sdt lada bubuk
3. ¼ sdt kaldu bubuk
4. ¼ sdt garam
5. 2 batang daun bawang
6. Iris
7. 1 telur ayam goreng
sukupnya
8. 5 buah cabe rawit
9. 13 lebar kulit lumpia



Cara membuat :

1. Lumatkan tahu, masuk kan telur ayam, beri lada bubuk, kaldu dan garam aduk rata. Beri irisan daun bawang dan cabai aduk rata
2. Ambil selembar kulit lumpia, tambah kan irisan tahu tadi dan lipat seperti amplop. Lakukan sampai kulit lumpia habis.

²³ Alif ageng pambudi, "<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>", di akses pada tanggal 23 April 2019 Pukul 15:23 WIB

Lapis Ubi Ungu



Bahan-bahan :

1. 100 ml santan
2. 1 sdt garam
3. 2 lembar daun pandan
4. 100 gr tepung sagu
5. 250 gr tepung beras
6. 250 gr ubi ungu, kukus dan haluskan
7. 300 gr gula pasir
8. 1/8 sdt vanili bubuk
9. 2 sdt pasta coklat

Cara membuat :

1. Masukkan santan dan garam, aduk sampai mendidih
2. Setelah santan hangat, blender ubi ungu sampai halus dan tercampur rata
3. Aduk , ubi dengan tepung beras, sagu, gula dan vanili sampai rata dan tidak ada yang mengumpul

4. Ambil 1/3 adonan dan campurkan dengan pasta coklat. Masukkan 1 sendok sayur adonan coklat kedalam Loyang ukuran 24 x 10 x 7 yang sudah diolesi dengan minyak. Kukus selama 3 menit dengan api sedang
5. Masukkan adonan ungu sebanyak 2 sendok adonan sayur diatas adonan coklat tadi, kukus selama 5 menit lakukan sampai adonan habis
6. Untuk lapisan terakhir kukus selama 15 menit . Setelah matang angkat dan dinginkan.
7. Setelah kue dingin, potong kue dengan pisau yang dilapisi dengan plastik dan sajikan²⁴

²⁴Alif ageng pambudi,
“<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>”, di akses pada tanggal 23 April 2019 Pukul 15:23 WIB

Wingko Babat



Bahanbahan:

1. ½ kg tepungketan
2. 1 butirkelapaparut
3. 4-5 sendokmargarin
4. ½ kg gula
5. 3 sachet susukentalmanis

Cara membuat :

1. Cairkan margarine sampai meleleh
2. Campursemuabahandanaduk rata,
lalupanggangdicetakankuelumpurs
ampaimatangdanberwarna
kecoklatan.

Wingkobabatsiapdisajikan²⁵

²⁵ Alif ageng pambudi,
“<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>”, di
akses pada tanggal 23 April 2019 Pukul 15:23 WIB

Kue Pukis



Bahan- bahan :

1. 1 kg tepung terigu cakra
2. 11 gr fermipan
3. 600 gr gula pasir
4. 8 gelas santan masak (rebus laludinginkan)
5. 8 telur
6. Vanili secukupnya
7. Garam secukupnya
8. Pasta pandan secukupnya
9. 100 gr mentega

Cara membuat :

1. Kocok telur dan gula sampai rata
2. Masukkan terigu yang sudah dicampur dengan ragi, garam dan vanili berganti dengan santan sedikit demi sedikit hingga tercampur rata
3. Lelehkan margarin, kemudian campurkan ke dalam adonan tadi, aduk rata dan diamkan sampai mengembang kira-kira satu jam, kemudian panggang dengan cetakan kue pukis sampai matang²⁶

²⁶ Alif ageng pambudi,
“<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>”, di akses pada tanggal 23 April 2019 Pukul 15:23 WIB

Kue Talam Ubi Ungu



2. Tambahkan adonan lapis atas, sampai cetakan penuh. Kukus selama 5 menit dan keluarkan dari cetakan.²⁷

Bahan-bahan :

1. 200 ml santan encer
2. 100gr tepung beras putih
3. 1 sdm sagu
4. 100gr gula pasir
5. 250 gr ubi ungu, kukus dan haluskan

Bahan lapis atas :

1. 200 ml santan kental
2. 80 gr tepung beras
3. 20 gr sagu
4. 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Siapkanandang, panaskanairnya. Campursemuabahan, aduksampaitidakadabahan yang menggumpal. Siapkancetakkandanmasukkanseperiti adonankedalamcetakan, kukus selama 5 menit

²⁷Alif ageng pambudi, “<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>”, diakses pada tanggal 23 April 2019 Pukul 15:23 WIB

Wajik kletik



Bahan-bahan :

1. 500 gr berasketan
2. 2 bungkus santan kental + 600 ml air
3. 200 gr gula merah daun pandan

Cara membuat:

1. Cucilah beras ketan dan rendam selama 2 jam
2. Masukkan semua bahan dalam panci serbaguna, aduk - aduk terus dan jika kurang manis tambahkan gula
3. Cetak dan ampankan , dan setelah dingin potong sesuai selera

²⁸ Alif ageng pambudi,
“<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>”, di akses pada tanggal 23 April 2019 Pukul 15:23 WIB

Klepon pasta pandan



Bahan-bahan :

1. 100 gr tepungketanputih
2. 100 gr gulamerah
3. ¼ butirkelapaparut
4. 1/8 sdtgaram air hangatsecukupnya

Cara Membuat :

1. Adukkelapadengansedikitgaram, kukus kuranglebih 15 menit.
2. Sisirkasargulamerah, sisihkan
3. Siapkantepungketan, beri pasta pandan, garamdan air hangatsedikitsedikit. Ulenisampaikalisdandapatdibentuk.

4. Ambiladonansebesarbijinangka, pipihkandanberikanirisangulamerahdanbulatkan. Lakukansampaiadonanhabis, dantaburisedikittepungketan agar tidaklengket
5. Didih kan air dipanci, rebusbulatankleponsampaimatangdanmengapung. Angkatdangulingkandiataskelapaparut, sajikan.²⁹

²⁹Alif ageng pambudi,
“<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>” di akses pada tanggal 23 April 2019 Pukul 15/23 WIB

Kue Cucur



Bahan-bahan :

1. 200 gr tepungterigu
2. 200 gr tepungberas
3. 250 gr gulamerah
4. 2 sdm gulapasin
5. ½ sdt garam
6. 460 ml air

Cara Membuat :

1. Masak gulamerah, gula pasir dan air hingga mendidih dan gula larut. Saring dan dinginkan. Campur tepung beras, tepung terigu dan garam. Tuang air gula yang sudah dinginkan dan aduk dengan whisker hingga adonan tercampur dan tidak mengumpal

2. Panaskan minyak goreng (jangan terlalu banyak), tuangkan 1 sendok makan sayur adonanya ke dalam minyak dengan api kecil. Goreng dengan sesekali siram bagian atas dengan minyak. Angkat dan tiriskan.³⁰

³⁰Alif ageng pambudi,
“<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>”, di akses pada tanggal 23 April 2019 Pukul 15:23 WIB

brownis kukus

Bahan:

4 Butir telur
150 gr Gula pasir
2 sdt SP
80 gr Tepung terigu protein sedang
35 gr Bubuk coklat
1 sdt Baking powder
1 sdt Vanii bubuk
75 gr Dark cooking chokcolate
120 gr Mentega
50 ml Susu kental manis
Loyang 24x10x7
Cara membuat:

1. Panaskan kukusan dengan api sedang. Olesi liyang dengan margarin dan alasi dengan baking paper supaya lebih mudah melepaskan dari loyang.
2. Campurkan mentega dan dark cooking chocolate, lalu lelehkan dengan cara di tim, jangan sampai mendidih. Lalu dinginkan hingga suhu ruang.
3. Kocok telur, gula pasir, dan sp hingga mengembang dan kental berjejak.
4. Masukkan campuran tepung terigu, coklat bubuk, baking powder dan vanili, yang sudah di ayak sebelumnya. Kocok sebentar dengan speed rendah cukup sekedar rata jangan overmix.
5. Tuangkan campuran mentega dan dark chocolate, lalu aduk balik hingga rata dan tidak ada endapan cairan dibawahnya.
6. Ambil 2 sendok penuh adonan, campurkan dengan susu kental manis coklat, sisihkan untuk lapisan tengahnya.
7. Bagi adonan utama menjadi 2 bagian sama banyak. Tuang 1 adonan kedalam loyang, ratakan lalu kuku selama 10 menit.
8. Lalu tuang adonan yang sudah di campur susu kental manis ciklat. Kukus lagi selama 10 menit,
9. Kemudian tuang sisa adonan utama, ratakan kukus selama 30 menit.
10. Keluarkan loyag dari kukusan, tunggu hingga dingin, baru keluarkan bownies dari loyang. Potong dan sajikan.³¹



31

https://www.instagram.com/p/BwPh2aAH7u3/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=kk909tds7v2k

putri saju pandan

Bahan:

230 gr butter

100 gr margarin

90 gr gula halus

3 kuning telur

350 gr terigu protein sedang

100 gr meizena

50 gr susu bubuk

1 sdt pasta pandan

Cara membuat:

Kocok butter dan gula halus, masukan kuning telur. Kocok asal rata saja, maksimal 2 menit. Matikan mixer, masukan pasta pandan aduk rata. Masukan secara bertahap bahan kering yang sudah diayak. Aduk rata dengan sendok kayu. Bentuk sesuai selera. Panggang kurang lebih 25-30 menit suhu 140-150 derajat.³²



³²https://www.instagram.com/p/BvDr6hghsWm/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=n7hruecyzocm

COOKIES SUSU DANCOW

Bahan:

170 gr tepung terigu protein sedang

20 gr tepung maizena

150 gr bluband cake and cookies

60 gr susu bubuk dancow

1 butir kuning telur

70 gr gula halus

50 gr keju parut

¼ sdt vanili bubuk

Topping : 50 gr susu bubuk dancow + 1 sdm gula halus

Cara membuat:

1. Ayak tepung terigu dan maizena, sisihkna.
2. Kocok bluband cake and cookies, gula halus, vanili bubuk dan kuning telur asal tercampur rata saja, kkurleb 2 menit.
3. Kemudian masukan keju parut, aduk hingga rata, lalu masukan susu bubuk, tepung yang sudah di ayak, aduk hingga adonan bisa di bentuk.
4. Bulatkan adonan atau cetak sesuai selera hingga adonan habis.
5. Panggang dengan oven yang sudah dipanaskan sebelumnya hingga matang, jangan sampai overbaked.

6. Gulingkan kedalam susu bubuk yang sudah dicampur dengan 1 sdm gula halus ketika masih panas supaya menempel dengan susu.³³



MARTABAK MANIS MINI

Bahan :

140 ml susu cair hangat

30 gr gula pasir

½ ragi instan

1 butir telur besar

125gr terigu serba guna

Sejumput garam

30gr margarin

Bahan isi:

Keju parut

Ceres

Susu kental manis

Cara membuat:

1. Siapkan gelas masukan susu hangat, tambahkan ragi, gula pasir, aduk rata, biarkan selama 15 menit sampai berbusa, kemudian tambahkan telur aduk rata.
2. Siapkan wadah masukan terigu, garam, tambahkan susu cair aduk rata, tambahkan mentega cair, aduk rata.
3. Tutup dengan plastik wrap biarkan selama 15-20 menit.
4. Panaskan teflon dengan api yang kecil.
5. Cetak adonan dengan sendok sayur.
6. Tunggu sampai semua permukaan adonan bersarang dan angkat beri topping .³⁴



³⁴<https://www.instagram.com/p/BuOCugj>

-
8/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=12nlpx4hg517i

SEMPRIT SUSU

Bahan :

125 gr butter

80 ml susu kental manis putih

200 gr tepung maizena

Cara membuat:

1. Campur butter dengan susu kental manis di mangkok, pencet pakai garpu sampai butter rata.
2. Masukkan tepung sedikit demi sedikit, sambil di aduk dengan spatula sampai rata
3. Masukkan adonan kedalam plastik segitiga beri spuit lalu spuit adonan keloyang beri topping sesuai selera.
4. Panggang sampai matang kurang lebih 30 menit suhu 150 derajat sesuai oven masing-masing. Angkat biarkan dingin dan simpan di toples.³⁵



35

https://www.instagram.com/p/BwnYLkJHXFa/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=dOwpay59eolk

Kue Apem Simple

Bahan-Bahan :

1. 500 gram tepung beras.
2. 200 gram tepung terigu.
3. 200 gram gula pasir.
4. 200 gram tape nasi
(nasi+ragi tape diamkan 3 hari).
5. 1 sendok makan fernipan.
6. Secukupnya santan kental yang sudah direbus.
7. 2 lembar daun pandan buat hiasan.
8. Secukupnya margarin untuk olesan.



Langkah-Langkah Pembuatan:

1. Campur tape nasi, gula pasir dan fernipan. Remas-remas dengan tangan
2. sampai gula larut. Masukkan tepung beras dan tepung terigu, aduk rata dengan tangan. Masukkan santan hangat sedikit demi sedikit sampai adonan menjadi cair dan aduk rata, diamkan selama 3 jam dalam keadaan tertutup rapat.
3. Jika sudah 3 jam adonan akan mengembang dan berbusa, aduk sampai busanya hilang. Oles cetakan apem dengan margarin, tuang adonan dan tutup.
4. Jika apem sudah setengah matang beri potongan daun pandan di atasnya dan masak kembali hingga matang.
5. Jika sudah matang oles permukaan apem dengan margarin dan angkat.
6. Apem siap disajikan.

Klepon

Bahan-Bahan :

1. 250 gram tepung ketan putih.
2. 50 gram tepung beras putih.
3. 5-6 lembar daun pandan/suji.
4. 5 sendok makan gula.
5. Garam secukupnya.
6. Air secukupnya.
7. Kelapa parut.
8. Gula merah

Langkah-Langkah Pembuatan :

1. Pertama, campur menjadi satu tepung beras dan tepung ketan beri gula dan garam.

2. Blender hingga lembut daun pandan dan peras untuk mendapatkan pewarna alami.
3. Aduk tepung dan beri sedikit demi sedikit air pandan, uleni sampai kalis.
4. Jika sudah kalis beri gula merah di atasnya
5. Bentuk menjadi bulat. Ulangi hingga adonan habis.
6. Siapkan panci yang sudah mendidih, dan rebus klepon hingga naik ke atas.
7. Kukus parutan kelapa di atas panci selama 15menit.
8. Guling-guling klepon di atas kelapa.
9. Klepon siap disajikan.



Kue Lapis Tradisional

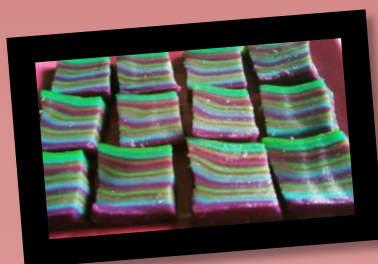
Bahan-Bahan :

1. 1 bungkus santan instan.
2. 150 gram tepung beras.
3. 150 gram tepung sagu.
4. 150 gram gula pasir.
5. 1000 ml air.
6. Sesuai selera pewarna makanan.

Langkah-Langkah

Pembuatan :

1. Santan, air, gula masak setelah mendidih lalu dinginkan.
2. Setelah dingin masukan tepung beras & sagunya aduk hingga merata jangan sampai ada yg menggumpal.
3. Panaskan kukusan dan siapkan loyang cetakan oles dengan minyak.
4. Adonan bagi empat dan masing2 beri pewarna sesuai selera aduk merata.
5. Setelah itu cetak adonan 2 sendok sayur tunggu 5 menit lalu masukan warna yang lain 2 sendok sayur tunggu lagi 5 menit, lakukan terus lapis per lapis selang seling hingga adonan habis.
6. Terakhir kukus 10 menit setelah itu tunggu hingga benar2 dingin, keluarkan dari cetakan.
7. Kue lapis siap disajikan



Kue Cucur



Bahan-Bahan :

1. 125 gram tepung beras.
2. 30 gram tepung terigu.
3. 125 gram gula jawa.
4. 1/4 sendok teh garam.
5. 200 ml air.

Langkah-Langkah Pembuatan:

1. Masak gula jawa campur dengan air sampai mendidih.
2. Lalu angkat dan biarkan sampai hangat setelah itu campur dengan tepung beras, terigu dan garam

aduk jangan sampai ada yg bergerindil.

3. Diamkan selama 1 jam agar hasil nya berserat.
4. Setelah itu ambil adonan menggunakan sendok sayur, goreng dengan api sedang cenderung kecil.
5. Lakukan sampai adonan habis.
6. Saat menggoreng pastikan minyak benar-benar panas, lalu tiriskan jika sudah matang.
7. Kue cucur siap disajikan.

Getuk Singkong

Bahan-Bahan:

1. 2 kg Singkong.
2. 1/4 gram gula merah.
3. Garam secukupnya.
4. 1/2 buah kelapa sedang, diparut.

Langkah-Langkah

Pembuatan :

1. Kupas Singkong, cuci kemudian kukus hingga matang.



2. Masukkan ke lumpang/penumbuk, tumbuk hingga halus.
3. Potong gula merah kemudian masukan kedalam lumpang, tumpuk hingga merata dengan singkong sampai halus.
4. Siapkan nampan/tampah dialasi dengan daun pisang/plastik lebar.
5. Angkat dan ratakan getuk.
6. Potong getuk sesuai bentuk yang diinginkan.
7. Getuk siap disajikan.

Kue Buroncong

Bahan-Bahan:

1. 150 gram gula pasir.
2. 1 butir telur.
3. 250 gram tepung terigu.
4. Garam secukupnya.
5. 1 bungkus vanili.
6. 1/2 sendok teh soda kue.
7. 450 ml santan (kara + air).
8. 200 gram kelapa parut agak muda.

Langkah-Langkah Pembuatan :

1. Masak santan sampai mendidih sisihkan dahulu tunggu hangat.
2. Campur terigu yg sdh diayak dengan garam, vanili dan soda kue aduk rata.
3. Dalam wadah campur telur dan gula pasir mixer dengan kecepatan tinggi sampai putih pucat.
4. Masukkan secara bertahap terigu bergantian dengan santan mix dengan kecepatan paling rendah.



5. Dalam wadah campur telur dan gula pasir mixer dengan kecepatan tinggi sampai putih pucat.
6. Masukkan secara bertahap terigu bergantian dengan santan mix dengan kecepatan paling rendah.
7. Terakhir masukan kelapa parut, dan ratakan aduk balik dgn spatula, tuang ke gelas takar supaya mudah pas nuang ke loyangnya
8. Panaskan cetakan dengan api sedang dan olesi cetakan dgn minyak bersih, isi dengan adonan 3/4 tinggi cetakan karena nanti akan mengembang, tutup sampai matang.
9. Setelan matang angkat dengan garpu.
10. Kue buroncong siap disajikan

Ongol-Ongol Singkong

Bahan~Bahan:

1. tidak terlalu banyak air.
2. 350 ml santan kekentalan sedang.
3. 200 gram gula pasir.
4. 1 sendok teh garam.
5. 1/2 sendok teh vanili bubuk.
6. 1 bungkus agar agar plain.
7. Pasta/pewarna makanan.
8. Taburan: 1/2 buah kelapa, ambil putihnya saja.
9. Kukus dengan 1/2 sendok teh garam.
2. Bagi rata adonan menjadi 3 bagian, beri pewarna (sesuai selera) di masing-masing wadah. Aduk rata hingga warna rata. Bentuk adonan menjadi bulat seperti guli untuk masing-masing warna.
3. Panaskan kukusan dengan tutup dilapisi kain bersih, kukus adonan selama kurang lebih 20-30 menit atau sampai matang.
4. Angkat & gulingkan di bahan taburan. Biarkan hingga hangat.
5. Ongol-ongol siap dihidangk

Langkah~Langkah

Pembuatan :

1. Campur santan, agar-agar, gula pasir, garam & vanili, aduk rata hingga gula larut. Tambahkan singkong, aduk sampai tercampur rata.



NASTAR COKLAT KEJU

Bahan Selai Nanas :

- 4 Nanas sedang kupas (parut/blender)
- 400 gram gula pasir
- Secukupnya vanilli

Bahan Adonan :

- 250 gr margarin
- 1 sdm roombutter
- 3 kuning telur
- 100 gram gula halus
- 1 sdm tepung maizena
- 2 sdm susu bubuk
- 500 gr tepung terigu
- 60 gr keju cheddar (parut)
- 50 gr keju edam (parut)
- 1 sdm keju parmesan
- Secukupnya Vanilli

Bahan celupan coklat:

- 250 gram coklat batangan (dark coklat minim 55 %)
- Secukupnya Sprinkle

Langkah

1. Panaskan nanas yang sudah dihaluskan dengan api sedang masukkan gula. Koreksi rasa. Jika sudah mengering matikan api. Tunggu dingin.
2. Mixer sampai bahan tercampur rata margarin, roombutter, gula halus dan kuning telur.

3. Masukkan bahan lain seperti terigu, maizena, susu, 3 jenis keju, vanilli. Uleni sampai benar-benar kalis.
4. Setelah kalis, bentuk nastar bulat2 seperti pada gambar dan telah diisi dengan selai nanas yang sudah dingin.
5. Oven selama 45 menit api kecil
6. Lelehkan coklat dengan cara steam
7. Masukkan bagian atas nastar kedalam coklat lalu taburi dengan sprinkle. Diamkan beberapa saat sampai coklat mengeras. Ulangi sampai semua nastar



GERMAN COOKIES SHAUN THE SHEEP

Bahan-bahan

1. 125 gr tepung kentang
2. 80 gr tepung terigu
3. 50 gr gula halus
4. 125 gr mentega
5. 1 pc vanilli bubuk
6. Topping
7. Choco chip untuk telinga
8. Mata messes

Langkah

1. Mix gula halus, vanilli, mentega jadi satu

2. Ayak tepung kentang dan terigu lalu campur ke bahan yang di mix tadi, uleni sampai kalis
3. Bentuk bulatan-bulatan seukuran kelengkeng agak kecil dikit, untuk jambul sheep nya bulat adonan kecil-kecil saja lalu tekan dengan lidi, tambahkan choco chip untuk telinga, meses untuk mata.
4. Olesi loyang tatakan dengan mentega lalu oven dengan suhu sedang selama 20 menit.
5. Kalau sudah matang angkat lalu dinginkan, setelah mengering bisa kita masukkan kedalam toples, selamat mencoba.



PALM CHEESE COOKIES

Bahan-bahan

1. 225 gr butter/ margarin
2. 50 gr gula halus
3. ¼ sdt vanilla
4. 25 gr susu bubuk
5. 2 bh kuning telur
6. 1 bh putih telur
7. 100 gr keju permesan bubuk
8. 450 gr terigu
9. Secukupnya gula palm

Langkah

1. Kocok butter/ margarin dan gula halus hingga putih.
2. Masukkan telur, kocok sampai rata.
3. Masukkan keju, vanilli dan susu bubuk, kocok sampai rata.
4. Masukkan terigu sedikit demi sedikit aduk dengan spatula.
5. Bentuk adonan sesuai selera gulingkan ke gula palm.
6. Tata adonan di loyang yang dioles margarin tipis.
7. Panggang sampai matang.
8. Selamat mencoba.



KUE THUMBPRINT

Bahan-bahan

1. 900 gram tepung terigu segitiga
2. 100 gram maizena
3. 500 gram blubend
4. 2 sdm butter
5. 200 gram gula pasir
6. 1 saset vanilli

7. Selai strawbery secukupnya atau bisa diganti dengan selai coklat atau selai nanas

8. 2 btr telur

Langkah

1. Campur semua bahan, ulen sampai kalis
2. Bagi rata sesuai selera, beri selai dan panggang sampai matang dengan api kecil
3. Selamat mencoba. Happy cookies



KASTENGEL GURIH ENDEUSS

Bahan adonan:

1. 250 gram tepung protein sedang
2. 150 margarin
3. 35 gram mentega
4. 1 bks susu bubuk dancow fullcream
5. 1 btr telur
6. 150 gram keju parut

Olesan :

1. 1 btr kuning telur
2. 1 sdt skm putih
3. 1 sdt minyak
4. Keju parut untuk topping

Langkah

1. Masukkan margarin, mentega, dan kuning telur, aduk menggunakan whisk sampai tercampur rata.

2. Masukkan keju parut, aduk sampai kembali tercampur.
3. Masukkan terigu dan susu bubuk, aduk menggunakan spatula sampai adonan bagus dan bisa di pulung
4. Siapkan loyang yang biasa digunakan untuk memanggang kuker, alasi dengan plastik dan masukkan adonan kedalam loyang. Ratakan dengan tangan.
5. Setelah rata keluarkan dari loyang, cetak menggunakan cetakan atau potong menggunakan pisau bergelombang agar bentuknya lebih menarik.
6. Setelah selesai dicetak, susun di loyang kemudian oles dengan bahan olesan dan taburi diatasnya dengan keju parut.
7. Panggang dengan api kecil sampai 35 menit.



COOKIES CUTTERPILLAR

Bahan-bahan

1. 500 gram tepung maizena
2. 250 gram blueband
3. 200 gr skm
4. 4 sdm gula halus
5. Secukupnya chocochips
6. Secukupnya pewarna hijau

Langkah

1. Campur blue band, gula halus, skm dan pewarna hingga tercampur rata.
2. Tambahkan tepung maizena sedikit demi sedikit dan aduk hingga kalis dan bisa dibentuk.
3. Buat bulatan-bulatan kecil untuk menyamakan ukuran adonan, untuk ukuran cetakannya bisa menggunakan cetakan caterpillar/bisa juga menggunakan sisir bersih.
4. Bentuk memanjang, buat motif dengan sisir lalu beri chocochips dan oven hingga matang.



MERINGUE KISSES COOKIES

Bahan-bahan

1. 80 gram putih telur
2. 110 gram gula pasir
3. 1 sdm lemon/ cream of tartar

Langkah

1. Campurkan putih telur dan gula pasir, masak diatas doble boiler sampai gula larut lalu angkat
2. Mixer campuran gula dan telur sampai setengah mengembang kemudian masukkan lemon atau

cream of tartar mixer terus sampai kaku.

3. Masukkan kedalam piping bag atau bisa disendokkan aja keatas loyang dengan baking paper. Panggang di oven yang sudah dipanaskan dengan suhu 100 derajat selama 60-70 menit.
4. Tips : lemon dan ctt gunanya agar adonan stabil dan lebih kokoh, bisa diskip kalau tidak ada. Apabila meringue menempel dan sulit dilepas dari baking paper, berarti masih belum matang. meringue seharusnya mudah sekali dilepas.



COOKIES TAHU

Langkah

15 menit

Bahan-bahan

1. 4 bh tahu putih
2. 1 bh wortel (potong dadu kecil)
3. 4 siung bawang putih, haluskan
4. 2 btr telur
5. 3 sdm terigu
6. 2 btg daun bawang
7. Garam
8. Merica
9. Kaldu bubuk sapi
10. 3 sdm bawang goreng
11. Rawit (dipotong kecil)
12. Minyak goreng

1. Taruh dalam satu wadah tahu, telur, daun bawang, garam, merica, kaldu bubuk, wortel. Hancurkan tahu dan aduk rata semuanya. Test rasa.
2. Masukkan terigu, bawang goreng, rawit, bawang putih. Aduk rata kembali. Tes rasa lagi.
3. Setelah adonan rata dan rasa sudah pas, tinggal digoreng. Bisa langsung digoreng dalam minyak panas seperti menggoreng bala-bala. Bisa juga diwajan cetak.
4. Tunggu hingga matang dan bagian atas bawahnya sedikit garing.



COOKIES (KUKIS) LIDAH KUCING

alias overbake. Tapi tergantung karakter oven masing-masing. Angkan dan dinginkan.³⁶

Bahan-bahan

1. 150 gram butter (me : blueband CC)
2. 50 gram gula halus
3. 1 butir putih telur
4. 100 gram tepung terigu
5. 30 gram maizena
6. 2 sdm susu bubuk
7. 1 sdt vanilli bubuk

Langkah

1. Mix butter dan gula hingga putih, masukkan putih telur dan vanilli, mix hingga rata. Tuangkan ayakan tepung, susu dan maizena aduk dengan spatula.
2. Masukkan adonan kedalam piping bag (plastiksegitiga). Gunting ujungnya, semprotkan adonan ke cetakan lidah kucing. Rapikan dengan bantuan sarung tangan plastik.
3. Panggang di suhu 150 decel, selama 20-25 menit, biasanya lebih dari itu kuenya jadi kecoklatan,



³⁶<https://cookpad.com>, di buat pada tanggal 27 April 2019, pukul 14.57

Puding Lumut



Bahan-bahan:

1. 1 bungkus agar-agar plain tanpa/tanpa warna
2. 1 butir telur
3. 200 ml santan (bisa di ganti dengan 1 bungkus santan sachet)
4. 50 ml susu kental manis
5. 10 lembar daun pandan (blender dan saring airnya)
6. 10 sdm gula pasir (sesuai selera)
7. ½ sdt vanili
8. 600 ml air

Cara membuat :

1. Campur semua bahan kedalam panci.
2. Masak hingga mendidih, hingga santan pecah dan kecilkan api, nanti

akan muncul seakan lumut mengapung.

3. Matikan api setelah uapnya menghilang.
4. Setelah cetakan dibasahi, tuangkan adonan puding kedalam cetakan.
5. Cara ini akan memudahkan puding di balik dan terpisah dari cetaknya tanpa pecah.
6. Setelah padat, bisa dibalik di wadah datar dan masukan kedalam kulkas.³⁷

³⁷<https://www.vemale.com/resep-makanan/108410-resep-puding-manis-dan-lembut.html>, di akses pada 27 April 2019, pukul 14.50

Puding Chia Matcha



Bahan-bahan:

1. $\frac{1}{2}$ cangkir santan kelapa atau almond milk atau susu biasa
2. 2-3 sdm biji chia
3. Pemanis sesuai selera (bisa pakai madu untuk pilihan paling sehat)
4. 2 sdt bubuk matcha

Cara membuat :

1. Masukkan pemanis dan biji chia.
2. Aduk rata dan masukan kedalam gelas atau mangkuk dan diamkan dalam lemari es selama kurang lebih 30 menit.

Puding Oreokat (Cake Oreo Alpukat)

Bahan Inti

1. 2 bungkus oreo @137gr
2. 200 ml susu UHT

Cara Membuat :

1. Pisahkan biskuit oreo dengan creamnya lalu hancurkan
2. Masukkan biskuit dan creamnya kedalam mangkuk
3. Tuang susunya sambil diaduk
4. Siapkan loyang lalu oles dengan margarin lalu beri alas kertas roti
5. Tuang adonan kedalam loyang
6. Kukus dalam panci yang sebelumnya sudah dipanaskan terlebih dahulu.
7. Kukus selama kurang lebih 30 menit

Bahan Garnice :

1. 500gr alpukat
2. 120 gr susu kental manis 93 sachet)
3. 100 ml air

Cara membuatnya :

1. Campurkan semua bahan dan blender hingga halus

Whipped cream

Bahan :

1. 100 gr bubuk whippy cream
2. 200 ml air es

Cara membuat :

1. Campurkan dan kocok dengan mixer hingga kaku
2. Chocolate ganache

Bahan:

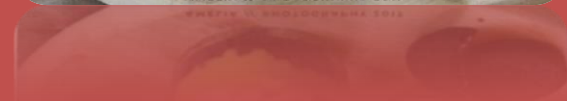
1. 250 gr DCC
2. 125 ml fresh cream
3. 1sdm butter

Cara membuatnya :

1. Rebus fresh cream hingga panas tidak perlu sampai mendidih
2. Masukkan DCC, aduk hingga larut
3. Masukkan butter, aduk hingga mengkilap dan licin

Penyelesaian :

1. Potong cake oreo, tata dalam jar
2. Tuangkan fla alpukat, gunakan piping bag
3. Tuang whipped cream diatas fla alpukat
4. Siram dengan ganache
5. Beri topping kacang sangrai
6. Simpan dalam kulkas, sajikan ketika dingin³⁸



³⁸<http://www.instagram.com/p/BcbhwrZhLW2/?taken-by=cakedankue>, diakses pada 27 April 2019, pukul 15.00

Resep Puding Ubi Ungu

Bahan-bahan :

1. 100 gr ubi ungu (kukus lalu haluskan)
2. 1 bungkus agar-agar (aku pake merk sparrow brand)
3. 1sdt jelly bubuk (nutrijel rasa original)
4. ½ kaleng susu kental manis
5. 4 gelas air putih
6. kalau kurang manis tambahi gula
7. ½ sdt vanili

Cara membuatnya :

1. Campur agar-agar nutrijel,air,susu kental manis ,vanilli aduk-aduk semua kalau kurang manis tambahkan gula sedikit.
2. Bagi adonan menjadi dua bagian.
3. Bagian pertama masak adonan putih hingga mendidih (sisihkan)
4. Bagian kedua masukan ubi ungu yang telah dikukus dan dihaluskan tadi aduk-aduk hingga rata lalu saring.
5. Masak hingga mendidih lalu saring

6. Masukan adonan ubi ungunya dicetakan seperti biasa kalau kita bikin puding.
7. Setelah agak mengeras masukan putihnya bergantian dengan yang ungu.
8. lalu lakukan hingga habis setelah itu masukan kedalam lemari pendingin dan sajikan.³⁹



³⁹<http://www.instagram.com/p/BZIE7YAhVIK/?taken-by=cakedankue>

Puding Susu Oreo Sederhana

Bahan-bahan:

1. Agar-agar plain merk sesuai selera
2. Oreo
3. Gula pasir secukupnya
4. Susu full cream secukupnya

Cara membuatnya :

1. Siapkan satu panci dan tuang susu ultranya beserta gula pasir dan

agar-agarnya kemudian aduk hingga sampai hampir mendidih

2. Masukkan potongan oreo yang sudah di persiapkan sebelumnya kedalam panci diatas secara pelan-pelan (jangan sampai hancur) dan masak kembali sampai mendidih
3. Setelah mendidih tuang kedalam cetakan pudingnya dan tunggu sampai mengeras
4. Setelah mengeras masukan kedalam lemari pendingin dan sajikan dalam keadaan dingin.



Puding Labu Sederhana

Bahan-bahan :

1. 2 sachet agar-agar (disini saya menggunakan agar-agar walet/swallow)
2. Santan secukupnya atau bisa menggunakan 1 buah kelapa yang sudah di peras dan diambil santan kentalnya
3. Labu secukupnya yang sudah di kukus dan di haluskan
4. ½ sdt vanilli
5. 6 sdt gula pasir atau sesuai selera

Cara membuatnya :

1. Masukkan air santan kedalam panci sedang
2. Lalu masukan agar-agar dan aduk rata
3. Masukkan semua bahan labu yang sudah dihaluskan, vanili dan gula pasir sesuai selera
4. Masak hingga mendidih
5. Matikan kompor lalu tuang kedalam wadah atau loyang atau jar (gelas)
6. Tunggu hingga dingin lalu masukan kedalam lemari pendingin
7. Lalu sajikan.



Puding Santan Kelapa

Bahan-bahan:

1. Air 4 gelas
2. Agar-agar disini saya memakai agar-agar walet atau swallow
3. Santan kelapa bisa memakai santan kelapa kemasan (sun cara) satu bungkus
4. Gula putih

5. Pewarna makanan disini saya menggunakan pewarna bewarna merah

Cara membuatnya:

1. Masukkan air kedalam teplon sebanyak empat gelas
2. Masukkan juga agar-agar lalu aduk hingga merata
3. Masukkan santan kelapa
4. Masak hingga mendidih
5. Lalu tuangkan kedalam cup atau wadah cetakan
6. Simpan di lemari pendingin
7. Lalu sajikan



Puding Aneka Buah

Bahan:

1. Agar-agar
2. Aneka macam buah seperti strawberi, melon, kiwi, dan nangka
3. Air 4 gelas
4. Gula pasir secukupnya

Cara membuatnya:

1. Masukkan air kedalam teolon
2. Masukkan agar-agar lalu aduk hingga rata
3. Masukkan gula putih secukupnya
4. Lalu panaskan hingga mendidih
5. Lalu sajikan didalam cup atau loyang
6. Lalu beri taburan buah yg sudah di potong kecil-kecil
7. Lalu masukan kedalam lemari pendingin
8. Lalu sajikan



Puding Buah Naga Simple



5. Masukkan gula pasir secukupnya
6. Lalu masak hingga mendidih
7. Lalu tuangkan kedalam cetakan atau cup
8. Lalu masukan kedalam lemari pendingin.

40

Bahan-bahan:

1. 1 buah naga segar
2. 1 sachet agar-agar
3. Gula pasir
4. Air 4 gelas

Cara membuatnya:

1. Masukkan air kedalam teflon
2. Masukkan agar-agar dan aduk hingga rata
3. Blender buah naga
4. Lalu masukan kedalam teflon bersama agar-agar dan air tadi

⁴⁰Aneka Resep Puding, diaccas pada 27 April 2019, pukul 16.55

Puding Susu

Bahan-bahan:

1. Satu sachet agar-agar
2. Satu kaleng susu kental manis
3. Air 4 gelas
4. Gula pasir secukupnya

Cara membuatnya:

1. Masukkan air kedalam teflon
2. Masukkan satu sachet agar-agar lalu aduk hingga rata
3. Masukkan juga susu kental manis lalu aduk hingga rata
4. Masukkan gula pasir secukupnya
5. Lalu masak hingga mendidih
6. Lalu tuang kedalam wadah
7. Lalu masukan kedalam lemari



pendi

BANANA CHIFFON CAKE

1. Bahan A :

- 6 kuning telur
- 150g tepung protein rendah (kunci biru), ayak
- 40g brown sugar (boleh pakai gula biasa)
- ½ sdt garam
- 200g pisang (diblender dengan susu cair)
- 45ml susu cair
- 60g minyak sayur/canola oil

2. Bahan B :

- 6 putih telur
- 800g gula pasir
- 1 sdm air lemon / jeruk nipis

3. Cara membuat :

- Panaskan oven suhu 160°C, siapkan loyang chiffon
- Kocok kuning telur, garam dan gula dengan whisk sampai kental dan gula larut. Tambahkan pisang yang sudah diblender dan minyak sayur, aduk rata.
- Masukkan tepung terigu, aduk rata. Jangan over mix, sisihkan

- Kocok bahan B sampai mengembang, glossy dan mulai kaku. Campur adonan putih telur ke campuran kuning telur secara bertahap aduk balik sampai tercampur rata, jgn over mix.
- Tuang adonan ke loyang chiffon, oven dengan suhu 160°C +/- 50 menit atau satu jam sampai matang tergantung suhu oven masing-masing. Segera keluarkan dari oven dan balik loyang, dinginkan.⁴¹



⁴¹ Fen.z, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/Bv0-uMxjq4T/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=vo wtage7ox5, 23 April 2019, 21:25

BOLU GULUNG KEJU

1. Bahan A :

- 9 butir kuning telur
- 3 butir putih telur → total telur +/- 290g
- 110g gula pasir

2. Bahan B (diayak)

- 75g terigu protein rendah
- 15g tepung maizena
- 15g susu bubuk

3. Bahan C :

- 120g mentega, cairkan
 - 1 sdm susu kental manis
- Filling : Buttercream dan keju parut

4. Cara membuat :

- Panaskan oven suhu 180°C, olesi loyang uk 28cm/30cm dengan margarin dan lapisi baking paper
- Mixer bahan A sampai kental dan mengembang, tambahkan susu kental manis
- Masukkan bahan B secara bertahap sampai rata. Masukkan mentega cair dan dan ruhm aduk balik sampai tercampur rata
- Tuang kedalam loyang, panggang selama 20-25 menit (tergantung oven masing-masing)

- Keluarkan dari oven, siapkan baking paper balikkan bolunya diatasnya, lepaskan pelan-pelan baking paper dan balikkan kembali ke rak kawat dan biarkan dingin. Oleskan buttercream/selai sesuai selera
- Gulung sambil dipadatkan dengan bantuan baking paper. Biarkan beberapa saat. Hias sesuai selera dan siap disajikan.⁴²



⁴² Fen.z, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/Bv0VgzoFI6U/?utm_source=sheet&igshid=183erhqu10i9f, 23 April 2019, 21:23

BOMBOLONI

1. Bahan :

- 300g tepung protein tinggi (cakra/komachi)
- 15g susu bubuk
- 40g gula
- 2g garam
- 182 gr total cairan, 2 kuning telur dan susu
- 40gr unsalted butter
- 6gr ragi

Lemon zest / vanila extract

Topping : gula donat/gula halus

Isi : vanilla custard
cream/nutella

2. Cara membuat :

- Campur semua bahan (pisahkan garam dan ragi), kecuali butter. Aduk rata, masukkan butter
- Uleni sampai kalis, bulatkan & tutup dengan plastik wrap
- Proofing adonan selama 1 jam
- Kempeskan adonan lalu gilas setebal 0,5-1 cm, cetak dengan cookie cutter bulat ukuran sedang.

- Proofing lagi sampai mengembang 2x lipat, goreng menggunakan minyak padat dengan api kecil sampai kecoklatan.
- Lapisi dengan gula halus/gula donat
- Isi dengan filling sesuai selera seperti vanilla cream/nutella.⁴³



⁴³ Imeliciouz1085, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/bvxZt0QgcPv/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=huio6vr17rdn, 23 April 2019, 21:24

GETAS

1. Bahan :

- 125gr tepung ketan putih
- 50gr tepung beras
- 130gr kelapa parut kasar
- $\frac{3}{4}$ sdt garam
- 130gr santan
- Minyak untuk menggoreng

2. Bahan salut gula :

- 75gr gula pasir
- 35ml air

3. Cara membuat :

- Siapkan semua bahan, rebus santan hingga agak hangat, sisihkan
- Campurkan tepung kentan, tepung beras, kelapaparut dan garam dalam wadah, aduk sampai rata.
- Tambahkan santan hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk atau diuleni sampai menjadi adonan yang bisa dibentuk
- Kemudian ambil sedikit adonan sebesar telur ayam lalu bulatkan dan sedikit pipihkan, lakukan terus sampai adonan habis
- Kemudian panaskan minyak dalam wajan dan

goreng adonan getas hingga matang (berwarna kuning kecoklatan). Angkat dan tiriskan

- Membuat bahan gula salut : rebus gula pasir dan air, aduk hingga gula berambut (kental dan beku). Kemudian kecilkan api dan masukkan kue getas, aduk cepat sampai semuanya terbalut gula, matikan api dan aduk lagi hingga kering
- Kue getas ketan siap untuk dihidangkan.⁴⁴



⁴⁴ Dewi modesto, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/BvtpGiEhUwO/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=1nyzhetlb5frl, 23 April 2019, 21:25

BROWNIES

KUKUS

1. Bahan A :

- 6 butir telur
- 225 gr gula pasir
- ½ sdt vanili essence
- ½ sdt garam
- 1 sdt cake emulsifier (tbm, sp/ovalet)

2. Bahan B :

- 125 gr tepung terigu (segitiga biru)
- 50 gr coklat bubuk
- ½ sdt baking powder

3. Bahan C :

- 175 ml minyak goreng/minyak sayur
- 100 gr dark cooking chocolate, lelehkan, campur dengan minyak

4. Bahan D :

- 75 ml susu kental manis

5. Cara membuat :

- Campur dan kocok bahan A hingga mengembang dan kental
- Masukkan bahan B sedikit demi sedikit sambil diayak

- Masukkan bahan C aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata
- Ambil 100 gr adonan, campur dengan bahan D. Sisihkan
- Tuang setengah adonan ke loyang yang sudah dialasi dengan kertas roti
- Kukus 10 menit dalam dandang yang sudah dipanaskan terlebih dahulu dengan api sedang
- Tuang adonan yang telah dicampur dengan bahan D. Kukus 5 menit
- Terakhir masukkan adonan. Kukus kembali selama 30 menit hingga matang
- Angkat dan dinginkan. Hias dengan topping sesuai selera.⁴⁵



⁴⁵Angela_hapsari,
"resep_kue_dan_masakan",
https://www.instagram.com/p/BvaHn7zBeNv/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=ydvymd9nv3e5,
23 April 2019, 21:27

bread pudding

1. Bahan :

- 120 gr roti
- 1 sdm butter
- 200 cc susu cair full cream
- 1 butir telur ayam
- 4-5 sdm krimer kental manis/gula pasir (selera aja manisnya)
- ¼ sdt essens vanilla
- 1 sdt bubuk kayu manis

2. Topping :

- Kismis
- Almond
- Atau sesuai selera

3. Cara membuat :

- Sobek-sobek roti sebar dipinggiran
- Sebarkan kismis dan almond sesuai selera
- Hangatkan susu dan butter sampai lumer, sisihkan
- Diwadah lain kocok lepas telur dan kental manis/gula pasir
- Masukkan campuran susu butter kedalam campuran

telur sambil dikocok lepas pakai whisk sampai rata

- Tuang merata kedalam wadah berisi roti
- Panggang dioven suhu 160°C api bawah selama 20 dan api atas 5 menit atau sesuai oven masing-masing
- Angkat lalu bisa disajikan dengan fla bila suka.⁴⁶



⁴⁶Balqisfoodiestory,
"resep_kue_dan_masakan",
https://www.instagram.com/p/BuZ_8jEjJom/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=e1c1gebs6ps8, 23 April 2019, 21.30

MOCHI ISI

COKLAT

1. Bahan kulit :

- 125 gr tepung ketan
- 135 ml air putih
- ½ sdt garam
- 60 gr gula kastor
- 20 gr mentega putih
- Pewarna makan secukupnya

2. Bahan isian :

- Tep maizena sangrai secukupnya

3. Cara membuat :

- Campur dan aduk hingga rata tepung ketan, air, garam, dan gula, lalu saring
- Kukus dalam wadah anti lengket selama 25-30 mnt/ adonan transparan lalu angkat dan biarkan hangat
- Tambahkan shortening lalu uleni hingga kalis +/- 10 mnt. Beri beberapa tetes pewarna makanan sesuai selera
- Ambil +/- 1 sdm adonan lalu beri bahan isian, lalu tutup dan rapatkan kemudian

gulungkan ke bahan pelapis. Lakukan hingga adonan habis

- Siap dinikmati!⁴⁷



⁴⁷Shirleyliem, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/BuQm8LkFXVY/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=tuaq3wk1invs, 23 April 2019, 21:38

Dadar Gulung Cokelat Isi Durian Custard

Bahan Isian :

1. 2 buah kuning telur
2. 250 ml susu cair
3. 50 gr gula pasir
4. 2 sdm munjung daging durian
5. $\frac{1}{2}$ sdt garam
6. 1 sdm tep custard
7. 1,5 sdm tep maizena
8. $\frac{1}{2}$ sdt vanilla paste

Bahan Kulit :

1. 1 butir telur
2. 450 ml susu cair
3. 1 sdm minyak sayur
4. 200 gr tep terigu
5. 1 sdm tep kanji
6. 10 gr coklat bubuk
7. $\frac{1}{2}$ sdt garam

Cara Membuat :

1. Bahan isian :
Aduk rata semua bahan, lalu masak dalam panci sambil terus diaduk dengan api yang sedang hingga meletup-letup

dan mengental, kemudian sisihkan.

2. Bahan kulit :
Campur dan aduk rata semua bahan, lalu saring.
3. Panaskan wajan teflon dengan ukuran diameter 18 cm yang sudah diolesi mentega, lalu tuang adonan kulit $\pm$ 3 sdm sambil wajan diputar sehingga adonan membentuk lingkaran. Lakukan hingga semua adonan kulit habis.
4. Ambil adonan kulit lalu beri bahan isian, kemudian tutup dan lipat seperti amplop.
5. Sajikan.



Resep Pancake Durian

Bahan Isian :

1. Whiped cream
2. Daging durian halus

Bahan Kulit :

1. 125 gr tepung terigu
2. 1 butir telur ayam, dikocok lepas
3. ¼ sdt garam
4. 275 ml susu cair
5. 2 tetes pasta pandan

Caranya :

1. Campurkan tepung terigu , garam dan telur menjadi satu adonan
2. Tambahkan susu cair secara perlahan sambil diaduk-aduk, masukkan pasta pandan lalu aduk rata kemudian saring

3. Dadar dengan wajaln kuwalik sampai adona habis
4. Isi kulit pancake dengan whiped cream & daging durian, lipat seperli amplop
- 5.
6. Simpan pancake di kulkas, enak dimakan dalam kondisi dingin.⁴⁸



⁴⁸Herawaty_lu, "Makanan.lezat",
https://www.instagram.com/p/BwO3rSPAFgK/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=1mft4uc9ixlg9
di buat pada tanggal 27 April 2019 pada pukul 16.45.

Resep Putu Ayu

Bahan – bahan :

1. 2 buah butir telur
2. 1 buah butir kuning telur
3. ½ sdt SP
4. 125 gr garam secukupnya
5. 150 gr terigu
6. 150 ml santan
7. ½ sdt pasta pandan
8. ½sdt vanila bubuk
9. Kelapa parut secukupnya

Cara Membuat :

1. Campurkan kelapa dengan garam secukupnya, kemudian masukkan 1/5 adona kedalam cetakan putu ayu.
2. Mixer telur, gula dan SP hingga mengembang, kemudian tambahkan terigu dan santan kelapa dengan speed rendah. Tuangkan sedikit pasta

pandan, vanili bubuk dan garam.

3. Masukkan adonan ke dalam cetakan kue putu hingga penuh dan kukus dengan api sedang selama 25 menit hingga matang.
4. Dan kue putu siap dihidangkan.



Resep Kue Gemblong

Bahan – bahan :

1. 250 gr tepung ketan
2. ½ butir kelapa parut
3. 100-150 ml santan hangat
4. Garam secukupnya
5. 100 gr gula merah
6. 100 gr gula pasir
7. 1 helai daun pandan
8. 150 ml air



Cara membuat :

1. Aduk tepung ketan, kelapa, garam dan santan sampai rata.
2. Cetak agak melonjong dengan menggunakan sendok lalu goreng.
3. Masak gula merah, gula pasir, daun pandan dan air sampai mendidih.
4. Masukkan gemblong yang sudah digoreng, aduk rata hingga air gula menyusut.
5. Angkat dan sajikan.

Resep Kue Lumpur

Bahan – bahan :

1. 600 gr kentang
2. 250 gr gula pasir
3. 3 butir kuning telur
4. 2 butir putih telur
5. 1 dt garam
6. Vanili bubuk secukupnya
7. 500 ml santan
8. 250 gr tepung terigu
9. 100 gr margarin,
10. Lelehkan kenari bubuk secukupnya, untuk taburan

Cara membuat :

1. Kukus kentang, kupas dan haluskan.
2. Kocok gula, telur, garam dan vanili sampai putih dan mengembang. Tuang santan dan aduk rata.
3. Masukkan kentang dan terigu secara bertahap dan bergantian sambil diaduk rata.
4. Tuang margarin, lelehkan.
5. Panaskan cetakkan kue lumpur, lelehkan dengan mentega. Tuang adonan

sampai $\frac{3}{4}$ cetakan. Tutup dan biarkan hingga $\frac{1}{2}$ matang.

6. Taburi kenari, dan diamkan hingga matang.
7. Kue siap disajikan.



Resep Kue Apem Nasi

Bahan – bahan :

1. 1 gelas nasi
 2. 1 gelas tepung terigu
 3. 1 gelas tepung beras
 4. $\frac{3}{4}$ garam
 5. Gula pasir secukupnya
 6. $1\frac{1}{2}$ gelas air matang
 7. 1 sdt fermipan
 8. $\frac{1}{2}$ sdt gara,
 9. Pewarna makanan secukupnya
4. Panaskan kukusan hingga mendidih, tuang adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi minyak, dan kukus selama 20 menit sampai matang.
 5. Setelah matang, angkat dan lepas dari cetakan.
 6. Kue siap disajikan.⁴⁹



Cara membuat :

1. Blender gula pasir, nasi dan air hingga halus.
2. Campurkan tepung terigu, tepung nasi dan fermipan. Tuang nasi yang sudah di blender dan aduk hingga tercampur rata.
3. Tambahkan garam dan aduk rata, beri pewarna makanan secukupnya dan aduk rata. Diamkan selama 1-2 jam.

⁴⁹Alief Ageng Pambudi, “Beberapa Kumpulan Resep Kue Basah Yang Bisa Dibuat Sendiri Dirumah”, <https://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumaha/> dibuat pada tanggal 27 April 2019 pada pukul 16.50.

bolu keju pelangi

Bahan-Bahan :

- 4 butir telur
- 200 grm gula pasir
- 1 sdt emulsifier
- 200 grm tepung terigu
- 1 sdt baking powder
- 100 ml santan
- 100 ml minyak sayur
- Pasta/essen vanilla dan pewarna makanan
- Keju cheddar parut



Langkah-langkah :

1. Mixer telur, gula dan emulsifier hingga putih kaku.
2. Masukkan campuran tepung dan baking powder yang telah diayak, mixer pelam sampai rata.
3. Tuangkan santan dan minyak, aduk hingga rata.
4. Panaskan kukusan, olesi loyang dengan margarin dan taburi tepung.
5. Campurkan keju parut ke dalam adonan, aduk hingga rata.
6. Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan diberi pewarna makanan.
7. Tuang adonan warna pertama ke dalam loyang, kukus selama 10 menit, tuang adonan warna berikutnya tanpa mengangkat loyang, ulangi hingga adonan habis. Adonan terakhir kukus selama 20 menit.⁵⁰

⁵⁰Dr.analyze,"resepmasakanterbaik"<https://www.instagram.com/p/BskiLJtDlov/>,, diakses tanggal 13 april 1419,pukul 14.20 wib.

Daftar Pustaka

- Ageng Pambudi, Alif, "<http://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/>", diakses tanggal 23 April 2019 Pukul 15:23 WIB.
- Ageng Pambudi, Alief, "Beberapa Kumpulan Resep Kue Basah Yang Bisa Dibuat Sendiri Dirumah", <https://mixerroti.id/beberapa-kumpulan-resep-kue-basah-yang-bisa-dibuat-sendiri-dirumah/> dibuat pada tanggal 27 April 2019 pada pukul 16.50 WIB.
- Analyze, "resepmasakanterbaik" <https://www.instagram.com/p/BskiLJtDIov/>, diakses tanggal 13 April 2019 pukul 14.20 WIB.
- Aniktriwina, "resepmasakanterbaik", <https://www.instagram.com/p/BtcckjxBwDw/>, diakses tanggal 15 April 2019 pukul 11.20 WIB.
- Aniktriwina, "resepmasakanterbaik", <https://www.instagram.com/p/BtfuyP5BUqD/>, diakses tanggal 23 April 2019 pukul 20.20 WIB.
- Balqisfoodiastory, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/BuZ_8jEjJom/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=e1c1gebs6ps8, diakses tanggal 23 April 2019 pukul 21.30 WIB.
- Bunninakitchen, "mamapintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/photos/a.989631831230953/1021830708011065/?type=3&theater>, diakses tanggal 26 April 2019 pukul 20.20 WIB.
- Dewiemodesto, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/BvtpGiEhUwO/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=1nyzhettlb5frl, diakses tanggal 23 April 2019 pukul 21:25 WIB.
- Ernie varianiva, "mama pintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/>, diakses tanggal 25 April 2019 pukul 17.00 WIB.
- Fatma, "resepmasakanterbaik", <https://www.instagram.com/p/Bswx2hWjb99/>, diakses tanggal 13 April 2019 pukul 14.20 WIB.
- Fatmablwan, "resepmasakanterbaik", <https://www.instagram.com/p/BsN5g65BCla/>, diakses tanggal 26 April 2019 pukul 14.20 WIB.
- Fen.z, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/Bv0VgzoFI6U/?utm_source=sheet&igshid=183erhqu10i9f, diakses tanggal 23 April 2019 pukul 21:23 WIB.
- Fitrisasmaya, "mama pintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/photos/pcb>, diakses tanggal 26 April 2019 pukul 21.20 WIB.
- Gohananaavra, "mamapintar", <https://www.facebook.com/988796537981149/pots/10192107349729/>, diakses tanggal 26 April 2019 pukul 17.20 WIB.
- Hapsari, Angela, "resep_kue_dan_masakan", https://www.instagram.com/p/BvaHn7zBeNv/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=ydvymd9nv3e5, 23 April 2019 pukul 21:27 WIB.
- Herawaty_lu, "Makanan.lezat", https://www.instagram.com/p/BwO3rSPAFgK/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=1mft4uc9ixlg9 di buat pada tanggal 27 April 2019 pukul 16.45. WIB.
- https://www.instagram.com/p/BvDr6hghsWm/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=n7hruecyzocm, diakses tanggal 25 April 2019 pukul 17.00 WIB.
- https://www.instagram.com/p/BwOTqDbDR4h/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=1ry85skdl4gfe, diakses tanggal 25 April 2019 pukul 17.11 WIB.

https://www.instagram.com/p/BuOCugj-8/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=12nlpx4hg5l7i, diakses tanggal 25 April 2019 pukul 17.23 WIB.

https://www.instagram.com/p/BwnYLkJHXFa/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=dOwpaY59eolk, diakses tanggal 25 April 2019 pukul 17.36 WIB.

<https://cookpad.com>, diakses tanggal 27 April 2019 pukul 14.57 WIB.

<http://www.instagram.com/p/BcbhwrZhLW2/?taken-by=cakedankue>, diakses pada 27 April 2019 pukul 15.00 WIB.

<http://www.instagram.com/p/BZIE7YAhVIK/?takenby=cakedankueFen.z>, “resep_kue_dan_masakan”, https://www.instagram.com/p/Bv0uMxjq4T/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=vowtaget7ox5, 23 April 2019 pukul 21:25 WIB.

Imeliciouz1085, “resep_kue_dan_masakan”, https://www.instagram.com/p/bvxZt0QgcPv/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=huio6vr17rdn, 23 April 2019 pukul 21:24 WIB.

Immawasis, “resepmasakanterbaik” <https://www.instagram.com/p/BtPxLqVhJUw/>, diakses tanggal 16 April 2019 pukul 18.30 WIB

Jojocambret, “mamapintar”, <https://www.facebook.com/988796537981149/photos/pcb.1024630457731090/1024630344397768/?type=3&theater>, diakses tanggal 26 April 2019 pukul 14.20 WIB.

Lestarisahidin, “resepmasakanterbaik”, <https://www.instagram.com/p/Btula5bhlXk/>, diakses tanggal 14 April 2019 pukul 15.20 WIB.

Linatjoandra, “mama pintar”, <https://www.facebook.com/988796537981149>, diakses tanggal 27 April 2019 pukul 18.20 WIB.

Lysatangkung, “resepmasakanterbaik”, <https://www.instagram.com/p/BtUqyb6BtoM/>, diakses tanggal 13 April 2019 pukul 14.20 WIB.

Nadiyahawidad, “mamapintar”, <https://www.facebook.com/988796537981149/photos/a.989631831230953/1017808085079994/?type=3&theater>, diakses tanggal 25 April 2019 pukul 16.20 WIB.

Riyanmegawati, “mamapintar”, <https://www.facebook.com/988796537981149/posts/1016424661885003/>, diakses tanggal 27 April 2019 pukul 16.20 WIB.

Samibalweel, “mama pintar”, <https://www.facebook.com/988796537981149/>, diakses tanggal 27 April 2019 pukul 20.20 WIB.

Shirleyliem, “resep_kue_dan_masakan”, https://www.instagram.com/p/BuQm8LkFXVY/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=tuaq3wk1nvs, 23 April 2019 pukul 21:38 WIB.

Susan, “mamapintar”, <https://www.facebook.com/988796537981149/photos/a.1004718913055578/1021832238010912/?type=3&theater>, diakses tanggal 26 April 2019 pukul 14.40 WIB.

Trisulistijani, “mamapintar”, <https://www.facebook.com/988796537981149/posts/1016380001889469/>, diakses tanggal 27 April 2019 pukul 19.20 WIB.

Uthinute, “resepmasakanterbaik”, <https://www.instagram.com/p/BuCdlF7BXAK/>, diakses tanggal 25 April 2019 pukul 21.20 WIB.

Vita kwee, “resepmasakanterbaik”, <https://www.instagram.com/p/BtvLxbyhEvw/>, diakses tanggal 14 April 2019 pukul 14.30 WIB.

Vita kwee, “resepmasakanterbaik”, <https://www.instagram.com/p/Buz2yBIhiwv/>, diakses tanggal 13 April 2019, pukul 14.20 WIB.

Yoenita, “resepmasakanterbaik”, <https://www.instagram.com/p/Bv031atBJGp/>, diakses tanggal 13 April 2019 pukul 14.00 WIB.

Aneka Resep

Kue

Kue kering, kue basah, puding, kue modern merupakan macam-macam kue di Indonesia. Cita rasa yang terdapat di setiap kue memiliki ciri khas masing-masing. Jenis kue ini sangat mudah untuk dibuat dirumah karena selain caranya yang mudah bahan-bahanya pun mudah didapatkan.

Dengan mengikuti prosedur resep yang tertera, insyaallah dapat menghasilkan hidangan kue yang lezat dan maksimal. Jenis kue ini bisa dihidangkan untuk acara apapun, baik acara keluarga, acara pengajian maupun hidangan untuk lebaran.

