ide masak!

175 Resep MINUMAN FAVORIT SEPANJANG MASA

- Es campur
- Es campur jadul
- Minuman hangat & dingin
- Milkshake
- Mocktail
- Es krim
- Sexy drink
- Sop buah

001/I/15

175 Resep

Minuman Favorit Sepanjang Masa

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
KOMPAS GRAMEDIA

001/I/15

175 RESEP
MINUMAN FAVORIT SEPANJANG MASA
Oleh TIM IDE MASAK

GM 21001150040

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29–37, Jakarta 10270

Editor: Intarina Hardiman

Food Stylist: Diah Takarina

Fotografer: Arif B. Prayitno

Desain Perwajahan dan Isi: Peni Wulandari

Ujicoba Resep: Aan Roswaty

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, 2015

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

ISBN 978-602-03-1349-8

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
Tentang Hak Cipta:

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 Ayat (1) atau pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/ atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan /atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

001/I/15

Prakata

Minuman favorit sepanjang masa seperti Es campur, Milkshake, Sop Buah, Es Krim, dan Mocktail merupakan sajian favorit banyak orang. Sekarang tidak hanya dijajakan di warung atau penjual ala kaki lima, tapi kini sudah biasa tersaji di restoran dan cafe bahkan hotel berbintang. Selain menyegarkan, kombinasi dengan berbagai bahan pilihan menghasilkan cita rasa khas yang membuat sajian tersebut selalu dirindukan.

Tidak ada aturan baku dalam pembuatan minuman segar seperti tersebut di atas, yang jelas pembuatannya cukup mudah dan tidak memerlukan peralatan khusus. Campuran bahan sangat tergantung dengan selera pembuat dan penikmatnya, umumnya mempunyai cita rasa manis yang dominan.

Buku ini akan memberikan inspirasi bagi para penikmat minuman segar. Di samping dapat digunakan sebagai tambahan khasanah resep koleksi pribadi yang nantinya dapat dipraktikkan untuk memanjakan keluarga, buku ini juga dapat digunakan sebagai alternatif panduan untuk membuka peluang usaha.

Salam,

Tim Ide Masak

001/I/15

3 Pengantar
4 Daftar Isi
7 Bahan Pembuat

19 Es Campur

21 Tips Membuat
22 Es Doger
24 Es Sekoteng
26 Es Podeng
28 Es Kacang Merah (Manado)
30 Es Tambring (Bali)
32 Es Tebak (Padang)
34 Es Pallu Butung (Makassar)
36 Es Pisang Ijo
38 Es Goyobod
40 Es Dawet Ayu
42 Es Sakemu (Banten)
44 Es Gempol (Solo)
46 Es Selendang Mayang
48 Es Campur Surabaya
50 Es Rumput Laut Biji Teratai
52 Es Jali
54 Es Cincau Hijau Jahe
56 Es Campur Siwalan
58 Es Jeli Medan
60 Es Campur Durian
62 Es Kopyor Lidah Buaya
64 Es Bubur Lemu

67 Es Campur Jadul

68 Tips Membuat
70 Es Shanghai
72 Es Buah (Cocktail)
74 Es Cincau
76 Es Teler
78 Es Podeng
80 Es Sarang Burung
82 Es Godir
84 Es Cao
86 Es Soda Gembira
88 Es Merah Delima
90 Es Hitam Manis
92 Es Kelapa Jeruk
94 Es Mangga
96 Es Lobi-lobi
98 Es Pala
100 Es Blewah
102 Es Mentimun
104 Es Siwalan
106 Es Jagung
108 Fosco
110 Es Kopyor Fantasi
112 Es Gabus Kukis Florentine

115 Minuman Hangat & Dingin

116 Tips Membuat
118 Wedang Jahe
120 Wedang Uwuh (wedang secang)
122 Wedang Bunga Lawang
124 Teh Rempah
126 Teh Jahe Mint Madu
128 Teh Tarik
130 Susu Cokelat Rempah
132 Cokelat Susu Kacang
134 Kopi Jahe
136 Kopi Jeruk
138 Susu Telur Madu Jahe (STMJ)
140 Bir Pletok
142 Es Moka Kayu Manis
144 Es Kunyit Asam
146 Es Jeruk Nipis
148 Es Lemon Tea
150 Es Serai Segar
152 Es Cokelat Vanila
154 Es Kopi Susu
156 Es Sirop Markisa Jeruk
158 Es Air Tebu
160 Es Jeruk Jahe Madu

Digital Publishing/KCI

001/I/15

Daftar Isi

163 Milkshake

165 Tips Membuat
166 Milkshake Apel Karamel
168 Milkshake Berry Krim
170 Milkshake Blueberry
172 Milkshake Brownies Cokelat
174 Milkshake Cheesecake Cokelat
176 Milkshake Cokelat Klasik
178 Milkshake Cokelat Karamel
180 Milkshake Cokelat Chip Kukis
182 Milkshake Cokelat Chip Pisang
184 Milkshake Cokelat Pisang
186 Milkshake Melon
188 Milkshake Oreo
190 Milkshake Peach Pistachio
192 Milkshake Selai Kacang Kiwi
194 Milkshake Stroberi Klasik
196 Milkshake Stroberi Pisang
198 Milkshake Stroberi Yoghurt
200 Milkshake Tropical
202 Milkshake Vanilla Klasik
204 Milkshake Vanilla Jeli
206 Milkshake Vanilla Aneka Buah
208 Milkshake Vanilla Jeruk

211 Mocktail

213 Tips Membuat
214 Mocktail Stroberi Madu
216 Mocktail Leci Kayu Manis
218 Mocktail Blueberry Jeruk Nipis
220 Mocktail Cranberry Delima
222 Mocktail Tropicana
224 Mocktail Apel Mangga
226 Long Island
228 Mocktail Stroberi Anggur
230 Mocktail Peach Mint
232 Mocktail Champagne
234 Mocktail Cherry (Cherry Fizz)
236 Mocktail Citrus
238 Mocktail Aneka Buah
240 Lusty Lime Virgin
242 Mocktail Jeruk Cherry
244 Mocktail Berry Lemon (Tornado Twist)
246 Mocktail Berry Mint
248 Pink Lady
250 Mocktail Oriental
252 Mocktail Jahe (Ginger Sparkling)
254 Mocktail Markisa Plus
256 Mocktail Cola Vanila (Black Widow)
258 Mocktail Mint Raspberry (Sparkling Mint Berry)

001/I/15

261 Es Krim

263 Tips Membuat
264 Es Krim Cokelat
266 Es Krim Teh Hijau Kacang Merah
268 Es Krim Yoghurt Jeruk
270 Es Krim Tutti Fruiti
272 Es Krim Stroberi
274 Es Krim Cokelat Chip
276 Es Krim Kacang
278 Es Krim Mangga
280 Es Krim Mint Cokelat
282 Es Krim Kopi
284 Es Krim Kelapa Muda
286 Es Krim Jahe Aprikot
288 Es Krim Nougat
290 Es Krim Rhum Raisin
292 Es Krim Labu Kuning
294 Es Krim Cheesecake
296 Es Krim Alpukat
298 Es Krim Jeli
300 Es Krim Tiramisu
302 Es Krim Napolitan
304 Es Krim Pisang Karamel
306 Es Krim Biskuit Saus Blueberry

309 Sexy Drink

310 Tips Membuat
314 Milk Bubble
316 Milk Tea Bubble
318 Matcha Susu
320 Teh Cincau Kayumanis
322 Teh Tarik
324 Es Teh Stroberi
326 Es Teler
328 Slurpee
330 Slushy Pisang
332 Es Susu Kacang Hijau
334 Es Podeng
336 Es Doger
338 Es Pocong
340 Es Mentimun Selasih
342 Rainbow Ice
344 Es Yogurt Stroberi
346 Oreo Ice Blended
348 Es Kacang Merah
350 Konyaku Stroberi
352 Ocean Blue Ice
354 Es Merah Delima
356 Kopi Jelly Susu Almond
358 Bajigur
360 Susu Jahe Mutiara
362 Es Capuccino Cincau Hitam

365 Sop Buah

366 Es Cendol Kacang Hijau
368 Es Rumput Laut
370 Es Cendol Avokad Tape
372 Sop Buah Mangga Leci
374 Es Segar Teh Mutiara
376 Sop Buah Kacang Merah
378 Es Stroberi Sirup Hijau
380 Sop Buah Lambada
382 Sop Buah Serasi
384 Sop Buah Makaroni Pelangi
386 Sop Buah Putri Salju
388 Sop Buah Merah Delima
390 Es Padang Pasir
392 Es Jeli Kelapa
394 Sop Buah Semarak
396 Sop Buah Belewah
398 Sop Buah Nanas Mangga Yoghurt
400 Sop Buah Jelita
402 Sop Buah Cantik Segar
404 Sop Kaldu Buah Segar
406 Sop Buah Spesial
408 Sop Buah Tomat Jeruk
410 Sop Buah Jeruk Squash
412 Sop Buah Peach Segar
414 Sop Buah Kacang Mede
416 Sop Buah Mega Mendung
418 Sop Buah Gaul
420 Sop Buah Hijau

001/I/15

Bahan-Bahan Pembuat

- Es campur

Tape Singkong Dan Ketan Hitam

Adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses peragian (fermentasi) bahan pangan berkarbohidrat, seperti singkong dan ketan. Tape bisa dibuat dari singkong (ubi kayu) dan hasilnya dinamakan tape singkong. Bila dibuat dari ketan hitam maupun ketan putih, hasilnya disebut "tape pulut" atau "tape ketan".

ketan hitam

Pacar Cina

Adalah makanan kenyal lembut aneka warna-warna, yang terbuat dari tepung kanji. Bentuknya bisa dadu, persegi panjang, atau bulat berwarna merah mirip biji buah delima.
Pacar cina sering digunakan untuk membuat campuran es, setup, kolak, puding, atau dibuat khusus untuk bubur pacar cina.

pacar cina

001/I/15

Biji Teratai

Adalah biji bunga teratai berwarna kuning pucat. Daging biji teratai mengandung karbohidrat, protein, minyak, kanji, kalsium, fosfor, dan besi. Kini biji bunga teratai mudah didapatkan di pasar swalayan dalam bentuk terkupas rapi, ada pula yang masih seperti aslinya.

biji teratai

Biji Jali

Jali dikenal juga dengan nama *barley*. Bentuknya mirip kedelai berwarna putih susu. Ada 2 jenis *barley*, yakni yang berbulir utuh biasanya digunakan untuk minuman, dan yang berbulir melebar serta agak pecah-pecah umumnya digunakan untuk bubur.

biji jali

Cincau

Adalah jenis gel nabati yang mempunyai kandungan karbohidrat/ serat tinggi, biasa digunakan sebagai bahan minuman. Beberapa tanaman yang dapat dijadikan gel cincau adalah cincau hitam, cincau perdu, cincau hijau, dan cincau minyak. Secara umum manfaat cincau adalah sebagai 'penyejuk perut', hal ini karena dalam bentuk gel cincau akan mudah dicerna sehingga mencegah perut kembung atau keadaan *abdoment discomfort*.

cincau

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Campur Jadul

Cincau terbuat dari pati daun cincau. Di pasaran dapat ditemukan dua jenis cincau, yaitu cincau hitam (dicampur abu merang yang dibakar) dan cincau hijau. Pilih cincau yang kenyal dan tidak berlendir. Namun, jangan pilih yang terlalu kenyal karena bisa jadi mengandung bahan pengawet kimia berbahaya seperti boraks. Jangan terlalu lama menyimpan cincau, karena cincau akan berair.

Selasih merupakan keluarga tumbuhan *sweet basil* yang salah satunya adalah kemangi. Yang biasa digunakan dalam minuman adalah bijinya yang berbentuk butiran halus berwarna hitam. Dijual dalam bentuk kering, atau sudah dalam rendaman air sehingga biji selasihnya sudah mengembang.

Sagu mutiara dibuat dari tepung sagu yang dicetak dalam bentuk butiran kecil seperti manik-manik berwarna putih, merah, dan hijau. Dijual dalam kemasan plastik dalam bentuk kering atau matang.

Pacar cina dibuat dari tepung kanji. Dijual dalam bentuk dadu atau persegi panjang dengan warna memikat, yakni merah, merah muda, hijau atau campurannya. Selain dalam keadaan kering, pacar cina juga dijual dalam bentuk sudah direbus dalam rendaman air.

Tepung beras dibuat dari beras yang digiling/ dihaluskan. Warnanya putih, jika diraba dengan jari, tepung beras akan terasa lebih lembut dan halus dibandingkan dengan tepung yang dibuat dari beras ketan.

Tepung sagu tani terbuat dari pati ubi kayu atau singkong (bukan dari pati sagu), sehingga dikenal juga dengan sebutan tepung tapioka, tepung aci atau kanji. Warna tepungnya putih dan cerah.

Tepung maizena dibuat dari pati jagung. Tepung maizena meski jarang sekali digunakan sebagai bahan utama, tapi selalu menjadi bahan pembantu untuk mendapatkan tekstur sempurna.

Tepung hunkwe dibuat dari pati kacang hijau. Sifatnya kenyal. Aromanya wangi dan sangat khas. Dijual dalam kemasan kertas berbentuk silinder.

pacar cina

001/I/15

Sirop campolay dibuat menggunakan bahan dasar gula batu dan tanpa bahan pengawet sehingga memberikan cita rasa alami yang berbeda dengan sirop lainnya. Sirop yang dikenal sebagai buah tangan kota Cirebon ini tersedia dalam banyak rasa dan warna. Salah satunya menjadi favorit adalah rasa pisang susu yang berwarna merah.

Sirop frambosen dibuat dari tanaman Rosella *(Hibiscus sabdariff a L)*. Warnanya merah dan beraroma khas.

Lobi-lobi adalah buah yang berbentuk bulat sebesar kelereng. Buah yang masih muda berwarna hijau kekuningan, dan buah yang sudah masak berwarna kemerahan. Daging buahnya hanya sedikit mengandung air dan bijinya banyak. Rasanya asam manis.

Pala adalah buah yang memiliki bentuk dan warna mirip seperti buah pir atau lemon, dan ketika sudah matang, buahnya akan memiliki kulit atau cangkang yang keras. Rasa daging buahnya asam dan sedikit getir. Aroma dan rasanya khas itu karena buah ini memiliki kandungan minyak atsiri yang cukup tinggi di seluruh bagian buahnya, baik itu kulit, daging buah, biji, dan bunganya. Selain digunakan sebagai bumbu rempah masakan, daging buah pala juga diolah juga sebagai manisan atau sirop buah pala.

Siwalan atau lontar adalah sejenis palma yang menjadi flora identitas Provinsi Sulawesi Selatan. Bijinya yang masih muda masih lunak, demikian pula batoknya, bening lunak dan berair di tengahnya. Biji yang lunak ini kerap diperdagangkan di tepi jalan sebagai 'buah siwalan'.

Es puter adalah es asli Indonesia dengan bahan dasar santan. Teksturnya lebih padat dibandingkan es krim yang berbahan dasar susu. Rasanya yang legit dan gurih dan kini tersedia dalam banyak varian rasa.

lobi-lobi

pala

Digital Publishing/KG-3/GC

001/I/15

Bunga Lawang Atau Pekak

Adalah rempah yang memiliki rasa yang mirip dengan adas manis. Rempah ini banyak digunakan di dalam masakan negara-negara Asia. Bunga lawang adalah salah satu bumbu tradisional masakan Cina yaitu *ngohiong* yang terdiri dari lima jenis rempah. Bunga Lawang mempunyai aroma khas yang kuat. Bunga Lawang sebenarnya bukanlah bunga, ia adalah buah yang dihasilkan oleh sejenis pohon kecil tinggi. Buahnya dipetik sebelum ranum dan dikeringkan dengan bantuan cahaya matahari.

bunga lawang

Cengkih

Adalah tangkai bunga kering beraroma dari keluarga pohon *Myrtaceae*. Cengkih adalah tanaman asli Indonesia, merupakan flora identitas provinsi Maluku Utara. Cengkih banyak digunakan sebagai bumbu masakan pedas di negara-negara dan sebagai bahan utama rokok kretek khas Indonesia. Cengkih ditanam terutama di Indonesia (Kepulauan Banda) dan Madagaskar; selain itu juga dibudidayakan di Zanzibar, India, dan Sri Lanka.

cengkih

Jahe

Adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung di ruas-ruas tengah. Rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton bernama *zingeron.* Jahe termasuk suku *Zingiberaceae* (temu-temuan). Nama ilmiah jahe diberikan oleh William Roxburgh dari kata Yunani *zingiberi,* dari Bahasa Sanskerta, *singaberi.*

Kapulaga

Adalah sejenis buah yang sering digunakan sebagai rempah (bumbu) untuk masakan dan minuman tertentu dan juga untuk campuran jamu. Ada dua macam kapulaga yang banyak digunakan di Indonesia,

kapulaga

001/I/15

yakni kapulaga Jawa *(Amomum compactum)* dan kapulaga India *(Elettaria cardamomum)*, keduanya termasuk ke dalam suku jahe-jahean atau *Zingiberaceae.*

Kulit Kayu Manis Atau Kayu Manis

Adalah sejenis pohon penghasil rempah-rempah. Termasuk ke dalam jenis rempah-rempah yang amat beraroma, manis, dan pedas. Biasa digunakan sebagai campuran atau bumbu pada makanan dan minuman. Kayu manis adalah salah satu bumbu makanan tertua yang digunakan manusia. Bumbu ini digunakan di Mesir Kuno sekitar 5000 tahun yang lalu, dan disebutkan beberapa kali di dalam kitab-kitab Perjanjian Lama.

kayu manis

Secang

Adalah pohon anggota suku polong-polongan *(fabaceae)* yang dimanfaatkan pepagan (kulit kayu) dan kayunya sebagai komoditi perdagangan rempah-rempah. Tumbuhan ini berasal dari Asia Tenggara dan mudah ditemukan di Indonesia. Kulit kayunya dimanfaatkan orang sebagai bahan pengobatan, pewarna, dan minuman penyegar. Hingga abad ke-17 kulit kayunya menjadi bagian perdagangan rempah-rempah dari Siam dan Nusantara ke berbagai tempat di dunia. Ia dikenal dengan berbagai nama, seperti *seupeueng* (Aceh), *sepang* (Gayo), *sopang* (Toba), *lacang* (Minangkabau), *secang* (Sunda), *secang* (Jawa), *secang* (Madura), *sepang* (Sasak), *supa* (Bima), *sepel* (Timor), *hape* (Sawu), *hong* (Alor), *sepe* (Roti), *sema* (Manado), *dolo* (Bare), *sapang* (Makasar), *sepang* (Bugis), *sepen* (Halmahera selatan), *savala* (Halmahera Utara), *sungiang* (Ternate), *roro* (Tidore), *sappanwood* (Inggris), dan *suou* (Jepang).

secang

Serai

Serai, umumnya dikenal sebagai tumbuhan biasa yang akar dan batangnya sering dipakai sebagai rempah penyedap masakan. Serai termasuk dalam spesies rumput. Tumbuhan ini bisa tumbuh subur di cuaca hangat dan mencapai ketinggian sekitar 2 sampai 4 meter. Bagian dari tanaman ini yang bermanfaat atau bisa digunakan meliputi akar, batang, dan daunnya.

001/I/15

Susu Cair

Adalah susu murni dalam bentuk cair, banyak dijual di pasar swalayan dalam kemasan karton. Terdapat dalam berbagai pilihan jenis susu, seperti susu *full cream*, susu rendah lemak, atau susu *evaporated*.

Es Krim

Adalah makanan beku yang dibuat dari produk *dairy* seperti krim atau sejenisnya. Kemudian diberi perasa manis dan ditambah bahan pengikat. Dibuat dengan cara diaduk dan dinginkan untuk mencegah pembentukan kristal es besar.

Whipped Cream

Adalah krim yang sudah dikocok. Krim ini adalah krim yang kadar lemak susunya tinggi sehingga kalau dikocok akan kental namun bentuknya cair, putih seperti susu. Dijual dalam kemasan karton di pasar swalayan besar atau toko bahan kue. Ada yang terbuat dari bahan hewani, susu sapi dan ada juga yang dari lemak tumbuhan atau nabati.

Pistachio

Adalah jenis tanaman yang memiliki panjang 10-20 cm dan biasanya terdapat di Iran, Turkmenistan, dan Azerbaijan Barat. Selain dimakan sebagai snack, kacang ini sering digunakan sebagai bahan isi pai, biskuit, es krim, atau *cake*. *Pistachio* kaya protein dan potassium.

Frozen Yoghurt atau *Froyo*

Adalah yoghurt yang telah mengalami proses pendinginan. Secara fisik tampak sama dengan es krim. Sebelum didinginkan, yoghurt dihaluskan lagi dengan *blender* atau mesin pembuat es krim. Cita rasa dan karakter asam yoghurt masih tetap terasa dalam *frozen yoghurt*. Jadi *frozen yoghurt* memiliki rasa sama dengan yoghurt biasa, hanya teksturnya menjadi lembut mirip es krim.

Sirop Karamel

Adalah sirop yang dibuat dari campuran gula yang telah mengalami proses karamelisasi dan air. Aromanya khas harum karamel. Kini banyak tersedia di pasar swalayan sirop karamel siap pakai.

001/I/15

• Mocktail

AIR SODA
Adalah sejenis air yang dikarbonasikan dan dibuat bersifat efervesen dengan penambahan gas karbondioksida di bawah tekanan. Air soda merupakan bahan baku bagi *long drink* dan koktail atau dapat juga bisa langsung diminum.

GINGER ALE
Adalah minuman ringan berkarbonasi dan mengandung jahe, dapat membantu menghangatkan badan, dan bersifat tonik (penyegar). Biasa dikemas dalam kaleng.

JUS ANGGUR
Adalah sari buah anggur, hasil dari buah anggur yang telah cukup kematangannya, diperas dan diambil airnya. Terdiri dari dua jenis yaitu jus anggur merah atau ungu dan jus anggur putih atau anggur hijau.

JUS *CHERRY*
Adalah sari buah *cherry,* hasil dari buah *cherry* segar, diperas dan diambil airnya.

JUS *BERRY*
Adalah sari buah *berry*, hasil dari buah *berry* segar, diperas dan diambil airnya. Jus *berry* biasanya terdiri dari campuran dua jenis buah *berry*, seperti *cranberry* dan *blueberry*.

JUS DELIMA *(POME JUICE)*
Adalah sari buah delima merah, hasil dari buah delima segar, diperas dan diambil airnya.

SIRUP GRENADINE
Adalah cairan merah yang biasa digunakan sebagai campuran membuat *cocktail* atau *mocktail*, terbuat dari buah delima merah dan citarasanya manis asam.

gingerale

sirup grenadine

jus anggur

001/I/15

BAHAN UTAMA

Krim atau Lemak Susu

Berfungsi untuk melembutkan tekstur, memberi rasa gurih, dan sebagai pemberi energi.

Susu Non Lemak

Berfungsi untuk mengontrol pengembangan, mengikat air, mengontrol pembentukan kristal es, memberi rasa gurih, energi, dan nutrisi. Terdapat pada susu cair, susu konsentrat, atau susu skim bubuk.

Gula

Berfungsi untuk memberi rasa manis dan membentuk tekstur. Penambahan gula yang berlebihan akan menyebabkan proses pembekuan berjalan lambat dengan tekstur yang lengket.

Emulsifier dan *Stabiliser*

Emulsifier berfungsi untuk membentuk es krim yang halus, kaku, dan kering, terdapat pada karagenan, gelatin, dan agar-agar. *Stabilizer* berfungsi menghambat pembentukan kristal es berukuran besar dan meningkatkan daya tahan terhadap leleh.

Penambah Rasa dan Pewarna

Berfungsi untuk memberi cita rasa tertentu, pewarna untuk memberi warna dan mempertegas kesan terhadap rasa. Bahan yang digunakan untuk rasa dan pewarna haruslah bahan alami yang dibuat khusus untuk makanan.

BAHAN PELENGKAP

Aprikot Kering

Adalah buah aprikot yang telah dikeringkan. Aprikot mengandung betakaroten dan vitamin C. Aprikot, terutama yang dikeringkan, adalah sumber kalium, mineral yang membantu pengaturan tekanan darah. Aprikot juga kaya akan serat larut yang dapat menjaga kadar gula darah tetap normal. Selain itu, buah aprikot berkhasiat membantu mengatasi konstipasi, juga menurunkan kadar kolesterol dalam darah.

Pistachio

Adalah sebuah tanaman yang memiliki panjangnya 10-20 cm. Tanaman ini biasanya ditanam di Iran, Turkmenistan, dan Azerbaijan barat. Selain dimakan sebagai snack, kacang ini juga sering digunakan sebagai isi *pie*, biskuit, es krim, atau *cake*. *Pistachio* kaya akan protein dan potasium.

Wafel

Wafel adalah adonan kue, dimasak dengan cetakan besi bermotif untuk memberikan bentuk yang khas. Wafel memiliki bentuk dan rasa yang beragam, tergantung cetakan dan

al publishing/Cetak

001/I/15

resep yang digunakan. Biasa disajikan sebagai menu sarapan atau *dessert* dengan aneka *topping* seperti buah, gula, madu, sirop, atau selai.

Topping Jam

Sejenis selai, namun lebih cair dan lebih bening. Digunakan sebagai *topping* atau saus makanan. Umumnya bercita rasa manis. Dikemas dalam botol, dijual di pasar swalayan.

Mascarpone

Adalah keju segar dari Italia yang dibuat dengan menggunakan krim dari susu sapi. Karena pembuatannya menggunakan krim, maka keju ini termasuk ke dalam jenis keju krim. Keju *mascarpone* berwarna putih atau kuning serta memiliki tekstur yang sangat lembut dan halus.

Marsala

Adalah anggur jenis *fortfied* (anggur kuat) yang paling terkenal di Italia yang diimpor dari Sisilia dengan jenis rasa mulai pahit hingga manis. Anggur Marsala pahit digunakan sebagai perangsang rasa ketika memulai makan sedangkan yang manis digunakan sebagai minuman penutup. Juga populer sebagai anggur untuk memasak.

aprikot kering

topping jam

wafel

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Cengkih

Aalah tangkai bunga kering beraroma dari keluarga pohon *Myrtaceae.* Cengkih adalah tanaman asli Indonesia, merupakan flora identitas provinsi Maluku Utara. Cengkih banyak digunakan sebagai bumbu masakan pedas di negara-negara dan sebagai bahan utama rokok kretek khas Indonesia. Cengkih ditanam terutama di Indonesia (Kepulauan Banda) dan Madagaskar; selain itu juga dibudidayakan di Zanzibar, India, dan Sri Lanka.

Jahe

Adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung di ruas-ruas tengah. Rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton bernama *zingeron*. Jahe termasuk suku *Zingiberaceae* (temu-temuan). Nama ilmiah jahe diberikan oleh William Roxburgh dari kata Yunani *zingiberi*, dari Bahasa Sanskerta, *singaberi.*

Kapulaga

Adalah sejenis buah yang sering digunakan sebagai rempah (bumbu) untuk masakan dan minuman tertentu dan juga untuk campuran jamu. Ada dua macam kapulaga yang banyak digunakan di Indonesia, yakni kapulaga Jawa *(Amomum compactum)* dan kapulaga India *(Elettaria cardamomum)*, keduanya termasuk ke dalam suku jahe-jahean atau *Zingiberaceae.*

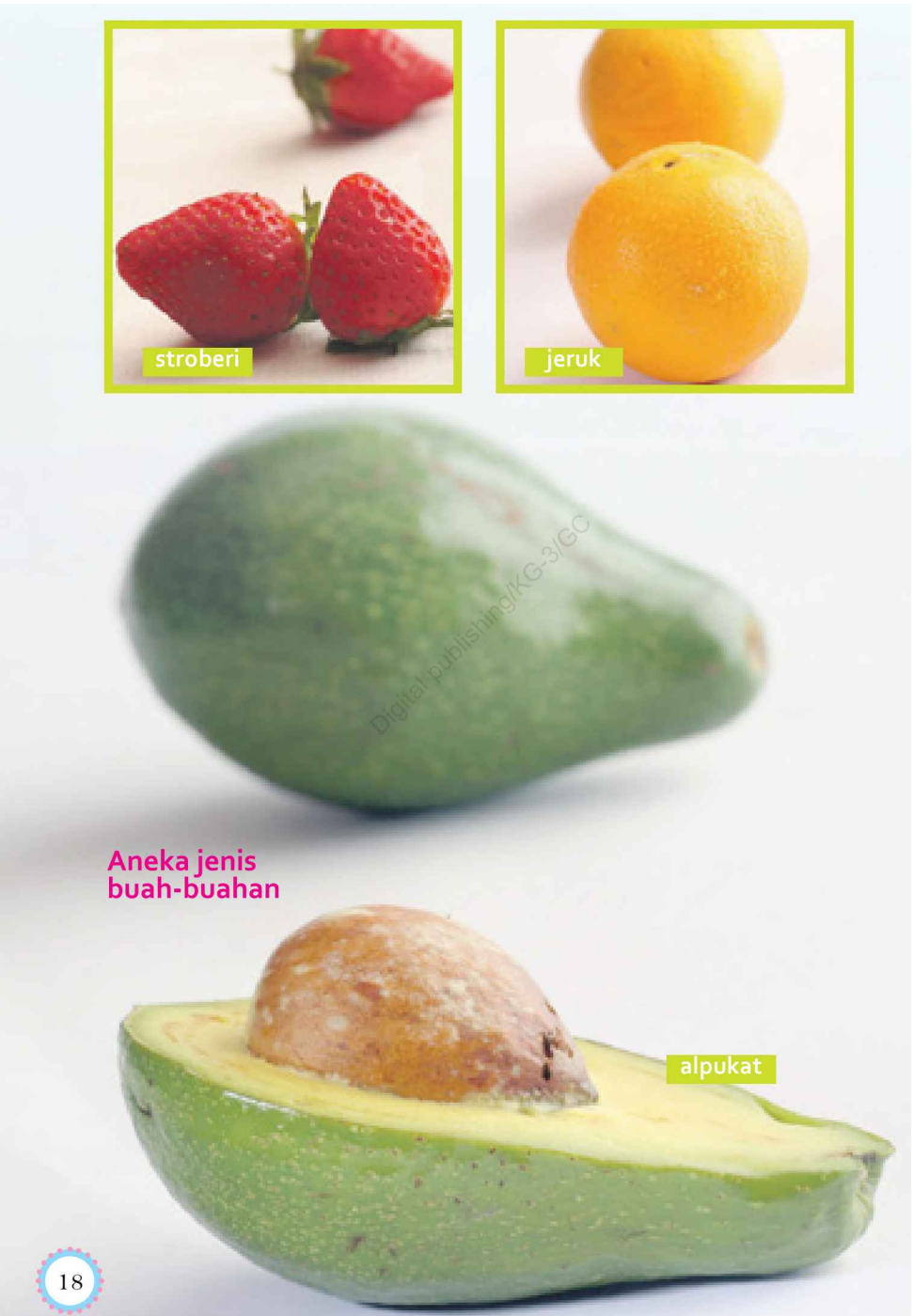
Kayu Manis

Adalah sejenis pohon penghasil rempah-rempah. Termasuk ke dalam jenis rempah-rempah yang amat beraroma, manis, dan, pedas. Biasa digunakan sebagai campuran atau bumbu pada makanan dan minuman. Kayu manis adalah salah satu bumbu makanan tertua yang digunakan manusia. Bumbu ini digunakan di Mesir Kuno sekitar 5000 tahun yang lalu, dan disebutkan beberapa kali di dalam kitab-kitab Perjanjian Lama.

Serai

Serai, umumnya dikenal sebagai tumbuhan biasa yang akar dan batangnya sering dipakai sebagai rempah penyedap masakan. Serai termasuk dalam spesies rumput. Tumbuhan ini bisa tumbuh subur di cuaca hangat dan mencapai ketinggian sekitar 2 sampai 4 meter. Bagian dari tanaman ini yang bermanfaat atau bisa digunakan meliputi akar, batang, dan daunnya.

001/I/15



Aneka jenis buah-buahan

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

❀ ES campur ❀

Digital publishing/KG 3/GC

001/1/15

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es campur

Pilih bahan es campur berkualitas baik, hati-hati dengan bahan yang berwarna-warni, karena kebanyakkan memakai pewarna makanan yang kurang baik mutunya.

Gunakan buah yang telah matang dan masih segar. Kupas dan potong atau serut buah sesaat akan disajikan.

Siapkan sirop gula, sirop gula merah, dan santan, diamkan hingga dingin benar, sebelum digunakan.

Jangan merebus kacang merah berbarengan dengan gula pasir. Sebab kacang tidak mau empuk, meski direbus beberapa jam.

Agar lidah buaya lebih bersih dari lendir dan lebih garing, setelah dipotong, rendam dalam campuran air kapur sirih dan garam terlebih dahulu, sebelum digunakan.

Jika akan menyimpan bahan es campur, taruh dalam wadah tertutup rapat, simpan dalam lemari es, tetapi jangan di *freezer*. Karena akan merusak tekstur dan cita rasa buah dan bahan lainnya.

Kaifi publishing/KG-

001/I/15

Es Doger

100 g tape singkong, buang seratnya, potong dadu 1cm
100 g tape ketan hitam, siap pakai
75 g pacar cina (bubur mutiara), rebus hingga matang
1 buah kelapa muda, kerok dagingnya
100 g kolang-kaling, iris tipis memanjang, rebus
150 ml sirop susu warna merah (susu kental manis diberi pewarna makanan merah)
250 ml es puter rasa kelapa, siap pakai

Tempatkan dalam gelas saji 1 sendok makan pacar cina, 1 sendok makan potongan tape singkong, dan 1 sendok makan tape ketan, serta daging kelapa muda secukupnya.

Masukkan 1–2 skup es puter, lalu tuang sirop susu di atasnya.

Sajikan segera.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Doger

Digital publishing KOPIGC

001/I/15

Es Sekoteng

Es batu, serut
100 g biji delima warna merah, siap pakai
2 buah kelapa muda, ambil airnya, keruk tipis daging buahnya
2 buah (400 g) alpukat matang, ambil daging buahnya
100 g kolang-kaling, iris tipis memanjang, rebus
60 ml susu kental manis putih

Air gula:
200 g gula pasir
300 ml air

Air gula: Rebus gula pasir hingga kental. Angkat. Sisihkan.

Masukkan es serut ke dalam gelas saji.

Tambahkan biji delima, daging kelapa muda, daging alpukat, kolang-kaling, air kelapa, air gula, dan susu kental manis.

Sajikan segera.

al publishing

001/I/15

Es Sekoteng

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Podeng

250 ml es puter kelapa atau rasa lain, siap beli
50 g beras ketan hitam, rendam semalam, kukus hingga matang
2 lembar (@50 g) roti tawar tanpa kulit, potong dadu 1 cm
1 buah alpukat matang, keruk daging buahnya
4 sdm susu kental manis cokelat
2 sdm cokelat beras
2 sdm kacang tanah kupas, sangrai, cincang

Puding merah:
3,5 g (½ bungkus) agar-agar bubuk warna merah
40 g gula pasir
250 ml air

Puding merah: Aduk agar-agar bubuk, gula, dan air. Masak di atas api sedang hingga gula larut dan mendidih. Angkat, tuangkan ke dalam loyang persegi, lalu biarkan hingga mengeras. Keluarkan puding dari loyang, lalu serut memanjang dengan parutan keju.

Dalam setiap gelas saji, masukkan 1 sendok teh ketan hitam kukus, 1 sendok makan roti, 1 sendok makan puding merah, daging buah alpukat, dan 3 sendok makan es puter. Siram dengan susu kental manis.

Taburi atasnya dengan cokelat beras dan kacang tanah cincang.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Podeng

001/I/15

Es Kacang Merah (Mana

150 g kacang merah
1 cm kayu manis
1200 ml air, untuk merebus
½ kaleng susu kental manis
Es batu, serut

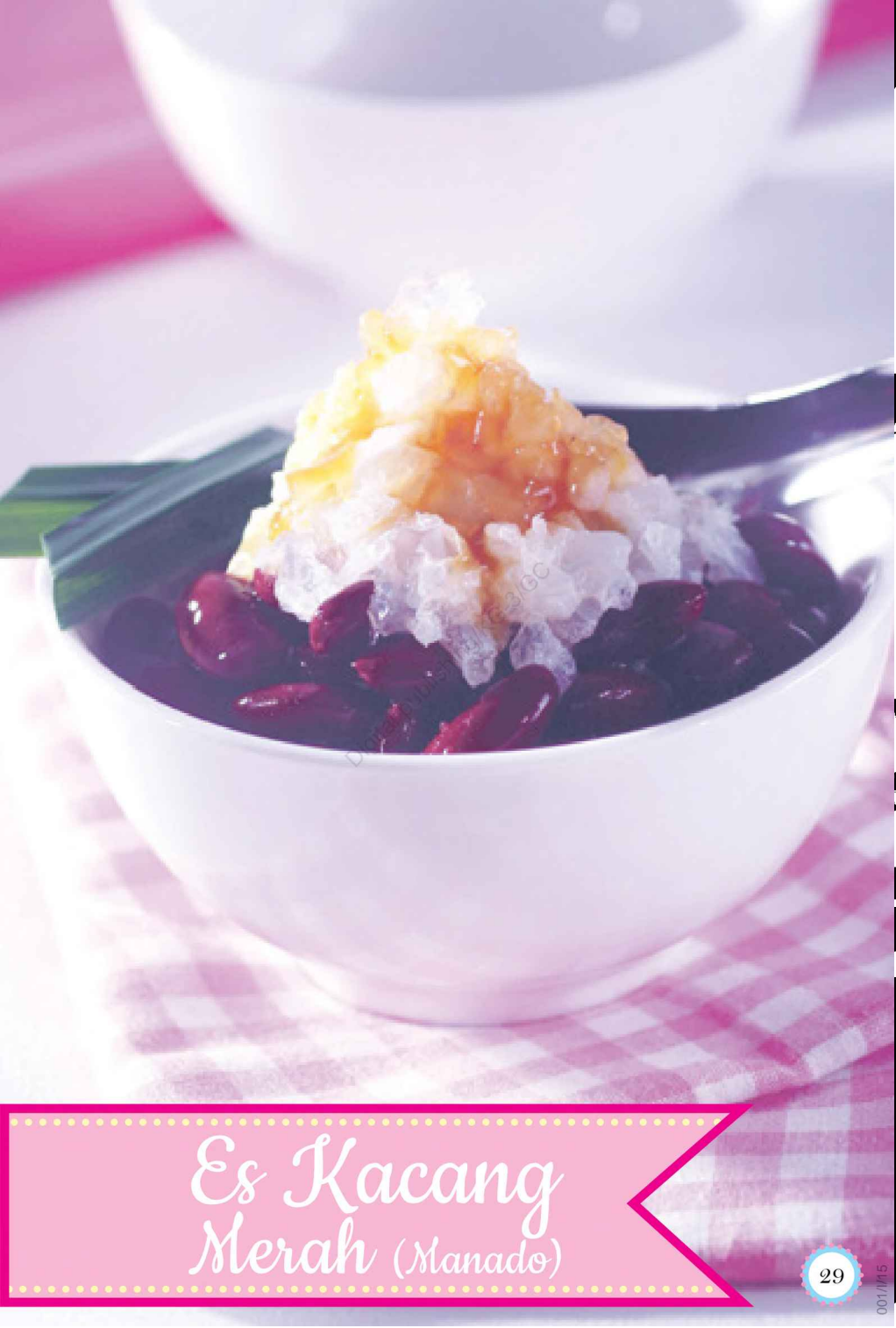
Sirop:
100 g gula merah
125 g gula pasir
800 ml air

Rebus kacang merah dan kayu manis sampai lunak. Tiriskan.

Sirop: Rebus air, gula merah, dan gula pasir hingga mendidih, lalu masukkan kacang merah.

Sajikan dengan susu kental manis dan es serut.

001/I/15



Es Kacang Merah (Manado)

001/I/15

Es Tambring

1 buah kelapa muda, daging buahnya keruk lebar
300 ml air kelapa
Es batu, pecahkan

Sirop asam:
200 g gula pasir
40 g asam jawa
300 ml air
½ putih telur

1. **Sirop asam:** Rebus gula pasir, asam jawa, dan air hingga mendidih. Masukkan putih telur sambil diaduk hingga menggumpal, saring, lalu dinginkan.

2. Tambahkan air kelapa dan daging buah kelapa.

Sajikan dengan es batu.

001/I/15

Es Tambring

(Bali)

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Tebak

100 g manisan kolang-kaling merah, siap pakai, iris tipis
150 g tape ketan hitam, siap pakai
100 gram cincau hitam, potong dadu ukuran 1 cm
1000 ml santan dari 1 butir kelapa parut
½ sdt garam
200 ml susu kental manis putih, siap pakai
4 sdm sirop berwarna merah, siap pakai
Es batu, serut

Tebak:
150 ml santan dari ¼ butir kelapa parut
75 g tepung beras
½ sdt garam
25 g tepung kanji

Tebak: Taruh santan dalam panci, jerang di atas api sedang hinga mendidih. Angkat dari atas api. Larutkan tepung beras dan garam dengan santan panas (mendidih), aduk hingga menjadi adonan yang licin. Angkat dari atas api. Tambahkan tepung kanji, aduk rata. Tuang adonan ke dalam kantong semprot dengan *spuit* polos (bisa juga mengenakan saringan cendol). Didihkan air dalam panci. Cetak adonan ke dalam air mendidih tersebut hingga menyerupai mi berukuran 3–4 cm. Diamkan hingga matang dan mengapung, angkat dan tiriskan. Rendam tebak segera di dalam air matang dingin. Tiriskan. Sisihkan.

2 Campur santan, garam, dan susu kental manis, aduk rata. Jerang di atas api kecil, aduk perlahan hingga mendidih. Angkat, lalu dinginkan.

Masukkan dalam setiap gelas saji manisan kolang-kaling, tape ketan hitam, cincau hitam, dan tebak.

Tambahkan larutan susu, es serut, dan sirop. Sajikan segera.

Digitized by Indonesia Kecil

001/I/15

Es Tebak

(Padang)

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Pallu Butung

4 pisang kepok tua
Es batu, pecahkan
Sirop berwarna merah, siap pakai

Bubur:
350 ml santan dari 1 butir kelapa parut
40 g tepung beras
1 lembar daun pandan, simpulkan
50 g gula pasir
¼ sdt garam

Kukus pisang kepok hingga matang. Kupas, lalu potong-potong bulat setebal ½ cm.

Bubur: Aduk santan, tepung beras, daun pandan, garam, dan gula sampai rata. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Angkat.

Setelah dingin, sajikan bubur dengan pisang, es, dan sirop.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Pallu Butung (Makassar)

001/I/15

Es Pisang Ijo

Es batu, serut
100 ml sirop cocopandan, siap pakai
100 ml susu kental manis

Pisang ijo:
175 g tepung beras, ayak
½ sdt garam
300 ml air
100 ml air daun suji
½ tetes pewarna makanan hijau
50 g tepung sagu
6 buah pisang raja matang

Saus:
800 ml santan dari 1 butir kelapa parut
50 g tepung terigu
75 g gula pasir
1 lembar daun pandan, simpulkan
¼ sdt garam

Pisang ijo: Campurkan tepung beras, garam, air, air daun suji, dan pewarna hijau, aduk rata. Jerang di atas api kecil hingga mendidih sambil aduk-aduk agar adonan tidak berbutir. Angkat. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk hingga kalis. Bagi adonan menjadi 6 bagian. Bulatkan dan tipiskan hingga ½ cm. Balut setiap pisang dengan adonan tepung beras hingga semua bagian tertutup rata. Rebus pisang dalam air mendidih hingga mengapung dan adonan matang. Atau, kukus pisang selama 20 menit. Angkat, tiriskan. Sisihkan.

Saus: Campurkan santan, tepung terigu, gula pasir, daun pandan, dan garam, aduk rata. Jerang di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga kental. Angkat.

Potong-potong pisang ijo. Letakkan di atas piring saji. Tuangkan saus. Tambahkan es serut, sirop, dan susu kental manis.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Pisang Ijo

001/I/15

Es Goyobod

4 sdm pacar cina, rebus
1 buah alpukat, keruk dagingnya
1 buah kelapa muda, keruk halus dagingnya
Es batu, serut

Goyobod:
75 g tepung hunkue
800 ml santan encer dari ½ butir kelapa parut
100 g gula merah, sisir
½ sdt garam

Kuah santan:
1000 ml santan dari 1 butir kelapa parut
300 g gula merah, sisir
100 g gula pasir
1 sdt garam
2 lembar daun pandan, potong-potong

Goyobod: Siapkan loyang atau wadah persegi berukuran 17 x 24 x 3 cm. Basahi bagian dalamnya dengan air matang. Sisihkan. Larutkan tepung hunkue dengan sedikit santan, sisihkan. Jerang sisa santan, gula merah, dan garam hingga mendidih di atas api sedang. Angkat, saring, lalu tuangkan kembali ke dalam panci. Masukkan latrutan tepung hunkue ke dalam panci berisi air gula, masak di atas api sedang sambil terus diaduk hingga meletup-letup. Angkat. Tuang adonan ke dalam loyang. Biarkan hingga dingin, keluarkan. Potong-potong dadu ukuran 1 cm.

Kuah santan: Rebus santan, gula merah, gula pasir, garam dan daun pandan sambil diaduk hingga mendidih. Angkat dan saring.

Taruh potongan goyobod, pacar cina, alpukat, dan kelapa muda di dalam gelas saji. Tuangi kuah santan dan es serut.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Goyobod

Digital publishing/KGB/GC

001/4/15

Es Dawet Ayu

Dawet:
125 g tepung sagu aren
25 g tepung beras
400 ml air
100 ml air daun suji
(30 lembar daun suji haluskan dengan blender *bersama 150 ml air, saring)*
3 tetes pewarna hijau

Kuah gula merah:
250 g gula merah, iris tipis
300 ml air
1 lembar daun pandan, simpulkan

Kuah santan:
750 ml santan dari 1 butir kelapa parut
½ sdt garam
2 lembar daun pandan, simpulkan

Pelengkap:
75 g daging buah nangka matang, iris dadu
75 g tape ketan hitam

Dawet: Aduk rata bahan dawet. Masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat, panas-panas, tuang ke cetakan cendol. Tekan cetakan cendol di atas wadah berisi air dingin. Sisihkan.

Kuah gula merah: Rebus kuah gula merah sambil diaduk hingga mendidih. Angkat, saring, lalu biarkan hingga dingin.

Kuah santan: Rebus santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk hingga mendidih. Angkat, lalu biarkan hingga dingin.

Masukkan dawet ke dalam gelas, tambahkan kuah gula merah dan santan.

Lalu beri potongan nangka dan tape ketan hitam di atasnya. Sajikan dengan es batu.

001/I/15

Es Dawet Ayu

Digital publishing/KG-3/GC

001/4/15

Es Sake

2 buah kelapa muda, keruk kasar dagingnya, sisihkan airnya
250 g sawo masak pohon, kupas, iris membujur tebal 1 cm
3 sdm selasih, siap pakai
Es batu, pecahkan

Sirop pandan:
150 g gula pasir
100 ml air
1/8 sdt vanili bubuk
1 lembar daun pandan, potong-potong
3 tetes pewarna makanan hijau muda

Sirop pandan: Rebus gula pasir, air, vanili, dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut. Tambahkan pewarna makanan hijau, aduk rata. Angkat, saring, lalu sisihkan.

Masukkan ke dalam setiap gelas saji: 2 sendok makan sirop pandan, daging kelapa muda, irisan sawo, dan selasih.

3 Tuangi air kelapa muda, dan tambahkan pecahan es batu.

4 Sajikan segera.

Digitalisasi Buku Pelajaran

001/I/15

Es Sakemu

(Banten)

Digital publishing KS-3iGC

001/I/15

Es Gempol

5 buah nangka, potong memanjang
Es batu, pecahkan

Gempol:
200 g tepung beras
25 g tepung sagu
50 ml air hangat
25 ml air daun suji

Kuah Santan:
500 ml santan
½ sdt garam
2 lembar daun pandan, simpulkan
2 sdm tepung maizena, larutkan dengan air

Sirop gula:
150 g gula merah
200 ml air
1 lembar daun pandan, simpulkan
¼ sdt garam

Gempol: Kukus tepung beras selama 30 menit, angkat. Campurkan tepung sagu, air daun suji, dan air hangat, dan uleni hingga kalis (licin). Bentuk adonan bulat pipih (diameter 2 cm), lalu tekan bagian tengahnya dengan ibu jari hingga membentuk cekungan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Masukkan dalam air mendidih, rebus adonan hingga mengapung, angkat. Sisihkan.

2 **Kuah santan:** Panaskan santan, garam, dan daun pandan, aduk rata, masak hingga mendidih. Tuang larutan tepung maizena, aduk. Masak hingga kental, angkat.

3 **Sirop gula:** Rebus gula bersama air, daun pandan, dan garam, aduk rata. Masak hingga mendiidh, angkat. Dinginkan. Sisihkan.

Susun gempol dan nangka ke dalam setiap gelas saji.Tuangi sirop gula dan kuah santan. Tambahkan es batu.

Sajian segera.

Digitized by Indah KG-

001/I/15

Es Gempol

(Solo)

001/I/15

Es Selendang Mayang

Es batu, pecahkan

Selendang mayang:
500 ml air
60 g tepung sagu aren
15 g tepung beras
1 lembar daun pandan, simpulkan
¼ sdt garam
80 g gula pasir
⅓ sdt pewarna makanan warna merah muda

Kuah santan:
500 ml santan dari 1 butir kelapa parut
¼ sdt garam
¼ sdt gula pasir
2 lembar daun pandan, sobek-sobek

Air gula:
200 g gula merah, sisir halus
⅛ sdt garam
200 ml air

Selendang mayang: Campur 160 ml air bersama tepung sagu aren dan tepung beras. Sisihkan. Didihkan sisa air, daun pandan, garam, pewarna, dan gula pasir hingga larut. Angkat dan saring. Jerang kembali campuran air dan daun pandan di atas api kecil, lalu masukkan campuran tepung sagu aren. Aduk cepat hingga tercampur rata. Didihkan, angkat. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 22,5 x 29,5 x 3 cm ratakan. Biarkan dingin dan agak mengeras.

Kuah santan: Masak semua bahan hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Angkat dan sisihkan.

Air gula: Masak semua bahan hingga kental sambil diaduk-aduk. Angkat dan sisihkan.

Sendoki tipis-tipis selendang mayang lalu taruh di dalam gelas saji. Tuangi kuah santan dan air gula. Tambahkan es batu.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Selendang Mayang

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Campur Surabaya

100 g nanas, potong segi tiga kecil
5 sdm cincau hitam, potong dadu 1 cm
100 g tape singkong, buang seratnya, potong dadu 1 cm
50 g kolang-kaling, rebus dengan pewarna merah, belah dua
5 sdm cendol hijau, siap pakai
5 sdm daging buah blewah serut
5 sdm daging buah kelapa muda serut
5 sdm susu kental manis
5 sdm sirop merah
Es batu, serut

Masukkan berturut-turut ke dalam setiap gelas saji: potongan nanas, cincau hitam, tape singkong, kolangkaling, cendol hijau, daging buah blewah, daging buah kelapa muda, dan es serut. Siram atasnya dengan sirop merah dan susu kental manis.

Sajikan segera.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Campur Surabaya

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Rumput Laut Biji Teratai

150 g manisan rumput laut warna hijau
35 g biji teratai, rebus sampai empuk
4 buah markisa, ambil isinya
Es batu, serut

Puding:
250 ml air
½ bungkus jelly instan *rasa stroberi*
50 g gula pasir

Kuah:
350 ml santan
35 ml susu kental manis
1 lembar daun pandan, simpulkan
½ sdt garam
65 g gula pasir

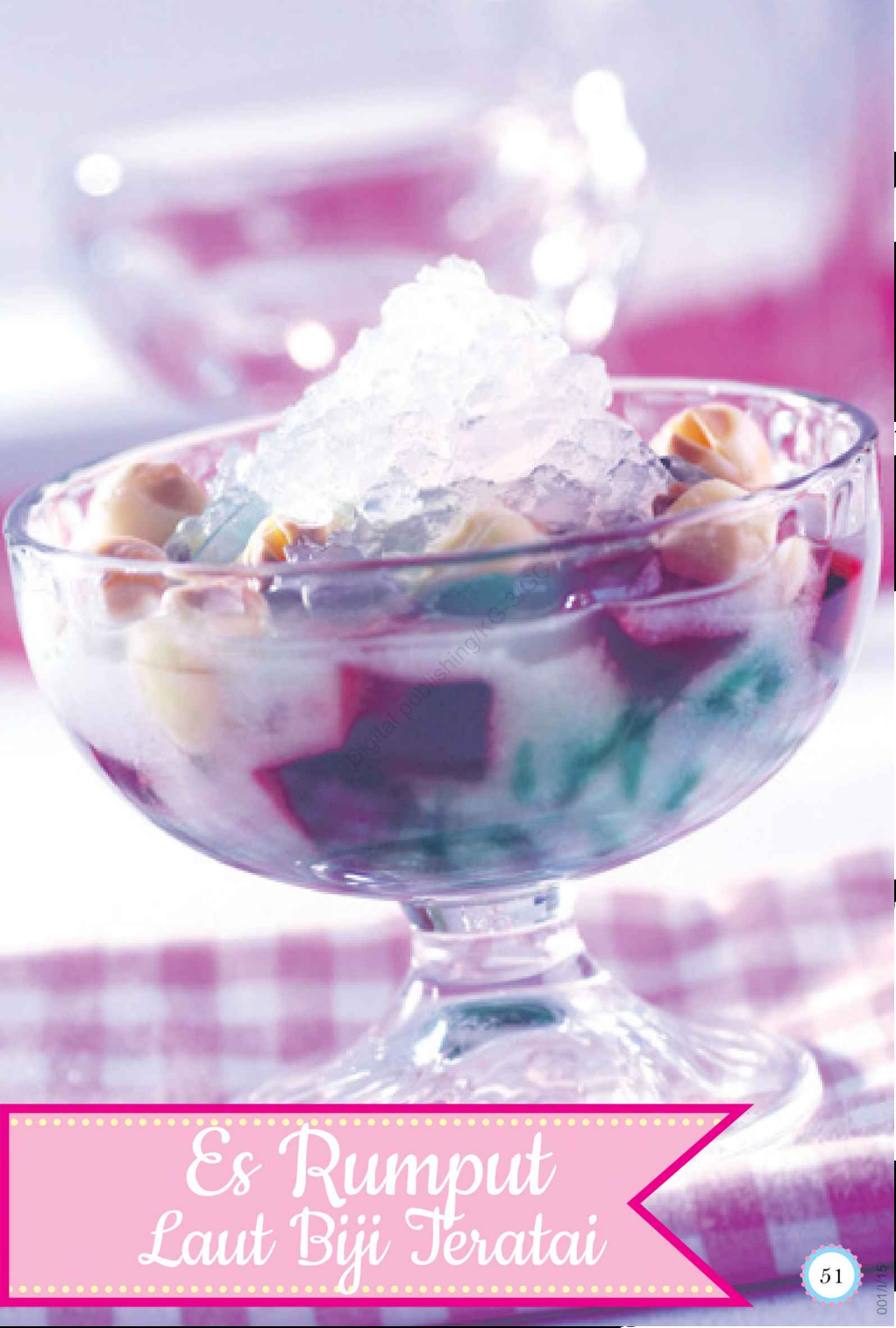
Puding: Campur semua bahan puding, masak di atas api sedang sampai mendidih. Angkat, tuang ke dalam loyang persegi. Dinginkan, potong dadu 1 cm.

Kuah: Campur semua bahan kuah, masak sampai mendidih sambil diaduk agar santan tidak pecah. Angkat. Sisihkan.

Siapkan gelas saji, masukkan potongan puding, manisan rumput laut, dan biji teratai. Tuang kuah, sendokkan markisa dan es serut.

Sajikan segera.

001/I/15



Es Rumput Laut Biji Teratai

Digital publishing KG-3,KC

001/1/15

Es Jali

350 ml air
150 g gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan
100 g biji jali berbulir utuh, rebus hingga lunak dan mengambang, tiriskan
50 ml air jeruk lemon
Es batu, pecahkan

Jerang air bersama gula pasir dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut. Angkat.

Masukkan jali ke dalam mangkuk. Tuangi air jeruk, aduk rata.

Sajikan dingin bersama es batu.

al Publishing/KC

001/I/15

Es Jali

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Cincau Hijau Jahe

100 g kolang-kaling, cuci bersih, belah dua
2 buah jahe, memarkan
100 ml air
1000 ml air
150 g gula merah
150 g cincau hijau, siap pakai
Es batu, percahkan

Rebus kolang kaling dan air di atas api kecil hingga mendidih dan kolang kaling empuk. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.

Rebus air bersama gula dan jahe di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga gula larut. Masukkan kolang-kaling, aduk rata. Angkat.

Simpan dalam lemari pendingin hingga dingin.

Sendoki cincau hijau ke dalam gelas saji. Tambahkan es batu. Tuangi air gula kolang kaling.

Sajikan dingin dengan siraman sirop merah jika suka.

001/I/15

Es Cincau Hijau Jahe

Es Campur Siwalan

800 ml air matang
2 sdm biji selasih kering
150 g cendol siap pakai
150 g agar-agar merah, potong sesuai selera
150 g daging buah siwalan/lontar, iris tipis ½ cm
4 sdm madu
Es batu, pecahkan

Air gula:
200 ml air
100 g gula pasir

Air gula: Rebus air dan gula di atas api sedang sambil diaduk hingga gula larut, angkat.

Rendam biji selasih dalam air matang hingga mengembang. Tiriskan.

Bagi rata biji selasih, agar-agar, cendol, dan buah lontar ke dalam gelas saji. Tuang air gula dan beri es batu.

Sajikan dingin.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Campur Siwalan

001/I/15

Es Jeli Medan

25 g jelly *dengan beberapa macam warna, potong dadu 1 cm*
1 bungkus sari kelapa, sisihkan airnya
25 g cincau hitam, potong dadu 1 cm
10 g selasih, siap pakai
25 g buah leci kalengan, sisihkan airnya
25 g buah lengkeng, buang bijinya
Air kelapa
Sirop cocopandan
Susu kental manis
Es batu, serut

Masukkan ke dalam masing-masing gelas, *jelly*, sari kelapa, cincau hitam, selasih, buah leci, dan buah lengkeng.

Tuang air kelapa, sirop cocopandan, dan susu kental manis secukupnya.

Sajikan dengan es serut di atasnya.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Jeli Medan

Digital publishing/KG-3/GC

001/0/15

Es Campu
Durian

100 g kelapa muda dikerok melebar
100 g manisan kolang-kaling, iris tipis
100 g alpukat dikerok melebar
100 g nanas, potong bentuk segi tiga
1 buah mangga harumanis, kupas, potong dagingnya ukuran 1,5 x 1,5 cm
3 buah nangka, potong 1,5 x 1,5 cm
5 biji durian, buang bijinya
500 g es serut
75 ml susu kental manis putih

Sirop merah:
300 ml air
200 g gula pasir
1 tetes pewarna makanan merah tua

Sirop merah: Rebus air, gula pasir, dan pewarna merah tua sambil diaduk hingga mendidih di atas api kecil. Angkat. Sisihkan.

Masukkan kelapa muda, kolang-kaling, alpukat, nanas, mangga, nangka, durian, dan es serut ke dalam gelas saji.

Tuangi dengan sirop merah dan susu kental manis putih.

Sajikan segera.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Campur Durian

Digital publishing/KCTMGC

001/I/15

Es Kopyor Lidah Buaya

300 g daging lidah buaya segar
1000 ml air
5 sdm madu
1 buah kelapa kopyor, keruk dagingnya
Sirop merah (jika suka)
Es batu, pecahkan

Buang kulit lidah buaya. Cuci dagingnya hingga bersih dan tidak berlendir. Potong-potong bentuk dadu 1 cm.

2 Masukkan lidah buaya, kelapa kopyor, madu, dan air ke dalam mangkuk. Aduk rata. Simpan di dalam lemari pendingin hingga dingin.

3 Tuang ke dalam gelas saji. Beri es batu.

Sajikan segera dengan siraman sirop merah jika suka.

Digital Publishing/KCI

001/I/15

Es Kopyor Lidah Buaya

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Bubur Lemu

100 g pacar cina matang

Bubur lemu:
250 g tepung beras
1 liter santan dari 1 butir kelapa
½ sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan
100 ml air daun suji

Saus gula:
125 g gula merah
50 g gula pasir
200 ml air
½ sdt tepung maizena, larutkan dalam 3 sdm air

Saus santan:
250 ml santan kental
¼ sdt garam
Es batu secukupnya, pecahkan

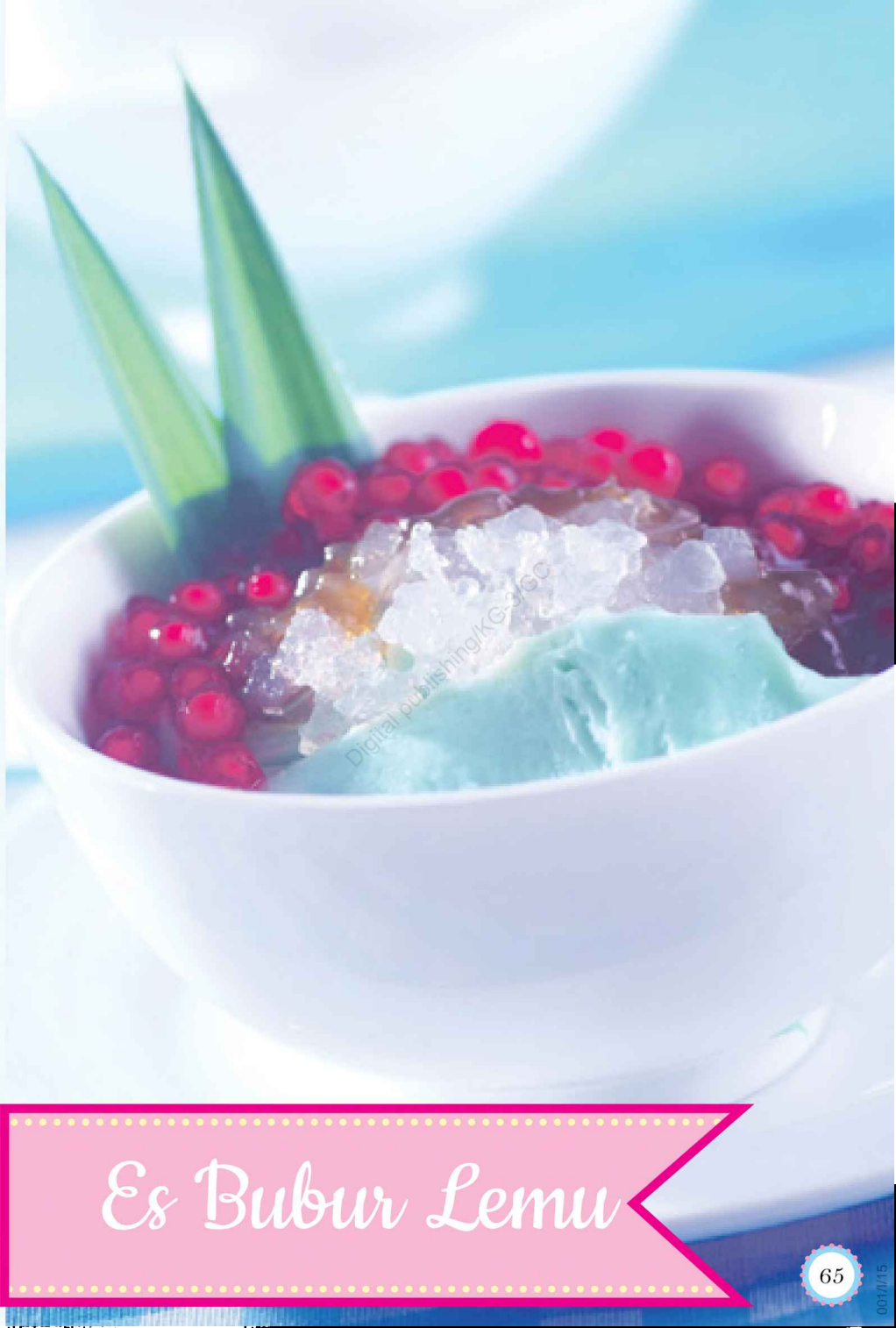
Bubur lemu: Larutkan tepung beras ke dalam santan, aduk rata. Tambahkan air daun suji, garam, dan daun pandan. Didihkan di atas api kecil sambil aduk-aduk. Masak sampai bubur kental dan matang. Angkat, dinginkan.

Saus gula: Campur gula merah, gula pasir, dan air. Rebus sampai mendidih dan gula larut. Tuangkan larutan maizena sedikit-sedikit sambil terus diaduk, angkat.

Saus santan: Campur santan dan garam. Rebus sampai mendidih sambil aduk-aduk. Angkat, sisihkan.

Iris bubur lemu, masukkan ke dalam mangkuk. Tambahkan pacar cina. Siram dengan saus gula dan saus santan. Tambahkan es batu, sajikan.

001/I/15



Es Bubur Lemu

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Campur

- Es Shanghai
- Es Buah (Cocktail)
- Es Cincau
- Es Teler
- Es Podeng
- Es Sarang Burung
- Es Godir
- Es Cao
- Es Soda Gembira
- Es Merah Delima
- Es Hitam Manis
- Es Kelapa Jeruk
- Es Mangga
- Es Lobi-Lobi
- Es Pala
- Es Blewah
- Es Mentimun
- Es Suwalan
- Es Jagung
- Fosco
- Es Kopyor Fancast
- Es Gabus

Copyright publishing/KCP

Tips Membuat Aneka Es

Seputar Santan

- Membuat santan dengan *blender.* Kupas 1 butir sedang (kurang lebih 500 g) kelapa tua, potong-potong kecil. Masukkan kedalam *blender,* tambahkan 1 gelas (kurang lebih 240 ml) air. Proses kelapa hingga halus, lalu peras sambil disaring. Hasilnya kurang lebih 500 ml santan kental.
- Saat memasak santan, gunakan api kecil dan aduk terus, agar santan tidak 'pecah'. Santan merupakan emulsi minyak dalam air, atau campuran dua zat yang sebenarnya tidak bisa larut. Emulsi santan distabilkan oleh adanya senyawa protein kelapa. Emulsi tersebut mudah 'pecah' terutama oleh suhu rendah atau tinggi, sehingga terpisah antara bagian air dan krim santannya. Pengadukan secara perlahan saat memasak adalah upaya untuk mempertahankan kestabilan santan.

Seputar Es Batu Dan Es Serut

- Agar es batu lebih mudah dikeluarkan dari tempatnya tanpa retak, minyaki dulu cetakannya, biarkan seharian,lalu cuci dengan air panas dan sabun.
- Membuat es batu sebening kristal dapat dilakukan dengan menggunakan air mendidih. Masukkan langsung air yang baru saja mendidih dan bekukan dalam lemari pembeku. Air mendidih mengandung lebih sedikit oksigen daripada air biasa, sehingga akan lebih cepat membeku dan hasil esnya bening.
- Es serut dapat dibuat dengan menggunakan penyerut es batu sederhana yang digerakkan secara manual, atau alat serut elektronik yang terbuat dari *stainless steel.*

Digital publishing/Kompas

Seputar Pewarna Makanan/ Minuman

- Pewarna alami:
  - Gula merah memberikan warna cokelat dan rasa manis legit.
  - Daun suji memberikan warna hijau yang lembut. Sering digunakan bersama daun pandan agar aromanya harum dan warna hijaunya lebih pekat.
  - Daun pandan memberikan warna hijau muda dan aroma harum.
  - Merang memberikan warna hitam.
  - Kunyit memberikan warna kuning. Penggunaannya sebaiknya dibatasi karena rasanya sedikit getir.
  - Bunga rosella memberikan warna merah muda dan rasa asam segar.
- Pewarna buatan, aman asal:
  - Selalu menggunakan pewarna khusus untuk makanan (*food grade*) dengan cara membaca label kemasannya dengan teliti.
  - Pilih pewarna yang sudah terdaftar di Departemen Kesehatan dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM).

MEMBUAT AIR DAUN SUJI

Bahan:

30 lembar daun suji, potong-potong 1 cm
5 lembar daun pandan, potong-potong 1 cm
80 ml air
1 sdt air kapur sirih

Cara membuat:

1. Masukkan daun suji, daun pandan, dan air ke dalam *blender* atau alat tumbuk. Proses hingga halus. Peras dan saring.
2. Tambahkan air kapur sirih. Aduk hingga tercampur rata.
3. Simpan air daun suji di dalam botol bersih bertutup di lemari pendingin atau lemari pembeku.

al publishing/KG-SD

001/I/15

Es Shanghai

2 buah kelapa muda
250 g cincau hitam, potong bentuk dadu ukuran 1 cm
4 biji nangka matang, buang bijinya, potong persegi ukuran 1 cm
100 g tapai singkong, potong bentuk dadu ukuran 1 ½ cm
100 g biji delima warna merah, siap pakai
600 g es serut
100 ml susu kental manis
100 ml sirop pandan wangi merah (coco pandan)

Agar-agar:
1 bungkus agar-agar bubuk putih
500 ml air
50 g gula pasir

Sirop gula:
500 g gula pasir
3 lembar daun pandan, cuci bersih, simpulkan, robek-robek

Agar-agar: Campur agar-agar dengan air dan gula pasir. Masak sambil diaduk hingga gula larut dan mendidih. Angkat. Tuang ke dalam cetakan. Biarkan hingga dingin. Potong bentuk dadu ukuran 1 cm.

2 Keruk daging kelapa muda. Sisihkan airnya sebanyak kurang lebih 300 ml untuk membuat sirop gula.

3 **Sirup gula:** Campur air kelapa muda dengan gula dan daun pandan. Aduk hingga tercampur rata dan gula larut. Sisihkan.

Siapkan 6 buah mangkuk saji. Tuangi sirop gula, lalu masukkan agar-agar, cincau, nangka, tapai singkong, daging buah kelapa, dan biji delima.

Tambahkan es serut hingga menutupi mulut mangkuk.

Tuang susu dan sirop merah di atasnya.

Sajikan segera

Digitalpublishing/KC

001/I/15

Es Shanghai

001/I/15

Es Buah (Cocktail)

250 ml air
1/2 sdm air kapur sirih
75 g daging melon hijau, cetak bulat
75 g daging semangka merah, cetak bulat
75 g daging pepaya kuning, cetak bulat
Es batu secukupnya

Sirop gula:
750 ml air
100 g gula pasir
1/8 sdt garam halus
3 sdm air jeruk nipis

Sirop gula: Campur air dengan gula dan garam. Masak sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat. Saring dan biarkan hingga dingin. Tambahkan air jeruk nipis. Aduk hingga rata. Sisihkan.

Campur air dengan air kapur sirih. Aduk hingga rata. Masukkan potongan buah-buahan ke dalamnya. Biarkan selama 15 menit. Angkat, lalu cuci bersih.

Masukkan potongan buah-buahan ke dalam sirop gula. Aduk hingga tercampur rata.

Taruh beberapa potong es batu ke dalamnya.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Buah (Cocktail)

Digital Publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Cincau

40 lembar daun cincau hijau bulu atau 12 lembar daun cincau besar, cuci bersih
750 ml air matang
200 g es batu, tumbuk kasar

Sirop gula:
100 ml air
150 g gula pasir

Kuah santan:
300 ml santan dari ½ butir kelapa parut
½ sdt garam

Masukkan daun cincau ke dalam satu wadah bersih yang cukup besar. Remas-remas daun cincau sambil dituangi air sedikit demi sedikit hingga keluar getahnya (seperti lendir) yang berwarna hijau tua. Pekerjaan ini dilakukan berkali-kali sehingga getah daunnya habis. Semakin kental air perasan daun cincau maka cincau akan semakin cepat mengeras.

Saring air perasan cincau menggunakan kain halus. Tuang ke dalam loyang ukuran 20x10x3 cm. Diamkan selama 60 menit hingga mengeras. Sisihkan.

Sirop gula: Masak air bersama gula sambil diaduk hingga gula larut dan mendidih. Masak terus hingga agak kental. Angkat dan saring. Sisihkan.

Kuah santan: Masak santan bersama garam sambil diaduk terus hingga mendidih. Angkat. Sisihkan.

Penyajian: Potong cincau bentuk dadu ukuran 1 ½ cm atau cukup dikeruk menggunakan sendok. Masukkan ke dalam gelas saji hingga mencapai setengah tinggi gelas. Tambahkan sirop gula dan santan, serta es batu.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Cincau

Es Teler

2 buah alpukat matang, keruk daging buahnya
10 buah nangka, buang bijinya, potong 2 x 2 cm
2 butir kelapa muda, keruk daging buahnya, sisihkan airnya
50 ml sirop merah (rozen) atau sirop vanili
50 ml susu kental manis
Es batu secukupnya

1. Masukkan alpukat, nangka, kelapa muda, sirop, dan susu kental manis ke dalam mangkuk berisi air kelapa muda. Aduk hingga sirop dan susu larut.

2. Sajikan dingin dengan tambahan es batu.

Digital Publishing/CV.ARS

001/I/15

Es Teler

Digital publishing/KG-3/CC

Es Podeng

50 g agar-agar, potong dadu
50 g sagu mutiara
50 g kacang tanah
50 g roti tawar, potong dadu
1 buah alpukat,, keruk daging buahnya
4 buah nangka matang, buang bijinya, potong kecil-kecil
1000 ml es puter kopyor
100 ml susu kental manis
25 g cokelat beras (meises)

Rebus sagu mutiara hingga matang dan mengilat. Angkat. Tiriskan, lalu siram dengan air matang dingin. Sisihkan.

Kupas kacang tanah, lalu sangrai hingga warnanya menjadi kecokelatan. Angkat. Biarkan hingga dingin. Tumbuk kasar. Sisihkan.

3 **Penyajian:** Siapkan gelas saji. Masukkan agar-agar, alpukat, sagu mutiara, roti, potongan nangka, dan es puter. Tambahkan susu kental manis, lalu taburi dengan kacang dan cokelat beras.

4 Sajikan segera.

Digital Publishing/KS-SDC

001/I/15

Es Podeng

Es Sarang Burung

1 bungkus (7 g) agar-agar bubuk warna putih
600 ml air
200 g gula pasir
Air matang secukupnya
Sirop cocopandan atau sirop merah lain
Es batu secukupnya

Campur agar-agar bubuk dengan air dan gula pasir ke dalam sebuah panci. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Angkat. Biarkan hingga dingin dan mengeras.

Serut halus agar-agar hingga menyerupai sarang burung. Masukkan ke dalam sebuah mangkuk besar.

3 Tambahkan air matang dan sirop. Aduk hingga tercampur rata.

4 Sajikan dingin dengan tambahan es batu.

Digital Publishing/KG-3/

001/I/15

Es Sarang Burung

Digital publishing KG-3/GC

001/0/15

Es Godir

1 bungkus agar-agar bubuk
100 g gula pasir
750 ml air
2 tetes pewarna makanan warna hijau
2 tetes pewarna makanan warna kuning
2 tetes pewarna makanan warna merah

Kuah:
1000 ml santan kelapa
50 g gula merah atau secukupnya, sisir
30 g gula pasir
3 lembar daun pandan, simpulkan, sobek-sobek
5 buah nangka, buang bijinya, potong bentuk dadu ukuran 1 cm

Pelengkap:
Es batu atau es serut

Masukkan agar-agar, gula, dan air ke dalam sebuah panci. Masak sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat.

Bagi adonan agar-agar menjadi 3 bagian. Masing-masing diberi pewarna merah, hijau, dan kuning. Aduk hingga rata. Biarkan hingga dingin dan mengeras. Potong-potong bentuk dadu ukuran 1 cm.

3 **Kuah:** Masukkan santan, gula merah, gula pasir, dan daun pandan ke dalam sebuah panci. Masak sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat, lalu saring. Tambahkan potongan nangka. Aduk. Sisihkan.

Penyajian: Masukkan potongan agar-agar ke dalam mangkuk saji. Siram dengan kuahnya.

Sajikan dingin dengan pelengkap mencapai setengah tinggi gelas. Tambahkan sirop gula dan santan, serta es batu.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Godir

001/I/15

Es Cao

Cao:
150 g tepung maizena
1500 ml air
125 ml air perasan daun pandan
Tetes pewarna makanan merah

Pelengkap:
250 ml sirop vanili
Es serut secukupnya

1 **Cao:** Campur tepung maizena dengan air. Aduk hingga tepung larut. Masak hingga matang. Bagi menjadi dua bagian. Satu bagian dicampur dengan air perasan daun pandan, dan sisanya dicampur dengan pewarna makanan merah. Aduk masing-masing bagian hingga tercampur rata. Biarkan hingga dingin dan mengeras. Potong kecil-kecil. Sisihkan.

Sajikan dengan sirop vanili dan es serut.

Digitalpublishing/G-3/

001/I/15

Es Cao

Digital Publishing/KG-3/GC

Es Soda Gembira

200 ml susu kental manis putih
100 ml sirop merah
Es batu secukupnya
500 ml (2 kaleng) air soda

Masukkan berturut-turut susu kental manis, sirop merah, dan es batu ke dalam gelas saji.

Tuang air soda hingga gelas penuh. Aduk hingga tercampur rata.

Sajikan segera.

tal Publishing KOMPIGC

001/I/15

Es Soda Gembira

Es Merah Delima

Merah delima:
200 g bangkuang, potong bentuk dadu ukuran ½ cm
½ sdt pewarna makanan warna merah cabai
50 g tepung sagu
Air secukupnya, untuk merebus

Sirop:
350 g gula pasir
300 ml air
3 lembar daun pandan, simpulkan, sobek-sobek

Saus santan:
500 ml santan dari 1 butir kelapa
3 lembar daun pandan, simpulkan
¼ sdt garam

Pelengkap:
300 g nata de coco
Es serut secukupnya
250 g melon kuning, keruk bentuk bulat
250 g blewah, keruk bentuk bulat

Merah delima: Campur bangkuang dengan pewarna merah cabai. Aduk hingga rata. Sisihkan. Masukkan tepung sagu dan bangkuang yang sudah diberi warna ke dalam sebuah kantong plastik ukuran cukup besar. Kocok atau goyang-goyangkan kantong plastik hingga bangkuang tertutup rata oleh tepung sagu. Tuang ke atas ayakan. Tepuk-tepuk ayakan untuk membuang kelebihan tepung. Masukkan bangkuang bersalut tepung ke dalam air mendidih. Rebus hingga bangkuang terapung. Angkat. Tiriskan.

Sirop: Campur semua bahan sirop. Masak sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat. Sisihkan.

Saus santan: Campur semua bahan saus. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Angkat. Sisihkan.

Penyajian: Masukkan merah delima, nata de coco, melon, dan blewah ke dalam gelas/mangkuk saji. Tambahkan es serut, saus santan, dan sirop.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Merah Delima

Digital publishing KG-3/GC

001/I/15

Es Hitam Manis

Tapai ketan:
200 g beras ketan putih
200 g beras ketan hitam
7,5 – 10 g ragi, haluskan
2 sdm air kapur sirih

Pelengkap:
200 g biji delima, rebus hingga masak
2 buah kelapa muda, keruk dagingnya
Sirop vanili secukupnya
Susu kental manis secukupnya
Air kelapa muda atau air matang dingin secukupnya
Es serut secukupnya

Tapai ketan: Campur beras ketan putih dan hitam. Rendam semalam. Kukus beras ketan hingga masak, lalu dinginkan hingga dingin benar. Taburi ragi. Aduk hingga rata. Simpan di dalam panci yang sudah dibasahi lebih dulu dengan air kapur sirih. Tutup rapat.
Biarkan selama kurang lebih 2 malam.

Penyajian: Masukkan berturut-turut tapai, biji delima, kelapa muda, sirop, air kelapa atau air, es serut, dan terakhir susu kental manis ke dalam wadah saji.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Hitam Manis

Es Kelapa Jeruk

2 butir kelapa muda
400 ml air matang dingin
5 buah jeruk peras, ambil airnya
½ sdm biji selasih, rendam hingga mengembang, tiriskan
Es batu secukupnya

Sirop gula:
200 g gula pasir
250 ml air
1 lembar daun pandan

Keruk daging buah kelapa hingga didapat sekitar 400 g, dan sisihkan airnya sekitar 600 ml. Campur dan aduk air kelapa dengan air matang dan air jeruk. Simpan di dalam lemari pendingin.

Sirop gula: Campur gula pasir, air, dan daun pandan. Masak sambil diaduk hingga mendidih dan kental. Angkat dan saring. Sisihkan.

3 **Penyajian:** Siapkan gelas saji, tuang sirop gula, daging buah kelapa muda, biji selasih, dan tuang campuran air kelapa. Tambahkan potongan es batu.

4 Sajikan segera.

Digital Publishing/KCS-3/

001/I/15

Es Kelapa Jeruk

Digital publishing/KG-3/GC

Es Mangga

650 g buah mangga muda, ambil daging buahnya, serut
1 sdm garam halus
1 sdm air kapur sirih
400 g gula pasir
½ sdm esens vanili
800 ml air matang dingin
Es batu secukupnya

1 Campur daging buah mangga dengan garam dan air kapur sirih. Aduk hingga rata. Biarkan selama 15-20 menit, lalu bilas hingga bersih dengan air matang. Tiriskan.

2 Tambahkan gula dan vanili. Aduk hingga tercampur rata. Simpan di dalam lemari pendingin selama semalam.

Penyajian: Masukkan 2-3 sdm mangga ke dalam gelas/mangkuk saji. Tambahkan air matang dan es batu.

Sajikan segera.

001/I/15

Es Mangga

Digital publishing/KG-3/GD

Es Lobi-Lobi

1000 g buah lobi-lobi matang
1 sdm garam

Larutan gula 1:
500 g gula pasir
500 ml air

Larutan gula 2:
500 g gula pasir
250 ml air

Pelengkap:
Es batu secukupnya

Cuci dan bersihkan buah lobi-lobi. Aduk dengan garam agar getahnya hilang. Cuci lagi. Tiriskan.

Larutan gula 1: Masak air dan gula pasir di atas api kecil tanpa diaduk. Angkat. Biarkan hingga dingin.

Masukkan lobi-lobi ke dalam larutan gula 1. Simpan di dalam lemari pendingin selama semalam. Tiriskan.

4 Larutan gula 2: Masak gula pasir dan air di atas api kecil hingga mendidih dan mengental. Jangan diaduk supaya gula tidak mengkristal. Tuang larutan gula 2 ke dalam lobi-lobi. Biarkan hingga dingin.Simpan di dalam lemari pendingin selama 2-3 malam.

Sajikan lobi-lobi dengan es batu. Tambahkan air, jika perlu.

Dicetak oleh Publishing/KPG

001/I/15

Es Lobi-Lobi

Es Pala

10 buah pala tua, cuci bersih, buang ujung-ujungnya
Air garam secukupnya
Es batu secukupnya

Larutan gula 1:
500 g gula pasir
1100 ml (5 gelas) air
1 sdt garam

Larutan gula 2:
500 g gula pasir
650 ml (3 gelas) air

Potong pala menjadi 2 bagian, keluarkan bijinya dan buang lapisan tengahnya. Rendam di dalam air garam selama kurang lebih ½ jam.

Larutan gula 1: Masak gula bersama air dan garam hingga mendidih dan gulanya larut. Angkat. Sisihkan.

3 Serut pala dengan serutan hingga menghasilkan pala yang tipis. Masukkan pala serut ke dalam larutan gula. Biarkan selama semalam. Tiriskan.

4 Larutan gula 2: Masak gula dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat. Biarkan hingga dingin. Masukkan pala ke dalamnya. Biarkan selama semalam.

Sajikan pala bersama es batu. Tambahkan air, jika perlu.

Digital publishing PT Gramedia

001/I/15

Es Pala

Digital publishing KG-3 IGD

001/II/15

Es Blewah

250 g buah blewah matang, belah dua, keruk halus bagian dagingnya
1 butir kelapa muda, keruk kasar bagian dagingnya, jika suka
800 ml air matang
6 sdm sirop merah (campolay)

Siapkan gelas atau mangkuk saji. Masukkan daging blewah dan kelapa muda, jika suka.

Tambahkan air matang dan sirop.

Sajikan segera dengan es batu di atasnya.

001/I/15

Es Blewah

Es Mentimun

6 buah mentimun, kupas, buang bijinya, serut
1 sdt selasih, rendam hingga mengembang, tiriskan
35 ml air jeruk nipis
50 ml madu
200 g es batu

Campur mentimun, selasih, air jeruk nipis, dan madu. Aduk hingga tercampur rata.

Sajikan segera bersama es batu.

al publishing G-

001/I/15

Es Mentimun

Es Siwalan

1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
500 ml air
2 sdm gula pasir
200 g sagu mutiara
20 buah siwalan, kupas, potong-potong bentuk dadu ukuran 1 ½ cm
350 ml air matang atau air kelapa dingin
6 sdm sirop frambosen
Es serut secukupnya

1 Masukkan agar-agar, air, dan gula ke dalam sebuah panci. Masak sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Tuang adonan agar-agar ke dalam loyang. Biarkan hingga dingin dan mengeras. Potong-potong bentuk dadu ukuran 1 ½ cm. Sisihkan.

2 Rebus sagu mutiara hingga intinya menjadi kecil. Angkat. Siram dengan air matang dingin. Tiriskan. Sisihkan.

3 **Penyajian:** Masukkan siwalan, agar-agar, dan sagu mutiara ke dalam gelas atau mangkuk saji. Tambahkan air matang serta sirop.

4 Sajikan segera dengan es serut di atasnya.

Digital Publishing/Kompas C

001/I/15

Es Siwalan

Digital publishing/KG-3/GC

0011/15

Es Jagung

300 g jagung manis segar, pipil, rebus
500 ml air
75 g gula pasir
1 lembar daun pandan, simpulkan
200 g daging buah kelapa muda
Es puter rasa kopyor

Masukkan jagung, air, gula, dan daun pandan ke dalam sebuah panci. Masak sambil diaduk hingga matang dan air berkurang. Angkat. Biarkan hingga dingin.

2 **Penyajian:** Tuang jagung ke dalam gelas saji. Tambahkan daging buah kelapa muda dan es puter di atasnya.

Sajikan segera.

Digital publishing/CV

001/I/15

Es Jagung

Digital publishing/KG-3/GC

001//15

500 ml air
4 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
8 sdm cokelat bubuk, larutkan dengan 6 sdm air
300 g gula pasir
1 sdm esens vanili
400 ml air soda tawar
200 g es batu

Campur air dengan larutan tepung maizena, larutan cokelat bubuk dan gula. Masak sambil diaduk di atas api kecil hingga mendidih. Angkat.

Tambahkan esens vanili. Aduk hingga tercampur rata. Biarkan hingga dingin.

Tambahkan air soda dan es batu. Aduk.

Sajikan segera.

tal pusat bahasa/KBBI/GC

001/I/15

Fosco

Es Kopyor Fantasi

2 bungkus agar-agar bubuk putih
1500 ml santan dari ½ butir kelapa tua
½ sdt garam
Es batu bongkah besar

Pelengkap:
Sirop merah rasa frambosen atau coco pandan
Es batu secukupnya, memarkan

Campur agar-agar dengan santan dan garam. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Angkat. Biarkan hingga uap panasnya hilang.

Siapkan wadah atau baskom besar. Letakkan es batu di dalamnya.

Tuang adonan agar-agar sedikit demi sedikit di atas es batu hingga membentuk gumpalan-gumpalan kecil seperti kelapa kopyor. Lepaskan dari es batu dan kumpulkan di dalam satu wadah.

Sajikan kelapa kopyor fantasi dengan sirop merah dan es batu.

001/I/15

Es Kopyor Fantasi

Digital publishing KGP/GC

Es Gabus

60 g tepung hunkwe
600 ml air tebu
25 ml santan kental
¼ sdt garam
1 tetes pewarna makanan kuning tua
Plastik tebal, potong-potong untuk membungkus

Campur tepung hunkwe dengan 100 ml air tebu. Aduk hingga tepung larut. Sisihkan.

Masukkan sisa air tebu, santan, garam, dan pewarna makanan kuning ke dalam sebuah panci. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Matikan api.

Tuang larutan tepung hunkwe ke dalam panci berisi rebusan air tebu. Aduk hingga tercampur rata. Nyalakan api. Masak kembali sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat.

Tuang adonan hunkwe ke dalam loyang 16 x 8 x 5 cm yang sudah dialas plastik. Ratakan. Biarkan hingga dingin dan mengeras.

Keluarkan dari dalam loyang. Potong-potong setebal 1 cm dengan pisau bergerigi. Bungkus dengan plastik. Masukkan ke dalam lemari pembeku. Biarkan hingga beku.

Sajikan.

001/I/15

Es Gabus

001/I/15

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Minuman Hangat dan Dingin

- Wedang Jahe
- Wedang Uwuh (Wedang Secang)
- Wedang Bunga Lawang
- Teh Rempah
- Teh Jahe Mint Madu
- Teh Tarik
- Susu Cokelat Rempah
- Cokelat Susu Kacang
- Kopi Jahe
- Kopi Jeruk
- Susu Telur Madu Jahe (STMJ)
- Bir Pletok
- Es Moka Kayu Manis
- Es Kunyit Asam
- Es Jeruk Nipis
- Es Lemon Tea
- Es Serai Segar
- Es Cokelat Vanila
- Es Kopi Susu
- Es Sirop Markisa Jeruk
- Es Air Tebu
- Es Jeruk Jahe Madu

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Minuman Hangat & Dingin

Bunga Lawang Atau Pekak

Seduh bunga lawang bersama minuman hangat.

- Dapat mengatasi gangguan pencernaan.
- Diuretik atau melancarkan saluran kencing.
- Dapat meredakan batuk.
- Mengurangi rasa mual pada ibu hamil.

Jahe

Pilih jahe yang tua, kupas, memarkan, atau parut. Rebus bersama air.

- Dapat meringankan mual, mulas, dan diare.
- Dapat mengobati gangguan pencernaan.
- Dapat meringankan efek samping kemoterapi.
- Dapat mencegah pembekuan darah.
- Dapat menurunkan kolesterol jahat.
- Dapat mengobati masuk angin.
- Sebagai pereda flu, pilek dan sakit kepala.

Kapulaga

Campurkan 2-3 butir kapulaga dalam secangkir minuman hangat.

- Dapat mencegah masalah lambung.
- Dapat mengobati masalah pernapasan.
- Dapat mengobati sakit tenggorokan.
- Dapat meringankan sakit kepala.
- Dapat mendetoksifikasi kafein.
- Dapat menjernihkan suara.

Secang

Rebus serutan kayu secang bersama air sampai air berubah menjadi merah.

- Dapat mengatasi gangguan pembuluh darah koroner yang menyempit.
- Dapat mengurangi tekanan darah sehingga peredaran darah menjadi lancar.
- Bermanfaat untuk menghangatkan tubuh, mencegah masuk angin.
- Memberi rasa nyaman pada perut.
- Dapat mengobati mencret.

001/I/15

- Dapat mengobati batuk.

Serai

Rebus serai bersama air atau tambahkan serai pada seduhan minuman hangat.

- Mencegah kanker, setiap 100 gram serai mengandung antioksidan yang dapat mencegah kanker tanpa merusak sel sehat.
- Teh yang mengandung serai membantu mengatasi gangguan pencernaan, sakit perut, masuk angin, kram usus, dan diare.
- Membantu mengurangi gas dari usus sekaligus mencegah pembentukkan gas lebih lanjut.
- Memiliki sifat detoksifikasi tubuh, dapat membuat organ pencernaan, hati, pankreas, ginjal, dan kandung kemih bersih dan sehat.
- Dapat menurunkan tekanan darah, merangsang sirkulasi darah, dan menghilangkan masalah tekanan darah.
- Sebagai analgesik, meringankan semua jenis peradangan dan iritabilitas yang berhubungan dengan sakit dan nyeri. Sakit gigi, nyeri otot, nyeri sendi, atau nyeri.
- Konsumsi teh yang diberi serai membantu mengurangi nyeri haid dan rasa mual.

Kayu Manis

Kayu manis juga secara tradisional dijadikan sebagai suplemen untuk berbagai penyakit, dengan dicampur madu, misalnya untuk pengobatan penyakit radang sendi, kulit, jantung, dan perut kembung.

Digital publishing/KES-SP

001/I/15

Wedang Jahe

1 liter air
100 g jahe, kupas, memarkan
2 batang serai, memarkan bagian putihnya
2 lembar daun pandan, sobek-sobek
200 g gula merah, serut atau iris kecil

Rebus air bersama semua bahan dalam panci tertutup dengan api kecil selama 30 menit. Angkat dan saring.

Sajikan hangat. Dapat disaring atau beserta bahan rebusannya.

tal publik KG-

001/I/15

Wedang Jahe

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Wedang Uwuh (Wedang Secang)

700 ml air
40 g serutan kayu secang kering
50 g gula batu
6 cm jahe, bakar, memarkan
2 lembar daun kayu manis kering
3 lembar daun cengkih kering
3 lembar daun pala kering
10 butir cengkih kering

Rebus air bersama semua bahan dengan api sedang hingga mendidih, selama kurang lebih 15 menit. Angkat.

Sajikan hangat. Dapat disaring atau beserta bahan rebusannya.

publishing/03/GC

001/I/15

Wedang Uwuh (Wedang Secang)

Wedang Bunga Lawang

10 sdm gula palem
600 ml santan sedang
400 ml santan kental
1 batang serai, bagian putih, iris halus
2 lembar daun pandan, sobek-sobek
3 lembar daun jeruk, sobek-sobek
1 ruas jari jahe, memarkan
5 buah bunga lawang
1 batang (5 cm) kayu manis

1 Campur santan sedang, gula palem, serai, daun pandan, daun jeruk, jahe, bunga lawang, dan kayu manis. Jerang di atas api kecil hingga mendidih dan biarkan selama 10 menit.

2 Masukkan santan kental, didihkan selama 3 menit. Angkat.

Sajikan hangat. Dapat disaring atau beserta bahan perebusnya.

Digitized by Dinas Perpustakaan DKI Jakarta

001/I/15

Wedang Bunga Lawang

Digital Publishing/KG-3/GC

001/I/15

Teh Rempah

500 ml air
3 sdt daun teh
2 sdt gula pasir atau sesuai selera
5 butir kapulaga
2 batang (2 cm) kayu manis

Didihkan air, seduh teh, diamkan selama 5 menit dalam panci terutup.

Masukkan kapulaga dan kayu manis, masak dengan api kecil hingga harum. Angkat. Saring.

Masukkan gula pasir, aduk hingga larut.

Sajikan hangat.

Perubahan cuaca membuat daya tahan tubuh menurun. Minuman ini memiliki khasiat menghangatkan tubuh dan meningkatkan daya tahan tubuh.

001/I/15

Teh Rempah

001/I/15

Teh Jahe Mint Madu

500 ml air
55 g jahe, iris tipis-tipis
3 sdt daun teh hijau
4 sdm madu
50 g daun mint segar, remas

Rebus air bersama jahe dan daun teh hijau dalam panci, di atas api sedang hingga mendidih.

Angkat dan saring.

Tambahkan madu dan daun mint, aduk rata.

Sajikan hangat.

al Publishing KG-

001/I/15

Wedang Jahe Mint Madu

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Teh Tarik

2 sdt teh hitam aroma melati
200 ml air mendidih
50 ml susu evaporasi
3 sdm susu kental manis

Siapkan satu gelas bergagang bukan dari bahan beling, seduh teh dengan air panas mendidih hingga kental dan hitam.

Tambahkan susu evaporasi dan susu kental manis. Aduk rata.

Siapkan gelas kosong bergagang. Tuang campuran teh susu ke dalam gelas kosong sambil ditarik agak tinggi hingga seperti air yang akan tumpah. Lakukan berulang-ulang hingga berbusa.

Sajikan hangat.

001/I/15

Teh Tarik

Digital publishing/KG-3/GC

001/015

Susu Cokelat Rempah

500 ml susu sapi segar
1 sdm cokelat bubuk
5 cm kayu manis
5 butir biji kopi sangrai
2 butir kapulaga

Taburan:
1/2 sdt kayu manis bubuk
1/2 sdt cokelat bubuk

1 Rebus susu, cokelat, kayu manis, dan kopi dalam panci dengan api kecil, sambil diaduk hingga mendidih. Angkat. Biarkan hingga agak dingin.

2 Tuangkan ke dalam gelas saji. Taburkan kayu manis dan cokelat bubuk di atasnya.

Sajikan hangat.

001/I/15

Susu Cokelat Rempah

Digital publishing/KGSIaG

Cokelat Su Kacang

1000 ml air
75 g jahe bakar, memarkan
2 butir cengkih
100 g gula pasir
75 g kacang tanah kupas, rebus
1/2 sdm cokelat bubuk dan 1 sdm air panas, larutkan
25 ml susu kental manis cokelat, untuk penyajian

1 Rebus air bersama jahe dan cengkih sampai harum. Angkat dan saring.

2 Didihkan lagi bersama gula pasir. Rebus sampai gula larut. Masukkan kacang tanah. Rebus sampai kacang matang.

Tambahkan larutan cokelat bubuk. Aduk rata.

Sajikan hangat bersama susu kental manis cokelat.

Digital Publishing/CB3/IGC

001/I/15

Cokelat Susu Kacang

Kopi Jahe

1500 ml air, untuk merebus
200 ml air mendidih
50 g kopi bubuk
200 g jahe segar, bersihkan, memarkan
200 g gula merah, iris kecil
10 butir kapulaga
200 gula pasir
5 butir cengkih
1 buah pala
1 batang (10 cm) kayu manis
3 lembar daun pandan, simpulkan

Digital publishing PT GGC

1 Rebus air bersama jahe, gula, dan rempah hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring.

Seduh kopi dengan air mendidih. Saring.

Siapkan 5 gelas saji, tuangi kopi sampai 1/3 bagian gelas, lalu tambahkan air jahe.

Sajikan hangat.

001/I/15

Kopi Jahe

Kopi Jeruk

500 ml air
4 butir cengkih
1 buah jeruk lemon, kupas kulitnya
½ buah jeruk manis, kupas kulitnya
2 sdt kopi bubuk instan
5 sdm gula pasir halus

Didihkan air bersama cengkih, angkat.

Masukkan kulit jeruk lemon, kulit jeruk manis, kopi, dan gula pasir. Aduk hingga tercampur rata.

Sajikan hangat.

001/I/15

Kopi Jeruk

001/I/15

Susu Telor Madu Jahe

250 ml susu cair
2 cm jahe, memarkan
2 butir cengkih
2 butir kapulaga
5 sdm madu
1 butir telur ayam kampung, ambil kuningnya saja

Campur dan kocok rata kuning telur ayam kampung dengan madu dalam gelas saji.

Rebus susu hingga mendidih, masukkan jahe, cengkih, dan kapulaga. Biarkan kurang lebih 5 menit atau sampai harum, angkat dan saring.

Tuang campuran rempah dan susu ke dalam gelas saji berisi kuning telur dan madu. Aduk rata.

Sajikan hangat.

Selain menghangatkan tubuh, STMJ ini banyak sekali manfaatnya:

- *Susu, merupakan sumber protein dan vitamin B yang bisa menjaga kesehatan tulang Anda serta baik sebagai sumber energi.*
- *Telur, bisa menjadi pelengkap kebutuhan gizi dalam tubuh Anda. Hal ini karena telur mengandung vitamin dan mineral, seperti vitamin A, riboflavin, asam folat, vitamin B6, vitamin B12, kolin, besi, kalsium, fosfor, dan potasium. Kuning telur juga banyak mengandung vitamin A, D, dan E.*
- *Jahe, bisa mengurangi rasa mual, dan baik untuk menghilangkan masuk angin.*
- *Madu, mengandung berbagai mineral seperti mineral seperti magnesium, kalium, kalsium, natrium, klor, belerang, besi, dan fosfat. Madu juga mengandung vitamin B1, B2, C, B6 dan B3 , yodium, dan lainnya.*

001/I/15

Susu Telor Madu Jahe (STMJ)

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Pletok

500 g jahe tua, bakar, memarkan
1000 ml air
600 g gula pasir/ gula batu
25 g kayu secang
2 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
3 lembar daun pandan, sobek-sobek
1 batang kayu manis
1 sdm merica hitam

1 Rebus jahe bersama semua bahan hingga mendidih dan harum.

2 Kecilkan api, didihkan perlahan hingga air berwarna merah dan berkurang hingga 700 ml. Matikan api, diamkan hingga hangat. Saring.

Penyajian: Tuang bir ke dalam *blender*, proses hingga berbusa. Sajikan segera. Jika suka, bir juga bisa disajikan dalam keadaan dingin.

001/I/15

Bir Pletok

Digital publishing KG-3/GC
001/I/15

Es Moka Kayu Manis

500 ml air panas
1 sdm kopi instan
1/2 kaleng susu kental manis cokelat
Es batu secukupnya

Taburan:
Kayu manis bubuk

Hiasan, jika suka:
Whipped cream

Digital Publishing/KG-

1 Siapkan gelas tuangi dengan es batu secukupnya.

2 Seduh kopi dengan air panas, aduk rata. Tambahkan susu kental manis cokelat, aduk rata.

Tuangkan ke dalam gelas saji, taburi kayu manis bubuk.

Hias dengan *whipped cream*, jika suka.

001/I/15

Es Moka Kayu Manis

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Kunyit Asam

125 g kunyit
60 g gula merah
125 g asam jawa
500 ml air
1/8 sdt garam

Cuci kunyit, kupas kulitnya. Parut atau haluskan dengan *blender.*

Saring hasil parutan dan ambil airnya.

Rebus air perasan kunyit, bersama asam, gula, dan garam. Aduk perlahan sampai mendidih. Angkat. Dinginkan.

Sajikan dingin atau beri tambahan es batu.

PT Publishindo KG-

001/I/15

Es Kunyit Asam

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Jeruk Nipis

1 sdm air jeruk nipis
2 buah irisan jeruk nipis
200 ml air soda
1 sdm madu
1/8 sdt garam

Campurkan air jeruk nipis, madu, garam, dan es batu.

Sesaat sebelum disajikan, tuangkan soda. Sajikan dengan irisan jeruk nipis.

al publikasi untuk G-

001/I/15

Es Jeruk Nipis

001/I/15

Es Lemon Tea

3 sdt daun teh
600 ml air, didihkan
2 buah jeruk lemon, ambil airnya
6 sdm gula pasir
1 buah jeruk lemon, cuci dan iris melintang tipis
Es batu secukupnya
Beberapa lembar daun mint

1 Seduh teh dengan air mendidih hingga berwarna pekat. Saring.

2 Tambahkan gula pasir, aduk hingga rata. Biarkan hingga dingin.

3 Masukkan air perasan jeruk lemon, aduk perlahan hingga rata.

Masukkan potongan tipis jeruk lemon.

Siapkan gelas saji, beri es batu. Tuangkan lemon *tea*. Sajikan dengan daun mint segar.

Digital Publishing/CB3/IGC

001/I/15

Es Lemon Tea

Es Segar

50 batang serai
3 buah jahe tua, bakar, memarkan
600 ml air
50 ml air jeruk nipis
150 ml madu
100 ml simple syrup *(air gula)*

Cuci bersih serai, bakar di atas api hingga harum. Potong-potong, ambil bagian putihnya.

Rebus air dan serai hingga berwarna kecokelatan mirip teh. Angkat, dinginkan.

3. Campur dengan air jeruk nipis, madu, dan *simple syrup*. Simpan dalam lemari pendingin atau sajikan dengan es batu.

001/I/15

Es Serai Segar

001/I/15

Es Cokelat Vanila

200 g es batu, memarkan
2 skop es krim vanila
200 ml minuman cokelat

Taruh semua bahan dalam mangkuk *blender.* Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas saji.

Sajikan segera.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Cokelat Vanila

001/I/15

Es Kopi

300 ml susu cair
200 ml kopi hitam
50 ml sirop gula
Es batu secukupnya

Masukkan susu segar, kopi hitam, sirop gula, dan es batu secukupnya ke dalam alat pengocok minuman/ *shaker*. Kocok sampai semua tercampur rata dan berbuih.

Tuang ke dalam gelas saji.

Sajikan segera dalam keadaan dingin.

001/I/15

Es Kopi Susu

Digital Publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Sirop Markisa Jeruk

250 ml sirop markisa
100 ml sirop jeruk
500 ml soda tawar
Es batu secukupnya

Tuang sirop markisa, sirop jeruk, dan soda dalam mangkuk besar, aduk hingga tercampur rata.

Siapkan gelas saji, beri es batu, lalu tuang campuran sirop.

Sajikan.

Hak cipta publikasi KG-

001/I/15

Es Sirop Markisa Jeruk

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Air Tebu

400 g batang tebu, kupas, potong 2-3 cm
200 ml air
50 ml sirop gula daun pandan
Es batu secukupnya

Tumbuk batang tebu dan ambil airnya, saring.

Campur dengan air dan sirop vanili.

Sajikan dingin dengan es batu.

al publishing KG-

001/I/15

Es Air Tebu

Digital publishing/KG-3/GC

Es Jeruk Jahe Madu

6 buah jeruk manis, peras dan saring airnya
1 sdm air jeruk lemon segar
2 sdt jahe segar, parut halus
3 sdm madu
Es batu secukupnya

Masukkan air jeruk manis, air jeruk lemon, jahe parut, dan madu dalam mangkuk *blender.* Proses sampai halus tercampur rata.

Siapkan gelas saji, beri es batu, lalu tuang air jeruk.

Sajikan.

001/I/15

Es Jeruk Jahe Madu

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

❀ Milkshake ❀

t Pisang

Digital publishing/KGS/GC

Digital Publishing/KG-3/GP

001/I/15

Tips membuat Milkshake

- Padukan bahan yang sesuai dengan rasa *milkshake* yang diinginkan, misalnya *milkshake* cokelat dapat dipadu dengan cokelat *chip*, jeli cokelat atau vanilla, buah pisang, dan lain-lain, sehingga hasil akhirnya segar dan nikmat.

- Jika seluruh bahan yang digunakan berbentuk cair, gunakan *shaker* untuk mencampurnya. Tetapi jika ada sebagian bahan berbentuk padat, seperti buah, puding, jeli, atau biskuit, gunakan *blender* agar semua bahan menjadi lembut dan tercampur rata.

- Sajikan *milkshake* sesaat setelah proses mencampur dengan *shaker* atau *blender*, yaitu saat *milkshake* masih berbusa dan dalam keadaan dingin.

- Minum *milkshake* dengan sedotan sesaat setelah disajikan, karena rasa nikmatnya terletak pada kepadatan busa dan campuran semua bahan yang masih pekat. Jika ditunda, maka busa akan mengempis dan campuran *milkshake* akan terpisah antara bahan yang lebih padat dan bahan yang cair.

- Untuk memperkaya cita rasa, tambahkan *whipped cream*, biskuit, wafer, potongan buah, taburan kacang, jeli atau puding.

- Sajikan *milkshake* di gelas tinggi atau gelas plastik, siapkan sedotan dan pengaduk minuman, semuanya dalam warna dan bentuk menarik.

001/I/15

Milkshake Apel Karamel

500 ml frozen yoghurt *vanilla*
600 ml susu cair
100 g apel manis, kupas, buang tengahnya, potong kecil
1 sdt kayu manis bubuk
100 ml sirop karamel
Whipped cream

Campur yoghurt, susu, apel, kayu manis, dan 2/3 bagian sirop karamel dalam *blender*. Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, beri krim dan siram dengan sisa sirop. Sajikan.

publishing/GC

001/I/15

Milkshake Apel Karamel

Milkshake Berry Ki

600 ml susu cair
250 g es krim vanilla
100 g stroberi segar, bersihkan
100 g raspberry *segar*
3 sdm gula pasir

Pelengkap:
Whipped cream
Raspberry *segar*

ital Publishing/KG-

Campur susu, es krim, stroberi, *raspberry*, dan gula dalam *blender*, proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, beri krim dan *raspberry* di atasnya. Sajikan.

001/I/15

Milkshake Berry Krim

Digital publishing

001/I/15

Milkshake Blueberry

200 g blueberry *segar*
250 ml es krim vanilla
600 ml susu cair

Pelengkap:
Whipped cream
Biskuit gurih bentuk batangan

Campur *blueberry*, es krim, dan susu cair dalam *blender*. Haluskan.

Tuang ke dalam gelas, beri krim dan biskuit. Sajikan.

001/I/15

Milkshake Blueberry

001/I/15

Milkshake Brownies Cokelat

100 g brownies cokelat, potong dadu
250 ml es krim cokelat
600 ml susu cair dingin
11/2 sdt kayu manis bubuk
1 sdt ekstrak vanili

Blender halus brownies bersama 150 ml es krim, susu, 1 sdt kayu manis bubuk, dan ekstrak vanili.

Tuang ke dalam gelas, beri sisa es krim, taburi kayu manis bubuk. Sajikan dengan permen cokelat jika suka.

001/I/15

Milkshake Brownies Cokelat

Digital publishing KGIS

001/I/15

Milkshake Cheesecake Cokelat

150 ml cream cheese
600 ml susu cair
4 scoop es krim cokelat

Pelengkap:
75 g keju cheddar *parut*
100 g raspberry *segar*

Blender cream cheese dan 200 ml susu hingga tercampur rata. Tambahkan sisa susu dan es krim, *blender* hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, taburi keju parut dan beri *raspberry*. Sajikan.

publisher/GC

001/I/15

Milkshake Cheesecake Cokelat

Digital publishing/KGS/GC

001/I/15

Milkshake Cokelat Klasik

4 scoop *es krim rasa cokelat*
600 ml susu cair
4 sdm susu kental manis cokelat

Pelengkap:
Whipped cream
1 sdm cokelat masak serut
50 g buah raspberry *segar*

Masukkan es krim, susu, dan susu kental manis ke dalam *blender*. Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, beri krim, taburi cokelat serut, dan *raspberry*. Sajikan.

001/I/15

Milkshake Cokelat Klasik

Digital publishing KG-SIEC

001/I/15

Milkshake Cokelat Karamel

500 ml susu cair dingin
50 ml sirop karamel siap pakai
200 ml es krim cokelat

Pelengkap:
Whipped cream
Wafer atau biskuit cokelat batangan
Cokelat serut

Campur susu, sirop karamel, dan es krim dalam *blender*. Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan krim, wafer, dan cokelat serut. Sajikan.

001/I/15

Milkshake Cokelat Karamel

Milkshake Cokelat Chip Kuki

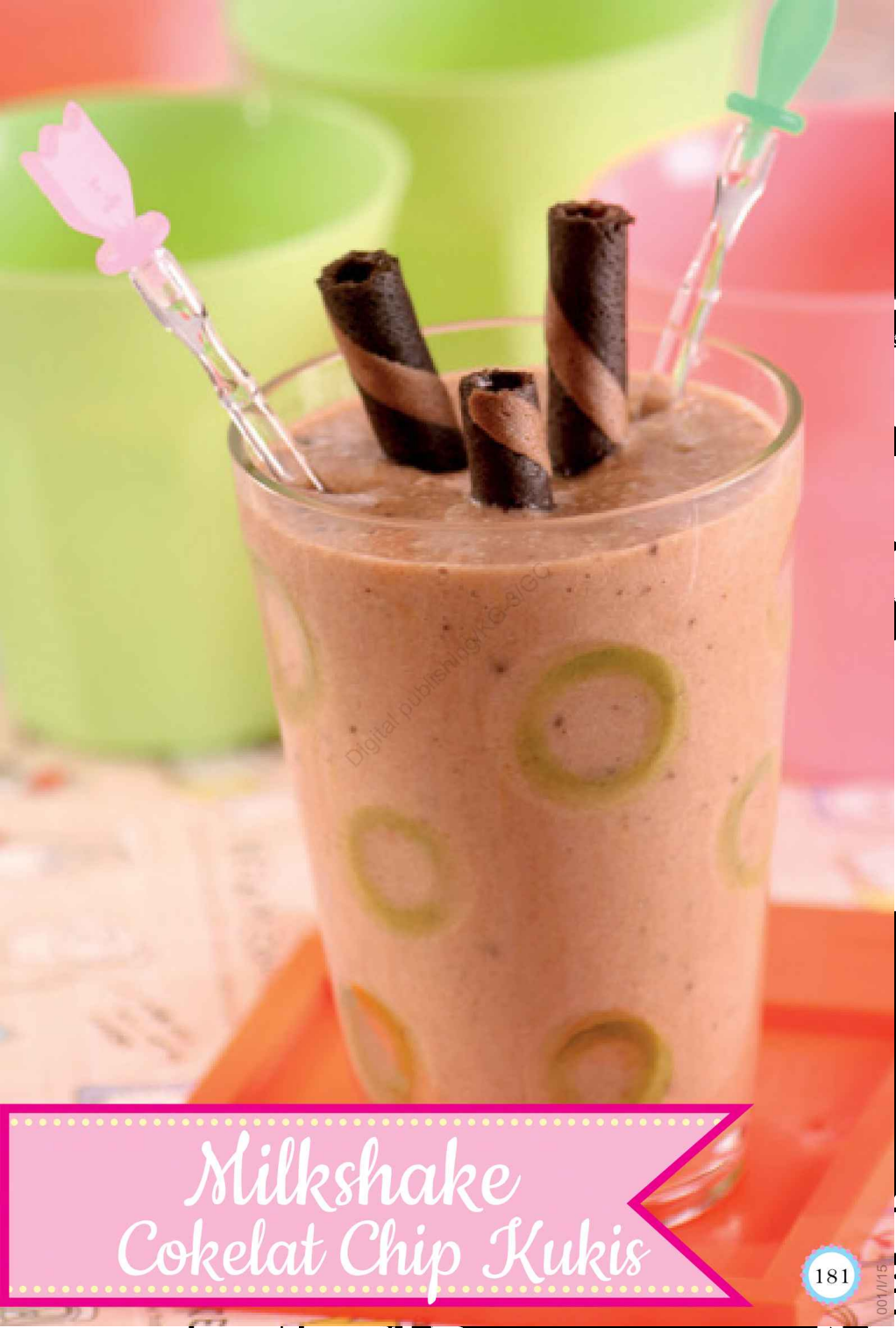
250 ml es krim vanilla
150 g kukis cokelat chips, *remukkan*
600 ml susu evaporated
Wafer cokelat batangan

Blender halus 150 es krim, kukis, dan susu lalu tuang ke dalam gelas.

Tambahkan wafer cokelat, sajikan.

al publishing/KF-3/GC

001/I/15



Milkshake Cokelat Chip Kukis

Digital publishing KG-3IGC

001/I/15

Milkshake Cokelat Chip Pisang

150 ml es krim vanilla
50 g cokelat chips
2 buah pisang, kupas, potong-potong
3 sdm susu kental manis cokelat
600 ml susu cair
1 sdt vanili bubuk
Whipped cream
Permen cokelat warna-warni

1. Campur es krim, cokelat *chips*, pisang, susu kental manis , susu cair, dan vanili bubuk. Proses hingga lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, tambahkan krim dan taburi permen warna-warni. Sajikan.

001/I/15

Milkshake Cokelat Chip Pisang

Digital publishing by GSIGC

001/I/15

Milkshake Cokelat Pisang

800 ml susu cair
2 sdm cokelat bubuk
3 sdm gula pasir
1 sdt ekstrak vanili
2 buah pisang, kupas, potong-potong
75 g es batu
4 buah stroberi segar, belah 2

1. Campur susu dan cokelat bubuk dalam *blender.* Proses hingga tercampur rata.
2. Tambahkan gula, vanili, ¾ bagian pisang, dan es batu, proses kembali hingga lembut.
3. Tuang ke dalam gelas, tambahkan potongan pisang dan stroberi. Sajikan.

Digital Publishing KTS 3/GC

001/I/15

Milkshake Cokelat Pisang

Digital publishing KG-SGC

001/I/15

Milkshake Melon

200 g melon, kupas, buang biji, potong kecil
250 ml es krim vanilla
400 ml susu cair

Pelengkap:
100 g melon, bentuk bola-bola kecil

Blender halus melon, es krim, dan susu.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan potongan melon. Sajikan.

tal publ... KG-

001/I/15

Milkshake Melon

Digital publishing/KG-3/GC

2011/1/15

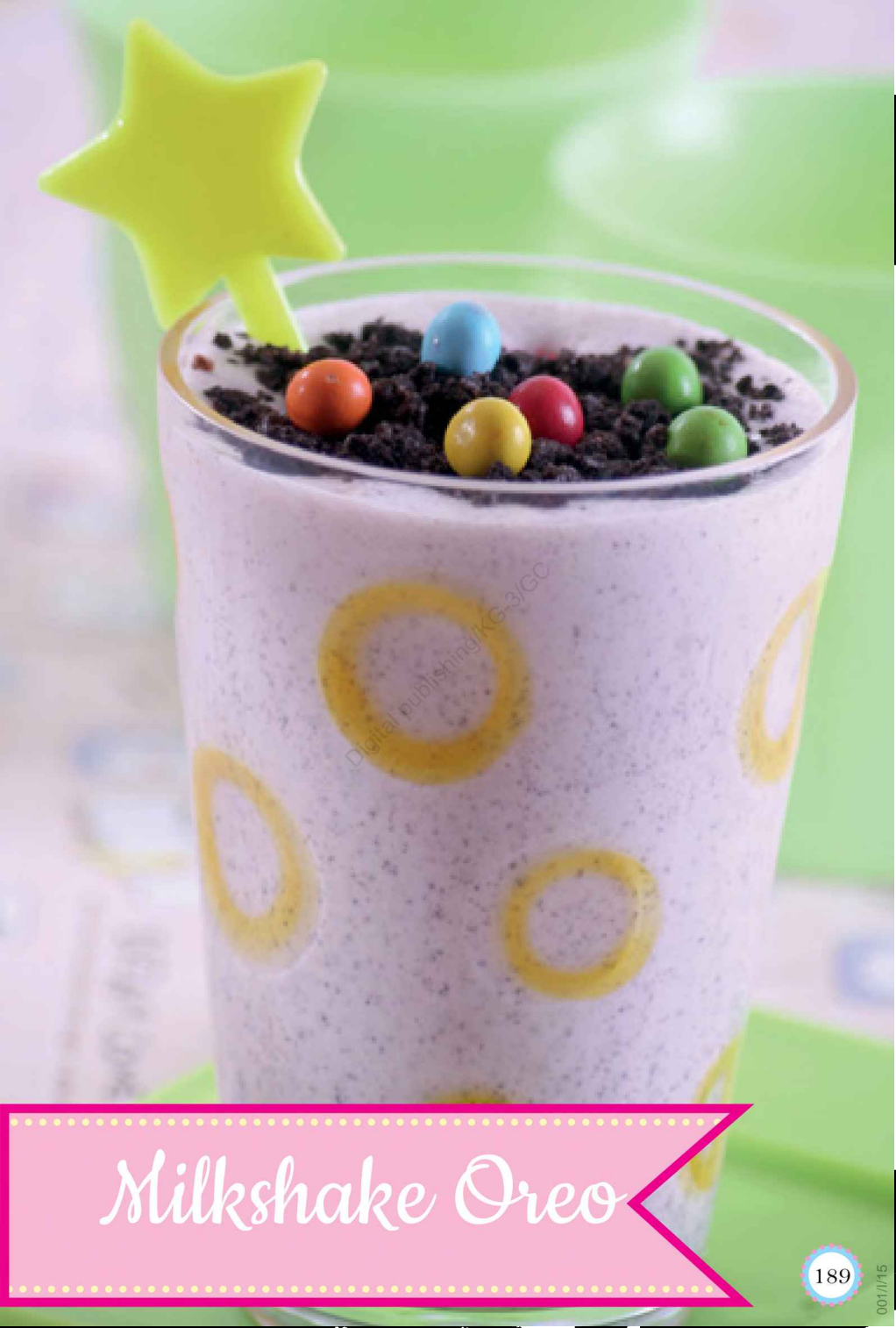
Milkshake Oreo

600 ml susu cair
150 ml es krim vanilla
4 sdm campuran bahan puding vanilla instan
150 g biskuit oreo rasa blueberry, *remukkan*

Tuang susu dan 100 g biskuit ke dalam *blender*. Tambahkan es krim dan campuran bahan puding instan, proses selama 3 menit hingga bahan puding larut.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan sisa biskuit dan sajikan dengan potongan buah jika suka.

001/I/15



Milkshake Oreo

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Milkshake Peach Pistachio

2 buah peach *kalengan, potong dadu*
250 ml sirop vanilla
125 g pistachio, *panggang, buang kulit, cincang*
150 ml sirop gula
100 ml air
300 ml krim kental
200 ml susu cair
3 sdm pistachio, *panggang, buang kulit, cincang*

Campur *peach*, *pistachio*, sirop, air, krim, dan susu dalam *blender*. Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam mangkuk. Beri *pistachio* dan *cherry* merah di atasnya.

001/I/15

Milkshake Peach Pistachio

Digital publishing/KG-3/GC

001/II/15

Milkshake Selai Kacang Kiwi

3 sdm selai kacang
150 g jeli stroberi
600 ml susu cair
250 ml es krim vanilla
100 g kiwi, kupas, potong segi tiga

Campur selai kacang, jeli, susu, dan es krim dalam *blender*. Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan potongan kiwi. Sajikan.

al publ... KG-

001/I/15

Milkshake Selai Kacang Kiwi

Digital Publishing KG-3/IGC

2011/I/15

Milkshake Stroberi Klasik

600 ml susu cair
4 scoop es krim rasa stroberi
50 g stroberi segar
2 sdm gula pasir
1 sdt esktrak vanilla

Pelengkap:
Whipped cream
4 sdt sirop stroberi
4 buah stroberi segar, iris

Digital Publishing/KG

1 Masukkan susu, es krim, stroberi segar, gula, dan ekstrak vanilla ke dalam *blender.* Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas. Beri krim dan sirop stroberi, hias dengan potongan stroberi. Sajikan.

001/I/15

Milkshake Stroberi Klasik

Digital publishing KG&GC

001/I/15

Milkshake Stroberi Pisang

300 ml yoghurt vanilla
200 g stroberi segar
2 buah pisang, kupas, potong-potong
2 sdm sirop vanilla

Campur yoghurt, stroberi, pisang, dan sirop vanilla dalam *blender*. Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, sajikan.

al publishing/KPG-3/

001/I/15

Milkshake Stroberi Pisang

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Milkshake Stroberi Yoghurt

200 g es batu
100 g buah stroberi segar, bersihkan
1 liter es krim stroberi
2 sdm selai stroberi
100 ml yoghurt

Pelengkap:
Whipped cream
Biskuit stroberi
Permen kristal

Dian Rakyat/Kompas Gramedia

1 Masukkan es batu, stroberi, sebagian es krim, selai, dan yoghurt ke dalam *blender*. Proses hingga tercampur rata.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan krim, biskuit, dan permen kristal. Sajikan.

001/I/15

Milkshake Stroberi Yoghurt

Digital publishing/KG-3/GC

001/1/15

Milkshake Tropical

250 ml es krim cokelat atau vanilla
600 ml susu cair
300 ml santan cair,rebus hingga mendidih, dinginkan
1 buah nanas, kupas, buang tengahnya, cincang
3 buah pisang, kupas,potong-potong
100 g pepaya, kupas, buang biji, cincang
100 g stroberi

Campur es krim, susu, santan, ½ nanas, pisang, pepaya, dan stroberi dalam *blender*. Proses hingga halus.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan biskuit dan permen, jika suka. Sajikan.

Gramedia publishing division/GC

001/I/15

Milkshake Tropical

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Milkshake Vanila Klasik

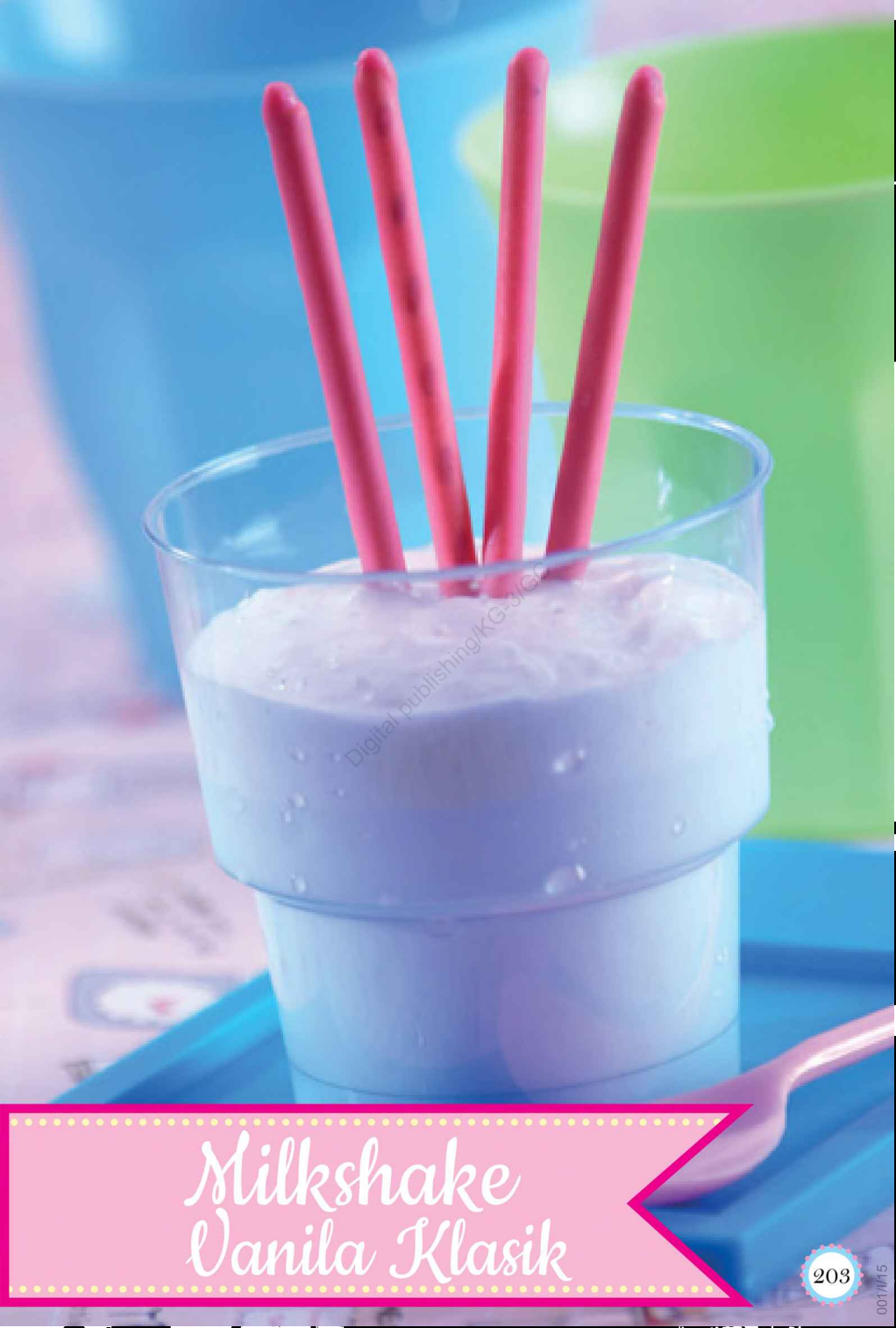
4 scoop es krim rasa vanilla
600 ml susu cair
2 sdm esktrak vanili
2 sdm gula pasir
Biskuit stroberi batangan

Masukkan es krim,susu, ekstrak vanili, dan gula pasir. Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan biskuit. Sajikan.

al publikasi KG-

001/I/15



Milkshake Vanila Klasik

Digital publishing/KG-JIGP

001/I/15

Milkshake Vanila Jeli

600 ml susu cair
250 ml es krim vanilla
4 mangkuk kecil jeli siap santap rasa jeruk

Pelengkap:
4 scoop *es krim vanilla*
4 batang wafer batangan rasa cokelat

1. Masukkan susu dan es krim ke dalam *blender.* Tambahkan jeli, proses hingga lembut.

2. Tuang ke dalam gelas, tambahkan es krim dan wafer,sajikan.

Digital Publishing PT3

001/I/15

Milkshake Vanila Jeli

Digital Publishing KG-3/GC

001/I/15

Milkshake Vanila Aneka Buah

4 scoop *es krim vanilla*
250 g peach, *kupas, cincang*
600 ml jus jeruk
Whipped cream
4 buah stroberi
4 buah anggur hijau, belah 2

Blender es krim, *peach*, dan jus jeruk hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan krim, stroberi, dan anggur. Sajikan.

tal Publishing/KG-

001/I/15

Milkshake Vanila Aneka Buah

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Milkshake Vanila Jeruk

600 ml susu cair
4 scoop *sorbet jeruk nipis*
150 ml es krim vanilla
3 sdm gula pasir
2 sdm permen warna-warni
50 g jeruk mandarin kaleng

Blender susu, sorbet jeruk nipis, es krim vanilla, dan gula pasir hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan permen warna-warni dan jeruk mandarin. Sajikan.

001/I/15

Milkshake Vanila Jeruk

Digital publishing/KGP/IGC

001/I/15

Digital publishing/KG-3/GC

001/0/15

❀ Mocktail ❀

- ❀ Mocktail Stroberi Madu
- ❀ Mocktail Leci Kayu Manis
- ❀ Mocktail Blueberry Jeruk Nipis
- ❀ Mocktail Cranberry Delima
- ❀ Mocktail Tropicana
- ❀ Mocktail Apel Mangga
- ❀ Long Island
- ❀ Mocktail Stroberi Anggur
- ❀ Mocktail Peach Mint
- ❀ Mocktail Champagne
- ❀ Mocktail Cherry (Cherry Fizz)
- ❀ Mocktail Citrus
- ❀ Mocktail Aneka Buah
- ❀ Lusty Lime Virgin
- ❀ Mocktail Jeruk Cherry
- ❀ Mocktail Berry Lemon (Tornado Twist)
- ❀ Mocktail Berry Mint
- ❀ Pink Lady
- ❀ Mocktail Oriental
- ❀ Mocktail Jahe (Ginger Sparkling)
- ❀ Mocktail Markisa Plus
- ❀ Mocktail Cola Vanila (Black Widow)
- ❀ Mocktail Mint Raspberry (Sparkling Mint Berry)

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

menyajikan mocktail

CERMAT MEMILIH BAHAN

- Gunakan buah-buahan segar, lebih jika yang memiliki kandungan antioksidan tinggi, seperti anggur, melon, jeruk, *peach,* mangga, pepaya, nanas, serta semua jenis buah *berry*.
- Cuci bersih buah sebelum diolah.
- Tambahkan rempah seperti kulit jeruk, mint, lemon, jahe, kayu manis, dan pala, untuk menambah antioksidan dan citarasa pada *mocktail.*
- Campuran bahan bebas kalori, seperti air mineral atau air tonik diet sebagai tambahan untuk volume, adalah pilihan yang baik.

TERAMPIL MENCAMPUR

- Campur beberapa jenis buah dengan air soda, cola, susu, atau sirup.
- Padukan beberapa jenis buah yang cocok, juga dengan cairan lainnya, agar menghasilkan cita rasa *mocktail* yang "pas" mencampurkan susu dengan aneka jenis jeruk, karena tidak baik bagi lambung.
- Untuk membuat *layering mocktail*, agar menghasilkan lapisan yang cantik, tuang masing-masing jenis buah berurutan mulai dari yang paling berat. Kemudian tuang air soda atau air sirup.
- Ketahui terlebih dahulu berat jenis buah sebelum membentuk *layering.*
- Jangan terlalu banyak menambahkan gula, karena akan membuat berat jenis buah semakin berat.

PENYAJIAN MENGGUGAH SELERA

- Siapkan gelas saji berbentuk menarik, isi dengan *mocktail.*
- Beri es batu untuk menambah kesegaran.
- Beri hiasan buah segar dibibir gelas, dengan menggunakan tusukan makanan.
- Sajikan dengan sedotan atau pengaduk minuman dengan warna dan bentuk menarik.

001/I/15

Mocktail Stroberi Madu

200 ml jus stroberi
100 ml jus jeruk
4 sdm sirop stroberi
2 sdt madu
Es serut secukupnya
Air soda secukupnya
Stroberi segar
Daun mint

1. Campur jus stroberi, jus jeruk, sirop, dan madu dalam gelas *shaker.*
2. Kocok hingga rata.
3. Tuang ke dalam gelas saji, tambahkan es serut secukupnya.

   Tambahkan air soda, hias dengan stroberi dan daun mint sesuai selera, sajikan.

Digital publishing KG-

001/I/15

Mocktail Stroberi Madu

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Mocktail Leci Kayu Manis

4 buah leci segar
50 ml madu
20 ml jus jeruk nipis
300 ml soda manis warna putih
¼ sdt kayu manis bubuk
Es batu secukupnya
Batang kayu manis
Daun mint

1 Kupas leci, buang bijinya lalu cincang. Sisihkan.

2 Campur es batu, air jeruk nipis, madu, dan leci cincang dalam *shaker*. Kocok hingga tercampur rata.

Tuang minuman ke dalam gelas saji, tuangi air soda manis.

Taburi kayu manis bubuk secukupnya. Sajikan dengan hiasan batang kayu manis dan daun mint.

Digital Publishing KG-

001/I/15

Mocktail Leci Kayu Manis

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Mocktail Blueberry Jeruk Nipis

100 g blueberry *segar, haluskan*
50 ml air jeruk nipis
300 ml air soda
Es batu, hancurkan
Blueberry *segar untuk hiasan*
Jeruk nipis
Daun mint

Campur *blueberry*, air jeruk nipis, dan air soda. Aduk rata.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan es batu. Sajikan dengan hiasan *blueberry*, potongan jeruk nipis, dan daun mint segar.

Gramedia Publishing/KG3/GC

001/I/15

Mocktail
Blueberry Jeruk Nipis

001/I/15

Mocktail Cranberry Delima

100 ml air jeruk nipis
100 ml sirop granadine
150 ml jus cranberry
50 ml jus delima (pomegranate juice)
75 ml air soda
Daun mint
Es batu, hancurkan

Pelengkap:
Cranberry *segar*
Daun mint segar

Digital publishing KG-

1 Campur daun mint dan jus jeruk nipis, dan sirup dalam gelas saji. Aduk rata.

Campur es batu, jus *cranberry*, jus delima, dan air soda dalam *shaker*. Kocok hingga rata.

Tuang ke dalam gelas berisi campuran sirup, aduk rata. Sajikan dingin dengan pelengkap.

001/I/15

Mocktail
Cranberry Delima

Mocktail Tropica

150 ml sirup markisa
150 ml jus belimbing
1 sdm biji selasih, rendam air
Es batu bentuk dadu kecil

Hiasan:
Belimbing segar
Daun mint

1 Campur sirup markisa, jus belimbing, dan es batu dalam *blender*. Proses hingga tercampur rata.

2 Tuang ke dalam gelas saji, tambahkan selasih, aduk rata. Beri hiasan. Sajikan dingin.

Digital Publishing/KG-

001/I/15

Mocktail Tropicana

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Mocktail Apel Mangga

200 ml jus apel
50 ml smoothie *mangga*
100 ml air soda
Es batu

Campur jus apel, *smoothie* mangga, dan air soda dalam *blender.* Proses selama 2-3 menit hingga tercampur rata.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan es batu, sajikan dingin.

tal publikasi PKG-

001/I/15

Mocktail Apel Mangga

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Long Island

100 ml smoothie *mangga*
100 ml air soda
100 ml sirup blue hawaii
Es batu, hancurkan

Hiasan:
Cherry *merah bertangkai*
Daun mint

al publishing/KG-

Campur air soda dengan sirup *blue Hawaii* serta es batu hingga tercampur rata.

2. Tuang *smoothie* mangga ke dalam gelas, tambahkan air soda secara perlahan. Biarkan berbentuk lapisan, tambahkan hiasan, lalu sajikan dingin.

001/I/15

Long Island

001/I/15

Mocktail Stroberi Anggur (S

100 ml smoothie *stroberi*
100 ml jus anggur hijau
100 ml air soda
Es batu

Hiasan:
Stroberi segar
Anggur hijau segar

Campur semua bahan dengan *blender* selama 20 detik hingga tercampur rata.

Tuang ke dalam gelas, beri hiasan, sajikan dingin.

publishing KG

001/I/15

Mocktail Stroberi Anggur (Strawberry Kyoho)

001/I/15

Mocktail Peach Mint

100 ml air soda
100 ml jus peach
Daun mint, cincang halus
Es batu, hancurkan

Campur semua bahan, aduk hingga tercampur rata.

Tuang ke dalam gelas, sajikan dingin.

al publishing/KR-3/

001/I/15

Mocktail
Peach Mint

Digital publishing/KGS/GC

001/I/15

Mocktail Champagne

200 ml ginger ale, *dinginkan*
200 ml jus nanas, dinginkan
200 ml jus anggur putih/ hijau, dinginkan
Es batu

Campur *ginger ale*, jus nanas, dan jus anggur. Aduk rata.

Tambahkan es batu. Sajikan dingin.

al publishing/K-3/

001/I/15

Mocktail Champagne

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Mocktail Cherry (Cherry Fizz)

150 ml jus cherry, *dinginkan*
150 ml ginger ale, *dinginkan*

Campur jus *cherry* dan *ginger ale* dalam gelas. Aduk rata.

Tambahkan es batu. Sajikan dingin.

al publishing/KG-

001/I/15

Mocktail Cherry
(Cherry Fizz)

Digital Publishing/KG&GC

001/I/15

Mocktail Citrus (Citrus Mint Cooler)

100 ml jus lemon segar
200 ml jus jeruk segar
50 g gula pasir
100 ml air
Daun mint segar
50 ml ginger ale, *dinginkan*

1. Campur jus lemon, jus jeruk, gula pasir, air, dan daun mint dalam panci kecil. Panaskan sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan biarkan hingga dingin.
2. Masukkan ke dalam lemari es hingga dingin.
3. Tuang ke dalam gelas, tambahkan *ginger ale* dan es batu. Sajikan dingin.

Digital publishing KG3/C

001/I/15

Mocktail Citrus
(Citrus Mint Cooler)

Digital publishing/KG3jC

001/I/15

Mocktail Aneka Buah (App Julep)

100 ml jus apel
100 ml jus jeruk
200 ml jus nanas
50 ml jus lemon
Es batu
Daun mint

Dalam wadah jus, campur jus apel, jus jeruk, jus nanas, dan jus lemon. Aduk rata.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan es batu dan hias dengan daun mint. Sajikan dingin.

ial Publishing/KOMPAS

001/I/15

Mocktail Aneka Buah (Apple Julep)

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Lusty Lime Virgin

100 ml jus jeruk nipis
100 ml diet cola
100 ml jus jeruk
200 g air matang
Es batu

Campur jus jeruk nipis, *diet cola*, jus jeruk, air, dan es dalam *blender*. Proses hingga halus.

Tuang ke dalam gelas, sajikan dingin.

al publishing KG-

001/I/15

Lusty Lime Virgin

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Mocktail Jeruk Cherry (Orange Drink

200 ml jus jeruk segar, bekukan
200 ml ginger ale
2 buah jeruk mandarin, kupas, pilah-pilah
Cherry *bertangkai segar*

Masukkan jus jeruk beku ke dalam wadah jus.

Tambahkan ginger ale secara perlahan agar buihnya tidak meluap. Aduk hingga jus jeruk mencair.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan jeruk mandarin. Tambahkan *cherry.* Sajikan dingin.

001/I/15

Mocktail Jeruk Cherry (Orange Drink)

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Mocktail Berry Lemon

200 ml jus berry *campur (*cranberry *dan* raspberry*)*
200 ml air soda rasa lemon
Es batu

Hiasan:
Cranberry *dan* raspberry

Campur jus *berry* dan air soda dalam wadah jus. Aduk rata.

Tuang ke dalam gelas saji. Tambahkan es batu. Sajikan dingin dengan hiasan.

001/I/15

Mocktail Berry Lemon (Tornado Twist)

001/I/15

Mocktail Berry Mint

1 liter jus berry *(*blueberry *dan* cranberry*)*
400 ml air soda
100 ml jus jeruk nipis
50 g raspberries *segar*
100 g blueberry *segar*
50 g daun mint segar
1 buah jeruk nipis, iris tipis
Es batu, hancurkan

1. Campur jus *berry*, air soda, dan jus jeruk nipis dalam mangkuk besar. Aduk rata.
2. Tambahkan buah *berry*, daun mint, dan irisan jeruk nipis.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan es batu. Sajikan dingin.

001/I/15

Mocktail
Berry Mint

001/I/15

Pink Lady

200 ml susu cair
100 ml jus lemon
2 sdm sirup grenadine
50 g gula pasir
Es batu

Hiasan:
Cherry *merah*

1. Campur susu, jus lemon, sirup *grenadine*, gula, dan es batu dalam *blender*. Proses hingga lembut.
2. Tuang ke dalam gelas, sajikan dingin dengan hiasan *cherry* merah.

001/I/15

Pink Lady

Digital publishing/KG3/GG

001/I/15

Mocktail Oriental

300 ml air soda, dinginkan
20 ml sirup melon
50 g buah lengkeng kalengan
5 lembar daun mint
1 sdm pala bubuk
50 ml air matang
Es batu

1. Campur lengkeng, 5 lembar daun *mint*, sirup melon, air, dan bubuk pala.
2. Tuang ke dalam gelas, tambahkan es batu, hias dengan daun mint. Sajikan.

Digital Publishing CB3/GC

001/I/15

Mocktail Oriental

Digital publishing/KG-3/GC

Mocktail Jahe (Ginger Sparkle)

300 ml ginger ale
200 ml jus jeruk
Es batu
1 buah jeruk sunkist, *iris tipis*

Campur *ginger ale* dan jus jeruk dalam wadah jus.

Tambahkan es batu dan irisan jeruk. Sajikan.

al publishing/KC 3/

001/I/15

Mocktail Jahe (Ginger Sparkle)

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Mocktail Markisa Plus

100 ml jus jeruk, dinginkan
200 ml jus anggur, dinginkan
100 ml jus nanas, dinginkan
2 buah markisa, keruk buahnya
4 sdm jus lemon
2 sdm madu
200 ml air soda rasa melon
1 buah jeruk lemon, iris tipis
Es batu

1. Campur semua jus, markisa, dan madu dalam wadah jus. Aduk rata.
2. Tambahkan air soda, es batu, dan potongan jeruk lemon. Sajikan dingin.

001/I/15

Mocktail
Markisa Plus

Digital Publishing/KG-3/GC

2014/15

Mocktail Cola Vanila (Black Wido

300 ml cola
8 scoop *es krim vanila*
100 ml jus jeruk nipis
1 buah jeruk nipis, iris tipis

Campur es krim dan jus dalam *blender*. Proses hingga lembut.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan *cola*. Sajikan.

al publishing/KD-3/

001/I/15

Mocktail Cola Vanila (Black Widow)

001/I/15

Mocktail Raspberry Mint (Sparkling Berry Mint)

50 g gula kaster
Daun mint
200 ml air
200 ml air soda manis
Es batu bentuk dadu kecil
Raspberry *segar*

Campur gula, daun *mint*, dan air dalam panci kecil. Panaskan hingga mendidih sambil diaduk hingga gula larut.Angkat, biarkan dingin.

Tuang ke dalam *jug* lalu dinginkan dalam lemari es.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan air soda, *raspberry*, dan es batu. Hias dengan daun mint. Sajikan dingin.

001/I/15

Mocktail Raspberry Mint (Sparkling Berry Mint)

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

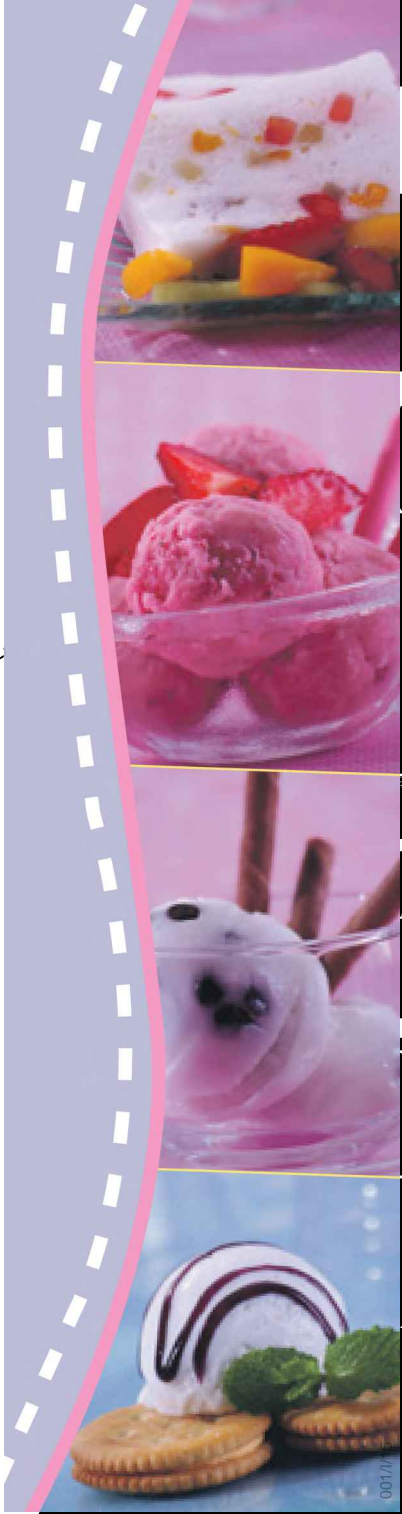
Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

❀ES krim❀
Ala cafe

gya
t cokelat
t
apa muda
e aprikot

Digital publishing/KG-3/GC



Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Tips membuat Es krim

CARA MEMBUAT

- Dengan menggunakan alat khusus untuk membuat *ice cream* (*ice cream maker*).
  Bila menggunakan alat pembuat es krim, setelah diproses, es krim dapat langsung disajikan.
- Manual atau tradisional, dengan memanfaatkan *mixer* atau *blender* dan kotak pembeku dalam lemari es (*freezer*). Bila menggunakan cara manual, ulangi proses *mixer* dan pembekuan hingga 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

WADAH

Selama proses pengocokan, lakukanlah di dalam wadah berisi potongan-potongan es batu, untuk menjaga agar adonan tetap dingin. Pada waktu adonan es krim dibekukan, gunakanlah wadah tertutup dari plastik.

ES KRIM CAMPUR

Jika es krim ingin ditambah buah potong, jeli, kacang, dan lainnya, campur pada saat proses *mixer* terakhir, lalu dibekukan. Agar buah dan kacang tetap utuh, tidak ikut hancur pada saat proses *mixer*.

ES KRIM LAPIS

Jika akan membuat es krim lapis (*cassata ice cream*), gunakan cetakan atau loyang bolu segi empat yang telah dilapisi kertas roti terlebih dahulu.

PENYAJIAN

Untuk memperkaya cita rasa, sajikan es krim bersama potongan buah, *cake*, biskuit, sirop, permen, atau berbagai jenis makanan pelengkap lainnya.

MENYIMPAN

Jika es krim tidak habis untuk sekali makan, simpan kembali di *freezer*, dalam wadah tertutup. Es krim dapat bertahan selama 1 bulan.

Digital publishing/©AGC

Es Krim Cokelat

500 ml susu cair bebas lemak
250 ml krim kental siap pakai
200 ml susu kental manis
cokelat (dari 3 sdm susu+200 ml air)
150 g gula pasir
90 g cokelat bubuk
5 kuning telur, kocok
1 sdt garam halus

Pelengkap:
Cake *atau wafel*
Topping jam *stroberi siap pakai*

Panaskan susu, krim, susu kental manis , dan gula di atas api sedang. Masak sampai mendidih. Angkat dari api.

Campur cokelat bubuk dengan 100 ml susu panas, aduk hingga larut. Sisihkan.

Kocok kuning telur sampai lembut, tambahkan sisa susu panas sambil terus dikocok.

4 Masukkan larutan cokelat dan garam, aduk rata. Biarkan sampai dingin lalu tuang ke dalam wadah.

5 Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Masukkan kembali ke dalam *freezer* dan haluskan lagi. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dengan potongan *cake* atau wafel dan siram dengan *topping jam* stroberi.

001/I/15

Es Krim Cokelat

001/I/15

Es Krim Teh Hijau Kacang Merah

3 sdm teh hijau bubuk
200 ml air panas
2 kuning telur
6 sdm gula pasir
1 sdm tepung maizena, cairkan dengan 50 ml air
250 ml susu cair bebas lemak
175 ml krim kental
150 g kacang merah kalengan, blender *kasar*

Campur teh hijau bubuk dengan air panas, aduk. Atur kekentalannya sesuai selera. Semakin kental, semakin hijau pekat warna es krimnya. Sisihkan.

Kocok kuning telur dan gula pasir hingga berwarna pucat. Tambahkan maizena cair sambil diaduk. Sisihkan.

Panaskan susu cair dan krim kental di atas api sedang. Aduk perlahan hingga hampir mendidih. Matikan api.

Masukkan teh hijau, aduk rata. Tambahkan campuran kuning telur sambil diaduk. Panaskan di atas api kecil sambil tetap diaduk sampai kental. Masukkan kacang merah, aduk rata. Angkat dari api, tunggu hingga dingin. Tuang dalam wadah.

Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Masukkan kembali ke dalam *freezer*. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut. Sajikan.

001/I/15

Es Krim Teh Hijau Kacang Merah

Digital Publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Krim Yoghurt Jeruk

500 ml krim kental siap pakai
6 sdm krim bubuk
500 ml yoghurt jeruk
100 g selai buah campur, siap pakai
100 g gula halus

Pelengkap:
Jeruk mandarin kaleng
Daun mint

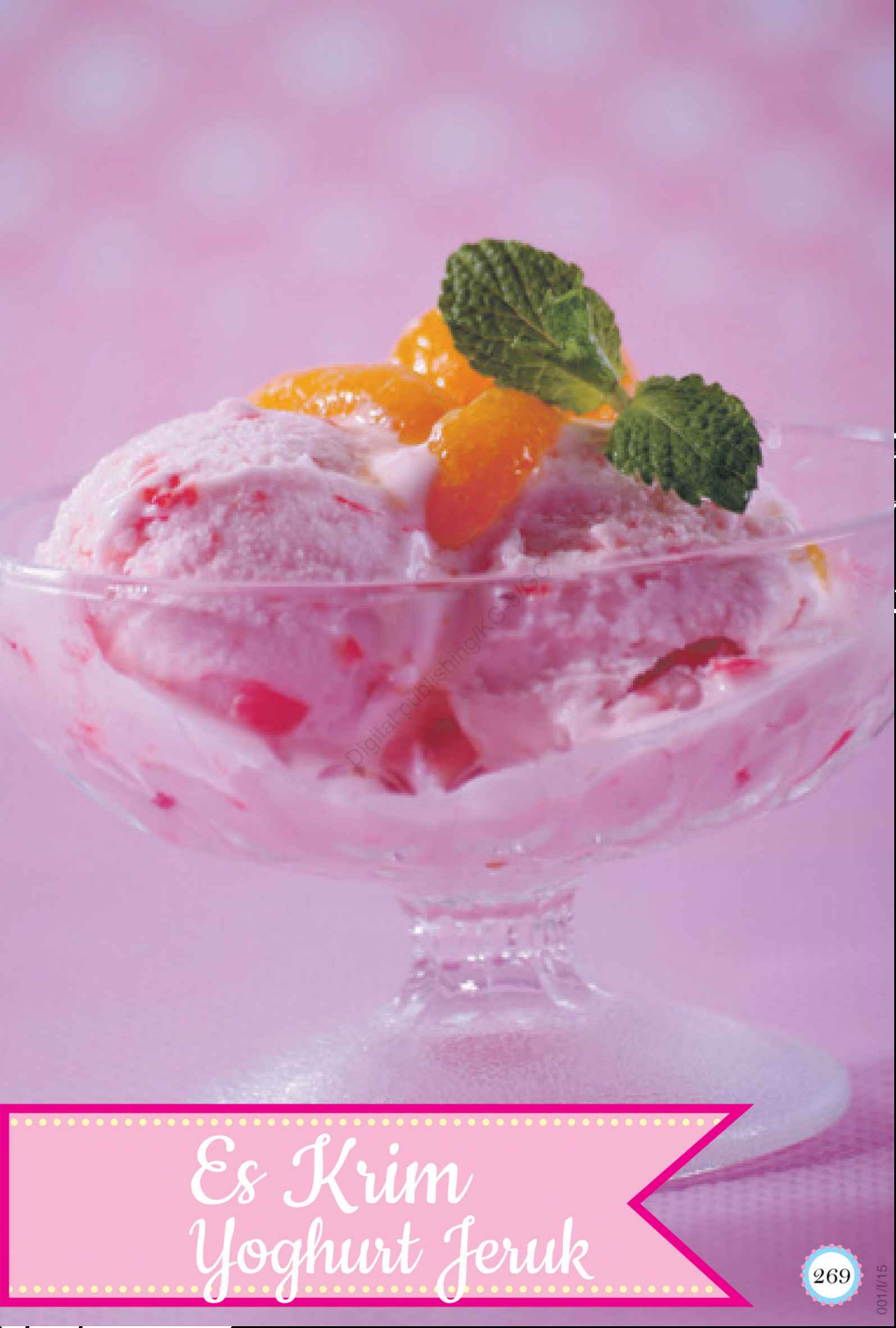
Campur krim kental dingin dan krim bubuk dalam mangkuk lalu aduk dengan *mixer* berkecepatan rendah sambil ditambah kecepatannya secara bertahap. Kocok hingga adonan mengembang.

Tambahkan yoghurt dan selai buah, kocok terus perlahan hingga tercampur rata dan lembut. Tuang dalam wadah.

Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Masukkan kembali ke dalam *freezer*. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan bersama jeruk mandarin dan daun mint.

001/I/15



Es Krim Yoghurt Jeruk

001/I/15

Es Krim Tutti Fruity

250 ml susu cair rendah lemak
1 sdt vanili bubuk
4 kuning telur
100 g gula kaster
250 ml krim kental
200 g campuran buah peach, *stroberi, kiwi, iris dadu kecil*

Pelengkap:
Peach
Stroberi
Kiwi

Tuang susu ke dalam panci, panaskan hingga hampir mendidih. Masukkan vanili bubuk, aduk rata.

Kocok kuning telur dan gula dalam mangkuk. Tambahkan susu dan krim, sambil diaduk dan tuang kembali ke dalam panci. Panaskan sambil diaduk hingga kental tapi tidak sampai mendidih. Angkat dari api, biarkan hingga dingin.

Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Masukkan kembali ke dalam *freezer* dan haluskan lagi.

Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut. Setelah proses *mixer* yang terakhir, masukkan campuran buah, aduk rata. Tuang ke dalam cetakan *loaf* yang sudah dialasi kertas roti, bekukan sekali lagi.

Potong es krim, sajikan dengan potongan buah segar.

001/I/15

Es Krim Tutti Fruity

Digital publishing KPG-IPC

001/I/15

Es Krim Stroberi

200 g stroberi segar
100 g gula halus
3 kuning telur, kocok lepas
½ sdt garam halus
250 ml susu cair rendah lemak
250 ml krim kental
1 sdt esens vanili

Pelengkap:
Biskuit atau wafer
Stroberi segar
Topping jam *stroberi, jika suka*

Haluskan stroberi bersama setengah bagian gula. Tuang ke dalam mangkuk lalu masukkan ke dalam *freezer.*

Campur kuning telur, garam, dan sisa gula dalam panci kecil. Panaskan di atas api sedang sambil diaduk hingga mendidih. Angkat, pindahkan ke dalam mangkuk, biarkan hingga dingin.

Masukkan ke dalam lemari es selama 2-3 jam sambil sekali-sekali diaduk.

Keluarkan dari lemari es, tambahkan krim dan esens vanili, aduk rata. Tambahkan campuran stroberi.

Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer,* kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dalam gelas atau mangkuk kecil dengan pelengkapnya.

001/I/15

Es Krim Stroberi

001/I/15

Es Krim Cokelat Chip

250 ml susu cair bebas lemak
250 ml krim kental
75 g gula pasir
125 g cokelat keping

Panaskan susu dan gula dalam panci kecil, aduk hingga gula larut. Angkat, tuang ke dalam mangkuk hingga dingin. Tambahkan krim, aduk rata. Tuang ke dalam wadah.

Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut. Setelah proses *mixer* terakhir, tambahkan cokelat keping, aduk rata, dan bekukan.

Sajikan dengan wafer *stick*.

© publikasi PT. Kawan Pustaka

001/I/15

Es Krim Cokelat Chip

001/I/15

Es Krim Kacang

100 g kacang tanah, cincang
50 g minyak sayur
2 sdm gula palem
2 sdm sirop maple
375 ml susu cair bebas lemak
375 ml krim kental

Pelengkap:
Sirop maple *atau* topping jam

Panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang. Masukkan kacang cincang.

Tambahkan gula, masak selama 3-4 menit sambil di aduk hingga kacang menjadi garing. Angkat, tuang ke dalam mangkuk dan biarkan hingga dingin. Sisihkan.

3 Campur susu dan krim dalam mangkuk. Aduk rata. Masukkan campuran kacang dan sirop *maple*, aduk rata. Tuang ke dalam wadah.

4 Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dalam gelas dengan sirop *maple* atau *topping jam* di atasnya.

Dicetak oleh PT. Gramedia (KS-3)

001/I/15

Es Krim Kacang

Digital Publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Krim Mangga

3 buah mangga matang, iris kecil
375 ml susu cair
200 ml krim kental
100 g gula pasir

Pelengkap:
Mangga segar matang, iris tipis
Daun mint

Haluskan mangga dengan blender. Tambahkan susu, krim, dan gula, aduk rata.

Tuang ke dalam wadah, masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dalam gelas atau mangkuk kecil, bersama potongan mangga segar dan daun mint.

tal publishing (KG-3)

001/I/15

Es Krim Mangga

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Krim Mint Cokelat

250 ml susu cair bebas lemak
75 g gula kaster
250 ml krim kental
1sdt esens peppermint
2 tetes pewarna kue hijau
125 g cokelat masak, parut

Pelengkap:
Cokelat serut
Daun mint

Panaskan susu dan gula dalam panci, aduk hingga gula larut. Angkat.

Tuang ke dalam mangkuk, diamkan hingga dingin. Tambahkan krim, esens *peppermint,* dan pewarna kue. Aduk rata.

Tuang ke dalam wadah, masukkan ke dalam *freezer* hingga beku. Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dengan taburan cokelat serut dan daun mint.

001/I/15

Es Krim
Mint Cokelat

Digital publishing KG-3IGC

001/I/15

Es Krim Kopi

6 kuning telur
4 sdm kopi bubuk
200 g gula palem
500 ml susu cair rendah lemak
185 ml air panas/ mendidih

Pelengkap:
Keping almond
Topping jam *cokelat*

Seduh kopi dengan air mendidih, aduk rata dan biarkan selama 10 menit.

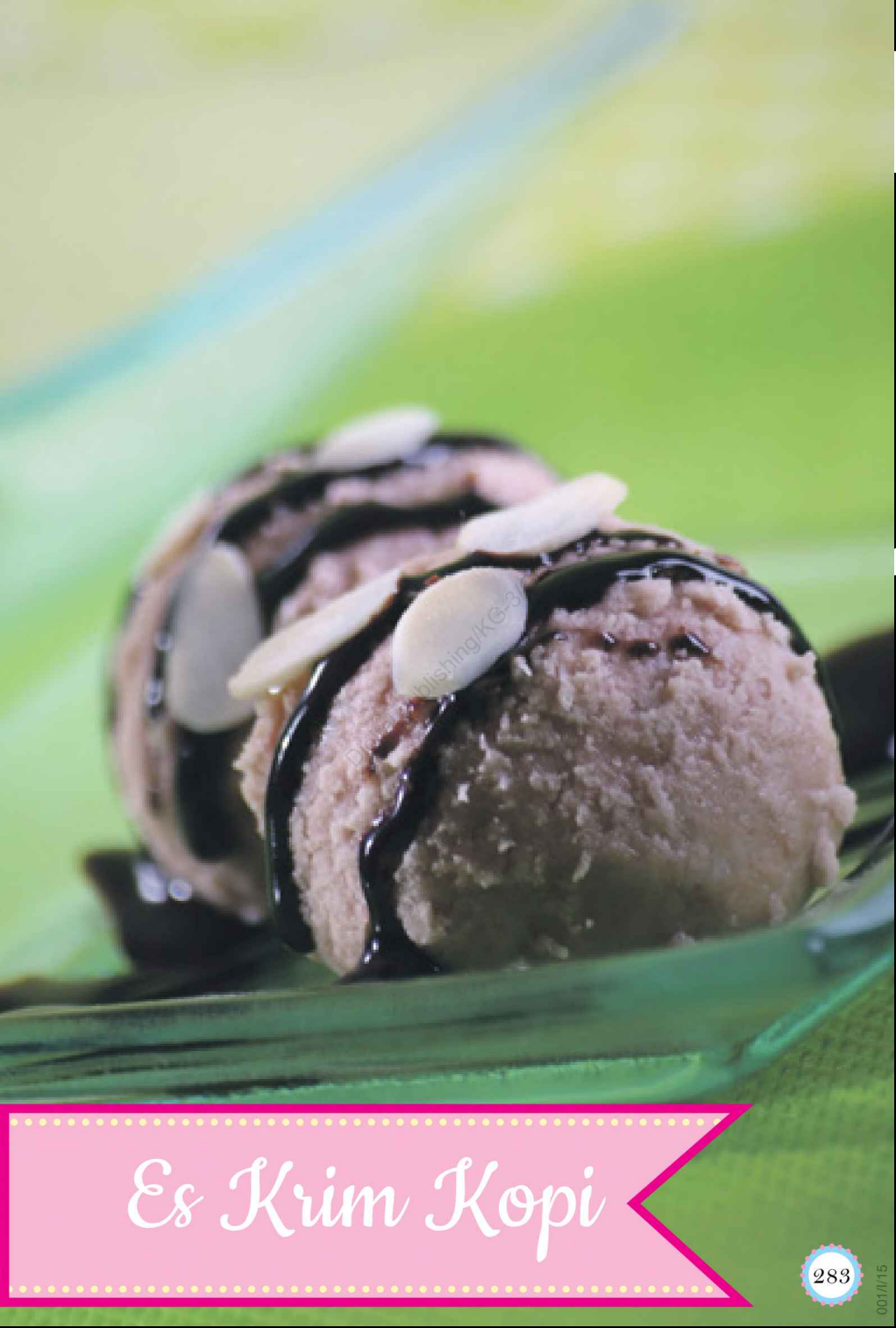
Campur gula dan kuning telur dalam mangkuk tahan panas, kocok hingga kental dan berwarna pucat. Tambahkan susu dan kopi.

Panaskan kembali campuran kopi sambil diaduk hingga hampir mendidih. Angkat dari api.

4 Tuang ke dalam wadah, masukkan ke dalam *freezer* hingga beku. Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dengan *topping jam* dan taburan keping *almond*.

001/I/15



Es Krim Kopi

001/I/15

Es Krim Kelapa Muda

1/2 liter susu cair rendah lemak
100 ml air kelapa muda
1 sdm tepung maizena, larutkan sedikit dalam air
3 kuning telur, kocok
200 g daging kelapa muda
100 ml krim kental

Pelengkap:
Daging kelapa muda
Sirop merah

Campurkan susu dan air kelapa muda kemudian aduk rata.

Masak di atas api kecil sambil diaduk terus hingga panas.

Masukkan cairan maizena, aduk terus hingga mendidih.

4 Ambil sedikit adonan susu, campur dengan kuning telur lalu masukkan kembali ke dalam adonan susu. Masak hingga mendidih lalu angkat. Aduk terus hingga uapnya hilang.

5 Tambahkan daging kelapa muda dan krim, lalu aduk rata. Tuang dalam wadah.

Setelah agak dingin, masukkan ke dalam *freezer* hingga setengah beku.

Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dengan daging kelapa muda dan sirop merah.

001/I/15

Es Krim Kelapa Muda

Digital publishing KPS GC

001/I/15

Es Krim Jahe Aprikot

50 g gula kaster
125 ml air
250 ml krim kental
3 kuning telur
50 g jahe, kupas, parut
1 sdm sirop jahe

Pelengkap:
Aprikot *kering*
Sirop jahe, jika suka
Wafel

Campur gula dan air dalam panci, panaskan di atas api kecil sambil diaduk hingga gula larut. Masak hingga mendidih selama 2-3 menit. Angkat dari api dan biarkan hingga dingin.

Tambahkan kuning telur, kocok rata. Sisihkan.

Kocok krim hingga kental. Tambahkan jahe parut dan sirop jahe. Tuang dalam wadah.

4 Setelah agak dingin, masukkan ke dalam *freezer* hingga beku. Keluarkan dari *freezer,* kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benarbenar lembut.

Sajikan dengan wafel, *aprikot* kering, dan sirop jahe.

Digital Library KG-

001/I/15

Es Krim Jahe Aprikot

Digital Publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Krim Nougat

250 ml krim kental
250 ml susu cair rendah lemak
4 kuning telur
4 putih telur
100 g gula kaster
2 sdt esens vanili
½ sdt ekstrak almond

Campur dan cincang:
50 g kacang pistachio
50 g kacang almond
50 g walnut

Pelengkap:
Biskuit wafer
Topping jam *cokelat jika suka*

Campur kuning telur dan gula, kocok rata.

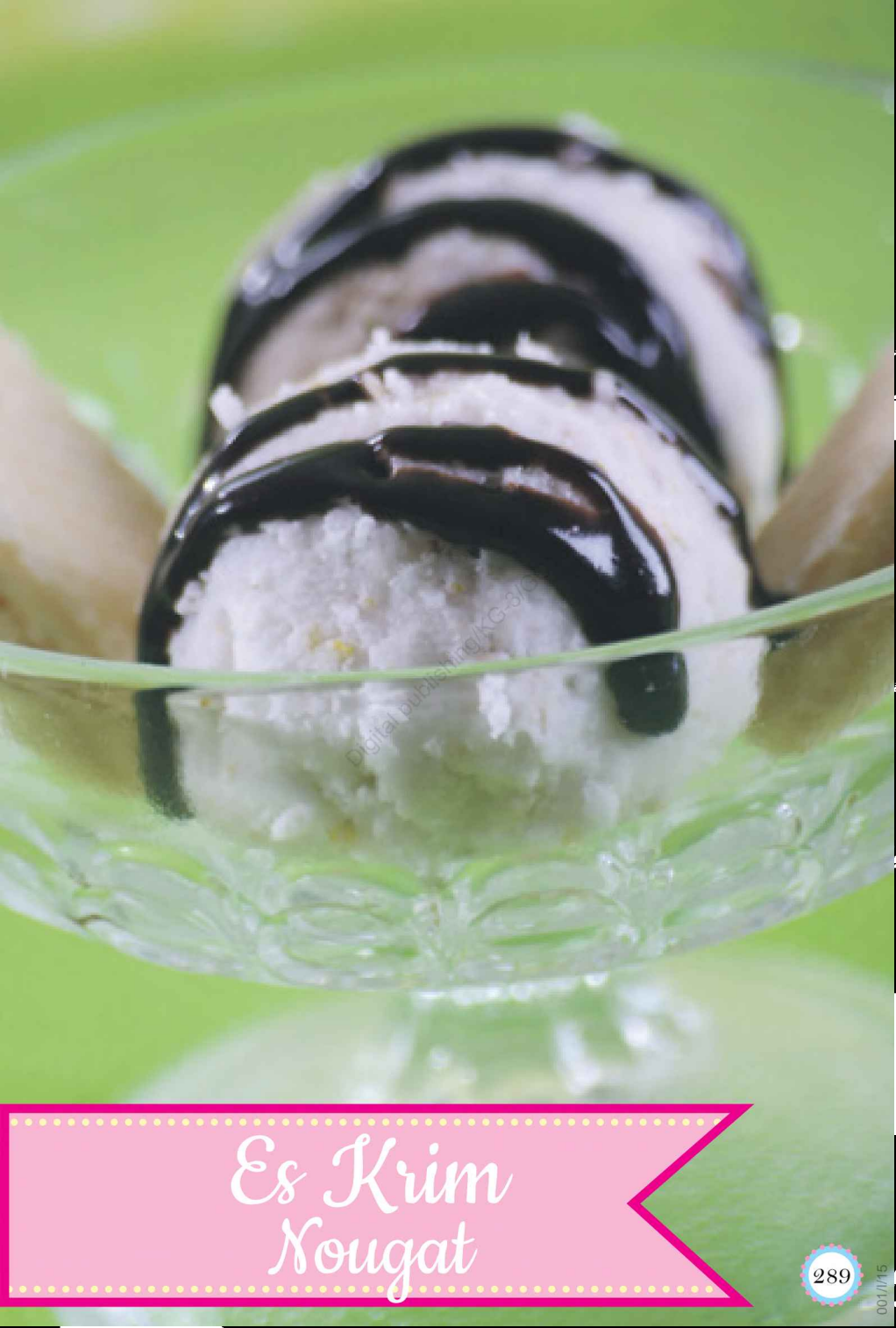
Kocok krim bersama putih telur hingga lembut. Tambahkan campuran kuning telur.

Masukkan esens vanili, susu, ekstrak *almond,* dan kacang. Aduk rata. Tuang dalam wadah.

Setelah agak dingin, masukkan ke dalam *freezer* hingga beku. Keluarkan dari *freezer,* kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dengan biskuit wafer.

001/I/15



Es Krim Nougat

001/I/15

Es Krim Rhum Ra

4 kuning telur, kocok lepas
250 ml susu rendah lemak
250 ml krim kental
100 g gula pasir
200 g kismis dan sultana
1 sdt esens rhum

Panaskan susu dalam panci hingga hampir mendidih. Angkat dari api. Sisihkan.

Kocok kuning telur dan gula hingga kental. Tambahkan susu dan krim sambil diaduk.

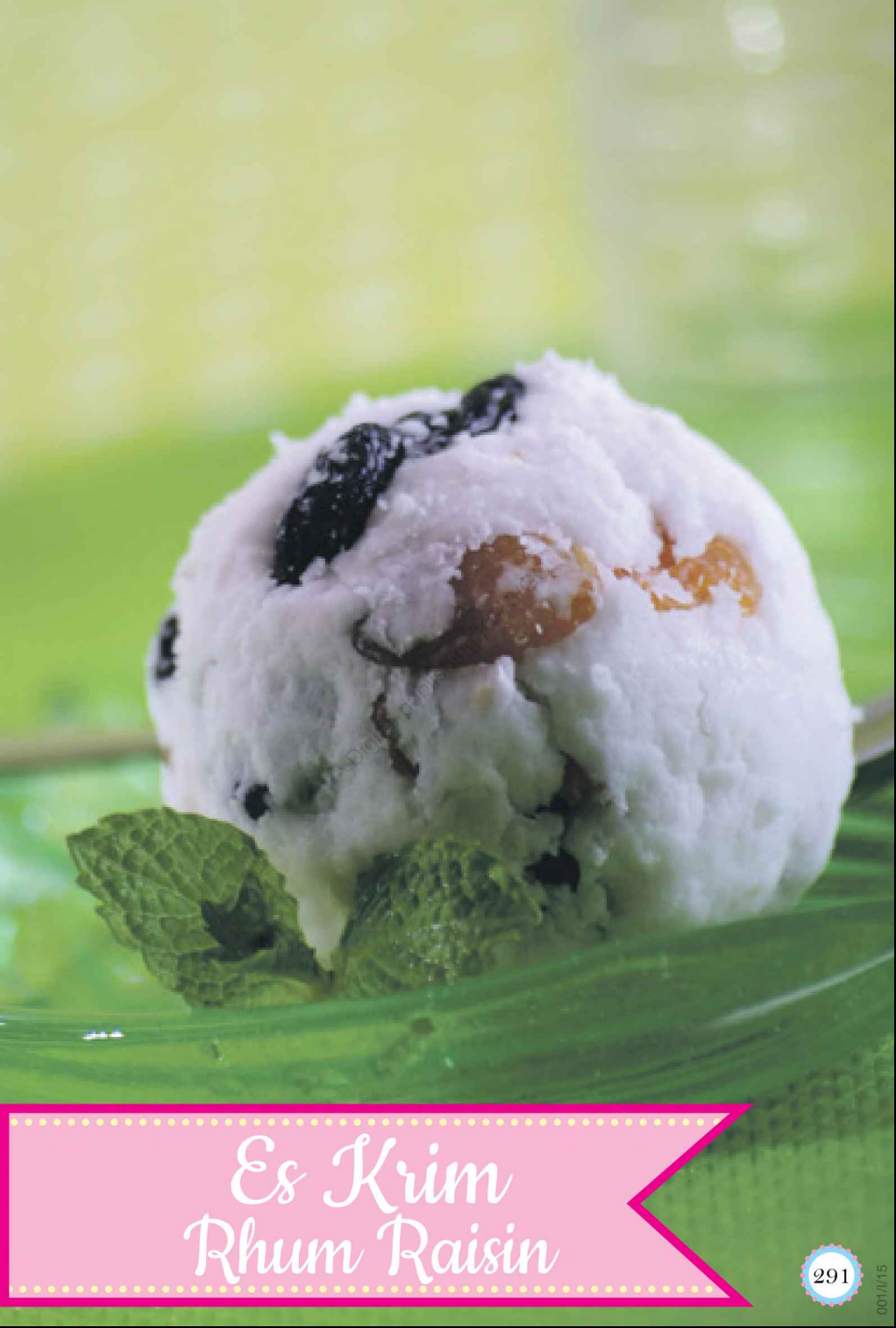
Tuang kembali ke dalam panci. Panaskan sambil diaduk hingga hampir mendidih. Angkat, tambahkan *rhum,* aduk rata, biarkan hingga dingin. Tuang dalam wadah.

4 Setelah agak dingin, masukkan ke dalam *freezer* hingga beku. Keluarkan dari *freezer,* kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Setelah proses *mixer* terakhir, masukkan kismis dan sultana. Aduk rata. Bekukan kembali. Sajikan dalam gelas saji.

Digital Publishing/Ca

001/I/15



Es Krim Rhum Raisin

001/I/15

Es Krim Labu Kuning

5 kuning telur
75 g gula kaster
375 ml krim kental
250 g labu kuning kukus, haluskan
75 ml sirop maple
1/2 sdt pala bubuk

Pelengkap:
Sirop maple *atau* topping jam, *jika suka*

Campur kuning telur dan gula. Kocok hingga kental.

Tambahkan sirop sambil terus diaduk. Masukkan labu kuning, aduk rata kembali. Sisihkan.

Campur krim dan pala bubuk, kocok rata. Tuang ke dalam campuran telur. Aduk rata. Tuang dalam wadah.

4 Setelah agak dingin, masukkan ke dalam *freezer* hingga beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dalam galas saji dengan pelengkap.

Digital Publishing/KG-3

001/I/15

Es Krim Labu Kuning

001/I/15

Es Krim Cheesecake

250 ml krim kental
250 ml krim asam
150 g krim keju
3 sdm air jeruk lemon segar
75 g gula pasir
1/4 sdt ekstrak vanili

Pelengkap:
Irisan jeruk lemon
Daun mint

Campur kuning telur dan gula. Kocok hingga kental.

Tambahkan sirop sambil terus diaduk. Masukkan labu kuning, aduk rata kembali. Sisihkan.

Campur krim dan pala bubuk, kocok rata. Tuang ke dalam campuran telur. Aduk rata. Tuang dalam wadah.

4 Setelah agak dingin, masukkan ke dalam *freezer* hingga beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dalam galas saji dengan pelengkap.

Digital Publishing/KB-3

001/I/15

Es Krim Cheseecake

Digital publishing IKAPI/GC

001/I/15

Es Krim Alpukat

3 buah alpukat, kupas, buang biji, keruk buahnya
375 ml susu cair rendah lemak
50 g gula pasir
1 sdm air jeruk lemon
250 ml krim kental

Pelengkap:
Permen cokelat warna-warni

Haluskan alpukat dan susu dengan *blender.* Tuang ke dalam mangkuk, tambahkan gula, air jeruk lemon, dan krim. Kocok hingga lembut. Tuang dalam wadah.

Masukkan dalam *freezer* selama 2-3 jam. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Sajikan dengan pelengkap.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Krim
Alpukat

001/I/15

Es Kri Jeli

250 ml susu cair rendah lemak
4 kuning telur
100 g gula kaster
250 ml krim kental
2 sdt esktrak vanili
200 g jeli aneka warna, potong dadu kecil

Pelengkap:
Jeli aneka warna

Panaskan susu hingga hampir mendidih. Sisihkan.

Campur kuning telur dan gula, kocok hingga pekat. Tuangi susu panas sambil terus diaduk.

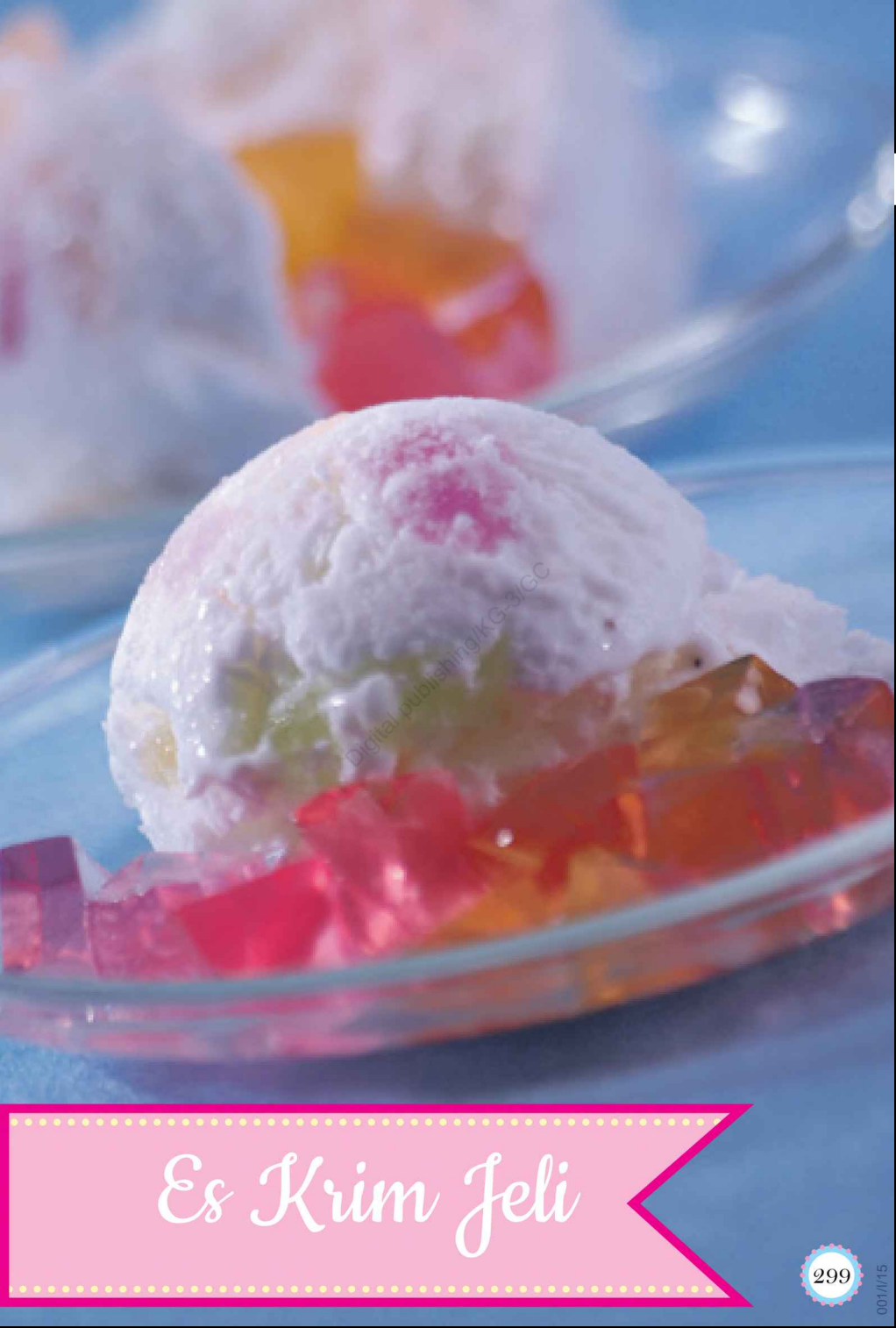
Tuang kembali ke dalam panci susu, panaskan sambil diaduk tapi jaga jangan sampai mendidih. Angkat dari api, biarkan hingga dingin.

4 Tambahkan krim, ekstrak vanili, dan aduk rata. Tuang dalam wadah.

5 Masukkan dalam *freezer* selama 2-3 jam. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Setelah proses *mixer* terakhir, masukkan jeli, aduk rata. Bekukan kembali. Sajikan dengan pelengkap.

001/I/15



Es Krim Jeli

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Kr
Tir

300 g keju mascarpone
115 g gula kaster
6 sdm marsala
50 g cokelat masak pekat, cincang
142 ml krim kental , kocok
5 sdm kopi bubuk
85 g gula kaster
200 g biskuit lady finger
Cokelat bubuk, untuk taburan
Cokelat parut secukupnya

Alasi loyang *loaf* dengan kertas roti. Sisihkan.

Kocok *mascarpone*, gula, dan marsala. Tambahkan cokelat dan krim. Aduk rata. Sisihkan.

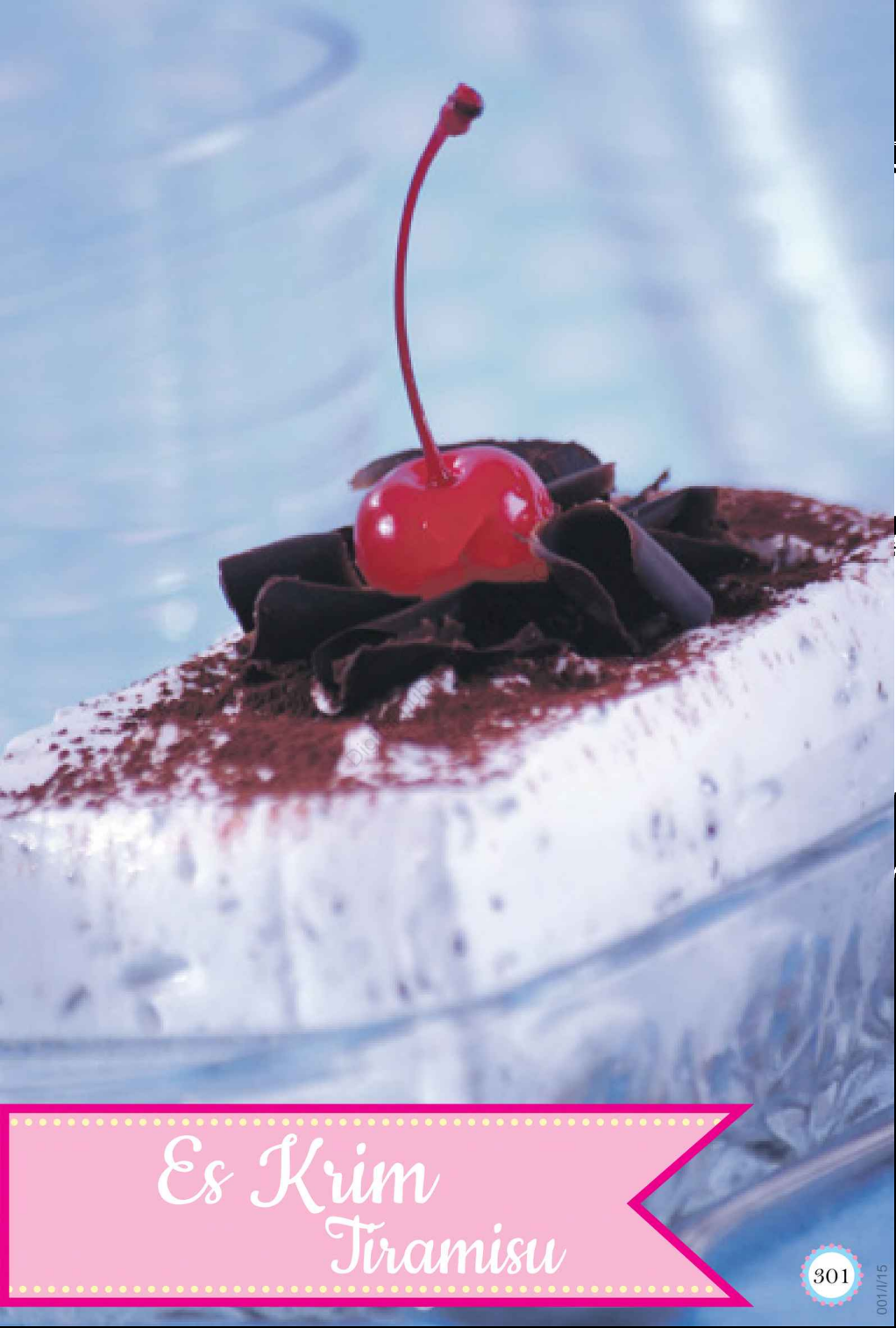
Larutkan kopi dengan 600 ml air mendidih, biarkan selama 5 menit. Tambahkan gula, aduk rata.

4 Celup sebentar tiap biskuit ke dalam kopi dan susun biskuit di dasar dan tepi loyang. Tuangi sebagian campuran krim, susun kembali biskuit, dan tuangi sisa krim. Tuang dalam wadah dan masukkan ke dalam *freezer.*

Keluarkan dari loyang, taburi cokelat bubuk, hias dengan cokelat parut. Sajikan dingin.

Dicetak Untuk Kalangan KG-

001/I/15



Es Krim Tiramisu

001/I/15

Es Krim Napolitan

600 ml susu cair rendah lemak
300 ml krim kental siap pakai
300 ml susu kental manis (dari 3 sdm susu+ 200 ml air)
50 g gula pasir
5 kuning telur, kocok
1 sdt garam halus
Pewarna merah jambu dan cokelat
Esens cokelat, stroberi, vanili

Pelengkap:
Cherry *merah bertangkai*

Panaskan susu, krim, susu kental manis, garam, dan gula di atas api sedang. Masak sampai mendidih. Angkat dari api.

Kocok kuning telur sampai lembut, ambil sedikit susu, campurkan pada telur sambil terus kocok. Tambahkan telur pada susu panas sambil terus dikocok dan masak kembali di atas api sebentar. Angkat.

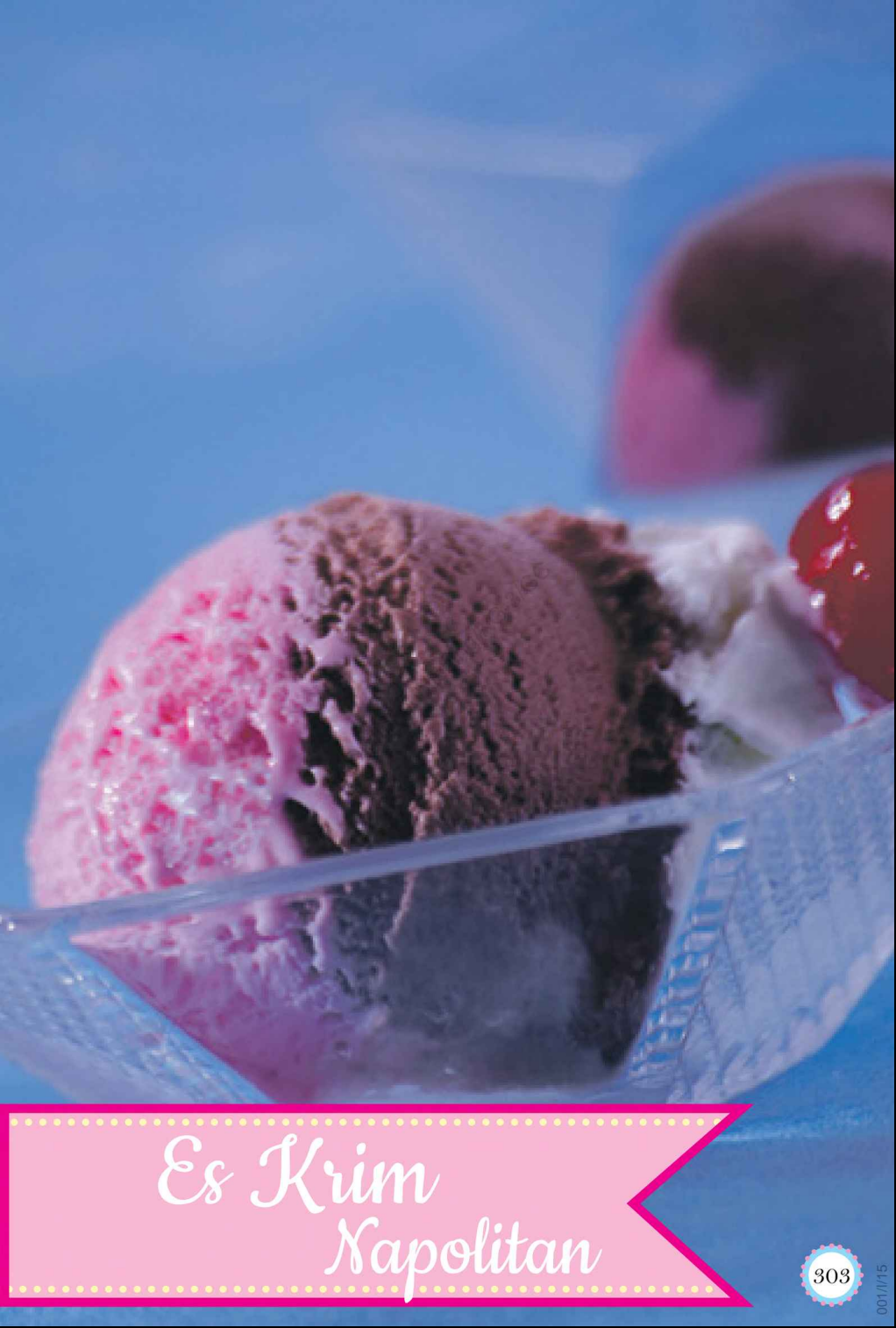
3 Bagi adonan menjadi 3 bagian dalam wadah, masing-masing beri pewarna cokelat, merah muda, dan biarkan putih. Lalu beri esens sesuai warna. Tuang dalam wadah, biarkan dingin.

4 Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Masukkan kembali ke dalam *freezer* dan haluskan lagi. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut. Kemudian tuang ke dalam cetakan *loaf* yang sudah dialasi kertas roti, berlapis, mulai dari warna cokelat, putih, merah muda. Bekukan kembali.

Sajikan es krim dengan *cherry* bertangkai.

Digital Publishing/KG-

001/I/15



Es Krim Napolitan

001/I/15

Es Krim Pisang Karamel

250 ml susu cair rendah lemak
1 sdt vanili bubuk
4 kuning telur
100 g gula kaster
250 ml krim kental
Saus pisang

karamel:
200 g gula pasir
150 ml air jeruk manis
6 buah pisang raja, kupas, iris tipis

Pelengkap:
Krim kocok
Pisang

Tuang susu ke dalam panci, panaskan hingga hampir mendidih. Masukkan vanili bubuk, aduk rata.

Kocok kuning telur dan gula dalam mangkuk. Tambahkan susu, sambil diaduk dan tuang kembali ke dalam panci. Panaskan sambil diaduk hingga kental tapi tidak sampai mendidih. Angkat dari api, biarkan hingga dingin.

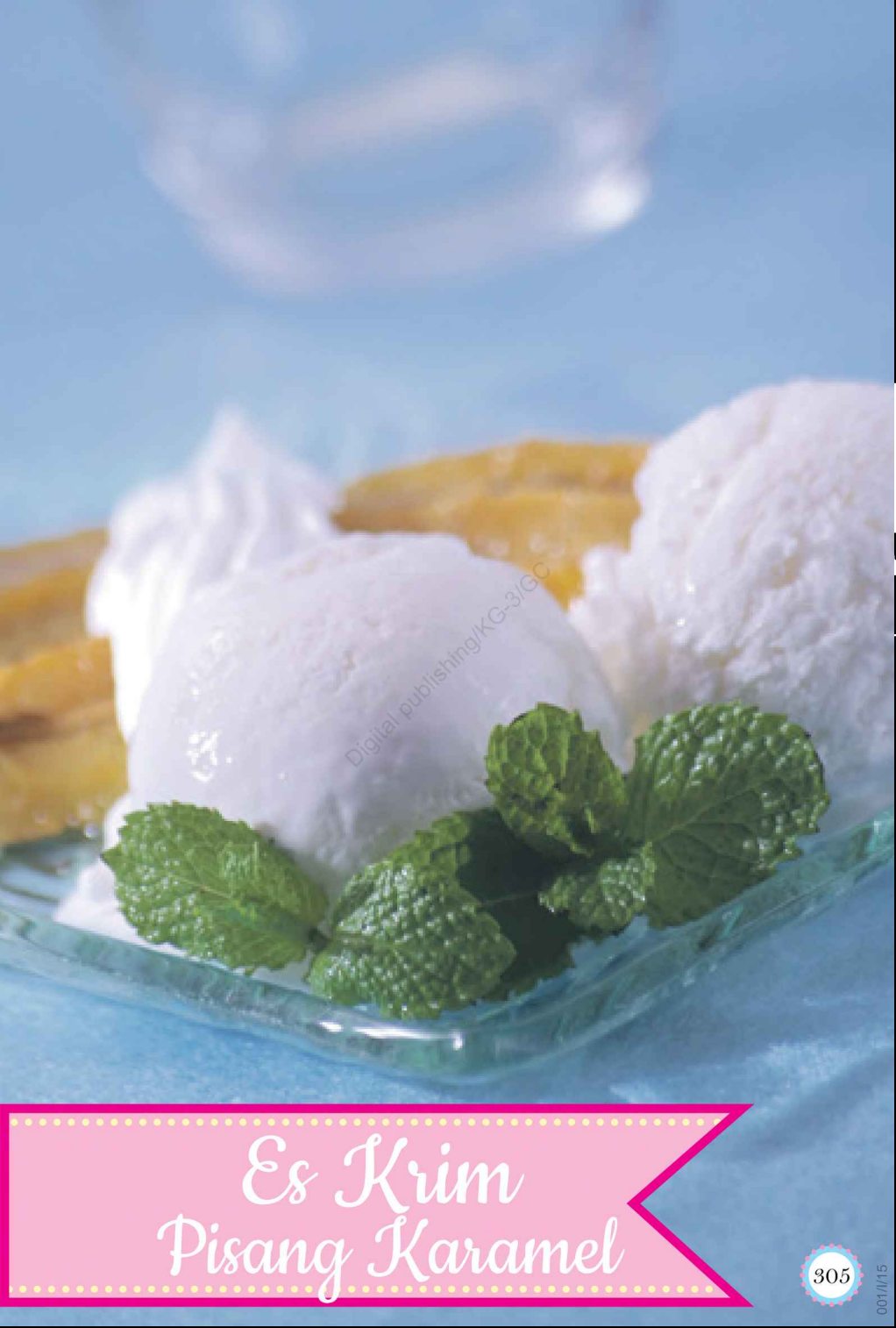
Setelah dingin, tambahkan krim. Tuang dalam wadah.

Masukkan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga setengah beku. Keluarkan dari *freezer*, kocok dengan *mixer* hingga lembut. Masukkan kembali ke dalam *freezer* dan haluskan lagi. Ulangi proses ini 2-3 kali hingga es krim benar-benar lembut.

Saus pisang karamel: Panaskan gula pasir hingga menjadi karamel, masukkan air jeruk , masak hingga mengental. Masukkan pisang, masak hingga matang, angkat.

Siapkan wadah saji, taruh pisang dan sausnya, es krim dan hias dengan krim kocok.

001/I/15



Es Krim Pisang Karamel

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Kr

Blueberry

Saus *blueberry:*
200 g blueberry *segar, haluskan*
30 g gula pasir
1 sdm tepung maizena, cairkan dengan 2 sdm air

Es krim:
225 g keju krim , biarkan dalam suhu ruang
250 ml krim asam
130 ml susu cair rendah lemak
40 g gula pasir
1/2 sdt garam
200 g biskuit isi cream cheese, *remukkan*

Pelengkap:
Biskuit cream cheese

Saus *blueberry:* Masak *blueberry,* larutan tepung maizena, dan gula di atas api sedang hingga mengental. Angkat, diamkan hingga dingin, simpan dalam lemari es.

Es krim: Kocok keju krim, krim asam, susu, gula, dan garam hingga rata. Masukkan biskuit, kocok kembali hingga rata. Tuang pada wadah.

3 Simpan adonan di dalam *freezer* hingga hampir membeku. Keluarkan, kocok dengan *mixer* , kemudian simpan kembali dalam *freezer* hingga beku. Lakukan 2-3 kali sampai adonan benar-benar lembut.

4 Sajikan dengan biskuit dan saus *blueberry.*

Digital Publishing (KG-3)

001/I/15

Es Krim
Saus Blueberry

Digital publishing/KG-3/GC

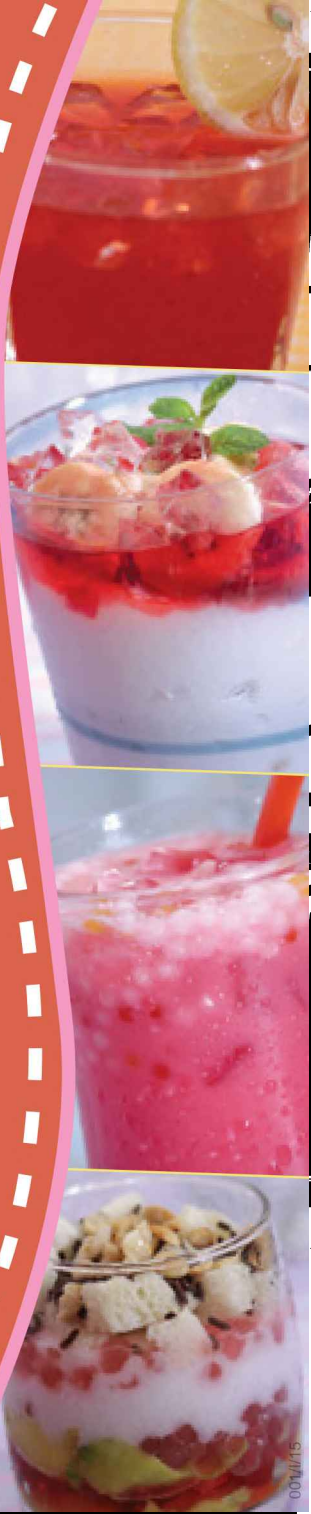
001/I/15

Digital publishing/KG-3/GC

001/0/15

sexy Drink

- Milk Bubble
- Milk Tea Bubble
- Matcha Susu
- Teh Cincau Kayumanis
- Teh Tarik
- Es Teh Stroberi
- Es Teler
- Slurpee
- Slushy Pisang
- Es Susu Kacang Hijau
- Es Podeng
- Es Doger
- Es Pocong
- Es Mentimun Selasih
- Rainbow Ice
- Es Yogurt Stroberi
- Oreo Ice Blended
- Es Kacang Merah
- Konyaku Stroberi
- Ocean Blue Ice
- Es Merah Delima
- Kopi Jelly Susu Almond
- Bajigur
- Susu Jahe Mutiara
- Es Capuccino Cincau Hitam



Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Tips Sexy Drink

Seputar Santan

- Membuat santan dengan *blender.* Kupas 1 butir sedang (kurang lebih 500 g) kelapa tua, potong-potong kecil. Masukkan ke dalam *blender,* tambahkan 1 gelas (kurang lebih 240 ml) air. Proses kelapa hingga halus, lalu peras sambil disaring. Hasilnya kurang lebih 500 ml santan kental.
- Saat memasak santan, gunakan api kecil dan aduk terus, agar santan tidak 'pecah'. Santan merupakan emulsi minyak dalam air, atau campuran dua zat yang sebenarnya tidak bisa larut. Emulsi santan distabilkan oleh adanya senyawa protein kelapa. Emulsi tersebut mudah 'pecah' terutama oleh suhu rendah atau tinggi, sehingga terpisah antara bagian air dan krim santannya. Pengadukan secara perlahan saat memasak adalah upaya untuk mempertahankan kestabilan santan.

Seputar Es Batu Dan Es Serut

- Agar es batu lebih mudah dikeluarkan dari tempatnya tanpa retak, minyaki dulu cetakannya, biarkan seharian,lalu cuci dengan air panas dan sabun.
- Membuat es batu sebening kristal dapat dilakukan dengan menggunakan air mendidih. Masukkan langsung air yang baru saja mendidih dan bekukan dalam lemari pembeku. Air mendidih mengandung lebih sedikit oksigen daripada air biasa, sehingga akan lebih cepat membeku dan hasil esnya bening.
- Es serut dapat dibuat dengan menggunakan penyerut es batu sederhana yang digerakkan secara manual, atau alat serut elektronik yang terbuat dari *stainless steel.*

al publishing/KC3/001

001/I/15

Seputar Pewarna Makanan/Minuman

- Pewarna alami:
  - Gula merah memberikan warna cokelat dan rasa manis legit.
  - Daun suji memberikan warna hijau yang lembut. Sering digunakan bersama daun pandan agar aromanya harum dan warna hijaunya lebih pekat.
  - Daun pandan memberikan warna hijau muda dan aroma harum.
  - Merang memberikan warna hitam.
  - Kunyit memberikan warna kuning. Penggunaannya sebaiknya dibatasi karena rasanya sedikit getir.
  - Bunga *rosella* memberikan warna merah muda dan rasa asam segar.
- Pewarna buatan, aman asal:
  - Selalu menggunakan pewarna khusus untuk makanan (*food grade*) dengan cara membaca label kemasannya dengan teliti.
  - Pilih pewarna yang sudah terdaftar di Departemen Kesehatan dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM).

al publishing/KG-3/C

001/I/15

BAHAN:

100 g tepung tapioka .
2 tetes pewarna makanan sesuai selera
250 ml air panas

CARA MEMBUAT:

1 Campur tepung tapioka dan air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan menggumpal.

2 Jika adonan sudah hangat, uleni dengan tangan hingga kalis. Bila masih terasa lengket, tambahkan tepung tapioka secukupnya sampai adonan kenyal.

3 Tambahkan pewarna makanan, uleni lagi hingga tercampur rata.

4 Bentuk *bubble* menjadi bola-bola kecil atau bisa juga dibuat bentuk lain dan simpan pada wadah yang telah diolesi tepung tapioka. Pastikan bola-bola tapioka tidak lengket satu sama lain.

5 Didihkan air, rebus *bubble* sampai mengapung lalu angkat dan tiriskan.

6 Simpan *bubble* dalam wadah tertutup berisi air dan letakkan dalam suhu ruang dan siap diolah lebih lanjut.

Catatan:
Jangan masukkan bubble *yang belum di gunakan ke dalam kulkas karena akan mengeras.*

001/I/15

BAHAN:

250 g kolang kaling, cuci bersih, tiriskan
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
2 lembar daun pandan, buat ikatan simpul
150 g gula pasir
½ sdt pewarna merah cabai atau hijau
750 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, kolang kaling, daun jeruk, dan daun pandan sampai mendidih.
2. Masukkan gula pasir dan pewarna sesuai selera. Masak sampai kolang kaling berwarna dan airnya meresap. Angkat dan tiriskan. Cuci bersih. Tiriskan. Kolang-kaling siap diolah lebih lanjut.

Sirop Gula

Digital publishing

BAHAN:

500 ml air
250 g gula pasir
1 lembar daun pandan
2 lembar daun jeruk
2 butir cengkih
2 cm kayu manis

CARA MEMBUAT:

Rebus semua bahan sampai kental. Angkat, saring, dan dinginkan. Sirup siap diolah lebih lanjut.

001/I/15

Milk Bubble

2 sdm pearl bubble, *siap beli*
2 sdm sirup delima
2 sdm susu kental manis
Es batu, remukkan

Masukkan es batu, sirup delima, susu kental manis, dan air matang ke dalam *blender.* Proses selama 30-60 detik hingga halus.

Masukan *pearl bubble* ke dalam gelas saji.

Tambahkan campuran sirup.

Sajikan.

001/I/15

Milk Bubble

Digital publishing/KG-3/GC

001/0/15

Milk Tea Bubble

2 kantong teh celup
500 ml air mendidih
100 ml susu kental manis putih
300 gram es batu
300 g bubble

1. Celup teh di dalam air mendidih. Diamkan sampai warnanya pekat.
2. Tambahkan gula pasir, aduk sampai gula larut. Dinginkan.
3. Masukkan susu kental manis. Aduk rata.
4. Tambahkan *bubble* dan es batu.

Sajikan.

Digital Publishing (Jilid 3)

001/I/15

Milk Tea Bubble

2017/7/15

Matcha

400 ml susu sapi segar.
1 sdt teh hijau bubuk atau matcha.
4 sdm gula pasir
Es batu, remukkan

Rebus susu sapi segar hingga mendidih. Angkat.

Tambahkan teh hijau dan gula.

Aduk dan kocok hingga berbuih dan tercampur rata.

Tuang ke dalam 2 buah gelas, tambahkan es batu.

Sajikan.

001/I/15

Matcha Susu

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Teh Cincau Kayu Manis

500 ml air
2 batang kayu manis
3 g teh bubuk
3 sdm madu
750 g cincau hijau, potong dadu kecil

Rebus air dan kayu manis di atas api kecil sambil ditutup sampai beraroma. Matikan api.

Masukkan teh, tutup kembali dan diamkan selama 7-10 menit hingga teh larut.

Saring teh ke wadah lain, tambahkan madu, aduk rata.

Tuang ke dalam gelas, tambahkan cincau.

Sajikan hangat

001/I/15

Teh Cincau Kayu Manis

001/I/15

Teh Tarik

2 kantong individual teh hitam aroma melati
500 ml air mendidih
100 ml susu evaporasi
5 sdm susu kental manis

Di dalam satu gelas bergagang, seduh teh dengan air panas mendidih hingga kental dan hitam.

Tambahkan susu evaporasi dan susu kental manis. Aduk rata.

Penyelesaian: Siapkan sebuah gelas kosong bergagang yang lain. Tuang campuran teh susu ke dalam gelas kosong sambil ditarik agak tinggi hingga seperti air yang akan tumpah. Lakukan berulang-ulang hingga berbusa.

Sajikan.

001/I/15

Teh Tarik

Digital publishing/KC-3/GC

001/I/15

Es Teh Stroberi

500 ml air panas
2 kantung teh celup
2 sdm sirup stoberi
Jeruk lemon 2 buah
4 sdm gula pasir
Es batu
1 jeruk lemon, iris melintang tipis

Seduh teh celup dalam air panas dalam jar.

Peras 1 buah jeruk lemon, campur dengan sirup stroberi dan gula pasir.

Tuang ke dalam larutan teh, dinginkan dalam lemari es.

Tuang ke dalam gelas, beri es batu dan irisan jeruk lemon.

Sajikan

001/I/15

Es Teh Stroberi

Digital publishing KGP/GC

001/I/15

Es Teler

400 g kelapa muda
2 buah nangka, buang biji, iris tipis tipis
1 buah alpukat, kerok dengan sendok
½ buah melon, kerok atau bentuk bulat
1 bungkus agar-agar merah, masak sesuai petunjuk kemasan, potong dadu kecil
es batu, remukkan
500 ml air kelapa muda
2sdm susu kental manis

Bahan pelengkap:
Sirup vanilla *atau cocopandan*

Digital publishing KMG-3

1 Susun dan tata potongan buah dan agar-agar secukupnya di dalam gelas atau mangkuk kecil.

Tambahkan es batu dan air kelapa muda, secukupnya.

Tambahkan susu kental manis dan sirup di atasnya.

Sajikan dingin.

001/I/15

Es Teler

Digital publishing/ke

001/I/15

Slurpe

200 g gula pasir
200 ml air soda
250 ml coke, *atau minuman bersoda rasa stroberi*
Es batu, remukkan

Campur gula pasir, setengah bagian air soda, dan coke dalam *blender.* Proses hingga halus.

Masukkan es batu, proses lagi hingga tercampur rata.

Tambahkan sisa air soda, aduk rata. Tuang ke dalam gelas, beri sedotan.

Sajikan.

Catatan:
Anda bisa membuat beberapa warna, lalu campur berlapis saat disajikan dalam gelas.

001/I/15

Slurpee

001/I/15

Slushy Pisang

300 ml air
100 g gula pasir
300 ml air jeruk manis dari 3 buah jeruk
50 ml air jeruk lemon dari 3 buah jeruk
200 g daging buah nanas,, iris-iris, memarkan
3 buah pisang chavendish *yang tua sekali, kupas, iris-iris kecil*
Daun mint untuk garnis

Digital Publishing KP 3/GC

1. Rebus air dan gula hingga gula larut. Angkat, biarkan pada suhu ruang.
2. Aduk larutan gula dengan air jeruk, air jeruk lemon, nanas, dan pisang.
3. Tuangkan ke dalam wadah bertutup.

Bekukan dalam *freezer* selama 3 jam.

Keluarkan es batu pisang-nanas dari *freezer*, keruk dengan sendok es krim.

Masukkan ke dalam gelas saji, hias dengan daun mint.

Sajikan

001/I/15

Slushy Pisang

Digital publishing KKG-3/GCT

001/I/15

Es Susu Kacang Hijau

100 g kacang hijau, rendam semalam, tiriskan
500 ml air panas
2 lembar daun pandan, simpulkan
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, kupas, memarkan
2 sdm sirup gula
150 g nata de coco

Haluskan kacang hijau dan air panas dengan blender.

2 Panaskan kacang hijau bersama daun pandan, serai, jahe, dan sirup gula. Masak sampai mendidih. Angkat.

3 Tuang ke dalam 2 gelas saji, tambahkan nata de coco.

Sajikan hangat.

Digital Publishing/KG-

001/I/15

Es Susu Kacang Hijau

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Podeng

½ bungkus (3 g) agar-agar merah, buat sesuai petunjuk kemasan, serut
250 ml air
30 g biji mutiara merah muda kering
½ buah alpukat, keruk dagingnya
6 skup es puter santan atau kopyor, siap pakai
2 sdm susu kental manis
2 lembar roti tawar, buang kulitnya, potong dadu 1 cm
2 sdm cokelat meses
2 sdm kacang tanah kupas, sangrai, cincang

Digital Publishing/PT Gramedia

1 Didihkan 250 ml air, rebus biji mutiara hingga berwarna agak bening dan mengapung. Angkat, tiriskan, lalu siram dengan air matang.

Penyajian: Dalam gelas saji, taruh buah alpukat, agar-agar serut, dan biji mutiara. Beri es puter, tambahkan susu kental manis, taburi cokelat meses dan kacang tanah sangrai.

Sajikan

001/I/15

Es Podeng

Digital publishing/KE-3/GC

001/I/15

Es Doger

250 ml santan
100 g gula pasir
1/8 sdt pewarna merah
½ butir kelapa setengah tua, serut halus

Pelengkap:
50 g tapai singkong, buang sumbunya, potong dadu 1 cm
50 g tapai ketan hitam, siap pakai
100 ml susu kental manis

Rebus santan dan gula sambil diaduk hingga mendidih.

Tambahkan pewarna, aduk rata. Angkat, aduk hingga dingin.

Simpan ke dalam *freezer* hingga agak beku, keruk-keruk dengan sendok, lalu kocok dengan *mixer*. Lakukan hingga 2-3 kali agar teksturnya lembut. Pada kocokan terakhir, masukkan kelapa serut, aduk rata.

4 **Penyajian:** Letakkan tapai singkong dan tapai ketan hitam dalam gelas saji, tambahkan kerukan es santan.

Tuangi susu kental manis.

Sajikan.

Digital publishing/KPG

001/I/15

Es Doger

Digital publishing (G-3)GC

001/I/15

Es Pocong

400 ml santan kental
2 lembar daun pandan, simpulkan
75 gram gula pasir
150 g tepung beras
1 buah pisang raja matang, iris melintang tipis, beri perasan jeruk lemon agar tidak berubah warna
100 ml sirup cocopandan
Es batu, remukkan

Didihkan santan dan daun pandan.

Masukkan gula pasir. Aduk sampai gula larut.

Tambahkan tepung beras, masak sampai tepung matang dan menggumpal seperti bubur. Angkat, biarkan dingin.

Masukkan bubur tepung beras ke dalam gelas saji, beri pisang, es batu, dan sirup.

Sajikan.

publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Pocong

001/I/15

Es Mentimun Selasih

1 buah mentimun, buang biji, parut memanjang
125 g melon oranye, parut
1 sdt selasih, rendam
½ kaleng leci, tiriskan
4 sdm sirup gula
200 g es serut
1 sdt air jeruk nipis

Siapkan 2 gelas saji, masukkan mentimun, melon, selasih, dan leci.

Beri sirup gula dan es serut.

Tambahkan air jeruk nipis.

Sajikan.

001/I/15

Es Mentimun Selasih

001/I/15

Rainbow

2 sdm sirup stroberi
2 sdm sirup jeruk
2 sdm sirup melon
600 ml air matang
4 sdm sirup gula
400 ml air soda, dinginkan

Campur masing-masing sirup dengan 200 ml air matang. Masukkan masing-masing ke dalam cetakan *ice cube* secara terpisah. Bekukan dalam *freezer*.

Siapkan gelas, masukkan es kotak warna warni.

3 Tambahkan air soda.

Sajikan.

001/I/15

Rainbow Ice

001/I/15

Es Yoghurt Stroberi

1/4 bungkus frozen yogurt *instan*
250 ml air es
1 sendok makan sirup rasa frambozen
50 gram stroberi, potong kotak kecil
2 sendok makan susu kental manis cokelat
50 gram chocolate chip *kecil*

Kocok *frozen yogurt* instan dan air es dengan *mixer* kecepatan tinggi hingga kental.

Bagi menjadi 3 adonan. Satu adonan tambahkan sirup frambozen dan stroberi. Aduk rata. Satu adonan tambahkan susu kental manis cokelat dan *chocolate chip*.
Aduk rata. Satu adonan biarkan putih.

Masukkan masing-masing adonan ke dalam plastik lalu bekukan. Keluarkan, haluksan.

Sajikan es krim 3 warna dalam mangkuk.

001/I/15

Es Yoghurt
Stroberi
Digital publishing/KG-3/GC
345
001/I/15

Oreo Iced Blended

400 ml susu cair panas
2 sdm gula pasir
2 sdm kopi instan
10 skop es krim vanila
100 g es batu, remukkan
8 keping biskuit cokelat, tanpa krim, remukkan

1. Campur susu cair, gula pasir, dan kopi instan. Aduk rata, dinginkan.
2. Campur kopi susu, es krim dan es batu ke dalam *blender.* Proses hingga halus.
3. Tuang ke dalam gelas, tambahkan biskuit.

   Sajikan.

001/I/15

Oreo Iced Blended

001/I/15

Es Kacang Merah

1000 ml air
250 g kacang merah, rendam selama ± 3 jam, angkat dan tiriskan
150 g gula batu
¼ sdt garam
2 lembar daun pandan, robek-robek
es batu, serut atau remukkan

Kuah santan:
200 ml santan kental
1 lembar daun pandan, simpulkan
½ sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

al publishing

- Rebus air, kacang merah, gula batu, garam dan daun pandan sampai mendidih. Kecilkan api kompor, masak terus hingga kacang merah matang dan lunak. Angkat.

  Kuah Santan: Rebus santan bersama daun pandan sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena.

  Masukkan kacang merah dalam mangkuk, beri es batu lalu siram dengan kuah santan.

  Sajikan.

001/I/15

Es Kacang Merah

Digital Publishing/KG-3/GC

001/I/15

Konyaku Stroberi

150 g stroberi segar
3 sdm gula pasir
75 ml sirup stroberi
300 g es batu
150 g jeli merah siap pakai, potong dadu

Masukkan stroberi, gula pasir, sirup stroberi, dan es batu ke dalam *blender,* proses hingga halus.

Masukkan jeli ke dalam gelas saji, tuang jus stroberi.

Sajikan.

001/I/15

Konyaku Stroberi

001/I/15

Ocean Blue Ic

4 sdm sirup markisa
500 ml minuman bersoda warna biru
2 sdm biji selasih
es batu, remukkan

Masukan sirup markisa ke dalam 2 gelas saji.

Tambahkan es batu.

3 Masukan biji selasih.

4 Masukan minuman bersoda dan es batu.

5 Sajikan.

Digital Publishing KG-

001/I/15

Ocean Blue Ice

001/I/15

Es Merah Delima

200 g bengkuang, kupas, potong dadu ½ cm
¼ sdt pewarna merah
100 g tepung kanji
500 ml air untuk merebus
200 g nata de coco, tiriskan
1 buah alpukat, keruk
300 g es serut
100 ml sirup cocopandan, siap pakai
4 sdm susu kental manis

Campur bengkuang dengan pewarna merah. Aduk sampai rata.

Balut bengkuang yang telah berwarna merah dengan tepung kanji sampai bengkuang tertutup tepung. Masukan ke dalam lemari es selama 20 menit.

3 Dididhkan air, rebus bengkuang sampai terapung. Angkat, siram dengan air dingin. Tiriskan.

4 Tata merah delima, nata de coco, dan alpukat dalam 2 gelas saji. Tambahkan es serut, sirup, dan susu kental manis. Aduk rata.

Sajikan.

Digital Publishing/KPG

001/I/15

Es Merah Delima

001/I/15

Kopi Jelly Almond

3 sdm kopi hitam
1 bungkus jeli instan
1sdt gula aren
500 ml susu almond, *siap beli*
125 ml air
2 sdm teh hitam

Campur kopi hitam, jeli, dan gula aren. Aduk hingga larut dan tercampur rata.

Tuang ke dalam gelas bening, biarkan selama 4-6 jam hingga membeku lalu potong dadu 1 cm. Sisihkan.

Sementara itu, panaskan susu *almond* dengan 125 ml air selama 1-2 menit. Jaga jangan sampai mendidih.

4 Matikan api, tambahkan teh hitam dan diamkan selama 3-4 menit hingga teh larut lalu saring.

5 Setelah agak dingin, tuang ke dalam gelas. Tambahkan jeli yang sudah dipotong-potong dan es batu.

Sajikan.

Jelly merupakan makanan yang dibuat dari senyawa polisakarida yang diekstraksi dari rumput laut. Kini banyak dijual jeli instan dalam beragam rasa, termasuk rasa buah-buahan.

001/I/15

Kopi Jelly Susu Almond

001/I/15

Bajigur

100 g manisan kolang-kaling warna hijau, iris tipis
100 g daging kelapa muda, serut memanjang

Kuah:
500 ml santan dari 1 butir kelapa parut
75 g gula merah, sisir halus
25 g gula pasir
100 g jahe, bakar, memarkan
4 cm batang kulit kayu manis
2 lembar daun pandan, simpulkan
½ sdt garam
1 sdm kopi bubuk

Kuah: Didihkan santan bersama gula merah, gula pasir, jahe, kayu manis, dan daun pandan hingga gula larut. Aduk perlahan agar santan tidak pecah.

Bubuhi garam dan kopi bubuk, aduk rata. Angkat, diamkan sejenak hingga kopi mengendap lalu Saring.

Masukkan kolang-kaling dan daging kelapa muda dalam gelas saji. Tuang kuah hingga penuh.

Sajikan hangat.

001/I/15

Bajigur

001/I/15

Susu Jahe Mutiara

500 ml air
100 g jahe, bakar, kupas, memarkan
3 buah kapulaga
2 batang kayu manis @5 cm
4 buah cengkih
200 g gula pasir
2 sdm susu kental manis
150 g biji mutiara, rendam air hangat

Rebus jahe, kapulaga, kayu manis, dan cengkih hingga harum.

Tambahkan gula pasir sambil diaduk hingga gula larut. Angkat lalu saring.

Masukkan susu kental manis, aduk rata. Tuang ke dalam gelas.

Tambahkan biji mutiara.

Sajikan hangat.

001/I/15

Susu Jahe Mutiara

Scholar publishing/KG-3/GC

001/I/15

Es Cappucino Cincau Hitam

2 bungkus cappuccino *bubuk*
50 g susu bubuk cokelat
100 ml air dingin
50 g gula pasir
3 gram es batu, dipecahkan

Bahan pelengkap:
200 g cincau hitam, diparut dengan parutan keju
2 sdm susu kental manis cokelat

Digital Publishing/KG-

1. *Blender* halus *cappuccino* bubuk, susu bubuk cokelat, air, gula pasir, susu kental manis, dan es batu.
2. Tuang ke dalam gelas, tambahkan *bubble* dan cincau.

Sajikan.

001/I/15

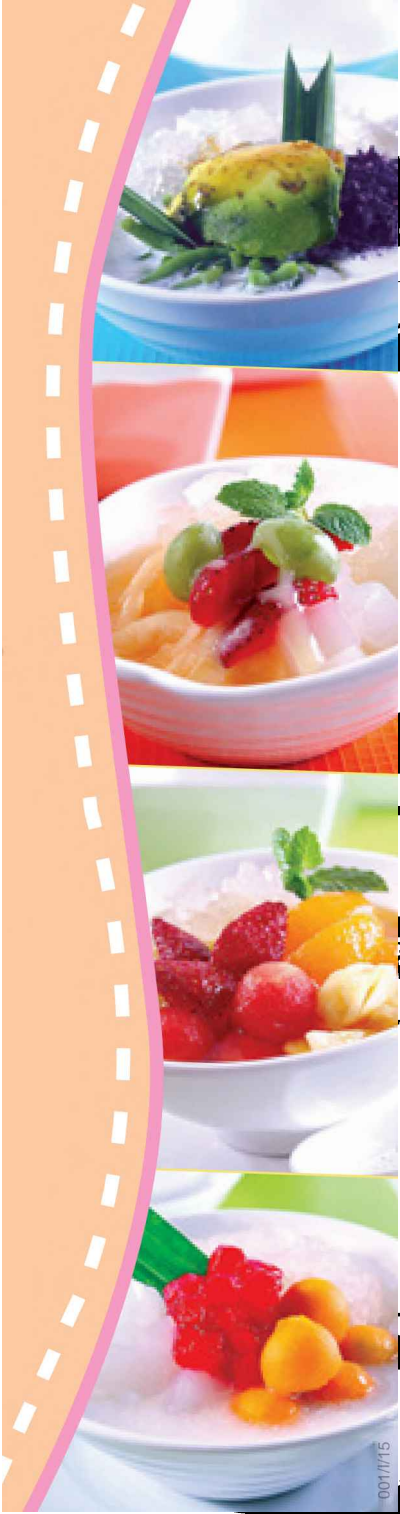
Es Cappucino Cincau Hitam

001/I/15

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

❀ Sop Buah ❀



ma
al publishing/KG-
001/I/15

Es Cendol Kacang Hijau

100 g kacang hijau, rendam selama 3 jam
100 g tepung sagu
1/2 sdt garam
2 sdm gula pasir
50 ml air mendidih
3 sdm air daun suji
Es batu

Kuah santan (didihkan sampai larut):
500 ml santan dari 1 butir kelapa
200 g gula pasir
1/4 sdt garam
2 lembar daun pandan, simpulkan

Kukus kacang hijau sampai matang selama 30 menit. Angkat lalu haluskan. Campur kacang hijau, sagu, garam, gula pasir, air daun suji, dan air mendidih sambil diremas-remas hingga dapat dipulung.

Cetak dengan saringan cendol, dengan ditekan-tekan, sehingga akan keluar adonan yang memanjang. Segera masukkan ke dalam air mendidih. Biarkan hingga adonan mengapung. Angkat, lalu masukkan ke dalam air matang dingin di dalam wadah.

Sajikan cendol kacang hijau dengan kuah santan dan es batu.

001/I/15

Es Cendol Kacang Hijau

Es Rumput Laut

100 g manisan kolang kaling merah siap pakai
100 g manisan kolang kaling hijau siap pakai
100 g manisan rumput laut putih siap pakai
100 g cincau hitam, potong dadu
100 g nata de coco
Simple syrup *secukupnya*
Susu kental manis
Sirup cocopandan
Es batu serut

Dalam wadah mangkuk, susun masing-masing manisan, atur dengan rapi.

Siram dengan *simple syrup*, taburi es serut. Kucuri susu kental manis dan sirup cocopandan.

Sajikan segera.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Rumput Laut

Es Cendol Alpukat Tape

350 g cendol hijau, siap pakai
500 g gula merah, sisir
250 ml air
1 lembar daun pandan, simpulkan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1/2 sdt garam
2 buah alpukat yang matang, kerok
200 g tape ketan hitam
Es serut
Susu kental

Masak gula merah, air dan daun pandan, hingga gula larut. Angkat, saring, dan sisihkan.

Rebus santan dan garam. Masak hingga santan mendidih, jangan sampai pecah.

Siapkan gelas, masukkan cendol, alpukat, ketan hitam. Siram dengan santan. Tambahkan gula, beri es serut, dan tuangkan susu kental manis,

Sajikan dingin.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Cendol Alpukat Tape

Digital Publishing/KG-3/00

001/I/15

Sop Buah Mangga Leci

150 g manisan mangga, iris tipis
12 buah leci segar, kupas, buang bijinya, belah 2
100 g manisan kolang-kaling hijau, siap pakai, belah 2
200 g nata de coco
Es serut
4 sdm sirup cocopandan
4 sdm susu kental manis

Campuran sirup, aduk rata:
150 ml sirup cocopandan
200 ml susu cair

Susun dalam gelas, manisan mangga, leci, kolang-kaling, dan nata de coco.

Tuang campuran sirup, aduk rata.

Tambahkan es serut di atasnya.

Tuang sirup cocopandan & susu kental manis. Sajikan segera.

al publishing/KG-

001/I/15

Sop Buah Mangga Leci

001/I/15

Es Segar Teh Mutiara

2 ruas jari jahe, kupas dan iris tipis
2 lembar daun pandan, simpulkan
3 kantung teh celup
2 sdm gula pasir
200 ml air
2 sdm sagu mutiara, rebus hingga matang
Es batu

Masukkan jahe dan daun pandan ke dalam 200 ml air, rebus hingga air mendidih, diamkan selama 5 menit, matikan api.

Kemudian celup-celupkan teh hingga berwarna pekat. Tambahkan gula, aduk rata.

Masukkan sagu mutiara ke dalam gelas, lalu tuang teh.

Tambahkan es batu, sajikan. Hidangkan ini juga dapat disajikan hangat.

al publ... KG-

001/I/15

Es Segar Teh Mutiara

Sop Buah Kacang Merah

200 g kacang azuki *(kacang merah) kering*
750 ml air
1/2 sdt garam
1 lembar daun pandan, potong-potong
150 g gula pasir

Pelengkap:
1 kaleng buah peach, *tiriskan, potong kasar*
Es krim vanili
1/2 sdt teh hijau bubuk

Cuci kacang *azuki* hingga bersih. Rendam dalam air bersih selama 2 jam. Tiriskan.

Didihkan air bersama garam dan daun pandan. Masukkan kacang *azuki*, rebus hingga kacang lunak.

Masukkan gula pasir, masak hingga air habis dan kental. Angkat dan dinginkan.

Taruh kacang di gelas-gelas saji. Beri *peach* dan 1 skop es krim. Taburi sedikit teh hijau bubuk.

Sajikan.

001/I/15

Sop Buah Kacang Merah

Es Stroberi Sirup Hijau

5 buah nangka, potong dadu
1 iris semangka, bentuk bulat-bulat kecil
1 iris melon, bentuk bulat-bulat kecil
1 buah kiwi, iris bulat
Sirup vanili
Es serut

Tata dalam gelas, nangka, semangka, melon, dan kiwi.

Tambahkan es serut. Beri sirup vanili.

Sajikan.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Stroberi Sirup Hijau

Sop Buah Lambada

2 buah alpukat, kerok
7 buah nangka, buang bijinya, potong-potong
150 g cincau hitam, potong dadu
60 g tape singkong, potong dadu
100 g kelapa muda, kerok
25 g pacar cina, rebus
Es batu serut

Sirup gula, rebus hingga mengental, sisihkan:
200 g gula pasir
150 ml air

Kuah santan, masak semua bahan, diaduk-aduk hingga mendidih:
300 ml santan dr 1 butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
1/4 sdt garam

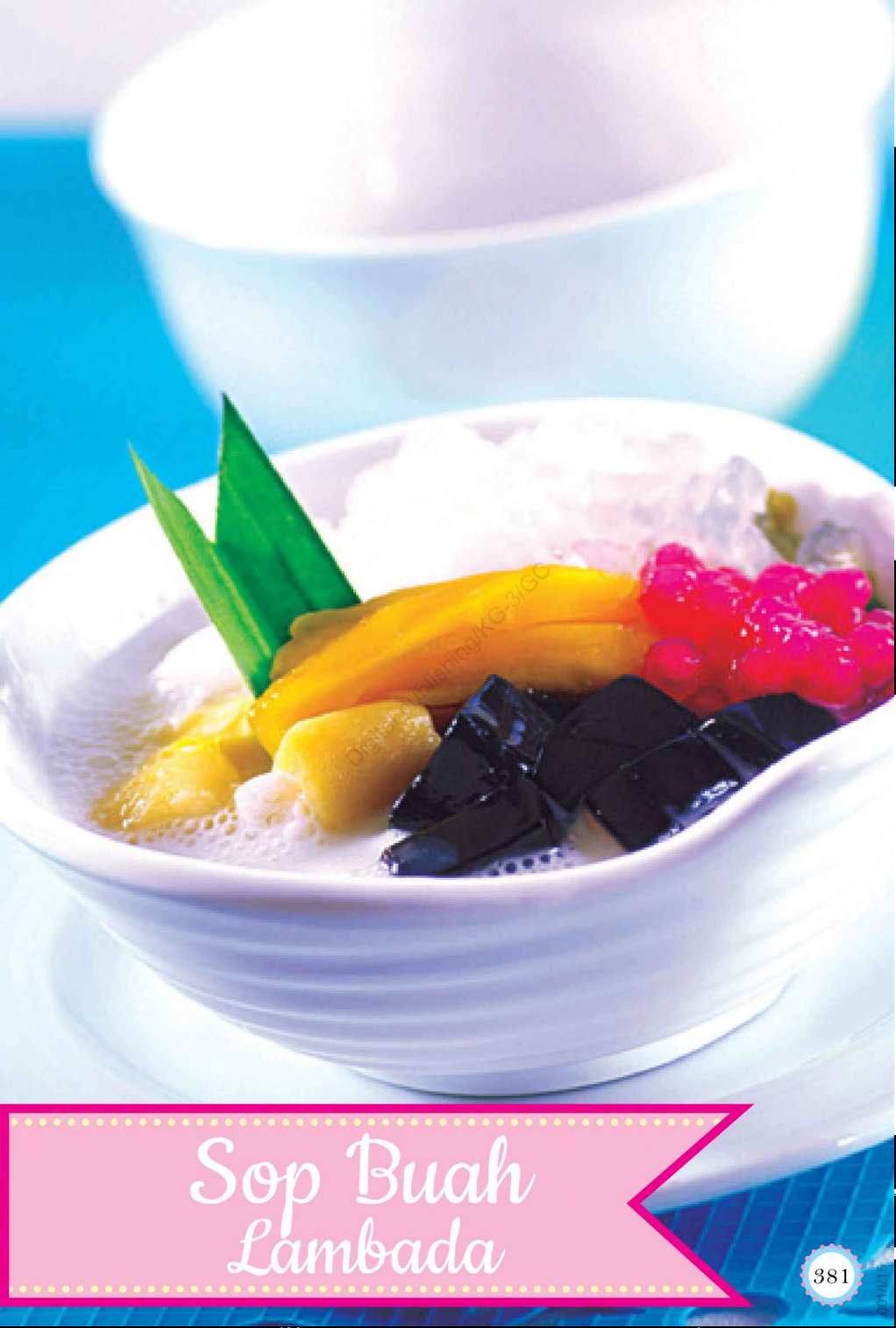
Dalam wadah gelas, masukkan semua bahan dan tata dengan rapi.

Tambahhkan dengan sirup gula, santan, dan es serut

Sajikan.

al publishing/KG-

001/I/15



Sop Buah Lambada

Digital Publishing/KG-3/GG

Sop Buah

100 g biji selasih
1 butir kelapa muda, keruk
6 buah nangka, buang bijinya, potong dadu
2 buah alpukat, keruk
300 g cendol siap pakai warna merah muda
Sirup rasa cocopandan
Susu kental manis
Es serut

Dalam wadah, letakkan biji selasih, kelapa, nangka, alpukat, dan cendol.

Tambahkan es serut, susu kental manis, dan sirup rasa cocopandan di atasnya. Sajikan.

al publishing/KG-

001/I/15

Sop Buah Serasi

Sop Buah Makaroni Pelangi

250 ml air
*100 gr makaroni (*elbow*)*
1/2 sdt garam
Pewarna makanan merah dan hijau
750 ml santan dari 1 butir kelapa
4 lembar daun pandan, simpulkan
400 g gula merah, sisir
1/2 sdt garam
2 buah nangka, buang bijinya, potong dadu
Es batu

Didihkan air, masak makaroni dengan garam selama 10 menit, tiriskan. Bagi menjadi 3 bagian, satu bagian diberi warna hijau, satu bagian merah, dan sisanya tetap putih.

Masak gula merah, daun pandan, dan garam hingga gula larut. Angkat. Saring dan sisihkan.

Masak santan dengan ditambahkan larutan gula merah, sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tambahkan makaroni dan nangka,masak sebentar. Angkat dan dinginkan.

Sajikan dengan menambahkan es batu di atasnya.

001/I/15

Sop Buah Makaroni Pelangi

Digital publishing/KS

001/I/15

Sop Buah Putri Salju

3 buah bengkuang, potong dadu
100 g cincau hitam, potong dadu
2 buah pisang raja, potong dadu
50 g pacar cina, masak hingga matang
200 g gula pasir
250 air
500 ml santan kental
2 lembar daun pandan, simpulkan
1/4 sdt garam
Es batu

Rebus gula pasir dengan air hingga mendidih. Sisihkan.

Masak santan dengan daun pandan dan tambahkan garam. Aduk-aduk hingga mendidih. Angkat.

Dalam wadah, susun bengkuang, cincau, pisang, dan pacar cina. Tuang air gula dan santan. Tambahkan es batu.

Sajikan

al publishing/KG

001/I/15

Sop Buah Putri Salju

001/I/15

Sop Buah Merah Delima

Bahan merah delima:
200 g bengkuang, potong dadu
½ sdt pewarna makanan warna merah
50 g tepung sagu

Bahan sirup:
350 g gula pasir
300 ml air
3 lembar daun pandan, simpulkan

Bahan saus:
500 ml santan dari 1 butir kelapa
3 lembar daun pandan, simpulkan
¼ sdt garam

Bahan pelengkap:
300 g nata de coco
250 g melon kuning, bentuk bulat
250 g belewah bentuk bulat
Es serut

Merah delima: Campur bengkuang & pewarna merah. Aduk rata. Campur bengkuang dengan tepung sagu, lalu masukkan ke dalam kantung plastik. Kocok rata. Saring dengan ayakan. Kemudian masak dalam air mendidih sampai terapung. Angkat dan tiriskan.

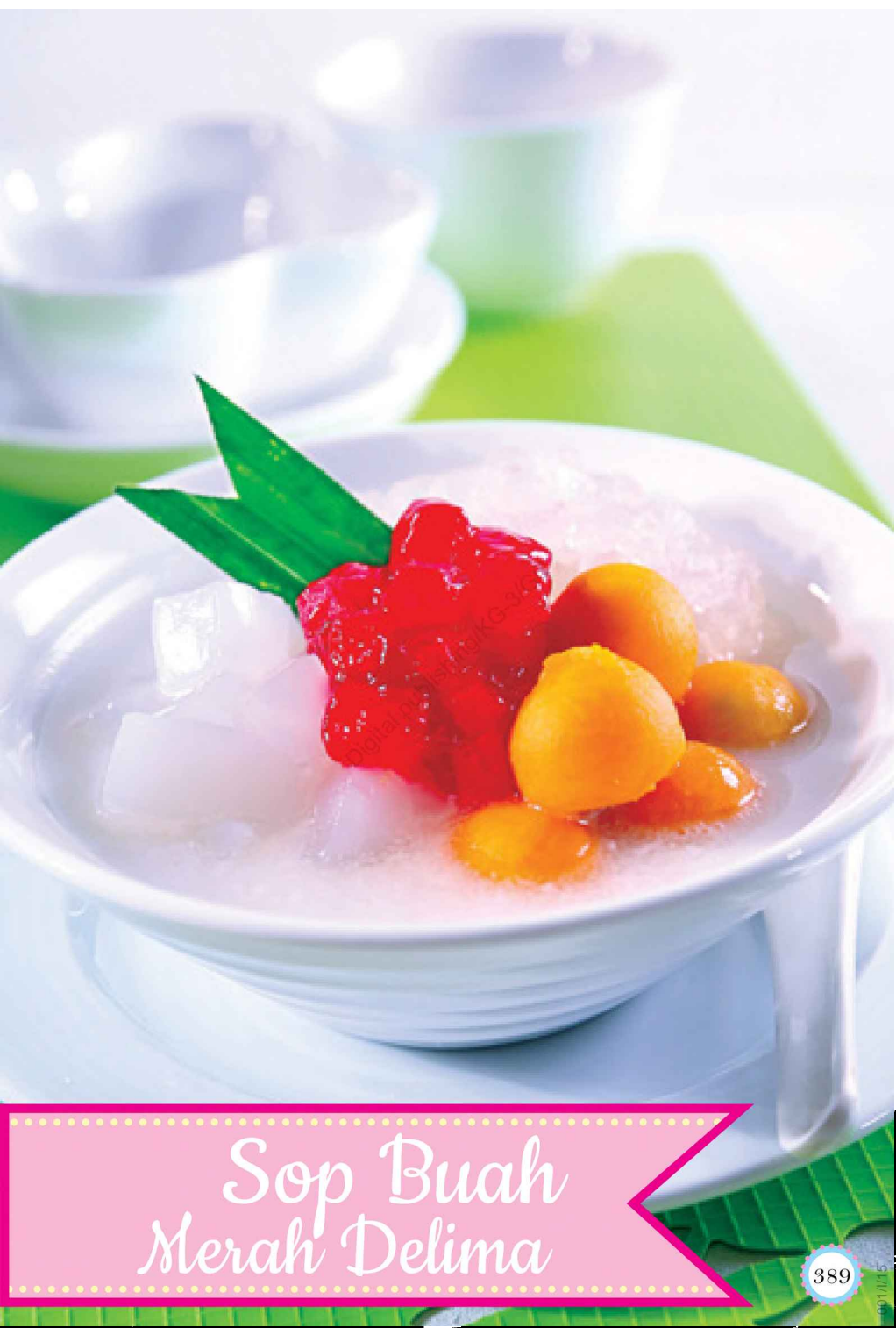
Sirup: Rebus gula pasir, air, dan daun pandan sampai gula larut. Angkat

Saus: Masak santan, daun pandan, & garam sambil diaduk hingga mendidih. Angkat.

Penyajian: Dalam wadah, letakkan merah delima, tambahkan dengan nata de coco dan bahan pelengkap lainnya. Tambahkan es batu dan siram dengan sirup dan saus. Sajikan.

Hak cipta pada Direktorat Pembinaan TK-SD

001/I/15



Sop Buah Merah Delima

Es Padang Pasir

100 g biji selasih
250 g nata de coco
200 g cincau hitam, potong dadu
250 g tape singkong, potong dadu
200 g kolang kaling
500 ml santan dari 1 butir kelapa
3 lembar daun pandan, simpulkan
¼ sdt garam
Sirup mawar
Es batu

Masak santan, daun pandan, & garam sambil diaduk hingga mendidih. Angkat.

Dalam gelas, masukkan selasih, nata de coco, cincau, tape, dan kolang kaling. Tambahkan santan, lalu di atasnya tuangkan sirup.

Sajikan dengan menambahkan es batu.

al publishing/KG-

001/I/15

Es Padang Pasir

Es Jeli Kelapa

400 ml air kelapa
2 sdt jeli instan
½ sdt agar-agar bubuk
70 g gula pasir
2 tetes pewarna hijau tua

Bahan kuah:
500 ml santan dari ½ butir kelapa
3 lembar daun pandan, simpulkan
½ sdt garam
200 g gula pasir

Pelengkap:
300 g kelapa muda, kerok melebar
2 sdt biji selasih
Es serut

Masak air kelapa, jeli instant, agar-agar, gula pasir, dan pewarna hijau tua sambil diaduk hingga mendidih. Tuang di cetakan es panjang. Bekukan, potong 6 bagian. Sisihkan.

Kuah: Rebus santan, daun pandan, garam, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.

Sajikan jeli dengan kuah dan pelengkapnya.

al publishing/KPG-3/

001/I/15

Es Jeli Kelapa

Sop Buah Semarak

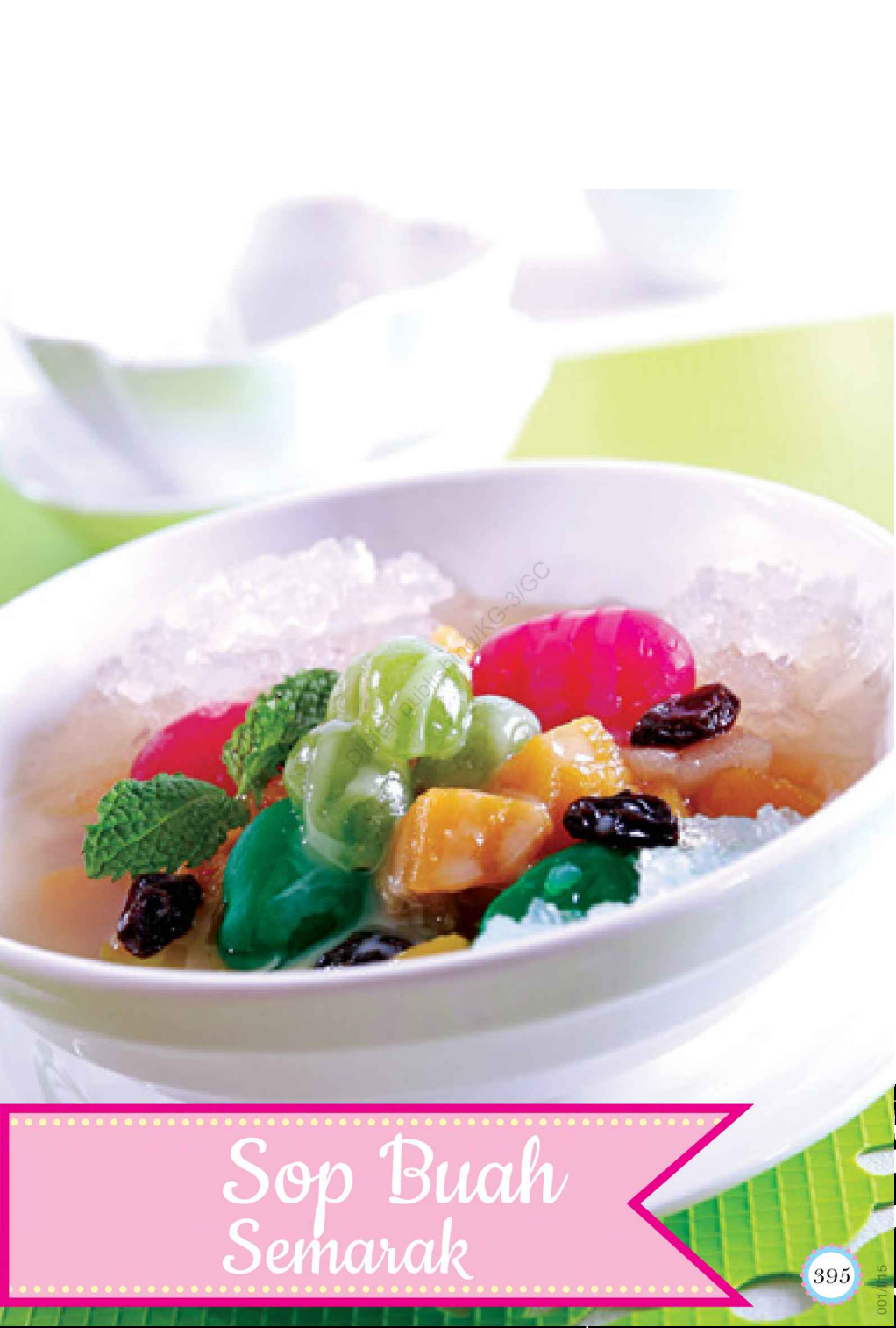
1 kaleng fruit cocktail
250 g anggur hijau, belah 2, buang bijinya
150 g manisan kolang kaling warna hijau, siap pakai
150 g manisan kolang kaling warna merah, siap pakai
100 g kismis
200 ml air matang
Susu kental manis
Sirup vanili
Es batu

Dalam mangkuk, susun *fruit cocktail*, anggur, kolang-kaling, dan kismis. Tambahkan air matang.

Tambahkan es batu dan tuangkan susu kental manis dan sirup vanili. Sajikan.

al publishing/KG-

001/I/15



Sop Buah Semarak

001/1/15

Sop Buah Blewah

500 g buah blewah
250 g anggur hijau, belah 2, buang bijinya
100 g stroberi, potong-potong
250 g nata de coco
Sirup vanili
Susu kental manis
Es batu

Belah blewah, kumpulkan bijinya dalam satu wadah lalu saring dan ambil sarinya.

Kerok daging blewah lalu campurkan dengan sari blewah, anggur hijau, stroberi, dan nata de coco.

Tambahkan susu kental manis, sirup, dan es batu. Sajikan.

al publishing/KG-

001/I/15

Sop Buah
Blewah

Sop Buah Nanas Mangga Yoghurt

100 g melon, potong-potong
100 g nanas, potong-potong
100 g apel, potong-potong
100 g mangga, potong-potong
100 g stroberi, potong-potong
100 g bengkuang, potong-potong
1 buah kelapa muda, keruk panjang
100 g yoghurt segar
750 ml susu segar
200 ml sirup vanili
Es batu

Siapkan buah-buahan, lalu masukkan ke dalam mangkuk.

Tambahkan yoghurt, susu segar dan sirup vanili. Diamkan dalam lemari es selama 1 jam.

Hidangkan dengan menambahkan es batu.

al publishing/KG-

001/I/15

Sop Buah Nanas Mangga Yoghurt

Sop Buah Jelita

100 g semangka, potong-potong
100 g pir, potong-potong
100 g apel, potong-potong
100 g sawo, potong-potong
100 g stroberi, potong-potong
100 g kelengkeng, buang bijinya
1 buah kelapa muda, keruk panjang
Susu kental manis
Sirup rasa nangka
Es batu

Siapkan buah-buahan, lalu masukkan ke dalam mangkuk.

Tambahkan susu kental manis dan sirup. Aduk-aduk hingga rata.

Sajikan dengan es batu.

al publishing/KG-

001/I/15

Sop Buah Jelita

Digital publishing/KG-3/GC

Sop Buah Cantik Segar

250 ml susu cair UHT warna putih
100 g semangka potong bulat
100 g melon, potong bentuk bulat
100 nanas, potong kipas kecil
1 sdt biji selasih, rendam
1 sdm sagu mutiara warna-warni siap pakai
2 sdm kelapa muda yang dikeruk panjang
2 sdm nata de coco
2 sdm simple syrup *(dari 2 sdm gula pasir yang dilarutkan dengan 2 sdm air mendidih)*

Pelengkap:
Es batu secukupnya

Dalam mangkuk, tuang susu UHT, lalu campurkan dengan *simple syrup.*

Masukkan semua buah dan bahan lainnya, beri pelengkap es batu.

Aduk dan sajikan.

al publishing/KG-

001/I/15

Sop Buah
Cantik Segar

001/I/15

Sop Kaldu Buah Segar

100 g melon, potong bentuk dadu
100 g semangka potong dadu
100 g mangga, iris
100 g alpukat, keruk
100 g apel, iris tipis
3 buah markisa, keruk
Es batu

Kaldu buah:
100 ml air
400 g gula pasir
50 ml madu
1 lembar daun pandan, simpulkan
1/4 sdt bubuk vanili

Bahan kaldu buah:
Jeruk, sirsak, stroberi, jambu merah, dan mangga

Sirup: Rebus air hingga mendidih, masukkan gula pasir, daun pandan, vanili, aduk hingga mendidih dan gula larut, angkat. Tambahkan madu, aduk hingga rata.

Kaldu Buah: Campur semua bahan buah untuk kaldu, tambahkan sedikit sirup, *blender* hingga rata, sisihkan.

Penyajian: Susun potongan buah dalam gelas saji, lalu beri sirup, tambahkan es batu, terakhir tuangkan kaldu buah. Sajikan.

al publ... /KS-3/

001/I/15

Sop Kaldu Buah Segar

Digital publishing/KG-3/GC

001/I/15

Sop Buah Spesial

1 buah naga, kupas, potong-potong
100 gr stroberi
100 gr leci kalengan
1 buah mangga, kupas, potong-potong
1/2 buah melon merah, keruk
1/4 buah semangka, cetak bulat
1 sendok makan biji selasih, rendam air panas
200 gr susu kental manis
Es batu secukupnya

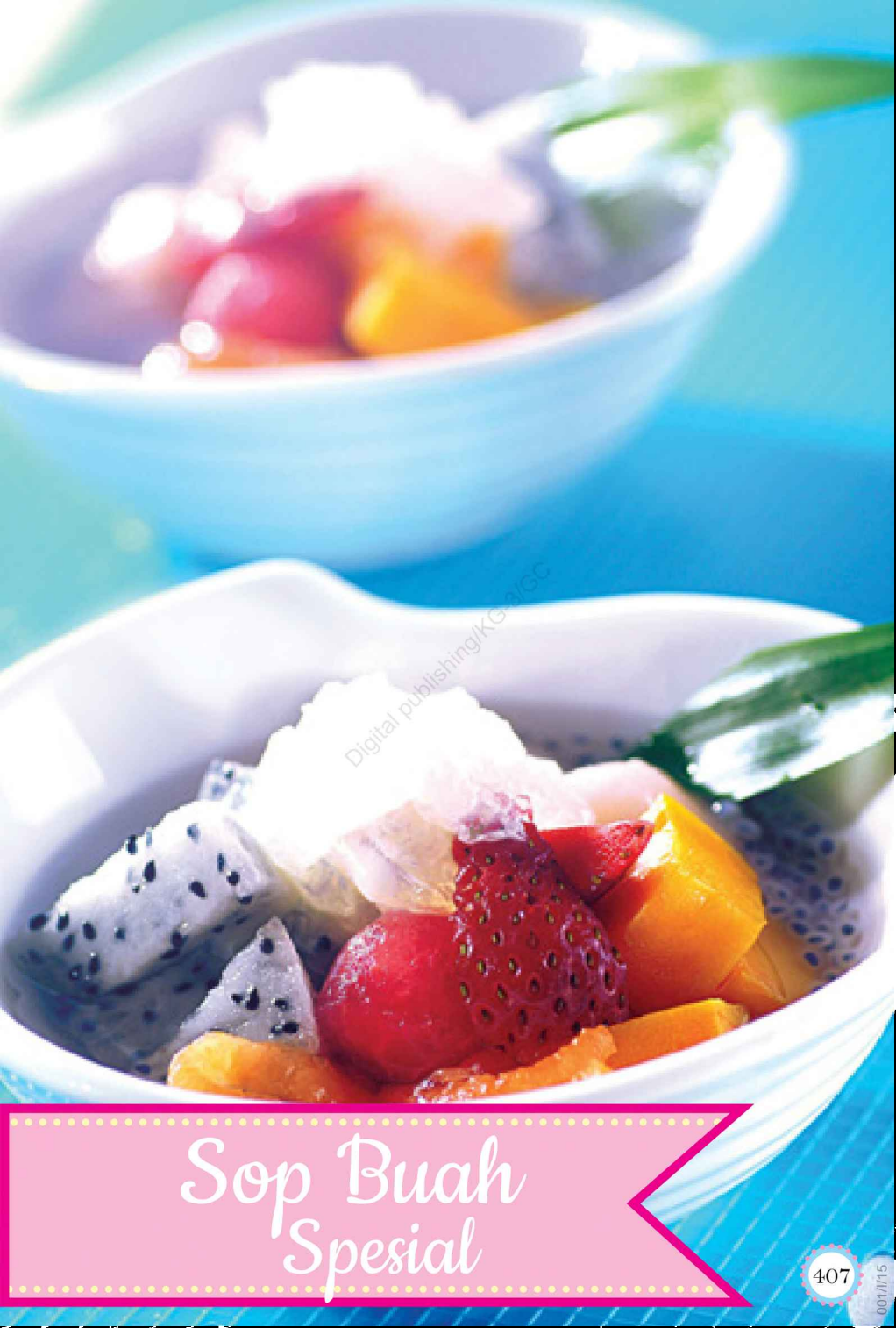
Sirup gula:
400 ml air
2 lembar daun pandan, simpulkan
250 gr gula pasir

Sirup gula: Didihkan air dan daun pandan, masukkan gula pasir, aduk hingga gula larut. Angkat dan dinginkan.

Penyajian: Siapkan mangkuk saji, masukkan buah naga, stroberi, kiwi, leci, mangga, melon, semangka, dan selasih. Tuang sirup gula dan susu kental manis, tambahkan es batu. Aduk rata. Sajikan.

al publishing/KG-

001/I/15



Sop Buah Spesial

Digital publishing/KGP/GG

001/I/15

Sop Buah Tomat Jeruk

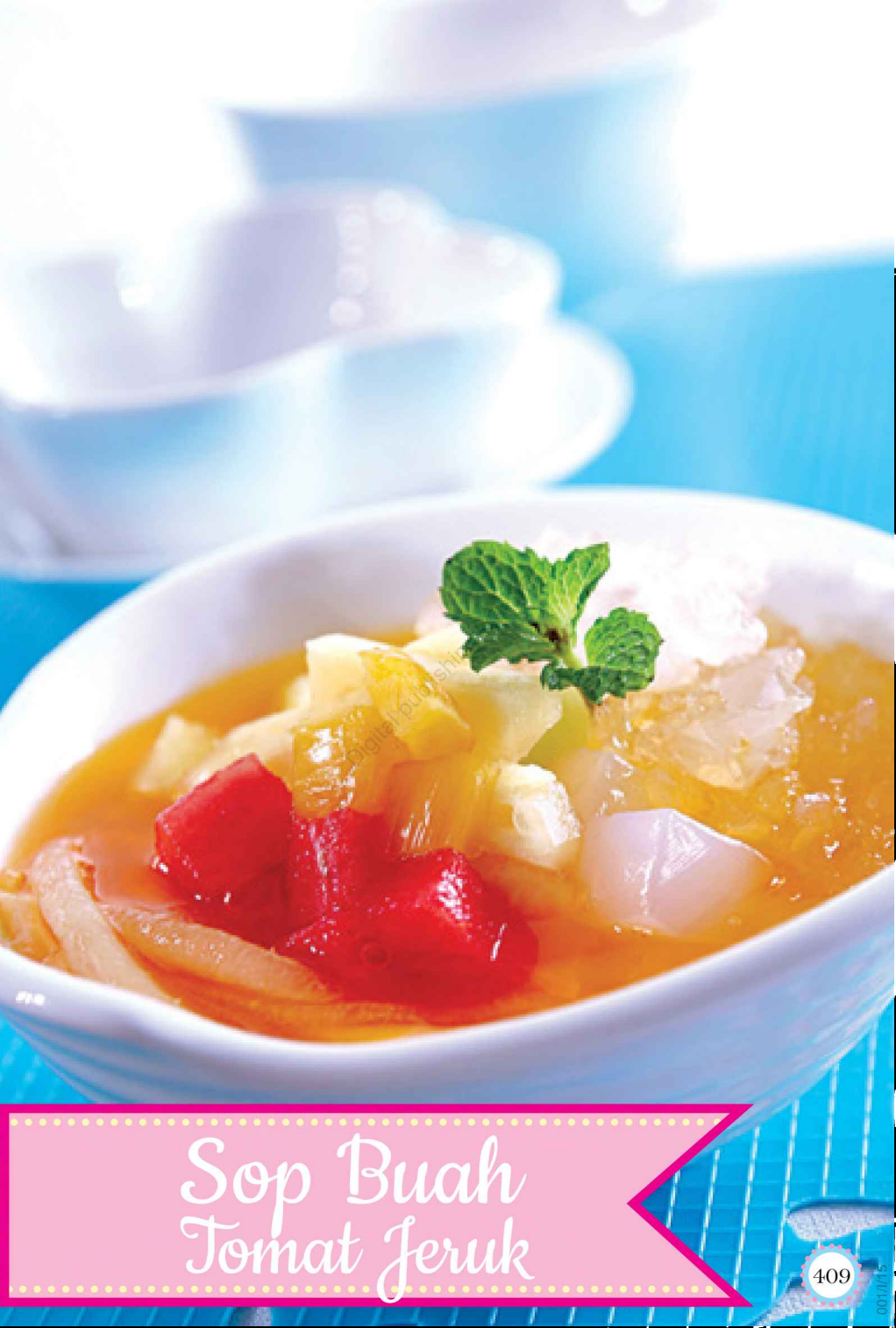
500 g buah blewah ukuran sedang, serut kasar
250 g nanas, potong dadu kecil
10 buah nangka tanpa biji, potong dadu
3 buah tomat, potong dadu
100 g nata de coco
100 g semangka, potong dadu
100 g melon, potong dadu
5 buah jeruk manis, ambil airnya
Simple syrup *secukupnya (dari 2 sdm gula pasir yang dilarutkan dengan 2 sdm air mendidih)*
Es serut secukupnya

Masukkan semua bahan ke dalam gelas saji.

Tambahkan air jeruk manis, sirup, dan es serut. Sajikan.

al publishing/KG-

001/I/15



Sop Buah Tomat Jeruk

Sop Buah Jeruk Squash

200 g nanas, potong kotak
100 g buah melon, keruk bulat
10 buah stroberi, potong belah 4 bagian
100 g semangka, kerok bulat
1 kaleng jeruk mandarin siap pakai, tiriskan
100 ml jus jeruk
250 ml air soda
Es batu

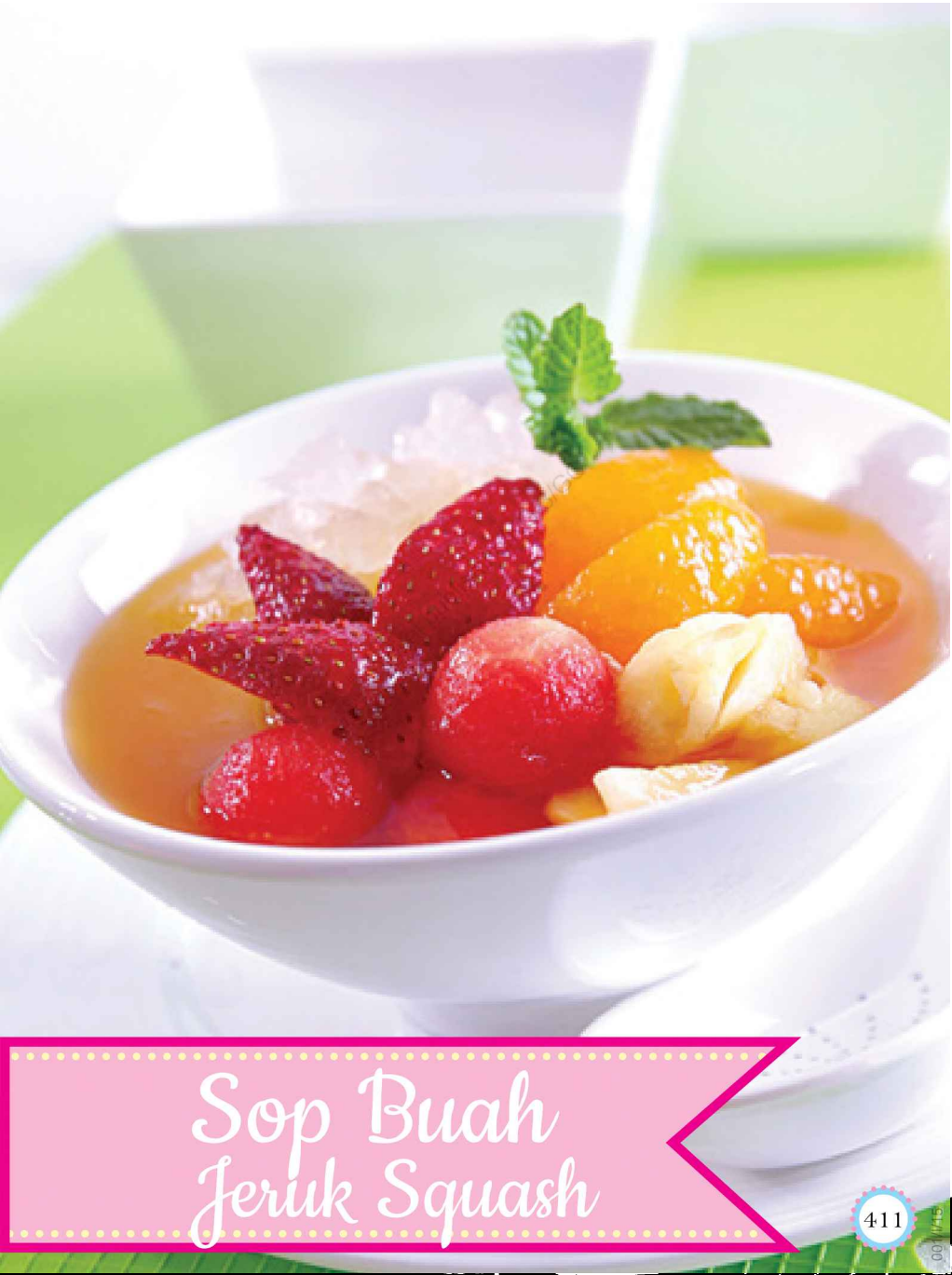
Campur semua bahan, kecuali air soda dan es batu, diamkan dalam lemari es selama 30 menit.

Sebelum dihidangkan, tambahkan air soda dan es batu.

Sajikan dalam gelas saji dan hias sesuai selera.

al publishing/KG-

001/I/15



Sop Buah Jeruk Squash

Sop Buah Peach Segar

350 ml air
125 gram gula pasir
6 buah peach *kalengan*
200 ml susu kedelai
2 sdm krim kental
2 sdm air perasan jahe
2 buah peach *kalengan, iris-iris*
3 buah plum/*anggur merah segar, iris*
Es batu

Masak air dengan gula sambil diaduk hingga gula larut. Tunggu hingga agak mengental, angkat.

Blender halus buah *peach*, susu kedelai, krim, cairan gula, dan air jahe, angkat. Tuang dalam mangkuk, beri potongan *peach* dan *plum* serta es batu.

al publishing/KG-

001/I/15

Sop Buah
Peach Segar

001/I/15

Sop Buah Kacang Mede

1 bungkus pop ice *rasa melon/ anggur*
200 ml air es
1 sendok makan susu kental manis cair rasa vanilla
Es batu secukupnya

Campuran buah:
100 g semangka tanpa biji
100 g alpukat, keruk
100 g mangga
100 g apel fuji/malang
100 g anggur hijau, belah dua

Pelengkap:
Kacang mede goreng secukupnya, cacah kasar

Semua buah potong-potong kecil. Sisihkan.

Kocok untuk *pop ice* bersama air matang/ air es dengan *blender* sehingga benar-benar tercampur dan berbuih.

Tuang ke dalam mangkuk. Tambahkan susu kental manis cair ke dalamnya. Aduk rata.

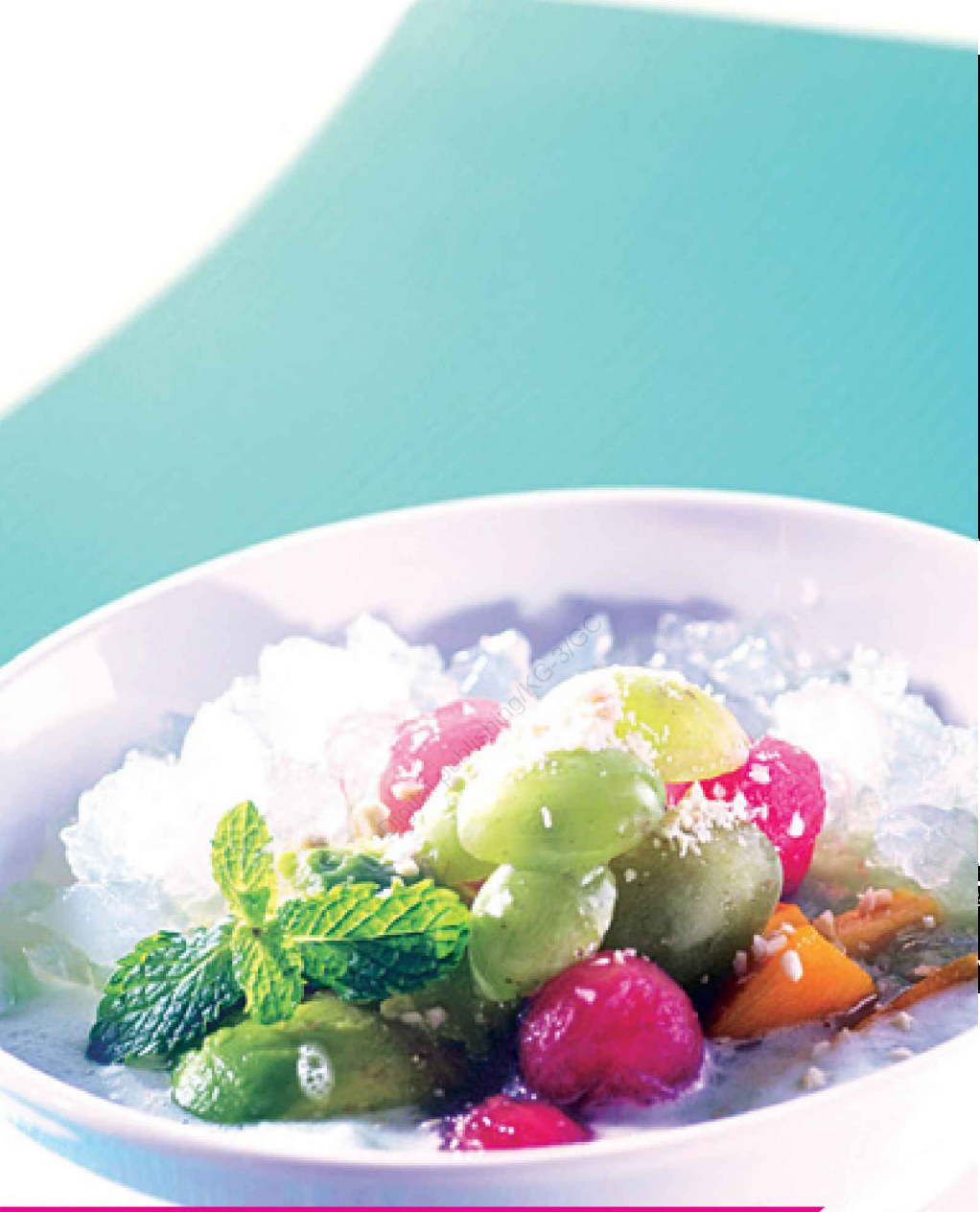
4 Masukkan potongan aneka buah ke dalamnya.

5 Taburi dengan kacang mede di atasnya. Lalu aduk pelan hingga tercampur rata.

6 Beri es batu dan sajikan.

Digital Publishing PT-3/K

001/I/15



Sop Buah Kacang Mede

Sop Buah Mega Mendung

300 g cincau hitam potong dadu
1 buah kelapa kopyor, keruk dagingnya
100 g biji selasih yg sudah direndam air panas, angkat, sisihkan
100 g leci kalengan
100 g rambutan
5 buah anggur merah segar, belah 2
Sirup vanili
Susu kental manis
Es batu

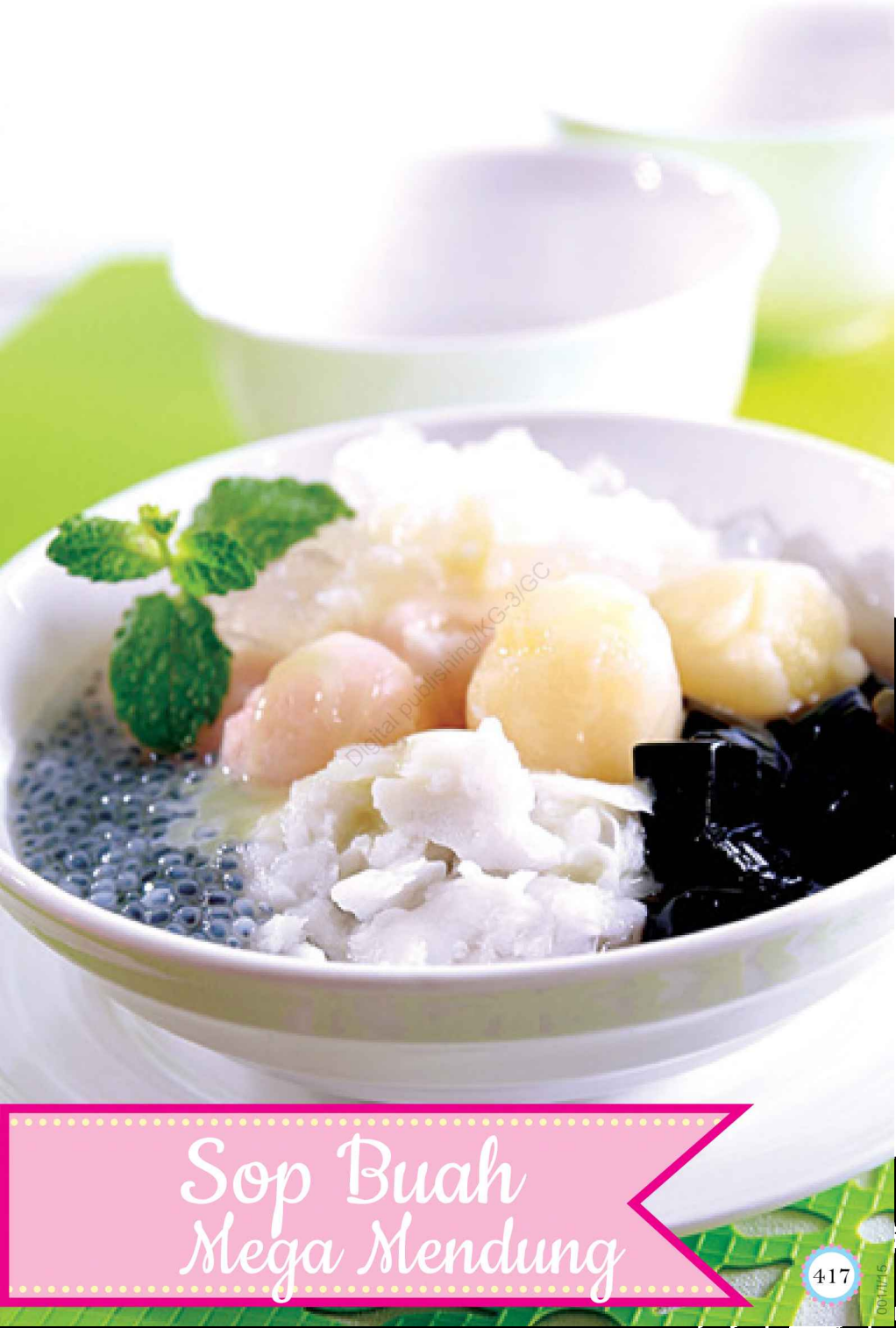
Masukkan dalam mangkuk, cincau, kelapa kopyor, biji selasih, leci, rambutan, dan anggur.

Tambahkan sirup dan susu kental manis. Aduk rata.

Sajikan dingin dengan diberi batu es.

al publishing/KG-

001/I/15



Sop Buah Mega Mendung

Digital publishing/KG-3/GC

Sop Buah Gaul

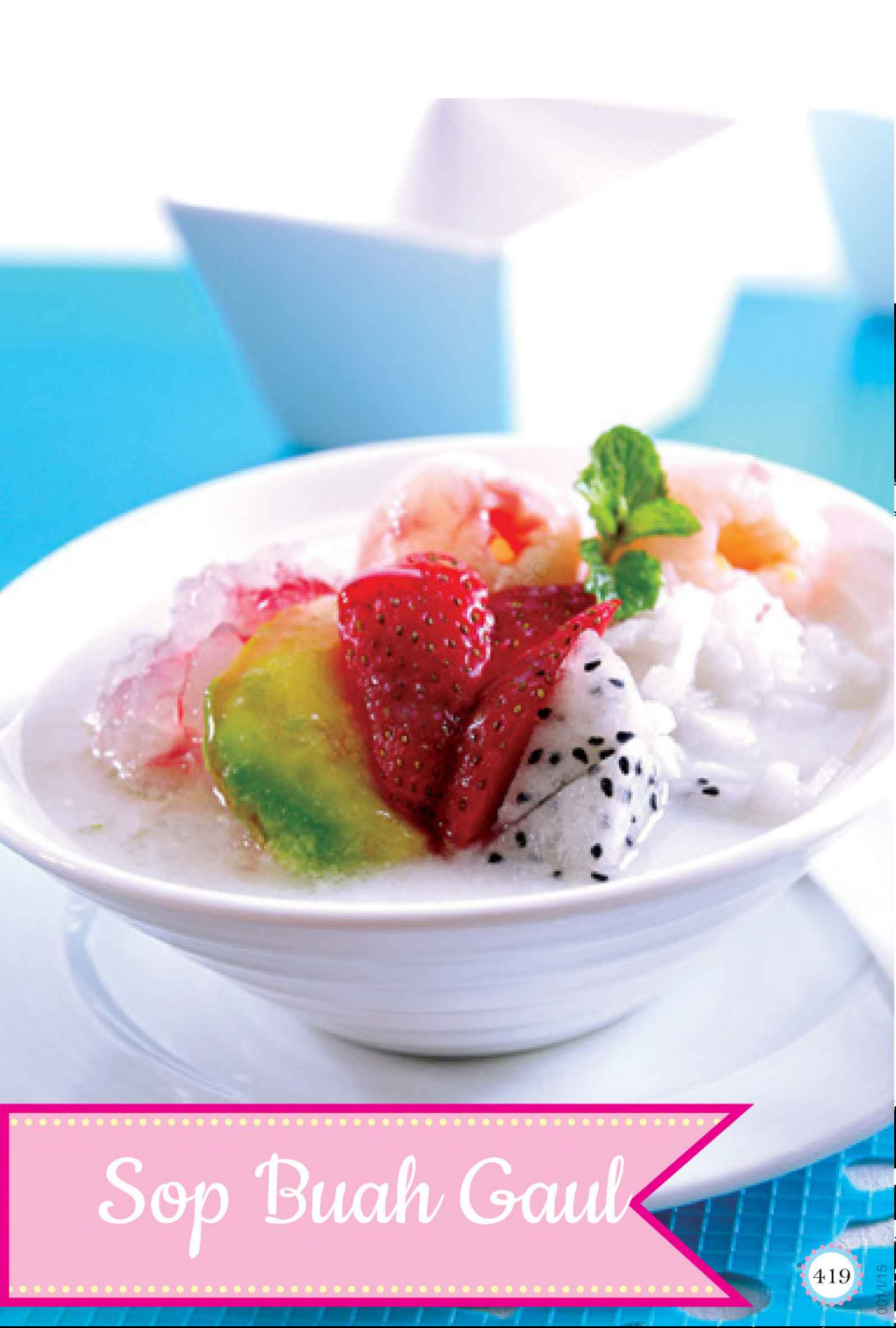
100 g buah naga, potong-potong
100 g stoberi, potong-potong
1 buah kelapa kopyor, keruk dagingnya
100 g leci kalengan
100 g alpukat potong-potong
200 g yogurt segar
500 ml susu segar
200 ml sirup cocopandan
Es batu

Dalam mangkuk, susun buah-buahan. Siram dengan yogurt dan susu segar.

Hidangkan dengan menambahkan sirup cocopandan dan es batu.

al publishing/KG-

001/I/15



Sop Buah Gaul

Sop Buah Hijau

500 g buah blewah/ timun suri
250 g melon, potong dadu
100 g alpukat, kerok
5 buah anggur hijau, belah 2
100 g apel fuji, potong dadu
150 g manisan kolang kaling warna hijau, siap pakai
250 g nata de coco
Sirup melon
Susu kental manis
Es batu

Dalam mangkuk, susun buah-buahan, manisan kolang-kaling, dan nata de coco. Siram dengan sirup melon dan susu kental manis. Aduk-aduk hingga rata.

Sajikan dingin dengan menambahkan es batu.

al publishing/KG-

001/I/15

Sop Buah Hijau

al publishing/KG-

al publishing/KG-

001/I/15

RECIPES
Home cooking made easy
Available on the App Store
RECIPES
All Categories
My Recipes
Categories
All Categories
Satay
Java Food
Sumatera Food
Beef
Manado Food
Tree
Chicken
Dinner
Vegetable
Lunch
Seafood
Fruit

091/I/15

001/I/15

Buku ini berisi lebih dari 175 resep minuman favorit sepanjang masa, seperti Es Campur, Milkshake, Sop Buah, Es Krim, dan Mocktail merupakan sajian favorit banyak orang. Sekarang tidak hanya dijajakan di warung atau penjual ala kaki lima, tapi kini sudah biasa tersaji di restoran dan cafe bahkan hotel berbintang.

Buku ini patut dimiliki oleh para penikmat minuman segar, di samping dapat digunakan sebagai tambahan khasanah resep koleksi pribadi, resep-resepnya dapat dipraktikkan untuk dinikmati hasilnya baik sendiri maupun bersama teman atau keluarga.

Sedang bagi Anda yang berminat berbisnis minuman segar, inspirasinya bisa diperoleh dalam buku ini!

Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok 1, lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270

www.gramediapustakautama.com

001/I/15