

Aneka Resep



Masakan Populer Khas

Sunda

Angela





Aneka Resep Masakan Populer khas Sunda

Angela



Aneka Resep Masakan Populer Khas Sunda

Angela

Desain Cover : M. Khusnul
Tata Letak : M. Khusnul

Dimensi: 14 x 21 cm; 74 hlm

ISBN :

Cetakan 1 :2024

Penerbit:
PUSTAKA CERDAS
Karangmojo, Wedomartani, Ngemplak,
Sleman, Yogyakarta



Kata Pengantar

Masakan Sunda adalah masakan kreasi masyarakat Sunda terutama di wilayah barat daya kepulauan Indonesia. Ini adalah salah satu makanan yang paling populer di Indonesia. Makanan Sunda memiliki ciri kesegaran Bahan:nya, lalap terkenal dimakan dengan sambal dan juga karedok menunjukkan kegemaran orang Sunda terhadap sayuran mentah segar.

Berbeda dengan masakan Minangkabau, masakan Aceh, maupun masakan Gorontalo yang kaya rasa dan pedas dengan kandungan santan yang kental atau bumbu kari yang gurih, masakan Sunda menampilkan citarasa yang ringan, sederhana, dan jelas; berkisar antara gurih asin, asam segar, manis ringan, dan pedas.

Dalam budaya masyarakat Sunda kegiatan ngaliwet adalah tradisi yang sering dilakukan, sebuah nasi liwet dengan cara penyajian nasi liwet dan pauk dalam hamparan daun pisang, selain itu ada juga papahare, botram, atau bancakan.

Aneka Resep
Kuliner Populer
khas
Sunda



Daftar Isi

Kata Pengantar.....	3
Daftar Isi.....	5
Sayur Asem	7
Karedok	8
Bakakak Ayam.....	9
Pepes Ikan Mas	11
Empal Gepuk Daging	12
Nasi Liwet Sunda.....	13
Empal Gentong	14
Nasi Tutug Oncom.....	16
Soto Kuning Bogor.....	17
Mie Kocok.....	18
Sate Maranggi.....	19
Batagor	20
Seblak Ceker	22
Asinan Bogor.....	23
Tumis Genjer Oncom.....	24
Nasi Timbel.....	25
Kupat Tahu	26
Gepuk.....	27
Lotek.....	28
Camilan Sunda Serabi	29
Tahu Gejrot.....	30
Basreng.....	31
Peuyeum	32
Dodol Garut	33
Kue Gemblong.....	34
Kue Cucur	35
Apem Putih	36
Geco.....	37

Tahu Sumedang	38
Bakso Kupat Gentong	39
Cungkring.....	41
Kadedemes	43
Galendo.....	44
Rengginang	45
Cilok.....	47
Cimol	48
Cilor	49
Cireng.....	50
Kue Bandros.....	51
Leupeut	52
Aci Ngambay	53
Cilung.....	54
Cihu	55
Bala-Bala.....	56
Kue Ali Agrem	57
Kue Rarawuan	58
Burayut / Burayot.....	59
Gurandil.....	60
Kue Katimus.....	61
Kremes.....	62
Nagasari	63
Bakso Cuanki	64
Soto Bandung	66
Pepes Tahu Kemangi.....	67
Pencok Kacang Panjang	68
Empal Suwir Ketumbar	69
Pepes Ikan Mujair.....	70
Semur Jengkol Sunda	71
Soto Mie Bogor	72
Daftar pustaka	73
Catatan.....	74

Sayur Asem



https://ik.imagekit.io/dcjlghyytp1/2020/03/91022541_1080751405637878_7357466831638064136_n.jpg?tr=f-auto

Bahan:

- 1/2 buah terong, potong-potong
- 1/2 buah labu siam, potong-potong
- 1/2 buah jagung manis, potong-potong
- 1 genggam nangka muda
- 1 genggam daun melinjo
- 1 genggam buah melinjo
- 1 genggam kacang panjang
- 1 genggam kacang tanah
- 1 sdm gula merah
- 700 ml air
- 3 sdm air asem jawa
- 3 lembar daun salam
- 1 ruas jari lengkuas
- gula, garam secukupnya

Bumbu halus:

- 3 buah cabai merah, buang biji
- 2 buah rawit merah, buang biji
- 2 butir kemiri, sangrai
- 4 buah bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt terasi

Cara membuat:

1. Cuci bersih semua Bahan: sayuran, tiriskan.
2. Siapkan panci, rebus terlebih dahulu sayuran yang bertekstur keras nangka muda, terong, labu siam, jagung muda dan buah melinjo sampai empuk atau matang.
3. Kemudian masukkan bumbu halus, lengkuas, daun salam, air asam jawa.
4. Masukkan kacang panjang dan daun melinjo.
5. Tambahkan gula dan garam secukupnya. Tes rasa.
6. Matikan api. Sayur asem siap disantap.



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2022/02/06/resep-karedok-sunda-1_43.jpeg?w=1200

Karedok

Bahan:

- 5 buah kacang panjang, iris tipis
- 1 buah timun, iris kecil-kecil
- 2 buah terong bulat, iris kecil-kecil
- ½ ons tauge
- 3 lembar kol, iris tipis
- ½ ikat kemangi

Bumbu:

- 1 ons kacang tanah sangrai
- 1 buah cabai merah
- 2 buah cabai rawit
- Sedikit terasi
- 2 ruas kencur
- ½ siung bawang putih
- garam dan gula merah
- 1 sdt air asam jawa (optional)

Pelengkap: Kerupuk

Cara membuat:

1. Haluskan cabeai terasi, kencur, bawang putih, garam dan gula merah,
2. Lalu tambahkan kacang tanah dan air asam jawa, haluskan dan beri sedikit air jika perlu.
3. Masukkan semua sayur, aduk hingga rata.
4. Sajikan dengan kerupuk.

Info:

Sekilas karedok mirip dengan lotek atau gado-gado. Namun bedanya adalah karedok menggunakan sayuran mentah seperti kacang panjang, timun, tauge, terong bulat, irisan kol, dan kemangi. Bahan: mentah tersebut dirajang lalu disiram dengan bumbu saus yang terbuat dari kacang tanah, bawang putih, kencur, gula merah, terasi bakar, asam jawa, dan garam.

Bakakak Ayam



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2021/06/29/resep-ayam-bekakak-sunda-1_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 1 ekor ayam utuh, belah tengah, cuci bersih
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai geprek
- 400-500 ml air
- garam, gula merah, kaldu bubuk secukupnya

Bumbu rendaman:

- 2 ruas kunyit tua bakar
- 3 siung bawang putih
- garam secukupnya

Bahan: halus:

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 3 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar bubuk
- ½ sdt lada halus
- 8 buah cabai merah/sesuai selera

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu rendaman, balurkan pada ayam.
2. Tuang air biarkan terendam selama 45 menit.
3. Tumis bumbu halus hingga harum, beri salam dan serai tumis sebentar.
4. Masukkan ayam beserta air rendaman, masak sampai mendidih.
5. Setelah mendidih, kecilkan api. Tuang santan, beri gula, garam, kaldu bubuk, tes rasa.
6. Ungkep ayam hingga empuk dan air asat.
7. Sisihkan sisa bumbu tadi, beri kecap manis.

8. Oleskan pada ayam, bakar ayam atau panggang di teflon sampai matang.
9. Siap disajikan dengan lalapan dan sambel terasi.

Info:

Bakakak ayam adalah salah satu makanan khas sunda hidangan ayam yang diolah dengan cara dibelah lalu dilebarkan dan ditusuk dengan bambu. Bakakak memiliki arti korban penyembelihan manusia, sehingga bentuknya dibuat seperti orang duduk bersila.

Bakakak adalah makanan yang biasa disajikan dalam acara adat seperti dalam prosesi hup lingkup. Mempelai pengantin berebutan paha ayam lalu saling menyuapi satu sama lain.

Pepes Ikan Mas



[https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/RgSFc-0b7_7WGqHv00lsnKMipTk=/filters:quality\(75\):strip_icc\(\)-format\(jpeg\)/kly-media-production/medias/original.jpg](https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/RgSFc-0b7_7WGqHv00lsnKMipTk=/filters:quality(75):strip_icc()-format(jpeg)/kly-media-production/medias/original.jpg)

Bahan:

- 2 ekor ikan mas, cuci bersih, lumuri air jeruk nipis dan garam.
- 1 buah tomat, potong kasar
- 8 buah cabai rawit utuh
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk, sobek
- 1 batang daun bawang iris kasar
- daun kemangi secukupnya
- daun pisang untuk membungkus
- lidi/tusuk gigi

Bumbu halus:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah keriting
- 3 buah cabai rawit
- 3 butir kemiri sangrai
- seruas kunyit
- garam dan gula secukupnya

Cara membuat:

1. Bumbu halus yang telah diulek campur dengang daun bawang, tomat iris aduk rata.
2. Balurkan ikan mas dengan campuran bumbu. Siapkan 2 lembar daun pisang, beri kemangi, daun salam, daun jeruk.
3. Letakkan ikan diatasnya. Bungkus dan semat dengan lidi, kukus sekitar 30 menit hingga matang.
4. Angkat, menjelang disajikan bakar pepes ikan di atas teflon/arang.
5. Angkat dan sajikan segera.



<https://www.masakapaharini.com/wp-content/uploads/2021/07/Resep-Empal-Daging-Sapi.jpeg>

Empal Gepuk Daging

Bahan:

- 1 kg daging sapi, potong cuci bersih.
- 3 lembar daun salam.
- 4 lembar daun jeruk
- 1250 ml santan cair
- 250 ml santan kental
- 200 gr gula merah, sisir
- 4 sdm air asam jawa
- garam secukupnya
- kaldu bubuk secukupnya

Bumbu halus:

- 15 siung bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 3 ruas lengkuas
- 2 batang serai
- 5 butir kemiri
- 2 sdm ketumbar
- 1 sdt merica

Cara membuat:

1. Siapkan wajan masukkan santan cair, daging, bumbu halus, daun salam, serai, gula merah, air asam, garam dan kaldu bubuk. Masak sampai mendidih lalu kecilkan api.
2. Jika daging sudah setengah empuk, masukan santan kental. Masak terus.
3. Setelah santan menyusut, angkat daging lalu tumbuk hingga seratnya terlihat jelas.
4. Lalu goreng sebentar saja.
5. Sajikan dengan taburan bawang goreng, sayur asem dan sambal terasi.

Nasi Liwet Sunda



<https://www.masakapahariini.com/wp-content/uploads/2021/07/Nasi-Liwet-Sunda.jpg>

Bahan:

- 6 gelas beras
- 1 1/2 sachet kaldu bubuk rasa ayam
- 8 siung bawang putih, diiris
- 8 siung bawang merah, diiris
- 3 batang serai, geprek
- 6 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 10 cabai rawit merah
- 2 papan petai
- 100 gr teri medan, goreng kering
- garam secukupnya
- air secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci beras seperti biasa, masukkan kaldu bubuk, aduk, sisihkan.
2. Tumis daun salam, daun jeruk, serai, bawang merah dan bawang putih hingga harum, beri garam secukupnya.
3. Kemudian tambahkan petai dan cabai rawit.
4. Tumis sebentar lalu matikan kompor.
5. Masukkan tumisan bumbu tersebut ke dalam beras beserta minyaknya, beri air selayaknya kita mau masak nasi, aduk.
6. Masak seperti masak nasi biasa.
7. Kalau sudah matang, biarkan sebentar selama 5 menit, lalu aduk nasinya, tutup kembali biarkan selama 5 menit. Taburi dengan teri medan.
8. Nasi liwet siap disajikan.



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/06/30/resep-empal-gentong-cirebon_43.jpeg?w=1200

Empal Gentong

Bahan:

- 500 gr daging sapi
- 500 gr jeroan sapi
- 1 liter santan sedang
- 1,5 liter air untuk merebus daging
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 4 cm kunyit, bakar
- 2 cm jahe, bakar
- 2 butir kapulaga
- 2 butir cengkeh
- 1 ruas jempol lengkuas, memarkan
- 1 cm kayu manis
- garam, gula & kaldu sapi bubuk secukupnya

Bumbu halus:

- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 4 butir kemiri (sangrai)
- 2 cm kunyit, bakar
- 2 cm jahe
- 1 sdt merica butiran

Pelengkap:

- cabai bubuk
- bawang merah goreng
- kucai

Cara membuat:

1. Didihkan air, masukkan jahe dan kunyit bakar, lalu masukkan daging, masak sampai daging empuk, angkat dagingnya lalu saring kaldunya, sisihkan.
2. Rebus jeroan di panci lain, masak sampai empuk, buang air rebusannya, tiriskan.
3. Masukkan kembali daging ke dalam panci berisi kaldu sapi, masukkan juga jeroan masak dengan api kecil.

4. Tumis bumbu halus sampai wangi, tambahkan daun salam, serai, lengkuas, cengkeh, kayu manis dan kapulaga.
5. Aduk sampai matang, angkat, tuang ke dalam rebusan daging.
6. Masukkan santan, garam, gula dan kaldu sapi bubuk ke dalam rebusan daging, masak sampai bumbu meresap, angkat daging dan jeroan lalu tiriskan.
7. Potong-potong daging dan jeroan, ketika akan disajikan masukkan sebentar dalam panci berisi kuah panas, lalu tata dalam mangkuk saji.
8. Siram kuah, taburi kucai, cabai bubuk dan bawang goreng, sajikan.



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2021/10/25/resep-nasi-tutug-oncom-hitam_43.jpeg?w=1200

Nasi Tutug Oncom

Bahan:

- Nasi putih hangat
- 1 kotak oncom Bandung

Bumbu halus:

- 2 bawang merah
- 2 bawang putih
- 4 cabai merah
- 5 cabai rawit merah
- 2 cm kencur
- Garam
- terasi

Bahan: pelengkap:

- kemangi
- lalap
- sambel
- ikan asin
- lauk

Cara membuat:

1. Hancurkan oncom, tumbuk agar halus.
2. Tumis bumbu halus dengan minyak bekas goreng ikan asin.
3. Masukkan oncom yang sudah hancur lalu oseng sebentar dan sisihkan.
4. Siapkan nasi hangat, campur dengan oncom secukupnya.
5. Aduk rata dan siap sajikan dengan Bahan: pelengkap lainnya.

Soto Kuning Bogor



<https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2019/09/23/4442dde1-1af0-445f-92e7-f563a7735816.jpeg?w=1232>

Bahan:

- 500 gr daging sapi rebus potong sisakan kaldunya sekitar 1 liter
- 200 gr jeroan sapi rebus buang kaldunya
- 2 batang daun bawang potong-potong
- 1 batang serai ambil bagian putihnya geprek
- 5 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 5 cm jahe geprek
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu jamur
- 1 sdt garam
- 2 sdm air asam jawa

Bumbu halus:

- 9 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm kunyit bakar
- 3 butir kemiri sangrai
- 1 sdt ketumbar sangrai
- 200 ml santan dari ½ butir kelapa

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun bawang, daun salam, daun jeruk, jahe, serai sampai harum.
2. Masukkan bumbu yang telah di tumis ke dalam kaldu, masak hingga mendidih, tambahkan daging sapi, santan, merica bubuk, garam, kaldu jamur, dan santan masak sampai mendidih.
3. Kemudian masukkan air asam Jawa
4. Koreksi rasa sajikan dengan taburan daun bawang, bawang merah goreng, sambal, emping atau kerupuk, kecap manis dan perasan jeruk limau atau jeruk nipis



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/22/Mie_Kocok_Bandung.jpg

Mie Kocok

Bahan:

- 400 g mi basah gepeng, siap pakai, cuci, tiriskan
- 150 g taoge, buang akarnya
- 2 sdm daun bawang iris tipis
- 2 sdm bawang goreng
- air jeruk limau
- sambal cabai rawit

Bahan: kuah:

- 2 sdm minyak goreng
- 8 siung bawang putih, haluskan
- 2.5 liter kaldu sapi
- 650 g kikel sapi, rebus hingga empuk, potong dadu 2 cm
- 6 cm jahe, memarkan
- 1 butir biji pala, pecahkan
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Buat kuah terlebih dahulu, panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bawang putih dan jahe sampai harum, angkat, sisihkan.
2. Rebus kaldu sapi ke dalam panci. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan kikel, pala, merica, garam, gula, dan tumisan bawang putih.
4. Rebus hingga mendidih.

Penyajian:

1. Taruh mi dalam mangkuk saji, tambahkan taoge, siram dengan kuah panas beserta kikel dan sumsumnya.
2. Taburi daun bawang dan bawang goreng.
3. Tambahkan air jeruk limau.
4. Sajikan selagi hangat dengan pelengkap sambal cabai rawit.

Sate Maranggi



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/52/Sate_Maranggi_1.jpg/1200px-Sate_Maranggi_1.jpg

Bahan:

- 500 gr daging sapi
- 2 lembar daun pepaya besar
- kecap manis
- 1 sdm gula merah, haluskan
- 2 sdm asam jawa

Bumbu halus:

- 7 bawang merah
- 2 bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica

Sambal kecap:

- 1 tomat
- 5 cabai rawit
- 2 bawang merah
- setengah jeruk nipis
- 5 sdm kecap manis

Cara membuat:

1. Balut daging menggunakan daun pepaya supaya empuk, diamkan 30 menit.
2. Blender bumbu halus dan tumis hingga matang.
3. Campurkan daging dengan bumbu yang telah ditumis, air asam jawa dan gula merah. Aduk dan remas-remas hingga rata.
4. Tusuk menggunakan tusuk sate.
5. Bakar sate. Sesekali olesi dengan kecap manis.
6. Bakar hingga matang.
7. Sajikan sate dengan sambal kecap.



<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/webp/news/2019/10/21/172596/1114470-1000xauto-15-resep-makanan-khas-sunda-enak-sederhana-dan-praktis.jpg>

Batagor

Bahan:

- 300 gr ikan tenggiri
- 100 gr ayam giling
- 2 butir telur, kocok lepas
- 140 -150 gr sagu
- 2 buah tahu, belah 4 melintang
- ½ buah labu, kupas, kukus, parut
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 1 ½ sdm minyak wijen
- 1 sdm minyak sayur
- 1 sdt merica
- garam, gula pasir secukupnya
- kulit pangsit secukupnya

Pelengkap:

- Saus sambal
- Kecap manis
- Jeruk limo

Saus kacang:

- 350 gr kacang tanah, goreng,
- 1 sdm gula jawa
- 3 lembar daun jeruk
- 3 buah bawang merah besar
- 2 buah bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai merah keriting
- garam, gula pasir secukupnya
- 650 air/secukupnya
- perasan air jeruk limo

Cara membuat:

1. Goreng tahu hingga berkulit, buang sedikit bagian tengahnya, sisihkan.
2. Campur semua Bahan: kecuali sagu dan telur aduk rata lalu masukkan telur.

3. Aduk-aduk lalu masukkan sagu aduk hingga rata. Tes rasa dengan mengukus sedikit adonan
4. Ambil selembar kulit pangsit isi dengan adonan, bungkus selera, untuk tahu bisa diisi dengan adonan di tengahnya.
5. Kukus selama 15 menit. Angkat
6. buat bumbu kacang. tumis bawang hingga wangi masukkan cabai yang telah dihaluskan beri daun jeruk.
7. Aduk rata hingga bumbu matang, masukkan juga kacang tanah yang telah dihaluskan beserta gula merah, aduk-aduk tuangkan air.
8. Lalu beri garam dan gula pasir aduk hingga bumbu kacang mengeluarkan minyak, tes rasa, angkat lalu beri jeruk limo.
9. Batagor siap digoreng, bisa juga tanpa digoreng.
10. Sajikan dengan bumbu kacang.



<https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/05/16/seblak-cenghar.png?w=1200>

Seblak Ceker

Bahan:

- 2 genggam kerupuk, redam di air biasa 2 jam
- 6 butir bakso
- 200 gr ceker

Bumbu halus:

- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 ruas jari kencur
- 8 cabai merah keriting
- 6 cabai rawit pedas
- 5 cabai rawit hijau (untuk irisan)
- gula, garam, kaldu bubuk, lada bubuk.
- 1 bonggol sawi sendok
- 1 batang daun bawang
- air kaldu rebusan ceker (sesuai selera)
- 2 butir telur yang sudah diorak-arik

Cara membuat:

1. Tumis bumbu hingga matang.
2. Tambahkan bakso, ceker, kerupuk yang sudah direndam, garam, gula, lada, saos tiram, kaldu bubuk. Masak sebentar.
3. Tambah air kaldu, masak hingga mendidih.
4. Masukkan daun sawi, daun bawang, dan cabai rawit iris, masak hingga sayuran matang.
5. Angkat dan sajikan.

Asinan Bogor



https://nibble-images.b-cdn.net/nibble/original_images/asinan_ahauw_c4add390fe.jpg

Bahan:

- 1 buah bengkoang kupas cuci potong dadu
- 1 buah nanas kupas cuci air hangat dan garam
- 1 buah ketimun buang biji iris tipis
- 1 buah wortel potong korek api
- ½ bagian kol /kubis iris tipis
- 1 genggam tauge potong ujung akar
- kacang goreng secukupnya

Bumbu asinan:

- | | |
|------------------------------------|--------------------|
| • 500 ml air mineral | • ½ sdm garam |
| • 10 buah cabai keriting | • 60 gr gula pasir |
| • 15 buah cabai rawit | • 3 sdm air lemon |
| • 1 sdm ebi sangrai | • 2 sdm cuka masak |
| • ⅓ papan terasi instant disangrai | |

Cara membuat:

1. Ebi dan terasi disangrai, lalu campurkan ke cabai keriting dan rawit, tambahkan 1/3 ml air dan 500 ml air, blender hingga halus
2. Saring air cabai, sisa cabai masukkan ke blender tambahkan lagi air, blender lalu saring, lakukan sampai air habis.
3. Tambahkan gula, garam rebus sampai mendidih, matikan api aduk terus sampai busa cabai hilang
4. Tuang air lemon dan cuka aduk rata, dinginkan.
5. Tata sayur dan buah asinan di mangkuk kaca lalu tuang air cabai, tutup mangkuk simpan di kulkas selama semalam
6. Saat mau makan, taburi dengan kacang goreng



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/02/07/resep-oseng-genjer-oncom-merah_43.jpeg?w=1200

Tumis Genjer Oncom

Bahan:

- 2 ikat genjer
- 1/4 pot oncom
- 2 btg daun bawang iris
- 2 buah cabai merah keriting iris serong
- 1 buah tomat potong-potong
- garam gula pasir dan kaldu bubuk secukupnya
- sedikit minyak goreng untuk menumis

Bumbu halus:

- 10 buah cabai rawit
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 ruas kencur

Cara membuat:nya:

1. Potong-potong genjer, cuci bersih lalu seduh dengan air panas, tiriskan.
2. Haluskan oncom, sisihkan.
3. Tumis bumbu halus hingga harum, lalu masukkan potongan daun bawang, potongan tomat, dan cabai merah keriting, aduk sebentar
4. Lalu masukkan oncom, aduk hingga oncomnya agak sedikit kering.
5. Tambahkan garam gula pasir dan kaldu bubuk secukupnya, tes rasa
6. Kemudian masukkan genjer aduk sebentar saja, supaya genjer layu dan sedikit kering.
7. Angkat dan sajikan.

Nasi Timbel



<https://i0.wp.com/resepkoki.id/wp-content/uploads/2018/08/Resep-Nasi-Timbel-Komplit.jpg?fit=1280%2C1548&ssl=1>

Bahan:

- 150 gr beras
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 lembar daun pisang, basahi dengan air panas, lalu keringkan
- 400 ml santan

Cara membuat:

1. Tuangkan santan ke dalam panci, panaskan hingga mendidih sambil diaduk.
2. Masukkan beras dan daun pandan, masak hingga santan meresap sepenuhnya.
3. Kemudian kukus nasi hingga matang.
4. Ambil sekitar 4 sdm nasi yang sudah setengah dingin.
5. Letakkan nasi di atas daun pisang, bungkus seperti lontong.
6. Ikat kedua ujungnya menggunakan lidi.
7. Sebelum disajikan, kukus nasi selama 5 menit hingga panas.



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/01/16/resep-kupat-tahu-saus-kacang-khas-jawa_43.jpeg?w=1200

Kupat Tahu

Bahan:

- 4 buah ketupat, dipotong-potong
- 2 buah tahu kuning, potong kecil-kecil, lalu goreng
- 150 gr kacang tanah, goreng dan haluskan
- 100 gr taoge, cukup siram air panas
- 350 ml air
- 5 sdt air asam
- 4 buah cabai merah
- 2 siung bawang putih
- 4 ½ sdt gula merah
- ½ sdt terasi
- 1 ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Haluskan cabai merah, bawang putih, gula merah, terasi, dan garam.
2. Kemudian, campurkan dengan kacang tanah, air, dan air asam.
3. Masak sampai mendidih dan aduk hingga merata.
4. Letakkan potongan ketupat, tahu, dan taoge.
5. Siram saus kacang di atas potongan tersebut.
6. Kupat tahu siap disajikan.
7. Tambahkan kerupuk sesuai selera.

Gepuk



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2021/09/06/resep-gepuk-daging-khas-sunda_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 500 gr daging sapi
- 6 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdm gula merah, iris
- 1 sdt garam
- 500 ml air
- ½ buah kelapa, diparut
- 100 gr lengkuas, diparut
- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 sdm gula merah, iris
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun salam
- 3 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi hingga empuk. Angkat, lalu iris dan memarkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan ketumbar. Tumis hingga harum.
3. Lalu, masukkan air dan masak hingga mendidih.
4. Masukkan irisan daging, gula, dan garam.
5. Diamkan hingga air meresap, lalu angkat. Goreng daging hingga kecokelatan.
6. Sangrai Bahan: untuk serundeng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, lalu ulek.
7. Panaskan minyak, lalu masukkan serundeng. Masak hingga berwarna coklat tua.
8. Masukkan gepuk yang sudah digoreng. Aduk hingga merat, lalu angkat.
9. Gepuk siap disajikan.



Lotek

<https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/09/19/resep-lotek-bandung.jpeg?w=1200>

Bahan:

- 2 ikat kangkung
- ¼ kol
- 1 buah labu siam
- 2 ikat kacang panjang
- 1/4 buah nangka muda
- 100 gr taoge
- ¼ kg kentang, rebus sampai matang
- 100 gr kacang tanah, sangrai
- 5 buah cabai merah
- 1 ruas kencur
- 1 sdm air asam jawa
- ½ sdt garam
- 2 sdm gula merah
- ½ sdt terasi

Cara membuat:

1. Cuci bersih semua sayuran, lalu potong agak kasar.
2. Rebus semua sayuran hingga matang.
3. Sajikan di atas piring bersama dengan kentang rebus.
4. Campurkan semua bumbu halus dengan sedikit air matang.
5. Lalu, siramkan ke atas sayuran.
6. Lotek siap disajikan.

Camilan Sunda Serabi



<https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2021/07/09/resep-serabi-tepung-terigu.jpeg?w=1200>

Bahan:

- 210 gr tepung beras
- 1 sdt ragi instan
- 3 sdt gula pasir
- 570 ml susu kedelai/sapi
- 2 butir telur
- ½ sdt garam
- 2 sdm air daun pandan dan suji
- 150 ml santan
- 150 ml susu kedelai/sapi
- 100 ml air
- 100 gr gula merah
- 2 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Campurkan semua Bahan; kecuali air daun suji dan pewarna. Diamkan selama 2 jam.
2. Bagi adonan menjadi dua bagian.
3. Campurkan air daun suji ke dalam salah satunya.
4. Panaskan loyang poffertjes dengan tutup dengan api sedang.
5. Oleskan cetakan dengan sedikit minyak, lalu isi dengan 3/4 bagian lubang cetakan.
6. Masak hingga permukaan adonan berpori.
7. Tutup bagian atasnya agar cepat matang. Masak hingga berwarna kecokelatan.
8. Untuk membuat kuah: campurkan santan, susu, dan air. Rebus ½ bagiannya dengan gula merah, aduk hingga larut, lalu saring.
9. Campurkan gula dengan sisa santan dan susu, daun pandan, dan garam.
10. Masak lagi sambil diaduk hingga mendidih. Serabi siap disajikan.



<https://kurio-img.kurioapps.com/21/04/12/90bc0ca5-1e6f-42b5-bf81-2b14834eaeed3.jpg>

Tahu Gejrot

Bahan:

- 10 buah tahu goreng
- 300 ml air
- 2 sdm gula merah, iris
- 1 sdm air asam jawa
- 1 sdt kecap manis
- Sejumput garam
- 1 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- Cabai rawit sesuai selera

Cara membuat:

1. Untuk membuat kuah: campurkan gula merah dan air, masak hingga mendidih.
2. Tambahkan asam jawa, kecap manis, dan garam. Angkat dan saring.
3. Untuk bumbu ulek: ulek semua Bahan: secara merata. Hidangkan tahu di piring dan siram dengan bumbu kuah serta bumbu ulek sesuai selera.

Basreng



[https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/SheqM-6rAZSeObTqNyss6qz1OMAI=/filters:quality\(75\):strip_icc\(\):format\(jpeg\)/kly-media-production.jpg](https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/SheqM-6rAZSeObTqNyss6qz1OMAI=/filters:quality(75):strip_icc():format(jpeg)/kly-media-production.jpg)

Bahan:

- 150 gr daging ayam, giling
- 100 gr ikan tenggiri, haluskam
- 3 butir telur
- 250 gr tepung tapioka
- 1 sdt kaldu bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt garam
- ½ sdt lada
- 1 sdt baking powder double acting

Cara membuat:

1. Masukkan daging ayam dan ikan tenggiri.
2. Tambahkan kecap asin, telur, semua bumbu halus, aduk hingga merata menggunakan tangan.
3. Lalu, tambahkan tepung tapioka, aduk kembali.
4. Panaskan minyak dengan api kecil.
5. Bulatkan adonan dan masukkan ke dalam minyak.
6. Angkat jika sudah kecokelatan.
7. Basreng siap disajikan.
8. Jika ingin memakai kuah, perlu menumbuk bawang putih, garam, pala, dan kaldu.



<https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2021/08/30/hukum-makan-peuyeum-1.jpeg?w=1200>

Peuyeum

Bahan:

- 1 kg singkong
- 1 ½ butir ragi tape
- Wadah tertutup
- Panci kukusan

Cara membuat:

1. Kupas kulit singkong, lalu cuci bersih. Kukus singkong hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Pastikan singkong sudah dingin sebelum ditaburi ragi.
3. Taburkan ragi secara merata pada singkong.
4. Tutup rapat dan diamkan selama 3-5 hari. Apabila di hari 3 tape belum masak, maka tutup kembali hingga hari ke 5.
5. Tape siap disajikan.
6. Simpan dalam lemari pendingin agar lebih awet.

Dodol Garut



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f9/Dodol_Garut_Cihampelas_Bandung.JPG

Bahan:

- 1 kg tepung ketan
- 2 kg gula merah, iris halus
- 2 sdm santan cair
- 2 ons gula pasir
- Santan kental dari 5 buah kelapa
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Campurkan tepung ketan, gula merah, santan cair, dan garam.
2. Rebus dengan api kecil hingga mengental.
3. Lalu, masukkan santan kental dan gula pasir. Masak hingga kental selama 3 ½ jam.
4. Tuangkan adonan dodol ke atas wadah yang dialasi kertas minyak.
5. Lalu, oleskan minyak goreng pada adonan dodol hingga merata. Dinginkan adonan
6. Gulung adonan membentuk bulat lonjong.
7. Lalu bungkus adonan dodol dengan kertas minyak.
8. Dodol siap disajikan.



<https://i.ytimg.com/vi/-8dkW3WFxIQ/maxresdefault.jpg>

Kue Gemblong

Bahan:

- 250 gr tepung ketan
- 14 sdm kelapa muda, diparut
- 1 sdt garam
- 150 ml air
- Minyak secukupnya
- 50 gr gula pasir
- 100 gr gula merah, iris
- 100 ml air
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Campurkan tepung ketan, kelapa muda parut, dan garam.
2. Aduk sampai merata.
3. Tuangkan air dan uleni adonan hingga dapat dibentuk.
4. Bentuk adonan bulat memanjang.
5. Goreng dengan minyak panas hingga berwarna kecokelatan.
6. Untuk membuat baluran: campurkan gula pasir, gula merah, air, dan garam. Masak dengan api sedang.
7. Masukkan adonan yang sudah digoreng.
8. Aduk hingga merata dan angkat.
9. Gemblong siap disajikan.

Kue Cucur



[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb-b/1/1d/Kue_Cucur.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/1/1d/Kue_Cucur.jpg)

Bahan:

- 300 gr tepung beras
- 50 gr tepung terigu
- 450 ml air
- 150 gr gula merah, iris
- 100 gr gula putih

Cara membuat:

1. Masukkan air, gula merah, dan gula putih.
2. Masak hingga larut dan mendidih, lalu angkat.
3. Masukkan tepung beras dan tepung terigu.
4. Tuangkan campuran tersebut ke dalamnya.
5. Uleni adonan hingga adonan terasa ringan.
6. Diamkan adonan sekitar satu jam.
7. Lalu, goreng adonan dengan api sedang hingga berwarna kecokelatan.
8. Kue cucur siap disajikan.



<https://jabarekspres.com/wp-content/uploads/2022/12/WhatsApp-Image-2022-12-21-at-14.30.48.jpeg>

Apem Putih

Bahan:

- 250 gr tepung beras
- 250 ml air
- 200 gr gula pasir
- 1 sdt fermipan
- 30 ml air hangat
- $\frac{1}{2}$ sdt gula
- $\frac{1}{4}$ garam
- Sedikit vanili
- 1 sdt minyak

Cara membuat:

1. Rebus air dengan gula, lalu dinginkan.
2. Bahan: ragi: campurkan air hangat, biang ragi, dan gula. Tunggu hingga berbuih.
3. Campurkan tepung beras, air, garam, vanili.
4. Aduk hingga merata, lalu masukkan air gula, aduk.
5. Masukkan Bahan: ragi, lalu aduk.
6. Diamkan selama 1 jam.
7. Tambahkan minyak dan aduk perlahan.
8. Tuangkan adonan ke dalam loyang dan kukus dengan api sedang selama 30 menit.
9. Jika sudah mengembang, angkat dan apem putih siap disajikan.

Geco



https://thumb.viva.id/vivacianjur/1265x-711/2023/06/19/6490296082124-makanan-khas-cianjur-geco_cianjur.jpg

Bahan:

- Toge secukupnya
- 6 buah cabai hijau kriting (iris)
- 1 batang daun bawang (iris tipis)
- 2 siung bawang merah (iris tipis)
- 2 siung bawang putih (iris tipis)
- Sedikit minyak goreng
- Garam dan gula secukupnya
- 1 sdm tauco
- 50 ml air

Cara membuat:

1. Panaskan minyak ke dalam wajan dengan api sedang.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
3. Kemudian masukkan cabai hijau tumis hingga layu.
4. Masukkan tauco, gula, garam dan air.
5. Aduk-aduk biarkan hingga mendidih.
6. Masukkan toge dan potongan daun bawang.
7. Tumis hingga toge setengah matang, jangan biarkan sampai terlalu layu.
8. Angkat dan sajikan.



https://indonesiakaya.com/wp-content/uploads/2020/10/tahu_sumedang_1200.jpg

Tahu Sumedang

Bahan:

- 200 gram tahu sumedang
- 3 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 2 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk
- ½ sdt lada bubuk
- 250 ml air

Cara membuat:

1. Potong dadu tahu putih.
2. Campurkan tepung, garam, kaldu bubuk, lada bubuk dan air, aduk rata.
3. Masukkan tahu dan rendam dengan air tepung selama 10 menit.
4. Tiriskan tahu dan goreng di dalam minyak panas.
5. Jika tahu sudah matang berkulit kecokelatan, tuang air tepung ke dalam penggorengan secukupnya, aduk rata agar bisa menempel pada tahu.
6. Aduk sesekali agar tidak menempel di wajan.
7. Jika menempel, tunggu hingga tepung luar kripi kecokelatan agar lebih mudah dilepaskan dari dasar wajan.
8. Angkat dan tiriskan.
9. Sajikan tahu sumedang krispi dengan cabai rawit hijau

Bakso Kupat Gentong



[https://cdn1-production-images-kly.akamaized.net/\(jpeg\)/kly-media-production/medias/original/bapong.jpg](https://cdn1-production-images-kly.akamaized.net/(jpeg)/kly-media-production/medias/original/bapong.jpg)

Bahan: bakso:

- 150 gram daging sapi
- 100 gram tepung tapioka
- 50 gram tepung sagu
- Es batu secukupnya
- Garam secukupnya
- 1 sdm bawang goreng
- 2 sdt bawang putih goreng
- ½ sdt kaldu bubuk rasa sapi
- ½ sdt gula pasir
- 2 butir putih telur
- ½ lada bubuk
- ½ baking powder

Bahan: bapotong:

- Air kaldu daging secukupnya
- 5 butir bawang putih
- 2 butir kemiri
- ½ sdt lada bubuk
- Garam secukupnya

Bahan: pelengkap:

- 250 gram daging sapi potong kotak lalu rebus
- Mi telur
- Bihun
- Seledri secukupnya lalu iris-iris
- Bawang goreng secukupnya
- Ketupat secukupnya atau sesuai selera
- Telur puyuh
- Sambal cabe secukupnya

Cara membuat:

1. Langkah membuat kuah yaitu potong kotak-kotak daging sapi lalu rebus hingga empuk dengan air secukupnya.
2. Setelah tekstur daging berubah menjadi empuk angkat dagingnya dan tiriskan.

3. Untuk kuah rebusan daging saring secukupnya lalu sisihkan sementara waktu.
4. Kemudian goreng bawang putih lalu haluskan bawang putih goreng tersebut bersama kemiri lalu tuangkan bumbu halus ke dalam air saringan kaldu daging yang sudah di sisihkan sementara.
5. Masak kaldu daging dengan bumbu hingga mendidih, lalu tambahkan lada bubuk dan garam secukupnya.
6. Setelah mendidih sisihkan.
7. Selanjutnya rebus air hingga mendidih tambahkan minyak goreng 1 sdm saja lalu masukan mi telurnya, masak hingga matang lalu tiriskan dan sisihkan.
8. Langkah selanjutnya yaitu membuat baksonya dengan cara masukan semua Bahan: bakso ke dalam blender kecuali tepung lalu giling sampe semua Bahan: halus dan tercampur rata setelah itu masukan tepung sagu dan tapioka, aduk hingga rata lalu sisihkan.
9. Selanjutnya rebus air hingga mendidih tambahkan 1 sdm minyak goreng lalu bentuklah bulat-bulat adonan seperti bakso pada umumnya lalu masukan di air mendidih, masaklah hingga bakso mengapung beberapa saat lalu angkat dan tiriskan.
10. Siapkan mangkuk lalu belah ketupat potong berbentuk dadu lalu taruhlah potongan ketupat di dalam mangkuk.
11. Tambahkan bakso, potongan daging, mie kuning, bihun dan telur puyuh. Jika sudah ditata semuanya, lalu tuangkan kuahnya dan beri taburan seledri beserta bawang goreng secukupnya.
12. Bapatong khas Kota Bogor siap disajikan.

Cungkring



<https://www.radarbogor.id/files/2022/11/Cungkring.jpg>

Bahan:

- ½ kg kikil sapi, rebus sampai empuk lalu tiriskan
- 300 ml air
- 100 ml santan instan
- 2 lembar daun salam
- 1 batang sereh, geprek
- 2 cm lengkuas, geprek
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- 3 sdm minyak goreng
- Tusuk sate secukupnya

Bumbu halus

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 2 cm kunyit, bakar
- 2 cm jahe

Bahan: saus kacang

- 100 gr kacang tanah, sangrai
- 75 gr gula merah, sisir
- 5 buah cabai merah keriting
- 3 buah cabe rawit
- 3 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 2 lembar daun jeruk
- Air hangat secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Kemudian masukkan kikil, daun salam, sereh, dan lengkuas.
2. Tuangkan air, santan, gula, dan garam. Aduk rata sampai santan menyusut, lalu koreksi rasa.
3. Siapkan tusuk sate, kemudian tusukkan 3 atau 4 potong kikil. Ulangi sampai kikil habis.
4. Untuk membuat saus kacang, masukkan semua Bahan: ke dalam blender lalu haluskan.

5. Kemudian masak dengan api kecil sampai mengental dan meletup-letup.
6. Sajikan sate cungkkring bersama dengan saus kacang. Jika suka pedas, tambahkan irisan cabe rawit ke dalam saus.

Tips Memasak:

- *Sate cungkkring menggunakan Bahan: yang punya tekstur kenyal dan cenderung alot seperti kikil, cingur, kulit, dan otot sapi. Oleh karena itu, proses dan durasi memasak Bahan: ini wajib diperhatikan. Pertama cuci bersih semua Bahan: sebelum mulai direbus.*
- *Ketika merebus cungkkring, pastikan sampai teksturnya benar-benar empuk akan lebih mudah untuk dinikmati. Selain itu, tambahkan juga rempah-rempah saat merebusnya supaya aroma cungkkring jadi lebih wangi dan menggoda.*

Kadedemes



<https://dl.kaskus.id/2.bp.blogspot.com/-7Mjj8mYYBpk/TyCZNtlfrol/yjkW0nhhjDg/s1600/kadedemes.JPG>

Bahan:

- 400 gram kulit singkong (hanya diambil bagian dalam yang berwarna merah muda)
- 500 ml air
- 15 buah cabai rawit (iris serong)
- 6 butir bawang merah (iris)
- 4 siung bawang putih (iris)
- 1 batang daun bawang (iris)
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Siapkan air dalam panci, rebus kulit singkong hingga empuk, lalu angkat.
2. Rendam kulit singkong yng telah direbus didalam air dingin selama 2-3 jam.
3. Iris kulit singkong yang telah direndam menggunakan air dingin dengan ukuran sesuai selera.
4. Siapkan wajan yang telah diisi dengan sedikit minyak goreng, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
5. Tambahkan cabai rawit dan daun bawang, tumis hingga layu.
6. Tuangkan air dan biarkan mendidih, lalu masukkan kulit singkong, garam, dan gula.
7. Aduk merata dan masak sampai air menyusut dan bumbunya meresap.
8. Jangan lupa lakukan tes rasa hingga bumbunya benar-benar pas. Jika sudah, angkat tumis kadedemes dan siap disajikan.



<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fc/Galendo.jpg>

Galendo

Bahan:

- Putih telur sebanyak 6 butir
- Galendo sebanyak 100 gram
- Tepung terigu sebanyak 100 gram
- Garam sebanyak $\frac{1}{4}$ sendok the
- Air bersih secukupnya
- Gula pasir sebanyak 100 gram
- Margarine sebanyak 100 gram

Cara membuat:

1. Masukkan beberapa Bahan: seperti telur ayam, gula pasir dan juga margarin dalam satu wadah.
2. Selanjutnya gunakan mixer untuk mengaduk ketiga Bahan: tersebut hingga halus dan merata.
3. Tambahkan sedikit demi sedikit tepung terigu aduk sampai merata.
4. Tambahkan pula galendo sambil diaduk hingga rata, kalis dan mudah dibentuk.
5. Tuangkan adonan tersebut kedalam cetakan lalu bentuk sesuai selera anda lakukan terus hingga adonan habis.
6. Masukan dalam oven selama kurang lebih 20 menit atau hingga matang.
7. Jika sudah matang keluarkan lalu dinginkan dahulu dalam suhu ruangan.
8. Kue Galendo siap untuk di nikmati.

Rengginang



<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c3/Rengginang.jpg>

Bahan:

- 400 gram beras ketan putih kualitas bagus
- 200 ml air
- 1 sdt gula pasir butiran halus

Bumbu halus:

- 4 siung bawang putih
- $\frac{1}{3}$ sdt merica bulat
- $\frac{1}{2}$ sdt terasi bakar
- 1 sdm garam

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras ketan, rendam dalam air selama tiga jam. Tiriskan.
2. Kukus beras ketan hingga setengah matang selama 20 menit atau hingga butiran beras mulai lengket.
3. Angkat, pindahkan ke panci.
4. Didihkan air, tambahkan gula pasir dan bumbu halus, aduk.
5. Setelah mendidih, angkat segera beras ketannya.
6. Tuang bumbu yang sudah dimasak ke dalam panci berisi beras ketan, aduk rata.
7. Tutup panci, diamkan sekitar 30 menit atau hingga air terserap habis oleh ketan.
8. Kukus beras ketan kembali hingga matang, sekitar 30 menit.
9. Ambil satu sdm nasi ketan yang masih panas, pipihkan bentuk bulat dengan diameter 6 cm dan tebal 0.5 cm.
10. Letakkan di atas tampah kering yang bersih tapi jangan ditumpuk.
11. Lakukan hingga semua nasi ketan habis.

12. Jemur di bawah terik matahari sekitar tiga hari atau sampai benar-benar kering. Simpan di tempat kering.
13. Panaskan minyak goreng cukup banyak dengan api besar.
14. Goreng renggingan sambil dibalik-balik hingga butiran ketan mulai mengembang.
15. Angkat dan tiriskan.
16. Setelah dingin, simpan dalam stoples bertutup rapat.

Cilok



<https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/-shutterstock.jpg>

Bahan:

- 250 gr tepung tapioka/kanji
- 100 gr tepung terigu
- 2 batang seledri, cincang halus
- 3 siung bawang putih
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 250 air panas
- 1 sdm minyak

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu bawang putih, garam, dan merica.
2. Larutkan dengan sedikit air.
3. Campurkan tepung kanji dan tepung terigu.
4. Tuangkan bumbu halus dan daun seledri, aduk rata.
5. Tuang air sedikit demi sedikit sambil tetap diaduk rata hingga adonan kalis dan bisa dibuat bulatan.
6. Panaskan air dalam panci yang sudah ditambahkan sedikit garam dan 1 sdm minyak
7. Masukkan bulatan-bulatan cilok ke dalam panci, angkat jika cilok sudah mengapung.
8. Sajikan bersama saus sambal atau kecap.



<https://img.kurio.network.jpe>

Cimol

Bahan:

- 400 gr tepung tapioka/kanji
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt soda kue
- 100 gr tepung beras
- 2 batang daun bawang, cincang
- 200 ml air panas secukupnya
- 4 siung bawang putih
- bubuk perasa BBQ, keju, atau sesuai selera
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya

Cara membuat:

1. Haluskan bawang putih, ketumbar, garam dan merica hingga halus.
2. Campur tepung kanji, tepung beras, air panas dan bumbu halus.
3. Aduk hingga rata.
4. Jika adonan sudah mengental dan hangat, tambahkan soda kue dan daun bawang, aduk lagi hingga tercampur rata.
5. Ambil sedikit demi sedikit adonan dan buat bulatan-bulatan kecil.
6. Jika terasa lengket, taburi dengan tepung kanji.
7. Goreng hingga mengembang dan matang.
8. Angkat dan tiriskan.
9. Taburi cimol dengan bubuk perasa sesuai selera.

Cilor



<https://cdns.diadona.id/diadona.id/resized/664xauto//real/2021/10/07/248275/cara-membuat-cilor.jpg>

Bahan:

- 10 sdm tepung tapioka
- 3 sdm tepung terigu
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 bungkus kaldu bubuk
- 1 butir telur ayam
- 1 sdt ebi, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- Air secukupnya
- Minyak goreng
- Tusuk sate secukupnya

Cara membuat:

1. Campur 5 sdm tepung tapioka dan 3 sdm terigu dengan air.
2. Tambahkan bawang putih, ebi, dan daun bawang.
3. Tambahkan air secukupnya sampai adonan agak cair seperti adonan bakwan.
4. Dengan api kecil, masak adonan hingga mengental.
5. Matikan api, tambahkan sisa tepung tapioka sambil adonan terus diuleni sampai kalis.
6. Bentuk adonan bulat-bulat, lalu rebus sampai mengambang.
7. Tusuk cilok dengan tusuk sate, balur dengan kocokan telur.
8. Panaskan api, goreng cilor hingga matang.



Cireng

<https://www.astronauts.id/blog/wp-content/uploads/2023/05/Resep-Cireng-Bumbu-Rujak-Camilan-yang-Bikin-Kamu-Ketagihan-1200x900.jpg>

Bahan:

- 50 gram tepung terigu
- 250 gram tepung kanji
- 1 batang daun bawang, cincang halus
- 1 batang daun seledri, cincang halus
- Air panas, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

Bumbu halus:

- 1 sdt bubuk ketumbar
- ½ sdt penyedap masakan rasa ayam
- 2 sdt garam
- 4 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Campurkan tepung kanji dan tepung terigu dalam satu wadah.
2. Tambahkan daun bawang dan seledri, aduk rata.
3. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan ke dalam adonan tepung.
4. Tambahkan air panas sedikit demi sedikit, aduk rata kemudian uleni adonan hingga kalis.
5. Bentuk adonan cireng.
6. Bulatkan adonan kira-kira sebesar bola pingpong kemudian pipihkan.
7. Panaskan minyak, goreng adonan cireng yang telah dipipihkan hingga matang.
8. Tanda cireng sudah matang adalah cireng menggembung saat digoreng dan mengambang di permukaan minyak.
9. Sajikan cireng dengan saus atau sambal sesuai selera.

Kue Bandros



https://thumb.viva.id/vivabandung/1265x-711/2022/07/08/62c7f61168ba6-bandros-atau-kue-pancong-di-betawi_bandung.jpg

Bahan:

- 150 gr tepung beras
- 80 gr tepung ketan
- ½ sdt garam
- 2 sdm gula
- 400 ml santan
- 50 gr kelapa yang tidak terlalu tua, parut
- Margarin secukupnya

Cara membuat:

1. Masak santan hingga matang dengan api sedang, aduk-aduk jangan sampai pecah.
2. Campur Bahan: tepung bersama kelapa parut, gula, dan garam.
3. Aduk rata.
4. Tuang santan sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan kental.
5. Panaskan cetakan kue rangin, oles dengan margarin, tuang adonan ke cetakan.
6. Tutup cetakan dan masak dengan api kecil hingga matang.
7. Angkat dan sajikan.



<https://i.ytimg.com/vi/vEA7qIKQr7M/maxresdefault.jpg>

Leupeut

Bahan:

- 500 gr beras ketan
- 1 sdm gula pasir
- ½ butir kelapa parut
- 100 gr kacang tolo
- 2 sdm garam
- Janur untuk membungkus

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras ketan dan kacang tolo, rendam selama 3 jam.
2. Campurkan semua Bahan: menjadi satu, aduk dan koreksi rasa.
3. Belah janur menjadi dua, kemudian masukan adonan.
4. Gulung memanjang kemudian ikat.
5. Kukus sampai matang, dan sajikan.

Aci Ngambay



<https://www.indogo.com.tw/wp-content/uploads/2021/11/youtube.jpg>

Bahan:

- 8 sdm tepung tapioka
- Daun bawang
- Kulit lumpia
- Penyedap rasa

Cara membuat:

1. Campur tepung tapioka dan daun bawang yang sudah diiris, lalu tambahkan sedikit penyedap rasa, lalu tambahkan air.
2. Panaskan di api kecil aduk hingga menjadi kentaaal dan menggumpal. Sisihkan.
3. Isi sesendok aci pada selembar kulit lumpia.
4. Goreng hingga kecokelatan.



[https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/filters:quality\(75\):strip_icc\(\):format\(jpeg\)/kly-media-production/medias/jpg](https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/filters:quality(75):strip_icc():format(jpeg)/kly-media-production/medias/jpg)

Cilung

Bahan cilung:

- 100 gr tepung tapioka
- 185 ml air
- ½ sdt garam
- ½ sdt lada bubuk
- ¼ sdt kaldu bubuk

Bahan telur:

- 2 butir telur
- ½ sdt garam
- 1 sdm bubuk kari

Cara membuat:

1. Campurkan semua Bahan: cilung.
2. Aduk sampai semua tercampur rata dan tapioka larut. Koreksi rasa.
3. Untuk telurnya, campurkan semua Bahan:.
4. Kocok telur hingga rata.
5. Panaskan teflon, beri sedikit margarin.
6. Tuang 1 sdm kocokan telur.
7. Tunggu agak kering.
8. Tuang 1 centong sayur adonan cilung.
9. Tunggu matang kemudian gulung dengan tusuk sate.
10. Hidangkan dengan saus sambal.

Cihu



<https://i.ytimg.com/vi/pmtp5sKLtRA/maxresdefault.jpg>

Bahan:

- 8 buah tahu
- 5 sendok tapioka
- 5 sendok tepung terigu
- Penyedap rasa
- Air panas
- Daun bawang
- $\frac{1}{4}$ sdt bawang putih bubuk

Bumbu Halus:

- $\frac{1}{4}$ sdt merica
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah

Cara membuat:

1. Haluskan Bahan: bumbu yang dihaluskan.
2. Siapkan wadah dan masukkan tepung tapioka, terigu, penyedap rasa, daun bawang, dan bumbu yang dihaluskan.
3. Didihkan air, masukkan sedikit demi sedikit, uleni hingga kalis dan bumbu tercampur rata.
4. Ambil bagian putih di dalam tahu, lalu isi dengan adonan aci.
5. Laukan sampai adonan habis
6. Panaskan dandang, masukkan tahu aci, kukus selama kurang lebih 10 menit.



<https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/shutterstock.jpg>

Bala-Bala

Bahan:

- 1 wortel besar, iris tipis memanjang (bisa juga diparut)
- ¼ kol, iris kasar
- 2 batang daun bawang, iris kasar
- 7 sdm tepung terigu protein sedang
- 3 sdm tepung beras
- ½ sdt baking soda
- 100 ml air
- 1 sdm kaldu bubuk
- ½ sdt lada bubuk
- 1 sdm gula
- 1 sdm bawang putih cincang

Cara membuat:

1. Campurkan Bahan: kering yakni tepung terigu, tepung beras, baking soda, kaldu bubuk, lada bubuk, dan gula hingga merata.
2. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk.
3. Dari takaran di atas bisa dikurangi lagi.
4. Perhatikan konsistensi adonan, jangan sampai terlalu cair. Koreksi rasa.
5. Jika sudah tercampur rata, masukkan sayuran yang sudah diiris tadi serta bawang putih cincang ke dalam adonan. Campur rata.
6. Panaskan minyak cukup banyak dengan api besar.
7. Jika sudah panas, sendokkan adonan bakwan ke dalam minyak panas.
8. Pastikan adonan cukup tipis agar bakwan semakin renyah.
9. Jika bakwan sudah tidak lagi lengket ke penggorengan, kecilkan api dan goreng bakwan hingga matang.
10. Tiriskan bakwan hingga tidak ada minyak yang menetes.
11. Bisa juga menggunakan alas tisu dapur penyerap minyak agar bakwan tidak terlalu berminyak. Sajikan.

Kue Ali Agrem



https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2022/06/21/resep-kue-cincin_43.jpeg?w=1200

Bahan:

- 300 gr tepung beras
- 170 gr gula aren, diiris supaya cepat larut
- 3 sdm gula pasir
- $\frac{1}{3}$ sdt garam
- 150 ml air atau menyesuaikan
- 2 lembar daun pandan
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan tepung di wadah bersih. Sisihkan.
2. Masak gula, garam, daun pandan, dan air sampai mendidih.
3. Matikan api dan langsung tuangkan cairan gula ke dalam tepung sambil disaring.
4. Aduk cepat sampai tercampur rata.
5. Aduk terus sampai adonan menjadi berat dan kental.
6. Jika adonan masih terlalu keras bisa ditambah air panas 2 sdm.
7. Diamkan semalaman atau 6 jam sampai set.
8. Setiap 2 jam sekali, cek adonan sambil diaduk sampai dirasa pas, tekstur padat dan elastis.
9. Uleni adonan sebentar.
10. Adonan siap untuk dicetak dan digoreng.
11. Panaskan minyak dengan api sedang.
12. Masukkan kue, goreng dengan api sedang sampai warnanya cokelat tua.



<https://i0.wp.com/img-global.cpcdn.com/recipes/0ee-83605baff8cec/1600x1200cq70/photo.webp>

Kue Rarawuan

Bahan:

- 100 gr kacang tolo
- 120 gr tepung terigu
- 30 gr tapioka
- 100 gr kelapa parut
- 1 siung bawang putih
- 1 sdm bawang daun iris
- ½ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk ayam
- air untuk merebus
- minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Cuci bersih kacang tolo, panaskan air, dan rebus kacang hingga empuk.
2. Kemudian buang airnya dan tiriskan.
3. Haluskan bawang putih, kemudian campur dengan kacang, terigu, tapioka, garam, dan kaldu.
4. Didihkan air, setelah itu tuang sedikit demi sedikit ke tepung sambil di aduk hingga merata, terakhir masukan irisan bawang daun, aduk lagi rata.
5. Siapkan minyak, kemudian ambil adonan dengan sendok, dan masukan ke dalam minyak panas.
6. Goreng hingga matang kecoklatan di atas api sedang.

Burayut / Burayot



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/73/Burayot_Garut.jpg/1200px-Burayot_Garut.jpg

Bahan:

- 1 liter beras
- 200 ml air putih
- 500 gr gula aren
- 125 gr gula pasir
- Minyak goreng

Cara membuat:

1. Rendam beras yang sudah dicuci, kemudian haluskan.
2. Diddihkan gula aren di dalam air mendidih hingga mengental.
3. Campurkan air sedikit demi sedikit ke dalam beras yang sudah di haluskan hingga adonan dapat dibentuk.
4. Bentuk adonan menjadi bulat.
5. Olesi tangan dengan minyak kemudian pipihkan adonan.
6. Siapkan dua bilah bambu untuk mengangkat adonan agar terbentuk burayot.
7. Goreng adonan hingga warna keemasan.



<https://i.ytimg.com/vi/txtMuaRLWKA/maxresdefault.jpg>

Gurandil

Bahan:

- 250 gram tepung tapioka atau kanji
- 50 gram terigu
- 400 ml air dingin biasa
- 200 ml air mendidih
- ½ sdt garam
- Kelapa parut secukupnya, dikukus untuk baluran
- Gula pasir secukupnya untuk taburan

Cara membuat:

1. Siapkan kukusan.
2. Panaskan sampai air kukusan mendidih.
3. Campur tepung kanji, tepung terigu dan garam di wadah terpisah, aduk rata.
4. Lalu tuang 400 ml air, aduk rata sampai tidak ada yang bergerindil.
5. Masak air yang 200 ml sampai mendidih, lalu tuang ke dalam adonan tepung, aduk cepat sampai tercampur rata.
6. Bagi dua sama rata lalu masing-masing diberi pewarna sesuai selera.
7. Tuang ke dalam wadah tahan panas yang sudah dioles minyak dan di alas plastik.
8. Kukus kurang lebih 25 menit.
9. Keluarkan dari kukusan lalu dinginkan.
10. Setelah dingin potong-potong sesuai selera dengan menggunakan pisau plastik atau spatula plastik.
11. Gulingkan potongan gurandil ke dalam kelapa parut.
12. Angkat, sajikan dengan taburan gula pasir atau dengan saus kinca gula merah.

Kue Katimus



<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/9/94/Ketimus.jpg/1200px-Ketimus.jpg>

Bahan:

- 500 gram singkong, kupas, parut
- 150 gram gula merah, iris tipis
- ½ butir kelapa muda, parut
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- Daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Campurkan singkong parut, kelapa parut dan gula merah yang sudah diiris, garam dan gula pasir. Aduk rata.
2. Ambil adonan sekitar dua sdm, bungkus dengan daun pisang.
3. Gulung dan lipat ujung atas dan bawahnya.
4. Ulangi hingga adonan habis.
5. Kukus selama 20 menit dengan api besar di dandang yang telah dipanaskan sebelumnya.
6. Angkat dan sajikan.



<https://cdn.idntimes.com/content-images/community/2020/12/astri-aprillita.jpg>

Kremes

Bahan:

- 6 buah ubi jalar, kupas, cuci, parut, rendam
- 200 gram gula merah
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak di wajan dengan api sedang, goreng parutan ubi hingga berwarna kuning atau hingga matang.
2. Angkat dan tiriskan.
3. Lelehkan irisan gula merah ke dalam wajan yang berisi secukupnya minyak goreng.
4. Tambahkan vanili dan garam.
5. Masukkan parutan ubi goreng aduk rata hingga terlumuri sempurna.
6. Angkat dan tiriskan.
7. Segera cetak menggunakan tangan yang dilapisi sarung tangan, bentuk bulatan atau sesuai selera.

Nagasari



https://i.ytimg.com/vi/1_CBAPwnGXA/maxresdefault.jpg

Bahan:

- 300 gram beras pulen sedang, rendam
- 1000 ml santan
- 100 gram tepung beras.
- 80 gram tepung sagu
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun pandan
- 120 gram gula pasir
- Pisang kepok secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus santan dengan daun pandan, gula dan garam hingga gula larut.
2. Blender dengan beras hingga halus.
3. Tambahkan tepung beras dan tepung sagu.
4. Tes rasa dan saring.
5. Bagi adonan menjadi tiga bagian.
6. Tuangkan adonan pertama ke cetakan.
7. Kukus selama 10 menit di dandang yang telah dipanaskan.
8. Setelah itu, tambahkan pisang yang sudah dipotong sesuai selera ke dalam cetakan itu.
9. Kukus lagi 10 menit.
10. Tuangkan lagi adonan kedua dan kukus lagi hingga matang.
11. Ulangi pada adonan ketiga. Angkat dan sajikan.



Bakso Cuanki

https://akcdn.detik.net.id/community/media/visual/2022/12/26/gurih-hangat-20-cuanki-enak-ada-di-sini-10_43.png?w=250&q=

Bahan:

- 4 lembar kulit pangsit goreng
- 5 buah tahu putih, dipotong diagonal, dikeruk dikit
- 10 buah bakso sapi
- 1 tangkai daun seledri, diiris halus untuk taburan
- 3 sdm bawang merah goreng untuk taburan

Bahan isi:

- 250 gram daging ikan tenggiri, dicincang halus
- 50 gram udang kupas, dicincang halus
- 1 siung bawang putih, dicincang halus
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa
- 2 putih telur
- 150 gram labu siam kukus, dihaluskan
- 125 gram tepung sagu

Bahan kuah:

- 2.600 ml air
- 600 gram tulang ikan
- 1 tangkai daun seledri, diikat
- 5 siung bawang putih, digoreng, dihaluskan
- 3 ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu ayam bubuk

Bahan pelengkap:

- 5 sdm sambal cabai rawit
- 3 sdm kecap manis

Cara membuat:

1. Bikin adonan isian cuanki dahulu.
2. Campur daging ikan tenggiri, udang, bawang putih, garam, gula pasir, penyedap rasa, dan putih telur. Uleni sampai rata.
3. Tambahkan labu siam ke cuanki, uleni sampai rata.
4. Tambahkan tepung sagu. Aduk rata, bagi adonan menjadi tiga.
5. Bentuk adonan pertama jadi bulat seperti layaknya bakso, kukus selama 30 menit dengan api sedang.
6. Adonan kedua isi di tahu, kukus juga selama 30 menit dengan api sedang.
7. Adonan ketiga, oleskan ke kulit pangsit.
8. Goreng sampai matang kemudian gunting-gunting.
9. Lanjutkan dengan membuat kuahnya, rebus air, tulang ikan, dan seledri dengan api kecil sampai berkaldu kemudian saring.
10. Masih rebus kaldu ikan, masukkan bawang putih, garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu ayam.
11. Tata semua isian cuanki, siram kuah kaldu, taburkan seledri dan bawang goreng.



<https://api-lotte.hollacode.com/api/static/inspirasi/1654498403734-soto-bandung-1.jpg>

Soto Bandung

Bahan:

- 500 gram daging haas sapi
- 2 liter air
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas
- 150 gram lobak, kupas dan iris
- 50 gram kedelai goreng
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 2 batang seledri, cincang halus
- 2 sdm bawang goreng
- 1 sdm bawang putih goreng
- Garam dan merica secukupnya

Bahan sambal:

- 10 buah cabai rawit rebus
- 1 sdm air
- 1/2 sdt cuka
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus daging bersama daun salam dan lengkuas hingga daging empuk.
2. Angkat dan potong-potong sebesar dadu.
3. Masukkan kembali ke dalam kaldunya, beri garam dan merica. Didihkan kembali.
4. Masukkan lobak yang telah diiris tipis, lalu masak sampai matang.
5. Hidangkan dalam mangkuk, taburi irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, bawang putih goreng, dan kedelai goreng.
6. Sertakan juga sambal, irisan jeruk nipis, dan kecap.

Pepes Tahu Kemangi



<https://endeus.tv/resep/pepes-tahu-kemangi-khas-sunda-lauk-murah-dan-bergizi>

Bahan:

- 800 g tahu cina, lumatkan
- 2 butir telur, kocok lepas
- 50 g daun kemangi
- 6 buah cabai keriting merah, iris serong
- 5 lembar daun salam, potong menjadi 2 bagian
- Daun pisang, secukupnya
- tusuk gigi, secukupnya

Bumbu halus:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah besar
- 8 batang serai, potong-potong
- 5 buah cabai rawit merah
- 4 butir kemiri sangrai
- 4 cm kunyit, bakar
- 1½ sdt garam
- 1 sdt gula merah, sisir halus
- ½ sdt terasi, bakar

Cara membuat:

1. Aduk rata tahu, telur, daun kemangi, cabai merah dan bumbu halus. Bagi menjadi 10 bagian sama rata.
2. Ambil selembaar daun pisang, letakkan 1 potong daun salam. Tambahkan 1 bagian adonan tahu di atas daun salam, gulung dan bungkus. Sematkan ujungnya dengan tusuk gigi.
3. Kukus Pepes Tahu dalam dandang panas hingga matang (20 menit). Angkat.
4. Bakar pepes di atas grill pan atau bara api hingga daun agak mengering dan harum. Angkat, sajikan segera.



Pencok Kacang Panjang

<https://endeus.tv/resep/pencok-kacang-panjang-segar-alah-rumah-makan-sunda>

Bahan:

- 300 g kacang panjang, cuci bersih, potong 1 cm

Sambal Pencok:

- 4 siung bawang putih
- 4 buah cabai rawit merah
- 5 buah cabai merah keriting
- 2 cm kencur
- 1 sdt gula merah
- ½ sdt terasi

Cara membuat:

1. Sambal pencok: Masukkan semua bahan sambal ke dalam cobek, ulek hingga halus.
2. Campurkan kacang panjang. Aduk rata. Tuang ke dalam piring saji. Santap segera.

Empal Suwir Ketumbar



<https://endeus.tv/resep/empal-suwir-ketumbar-ala-restoran-sunda/cara-membuat>

Bahan:

- 400 g daging paha atau rendang sapi, potong dadu 3 cm
- 3 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 30 g gula merah
- 1 sdt garam
- 600 ml santan cair
- 100 ml santan kental
- 1 sdt asam jawa
- 1 sdt garam
- bawang goreng untuk taburan

Bumbu halus:

- 6 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 4 butir kemiri, bakar
- 1 sdm ketumbar butiran
- 1 sdt merica putih butiran
- 1 cm kunyit, bakar

Cara membuat:

1. Dalam wadah lumuri daging dengan bumbu halus, daun salam, daun jeruk, serai, gula merah, dan garam. Diamkan selama 30 menit.
2. Masukkan daging beserta bumbu marinasi ke dalam panci, tambahkan santan cair, aduk rata. Masak dengan api sedang sambil diaduk hingga santan menyusut.
3. Tambahkan santan kental, asam jawa, dan garam, masak sambil diaduk sampai santan menyusut kembali. Angkat daging, suwir-suwir. Sajikan dengan taburan bawang goreng.



<https://endeus.tv/resep/pencok-kacang-panjang-segar-ala-rumah-makan-sunda>

Pepes Ikan Mujair

Bahan:

- 1 ekor ikan mujair besar
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 genggam daun kemangi
- 10 cabai rawit utuh
- 1 batang serai geprek
- 1 daun salam
- 1 buah jeruk nipis

Bumbu halus:

- 10 cabai merah
- 5 bawang merah
- 3 bawang putih
- 2 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 2 cm kunyit
- 2 kemiri
- 1 sdm garam
- 1 sdt gula

Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan garam dan jeruk nipis, sisihkan 15 menit. Cuci bersih.
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Balur ke ikan, sampai ke bagian dalamnya ya. Biarkan minimal 1 jam.
3. Siapkan daun pisang, beri kemangi, daun bawang, cabai rawit, serai, daun salam. Taruh ikan beserta semua bumbunya. Taruh sisa kemangi, rawit dan daun bawang, lalu bungkus.
4. Kukus ikan 5 sampai 8 jam untuk mendapatkan duri lunak.
5. Panggang ikan di atas teflon sampai harum dan daun kecokelatan.
6. Sajikan hangat

Semur Jengkol Sunda



<https://endeus.tv/resep/semur-jengkol-sunda-yang-empuk-dan-wangi>

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 400 g jengkol, bersihkan, rebus hingga empuk
- 250 ml air
- 250 ml santan kental
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt garam

Bumbu halus:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 5 butir kemiri
- 3 butir cengkeh
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt merica butiran
- ¼ sdt jinten
- ¼ butir pala

Cara membuat:

1. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus, daun salam, dan serai hingga harum.
2. Masukkan jengkol dan air, aduk hingga rata. Masak di atas api besar hingga mendidih.
3. Tambahkan santan kental, kecap manis, dan garam, masak sambil sesekali diaduk hingga bumbu meresap dan mengental. Angkat, sajikan segera.



<https://www.briliofood.net/resep/13-resep-menu-buka-puasa-khas-sunda-nikmat-dan-mudah-dibuat-220413d/ada-camilan-khas-sunda-juga-lho.html>

Soto Mie Bogor

Bahan:

- 500 gr daging sapi
- Air secukupnya
- 2 daun salam
- 5 daun jeruk
- 2 serai, geprek
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- Lada bubuk
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

Bumbu halus:

- 10 bawang merah
- 5 bawang putih
- 4 cabai merah besar
- 4 kemiri
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas

Pelengkap:

- Mie telur kuning, rebus
- Bihun, seduh air panas
- Irisan kol
- Irisan tomat
- Daun bawang, potong-potong
- Risol bihun
- Emping
- Sambal
- Jeruk limau

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi sampai setengah matang, angkat potong-potong sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan daun salam, daun jeruk dan serai. Tumis sampai matang dan berubah warna. Tambahkan potongan daging aduk rata lalu masukkan ke air rebusan daging
3. Bumbui dengan lada bubuk, garam gula, cek rasa. Masak sampai daging empuk dan bumbu meresap. Taburi dengan daun bawang, aduk-aduk. Siap dihidangkan bersama pelengkapanya.



Daftar Pustaka

<https://www.haibunda.com/moms-life/20230829211131-90-314661/21-resep-masakan-sunda-yang-enak-dan-legendaris-yang-mudah-dibuat>

<https://www.briliofood.net/resep/15-resep-makanan-khas-sunda-enak-sederhana-dan-praktis-1910211.html>

<https://www.kompas.com/food/read/2023/05/18/110300075/8-menu-masakan-sunda-yang-mudah-dibuat-di-rumah-ada-nasi-timbel>

<https://food.detik.com/kue/d-5823637/resep-cibay-aci-ngambay-yang-gurih-mulur-khas-jawa-barat>

<https://www.kompas.com/food/read/2023/01/13/090700975/resep-cilung-jajanan-anak-sd-murah-meriah>

<https://www.suara.com/lifestyle/2023/05/31/092838/resep-cihu-yang-lagi-viral-di-tiktok-aci-tahu-lengkap-dengan-sambal-kecap-mantap>

<https://www.kompas.com/food/read/2021/05/21/150800275/resep-bakwan-renyah-tahan-lama-pakai-baking-soda>

<https://www.dapurmamabadar.com/2021/02/resep-rarawuan-khas-sunda.html>

<https://www.kompas.com/food/read/2021/05/24/181000075/resep-cuanki-bandung-bakso-kuah-dari-ikan-atau-ayam#>

<https://www.kompas.com/food/read/2023/02/22/200300075/resep-soto-bandung-lengkap-dengan-sambalnya?page=2>

Aneka Resep
Masakan Populer
Khas
Sunda

Pcs

Pustaka Cerdas

Karangmojo, Wedomartani,
Sleman, Yogyakarta

ISBN: Proses Pengajuan