



MONOGRAF NO. 13

ISBN : 979-8304-25-X

Nur Hartuti dan Enung Murtiningsih

aneka makanan
Indonesia dari kentang



BALAI PENELITIAN TANAMAN SAYURAN
PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN HORTIKULTURA
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN

1998

Monograf No. 13

ISBN : 979-8304-25-X

ANEKA MAKANAN INDONESIA DARI KENTANG

Oleh :

Nur Hartuti dan Enung Murtiningsih



**BALAI PENELITIAN TANAMAN SAYURAN
PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN HORTIKULTURA
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
1998**

Aneka Makanan Indonesia dari Kentang

i – x + 44 halaman, 16,5 cm x 21,6 cm, cetakan pertama pada tahun 1998. Penerbitan buku ini dibiayai oleh APBN Tahun Anggaran 1998.

Oleh :

Nur Hartuti dan Enung Murtiningsih

Dewan Redaksi :

R.M. Sinaga dan Ati Srie Duriat

Redaksi Pelaksana :

Tonny K. Moekasan, Nano Kahono, Wahjuliana M. dan Wida Rahayu

Tata Letak :

Wahjuliana M. dan Wida Rahayu

Kulit Muka :

Tonny K. Moekasan

Alamat Penerbit :



BALAI PENELITIAN TANAMAN SAYURAN

Jl. Tangkuban Parahu No. 517, Lembang - Bandung 40391

Telepon : 022 – 2786245; Fax. : 022 - 2786416

e.mail : ivegri@balitsa.or.id

website : www.balitsa.or.id.

KATA PENGANTAR

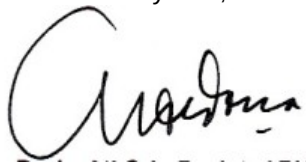
Kentang adalah komoditas yang mempunyai prospek baik untuk dikembangkan di Indonesia, terutama untuk program diversifikasi pangan. Hal ini terbukti dengan semakin meningkatnya produksi kentang sebagai akibat dari meningkatnya luas pertanaman dan hasil rata-rata kentang. Peningkatan produksi kentang sejalan dengan meningkatnya permintaan, baik untuk memenuhi kebutuhan konsumsi dan pemanfaatannya untuk industri prosesing maupun peningkatan ekspor.

Sebagai bahan pangan kentang sangat baik karena merupakan sumber karbohidrat, protein, zat besi, vitamin B1, B2 dan C yang luasan per hektar lebih tinggi dibandingkan dengan terigu, padi dan jagung. Kandungan niaciannya sebanding dengan padi, tetapi kandungan lemaknya lebih rendah dari padi, jagung dan terigu.

Balai Penelitian Tanaman Sayuran telah mencoba dan membuat aneka makanan Indonesia dari kentang. Pada Monograf ini ditampilkan 32 macam resep kue dan 24 resep masakan yang berbahan baku utama dari kentang. Kami menyadari bahwa materi yang disusun ini belumlah sempurna. Oleh karena itu segala saran dari berbagai pihak untuk perbaikan monograf ini sangat diharapkan.

Akhir kata, kepada semua pihak yang telah membantu penerbitan buku ini kami ucapkan terima kasih.

Lembang, Desember 1998
Kepala Balai Penelitian
Tanaman Sayuran,



Dr. Ati Srie Duriat
NIP. 080 027 118

DAFTAR ISI

Bab	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
 I. PENDAHULUAN.....	 1
II. KUE DARI KENTANG	2
1. Cracker kentang	2
2. Kue Kentang dengan Keju	2
3. Pannekoek Kentang dengan Keju	4
4. Beignet Kentang	4
5. Soes Kentang	5
6. Kentang Rebus Digoreng	6
7. Kentang Rebus	6
8. Kentang Rebus dengan Kulitnya	6
9. Kentang Goreng	7
10. Cake Kentang	7
11. Kue Tip-Top	8
12. Krokot Kentang	8
13. Pastel Kentang	9
14. Cake Pelangi	9
15. Cake Kentang Agar-agar	10
16. Bola-bola Kentang	11
17. Bubur Kentang	12
18. Candil Kentang	12

19.	Kentang Goreng Ala Paris	13
20.	Dodol Kentang	13
21.	Kripik Kentang	13
22.	Chip Kentang	14
23.	Cheese Steak Kentang	14
24.	Lapis Kentang Manis	15
25.	Prool Kentang	15
26.	Bakso Rambutan Isi Telur Burung Puyuh	16
27.	Donat Kentang	17
28.	Lumpur kentang	18
29.	Roti Kentang	18
30.	Kentang Isi	19
31.	Pudding Kentang	20
32.	Kue Bugis Kentang	21
III. MASAKAN DARI KENTANG		23
1.	Semur Kentang	23
2.	Perkedel Kentang	23
3.	Sambal Goreng Kentang	24
4.	Sambal Goreng Kering Kentang	24
5.	Gado-gado	25
6.	Rendang Kentang	26
7.	Belado Jerohan dan Kentang	26
8.	Sup Kentang	27
9.	Kroket Kuah	28
10.	Kare Kentang	29
11.	Sup Macaroni	29
12.	Tuturuga	30

13.	Sup Buntut Sapi	31
14.	Sup Kare Ayam	32
15.	Soto Banjar	34
16.	Ayam Lapis Jakarta	35
17.	Nasi Bumbu	36
18.	Cabai Isi	37
19.	Kentang Sambal Pengantin	38
20.	Selada Padang	39
21.	Perkedel Kepiting	40
22.	Sarang Burung Isi Dadar	41
23.	Soto Ayam	41
24.	Baso Kentang	43

PENDAHULUAN

Dalam program penelitian sayuran Balai Penelitian Tanaman Sayuran, kentang adalah salah satu komoditi sayuran yang mendapatkan prioritas dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Kentang merupakan salah satu komoditi sumber karbohidrat yang mempunyai potensi besar untuk menunjang program diversifikasi pangan.
2. Luas pertanaman kentang Indonesia pada tahun 1997 tercatat $\pm$ 55.110 hektar dengan hasil rata-rata masih rendah, yaitu sekitar 15 ton per hektar. Pendapatan petani akan dapat ditingkatkan dengan meningkatkan hasil rata-rata menjadi 20 ton per hektar.
3. Pada umumnya kentang di Indonesia ditanam di dataran tinggi di atas 1000 meter dari permukaan air laut. Perluasan pertanaman kentang di dataran tinggi dapat memberikan dampak negatif terhadap kelestarian lingkungan. Oleh karena itu perlu dicari alternatif lain, yaitu pengembangan tanaman kentang ke dataran yang lebih rendah.
4. Kentang mempunyai potensi sebagai salah satu sumber devisa nonmigas, karena pada tahun 1993 Indonesia tercatat pernah mengekspor kentang beku senilai \$ 1.949,3 dan kentang awetan senilai \$ 1.236,1.
5. Kentang dapat menunjang pengembangan industri.

Peningkatan produksi kentang di Indonesia harus disertai dengan pemasarannya baik untuk ekspor maupun pemasaran dalam negeri. Sejalan dengan pengembangan industri pariwisata maka semakin banyak hotel-hotel, supermarket dan restoran-restoran bertaraf internasional, sehingga permintaan akan kentang semakin bertambah. Kentang sebagai bahan makanan, tidak saja dikenal sebagai makanan mewah yang disajikan oleh restoran-restoran dan hotel-hotel bertaraf

internasional, tetapi juga sebagai makanan Indonesia harga yang cukup murah seperti sop, sambal goreng dan lain-lain.

Dalam buku ini dikemukakan 56 resep makanan Indonesia dari kentang yang telah berhasil disusun oleh Staf Laboratorium Teknologi Pascapanen. Balai Penelitian Tanaman Sayuran.

II. KUE DARI KENTANG

1. Cracke Kentang

Bahan :

1 mangkuk kentang rebus yang telah dihaluskan

$\frac{1}{4}$ mangkuk mentega

1 mangkuk tepung terigu

$\frac{1}{2}$ sendok teh garam

$\frac{1}{4}$ mangkuk wijen atau kacang giling

Cara :

- Semua bahan disatukan menjadi suatu adonan
- Gilinglah di atas papan yang ditaburi dengan tepung terigu
- Usap di atasnya dengan air atau susu dan taburkan wijen atau kacang giling
- Potong adonan tersebut dalam bentuk persegi kecil-kecil
- Taruh di atas loyang yang telah dipoles dengan mentega atau minyak
- Bakar sampai kering berwarna kuning kemerahan-merahan

2. Kue Kentang dengan Keju

Bahan :

500 gram kentang rebus

1-2 butir telur ayam, garam, merica, pala

100 gram keju parut

1 sendok makan seledri yang sudah dicincang halus

50 gram margarine untuk menggoreng

Cara :

- Kentang panas-panas dikupas lalu dihaluskan
- Campurkan dengan telur tanpa dikocok dan bahan-bahan lain
- Pulungi bulat-bulat besar, lalu tekan supaya agak pipih

- Panaskan margarine, lalu goreng kue-kue ini sampai dua sisi berwarna merah kecoklatan
- Angkat lalu tiriskan

3. Pannekoek Kentang dengan Keju

Bahan :

500 gram kentang rebus
2 umbi bawang merah
1 sendok makan seledri yang telah dicincang halus
1 butir telur ayam
100 gram keju parut
100 cc susu, merica, pala, gram
50 gram mentega

Cara :

- Kentang panas-panas dikupas lalu dihaluskan
- Campurkan bahan-bahan yang lain lalu ratakan
- Panaskan $\frac{1}{2}$ bagian dari mentega di wajan pannekoek
- Masukkan adonan kentang dengan api agak kecil
- Jika bawahnya sudah berwarna kuning kecoklatan, balikkan di atas piring ceper atau tutup panci
- Sisa margarine dipanaskan di wajan, lalu masukkan dengan sisi yang kuning kecoklatan, lalu angkat
- Potong-potong menjadi 8 potong, lalu hidangkan waktu hangat-hangat
- Sebagai pelengkap dapat disajikan dengan saus lombok dan tomato catchup

4. Beignet Kentang

Bahan :

250 gram kentang rebus
50 gram keju parut
2 butir telur ayam, gara, merica, pala, tepung panir, vanili, minyak secukupnya

Cara :

- Kentang panas-panas dikupas lalu dihaluskan
- Tambahkan 1 butir telur dan bumbu-bumbu
- Keju disisihkan sedikit
- Pulung adonan tersebut bulat-bulat sebesar duku lalu tekan dupaya agak pipih
- Celupkan ke dalam kocokan telur, lalu gulingkan ke dalam tepung roti yang sudah dicampur dengan sisa keju parut
- Goreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning kecoklatan

5. Soes Kentang

Bahan :

300 gram kentang rebus

50 gram margarine

50 gram tepung terigu

50 gram susu

2 butir telur ayam, merica, pala, garam, minyak goreng

Cara :

- Didihkan susu dengan margarine, bubuhi sedikit garam lalu masukkan terigu sambil diaduk-aduk sampai adonan menjadi licin, dan tidak menempel pada dasar panci.
- Tambahkan 1 butir telur dan bumbu-bumbu.
- Angkat lalu masukkan telur satu per satu sambil diaduk-aduk sampai rata.
- Kemudian campurkan kentang rebus yang sudah dikupas dan dihaluskan, serta bumbu-bumbu.
- Panaskan minyak.
- Untuk mempermudah, pakai sendok yang tiap kali dicelup minyak untuk menyendok adonan.
- Goreng soes kentang ini sampai berwarna kuning, kecoklatan.
- Soes kentang ini lazim dipakai sebagai pelengkap hidangan daging bistik dan lain-lain.

6. Kentang Rebus Digoreng

Bahan : 750 gram kentang, minyak goreng, sedikit garam

Cara :

- Kentang dikupas, belah 4 lalu rebus dengan dibubuhi sedikit garam sampai $\frac{3}{4}$ empuk.
- Angkat, lalu goreng dengan minyak sampai berwarna kuning kecoklatan.
- Tiriskan, lalu hidangkan hangat-hangat dengan saus cabai dan tomato catchup.

7. Kentang Rebus

Bahan : 1 kg kentang

Cara :

- Kentang dikerik atau dikupas tipis-tipis
- Mata tunas dikorek
- Cuci bersih, lalu taruh di panci, bubuhi sedikit air dan garam, lalu jerangkan
- Masak dengan api besar, jika sudah mendidih kurang apinya
- Biarkan panci tertutup, masak kira-kira 20 menit sampai kentangnya masak dan airnya habis.
- Waktu pemasakan, panci digoyang-goyang supaya kentangnya kering.
- Hidangkan hangat-hangat dengan saus tomat.

8. Kantang Rebus dan Kulitnya

Bahan : 1 kg kentang yang sedang dan sama besarnya

Cara :

- Kentang dibuang matanya, dikorek dengan ujung pisau lalu cuci bersih
- Taruh kentang di panci, bubuhi sedikit air, lalu tutup pancinya
- Masak dengan api besar sampai mendidih
- Panci dibiarkan tertutup rapat

- Setelah $\pm \frac{1}{2}$ jam, jika sudah empk, angkat.
- Dihidangkan hangat-hangat
- Sebagai pelengkap dapat disediakan garam halus dan saus cabai.

9. Kentang Goreng

Bahan : 500 gram kentang ukuran besar, minyak goreng, sedikit garam.

Cara :

- Kentang dikupas, ujungnya dipotong sedikit, lalu potong panjang-panjang
- Cuci bersih lalu tiriskan
- Panaskan minyak, masukkan kentangnya
- Goreng hingga masak berwarna kuning
- Hidangkan hangat-hangat dengan ditaburi garam halus atau dengan tomato catchup.

10. Cake Kentang

Bahan : 500 gram kentang
4 buah pisang ambon
100 gram mentega
150 gram gula merah
50 gram gula pasir
2 butir kelapa muda

Cara :

- Kentang dikukus kemudian dihaluskan
- Gula merah diiris halus
- Pisang ambon dikerok halus
- Semua bahan diaduk menjadi satu sampai tercampur rata
- Adonan dimasukkan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega.
- Bakar sampai masak.

11. Kue Tip-Top

Bahan : 500 gram kentang
50 gram gula halus
100 gram mentega
3 butir telur ayam
1 ples selai nanas

200 gram tepung terigu
Cengkih secukupnya

Cara :

- Kentang dikukus lalu dihaluskan
- Masukkan gula, mentega, 2 butir telur ayam yang sudah dikocok sebentar, dan tepung terigu
- Aduk sampai rata
- Adonan dibentuk bulat sebesar kelereng, isi dengan $\frac{1}{2}$ sendok teh selai nanas
- Atasnya diberi cengkeh lalu bagian luarnya diolesi dengan kuning telur
- Dibakar sampai kuning kecoklatan

12. Krokot Kentang

Bahan : 500 gram kentang
100 gram mentega
2 butir telur ayam
 $\frac{1}{2}$ bungkus Royco kaldu daging sapi

Cara :

- Kentang dikukus lalu dihaluskan
- Masukkan mentega, telur ayam, Royco
- Aduk sampai rata

Isi :

- Bawang putih dikupas, diiris halus lalu tumis dengan mentega sampai layu

- Masukkan wortel, daun bawang yang sudah iris halus, dengan cincang, lada dan Royco
- Dimasak sampai lunak
- Dua sendok makan adonan kentang diisi 1 sendok makan daging
- Bentuk bulat lonjong, lalu masukkan ke dalam kocokan putih telur, gulung dalam tepung roti
- Goreng hingga matang

13. Pastel Kentang

Bahan : 500 gram kentang
100 gram mentega
2 butir telur ayam
1 bungkus Royco kaldu daging sapi

Isi : 300 gram mentega
4 umbi bawang merah
250 gram daging cincang
100 gram wortel, pala, lada, Royco secukupnya

Cara : - Kentang dikukus sampai masak lalu dihaluskan
- Campurkan mentega, telur yang sudah dikocok dan Royco, lalu aduk sampai tercampur rata.

Cara mengisi :

- Adonan kulit digiling tipis $\pm \frac{1}{2}$ cm
- Masukkan ke dalam cetakan kecil-kecil yang sudah diolesi mentega
- Masukkan 1 sendok makan daging, tutup lagi dengan adonan kulit
- Bagian atasnya olesi kuning telur, lalu bakar sampai masak.

14. Cake Pelangi

Bahan : 500 gram kentang
150 gram mentega

4 butir telur ayam
300 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sendok teh vanili
Pewarna : hijau, kuning, merah

Cara :

- Mentega dikocok sampai putih
- Telur dan gula pasir dikocok sampai kental
- Masukkan tepung terigu dan vanili
- Masukkan kentang rebus yang sudah dihaluskan, mentega, lalu aduk sampai tercampur
- $\frac{1}{3}$ adonan dibuat menjadi 3 adonan berwarna hijau, kuning, merah
- $\frac{1}{3}$ bagian adonan dimasukkan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega, lalu di atasnya diletakkan adonan pewarna tadi satu per satu dan tutup lagi dengan $\frac{1}{3}$ adonan kuning
- Adonan dikukus di dalam dandang yang airnya telah mendidih
- Kukus $\pm \frac{1}{2}$ jam

15. Cake Kentang Agar-agar

Bahan : 500 gram kentang
250 gram mentega
225 gram gula halus
6 butir telur ayam
100 gram tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sendok teh vanili

Bahan agar :

1 pak agar-agar
1 gelas air
6 butir putih telur
1-2 sendok makan Rhum Lemon Hart
100 gram gula pasir
2 sendok makan coklat bubuk

Cara membuat cake :

- Mentega dan gula halus dikocok sampai putih
- Masukkan kuning telur satu per satu sambil dikocok terus
- Masukkan tepung terigu, vanili dan kentang yang sudah dimasak terlebih dahulu dan dihaluskan
- Aduk sampai rata
- Adonan dimasukkan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega
- Dibakar sampai masak

Agar-agar :

- Direbus dengan 2 gelas air sampai mendidih
- Putih telur + gula dikocok sampai kental dan kaku
- Masukkan agar-agar tadi sambil dikocok terus sampai tercampur. Tambahkan Rhum Lemon Hart.
- Adonan agar-agar dibagi dua. Satu bagian diberi 2 sendok makan coklat bubuk. Tuangkan adonan putih, lalu tuangkan adonan coklat di atas cake, setelah dingin dan keras, pada waktu disajikan, cake ini dapat dibalik.

16. Bola-Bola Kentang

Bahan : 5 butir kentang yang sedang besarnya
500 gram tepung sagu
 $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
Beberapa tetes zat warna merah dan hijau
Air untuk merebus

Cara :

- Kukus kentang dan haluskan
- Kentang sedikit demi sedikit
- Bila bulatan kentang sudah mengapung tandanya sudah matang, angkat memakai sendok berlubang
- Masukkan bulatan kentang dalam air dingin, tetapi yang sudah matang

- Bila akan menghidangkan, tiriskan bulatan kentang dari air dingin
- Tinggal menurut selera, dihidangkan dengan santan dan gula atau kelapa parut

17. Bubur Kentang

Bahan : 250 gram kentang
½ gelas susu tepung
1 sendok makan mentega
Garam dan bubuk merica secukupnya

Cara :

- Kentang dikupas, direbus, dan kemudian dihaluskan
- Larutkan susu dalam air sebanyak 2 gelas (500 cc)
- Didihkan susu kemudian masukkan kentang yang telah dihaluskan
- Tambahkan mentega dan bumbu-bumbu lainnya, kemudian aduk sampai matang dan angkat

18. Candil Kentang

Bahan : 250 gram kentang
250 gram tepung sagu/kanji
Gula merah, daun pandan, garam, air kapur

Cara :

- Kentang direbus lalu dihaluskan
- Campur dengan tepung sagu/kanji dan sedikit air kapur
- Bentuk adonan tersebut sebesar kelereng
- Rebus dalam air mendidih sampai matang (mengapung)
- Masak gula merah dan daun pandan, lalu masukkan bulatan kentang dan sedikit garam
- Angkat dan sajikan dengan santan yang telah dimasak terlebih dahulu

19. Kentang Goreng Ala Paris

Bahan : 8 buah kentang yang sedang besarnya
50 gram mentega
2 sendok makan daun peterseli cincang

Cara :

- Kentang dikupas dan direbus sampai matang
- Panaskan mentega dan masukkan kentang, goreng sampai kuning kecoklatan
- Taburi cacahan daun peterseli, biarkan layu sebentar baru hidangkan

20. Dodol Kentang

Bahan : 750 gram gula pasir
500 gram kentang
 $\frac{1}{2}$ buah nanas
 $\frac{1}{2}$ butir kelapa parut
3 cm kayu manis dan garam

Cara :

- Nanas dibersihkan lalu diparut
- Kentang direbus lalu dihaluskan
- Kelapa diparut kemudian dikukus
- Gula, kayu manis, nanas, dimasak sebentar kemudian masukkan kelapa yang telah dihaluskan
- Masak selama 2 jam
- Setelah adonan dingin bungkus dengan kertas kaca

21. Kripik Kentang

Bahan : 500 gram kentang yang sama besarnya
Minyak goreng

Cara :

- Kentang matanya, dikorek dengan ujung pisau
- Iris bulat tipis-tipis, lalu dicuci bersih dan tiriskan
- Panaskan minyak, lalu goreng hingga kering

22. Chip Kentang

Bahan : 1 kg kentang yang besarnya sama
500 cc minyak goreng
Garam secukupnya
Air kapur/kalsium klorida

Cara :

- Kentang dikupas dan dibuang matanya, dikorek dengan ujung pisau
- Iris bulat tipis-tipis, kemudian rendam dalam air kapur atau kalsium klorida selama 3-5 jam
- Blanching dengan larutan garam (1%) selama 10 menit
- Angkat lalu keringkan dengan sinar matahari
- Setelah kering, goreng dengan minyak panas

23. Cheese Steak Kentang

Bahan : 1 kg kentang yang besar
500 cc minyak goreng
250 gram keju

Cara :

- Kentang dikupas lalu diiris persegi panjang (1 cm^3)
- Cuci lalu digoreng hingga kering
- Panaskan keju, bila sudah mencair masukkan kentang yang telah digoreng
- Aduk-aduk hingga rata

24. Lapis Kentang Manis

Bahan : 100 gram mentega
100 gram gula
1 butir telur
125 gram kentang rebus yang telah dihaluskan
150 gram tepung terigu
Baking powder sedikit, garam, selai

Untuk olesan 1 butir kuning telur

Cara :

- Kocok mentega, gula dan telur
- Masukkan tepung yang telah dicampur baking powder dan kentang yang telah dihaluskan
- Campurkan semua hingga merupakan adonan yang dapat diratakan
- Potonglah adonan dalam potongan segi empat 10 cm² kemudian olesi atasnya dengan selai
- Buat gulungan-gulungan dan olesi luarnya dengan kuning telur
- Panggang hingga masak
- Bakar adonan sampai masak, olesi atasnya dengan selai nanas. Tutup lagi atasnya dengan adonan yang telah masak
- Bila sudah dingin, iris persegi panjang kemudian panggang hingga masak.

25. Prool Kentang

Bahan : 1 kg kentang
1 sendok makan mentega
½ butir kelapa agak muda
5 butir telur ayam
½ sendok teh garam
1 gelas pasir
Vanili secukupnya

Cara :

- Kentang direbus kemudian dihaluskan
- Campur dengan kelapa yang sudah diparut
- Tambahkan garam, vnili, aduk hingga rata
- Telur dan gula dikocok sampai mengembang, kemudian masukkan adonan kentang dan kelapa tadi ke dalamnya. Aduk sampai rata. Terakhir masukkan mentega yang sudah dicairkan lalu aduk.
- Siapkan cetakan-cetakan kecil, pulas dengan mentega
- Isi cetakan dengan adonan dan bakar sampai matang

26. Bakso Rambutan Isi Telur Burung Puyuh

Bahan : 500 gram kentang
2 sendok makan mentega
250 gram udang
50 gram bawang merah
20 butir telur burung puyuh
250 gram bihun
1 sendok teh garam
 $\frac{1}{2}$ sendok teh gula
 $\frac{1}{2}$ sendok teh penyedap masakan
Merica halus secukupnya
1 butir halus secukupnya
1 butir telur ayam dikocok
1 butir putih telur dikocok
Saus tomat secukupnya
250 gram mentega untuk menggoreng

Cara :

- Kentang dikupas, dipotong-potong lalu digoreng dengan mentega. Haluskan selagi panas-panas.
- Bawang merah dipotong tipis-tipis dan digoreng lalu dihaluskan jadi satu dengan garam, gula, petsin, dan merica. Kemudian

dicampurkan dengan udang yang sudah dikupas dan dihaluskan.

- Adonan ini dicampurkan dengan kentang yang sudah diberi telur kocok. Aduk sampai rata dan bagi adonan ini menjadi 20 bagian.
- Tiap telur burung putuh rebus dibungkus dengan satu bagian adonan kentang menjadi 'bakso'.
- Celupkan ke dalam putih telur yang sudah dikocok dan gulingkan di atas bihun yang sudah diremas-remas hingga menyerupai rambutan.
- Goreng dengan metega sampai masak, lalu hidangkan dengan saus tomat.

27. Donat Kentang

Bahan : ½ kg kentang

1 kg tepung terigu

200 gram gula pasir

4 butir telur ayam

½ kg minyak goreng

200 gram meses

2 sendok makan peles gist/Vermipan

Vanili, garam, secukupnya

Cara :

- Masak kentang, lalu haluskan
- Vermipan dilarutkan dalam ½ gelas air hangat, kemudian masukkan terigu, gula, vanili dan garam
- Aduk sambil masukkan telur satu per satu.
- Tambahkan kentang yang telah dihaluskan ke dalam adonan terigu
- Diuleni sampai rata lalu tambahkan mentega
- Diamkan selama 1 jam, setelah mengembang dipulung bulat dan simpan sebentar

- Panaskan minyak, lalu goreng hingga berwarna kuning kecoklatan.

Catatan :

Untuk mendapatkan hasil donat yang baik, sebaiknya yang digoreng adalah bahan yang dicetak lebih awal.

28. Lumpur Kentang

Bahan : 750 gram kentang
125 gram mentega telah dicairkan
175 gram gula pasir
700 cc cucusapi murni
100 gram keju parut
80 gram tepung terigu
4 butir telur ayam
Garam dan vanili secukupnya

Cara :

- Kentang dikukus sampai matang lalu kupas dan dihaluskan.
- Gula, telur dan vanili dikocok sebentar dan masukkan tepung terigu dan aduk hingga rata.
- Masukkan kentang dan aduk lalu masukkan susu dan mentega cair serta tambahkan garam dan aduk lagi hingga rata.
- Masukkan adonan ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega kurang lebih $\frac{3}{4}$ bagian dan taburi dengan keju parut di atasnya, masukkan ke dalam oven dengan api sedang selama 40 menit.

29. Roti Kentang

Bahan : 400 gram kentang rebus
750 gram tepung terigu
1 sendok makan gist (ragi roti)
100 cc atau 1 mangkuk air hangat
2 butir telur ayam
200 gram gula pasir

1 sendok teh garam
200 gram mentega

Cara :

- Gist dilarutkan dalam air hangat
- Kentang direbus, lalu dihaluskan
- Masukkan kentang yang telah dihaluskan ke dalam larutan gist bersama dua sendok makan gula pasir dan 100 gram tepung terigu. Aduk sampai rata.
- Biarkan sampai mengembang ($\pm$ 30 menit)
- Selanjutnya ditambahkan sisa gula, garam dan tepung terigu pada adonan tersebut.
- Pengadukan dilakukan sampai bahan tercampur dengan baik dengan cara diuleni.
- Biarkan adonan tersebut mengembang ($\pm$ 30 menit).
- Adonan dicetak atau dibentuk sesuai selera, kemudian diolesi dengan kuning telur.
- Panggang dalam oven hingga masak.

30. Kentang Isi

Bahan : 500 gram sosis dipotong halus-halus
4 buah kentang yang besar
1 buah kuning telur
1 buah telur ayam
1 umbi bawang bombay
1 sendok makan kecap
1 sendok makan saus tomat
2 sendok the bumbu gulai bubuk
2 sendok makan susu
2 cangkir roti tawar yang telah dihancurkan

Cara :

- Bawang bombay dihancurkan, lalu campurkan dengan sosis, saus tomat, kecap dan bumbu gulai.

- Aduk hingga rata, kemudian bagi menjadi 12 bagian.
- Setelah itu goreng sampai berwarna kecoklatan, kemudian didinginkan.
- Kentang direbus memakai garam hingga empuk lalu dikupas, kemudian ditumbuk, dihaluskan, diaduk dengan kuning telur sampai rata, biarkan sampai dingin.
- Lalu bagi menjadi 12 bagian, kemudian sosis yang tadi masukkan ke dalam kentang dan dibulatkan, setelah itu dicelupkan ke dalam bubuk roti tawar yang sudah dihancurkan, baru digoreng sampai coklat.
- Dimakan dengan sayur-sayuran atau selada.

31. Pudding Kentang

Bahan : 300 gram kentang

25 gram terigu

6 butir telur

2 sendok makan susu kental

50 gram mentega tawar

275 gula pasir (125 gram dan 150 gram)

1100 ml susu segar

1 bungkus agar bubuk berwarna putih

Zat pewarna kue

Cara :

Adonan I :

- 300 gram kentang dikukus lalu dihaluskan
- Tambahkan 25 gram terigu, garam, vanili secukupnya, 2 sendok makan susu kental, 50 gram mentega tawar.
- Bahan-bahan tersebut diaduk hingga rata menjadi satu adonan.

Adonan II :

- Kocok 2 kuning telur, 3 putih telur dan 125 gram gula pasir.

- Campurkan adonan I dan II aduk hingga rata, lalu masukkan ke dalam loyang yang sudah diolesi margarine, lalu kukus hingga masak $\pm$ 30 menit.
- Setelah dingin masukkan satu per satu biskuit coklat secukupnya . Lalu siram dengan adonan sebagai berikut :

Panaskan :

1100 ml susu segar + 150 gram gula pasir + 1 bungkus agar bubuk dan pewarna kue. Masukkan 3 putih telur yang telah dikocok dalam susu, dan selanjutnya siramkan pada adonan yang telah dikukus. Bila puding telah dingin, sajikan dengan cara mengiris.

32. Kue Bugis Kentang (30 Porsi)

1 porsi = 90 kalori; protein = 1,25 gram.

Bahan : 250 gram gula merah
400 gram kelapa
25 gram gula pasir
500 gram kentang
150 gram tepung kanji
150 cc santan yang dicampur dengan air dan daun suji
1000 cc santan kental matang
Daun pisang untuk membungkus

Cara :

- Sisir gula merah, kemudian tambahkan sedikit air, lalu rebus dan saring. Campurkan kelapa dengan air gula merah. Rebus sampai air kering, baru tambahkan gula pasir. Setelah kelapa kering angkat dan dinginkan, lalu bentuk kecil menjadi 30 bulatan.
- Bersihkan kentang lalu kukus sampai masak dan haluskan.
- Tambahkan kentang kanji, santan yang dicampur daun suji, lalu aduk sampai adonan dapat dibentuk menjadi 30 buah.

- Isi setiap bulatan kentang dengan bulatan kelapa. Atur di atas piring yang sudah diberi minyak. Kukuh sampai masak dan angkat.
- Celupkan kue yang sudah masak dalam santan kental lalu bungkus dengan daun pisang.

III. MASAKAN DARI KENTANG

1. Semur Kentang

Bahan : 500 gram kentang
3 umbi bawang merah
2 siung bawang putih
3 sendok kecap
1 gelas air
Minyak goreng
Merica, pala, garam secukupnya

Cara :

- Kentang dikupas lalu dipotong tipis-tipis kurang lebih $\frac{1}{2}$ cm.
- Goreng sampai berwarna kuning.
- Bawang merah diiris lalu ditumis, tuangi kecap dan tuangi air sebanyak satu gelas.
- Masukkan kentang dan bumbu-bumbu lainnya.
- Didihkan sebentar lalu angkat.

2. Perkedel Kentang

Bahan : 1 kg kentang
3 butir telur ayam
5 umbi bawang merah
2 butir bawang putih
Garam, lada, pala, vetsin

Cara :

- Kentang digoreng lalu dihaluskan
- Buat goreng bawang lalu haluskan bersama garam, pala, lada dan vetsin serta campur dengan 2 butir telur.

- Buat bulatan kemudian masukkan dalam 1 butir telur yang telah dikocok.
- Goreng sampai matang.

3. Sambal Goreng Kentang

Bahan : 500 kg kentang
6 buah cabai merah
6 umbi bawang merah
2 siung bawang putih
1 potong lengkuas
2 lembar daun jeruk purut
250 santan, kental
Garam, vetsin, gula secukupnya
Minyak goreng secukupnya

Cara :

- Kupas kentang lalu iris kecil-kecil.
- Cuci bersih lalu tiriskan.
- Goreng kentang jangan sampai kering sekali.
- Haluskan bumbu-bumbu kecuali daun jeruk purut.
- Tumis bumbu hingga masak, tambahkan garam, gula dan petsai secukupnya.
- Masukkan santan, bila sudah mendidih masukkan kentang yang telah digoreng, aduk hingga santan agak kering.

4. Sambal Goreng Kering Kentang

Bahan : 250 kg kentang
1 sendok makan cabai merah yang sudah digoreng
2 sendok makan irisan bawang merah yang sudah digoreng
1 sendok makan irisan bawang putih yang sudah digoreng
Asam, garam, gula merah, vetsin secukupnya
Minyak goreng secukupnya

Cara :

- Kentang dikupas, belah menjadi empat.
- Potong tipis-tipis lalu rendam dalam air garam.
- Angkat dari rendaman air garam lalu tiriskan.
- Goreng kentang/ulek asam, garam, gula merah, vetsin.
- Goreng dengan beberapa sendok minyak dan tuangi sedikit air.
- Masukkan irisan cabai, bawang merah, bawang putih yang telah digoreng dan kentang.
- Aduk sampai rata dengan api yang agak kecil.

5. Gado-gado

Bahan : Kangkung, kentang rebus, kacang panjang, taoge, mentimun, tahu goreng, tempe goreng, bawang merah telah digoreng dan kerupuk melinjo.

Bumbu : 100 gram kacang tanah
2 siung bawang putih
1 potong kencur
5 buah cabai merah
Asam, daun jeruk purut, gula merah secukupnya
1 potong terasi yang telah dibakar

Cara :

- Semua sayuran dimasak/direbus kecuali mentimun.
- Mentimun dipotong tipis-tipis, kentang rebus dikupas lalu dipotong-potong.
- Kacang digoreng lalu dihaluskan bersama.
- Bumbu-bumbu, kecuali jeruk purut, lalu dimasak sampai keluar minyaknya.
- Masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk.
- Susun sayuran yang telah dimasak di atas piring secara berlapis.
- Tuangkan bumbu di atasnya.

- Tambahkan kerupuk melinjo.
- Dapat ditambah lontong dan telur rebus.

6. Rendang Kentang

Bahan : 500 gram kentang yang berukuran kecil

6 buah cabai merah

6 buah bawang merah

1 1/2 sendok teh ketumbah

1/2 sendok teh jintan

6 butir kemiri

1/3 kelingking kunyit

1/3 kelingking jahe

Sepotong lengkuas

2 sendok teh gula

Asam, garam secukupnya

Santan dari satu butir kelapa

Cara :

- Cuci kentang hingga bersih lalu direbus.
- Kupas kulitnya sampai bersih.
- Haluskan semua bumbu.
- Tumis bumbu yang telah dihaluskan dengan sedikit minyak goreng, hingga masak.
- Tambahkan santan dan kentang lalu masak sampai agak kering.
- Aduk sampai rata, bila santan telah kering, angkat dari atas api.

7. Belado Jerohan dan Kentang

Bahan : 750 gram kentang

250 gram jerohan

1 papan petai yang dibelah

1 sendok teh gula pasir

Minyak goreng

Untuk dihaluskan :

- 100 gram cabai merah tanpa biji
- 6 umbi bawang merah
- 2 buah tomat besar

Cara :

- Rebus jerohan (babat) sampai empuk.
- Babat dicuci dengan air kapur sirih lalu tiriskan.
- Potong kecil-kecil lalu digoreng.
- Kupas kentang lalu dibelah menjadi enam dan digoreng.
- Panaskan minyak goreng setengah cangkir lalu tumis bumbu-bumbu yang telah dihaluskan.
- Bila umbu-bumbu telah masak, masukkan petai dan jerohan + kentang.
- Diangkat bila bahan tersebut telah masak dan tercampur merata.

8. Sup Kentang

Bahan : 250 gram kentang
100 gram wortel
250 gram daging sapi/daging ayam
750 cc kaldu
2 batang seledri yang dipotong-potong
50 gram bawang bombay atau 6 umbi bawang merah
dipotong-potong
2 siung bawang putih
Garam secukupnya
 $\frac{1}{2}$ sendok teh merica

Cara :

- Daging dicuci bersih lalu direbus dengan 4 gelas air/1.000 cc.

- Rebus sampai airnya tinggal kira-kira 3 gelas.
- Tumis bawang bombay yang telah diiris dengan minyak goreng/mentega sampai layu.
- Masukkan kaldu, daging dan wortel yang telah dipotong-potong.

9. Kroket Kuah

Bahan : 250 gram kentang
50 gram tepung terigu
1 butir telur ayam
1 bungkus penyedap masakan (maggi sapi)
3 buah wortel
Bawang, merica secukupnya
Minyak goreng

Saus :

- 1 liter air
- Bawang merah secukupnya
- Garam, lada halus, kecap secukupnya
- So'un secukupnya

Cara :

- Kentang direbus lalu digiling sampai halus.
- Campurkan tepung terigu dan aduk sampai rata.
- Wortel diiris halus, diberi bumbu, bawang, merica, dan Royco.
- Ditumis sambil diaduk-dauk terus sampai masak.
- Kentang dikepal-kepal berbentuk telur dalamnya diisi wortel yang telah ditumis.
- Kemudian kroket ini diolesi dengan kocokan telur dan digoreng.

Saos :

- Bawang merah ditumis.
- Masukkan satu liter air penyedap rasa ayam atau sapi, lada halus, kecap dan garam.
- Aduk sampai rata.

Menghidangkan :

Susun dalam piring, kroket disusun di atas so'un lalu siramkan saus.

10. Kare Kentang

Bahan : 500 gram kentang
2 gelas santan
2 sendok makan minyak goreng (mentega)
1 lembar daun jeruk purut
Sedikit asam, dan garam

Dihaluskan :

- 5 umbi bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sendok teh jinten
- Seruas kunyit
- 2 butir kemiri
- 2 buah cabai merah

Cara :

- Kentang dikupas lalu dibelah dan dipotong-potong.
- Haluskan bumbu.
- Tumiskan bumbu lalu masukkan potongan kentang, daun jeruk purut, asam dan garam.
- Aduk sampai bumbu dapat diserap oleh kentang.
- Tuangkan santan.
- Aduk sampai mendidih sampai menjadi agak kering.

11. Sup Macaroni

Bahan : 150 gram macaroni
2 potong dada ayam muda
80 gram kacang polong

80 gram wortel
80 gram kentang
2 helai kol muda
 $\frac{1}{2}$ batang daun bawang
1 batang daun seledri
Garam dan lada secukupnya

Cara : Buatlah kaldu ayam sebagai berikut :

- Didihkan air 11/2 liter kemudian masukkan tulang-tulang ayam $\pm$ 90 menit, angkat dan saring kemudian panaskan lagi.
- Dada ayam muda diiris-iris sedang besarnya.
- Kentang dan wortel dikupas dipotong segi empat kecil-kecil.
- Kol muda dicuci bersih, diiris membulat.
- Semua bahan yang telah bersih dimasukkan ke dalam kaldu sampai setengah matang, lalu masukkan macaroni, kemudian masukkan daun seledri yang telah dipotong serta diberi garam dan lada secukupnya.
- Setelah matang diangkat dan dihidangkan dalam mangkuk dan ditaburi bawang goreng di atasnya.

12. Tuteuruga

Bahan : $\frac{1}{2}$ kg daging sapi
1 gelas santan kental
 $\frac{1}{4}$ kg kentang
2 siung bawang putih
5 umbi bawang merah
6 buah cabai merah
4 butir kemiri
2 lembar daun jeruk purut
2 lembar daun pandan
1 ikat daun kemangi
1 potong jahe

1 potong kunyit
1 potong kencur
Garam secukupnya

Cara :

- Daging direbus lalu dipotong-potong.
- Kentang dikupas lalu diotong-potong.
- Semua bumbu dihaluskan kecuali daun pandan, kemangi dan jeruk.
- Bumbu-bumbu ditumis bersama potongan kentang dan daging, lalu ditambahkan air kaldu.
- Bila daging udang empuk tambahkan santan kental.
- Masaklah dengan api kecil sampai kuahnya tinggal sedikit.

13. Sup Buntut Sapi

Bahan : 1 ekor buntut sapi muda
100 gram bawang merah
50 gram bawang putih
40 gram bunga pala
1 batang kecil kayu manis
10 butir cengkih
20 gram ketumbah
20 gram jinten
100 gram kemiri
4 helai daun salam kering
40 gram lengkuas
1 batang serai
2 batang daun sereh
 $\frac{1}{2}$ batang daun bawang
100 gram wortel
100 gram kentang

100 gram emping
Garam serta lada secukupnya

Cara :

- Buntut sapi bersihkan, kemudian dipotong-potong menjadi beberapa bagian dan dimasak hingga setengah masak.
- Air rebusan yang pertama dapat dibuang.
- Bawang merah dan bawang putih dikupas lalu ditumbuk bersama ketumbar, jinten, dan kemiri, sedikit agak kasar, lalu ditumiskan hingga matang.
- Serai dimemarkan bagian batangnya.
- Wortel dan kentang dikupas, lalu dipotong sedang-sedang ukurannya.
- Emping digoreng, daun bawang diiris, serta seledri dibersihkan dan diiris-iris.
- Didihkan air $\pm$ 2 liter air, masukkan potongan-potongan buntut sapi yang setengah matang tadi, bersama-sama dengan bumbu yangtelah ditumis, setelah itu dimasukkan sereh, salam, lengkuas, bunga pala, cengkeh, kayu manis.
- Didihkan $\pm$ 30 menit kemudian masukkan potongan-potongan wortel dan kentang ,beri garam, lada, serta penyedap masakan.
- Setelah buntut sapi matang, kemudian angkat dan hidangkan dengan menaburkan daun seledri, daun bawang dan bawang goreng, juga disertai emping goreng.

14. Sup Kare Ayam

Bahan : 2 liter kaldu ayam
½ potong dada ayam
30 gram (1/4 buah) kol muda
30 gram (2 buah) wortel
1 ikat kecil so'un
30 gram seledri

30 jamur merang
30 gram kentang
5 cm kunyit
2 umbi bawang merah
2 siung bawang putih
1 liter santan
20 gram kemiri
Garam, lada, salam, serai, lengkuas, bawang goreng dan penyedap masakan.

Cara :

- Buatlah kaldu ayam dari tulang-tulang ayam.
- Dada ayam tersebut, angkat dan potong memanjang.
- Kol muda dipotong memanjang.
- Wortel dikupas, dipotong persegi kecil-kecil.
- So'un direndam dengan air panas sebentar lalu tiriskan.
- Seledri dicuci bersih dan dipotong-potong.
- Jamur merang dibersihkan, belah menjadi dua bagian.
- Kentang dikupas, dipotong segi empat kecil-kecil.
- Kunyit dikupas, diparut, kemudian ambil airnya.
- Bawang merah dan bawang putih dikupas, kemudian ditumbuk kasar, juga kemiri.
- Lengkuas dan serei dimemarkan.
- Bawang merah dan bawang putih, lengkuas dan sereh ditumis.
- Panaskan kaldu ayam, masukkan potongan-potongan wortel, kentang, jamur merang dan bumbu.
- Setelah matang, masukkan kol muda, so'un, ayam yang telah disuwir, ditaburkan pada sup kare ayam yang sudah dipindahkan ke dalam mangkuk kemudian taburkan bawang goreng di atasnya.

15. Soto Banjar

Bahan : 1 liter kaldu ayam
1 potong paha ayam
100 gram kentang
100 gram so'un
1 butir telur ayam
50 gram emping
3 cm kayu manis
3 cm jahe
3 umbi bawang merah
1 siung bawang putih
2 helai daun salam
2 buah ketupat
Garam, lada secukupnya

Cara :

- A. Buatlah kaldu ayam sebagai berikut :
Didihkan $\pm$ 2 liter air, masukkan tulang-tulang ayam $\pm$ satu jam kemudian angkat dan saring.
- B. Paha ayam direbus, setelah matang angkat, buang tulangnya. Kemudian potong memanjang.
 - Kentang dikupas, kemudian potong-potong dan direbus, setelah matang angkat dan tiriskan.
 - So'un direbus, telur ayam direbus, setelah matang angkat, kupas kulitnya, potong-potong menjadi beberapa bagiannya.
 - Bawang merah, bawang putih dikupas lalu ditumbuk.
 - Jahe dikupas dan digetok.
 - Emping digoreng, ketupat dipotong-potong.
- C. Panaskan penggorengan, beri sedikit minyak (mentega) setelah cukup panasnya, masukkan bawang merah dan bawang putih yang telah ditumbuk kasar tadi, tumislah sebentar, kemudian

tuangkan kaldu ayam, masukkan jahe, kayu manis dan daun salam, beri garam, lada secukupnya.

- Setelah mendidih angkat, saring, tempatkan pada satu panci.
- D. Susun dengan baik semua hasil B pada satu mangkuk kemudian siram dengan hasil C dan taburkan bawang goreng.

16. Ayam Lapis Jakarta

Bahan : 2 potong paha ayam atau bagian dada

1 butir telur ayam
100 gram tepung terigu
200 gram tepung roti
60 cc saus tomat
20 gram gula pasir
5 cc cuka
1 buah mentimun muda
200 gram kentang
5 helai daun selada
Garam, lada secukupnya

Cara :

- A. Paha atau dada ayam dibuang tulangnya, kemudian iris tipis-tipis dengan lebar $\pm$ 3-4 cm.
- Telur ayam dikocok
 - Daun selada dicuci bersih, dan tiriskan.
- B. Potongan-potongan ayam diberi garam, lada secukupnya lalu taburkan tepung terigu pada seluruh daging ayam.
- Setelah itu masukkan ke dalam telur yang telah dikocok, angkat kembali, lumuri dengan tepung roti sampai seluruh bagian tertutup.
 - Mentimun dan buah tomat dikupas, kemudian potong membulat tipis.

- Kentang dikupas, potong-potong memanjang ± 4 cm, dengan tebal $\frac{1}{2}$ cm dan digoreng, setelah matang angkat dan tiriskan serta beri sedikit garam.
- C. Panaskan penggorengan, tuangkan minyak secukupnya, setelah cukup panas masukkan potongan-potongan ayam hasil B, setelah cukup matang, angkat tiriskan (ingat, jangan terlampaui coklat, nanti pahit rasanya). Kemudian aturlah pada piring oval dengan baik bersama-sama potongan buah tomat, mentimun, kentang goreng, daun selada dan sausya.
- D. Cara membuat saus sebagai berikut :
Panaskan sedikit kaldu ayam, masukkan saus tomat, gula pasir, cuka dan sedikit garam, lada dan saus ini agak kental dengan rasa yang manis.

17. Nasi Bumbu

Bahan : 800 gram beras, dicuci
3 sendok makan minyak goreng
 $\frac{1}{2}$ ekor ayam dipotong menjadi 12 bagian
6 butir cengkeh
2 potong kayu manis @ 3 cm
2 batang sereh, dimemarkan
2 lembar daun salam
1 liter santan dari 1 butir kelapa
3 butir telur ayam, direbus, dikupas
3 butir kentang, dikupas, masing-masing dibelah 4

Bumbu yang dihaluskan :

2 sendok makan ketumbar
1 sendok makan jinten
2 cm jahe
2 cm kunyit
Garam secukupnya

Cara :

- Kukuslah beras sampai matang, lalu angkat.
- Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum, masukkan ayam, cengkih, serai dan daun salam, aduk dan tuangi santan.
- Masak sampai ayam lunak, masukkan beras yang telah dikukus setengah matang tadi sampai terserap airnya oleh beras.
- Campurkan telur rebus dan kentang, kemudian kukus sampai matang.
- Angkat dan hidangkan.

18. Cabai Isi

Bahan : ¼ daging cincang
½ kg kentang
2 telur ayam
¼ kg cabai merah/hijau yang besar-besar
Minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan :

4 buah kemiri
1 sendok teh merica halus
1 sendok teh ketumbar
6 umbi bawang merah
4 siung bawang putih

Cara :

- Rebus daging dengan sedikit air sampai masak dan air mengering.
- Goreng kentang kemudian haluskan.
- Campurkan kentang bersama daging dan bumbu yang telah digerus halus.

- Kocok satu butir telur dan masukkan ke dalam adonan, aduk sampai rata.
- Belah cabai memanjang tetapi jaga jangan sampai terbelah daun dua, buang bijinya, cuci dan tiriskan.
- Kocok satu butir telur sisanya, olesi bagian dalam cabai dengan telur kocok, isikan adonan kentang ke dalamnya sampai agak munjung, olesi bagian luar bagian dengan telur kocok agar tidak pecah.
- Goreng dalam minyak panas sampai adonan berwarna kekuningan.

19. Kentang Sambal Pengantin

Bahan : 1 kg kentang yang tua
1 sendok teh cuka
3 siung makan bawang goreng
Minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan :

15 cabai merah
7 umbi bawang merah
2 siung bawang putih
10 butir kemiri
1 sendok makan ebi (udang kering)
2 sendok makan gula pasir

Cara :

- Kupas kentang dan potong-potong sebesar batang korek api, rendam kentang sebentar dalam air, kemudian ditiriskan.
- Goreng kentang dalam minyak panas yang cukup banyaknya sehingga kentang terendam. Setelah renyah dan berwarna kuning kecoklatan, angkat dan sisihkan.

- Tumis bumbu yang sudah dihaluskan, masukkan cuka dan aduk sampai bumbu mengering.
- Terakhir masukkan kentang goreng dan bawang goreng.
- Aduk sampai rata.

20. Selada Padang

Bahan : ½ kg kentang, dipotong tipis, digoreng kering
½ buah mentimun, dikupas, dipotong tipis
3 butir putih telur (sisa saus) dipotong tipis
10 lembar daun selada
1 buah tomat

Untuk saus :

3 butir telur, direbus, diambil kuningnya
1 butir kentang rebus yang sedang besarnya
150 gram margarine, dicairkan
1 sendok teh susu bubuk
1 sendok teh merica halus
1 sendok makan gula halus
1 sendok makan cuka
Garam

Cara :

- Haluskan kuning telur dan kentang, bubuhkan margarine cair dan aduk.
- Campur susu bubuk, merica, gula, cuka dan garam.
- Aduk sampai rata benar.

Menghidangkan :

Campur jadi satu keripik kentang, mentimun dan putih telur bersama saus. Setelah tercampur rata simpan dalam piring datar yang

pinggirnya dihias dengan daun selada. Kemudian simpan potongan tomat di atasnya.

21. Perkedel Kepiting

Bahan : 5 ekor kepiting yang benar
350 gram kentang
1 sendok teh susu bubuk
Margarine
2 butir telur
Minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan :

4 siung bawang putih
25 butir merica
Garam

Cara :

- Rebuslah kepiting sampai matang ($\pm$ 45 menit). Sesudah masak, angkat dan dinginkan. Keluarkan daging kepiting dan pisahkan batoknya.
- Cuci batok sampai bersih.
- Rebus kentang, kupas dan haluskan. Tambahkan susu bubuk. Aduk dan sisihkan.
- Panaskan margarine, tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai baunya harum.
- Masukkan daging kepiting dan aduk sampai daging kepiting hancur, kemudian angkat.
- Campurkan kentang pada daging kepiting, masukkan 1 1/2 butir telur yang telah dikocok ke dalamnya.
- Olesi bagian dalam batok kepiting dengan sisa telur kocok, isi dengan adonan sampai penuh. Lumuri bagian atas adonan dengan sisa telur kocok.
- Goreng dalam minyak sampai warnanya kekuningan.

22. Sarang Burung Isi dadar

Bahan : 1 kg kentang, dikupas dan dipotong-potong ukuran batang korek api
1 sendok teh garam
Minyak goreng
20 butir telur buruh puyuh, direbus dan dikupas

Isi :

4 butir telur
2 sendok makan air
1 sendok teh garam
1 sendok the merica

Cara :

- Rendamlah kentang dalam air yang sudah dibubuhi garam selama 30 menit. Setelah ditiriskan, keringkan kentang dengan lap/serbet sambil ditekan-tekan supaya kering betul.
- Sediakan cetakan sarang burung. Panaskan minyak yang agak banyak dalam wajan agar seluruh cetakan tercelup. Bila minyak sudah panas, celupkan cetakan sebentar ke dalam minyak. Angkat dan isi cetakan dengan potongan-potongan kentang sampai agak penuh, kemudian kuning. Sesudah masak angkat dan keluarkan dari cetakan.
- Kocok bahan untuk isi dan buatlah telur dadar yang tipis dari adonan ini. Rajang halus telur dadar dan isikan ke dalam sarang burung kentang goreng.
- Tambahkan satu butir telur puyuh pada setiap sarang burung.

23. Soto Ayam

Bahan : 1 ekor ayam ($\pm$ 1 kg)
Minyak goreng
5 batang daun bawang, dipotong halus

Bumbu penyedap
1 sendok makan kecap manis
1 sendok teh cuka
100 gram tepung terigu
150 cc air
200 gram taoge
150 gram keripik kentang
100 gram so'un, disedu air panas, ditiriskan
5 butir telur ayam, direbus, dibelah empat
2 sendok makan bawang goreng
3 batang seledri, dipotong halus

Bumbu yang dihaluskan :

4 cm jahe
10 siung bawang putih
1 sendok teh merica halus
Garam

Cara :

- Rebus ayam sampai empuk, kemudian pisahkan kaldu. Ambil kaldu sebanyak 2 liter.
- Daging ayam yang dipisahkan dipotong-potong persegi memanjang ukuran 1 x 2 cm. Tumis daging ayam dalam minyak sampai warnanya kekuningan, angkat.
- Tumis bumbu yang sudah dihaluskan dengan minyak sampai baunya harum.
- Masukkan ke dalam kaldu dan masak sampai mendidih.
- Masukkan daun bawang bumbu penyedap, kecap dan cuka, aduk dan angkat.
- Buatlah bakwan taoge: Campurkan tepung terigu, air, garam dan bumbu penyedap. Masukkan taoge ke dalamnya.

- Gorenglah adonan sesendok demi sesendok dalam minyak panas sampai warnanya kekuningan, angkat dan sisihkan.

24. Baso Kentang

Bahan : 5 potong tahu
250 gram kubis
250 gram kentang yang sedang besarnya
100 gram daging ikan tenggiri
100 gram sagu/kanji
200 gram kacang tanah
3 buah cabai merah
2 siung bawang putih
Seleri yang dihaluskan
Kecap manis
Garam, merica, jeruk limau secukupnya.

Cara :

- Kentang direbus, sesudah masak kupas kulitnya.
- Masak kubis, lalu tiap-tiap lembar digulung berbentuk persegi.
- Ikan tenggiri dicincang sampai halus, campurkan tepung kanji, seledri, merica dan garam, aduk-aduk sampai rata.
- Tahu dipotong menjadi 2 dari ujung ke ujung lalu masukkan adonan ikan tenggiri ke dalamnya.
- Tahu yang telah diisi dikukus hingga masak.
- Susun dalam piring, tahu, kentang, kubis di atasnya bubuhi dengan sambal kacang dan kecap manis.

Cara membuat sambal kacang :

- Kacang dicuci lalu digoreng hingga kering.
- Haluskan bersama cabai merah, bawang putih dan garam.
- Panaskan sedikit minyak untuk menumis sambal yang telah dihaluskan.

- Tambahkan sedikit air, aduk-aduk hingga sambal mendidih.
- Bila sudah cukup kental angkat dan bila menyajikan tambahkan jeruk limau yang diperas.

SERI MONOGRAF SAYURAN :

MONOGRAF NO. 9
IRIGASI TETES PADA BUDIDAYA CABAI
(AGUS SUMARNA)

MONOGRAF NO. 10
PESTISIDA SELEKTIF UNTUK MENANGGULANGI OPT
PADA TANAMAN CABAI
(EUIS SURYANINGSIH DAN LAKSMINIWATI PRABANINGRUM)

MONOGRAF NO. 11
THRIPS PADA TANAMAN SAYURAN
(ANNA L.H. DIBIYANTORO)

MONOGRAF NO. 12
KRIPIK KENTANG, SALAH SATU DIVERSIFIKASI PRODUK
(NUR HARTUTI DAN R.M. SINAGA)

MONOGRAF NO. 13
ANEKA MAKANAN INDONESIA DARI KENTANG
(NUR HARTUTI DAN ENUNG MURTININGSIH)

BALAI PENELITIAN TANAMAN SAYURAN

Jl. Tangkuban Parahu No. 517, Kotak Pos 8413, Lembang - Bandung 40391
E.mail : RIV @ Bandung. Wasantara.Net.Id.
Telepon : 022 - 2786245; Fax. : 022 - 2786416