

## **16. ANEKA OLAHAN UBI JALAR**

Umbi ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, dari lauk sampai makanan jajanan. Warna umbi ubi jalar berbeda-beda tergantung jenis tanaman ubi jalarnya. Perbedaan warna umbi ini banyak memberikan keuntungan pada produk akhir, karena dalam pengolahannya tidak perlu ditambahkan pewarna.

### **A. Ubi Jalar Goreng**

Ubi jalar goreng merupakan cara pengolahan yang paling sederhana.

#### **Bahan :**

250 g ubi jalar  
125 g tepung terigu  
minyak goreng  
garam secukupnya

#### **Cara membuat :**

Ubi jalar dikupas, dicuci, diiris setebal 1 cm sambil direndam dalam air dingin. Tepung terigu, garam dan air dicampur sampai rata kemudian ubi jalar yang telah direndam beberapa saat dicelupkan ke dalamnya. Goreng dalam minyak goreng mendidih beberapa saat sampai warnanya kecoklatan, angkat dan tiriskan. Siap untuk disajikan.

### **B. Tape Ubi Jalar**

#### **Bahan :**

500 g ubi jalar  
3 g ragi tape

#### **Cara membuat :**

Ubi jalar dikupas, dicuci, dikukus dan didinginkan. Setelah benar-benar dingin, ragi ditaburkan secara merata, kemudian ditutup dengan daun pisang dan dibiarkan selama 2 hari.

### **C. Manisan Ubi Jalar**

**Bahan :**

250 g ubi jalar  
250 g gula pasir  
2,5 g asam sitrat

**Cara Pembuatan :**

Ubi jalar dikupas, dicuci, diiris setebal 1 cm, dan direndam dalam larutan air kapur. Setelah beberapa saat direbus dalam larutan gula dan asam sitrat sampai lunak. Dijemur sampai kering dan siap disajikan.

### **C. Keripik Ubi Jalar Ungu**

**Bahan :**

250 g ubi jalar daging ungu  
bawang putih secukupnya  
garam  
minyak goreng

**Cara membuat :**

Ubi jalar dikupas, dicuci, ditiriskan dan diiris tipis-tipis, kemudian direndam dalam air kapur beberapa saat. Bawang putih dan garam dihaluskan dan diberi sedikit air. Setelah ubi jalar ditiriskan dan direndam dalam bumbu. Ditiriskan dan digoreng beberapa saat sampai berwarna kuning kecoklatan dan setelah dingin dimasukkan ke dalam stoples.

### **D. Asinan Bogor**

**Bahan :**

250 g ubi jalar  
250 g bengkoang  
250 g jambu air  
1 buah nenas  
3 butir salak  
250 g gula merah

250 g cabe merah  
125 g cuka aren  
63 g udang kering

**Cara membuat :**

Semua buah dicuci, dikupas (kecuali jambu air) dan dipotong. Ditambah dengan cabe merah yang telah dicuci, digiling dan direbus. Ditambah dengan udang kering yang telah disangrai. Ditambah dengan gula merah, garam, cuka aren dan air sedikit. Campur sampai rata, siap untuk dihidangkan. Taburkan sedikit kacang goreng, hidangkan bersama dengan kerupuk mie kering dan tambahkan sedikit sambal.

**E. Selai**

**Bahan :**

250 g ubi jalar  
55 g gula pasir  
0,4 g asam sitrat

**Cara membuat :**

Ubi jalar dicuci, dikukus, dikupas dan dihancurkan. Ditambah air sama dengan berat ubi jalar dan dipanaskan. Setelah 3 menit, asam sitrat dimasukkan, setelah 45 menit, masukkan gula, pemanasan dilakukan sampai kental. Setelah kental, dimasukkan ke dalam botol selai yang sebelumnya telah direbus terlebih dahulu selama 20 menit.

**F. Minuman Ringan**

**Bahan :**

250 g ubi jalar  
0,5 g asam sitrat  
25 g gula pasir  
0.125 natrium benzoat  
232 ppm vitamin C  
62,5 ml air

**Cara membuat :**

Ubi jalar dicuci, direbus, dihancurkan dan ditambah dengan air. Saring dengan kain saring, ambil cairannya. Ditambah dengan asam sitra, aduk sampai rata, didihkan dan endapkan selama 1 malam. Filtrat bagian jernih ditambah dengan gula dan vitamin C. Didihkan dan ditambah dengan natrium benzoat. Masukkan ke dalam botol yang sebelumnya telah direbus terlebih dahulu selama 20 menit. Botol yang telah berisi minuman ubi jalar dikukus selama 30 menit, dan dinginkan.

**G. Timus**

**Bahan :**

250 g ubi jalar  
100 ml santan kental  
62,5 gula pasir  
garam  
vanili

**Cara Membuat :**

Ubi jalar dicuci, dikukus, dikupas dan dihaluskan. Campur dengan santan, gula pasir, garam dan vanili, yang telah dididihkan. Bentuk lonjong dengan diameter 3 cm dan panjang 6 cm dan digoreng.

**H. Lemet**

**Bahan :**

250 g ubi jalar  
25 g gula pasir  
¼ gelas kelapa parut  
garam secukupnya

**Cara membuat :**

Ubi jalar dikupas, diparut. dan dicampur dengan kelapa parut. Masukkan gula dan garam, campur sampai rata. Dibungkus dengan daun pisang yang sebelumnya telah dilayukan dan di bersihkan. Dikukus sampai lunak.

## **I. Carang Mas**

### **Bahan :**

250 g ubi jalar  
125 g gula pasir  
garam secukupnya  
air sedikit

### **Cara membuat :**

Ubi jalar dikupas, dirajang tipis-tipis memanjang dan digoreng sampai warnanya kuning kecoklatan. Gula pasir dan air dididihkan dan masukkan ubi yang telah digoreng. Campur hingga rata, setelah itu angkat dan cetak berbentuk bulat sebelum dingin.

## **J. Kremes**

### **Bahan :**

250 ubi jalar  
125 gula merah  
garam secukupnya  
sedikit air

### **Cara membuat :**

Ubi jalar dikupas, dirajang tipis-tipis memanjang dan digoreng sampai warnanya kuning kecoklatan. Gula pasir dan air dididihkan dan masukkan ubi yang telah goreng. Campur hingga rata, setelah itu angkat dan cetak berbentuk bulat sebelum dingin.