



# **PUDING TAPE SINGKONG**



**Dra. Elly Lasmanawati.MSi**

**PROGRAM SPESIALISASI PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**2010**

- **PENGERTIAN**
- **JENIS - JENIS**
- **HASIL OLAHAN SINGKONG**

# PENGERTIAN

- Singkong adalah jenis umbi-umbian atau ketela pohon daerah tropis yang merupakan sumber energi paling murah.

Tanaman singkong tumbuh pada ketinggian 0-1500 meter dari permukaan laut. Tanaman singkong tidak membutuhkan tanah yang subur, hanya memerlukan tanah yang cukup gembur agar hasilnya memuaskan. Singkong dapat dipanen tiap waktu antara 6-24 bulan setelah ditanam. Singkong mengandung karbohidrat yang sangat tinggi yaitu sekitar 34-38 persen dan mengandung energi 146-157 kkal per 100 gram, maka dari itu singkong dapat digunakan sebagai pengganti beras yang potensial.

- Singkong dapat diolah dengan cara direbus, dikukus, dibakar, dipanggang, atau digoreng serta difermentasi.

# JENIS-JENIS SINGKONG

- Singkong Manis tidak beracun.  
diantaranya: Valenca, Gading dan W78
- Singkong Pahit yang beracun.  
diantaranya: Varietas SPP, Muara, Bogor dan W236

# PUDING TAPE SINGKONG

## BAHAN

- ✓ 300 gr tape singkong
- ✓ 300 gr gula pasir
- ✓ 1 bungkus agar-agar
- ✓ 1 bungkus santan cair instan
- ✓ 1 buah daging kelapa muda
- ✓ 800 ml air kelapa muda
- ✓ 1 lembar daun pandan
- ✓ 1 sdt vanila
- ✓ ¼ sdt garam

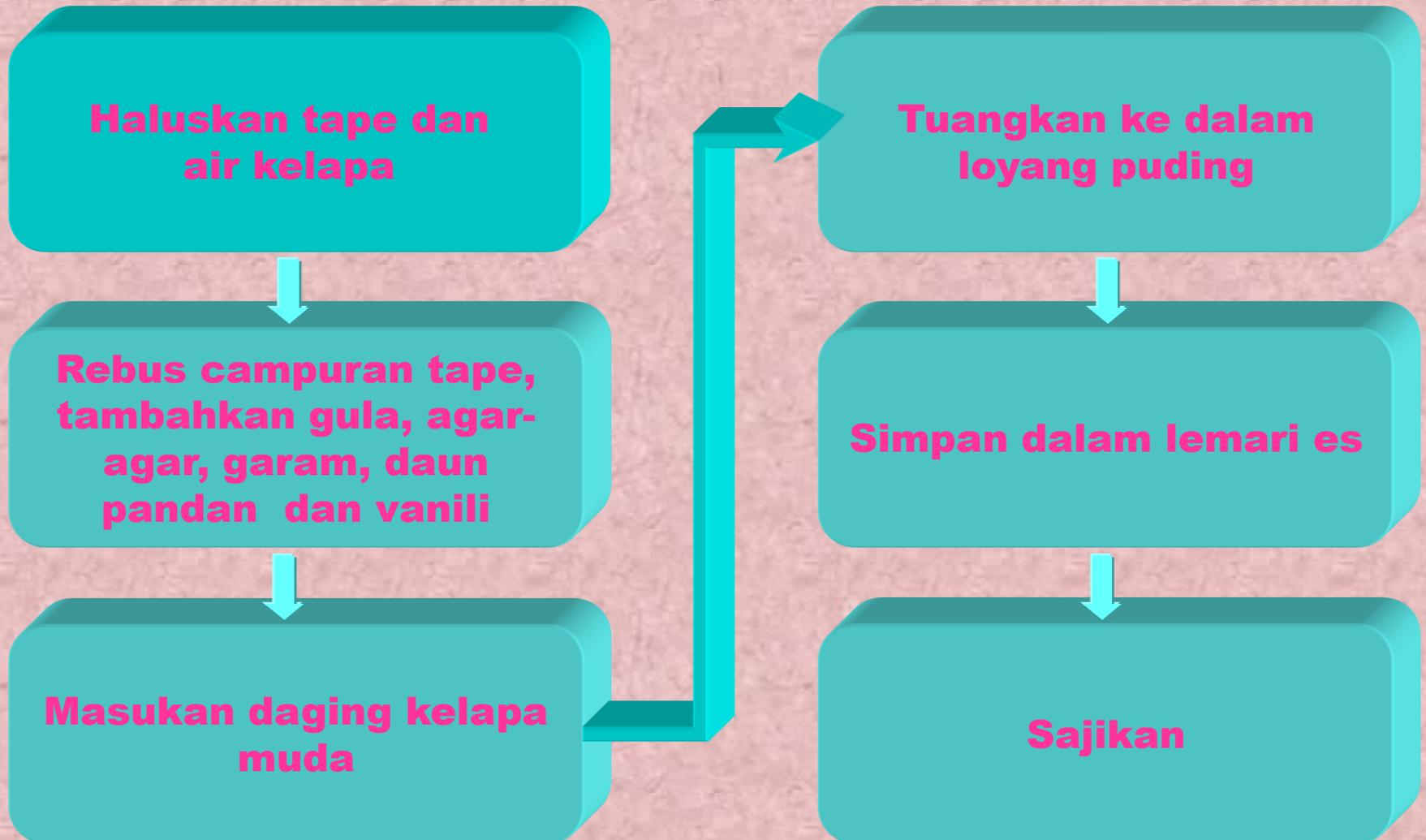
# Bahan-Bahan



# Alat-alat yang digunakan



# Tahap-tahap pembuatan Puding Tape Singkong



# Tahap-tahap pembuatan Puding Tape Singkong



**TERIMA KASIH**

**Kepada:**

**Dra. Atat Siti Nurani, M.Si**

**Hj. Rita Patriasih, S.Pd, M.Si**

**Ai Mahmudah Tusa'adah S.Pd, M.Si**

Selesai