



Kue Nusantara

KETIMUS SINGKONG

Dra atati siti nurani. MSi

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

❖ **PENGERTIAN SINGKONG**

❖ **JENIS-JENIS SINGKONG**

❖ **SALAH SATU CONTOH
HASIL OLAHAN SINGKONG**

PENGERTIAN SINGKONG

- Singkong adalah sejenis umbi-umbian atau ketela pohon daerah tropis yang merupakan sumber energi paling murah.
- Tumbuhan berumbi ini mudah tumbuh di seluruh bumi nusantara sepanjang tahun, yaitu pada ketinggian 0-1.500 meter meter dari permukaan laut. Tanaman singkong tidak membutuhkan tanah subur, hanya memerlukan tanah yang cukup gembur agar hasilnya memuaskan.
- Panen singkong dapat dilakukan setiap waktu, antara 6 sampai 24 bulan setelah ditanam.
- Umbi ini terdiri dari 2 lapis, yaitu kulit luar dan kulit dalam. Daging umbi berwarna putih dan kuning.
- Kandungan karbohidrat umbi ini sangat tinggi, yaitu sekitar 34-38 persen, dan mengandung energi 146-157 kkal per gram. Singkong dapat diolah dengan cara direbus, dikukus, dibakar, dipanggang, atau digoreng

Resep ketimus/lemet

- BAHAN:
- 1 kg singkong
- 100 gr tepung kanji
- 200 gr kelapa parut
- 100 gr gula merah
- 1 bks vanili powder
- 50 gr gula pasir
- Daun pisang

BAHAN-BAHAN PEMBUATAN KETIMUS



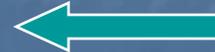
PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN KETIMUS



Tahap pembuatan ketimus :



TAHAP-TAHAP PEMBUATAN KETIMUS



SELESAI