



By consuming hygienic tofu and tempe you have help us to encourage producers to CUT their annual carbon 266,000 tonnes per year

Each tempe factory could emit 27 tonnes of carbon every year, and each tofu factory could releases carbon as much as 452 tonnes annually

BUKU KUMPULAN RESEP MASAKAN TAHU & TEMPE HIGIENIS

Resep-resep Kompetisi Kreasi Makanan Berbahan Tahu & Tempe Higienis & Ramah Lingkungan 2012

COMPILATION RECIPES BOOK OF HYGIENIC TOFU & TEMPE FOODS

The Recipes of the Food Creation Competition of Hygienic & Eco-Friendly Tofu & Tempe 2012



Dilaksanakan oleh:
Implemented by:



Didukung oleh:
Supported by:

www.forumtempe.org

KATA PENGANTAR

Makanan tahu dan tempe, tidak hanya keduanya mampu menjadi makanan penyedia gizi yang paling terjangkau bagi masyarakat lapisan bawah, namun juga tidak dapat dipungkiri bahwa ternyata makanan tahu dan tempe yang rasanya enak, harganya terjangkau dan berkhasiat tersebut menjadi makanan paling favorit bagi sebagian besar masyarakat Indonesia dari semua lapisan ekonomi masyarakat di negeri ini.

Dalam upaya membantu memperbaiki kondisi produksi dan konsumsi yang berkelanjutan di sektor industri kecil tahu & tempe, Mercy Corps melalui program SCoPe Indonesia yang didanai oleh European Commission dan bekerjasama dengan beberapa lembaga lain, aktif memfasilitasi kegiatan terkait upaya produksi yang lebih efisien dan ramah lingkungan serta membangun kesadaran konsumen untuk mendukung produksi dan konsumsi yang berkelanjutan di sektor tahu tempe ini.

Melalui buku kumpulan resep masakan berbahan tahu dan tempe ini kami berharap kepada masyarakat sebagai konsumen, khusus bagi pecinta kuliner tahu dan tempe dapat tergugah kesadarannya untuk turut aktif memperhatikan faktor proses produksi di sektor tahu tempe agar lebih higienis dan berkualitas serta ramah lingkungan, sehingga konsumen akan merasa aman dan mendapatkan manfaat dalam mengonsumsi produk tahu dan tempe yang sangat banyak khasiatnya ini. Buku ini membuktikan bahwa tahu dan tempe dapat menjadi bahan olahan yang mampu diolah menjadi makanan yang lain dari biasanya sehingga mampu menaikkan kelas dari makanan tersebut dan digemari oleh semua lapisan usia konsumennya.

Kami menyadari bahwa dalam buku kumpulan resep makanan tahu tempe ini tentu masih jauh dari sempurna karena masih jauh dari kata sempurna karena masih banyak kekurangan yang harus diperbaiki. Oleh karena kami akan sangat berterima kasih bila ada kritik dan saran dari pembaca. Harapan kami semoga para pembaca akan terinspirasi untuk memunculkan kreasi resep baru dari bahan tahu dan tempe juga.

Terakhir, kami akan mengucapkan terima kasih banyak kepada para chef junior, yaitu siswa dari sekolah-sekolah SMKN di Bogor dan Jakarta Selatan yang mengikuti Kompetisi Kreasi Makanan Berbahan Tahu dan Tempe 2012 sebagai bagian dari kegiatan Kampanye Konsumen Tahu & Tempe Higienis dan Ramah Lingkungan, Rumah Tempe Indonesia, Forum Tempe Indonesia, Primkopti Kab. Bogor, Primkopti Jakarta Selatan, TP PKK Provinsi DKI Jakarta dan Masyarakat Vegan Indonesia yang telah mendukung penyusunan buku ini.



Salam,
Paul Graham Jeffery
Perwakilan Mercy Corps Indonesia.

INTRODUCTION

Tofu and tempe, both are not only as the most providing affordable nutritional foods for the poor people, but also these can not be denied that tofu and tempe with the nice tastes, the affordable prices and very nutritious foods has becomes the most favourites foods for almost all Indonesian from all economics level in this country.

As our effort to help improving the condition in sustainable production and consumption for micro industry; tofu and tempe sectors, Mercy Corps' SCoPe Indonesia project that funded by European Commission and collaborated with other institutions is active to facilitate activities that related to efficient and eco-friendly production and also develop consumer awareness to support sustainable production and consumption in this tofu and tempe sector.

By this compilation food of tofu and tempe recipes book, we hopes to people as consumer, especially for tofu and tempe culinary lovers can be awakened their consciousness to actively participate consider to production process factor in tofu and tempe sector that more hygienic and qualified and eco-friendly, so that consumer will feel safety and gets the benefits to consume nutritious tofu and tempe products. This book proves that tofu and tempe can be processed materials that can be processed into other foods that usual, so it can raise up the level of this foods and will loves by consumer from all age levels.

We recognized that on this compilation recipes book of tofu tempe foods is certainly still not enough perfect because there are still many shortcomings to be rectified. Therefore, we would be very grateful if any criticism and suggestion from readers. Our hope that the readers will be inspired to come up with the new creation of recipes made from tofu and tempe as well.

At last, we would like to say thank you very much to the junior chefs; they are the students from vocational schools in Bogor City and South Jakarta who have followed the Food Creation Competition of Tofu and Tempe 2012 as part of the Hygienic and Eco-friendly Tofu and Tempe Consumer Campaign, Rumah Tempe Indonesia, Forum Tempe Indonesia, Primkopti of Bogor District, Primkopti of South Jakarta, TP PKK of DKI Jakarta Province, and Indonesian Vegan Society who have supported the publishing of this book.



*Sincerely yours,
Paul Graham Jeffery
Representative of Mercy Corps Indonesia.*

DAFTAR ISI / CONTENT

Kata Pengantar....	1 / <i>Introduction</i>	2
Daftar Isi....	3 / <i>Content</i>	3
Selayang Pandang....	4 / <i>Preface</i>	5
Kompetisi Kreasi Makanan Berbahan Tahu dan Tempe Higienis 2012....	6 / <i>The Food Creation Competition of Hygienic Tofu and Tempe 2012</i>	7
Manfaat Tahu....	8 / <i>The Benefit of Tofu</i>	9
Mantaaf Tempe....	10 / <i>The Benefit of Tempe</i>	11
Daftar Resep Menu Tempe....	12 / <i>List of Tempe Menu Recipes</i>	12
Daftar Resep Menu Tahu....	71 / <i>List of Tofu Menu Recipes</i>	71
Bahan Bacaan....	91 / <i>Reference</i>	91



SELAYANG PANDANG

Tahu dan tempe telah menjadi pangan yang diterima secara luas di Indonesia. Makanan tahu berasal dari Cina dan dapat berkembang sangat baik di Indonesia. Sementara tempe, dunia mengenal makanan ini merupakan asli berasal dari Indonesia. Kedua makanan berbahan baku kedelai tersebut memiliki kandungan nutrisi dan protein yang tinggi, harga yang murah, serta rasa yang enak telah menjadikan makanan tersebut sebagai salah satu makanan favorit bagi sebagian besar masyarakat Indonesia.

Rantai nilai di sektor tahu dan tempe juga telah menjadi kunci bagi ekonomi lokal. Industri ini merupakan sumber pendapatan bagi 285.000 pekerja, yang mana 40 % - 50 % diantaranya melibatkan kaum perempuan. Dan tak kurang dari Rp. 700 juta dihasilkan oleh industri ini per tahunnya. Mayoritas pelaku usaha di sektor tahu dan tempe merupakan sektor informal yang kurang dapat diregulasi, hal ini berakibat pada rendahnya standar keamanan dan sanitasi produk dan proses pembuatannya. Semisal dengan limbah cair dan asap yang berasal dari proses produksi tahu dan tempe berkontribusi pada pencemaran lingkungan, yang saat ini menjadi ancaman yang sangat besar bagi wilayah perkotaan.

Berdasarkan perhitungan unit teknis Perubahan Iklim Mercy Corps pada tahun 2011, satu pabrik tahu tempe rata-rata dapat melepaskan 240 ton gas rumah kaca ke udara. Angka ini jika dikalikan dengan 85.000 produsen tahu tempe yang ada akan menghasilkan angka yang menakjubkan, yaitu 20 juta ton gas rumah kaca. Gas rumah kaca dari industri tahu tempe bersumber dari penggunaan kayu bakar, yang secara tradisional dipakai para produsen sebagai bahan bakar untuk merebus kedelai. Perpindahan dari kayu bakar ke elpiji dapat mengurangi lepasan karbon sebesar 94% pada pabrik tahu dan 96% pada pabrik tempe. Melihat potensi mitigasi yang besar ini, program Scope Indonesia Mercy Corps dengan dukungan Uni Eropa mendorong produsen untuk beralih pada penggunaan teknologi yang lebih bersih dan berkelanjutan.



Rumah Tempe Indonesia (RTI) selesai berdiri pada awal bulan April 2012 lalu di Kota Bogor, Indonesia yang merupakan hasil kerja sama konsorsium tiga organisasi yaitu Mercy Corps, Primkoopi Kab. Bogor, dan Forum Tempe Indonesia (FTI) bekerja sama dengan beberapa badan usaha seperti ASA IM, FKS Multiagro dan PT ANTAM (Persero) Tbk. Dengan ide awal menjadikan Rumah Tempe Indonesia sebagai *pioneer icon* percontohan produksi higienis dan ramah lingkungan di sektor produksi tempe.¹

¹ *Perubahan Iklim, Perubahan Gaya Hidup: Saatnya untuk Beralih pada Produksi dan Konsumsi Tahu Tempe yang Lebih Higienis dan Ramah Lingkungan*, Sebuah Artikel di Blog Project SCOPE Indonesia Mercy Corps diposkan tanggal 17 April 2012 <https://sites.google.com/a/id.mercycorps.org/scope-indonesia/rilis-media-1/perubahaniklimperubahangayahidupsaatnyauntukberalihpadaproduksidankonsumsitahutempeyanglebihhigienisdanramahlingkungan>

² Leaflet *Rumah Tempe Indonesia: Pusat Percontohan Produksi Tempe Higienis dan Ramah Lingkungan*.

PREFACE

Tofu and tempe has become widely accepted food in Indonesia. Tofu, also called bean curd, is originated from China, and it spread into Indonesia as well. While tempe, the world knows that this food is originated from Indonesia. Both soy-based foods has a nutrition and high protein, low price and good tastes have made these foods as one of favourite foods for the majority of Indonesian people.

The value chain in this sector is also a key to local economy. The industry is a source of income for 285,000 workers, of which 40 % - 50 % of them are women. Not less than Rp. 700 million are generated by the insudtri per year. The majority of business actors in this sector are informal sector that needs more effort to regulate. This has resulted a lower standard of product safety and sanitation and its manufacturing process, i.e. liquid waste and smoke coming from the production process has polluting the environment, and this has become a huge threat for urban areas.

Rumah Tempe Indonesia (RTI) stands in early April, 2012 ago in Bogor City, Indonesia as the result of coloboration between three institutions; they are Mercy Corps, Primkopti of Bogor District and Forum Tempe Indonesia (FTI). The first idea to make Rumah Tempe Indonesia (RTI) as pioneer pilot icon for hygiene and eco-friendly production in tempe production sector. It is expected will be able to raise awareness for the public that tempe product has produces by hygienic and eco-friendly standard equipments as RTI's as hygiene and eco-friendly production standard.

Based on Mercy Corps Climate Change technical unit calculation in 2011, an average tofu and tempe factory can releases 240 tonnes of greenhouses gasses to the air. This numbers if multiplied by 85,000 of tofu and tempe producers that there is going to produce amazing numbers, ie 20 millions tonnes of greenhouses gasses. Greenhouses gasses from tofu and tempe industry derived from the use of firewood, which is traditionally used by factories as fuel for boiling soybeans. The switch from firewood to LPG can reduce by 94% the carbon loose in tofu factory and 96% in tempe factory¹. Seeing this large mitigation potential, Mercy Corps Indonesia SCoPe Indonesia program with the support of the European Union encourages producers to switch to the use of cleaner technologies and sustainable.



Rumah Tempe Indonesia (RTI) or Indonesia Tempe House finished up in early April 2012 in Bogor Ciy, Indonesia, which is the result of consortium cooperation between three organizations: Mercy Corps, Primkopti or tofu tempe cooperative association in Bogor district and Forum Tempe Indonesia and in collaboration with several entities such as American Soybean Association International Marketing (ASA IM), FKS Multiagro and PT ANTAM (Persero) Tbk. With the initial idea of making Rumah Tempe Indonesia as pioneer pilot icon for hygiene and eco-friendly tempe production sector².

¹ *Perubahan Iklim, Perubahan Gaya Hidup: Saatnya untuk Beralih pada Produksi dan Konsumsi Tahu Tempe yang Lebih Higienis dan Ramah Lingkungan*, an article in Mercy Corps SCoPe Indonesia project posted on April 17th 2012 <https://sites.google.com/a/id.mercycorps.org/scope-indonesia/rilis-media-1/perubahaniklimperubahangayahidupsaatnyautukberalihpadaproduksidankonsumsitahutempeyanglebihhigienisdanramahlingkungan>.

² *Leaflet Rumah Tempe Indonesia: Pusat Percontohan Produksi Tempe Higienis dan Ramah Lingkungan or Rumah Tempe Indonesia: Pilot Center of Hygiene and Eco-friendly Tempe production.*

KOMPETISI KREASI MAKANAN BERBAHAN TAHU DAN TEMPE HIGIENIS 2012

Produk tempe higienis dari Rumah Tempe Indonesia menginspirasi untuk membuat produk makanan berbahan tempe higienis tersebut. Dalam penyelenggaraan acara **Peresmian Rumah Tempe Indonesia (RTI)** di Bogor, Jawa Barat pada tanggal 6 Juni 2012 juga diadakan **Kompetisi Kreasi Makanan Berbahan Tempe Higienis**.



Maksud dan tujuan diadakan kompetisi tersebut selain untuk memperkenalkan Rumah Tempe Indonesia (RTI) dan menjadikannya sebagai *pioneer icon* produksi tempe Indonesia yang sesuai dengan standar peralatan produksi tempe yang higienis dan ramah lingkungan, juga untuk memperkenalkan dan menjelaskan kepada masyarakat umum khususnya para generasi muda sebagai bagian dari konsumen makanan tempe tentang manfaat dan kelebihan tempe sebagai bahan makanan yang bermutu tinggi melalui olahan makanan yang dihasilkan dari tempe. Serta juga untuk menciptakan kreasi resep-resep baru menu masakan berbahan dasar tempe yang bisa digemari oleh para penikmat kuliner.

Selama tahun 2012 Kompetisi Kreasi Makanan Berbahan Tahu dan Tempe Higienis diadakan sebanyak dua kali; yang pertama diadakan pada tanggal 6 Juni 2012 di Kota Bogor yang melibatkan peserta dari siswa-siswi SMKN 3 Bogor, SMK Baranangsiang dan SMK Windian Nugraha. Dan kompetisi kedua diadakan di Jakarta Selatan pada tanggal 26 September 2012 dengan konsep kompetisi sama dengan menambahkan tahu sebagai bahan makanannya yang melibatkan siswa-siswi SMK jasa boga di Jakarta Selatan; SMKN 30, SMKN 57 dan SMK Patria Wisata. Lihat foto-foto.¹

¹ Foto bagian atas merupakan kegiatan Kompetisi Kreasi Makanan Berbahan Tempe Higienis di Kota Bogor; Kiri: persiapan para peserta sebelum proses penjurian, dan Kanan: Para pemenang kompetisi. Foto bagian bawah merupakan kegiatan Kompetisi Kreasi Makanan Berbahan Tahu dan Tempe Higienis di Jakarta Selatan. Kiri: Sebuah tim dari SMKN 30 Jakarta sedang melakukan persiapan penyajian menu makanan, dan Kanan: Para pemenang dan seluruh peserta kompetisi.

THE FOOD CREATION COMPETITION OF HYGIENIC TOFU AND TEMPE 2012

Hygiene tempe product of Rumah Tempe Indonesia (RTI) or Indonesia Tempe House is inspiring to create food product from this hygiene tempe. So that, in the launching event of Rumah Tempe Indonesia (RTI) on June 6th, 2012 that was also held for the Food Creation Competition of Hygienic Tempe.



The purpose and objectives of the competition besides to introduce Rumah Tempe Indonesia and make it as a pioneer icon of tempe production with standard hygiene equipments and eco-friendly, as well as to introduce and explain to the public in particularly, especially for the youth consumer as tempe consumer about the benefits and advantages of tempe as high quality food, and also to come up with new creation of food menu recipes of tempe that can be favored by the culinary connoisseurs.

During the year of 2012, the Food Creation Competition of Hygienic Tofu and Tempe was conducted for twice times; at first competition was held on June 6th 2012 that involving culinary students as participants from vocational high schools; SMKN 3 Bogor, SMK Baranangsiang and SMK Windian Nugraha. At the second competition was held in South Jakarta on September 26th 2012 with similar competition concept with added tofu as material also was held that involving participants from vocational schools students in South Jakarta that involving culinary students as participants from vocational high schools; SMKN 30 Jakarta, SMKN 57 Jakarta and SMK Patria Wisata. See photos.'

³ Photos on the top photos are about the activities at the Food Creation Competition of Hygienic Tempe in Bogor City; Left: Preparation of the participants before scoring process from the jury, and Right: The winners of the competition. Photos on the bottom are activities at the Food Creation Competition of Hygienic Tofu and Tempe in South Jakarta; Left: one of teams from SMKN 30 Jakarta were preparing to serve their menu, and Right: The winners with all participants of the competition.

MANFAAT TAHU

Tahu Merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik dan mempunyai komposisi asam amino paling lengkap serta diyakini memiliki daya cerna yang tinggi, sebesar 85 % - 98 %.



Pada tahu terdapat berbagai macam kandungan gizi, seperti protein, lemak karbohidrat, kalori dan mineral, fosfor, vitamin B-kompleks seperti thiamin, riboflavin, vitamin E, vitamin B12, kalium and kalsium (yang bermanfaat mendukung terbentuknya kerangka tulang).

Dengan kandungan sekitar 80 % asam lemak tak jenuh, tahu tidak banyak mengandung kolesterol, sehingga sangat aman bagi kesehatan jantung. Bahkan karena kandungan hidrat arang dan kalorinya yang rendah, tahu merupakan salah satu menu diet rendah kalori. Terlebih lagi tahu menyimpan khasiat medis tersendiri, yaitu bahwa dapat menurunkan kolesterol jahat dalam tubuh.

Rahasia khasiat tahu ternyata ada pada kandungan isoflavon yang mengandung hormone estrogen. Selain mencegah kanker payudara, isoflavon juga memperlambat proses penuaan pada perempuan. Isoflavon bukan hanya terkandung dalam tahu melainkan juga pada semua makanan berbahan dasar kedelai seperti tempe, susu kedelai, kecap dan sejenisnya. *(Dari berbagai sumber).*

Foto: Istimewa. Sumber: <http://www.ivillage.com/how-cook-tofu/3-q-58135>.

THE BENEFIT OF TOFU

Tofu is one of important foods for nutritional improvement, because it as the best vegetable protein that contains the most amino acid composition which believed to have a high digestibility, by 85 % - 98 %.



It has different kinds of nutrients such as protein, fat, carbohydrate, calorie and mineral, fosfor, vitamin B-complex such as thiamin, riboflavin, Vitamin E, Vitamen B12, potassium and calcium (to support bad formation of the skeleton).

With about 80 % content of polyunsaruted fatty acids, tofu contains less cholesterol, thus it is safe for the hearth health. Moreover, as it has low carbohydrate and calorie, tofu is considered as one of low-calorie diet. In addition to that, tofu has medical benediction that is deflating bad cholesterol in the body.

Its benediction is in its isoflavone content which contains estrogen hormones. In addition to preventing breast cancer, isoflavones also slows the aging process. Isoflavones not only contained in tofu but also in all soy-based foods such as tempe, soy milk, soy sauce, etc. (From various sources).

Photo: Special. Source: <http://www.ivillage.com/how-cook-tofu/3-a-58135>

MANFAAT TEMPE

Tempe dikenal sebagai salah satu bahan bernutrisi tinggi dan memiliki banyak khasiat. Beberapa manfaat tempe antara lain:

- Proteinnya sudah terurai menjadi asam amino sehingga lebih mudah dicerna oleh tubuh.
- Kandungan vitamin B₁, B₂, B₃ asam pantotenat, B₆, Biotin, asam folat, B₁₂ dan vitamin A yang bermanfaat untuk tubuh.
- Selama proses fermentasi tempe, juga akan dihasilkan senyawa yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu:
 - Isoflavon yang berfungsi sebagai zat anti-oksidan dan anti-kanker.
 - Asam lemak tidak jenuh; asam folat asam linoleat yang berfungsi sebagai anti-oksidan dan penurunan kadar kolesterol.
 - Vitamin larut lemak (Vitamin E) yang berfungsi sebagai anti-oksidan dan anti-hemolisis.
 - Senyawa anti-bakteri yang akan menghambat pertumbuhan bakteri merugikan pada saluran cerna.
 - Ergosterol yang berfungsi untuk menurunkan tingkat kolesterol dalam tubuh.
 - Enzim protease, lipase, amylase, glikosidase dan SOD yang berfungsi untuk mempercepat proses metabolisme dalam tubuh manusia.⁴



Foto: Istimewa. Sumber: <http://www.4odaydetox.com/not-soy-good-for-you-day-17/sliced-tempeh/>

⁴ Sumber: Ridha, Muhammad. Tanpa tahun. *Buku Saku Industri Tempe; Panduan Bagi Industri Kecil Tempe dalam Menempikan Proses Produksi yang Higienis dan Ramah Lingkungan* Hal.5-6. Jakarta: Mercy Corps.

THE BENEFIT OF TEMPE

Tempe is known as one of nutritious food and has many benefits that is affordable by all levels of society. Some of the benefits of tempe, among others are:

- Protein is broken down into amino acids that are more easily digested by the body.
- Vitamin B1, B2, B3 pantonenat acid, B6, biotin, folic acid, B12 and Vitamin A is beneficial for the body.
- During tempe fermentation process, will also be produced compounds that are beneficial to the body, such as:
 - Isoflavones functions as anti-oxidant and anti-cancer.
 - Unsaturated fatty acids i.e. oleic acid and linoleic acid serve as anti-oxidant and cholesterol-lowering.
 - Fat-soluble vitamin (Vitamin E) which acts as anti-oxidants and anti-hermolythic.
 - Anti-bacterial compounds that impede that growth of harmful bacteria inside the gastrointestinal tract.
 - Ergosterol serves to lower the level of cholesterol in the body.
 - The enzymes; protease, lipase, amylase glucoisidase and SOD that serve to expedite the process of metabolism in the human body.⁴



Photo: Special. Source: <http://www.4odaydetox.com/not-soy-good-for-you-day-17/sliced-tempeh/>

⁴ Source: Ridha, Muhammad. Without Year. *Buku Saku Industri Tempe; Panduan Bagi Industri Kecil Tempe* dalam *Merupakan Proses Produksi yang Higienis dan Bersah Lingkungan* Page 5-6. Jakarta: Mercy Corps.

DAFTAR RESEP MENU TEMPE / LIST OF TEMPE MENU RECIPES

AYAM BERSELIMUT TEMPE.....	13	/	TEMPE CHICKEN WRAPPED.....	14
BAKPAU TEMPE.....	15	/	TEMPE BAKPAU.....	16
BASO TEMPE.....	17	/	TEMPE BASO.....	18
BEANCURD LAYER PUDDING WITH YOGURT SAUCE.....	19	/	BEANCURD LAYER PUDDING WITH YOGURT SAUCE.....	20
BREADED TEMPE DABA SAUCE.....	21	/	BREADED TEMPE DABA SAUCE.....	22
BROWNIES TEMPE.....	23	/	TEMPE BROWNIES.....	24
CWIE MIE TEMPE CERIA.....	25	/	CWIE MIE TEMPE CERIA.....	26
CURRY TEMPE ENCROUTE WITH WAKAME SALAD.....	27	/	CURRY TEMPE ENCROUTE WITH WAKAME SALAD.....	28
ES KRIM TEMPE.....	29	/	TEMPE ICE CREAM.....	30
FETTUCINI GAMBERONI TEMPE.....	31	/	TEMPE FETTUCINI GAMBERONI.....	32
HOT TEMPE PUDDING.....	33	/	HOT TEMPEH PUDDING.....	34
KALIO TEMPE.....	35	/	TEMPE 'KALIO'.....	36
LASAGNA TEMPE 3 RASA TEMPEH.....	37	/	TEMPE LASAGNA WITH THREE TASTES.....	38
MUFFIN TEMPE.....	39	/	TEMPE MUFFIN.....	40
ROUND TEMPE.....	41	/	TEMPE ROUND.....	42
SATELIT PINEAPPLE SAUCE.....	43	/	SATELITE PINEAPPLE SAUCE.....	44
SELAT SOLO ROULADE TEMPE.....	45	/	SOLONESE 'SELAT' WITH TEMPE ROULADE.....	46
SIOMAY TEMPE.....	47	/	TEMPE SHUMAY.....	48
SOP MATAHARI.....	49	/	'MATAHARI' (The SUN) SOUP.....	50
SOSIS SPECIAL HERB.....	51	/	SPECIAL HERB SOSIS.....	52
SPICY TEMPE WITH SAUCE PURE TEMPE.....	53	/	SPICY TEMPE WITH PURE TEMPE SAUCE.....	54
SPAGHETTI BOLOGNESE.....	55	/	BOLOGNESE SPAGHETTI.....	56
SPONGE TEMPE.....	57	/	TEMPE SPONGE.....	58
TEMPE CORDON BLEU MUSHROOM SAUCE & RAITA.....	59	/	TEMPE CORDON BLEU MUSHROOM SAUCE & RAITA.....	60
TEMPE HAINAN.....	61	/	TEMPE HAINAN.....	62
TEMPE PENTUL NASI LANGGI SAMBAL BUMBU BALL.....	63	/	TEMPE PENTUL AND LANGGI RICE WITH BALINESE CONDIMENT SAMBAL.....	64
TEMPE SCHOTEL.....	65	/	TEMPE SCHOTEL.....	66
TEMPURA TEMPE WITH HARISSA PASTE.....	67	/	TEMPE TEMPURA WITH HARISSA PASTE.....	68
ZUPA-ZUPPA WITH TEMPE CREAM SOUP.....	69	/	ZUPA-ZUPPA WITH TEMPE SOUP CREAM.....	70



1. AYAM BERSELIMUT TEMPE

Oleh Muhammad Faizal Adam & Muhammad Arief Furqon Ramadhan dari SMKN 30 Jakarta

Bahan Ayam Ber selimut Tempe: 150 gr Tempe, 20 gr Tepung Terigu, 1 butir Telur, 50 gr Ayam, 1 ruas jari Jahe, 20 gr Wortel, 20 gr Bawang Bombay, 2 sdm Biji Wijen, Lada dan Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Haluskan tempe, lalu tambahkan tepung, telur, dan garam. Uleni hingga kalis.
2. Tumis ayam bersama jahe serta masukan wortel dan bawang bombay yang telah *diblanch*.
3. Pipihkan adonan tempe lalu isi dengan tumisan ayam tadi, lalu gulung.
4. Balurkan dengan wijen, lalu goreng hingga berwarna kuning keemasan.

Bahan Sauce Hitam Rempah: 1 sdt Mentega, 2 siung Bawang Merah, 1 sdm Cabai Halus, 3 sdm Kecap, 1 sdm Gula, Garam Masala secukupnya, Garam dan Lada secukupnya, Air secukupnya.

Cara Membuat:

1. Iris bawang merah, lalu tumis dengan mentega
2. Masukan cabai halus, tumis hingga harum.
3. Masukan kecap, gula, garam, garam masala, lada, dan air.
4. Masak hingga mengkaramel.
5. Saus siap dihidangkan.

Bahan Saus Aromatik: 50 gr Kemangi, 20 ml Minyak Zaitun, 20 gr Kacang Mete, Garam dan Lada secukupnya.

Cara Membuat: Haluskan semua bahan.

Bahan Nasi Merah Putih: 150 gr Beras, 50 gr Buah Bit, 25 gr Serai, 1 batang Daun Salam, 100 ml Santan, Garam dan Lada secukupnya.

Cara Membuat:

1. Cuci beras hingga bersih.
2. Haluskan buah bit.
3. Rendam beras dengan air dr buah bit.
4. Aroni beras yang telah direndam air bit dengan serai serta daun salam dan santan beri lada dan garam, dan aroni juga beras dengan serai serta daun salam beri lada dan garam.
5. Kukus adonan beras masing-masing warna hingga matang.
6. Siap disajikan bersama tempe.



Foto: Tika Nurmanika / Mety Garga 2022

8. TEMPE CHICKEN WRAPPED

By Muhammad Fauzan Adam © Muhammad Arief Furqon Ramadhan from SMKN 30 Jakarta



Photo: Tina Nugentapala / Merry Corp. 2014.

How to Make:

1. Wash rice until clean.
2. Blend beetroot.
3. Soak rice with water from beetroot water.
4. Half-baked or *diaroni* for soaked rice with beetroot water with lemongrass and bay leaf and coconut milk, put salt and pepper, and also half-baked or *diaroni* for the rice with lemongrass, bay leaf, salt and pepper.
5. Steam each colors of rice dough until ripe.
6. Rice is ready to serve with tempe.

Ingredients: 150 gr Tempe, 20 gr Wheat Flour, 1 Egg, 50 gr Chicken, 1 phalange Ginger, 20 gr Carrot, 20 gr Onion, 2 teaspoon Sesame Seed, Salt and Pepper.

How to Make:

1. Wash tempe; add wheat flour, egg, and salt. Kneads until smooth and satiny.
2. Sauté chicken with ginger and put in blanched carrot and onion.
3. Flats tempe dough then fill it with chicken sauté, then roll it.
4. Rub with sesame seed, then fried until golden brown.

Black Spice Sauce Ingredients: 1 teaspoon Butter, 2 Red Onions, 1 tablespoon Chili Powder, 3 tablespoon Ketchup / Soy Sauce, 1 tablespoon Sugar, Masala Salt, Salt and Pepper, Water.

How to Make:

1. Slice red onion, then sauté with butter.
2. Put finely chili, sauté until fragrant.
3. Put ketchup, sugar, salt, masala salt, black pepper and water.
4. Cook it until to be caramel.
5. Sauce is ready to serve.

Aromatic Sauce: 50 gr Basil, 20 ml Olive Oil, 20 gr Cashew, Salt and Pepper.

How to Make: Blend all ingredients.

Red and White Rice Ingredients: 150 gr Rice, 50 gr Beetroot, 25 gr Lemongrass, 1 stick Bay Leaf, 300 ml Coconut Milk, Salt and Pepper.

2. BAKPAU TEMPE

Oleh Muhammad Irsa Fachreza & Ahmad Renaldi dari SMK Widyadarmas Negeri Bogor

Bahan Adonan Bakpau:

1/2 kg Tepung Terigu, 100 gr Gula Pasir, 1 butir Telur; kocok,
1/2 bungkus Fermipan, 100 cc Air Santan, 4 lembar Daun Jeruk,
1 lembar Daun Pandan.

Cara Membuat:

1. Masukkan tepung terigu, gula pasir, telur, fermipan, air santan yang sudah di rebus dengan daun jeruk dan pandan campurkan semua bahan hingga menjadi satu dan kalis.
2. Kemudian diamkan adonan selama 30 menit sampai adonan benar-benar mengembang, dan ditutup agar kedap udara.
3. Setelah adonan bakpau mengembang bagi-bagi adonan bakpau masing-masing 20 gr lalu rounding, masukkan isi bakpau 1 sdm, lalu bentuk bulat kembali.
4. Setelah itu lalu kukus selama 40 menit.
5. Setelah adonan mengembang angkat dan sajikan selagi hangat.



Foto: Niles, Blogger untuk Media Guru 2015.

Bahan Isi Bakpau:

250 gr Tempe, 1 sdt Merica, 1 sdm Garam, 2 sdm Gula, 2 sdm Oyster Sauce, 2 siung Bawang Putih, 3 siung Bawang Merah, 3 sdm Kecap Manis, 100 cc Kaldu Ayam Cair.

Cara Membuat:

1. Panaskan panci beri sedikit minyak lalu tumis bawang putih sampai tercium aromanya, lalu masukkan tempe lebih kecil
2. Beri sedikit merica, garam, gula pasir lalu diaduk hingga rata, lalu masukkan kaldu ayam cair, kecap manis, dan oyster sauce, masak hingga air menyusut dan bumbu meresap ke dalamnya,
3. Setelah benar-benar meresap angkat dan simpan dalam mangkuk.

1. TEMPE BAKPAU

By: Muhammad Iqsa Fachrudin & Ahmad Rinaldi from SMK Windian Nugraha Bogor



Photo: Sunny Member for Merry Corps 2012.

Bakpau's Dough Ingredients:

1/2 kg Wheat Flour, 100 gr Sugar, 1 Egg; beaten, 1/2 pack Fermipan, 100 cc Coconut Milk, 4 Lime Leaves, 1 Pandan Leaf.

How to Make:

1. Put in wheat flour, sugar, egg, fermipan, boiled coconut milk with lime leaf mixed all ingredients until smooth.
2. Then let stand the dough for 30 minutes until the dough is really swell, and cover to airtight.
3. After bakpau's dough swell, divide it into 20 gr per each and make it round then fill in bakpau's content 1 teaspoon and then back to make it round.
4. After that steam for 40 minutes
5. After the dough swell, remove and serve while warm.

Bakpau's Content Ingredients:

250 gr Tempe, 1 teaspoon White Pepper, 1 tablespoon Salt, 2 tablespoon Sugar, 2 tablespoon Oyster Sauce, 2 Onions, 3 Red Onions, 3 Sweet Ketchup / Soy Sauce, 100 cc Liquid Chicken Stock.

How to Make:

1. Heat the pan and put some oil then sauté garlic until aroma wafted, and then put in the smaller tempe.
2. Put some white pepper, salt, sugar then mix until well, and then put in liquid chicken stock, sweet ketchup and oyster sauce, cook until water recede and the seasonings seep in it,
3. After really seep, lift and keep it on a bowl.

3- BASO TEMPE

Oleh Erika Tri Anggraeni & Sharah Tia Permana dari SMKN 3 Bogor

Bahan :

500 gr Tempe
Terigu
Daging Tenggiri
Telur
Garam & Lada
Bumbu Merah
Keju

Cara Membuat:

1. Kukus tempe.
2. Campurkan semua bahan, lalu aduk sampai merata.
3. Setelah itu bentuk adonan membulat.
4. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecoklatan.



Sumber: Sainsy Iskandar untuk Monev Cergas 2012

3. TEMPE BASO

By Erika Tri Anggrani & Sharah Tia Permama from SMKN 3 Bogor



Photo: Sunny Iskandar for Merry Corp. 2017.

Ingredients:

500gr Tempe
Wheat flour
Mackerel Meat
Egg
Salt & Pepper
Bumbu Merah or Red
Condiment; it is came from red
color ingredients
Cheese

How to Make:

1. Steam tempe.
2. Mix all ingredients, until well.
3. After that make the dough into round shapes.
4. Heat oil and fry until golden browned.

4. BEANCURD LAYER PUDDING WITH YOGURT SAUCE
Oleh Ilham Hakim & Risty Agti Kurnia Putri dari SMKN 3 Bogor

Bahan Pudding Bacem:

200 gr Tempe, 1 bungkus Agar-agar, 70 gr *Palm Sugar*, 120 gr Gula Pasir, Daun Pandan, Daun Jeruk, 800 ml Air.

Bahan Pudding Jeruk:

100 gr Tempe, 1 bungkus Agar-agar, 600 ml Air, 200 gr *White Chocolate*, 500 ml Susu Putih, 100 ml Gula Pasir, Ekstrak Jeruk secukupnya.

Yoghurt Sauce Bahan:

200 ml *Fresh Yoghurt*, 100 ml Sari Tempe, 1 butir Putih Telur, 50 gr Gula Pasir, 30 ml Air Lemon, Maizena secukupnya

Cara Membuat Pudding Bacem:

1. Ungkep tempe dengan gula jawa, daun jeruk, daun pandan.
2. Campurkan semua bahan lalu panaskan hingga mendidih.
3. Masukkan ke dalam cetakan lalu tambahkan tempe bacem.
4. Tunggu hingga mengeras.

Cara Membuat Pudding Jeruk

1. Campurkan semua bahan lalu panaskan hingga mendidih.
2. Masukkan ke dalam cetakan yang telah terisi pudding bacem sehingga membentuk lapisan.
3. Tunggu hingga mengeras lalu siap untuk disajikan.

Cara Membuat Yoghurt Sauce:

1. Kocok putih telur hingga mengembang/kaku.
2. Lalu gabungkan dengan bahan lainnya.
3. Sajikan dengan *beancurd layer*.



Foto: Soorya Iskandar untuk Alamy/Corbis 2004.

4. BEANCURD LAYER PUDDING WITH YOGURT SAUCE

By Ilham Hakim & Risty Agti Kurnia Putri from SMKN 3 Bogor

Bacem Pudding Ingredients:

200 gr Tempe, 1 pack Gelatin, 70 gr Palm Sugar, 120 gr Sugar, Pandan Leaf, Lime Leaf, 800 ml Water.

Orange Pudding Ingredients:

100 gr Tempe, 1 pack Gelatin, 600 ml Water, 200 gr White Chocolate, 500 ml White Milk, 100 ml Sugar, Orange Extract



Photo: Seony Indonesia for Mesty Corp. 2011.

Yogurt Sauce Ingredients:

200 ml Fresh Yogurt, 100 ml Tempe Essence, 1 Egg White, 50 gr Sugar, 30 ml Lemon, Maize.

How to Make Bacem Pudding:

1. Soak tempe with palm sugar, lime leaf, and pandan leaf.
2. Mix all ingredients, and then heat until boiled.
3. Put into a mold, and then add the bacem tempe.
4. Wait until hardened.

How to Make Orange Pudding:

1. Mix all ingredients, and then heat until boiled.
2. Put into a mold that has been filled bacem pudding so as layer shape.
3. Wait until hardened and then ready to serve.

How to Make Yogurt Sauce:

1. Beat egg white until swell/stiff.
2. And then mix with other ingredients.
3. Serve with bean-curd layer.

5. BREADED TEMPE DABA SAUCE

Oleh Kukuh Putra Rubiyanto & M. Zul Fadliansyah dari SMK Patria Wisata Jakarta

Bahan: 125 gr Tempe, 60 gr Daging giling, 1 slice Keju Cheddar, 1 butir Kuning Telur, 1 sdt Garam, 1/2 sdt Lada Bubuk, 1/2 lt Minyak Goreng.

Bahan Pelapis: 10 gr Tepung Terigu, 2 butir Telur, 15 gr Tepung Panir.

Bahan Saus BBQ: 5 gr Bawang Bombay, 1 sdt Garam dan Lada, 5 gr Bawang Putih, 1 sdt Gula, 1 sdm *Tabasco Pepper Sauce*, 1 sdt Garam dan Lada, 1 sdt Gula, 2 sdm *Chili Sauce*, 15 gr Wortel, 1 sdt L&P, 1 gr Oregano.

Bahan Saus Dabu-Dabu: 10 gr Bawang Merah, 10 gr Bawang Putih, 5 gr Cabe Rawit Hijau, 2 gr Kemangi, 1 sdm Air Jeruk Nipis, 1/2 sdm Garam, 1/2 sdm Lada.

Cara Pembuatan:

1. Kukus tempe dan haluskan.
2. Tambahkan daging giling, keju parut, kuning telur, garam dan lada. Campur hingga rata.
3. Pipihkan tempe bentuk bulat dengan ketebalan 1 cm, kukus selama 5 menit.
4. Lumuri tempe yang sudah dikukus dengan bahan lumuran/ memanir.
5. Goreng dengan api kecil hingga kecokelatan.

Cara Pembuatan BBQ Sauce:

1. Bawang bombay, bawang putih dipotong, tumis hingga harum.
2. Masukkan daun salam, wortel tunggu sampai wortel matang.
3. Masukkan bumbu yang lain tunggu hingga mendidih.

Cara Pembuatan Dabu-Dabu Sauce:

1. Semua bahan potong dadu.
2. Panaskan minyak hingga panas, siramkan pada bahan saus, tambahkan garam dan lada.

Sertakan salad sebagai pelengkap dalam penyajian.



Foto: Tim Napitupulu / Merry Corp, 2012.

5. BREADED TEMPE DABU SAUCE

By Kakah Petru Rahyuni & M. Zul Fauzianeeah from SMK Patria Wisata Jakarta



Photo: Dina Nopitasula / Merry Corp. 2011.

Ingredients: 125 gr Tempe, 60 gr Minced Meat, 1 slice Cheddar Cheese, 1 Egg Yellow, 1 teaspoon Salt, 1/2 teaspoon White Pepper Powder, 1/2 liter Oil.

Layer Ingredients: 10 gr Wheat Flour, 2 Eggs, 15 gr Panir Flour or Bread Crumb.

BBQ Sauce Ingredients: 5 gr Onion, 1 teaspoon Salt and Pepper, 5 gr Garlic, 1 teaspoon Sugar, 1 tablespoon Pepper Sauce: Tabasco, 1 teaspoon Salt and Pepper, 1 teaspoon Sugar, 2 tablespoon Chili Sauce, 15 gr Carrot, 1 teaspoon L&P, 1 gr Oregano.

Dabu-Dabu Sauce Ingredients: 10 gr Red Onion, 10 gr Garlic, 5 gr Green Chili, 2 gr Basil, 1 tablespoon Water Lemon, 1/2 tablespoon Salt, 1/2 tablespoon Pepper.

How to Make:

1. Steam tempe and mash it.
2. Add with minced meat, cheddar cheese, and egg yellow, salt and pepper. Mix until well.
3. Flatten tempe in round shape with a thickness about 1 cm, steam for 5 minutes.
4. Coat steamed tempe with panir as material.
5. Fry with low heat until brown.

How to Make BBQ Sauce:

1. Chop onion and garlic, sauté until fragrant.
2. Put in bay leaf and carrot; wait until carrot cooked.
3. Put in other seasonings, wait until boiling.

How to Make Dabu-Dabu Sauce:

1. All ingredients are cut into dice.
2. Heat oil until hot, pour the sauce ingredient, add salt and pepper.

Give salad as compliment for serving.

6. BROWNIES TEMPE

Oleh Gerinaldi Andhika & Iehsan Giri Dhanu dari SMKN 30 Jakarta

Bahan:

3 butir Telur, 100 gr Gula, 100 gr Tepung Terigu Protein Sedang, 90 gr Margarin, 120 gr Tempe; kukus, dan haluskan, 75 gr Coklat Masak, $\frac{1}{4}$ sdt Bubuk Vanilli, $\frac{1}{2}$ sdt *Baking Powder*, *Whipped cream* secukupnya, *Garnish* secukupnya

Cara Membuat:

1. Gula dan telur mixer sampai putih kaku, masukan terigu dan bubuk vanili, aduk sampai rata.
2. Setelah rata masukan margarin yang telah dicairkan dan masukan coklat masak yang telah dicairkan, aduk sampai rata.
3. Masukan tempe yang sudah dikukus, aduk sampai rata.
4. Panggang dengan suhu 18°C kira kira sekitar 35 menit.
5. Setelah jadi keluarkan dari cetakan, *garnish* dan sajikan.



Ratu Tina Ningsih / Merry Corp 2016

6. BROWNIES TEMPE

By Gerinaldi Andhika & Ichsan Gusl Uhamma from SMK N 30 Jakarta



Photo: Tina Nugroho / Mercy Corps Asia

Ingredients:

3 Eggs, 100 gr Sugar, 100 gr Wheat Flour with Medium Protein,
90 gr Margarine, 120 gr Tempeh; steam and mash, 75 gr Cooked Chocolate,
1/4 teaspoon Vanilla Powder, 1/2 teaspoon Baking Powder, Whipped Cream,
Garnish.

How to Make:

1. Mix sugar and egg until white stiff, add flour and vanilla powder, and stir until smooth.
2. After smooth add melted or liquid margarine and add melted cooked chocolate, and stir until smooth.
3. Add steamed tempe, and stir until well.
4. Bakes at 180°C approximately about 35 minutes.
5. After that remove from the pan, garnish and serve it.

7. CWIE MIE TEMPE CERIA

Oleh Ilham Hakim & Risty Agti Kurnia Putri dari SMKN 3 Bogor

Bahan Mie Tempe:

100 gr Tempe, 100 ml Air, 220 gr Terigu, 1 butir Telur, Lada dan Garam secukupnya, 50 gr Mentega, 50 ml Jus Bayam, 50 ml Jus Wortel.

Bahan Tacos Tempe:

120 gr Tempe, 100 ml Air, 220 gr Terigu, Lada dan Garam secukupnya, 40 gr Mentega, 1 butir Telur.

Bahan Bumbu Ayam:

200 gr Ayam fillet, 5 siung Bawang Putih, Lada dan Garam secukupnya, 5 cm Serai, 2 ruas Jahe, Kecap Manis, Kecap Asin, Kecap Ikan, Minyak.

Bahan Kuah dan Condiment:

Kaldu Ayam, Bawang Putih, Bawang Goreng, Daun Bawang, Tongca Kering.

Cara Membuat Mie Tempe dan Tacos:

1. Kukus tempe selama 20 menit, kemudian haluskan.
2. Campurkan semua bahan hingga rata dan masukan jus tempe sedikit demi sedikit.
3. Uleni hingga kalis.
4. Untuk adonan mie; bagi adonan menjadi 3 dan campurkan jus bayam dan jus wortel di tiap adonan yang beda.
5. Giling adonan hingga tipis kemudian bentuk mie dan tacos.
6. Untuk tacos; bentuk mangkuk dan goreng di minyak yang banyak.

Cara Membuat Bumbu Ayam:

1. Potong dadu dada ayam
2. Tumis bawang putih, serih, dan jahe dengan minyak secukupnya
3. Masukan ayam, diadukan
4. Masukan bahan lainnya, cicipi.

Cara Membuat Cwie Mie Tacos Ceria:

1. Rebus mie, tiriskan
2. Campur mie dengan bumbu ayam dan kecap asin
3. Letakkan di atas tacos
4. Siram bumbu ayam di atasnya, hidangkan.

Untuk 5 porsi.



Foto: Sunny Iskandar untuk Mercy Corps 2012.

2. CUIE MIE TEMPE CERIA

By: Ihsan Hakim & Eisy Agri Kurnia Putri from SMEN 4 Bogor



Photo: Sunny Indonesia for Merry Corp. 2012.

How to Make Chicken Seasoning:

1. Chicken breast into dice pieces.
2. Sauté with oil for garlics, lemongrass and ginger.
3. Fill in chicken pieces, and let stands.
4. Fill in another ingredients, taste it.

How to Make Cwie Mie Tacos Ceria:

1. Boil mie, and then drain it.
2. Mix mie with chicken seasoning and salty ketchup.
3. Put it on tacos.
4. Pour chicken seasoning on tacos, and serve it.

For five portions.

Tempe Mie Ingredients:

1000 gr Tempe, 100 ml Water, 220 gr Flour, 1 Egg, Salt and Pepper, 50 gr Butter, 300 ml Spinach Juice, 50 ml Carrot Juice.

Tempe Tacos Ingredients:

1200 gr Tempe, 100 ml Water, 220 gr Flour, Salt and Pepper, 40 gr Butter, 1 Egg.

Chicken Seasoning Ingredients:

2000 gr Chicken Fillet, 5 Garlics, Salt and Pepper, 5 cm Lemongrass, 2 phalanges Ginger, Sweet Ketchup, Salty Ketchup, Fish Sauce, Oil.

Sauce and Condiment Ingredients:

Chicken stock, Garlic, Fried Onion, Leek, Dried Tongcay (Salted Preserved Vegetables).

How to Make Tempe Mie and Tacos

1. Steam tempe for 20 minutes, and then mash it.
2. Mix all ingredients until smooth and pour tempe juice little by little.
3. Kneads until smooth and satiny.
4. For mie dough; divide the dough into 3 and mix with spinach juice and carrot juice in each of dough.
5. Milled the dough until thin then make it as mie and tacos shapes.
6. For tacos; make it bowl shape and fry in to deep oil.

8. CURRY TEMPE ENCROUTE WITH WAKAME SALAD

Oleh Ryan Dela Cruz & Kenas J. Anantama dari SMKN 37 Jakarta

Bahan Encroute:

500 gr Tempe, *Puff Pastry* takaran sekiranya yang cukup untuk membungkus tempe, 300 gr Jamur Kancing; potong cincang, 100 gr Bawang Bombay; potong cincang, 100 gr Paprika; potong cincang, 1 cup Krim Masak, 100 gr Mentega, 125 gr Bubuk Kari; larutkan dengan air, *Thyme* secukupnya, 2 buah Cengkeh, 1 batang Kayu Manis, 2 lembar Daun Salam, Garam dan lada secukupnya.

Bahan Wakame:

250 gr Daun Selada Mesclun, 50 gr *Mustard*, 100 gr Madu, 1 sdm Minyak Zaitun, Garam dan lada secukupnya.

Cara Membuat:

1. Pertama *brais* (ungkep) tempe dengan cairan curry, ditambahkan krim masak, daun salam, *thyme*, kayu manis, cengkeh, lada dan garam. Ungkep selama 2 jam.
2. Tumis jamur, bawang bombay, dan paprika, lalu bumbu dan tempatkan terpisah.
3. Tiriskan tempe dari cairan bumbu unkep, lalu keringkan dengan tisu.
4. Siapkan *puff pastry*, lebarkan dan lalu gepungkan.
5. Letakan tempe tersebut di atas *puff pastry* lalu oleskan dengan tumisan jamur, bombay, dan paprika lalu tutup tempe dengan *puff pastry*.
6. Panggang pada suhu 200°C, tunggu hingga setengah matang, lalu oleskan mentega, dan panggang hingga matang, kira-kira membutuhkan waktu 20 menit.
7. Sambil menunggu matang, buat wakame saladnya. Campurkan *mustard*, madu, minyak zaitun, dan bumbu dengan lada garam secukupnya lalu toskan (campur dan adukan) dengan daun mesclune.

Sajikan tempe encroute dengan wakame salad.



Foto: Tina Nugroho / Mery Carya Jena

8. CURRY TEMPE ENCROUTE WITH WAKAME SALAD

By Ryan Delle Cruz © Keema J. Anantanna from SMKN 47 Jakarta



Photo: Tina Nagtinsula / iMerry Corp. 2018

How to Make:

1. At first, braise tempe with melted curry; add cooking cream, bay leaves, thyme, cinnamon, cloves, salt and pepper. Braise for 2 hours.
2. Sauté mushroom, onion and paprika, add seasoning and put in to separate places.
3. Drain tempe from braise liquid seasoning, and then dry it with tissue.
4. Prepares for puff pastry, stretch it and then make it flat.
5. Put it on puff pastry then rub with mushroom sauté, onion and paprika, then wrap tempe with puff pastry.
6. Bake at 200°C, wait until half cooked, and then rub with butter and bake until done, it need around 20 minutes.
7. While waiting for cooked, make for wakame salad. Mix with mustard, honey, olive oil and add salt and pepper then mixed with mesclun.

Serve encroute tempeh with wakame salad.

Encroute Ingredients:

500gr Tempe
Puff Pastry; dose if only enough to wrap tempe
300gr Button Mushroom, chopped pieces
100 gr Onion, chopped pieces
100 gr Paprika, chopped pieces
1 cup Cooking Cream
100 gr Butter
125 gr Curry Powder, dissolve with water
Thyme
2 Cloves
1 Cinnamon
2 Bay leaves
Salt and Pepper

Wakame Ingredients:

250 gr Mesclun Leaf, 50 gr Mustard, 100 gr Honey,
1 teaspoon Olive Oil, Salt and Pepper.

9. ES KRIM TEMPE

Oleh Erika Tri Anggraeni & Sharah Tia Permana dari SMKN 3 Bogor

Bahan:

250 gr Tempe
4 buah telur; kocok,
Santan,
Susu,
Putih Telor.

Alat:

Blender,
Panci
Kompur
Serok
Tempat/Wadah.

Cara Membuat Es Krim Tempe:

1. Tempe dipotong kecil, kemudian rebus. Setelah diseduh dan dingin, kemudian diblender.
2. Campurkan tempe yang diblender dengan santan dan kocokan telur.
3. Kemudian kocok juga bahan lainnya: susu dengan putih telur.
4. Tuang hasil kocokan susu dengan putih telur tersebut ke campuran tempe yang sudah diblender dengan santan dan kocokan telur tadi, aduk hingga kental.
5. Taburi coklat dan essens jika suka sesuai selera
6. Cairan adonan siap dimasukkan ke kulkas, tunggu hingga membeku
7. Simpan di dalam kulkas untuk menjaga tetap dingin dan agar terlihat lebih nikmat saat disajikan.



Foto Sunny Iskandar untuk Meny Gipsa 2014

► TEMPEH ICE CREAM

By Erlita Tri Anugraeni & Sharuik Tia Permana from SM&N 3 Bogor



Photo: Sonny Iskandar for Merys Corp. 2011.

Ingredients:

- 250 gr Tempe
- 4 Eggs; beaten
- Coconut milk
- Milk
- Egg White.

Equipment:

- Blender
- Pan, Stove
- Scoop
- Container.

How to Make Tempeh Ice Cream:

1. Cut tempeh into small pieces, and then boil. Blend it after brewed and become cold.
2. Mix blended tempe with coconut milk and beaten eggs.
3. Beaten other ingredients: milk with egg white.
4. Pour those beaten milk and egg white to the mixture of blended tempe with coconut milk and beaten egg before, stir until thick.
5. Sprinkle chocolate and essence if you like.
6. Liquid dough ready to put in to refrigerator, wait until frozen.
7. Store in the refrigerator to keep cool and looks more delicious when served.

10. FETTUCINI GAMBERONI TEMPE

Oleh Teddy Eka Sakri & Ovi Agustina Lestari dari SMKN 57 Jakarta

Bahan Fettucini:

50 gr Pasta adonan, 100 gr Tepung Terigu, 3 butir Telur, 100 gr Tempe.

Bahan Sauce:

5 gr Cabai Kering, 1/4 buah Paprika Merah, 2 siung Bawang Putih, 2 siung Bawang Merah, Thyme, Daun Salam, Garam dan Lada secukupnya.

Bahan Pelengkap:

2 buah Udang Besar/King Prawn, 10 gr Mix Vegetables, 3 sisir Breaded Tempe.

Cara membuat Fettucini:

1. Hancurkan tempe terlebih dahulu.
2. Campurkan tepung, pasta adonan, dan tempe diikuti telur dicampurkan secara perlahan.
3. Setelah adonan kalis, pipihkan menggunakan alat bantu dari ketebalan yang paling tebal hingga tipis, ulangi hingga 7 kali.
4. Bentuk adonan seperti fettucini.
5. Rebus fettucini hingga masak.

Cara Membuat Sauce:

1. Tumis paprika, thyme, daun salam
2. Blender cabai kering, bawang merah dan paprika yang sudah di sauté
3. Pipihkan bawang putih dan sauté
4. Masak sauce tersebut hingga matang, tambahkan garam dan lada
5. Campur fettucini ke dalam sauce agar sauce tersebut meresap ke fettucini

Pelengkap:

1. Goreng udang king prawn
2. Siapkan mix vegetable
3. Goreng tempe dengan tepung roti.



Foto: Tina Nuzumputa / Menu Caya.com



Photo: Tita Nugroho / Mericy Corp. asia.

Fettucini Ingredients:

50 gr Pasta Dough, 100 gr Wheat Flour, 3 Eggs, 100 gr Tempe.

Sauce Ingredients:

5 gr Dried Chili, 1/4 Red Paprika, 2 Garlics, 2 Red Onion, Thyme, Bay Leaf, Salt and Pepper.

Complement Ingredients:

2 King Prawns, 10 gr Mix Vegetables, 3 slices Breaded Tempe.

How to Make Fettucini:

1. First puree the tempe.
2. Combine flour, pasta dough and tempe and mix egg gently.
3. After the dough is smooth and satiny, flatten use tools from the thickness of the thick to the thin, repeat up to 7 times.
4. Shape the dough like fettuccine.
5. Boil fettuccine until cooked.

How to Make Sauce:

1. Sauté paprika, thyme and bay leaf.
2. Blend dried chili, red onion, and sautéed paprika.
3. Flatten garlic and sauté.
4. Cook sauce until cooked, add salt and pepper.
5. Mix fettucini in to the sauce that is the sauce absorbed to fettucini.

Complement:

1. Fry the king prawns.
2. Prepare the mix vegetables.
3. Fry breaded tempe.

11. HOT TEMPE PUDDING

Oleh Bayu Iskandar & Ali Furqon dari SMKN 3 Bogor

Bahan:

4 butir Telur, 2 gelas Susu, 1 bungkus Tempe, 200 gr gula Pasir, 1 sdt Kayu Manis Bubuk, 2 bungkus Vanilla, 1 sdm Garam, 50 gr Tepung Panir, 50 Kismis, Margarin.

Cara Membuat:

1. Jerangkan susu.
2. Kocok telur dan gula sampai mengembang.
3. Potong tempe kecil-kecil (*dice*).
4. Kukus tempe selama 20 menit.
5. Hancurkan tempe yang sudah dikukus.
6. Masukkan susu yang sudah dijerang ke dalam tempe, aduk sampai menjadi bubur.
7. Tambahkan kocokan telur tadi, masukan kismis & kayu manis.
8. Oles cetakan dengan margarin dan taburi dengan tepung panir tipis-tipis.
9. Masukkan adonan tadi ke dalam cetakan, kukus selama 1 jam.
10. Setelah 1 jam angkat, lalu biarkan selama 15 menit dalam cetakan. Setelah itu keluarkan dari cetakan.
11. Hidangkan pudding panas-panas.



Foto: Sunny Iskandar untuk Merry Corp 2022.

10. HOT TEMPE PUDDING

By Batris Iskandar © Ali Fatmahan Jember SMKN 1 Bugar



Photo: Batris Iskandar for Mercy Corps 2008.

Ingredients:

4 Eggs, 2 glass Milks, 1 pack Tempe, 200 gr Sugar, 1 teaspoon Cinnamon Powder, 2 packs Vanilla, 1 tablespoon Salt, 50 gr Panir Flour or Bread Crumb, 50 Raisins, Margarine.

How to Make:

1. Beat the milk.
2. Beat eggs and sugar until fluffy.
3. Cut tempe in to small pieces or dice.
4. Steam tempe for 20 minutes.
5. Mash steamed tempe.
6. Fill in the heated milk into tempe and stir it until become pulpy.
7. Add beaten egg earlier, put in raisin and cinnamon.
8. Rub the pan with margarine and sprinkle with thin panir flour or bread crumb.
9. Put in the dough into the mold, steam for 1 hour.
10. Remove after 1 hour, then let stand for 15 minutes on the mold, and then remove it from the mold.
11. Serve pudding when hot.

12. KALIO TEMPE

Oleh Dini Nuryanti & Retno Sri Rizkyani dari SMKN 3 Bogor

Bahan:

- 300 gr Tempe
- 150 gr Daging Cincang
- 50 gr Wortel
- 1000 cc Santan dari 2 butir Kelapa
- Bawang Merah dan Bawang Putih
- 2 butir Telur
- 3 lembar Daun Pokcoy

Bahan Bumbu :

Bawang Merah, Bawang Putih, Jahe, Kunyit, Laos, Cabe Merah, Kemiri, Daun Salam, Daun Jeruk, Sereh, Daun Kunyit, Minyak untuk menumis.

Cara Membuat :

1. Untuk bumbu kalio, semua bumbu ditumbuk halus, kemudian ditumis masukkan santan, cicipi rasanya.
2. Haluskan tempe, masukkan bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan, tambahkan penyedap rasa, setelah itu masukan kocokan telur dan beri sedikit kuah kalio ke dalam adonan tempe.
3. Masukkan kocokan telur ke dalam daging giling.
4. Setelah adonan tempe selesai dibuat, cetak ke dalam cetakan.
5. Alasi cetakan dengan plastik, beri daun pokcoy kemudian isi dengan tempe yang sudah dihaluskan.
6. Masukkan daging giling di bagian tengah tempe, masukkan wortel di tengah daging giling, kemudian tutup kembali wortel dengan daging giling dan tutup dengan tempe lagi, kukus hingga matang.
7. Setelah matang diampkan sebentar dan potong-potong, kemudian masukkan ke dalam bumbu kalio masak hingga bumbu meresap ke dalam tempe.



Foto: Sunny Iskandar artist Merry Cigugur 2022.

12. TEMPE KALIO

By Dini Nuryanti & Retno Sri Rizkyyuni from SMKN 3 Bogor



Photo: Sunny Iskandar for Mincey Corp. 2012.

Ingredients:

- 300gr Tempe
- 150 gr Minced Meat
- 50 gr Carrot
- 1000 cc Coconut Milk from 2 Coconuts
- Red Onion and Garlic
- 2 Eggs
- 3 Pokcoy Leaves

Condiments Ingredients:

- Red Onion, Garlic, Ginger, Turmeric, Galangal, Red Chili or Cayenne, Hazelnut, Bay Leaf, Lime Leaf, Lemongrass, Turmeric Leaf, Oil to Sautéing.

How to Make:

1. For the condiments of kalio, all ingredients are finely crushed, then sauté it in coconut milk, taste it.
2. Wash tempe, put in red onion and garlic that has been crushed, add flavor, then put in beaten egg and lightly kalio sauce to tempe dough.
3. Put in beaten egg into the minced meat.
4. Once tempe dough is finished, put it on the mold.
5. Cover the mold with plastic, give pokcoy leaf then fill with tempeh that has been refined.
6. Put in minced meat in the middle of tempeh, put in carrot in the middle of minced meat, then cover the carrot with minced meat and cover with another tempe, steamed until cooked.
7. Once cooked let stand for a while and cut into pieces, put into kalio condiments, cook until the condiment absorbed in to tempe.

13. LASAGNA TEMPE 3 RASA

Dibik Angga Aribhyantri & Nurfitriyani dari SMK Widyadharma Negeri Bogor



Foto: Nany Iskandar untuk Masy'araka

Bahan: 100 gr Lasagna, rebus hingga lunak lalu tiriskan

Bahan Sauce Bolognaise: 250 gr Tempe; potong dadu dan lalu goreng, 50 gr Daging; dicincang, 50 Wortel; dicincang, 3 sdm Bawang Bombay dicincang, 2 sdm Seledri dicincang, 100 gr Tomat Segar; rebus dan alu cincang, 30 gr Tomato paste, 1 sdt Oregano, 4 lembar Daun Salam, 1 sdm Garam, 1 sdt Lada, 3 sdm Gula, 100 cc Kaldu Sapi.

Cara Membuat:

1. Panaskan panci lalu masukkan mentega hingga mencair, masukkan bawang bombai, oregano dan daun salam tumis hingga harum dan benar-benar matang.
2. Masukkan tomat paste lalu masak hingga warna dari tomat berubah kecoklatan, masukkan daging, wortel, dan seledri tumis hingga harum.
3. Kemudian masukkan tomat segar dan bumbu dengan garam, lada, dan gula lalu masukkan kaldu sapi dan *simmer* atau panaskan dengan api kecil hingga air kaldu mulai menyusut.
4. Setelah menyusut masukkan maizena hingga sauce lebih kental, matikan api dan pindahkan ke dalam mangkuk.

Bahan Bhechamel: 30 gr Bawang Bombay, 1 sdt Cengkeh, 100 cc Susu, 200 gr Tempe, dipotong dadu dan lalu goreng, 1 sdt Garam, 2 sdm Gula, 1 sdt Lada

Cara Membuat:

1. Panaskan panci lalu masukkan susu dan bawang bombay yang telah ditusuki oleh cengkeh kemudian rebus hingga susu mendidih.
2. Masukkan tempe yang telah di panggang hingga kering kemudian dihancurkan sehingga menjadi tepung.
3. Masukkan sedikit demi sedikit tepung tempe. Sambil di masukkan harus sambil diaduk dengan cepat agar tidak menggumpal.
4. Setelah itu bumbu dengan garam, lada, dan kaldu cair kemudian panaskan dengan api kecil hingga air mulai menyusut dan sauce mulai menggoreng.

Bahan Tempe Goreng: 100 gr Tempe, 2 siung Bawang putih, 1 sdt Garam, 1/2 sdt Merica, 50 cc Air, Minyak untuk menggoreng.

Cara Membuat:

1. Potong tipis tempe lalu rendam kedalam air yang telah dibumbui dengan bawang putih yang dihaluskan dan garam dan lada selama beberapa menit.
2. Kemudian goreng setengah matang.

Cara Menyusun Lasagna:

1. Olesi loyang dengan margarine lalu di lapisan paling bawah letakkan lasagna yang telah di rebus terlebih dahulu.
2. Di atasnya masukkan *sauce bechamel* lalu tutupi dengan lasagna lagi, kemudian tuang *sauce bolognaise* di atasnya lalu di lapiasi lasagna lagi, lalu lapisan berikutnya berisi tempe yang telah di goreng lalu di tutupi dengan lasagna lagi.
3. Terus menerus lakukan seperti itu jika telah sampai lapisan tempe ulang lagi penyusunan dari awal hingga loyang benar-benar tertutup.
4. Jika telah tertutup, bakar di dalam oven hingga setengah matang setelah itu keluarkan lalu beri parutan keju dan seledri kemudian bakar kembali hingga warna kecoklatan.
5. Jika warna yang dihasilkan telah bagus hias dengan tomat cery dan Peterseli dan sajikan.

13. TEMPE LASAGNA WITH THREE TASTES

By Angga Afriyanti & Nurfitriani from SMK Widyadarmas Ngraha Bogor



Photo taken by Author for Berry Carya 2024

Béchamel Ingredients: 30 gr Onion, 1 salt Clove, 100 cc Milk, 200 gr Tempe; diced and fried, 1 teaspoon Salt, 2 tablespoons Sugar, 1 teaspoon Pepper.

How to Make:

1. Heats the pan then put in the milk and onion that has been pierced with the clove then boils until the milk are boiled.
2. Put in dried baked tempe then mash until becomes flour.
3. Put in tempe flour little by little and stir at the same time quickly so as not clot.
4. Once seasoning with salt, pepper and liquid stock then simmer until recede and sauce start to fry.

Fried Tempeh Ingredients: 100 gr Tempe, 2 Garlics, 1 teaspoon Salt, 1/2 teaspoon Pepper, Oil to fry, 50 cc Water.

How to Make:

1. Cut the tempeh thinly then soak into seasoned mash garlic and salt and pepper water for a few minutes.
2. Then fry until cooked.

How to Set Lasagna:

1. Rub the pan with margarine then at first put boiled lasagna in the bottom.
2. Put in béchamel sauce on the upper then wrap with lasagna again, then pour bolognese sauce on the upper, then lays with lasagna again, then next layer have contents fried tempe, then wrap with lasagna again.
3. Constantly do like the previous, if you have in to tempe layer then repeat the setting from the beginning step until the pan completely covered.
4. If it has been covered, grills in the oven until half-cooked then remove and let grated cheese and celery then grills again to a brownish color.
5. If the resulting color was nice, garnish with cherry tomatoes and parsley and serve.

Ingredients: 100 gr Lasagna, boiled until tender then drain.

Bolognese Sauce Ingredients: 250 gr Tempe; diced then fried, 50 gr Meat; minced, 50 gr Carrot; minced, 2 tablespoon Onion; minced, 2 tablespoon Celery; minced, 100 gr Fresh Tomato; boiled then minced, 30 gr Tomato Paste, 1 teaspoon Oregano, 4 Bay Leaves, 1 teaspoon Salt, 1 teaspoon Pepper, 3 tablespoons Sugar, 100 cc Beef Stock.

How to Make:

1. Heat the pan then put in butter until melting, put in onion, oregano and sauté leaves until fragrant and completely cooked.
2. Put in tomato paste then cook until tomato's color becomes brown, then put in meat, carrot and celery, simmer until fragrant.
3. Then put in fresh tomato and seasoning with salt, pepper and sugar, and then put in liquid beef stock and simmer until liquid beef stock are recede.
4. Once receded put in the maize until the sauce more dense, and turn off the heat then put on the bowl.

14. MUFFIN TEMPE

Oleh Muhammad Yazid & Rahmat Kurnianto dari SMKN 3 Bogor

Bahan:

- 250 gr Tempe
- 150 gr Tepung Beras
- 200 gr Gula halus
- 100 gr Mentega
- 100 gr Keju
- 4 butir Telur
- 8 buah Cup

Cara Membuat Muffin Tempe:

1. Campurkan telur dan gula halus, aduk rata.
2. Masukkan tepung beras aduk rata.
3. Masukkan tempe dan mentega aduk rata, masukan 50 gr keju parut aduk rata hingga menjadi adonan. Tuangkan adonan ke dalam loyang, taburi dengan keju atasnya.
4. Panggang adonan dalam oven selama 55 menit, angkat sajian.



Foto: Sany Idandar untuk Mercy Corps 2012.

14. TEMPE MUFFIN

By Mubazminul Yaqid & Rahmat Kurniamta from SMKN 3 Bogor



Photo: Sunny Iskender for Merry Creps 2011.

Ingredients:

- 250 gr Tempe
- 250 gr Rice Flour
- 2000 gr Refined Sugar
- 1000 gr Butter
- 1000 gr Cheese
- + Eggs
- 8 Caps

How to Make Muffin Tempe:

1. Mix eggs and refined sugar, stir until well.
2. Put in rice flour, stir well
3. Put in tempeh and butter, stir well, put in 50 gr grated cheese, well until becomes a dough. Pour the dough in to the pan, sprinkle with the grated cheese.
4. Bakes the dough in the oven for 55 minutes, remove and serve.

15. ROUND TEMPE

Oleh Bayu Iskandar & Ali Furqon dari SMKN 3 Bogor

Bahan:

- 150 gr Tempe
- 1 lembar Daging Asap
- 1 lembar Keju
- 1 butir Telur
- 50 gr Terigu
- 50 gr Tepung Panir
- 1/4 kg Minyak Goreng
- Garam dan Lada secukupnya

Cara Membuat:

1. Kukus tempe hingga matang, lalu haluskan serta beri bumbu.
2. Siapkan selembar plastic, lalu letakkan tempe di atas plastic, ratakan dan tekan-tekan hingga tipis.
3. Setelah tempe rata, letakkan daging asap, dan keju di atas lembaran tempe.
4. Gulung tempe hingga padat dan membentuk memanjang (seperti tabung).
5. Siapkan bahan tepung, telur dikocok terlebih dahulu, dan tepung panir untuk lapisan luarnya.
6. Balur gulungan tempe dengan terigu, lalu masukan ke dalam kocokan telur, setelah itu balur lagi dengan tepung panir, masukan ke dalam kulkas sebentar.
7. Siapkan minyak goreng, dan panaskan.
8. Goreng gulungan tempe hingga berwarna kuning keemasan, tiriskan.
9. Potong gulungan tempe yang sudah matang, hingga terlihat seerti ban (round).
10. Round Tempe siap dihidangkan.



Foto: Sunny Iskandar untuk Merry-Cheer.com

15. TEMPE ROUND

By Bayu Iskandar & Ali Furqon from SMKN 3 Bogor

Ingredients:

150 gr Tempe
1 slice Smoked Beef
1 slice Cheese
1 Egg
50 gr Flour
50 gr Paneer Flour
1/4 kg Frying Oil
Salt and Pepper



Photo: Sunny Iskandar for Mercy Corps 2011

How to Make:

1. Seam tempe until cooked, then mash and let seasoning.
2. Prepare a sheet plastic, then put on the plastic, flatten and press until thin.
3. Once flatten tempe, put smoked beef and cheese on flatten tempe.
4. Roll tempe until solid and elongated shape (like a tube).
5. Prepare for flour ingredients, beat egg first, and paneer flour for the outer layer.
6. Rubs tempe roll with wheat flour, then put in to beaten egg. After that, rubs again with paneer flour, put in to refrigerator for a moment.
7. Prepare for the frying oil and heat it.
8. Fry tempe roll until golden brown, and drain it.
9. Cut cooked tempe roll, until looks like a round.
10. Round Tempe is ready to serve.

16. SATELIT PINEAPPLE SAUCE

Oleh Armalita Oktavia & Dimas Agung Prasstyio dari SMK Patria Wisata Jakarta

Bahan:

100 gr Tempe, 50 gr Daging Giling, 70 gr Kelapa Parut, 5 buah Cabe Rawit, 2 lembar Daun Salam, 3 lembar Daun Jeruk, 1 batang Serai/Sereh, 7 siung Bawang Merah, 5 siung Bawang Putih, 3 cm Kunyit Bakar, 2 cm Jahe, 4 butir Kemiri, 1 sdt Lada Hitam.

Cara Pembuatan:

1. Haluskan bumbu, bawang merah cabe rawit, garam, lada, daun jeruk, serai, kemiri, kunyit, bawang putih, jahe, terasi, asam jawa.
2. Tumis bumbu hingga harum dan matang angkat dan dinginkan.
3. Campur daging ayam, tempe yang sudah dihaluskan, kelapa parut, telur dan bumbu.
4. Lilitkan adonan pada batang serai.
5. Goreng hingga kecoklatan.

Bahan Sauce:

1/2 buah Nanas Parut, 1 siung Bawang Putih, 1 siung Bawang Merah, 1 cm Jahe, 1 buah Cabe Merah Keriting, 1 iris Jeruk Lemon, 1/2 sdt Garam, 1/2 sdt Gula, 1 sdt Maizena.

Cara Pembuatan:

1. Haluskan semua bumbu, tumis hingga harum tambahkan garam, gula dan nanas parut, kemudian kentalkan dengan larutan tepung maizena.
2. Beri perasan jeruk lemon, angkat dan dinginkan.



Foto: Tim Ningsulu / Merry Corp 2011

18. SATELET PINEAPPLE SAUCE

By Annalita Oktavia © Dimas Agung Prastetyo from SMK Puri Wisata Jakarta



Photo: Tina Nopimanda / Merry Corp 2011.

Ingredients:

100 gr Tempe, 50 gr Minced Meat, 70 gr Shredded Coconut, 5 Chilies,
2 Bay Leaves, 3 Lime Leaves, 1 stick Lemongrass, 7 Red Onions, 5 Onions, 3 cm
Toasty Turmeric, 2 cm Ginger, 4 Hazelnuts, 1 teaspoon Black Pepper.

How to Make:

1. Mash the condiments; red onion, chilies, salt, pepper, lime leaves, lemongrass, hazelnuts, turmeric, onion, ginger, hard shrimp paste or trassie and tamarind.
2. Sauté the condiments until fragrant and cooked, remove and let cool.
3. Mix chicken meat, puree tempeh, shredded coconut, egg and the condiments.
4. Wrap to lemongrass stick.
5. Fry until browned.

Sauce Ingredients:

1/4 Shredded Pineapple, 1 Garlic, 1 Red Onion, 1 cm Ginger, 3 Curly Red Chilies, 1
slice Lemon, 1/2 teaspoon Salt, 1/2 teaspoon Sugar, 1 teaspoon Maize.

How to Make:

1. Mash all ingredients, sauté until fragrant, add salt, sugar and shredded pineapple, and then thicken it with maize solution.
2. Give lemon water, remove and let cool.

17. SELAT SOLO ROULADE TEMPE

Oleh Lukas Dwi Pramudyo & Brandy Bhakti Natasaputra dari SMK Barasamwang Bogor

Bahan Selat Solo:

1000 ml kaldu menggunakan tulang bagian lutut kaki (dengkul), rebus dengan api kecil.

Bumbu Selat Solo:

1 siung Bawang Putih dihaluskan, 4 buah Bawang merah, 1 buah Tomat, 1 bungkus Masako, 1 buah Bawang Bombay, belah dua iris, 1/2 sdt Lada, 1/4 sdt Pala, 2-3 sendok Kecap Manis.

Cara Membuat:

Tumis dengan margarin semua bumbu masukkan ke dalam kaldu rebus dengan api kecil hingga meresap.

Bahan Rolade Tempe:

150 gr Daging Cincang Sapi, 250 gr Tempe Kukus halus, 1/4 sdt Lada, 1/4 sdt Pala, 1 buah Bombay, 1 butir Telur, 1 bungkus Masako, 1 sdt L&P, 1 sdm Maizena, 1 sdm Kecap Manis, 1/5 sdt Ge, 2 butir Telur Kocok, 1 sdm Roti Tawar

Cara Membuat:

1. Buat dadar telur terlebih dahulu.
2. Letakkan daging di atas dadar telur beserta bumbunya yang telah di campur menjadi satu, letakkan wortel utuh di tengah daging.
3. Gulung seperti lontong dengan menggunakan aluminium foil.
4. Kukus selama 30 menit terus potong-potong.
5. Hidangkan kuah bersama dengan rolade tempe buncis 1/2 ons, 1/2 ons wortel, salad, mustard tambah kuning telur dan tambah cuka sedikit, kripik kentang, telur pindang 1/2 buah, timun buang isi kemudian diiris.



Foto: Sunny Iskandar untuk Mering Cempaka

17. SOLONESE 'SELAT' WITH TEMPE ROULADE

By Luhus Dwi Prumudya & Brandy Bhakti Narasaputra from SMK Baranangsiang Bogor



Photo: Sunny Iskandar for Mercy Corps 2012.

How to Make:

1. First make omelets.
2. Put the meat on the omelet with mixed condiments, put whole carrot in the middle part of meat.
3. Rolls elongated with the aluminum foil.
4. Steam for 30 minutes then cuts.
5. Serve the sauce with tempeh roulade with 1/2 ounce bean, 1/2 ounce carrot, lettuce, mustard add with egg yellow and add a little bit of vinegar, potato chips, half boiled egg and sliced un-seed cucumber.

Solonese 'Selat' Ingredients:

1000 ml stocks, use the leg part of the bone (knee), simmer

Solonese 'Selat' Condiments:

1 Garlic; crush, 4 Red Onions, 1 Tomato, 1 pack cooking seasonings; Masako, 1 Onions, split into two, 1/2 teaspoon Pepper, 1/4 teaspoon Nutmeg, 2-3 tablespoon Sweet Ketchup.

How to Make:

Sauté with margarine all ingredients put into boiling stock and boils with simmer until absorbed.

Tempe Roulade Ingredients:

150 gr Minced Meat (Beef), 250 gr Smooth Steamed Tempe, 1/2 teaspoon Pepper, 1/4 teaspoon Nutmeg, 1 Onion, 1 Egg, 1 pack Cooking Seasonings; Masako, 1 teaspoon L&P, 1 tablespoon Maize, 1 tablespoon Sweat Ketchup, 1/2 teaspoon Ge, 2 Beaten Eggs, 1 tablespoon White Bread.

18. SIOMAY TEMPE

Oleh Widi Astri & Marlina Nataprasna dari SMKN 3 Bogor



Sauce Siomay Iskandar.com.id, Meryz Corp, 2012

Cara Membuat Siomay Tempe:

Bentuk pangsit seperti mangkuk, haluskan tempe, ikan tenggiri, sagu dan garam dan lada. Masukkan adonan somay kedalam pangsit basah, taburi ebi di atas somay, kukus 25 menit.

Cara Membuat Sauce Kacang:

Sangrai kacang hingga harum, haluskan bersama cabai, gula, garam, dan air asam jawa. Setelah halus sajikan bersama siomay.

Bahan:

3 buah Pangsit Basah
200gr Tempe
50 gr Udang Ebi
1 ons Ikan Tenggiri
Seludri Secukupnya
2 sdm Sagu

Bahan untuk Sauce Kacang:

100 gr Kacang tanah
3 buah Cabai
1/2 sdm Gula pasir
1 buah Asam Jawa
2 buah Bawang Putih

18. TEMPE SHUMAY

By Widi Astri & Medina Nuragengton from SMK 2 Bogor



Photo: Sunny Iskander for Mercy Corps 2012.

How to Make Shumay Tempe:

Make wonton looks like a bowl; mash tempe, mackerel fish, sago and salt and pepper. Put in the shumay dough into wontons; sprinkle the ebi shrimps on shumay, steamed for 25 minutes.

How to Make Peanuts Sauce:

Roast peanuts until fragrant, mash with chilies, sugar, and salt and tamarind water. Once smooth and satiny serve with shumay.

Ingredients:

- 3 Wontons or Ravioli
- 200 gr Tempe
- 50 gr Ebi Shrimp
- 1 ounce Mackerel Fish
- Celery
- 2 tablespoon Sago

Peanuts Sauce Ingredients:

- 100gr Peanuts
- 3 Chilies
- 1/2 tablespoon Sugar
- 1 Tamarind
- 2 Garlics

19. SOP MATAHARI

Oleh Gabriela Dhinda & Mery Andani dari SMK Baranangsiang Bogor

Bahan:

100 gr Ayam Giling cincang halus, 50 gr Es Batu, 100 gr Tempe yang dikukus kemudian dibalutkan, 1 batang Daun Bawang, 1 sdt Lada, 1/2 sdt Micin, 1/5 sdt Ge, 1 bungkus penyedap rasa Masako, 1 sdt Pala, 1 butir Kuning Telur, 2 butir Telur dikocok halus untuk membuat dadar dengan diberi garam sedikit.

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu yang sudah diblender bersama es batu.
2. Bentuk adonan bulat-bulat dengan dibungkus dadar telur seperti membuat perkedel.
3. Dikukus.
4. Bentuk adonan seperti bunga matahari dikerat dengan dibagi delapan bagian.

Sup

Bahan Kaldu:

1000 ml air dengan merebus satu buah punggung ayam dengan api kecil hingga mendidih.
Beri bawang goreng dan bawang putih untuk kaldunya.

Bahan Sup:

1 bungkus penyedap rasa Masako, 1/2 sdt Lada, Pala, Garam, 1/2 ons Jamur Putih, 1 buah Wortel: potong bulat-bulat, 1/2 ons Kacang Polong.

Caranya Membuat:

1. Semuanya dimasukkan ke dalam kaldu hingga mendidih.
2. Masukkan matahari yang sudah dikukus tadi ke dalam mangkok sup, siram dengan air kaldu beserta isinya.
3. Hidangkan.



Foto: https://www.pinterest.com/pin/1000000000000000000/

19. 'MATAHARI' (The SUN) SOUP

By Gabriela Dhinda & Mery Andani from SMK Baranangsiang Bogor

Ingredients:

100 gr Minced Chicken; mash, 50 gr Blockice, 100 gr Steamed Tempe; then mash, 1 Leek, 1 teaspoon Pepper, 1/2 teaspoon flavor, 1/5 teaspoon Gr, 1 pack cooking seasonings: Masako, 1 teaspoon Nutmegs, 1 Egg Yellaw, 2 Beaten Eggs to make omelet with a bit salt.



Photo: Sunny Iskandar for Mercy Corps, 2012

How to Make:

1. Put in all into the stock until boiled.
2. Put in steamed sunflower into a soup bowl, pour with chicken stock and all ingredients.
3. Serve.

How to Make:

1. Mix all ingredients that have been blended with the block ice.
2. Shape the dough as round with omelet wrapped looks like meatball.
3. Steam.
4. Shape the dough like sunflower cuts off the split eight sections.

The Soup

Stock Ingredients:

1000 ml water with boils a chicken back, simmer until boiled.
Put in fried onion and garlic into the stock.

Soup Ingredients:

1 pack cooking seasoning; Masako, 1/2 teaspoon Pepper, Nutmegs, Salt, 1/2 ounce White, Mushroom, 1 Carrot; cuts rounds, 1/2 ounce Peas.

10. SOSIS SPECIAL HERB

Olleh Gabriela Dhinida S. Mery Andani dari SME Baranangsiang Bogor



Foto: Sony Iskandar for Merry Corp. 2012.

Bahan:

- 150 gr Ayam Giling
- 150 gr Tempe Kukus dihaluskan
- 100gr Es Batu
- 100g Minyak Kulit Ayam dan Bawang Putih
- 2 sdt Garam
- 1 sdt Micin
- 1 sdt Lada
- 1/2 sdt Ge (pengental alami dari tumbuhan dari India)
- 1/2 sdt Cengkeh, Lada, Kayu Manis
- 50 gr Sagu
- 1/2 buah Paprika Hijau potong kotak kecil-kecil
- 1 lembar Rumput Laut
- 25 gr Keju diiris kecil

Cara Membuat:

1. Campur semua diblender.
2. Campurkan adonan yang sudah diblender dengan ditambahkan paprika, rumput laut, keju.
3. Kukus dengan api kecil selama 10 menit dari air mendidih sambil buka tutup.
4. Dihidangkan bersama chip potatoes, buncis, wortel.

20. SPECIAL HERB SOSIS

By Gabriela Dhinda & Mery Andani from SMK Baranungsalang Bogor

Ingredients:

- 250 gr Minced Chicken Meat
- 250 gr Steamed Tempe; mash
- 100 gr Block Ice
- 100 g Chicken Skin Oil and Garlic
- 2 teaspoon Salt
- 1 teaspoon flavor
- 1 teaspoon Pepper
- 1/2 teaspoon Ge (natural elastic from Indian plants)
- 1/2 teaspoon Clove, Pepper, Cinnamon
- 50 gr Sago
- 1/2 Green Paprika, dice
- 1 slice Seaweed
- 25 gr Cheese, cuts small

How to Make:

1. Mix all ingredients and blend.
2. Mix blended dough and add paprika, seaweed and cheese.
3. Steam with simmer for 10 minutes from boiled water while occasionally opens.
4. Serve with potatoes chip, bean and carrot.



Photo: Sunny Iskender for Merry-Orphan.com

21. SPICY TEMPE WITH SAUCE PURE TEMPE

Oleh Widi Astri & Medina Natapranisa dari SMKN 4 Bogor

Bahan:

150 gr Tempe, 50 gr Ayam; giling,
10 gr Tepung Panir, 1 buah Bawang Putih,
1 butir Telur, Garam dan Lada secukupnya.

Bahan untuk Memanir:

50 gr Tepung Panir, 1 butir Telur, 50 gr Tepung Spicy.

Sauce Pure Tempe

10 buah Cabai Merah, 4 buah Bawang Merah,
2 buah Bawang Putih, 4 buah Cabai Rawit,
100 gr Tempe, 1 buah Tomat, Gula secukupnya,
Garam dan Lada secukupnya.

Cara Membuat Spicy Tempe:

1. Kukus tempe 10 menit, angkat dan haluskan, campur dengan daging ayam, tepung panir 10 gr, telur dan salt and paper.
2. Bentuk melebar, selanjutnya di panir, yang pertama tepung spicy, telur dan tepung panir, goreng dan angkat.

Cara Membuat Sauce Pure Tempe:

Kukus tempe 10 menit angkat, haluskan cabai, bawang, tomat dan tempe, setelah halus masukan gula, garam dan lada, masak hingga matang.



File: Spicy Tempe with Pure Tempe Sauce

30. SPICY TEMPE WITH PURE TEMPE SAUCE

By Wibi Astri & Medina Natapramita from SMKN 3 Bogor



Photo: Sunny Iskandar for Mercy Corps 2012.

Ingredients:

150 gr Tempe, 50 gr Minced Chicken Meat,
10 gr Panir Flour, 1 Garlic, 1 Egg,
Salt and Pepper.

Panir Processing Ingredients:

50 gr Paneer Flour or Bread Crumb, 1 Egg,
50 gr Spicy Flour, Sauce Pure Tempe,
1 Red Chilies, 4 Red Onions, 2 Garlics, 4 Chilies,
100 gr Tempe, 1 Tomatoes, Sugar,
Salt and Pepper.

How to Make Spicy Tempe:

1. Steam tempeh for 10 minutes, remove and puree, mix with chicken meat, 10 gr panir flour, egg and salt and pepper.
2. Widen shapes, and then make to bread crumb, for the first one is spicy flour, egg and panir flour or bread crumb, fry and remove.

How to Make Pure Tempe Sauce:

Steam tempe for 10 minutes; remove, crush chilies, garlics, tomatoes and tempe, after smooth put in sugar, salt and pepper, cook until cooked.

22. SPAGHETTI BOLOGNESE

Oleh Lukas Dwi Pramudyo & Brandy Bhakti Natasaputra dari SMK Baranangsiang Bogor

Bahan:

- 12,5 gr Margarine
- 1 sdm Minyak
- 1 butir Bawang Bombay dipotong halus
- 1 siung Bawang Putih
- 100 gr Daging Sapi Giling
- 100 Tempe dikukus dihaluskan
- 2 buah Tomat direbus buang kulit hingga lunak
- 1000 cc Kaldu
- 1/2 sdt Lada dan Garam
- 1 sdm Pasta
- 1/4 sdt *Oregano*, *Thyme*, Kemangi
- 1 pak Spaghetti

Cara Membuat:

1. Panaskan margarine dan minyak tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum, masukkan tempe dan daging sapi, tomat, kaldu, lada, garam, pasta tomat, kemangi, *thyme*, *oregano*.
2. Masak hingga kental menjadi saus.
3. Rebus spaghetti dengan air ditambah 2 sdm minyak hingga lunak.
4. Hidangkan spaghetti dengan saus bolognese dengan ditambah sosis tempe.



Foto: Sissy Ikhanda untuk Miley Corp 2011.

22. SPAGHETTI BOLOGNESE

By Cahya Devi Pratiwiandani, Faculty Bioteknologi Pangan, SMK Muhammadiyah 2 Bogor



Photo: Savitri Iskandar for Wincy Corpse 2012

Ingredients:

12,5 gr Margarine, 1 tablespoon Oil, 1 Onion; minced, 1 Garlic, 100 gr Mixed Beef Meat, 100 gr Steamed Tempe; mashed, 2 Tomatoes, boiled and peel the skin, 1000 cc Stock, 1/2 teaspoon Salt and Pepper, 1 tablespoon Pasta, 1/4 teaspoon Oregano, Thyme, Basil, 1 pack Spaghetti.

How to Make:

1. Heat the margarine and oil, sauté onion and garlic until fragrant, put in tempe and beef meat, tomatoes, stock, pepper, salt, oregano, thyme, basil, oregano.
2. Cook until viscous and becomes sauce.
3. Boil spaghetti with water and 2 tablespoon oils until tender.
4. Serve spaghetti with bolognese sauce and add sosis tempe.

SPONGE TEMPE

Oleh Dinda Nuryanti & Retno Sri Baskysari dari SMKN 1 Bogor



Pire: Sassy Iskandar untuk Mety Crupi anti

Bahan *Butter Cream*:

1/2 kg Mentega Australia, 1 ons *Butter*, 4 ons Tempe yang telah dihaluskan, 3/4 kaleng Susu Kental Manis, Gula Sirup secukupnya

Cara Membuat:

1. Mentega Australia dikocok sampai putih
2. Masukkan *butter* lalu kocok kembali
3. Masukkan tempe yang sudah dihaluskan, kocok kembali sampai putih
4. Masukkan susu dan gula sirup secara bergantian. Lalu hias sesuai selera.

Bahan:

6 butir Kuning Telur, 4 butir Putih Telur, 150 gr Gula Halus, 40 gr Terigu, 60 gr Tempe Bubuk, 25 gr Maizena, 25 gr Susu Bubuk, 1 sm Quick 75, 150 - 175 gr *Margarine*; dilelehkan.

Cara Membuat:

1. Lelehkan margarine dan dinginkan.
2. Kocok telur, gula halus, dan quick 75 sampai putih dan mengembang.
3. Masukkan margarine selang seling dengan tepung terigu yang sudah dicampur dengan maizena, susu bubuk dan tempe yang telah dihaluskan.
4. Tuangkan kedalam cetakan yang sudah diolesi dengan margarine dan ditaburi tepung.
5. Bakar dengan panas oven 180° kurang lebih 15 menit.

23. TEMPE SPONGE

By Dini Nuryanti & Retno Sri Rizkyyani from SMKN 3 Bogor

Ingredients:

6 Eggs Yellow, 4 Eggs White, 150 gr Refine Sugar, 40 gr Wheat, 60 gr Tempeh Powder, 25 gr Maize, 25 gr Milk Powder, 1 tablespoon Quick 75, 150 – 175 gr Margarine; melted.

How to Make:

1. Melt margarine and chill it.
2. Beat eggs; refine sugar and quick 75 until white and swif
3. Put in margarine alternately with mixed wheat flour with maize, milk powder and mashed tempeh.
4. Pour in to the pan that has rubbed with margarine and sprinkled with flour.
5. Bake with a hot 180° C about 15 minutes.

Butter Cream Ingredients:

1/2 kg Australian Butter, 1 ounce Butter, 4 ounce Mashed Tempe, 3/4 can Sweetened Condensed Milk, Syrup .

How to Make:

1. Beat the (Australian) butter until white.
2. Put in butter then beats again.
3. Put in mashed tempeh, beats until white.
4. Put in alternately the milk and syrup sugar. Then add garnish as you like.



Photo: Society Indonesia for Mercy Corps 2011

23. TEMPE CORDON BLEU MUSHROOM SAUCE & RAITA

Oleh Chairunnisya & Mukmin Pringgo Pradana dari SMK Patria Wisata Jakarta

Bahan:

60 gr Tempe, 30 gr Daging Giling, 1/2 sdt Garam, 1/2 sdt Lada hitam, 1 sdm Krim Kental, 10 gr Keju Mozarella, 20 gr Daging Sapi Asap, 1 btr Telur, 3 sdm Tepung Terigu, 4 sdm Tepung Roti, 500 ml Minyak Goreng.

Bahan Sauce:

5 gr jamur, 2 sdt Bawang Bombay Cincang, 1 sdt Bawang Putih Cincang, 4 sdm Krim Kental, 10 gr Kyuri Parut, 10 gr Wotel Parut, 3 sdm Yogurt Tawar, 3 sdt Biji Jinten, 1 sdt Garam.

Cara Membuat:

1. Kukus tempe dan haluskan.
2. Masukkan daging giling, garam, lada hitam, krim kental, aduk rata
3. Bentuk bulat dan pipihkan adonan, isi dengan irisan smoked beef dan keju mozarella
4. Baluri dengan tepung terigu, telur dan tepung panir, goreng hingga kecoklatan
5. Hidangkan dengan sausnya.

Cara Membuat Sauce:

1. Iris jamur, tumis dengan bawang bombay dan bawang putih hingga harum
2. Masukkan krim kental aduk rata, angkat.
3. Iris kyuri dan wortel, campur dengan yogurt, biji jinten aduk rata siap dihidangkan.



Photo: Timi Nagatoguchi / Mercy Corps Asia

24. TEMPE CORDON BLEU MUSHROOM SAUCE & RATA
By Chaitranisriyat & Mukmin Pringsipa Pradana from SMK Patria Wisata Jakarta



Photo: Tina Napitipala / Merry Corps food

Ingredients:

60 gr Tempe, 30 gr Minced Meat, 1/2 teaspoon Salt, 1/2 teaspoon Black-pepper, 1
tablespoon Heavy Cream, 10 gr Mozarella Cheese, 20 gr Smoked Beef, 1 Egg, 3
tablespoon Wheat Flour, 4 tablespoon Bread Flour, 500 ml Frying Oil.

Sauce Ingredients:

3 gr Mushroom, 2 teaspoon Minced Onions, 1 teaspoon Minced Garlic, 4
tablespoon Heavy Cream, 10 gr Shredded Kyuri, 10 gr Shredded Carrot, 3
tablespoon Yogurt Plain, 3 teaspoon Cumin Seed, 1 teaspoon Salt.

How to Make:

1. Steam tempe and mash it.
2. Put it in minced meat, salt and black-pepper, heavy cream, then mix until well.
3. Shapes round and widen the dough, fill with sliced smoked beef and mozarella cheese.
4. Rubs with wheat flour, egg and panir flour or bread crumb, fry until browned.
5. Serve with the sauce.

How to Make the Sauce:

1. Slice mushroom, sauté with onion and garlic until fragrant.
2. Put in heavy cream and mix until well, remove.
3. Slice kyuri and carrot, mix with yogurt, cumin seed and mix until well then ready to serve.

25. HAINAN TEMPE

Oleh Muhammad Irsa Fachreza & Ahmad Renaldi dari SMK Windian Nugroha Bligor

Bahan tempe Hainan:

150 gr Tempe, 1/2 sdt Jahe, 1 sdt Bawang Putih, 1 sdt Merica, 1/4 sdt Garam, 1 sdt Gula, 1/2 sdt Lada Hitam, 1 sdm Minyak Wijen, 150 cc Kaldu Ayam.

Cara Membuat:

1. Tempe direbus dengan bumbu-bumbu dan kaldu ayam.
2. Lalu tempe digoreng setengah matang.
3. Setelah itu tumis bawang putih dan jahe dengan minyak wijen setelah tercium bau harum, masukkan tempe yang telah digoreng setengah matang lalu bumbui dengan merica, gula, garam dan sedikit lada hitam.
4. Lalu masak dengan api kecil, hingga tercium bau harum, angkat dan sajikan di meja saji.

Bahan Nasi Hainan:

50 gr Beras, 1/2 sdt Jahe, 1 lembar Daun Pandan, 1 sdm Minyak Wijen, 1/4 sdt Garam, 1/4 sdt Merica, 100 cc Kaldu Ayam, 1/2 sdt Bawang Putih; cincang.

Cara Membuat:

1. Beras dimasak seperti membuat nasi biasa hanya saja beri bumbu yang terdiri dari jahe, pandan, minyak wijen, bawang putih yang sudah dicincang, daun pandan lalu masukkan air kaldu dan masak hingga beras berubah menjadi nasi.
2. Setelah itu angkat lalu cetak dalam cetakan nasi kemudian sajikan dengan Tempe Hainan yang tadi.



Foto: Devi Rahmawati Sunarjantjah Mery Corpis 2002.

25. TEMPE HAINAN

By Muhammad Iqbal Fathirra & Ahmad Rizaldi from SMK Windian Nugraha Bogor



Photo: Dedi Sumare Ritonga for Mercy Corps and

Hainan Tempeh Ingredients:

150 gr Tempe, 1/2 teaspoon Ginger, 1 teaspoon Garlic, 1 teaspoon White Pepper, 1/4 teaspoon Salt, 1 teaspoon Sugar, 1/2 teaspoon Black Paper, 1 tablespoon Sesame Oil, 150 cc Chicken Stock.

How to Make:

1. Boil tempe with the ingredients and chicken stock.
2. Then fry tempe until half-cooked.
3. After that sauté garlic and ginger with sesame oil, after smelled fragrant, put in half-cooked fried tempe then give seasoning with white pepper, sugar and salt and some black pepper.
4. Simmer until fragrant and remove and serve on the serving table.

Hainan Rice Ingredients:

50 gr Rice, 1/2 teaspoon Ginger, 1 Pandan Leaf, 1 tablespoon Sesame Oil, 1/4 teaspoon Salt, 1/4 teaspoon White Pepper, 100 cc Chicken Stock, 1/2 teaspoon minced Garlic.

How to Make:

1. Cook rice like ordinary cooking, but add seasonings like ginger, pandan leaf, sesame oil, chopped garlic, then put in stock water and cook until rice becomes cooked-rice.
2. After that, remove then put the rice in rice mold, and then serve it with the Hainan Tempe.

27. TEMPE PENTUL NASI LANGGI SAMBAL BUMBU BALI

Oleh Muhammad Yazid & Rahmat Kurnianto dari SMKN 3 Bogor

Bahan Tempe Pentul:

300 gr Tempe, 100 gr Ayam, 5 siung Bawang Merah, 4 siung Bawang Putih, 1/4 sdt Lada, 1/4 sdt Pala, 1/2 sdt Garam, 1 butir Telur, 1 batang Daun Bawang, 5 batang Serai, 1/2 liter Minyak Goreng.

Lapisan:

100 gr Tepung Terigu, 2 butir Telur, 100 gr Tepung Panir.

Cara Membuat Tempe Pentul:

1. Kukus tempe, lalu haluskan dan campur dengan ayam cincang.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih lalu masukkan kedalam adonan tambahkan lada, pala, garam, telur dan irisan daun bawang, aduk rata.
3. Ambil 2 sdm adonan tempe bentuk bulat pipih.
4. Letakkan 1 batang serih diatas adonan tempe. Lilitkan adonan disalah satu ujung bagian serai, rapikan bentuknya.
5. Lakukan hingga adonan habis, lalu *anglaise*, goreng hingga kuning kecokelatan, lalu hidangkan.

Bahan Nasi Langgi:

1/4 liter Beras, 1/4 liter Santan, 1 sdt Garam, 3 siung Bawang Merah, 2 siung Bawang Putih, 1 lembar daun Salam, 1 batang Serih.

Cara Membuat Nasi Langgi

1. Cuci nasi, giling bawang merah dan bawang putih.
2. Masak beras dengan air santan dan masukan bawang merah dan bawang putih.
3. Masak sampai matang sambil diaduk aduk.

Sambal Bumbu Bali

Bahan: 5 buah Cabai, 1 batang Serih, 1 lembar Salam, 3 siung Bawang Putih, 4 siung Bawang Merah, 1/4 sdt Gula, 1/4 sdt Garam, 1 buah Jeruk Nipis, Kecap secukupnya.

Cara Membuat Bumbu Bali

1. Giling cabai, bawang secara terpisah.
2. Tumis bawang sampai harum, masukan cabai
3. Masukan bumbu-bumbu masak sampai matang tapi jangan gosong.



Foto: *Tempo* (kardus serai) Mary G. (2011)

27. TEMPE 'PENTUL' AND LANGGI RICE WITH BALINESE CONDIMENT SAMBAL

By Muhammad Yazid & Rahmat Kurnianto from SMKN 3 Bogor

Tempe 'Pentul' Ingredients:

300 gr Tempe, 100 gr Chicken, 3 Red Onions, 4 Garlics, 1/4 Pepper, 1/4 teaspoon Nutmeg, 1/2 teaspoon Salt, 1 Egg, 1 Leek, 5 Lemongrass, 1/2 lt Frying Oil.



Photo: www.tempe.org

Layer:

100 gr Wheat Flour, 2 Eggs, 100 gr Panir Flour or Bread Crumb.

How to Make Tempe 'Pentul':

1. Soak tempeh, then mash and mix with minced chicken meat.
2. Puree red onion and garlic then put into the dough, add pepper, nutmeg, salt, egg, and sliced leek, mix until well.
3. Take 2 tablespoon of the tempeh dough and shapes into flat-round.
4. Put 1 lemongrass stick on tempeh dough. Wrap the dough to one edge of the lemongrass; trim shape.
5. Repeats until the dough runs out, and then anglaise, fry until golden brown, then serve.

'Nasi Langgi' or Langgi Rice Ingredients:

1/4 litter Rice, 1/4 litter Coconut Milk, 1 teaspoon Salt, 3 Red Onions, 2 Garlics, 1 Bay Leaf, 1 stick Lemongrass.

How to Make 'Nasi Langgi' or Langgi Rice:

1. Wash the rice, mince red onion and garlics.
2. Cook the rice with coconut milk water and put in red onion and garlics.
3. Cook until cooked while stirs it.

Balinese Condiment Sambal Ingredients:

5 Chilies, 1 stick Lemongrass, 1 Bay Leaf, 3 Garlics, 4 Red Onions, 1/4 teaspoon Sugar, 1/4 teaspoon Salt, 1 Lemon, Soy Sauce.

How to Make Balinese Condiment Sambal:

1. Mince chilies, also onion and garlic separately.
2. Saute for onion and garlics until fragrant, put in the chilies.
3. Put in the seasonings, cooks until cooked do not get burned.

28. TEMPE SCHOTEL

Oleh I Wayan Tirta SariHujana & Yolanda Ajeng Pertiwi dari SMKN 30 Jakarta

Bahan:

20 gr Tempe; kukus & haluskan, 1/2 sdm Margarin, 1/4 bh Bawang Bombay; cincang halus, 1 siung Bawang Putih; cincang halus, 20 gr Daging Giling, 1 buah Daun Bawang; iris halus, 10 gr Jagung Manis Pipil, 10 gr Bayam; rebus, 20 ml Susu Cair, 1 butir Telur; kocok lepas, 10 gr Keju Parut, Garam dan Lada secukupnya.

Garnish:

Peterseli
Tomat

Cara Membuat:

1. Kukus terlebih dahulu tempe kurang lebih 10 menit, lalu setelah itu haluskan dalam satu wadah.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging giling, masak hingga berubah warna, lalu angkat.
3. Campur dalam satu wadah; tempe, tumisan daging, daun bawang, jagung manis, bayam, susu cair, telur, garam, dan merica bubuk, aduk hingga rata.
4. Masukkan adonan ke dalam pinggan tahan panas / aluminium foil yang telah dioles margarin.
5. Taburi dengan keju parut, panggang dalam oven dengan suhu 180° C selama 15 menit hingga matang, lalu angkat dan sajikan.



Foto: Tina Napitupulu / Merry Durga 2012.

28. TEMPE SCHOTEL

By I Wayan Trieta SariHajiana G Yuhanda Ajeng Pertiwi from SMKN 30 Jakarta



Photo: Tina Napitupulu / Mercy Corps Asia

Ingredients:

20 gr Tempe; steam and then mash, 1/2 tablespoon Margarine, 1/4 Minced Onion, 1 Minced Garlic, 20 gr Minced Meat, 1 Minced Leek, 10 gr Shelled Sweet Corn, 10 gr Boiled Spinach, 20 ml Liquid Milk, 1 Beaten Egg, 10 gr Shredded Cheese, Salt and Pepper.

Garnish:

Parsley
Tomato

How to Make:

1. At first steam tempe for about 10 minutes, then after that mash in a pan.
2. Heat the oil, sauté for onion and garlic until fragrant. Put in minced meat, cook until the color is changes then remove.
3. Mix until well into a pan; tempe, sautéed meat, leek, sweet corn, spinach, liquid milk, egg, salt and white pepper powder.
4. Put in the dough on the rubbed margarine heat resistant dish or aluminum foil.
5. Sprinkle with shredded cheese, bakes in the oven with a hot 180° C for 15 minutes until cooked, then remove and serve.

29. TEMPURA TEMPE WITH HARISSA PASTE

Oleh Hamzah Habibie & Ricky Achmad dari SMKN 30 Jakarta

Bahan Pelapis Tempe:

200 gram Tepung Terigu, 200 gram Tempe, 50 gram Tepung Beras, 30 gram Tepung Bumbu siap pakai, 2 butir Kuning Telur, kocok lepas, 350 ml Air Dingin, 1 sdt Garam, 1/2 sdt Merica Bubuk.

Cara Membuat:

1. Aduk rata bahan pelapis.
2. Celup tempe ke dalam bahan pelapis.
3. Goreng dalam minyak banyak yang sudah dipanaskan hingga matang dan kecokelatan.
4. Sajikan tempe tempura bersama pelengkapya.

Bahan Sauce Harissa Paste:

4 buah Cabai Merah, 2 buah Cabai Rawit, 4 siung Bawang Putih, 3 siung Bawang Merah, 4 sdm Lemon Juice, 1 sdm Bubuk Jinten, 1 sdm Daun Ketumbar, 2 sdm LnP, 2 sdm Minyak Sayur, Garam secukupnya, 3 sdm Keju Parmesan, 2 sdm Kecap Bumbu Penyedap; *Maggie soy*.

Cara Membuat Sauce Harissa Paste:

1. Sangrai cabai merah dan cabai rawit.
2. Blender semua bahan dan masukan cabai yang sudah disangrai.



Photo: Timi Nugroho/Ida / Sherry Corp 2022

96. TEMPURA TEMPE WITH HARISSA PASTE

Chef Hamzah Habibie / Rocky Achmad from SMKN 31 Jakarta



Photo: Time Nephropoly / Mercy Corps 2012.

Tempura Layer Ingredients:

200 gr Wheat Flour, 200 gr Tempe, 50 gr Rice Flour, 30 gr Seasonings Flour ready to use, 2 Beaten Eggs Yellow, 350 ml Cold Water, 1 teaspoon Salt, 1/2 teaspoon White Pepper Powder.

How to Make:

1. Mix until well for all layer ingredients.
2. Dye tempe into layer ingredients.
3. Fry into heated oil until cooked with the colors are brown.
4. Serve tempura tempeh with complementary.

Harissa Paste Sauce Ingredients:

4 Red Chilies, 2 Chili Peppers, 4 Garlics, 3 Red Onions, 4 tablespoon Lemon Juice, 1 tablespoon Cumin Powder, 1 tablespoon Coriander Leaf, 2 tablespoon LnP, 2 tablespoon Salad Oil, Salt, 3 tablespoon Parmesan Cheese, 2 tablespoon Soy Seasoning Sauce: Maggie soy.

How to Make Harissa Paste Sauce:

1. Roast red chilies and chili peppers.
2. Blend all ingredients an put in the roasted chilies.

30. ZUPA-ZUPPA WITH TEMPE CREAM SOUP

Oleh Angga Afriliyanto & Nurfiyani dari SMK Windian Nugraha Bogor

Bahan:

- 250 gr Tempe
- 50 gr Ayam
- 50 gr Krim
- 250 cc Susu
- 1 sdm Garam
- 1 sdt Lada
- 2 sdm Mentega
- 20 gr Bawang
- 2 sdm Air lemon
- 30 gr Gula
- 25 gr Peterseli

Cara Membuat:

1. Rebus tempe dengan susu dan krim, sampai meresap, lalu tumis bawang dan ayam yang telah di potong dadu
2. Tempe yang sudah direbus lalu dihaluskan dengan diblender bersama bawang yang telah ditumis sampai benar-benar lembut dan halus
3. Setelah itu panaskan pan dengan mentega secukupnya, lalu masukkan tempe yang telah dihaluskan, campurkan dengan potongan ayam yang telah ditumis terlebih dahulu, kemudian tambahkan susu dan cream secukupnya serta bumbu dengan garam, lada dan gula.
4. Setelah itu aduk hingga rata dan benar benar tercampur.



Foto: Dasi Naima Ritonga untuk Merry Corp 2014

30. ZUPA-ZUPPA WITH TEMPE CREAM SOUP

By: Anggraeni Afrilliantini & Nurfitriani Ilmu SMK Windian Nugraha Bogor



Ingredients:

- 250 gr Tempe
- 50 gr Chicken
- 50 gr Cream
- 450 cc Milk
- 1 tablespoon Salt
- 1 teaspoon Pepper
- 2 tablespoon Butter
- 20 gr Garlic
- 1 tablespoon Lemon Water
- 50 gr Sugar
- 25 gr Parsley

How to Make:

1. Boil tempeh with milk and cream, until recede, then sauté garlic and diced chicken meat.
2. Mash boiled tempe with blender with sautéed garlic until really smooth and satiny.
3. After that heat the pan with enough butter, then put in mashed tempe, mix with sautéed diced chicken meat, then add with milk and enough cream also seasonings with salt and pepper and sugar.
4. After that make sure that it's really mixed well
5. After the soup really cooked, put in a soup cup, then sprinkle with minced parsley, and put on the top with puff pastry which has adjusted the size.
6. Then put in to the oven until puff really swell.
7. After it swelled remove from the oven and serve it while warm.
- 8.



Photo: Dede Nurmayati Bitungga for Masey Corp. 2011.

DAFTAR RESEP MENU TAHU / LIST OF TOFU MENU RECIPES

ICED OF TOFU CHEESE SUNSET WITH FRUIT COCKTAIL.... 72 / ICED OF TOFU CHEESE SUNSET WITH FRUIT COCKTAIL.... 73

HUBOOM.... 74 / HUBOOM.... 75

STEAMED VEGIE TOFU.... 76 / STEAM VEGIE TOFU.... 77

STRANGO PUDDING TOFU WITH FLA AND CHOCOLATE SAUCE.... 78 / STRANGO TOFU FLA AND CHOCOLATE SAUCE.... 79

STRAWBERRY TOFU CHEESE CAKE.... 80 / STRAWBERRY TOFU CHEESE CAKE.... 81

TAHU GULUNG TELUR.... 82 / TOFU EGG ROLL.... 83

TF PIE.... 84 / TF PIE.... 85

TOFU DESSERT PLATTER; TOFU NUGAT BAR & SOFT TOFU PANNACOTTA WITH PEACH MOUSSE.... 86 /
TOFU DESSERT PLATTER; TOFU NUGAT BAR & SOFT TOFU PANNACOTTA WITH PEACH MOUSE.... 87

WRAP TOFU WITH SPICY LYCHEES SAUCE.... 89 / WRAP TOFU WITH SPICY LYCHEES SAUCE.... 90



1. **ICED OF TOFU CHEESE SUNSET WITH FRUIT COCKTAIL**
Oleh Gerinaldi Andhika & Ihsan Giri Dhanu dari SMKN 30 Jakarta

Bahan:

Tofu Telur
Fruit Cocktail
Simple Syrup (air gula)
Biji Selasih
Sirup Orens
Es Serut
Garnish

Cara Membuat:

1. Rendam tofu kurang lebih 5 menit di dalam *simple syrup*, lalu potong-potong dan sisihkan.
2. Atur di dalam gelas saji mulai dari *simple syrup*, es serut, biji selasih, *fruit cocktail*, tofu dan siram dengan sirup orens.
3. Beri *garnish* dan segera sajikan.



Photo: Tina Naprapada/Mercy College Java

1. ICED OF TOFU CHEESE SUNSET WITH FRUIT COCKTAIL.

By Gerinaldi Andhika & Ichsan Gus Dhama from SMKN 30 Jakarta



Photo: Tina Niptrapa/Mercy Corps 2011.

Ingredients:

Egg Tofu
Fruit Cocktail
Simple Syrup (Liquid Sugar)
Sweet Basil Seed
Orange Syrup
Shaved Ice
Garnish

How to Make:

1. Soak tofu about 5 minutes in simple syrup, and then cut it and set aside.
2. Set in a serving glass starting from simple syrup, shaved ice, sweet basil seed, fruit cocktail, tofu and pour with orange syrup.
3. Garnish and serve it soon.

2. HUBOOM

Oleh Armalita Oktavia & Dimas Agung Prasstyio dari SMK Patria Wisata Jakarta

Bahan:

300 gr Tahu Kuning, 3 siung Bawang Merah, 3 siung Bawang Putih, 1/2 sdt Lada Bubuk, 1 sdt Garam, 1 buah Kemiri, 3 sdm Tepung Terigu.

Bahan Isian:

50 gr Udang Cincang
10 buah Cabe Rawit Merah; potong dadu
15 gr Wortel; potong dadu
15 gr Keju; potong dadu

Cara Pembuatan:

1. Haluskan tahu, tahkan bumbu halus seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, lada bubuk, garam dan udang aduk hingga rata.
2. Tumis bahan isian kecuali keju, dengan sedikit garam dan mentega sampai harum.
3. Bulatkan tahu, pipihkan, isi dengan bahan isian. Kemudian lumuri dengan tepung terigu, telur dan tepung panir. Goreng sampai kuning kecoklatan.



Foto: Tim Noptrapsula / Mercy Corps 2012

2. HUBOOM

By Armalita Oktavia & Dimas Agung Prasstyio from SMK Patria Wisata Jakarta

Ingredients:

300 gr Yellow Tofu, 3 Red Onions, 3 Garlics, 1/2 teaspoon Pepper Powder, 1 teaspoon Salt, 1 Hazelnut, 2 tablespoon Wheat Flour, 3 tablespoon Panir Flour or Bread Crumb, 50 gr Shrimp.



Photo: Tim Nigetapada / Mervy Corpse 2012.

Content Ingredients:

50 gr Minced Shrimp
10 Red Chilies; cut in to dice
15 gr Carrot; cut in to dice
15 gr Cheese; in to dice

How to Make:

1. Wash tofu, add the spices such as red onion, garlics, hazelnut pepper powder, salt and shrimp then mix with well.
2. Saute the ingredients for the content, except cheese, with little bit salt and butter until fragrant.
3. Shapes tofu becomes round, wiped, fill with the content. Then rub with the wheat flour, egg and panir flour or bread crumb. Fry until golden browned.

3. STEAMED VEGIE TOFU

Oleh Chairunnisa & Mukmin Pringg Pradana dari SMK Patria Wisata Jakarta



Foto: Tim Nopitapala / Merry Corp. 2011

Bahan:

- 50 gr Tahu
- 1/8 dt Garam
- 1/2 dt Lada Bubuk
- 10 gr Wortel
- 10 gr Tomat
- 10 gr Putih Telur
- 5 gr Tepung Maizena

Bahan Sauce:

- 5 ml Madu
- 2 tet Air Lemon
- 5 gr Peterseli Cincang
- 1 dt Krim Kental
- 2 tet saus; Tabasco

Cara Pembuatan:

1. Blender tahu yang sudah dikukus, tambahkan garam dan lada serta putih telur dan tepung maizena, aduk hingga rata
2. Blender tomat dan wortel, sisihkan
3. Cetak adonan tahu taruh bahan pelapis / tomat dan wortel (*blend*) tutup lagi dengan adonan tahu, kukus selama 10 menit
4. Setelah dingin sajikan dengan sausnya

Cara Pembuatan Saus:

Campur semua bahan saus, siap digunakan.

3. STEAMED VEGIE TOFU

By Chairunnisya & Mukmin Pringgo Pradana from SMK Patria Wisata Jakarta

Ingredients:

50 gr Tofu
1/2 teaspoon Salt
1/2 teaspoon Pepper Powder
10 gr Carrot
10 gr Tomato
10 gr Egg White
5 gr Maize Flour

Sauce Ingredients:

5 tablespoon Honey
2 teaspoon Lemon Water
5 gr Minced Parsley
1 teaspoon Heavy Cream
2 teaspoon Pepper Sauce; Tabasco

How to Make:

1. Blend steamed tofu, add salt and pepper also egg white and maize, mix until well.
2. Blend tomato and carrot, set aside
3. Print tofu dough and put on ingredient for layer / blended tomato and carrot, covers again with tofu dough, steam for 10 minutes.
4. Serve it after cool with the sauce.

How to Make the Sauce:

Mix all sauce ingredients, ready to use.



Photo: Tina Ningsipulu / Mercy Corps 2011

4. STRANGO PUDDING TOFU WITH FLA AND CHOCOLATE SAUCE
Oleh Teddy Eka Sakti & Ovi Agustina Lestari from SMKN 57 Jakarta

Bahan Pudding:

2 bungkus Agar-Agar, 1 buah Mangga, 6 buah Stroberi, 2 pack Tofu, 200 gr Gula Pasir.

Bahan Fla:

200 ml Susu UHT, 1/4 sdt Vanili Essens, 1 butir Kuning Telur, 50 gr Gula Pasir,

Cara Membuat:

1. Blender mangga, lalu blender stroberi, setelah itu blender tofu
2. Rebus air hingga mendidih, masukan agar-agar lalu masukan mangga yang sudah diblender dan tofu beri gula hingga terasa manis
3. Rebus air hingga mendidih, masukan agar-agar, lalu masukan stroberi yang sudah diblender dan tofu beri gula hingga manis
4. Setelah masak letakan di cetakan hingga dingin dan membentuk

Cara Membuat Fla:

1. Rebus susu UHT, beri sedikit vanili essens
2. Kecilkan api dan beri kuning telur, sambil diaduk, agar tidak pecah
3. Beri gula hingga terasa manis.

Catatan : *Garnish* dapat dibuat sesuai bahan yang ada dalam resep (stroberi atau coklat).



Photo: Titus Nopriagoda / Merry Corp. 2014

4. **STRANGO PUDDING TOFU WITH FLA AND CHOCOLATE SAUCE**
By Teddy Eka Sakhi @-Dwi Agustina Lestari from SMKN 27 Jakarta



Photo: Tint Nopriyanti / Morvy Corp 2014

Pudding Ingredients:

2 packs Gelatin, 1 Mango, 6 pieces Strawberries, 2 packs tofu, 200 gr Sugar.

Fla Ingredients:

200ml UHT Milk, 1/4 teaspoon Vanilla Essence, 1 Egg Yellow, 50 gr Sugar.

How to Make:

1. Blend mango, then blend strawberries, after that blend tofu
2. Boil water until cooked, put in gelatin then put in blended mango and tofu and give sugar until sorely sweet.
3. Boil water until cooked, put in gelatin then put in blended strawberries and tofu and give sugar until sorely sweet.
4. After cooked put in the pan until cold and shaped.

How to Make Fla:

1. Boil the UHT milk, give some vanilla essence
2. Summer and give egg yellow, while stirs so as not to break
3. Give sugar until sorely sweet.

Note: Garnish can make depends on ingredients availability of the recipe (strawberry or chocolate).

5. STRAWBERRY TOFU CHEESE CAKE

Oleh I Wayan Tirta SariHujana & Yolanda Ajeng Pertiwi dari SMKN 39 Jakarta

Bahan:

125 gr Biskuit, Roma, 75 gr Butter; lelehkan, 250 gr Tahu Putih; haluskan
250 gr Cheese Cream, 50 gr Gula Pasir, 1 sdt Vanilla Essence, 250 ml
Whipped Cream, 150 gr Selai Stroberi

Bahan Garnish:

Buah Stroberi
Daun Mint

Cara Membuat:

1. Haluskan biskuit roma dalam mangkuk.
2. Lelehkan *butter* dan campurkan ke dalam biskuit yang telah dihaluskan. Aduk rata kemudian tekan dan ratakan pada dasar *cake ring*. Ketika bagian bawah sudah tertutup semua, oleskan selai stroberi di atasnya.
3. Haluskan tahu putih dengan blender, lalu sisihkan.
4. Di wadah terpisah masukkan *cheese cream*, gula pasir dan *vanilla essence* kemudian mixer sampai halus, setelah itu masukkan tahu putih yang telah dihaluskan, aduk sampai rata.
5. Di wadah lainnya aduk *whipping cream* dengan mixer hingga krim mengembang, kemudian tuangkan ke dalam campuran *cheese cream* lalu aduk dengan spatula.
6. Tuangkan perlahan campuran *cheese cake cream* ke dalam loyang yang sudah berisi lapisan biskuit dan selai kemudian ratakan bagian atasnya.
7. Hias bagian atasnya dengan buah stroberi dan daun mint, kemudian masukkan ke kulkas dan diamkan selama 3-5 jam.



Petri: Tine Napitupulu / Mery Corp Asia

5. STRAWBERRY TOFU CHEESE CAKE

By I Wayan Tirta Sari/Hujana E-Yolanda Ajeng Perthwi from SMKN 30 Jakarta



Photo: Tini Nopitapala / Mercy Corps 2012

Ingredients:

125 gr Biscuit; Roma, 75 gr Butter; melt, 250 gr White Tofu; mash, 250 gr Cheese Cream, 50 gr Sugar, 1 teaspoon Vanilla Essence, 250 ml Whipped Cream, 150 gr Strawberry Jelly.

Garnish Ingredients:

Strawberry
Mint Leaf

How to Make:

1. Mash biscuit in a bowl.
2. Melt butter and mix into mashed biscuit. Stir well then push and flat it on the bottom of the ring cake. When all part at the bottom is covered, rub with strawberry jam on the top.
3. Mash white tofu with blender, and then set aside.
4. Put in cheese cream, sugar, vanilla essence in other pan then mix with mixer until smooth, then put in mashed white tofu, stir well.
5. In other pan, stir whipping cream with mixer until swell, then pour into mixed cheese cream then stir with spatula.
6. Pour slowly for mixed cheese cake cream into layered biscuit pan with jam, and then flat it on the top.
7. Garnish on the top with strawberry and mint leaf, then put in to the refrigerator then let stand for 3 - 5 hours.

6. TAHU GULUNG TELUR

Oleh Muhammad Faizal Adam & Muhammad Arief Furqon Ramadhan dari SMKN 30 Jakarta

Bahan:

250 gr Tahu Putih, 25 gr Dada Ayam fillet, 1 ekor Udang, 50 gr Tepung Tapioka, 2 butir Telur, 1 batang Daun Bawang, 2 helai *Roman Lettuce*, Lada secukupnya, Garam secukupnya.



Foto: Dian Anjingsula | Merry-Ceprana

Bahan Saus:

2 sdm saus sambal, 1/2 sdt cuka, 1 sdt gula, 1/2 sdt Saus Teriyaki, Garam secukupnya, Air secukupnya.

Cara Membuat:

1. Campurkan semua bahan
2. Aduk hingga rata, lalu siap untuk dihidangkan.

Cara Membuat:

1. Haluskan tahu, taruh di dalam wadah.
2. Bersihkan 1 ekor udang dan daging ayam lalu potong berbentuk dadu kecil, campurkan dengan tahu.
3. Tambahkan tepung tapioca, 1 butir telur, lada, dan garam. Aduk hingga tercampur rata, sisihkan.
4. Kocok 1 butir telur, lalu buat lapisan telur dadar tipis untuk kulitnya.
5. Siapkan telur dadar, ambil sekitar 1 sdm adonan tahu di atas telur dadar.
6. Gulung perlahan dan padatkan adonan.
7. Kukus sekitar 15 menit, sisihkan
8. Goreng gulungan tadi dengan minyak panas hingga berwarna kuning kecoklatan, sisihkan.
9. Hidangkan dengan *roman lettuce* sebagai alasnya.

6. TOFU EGGROLL

By Muhammad Faizal Adam & Muhammad Arief Furqon Ramadhan from SMKN 30 Jakarta

Ingredients:

250 gr White Tofu, 25 gr Chicken Breast/ fillet, 3 Shrimps, 50 gr Tapioca Flour, 2 Eggs, 1 Leek, 2 slices Roman Lettuces, Salt and Pepper.



Photo: Timor Nugitopada / Merry Corp 2012

How to Make:

1. Mix all ingredients
2. Stirs until well, then ready to serve.

How to Make:

1. Wash tofu, put in the pan.
2. Wash a shrimp and chicken meat then cut in to dice, mix with tofu.
3. Add with tapioca flour, an egg, pepper, and salt.
4. Stir: until well, set aside.
5. Beat an egg, then make thin omelet layer as cover.
6. Prepare omelet, take about 1 tablespoon tofu dough on the omelet.
7. Roll it slowly and solidify the dough.
8. Steam about 15 minutes, set aside.
9. Deep frying for those roll until golden brown, then set aside.
10. Serve with roman lettuce as the lining.

Sauce Ingredients:

1. 1 tablespoon chili sauce, 1/2 teaspoon vinegar, 1 teaspoon sugar, 1/2 teaspoon Teriyaki Sauce, Salt and Water.

7. TF PIE

Oleh Kukuh Putra Rubiyanto & M. Zul Fadliansyah dari SMK Patrisa Wisata Jakarta

Bahan:

- 150 gr Tahu Putih
- 1 butir Telur
- 2 sdm Mentega

Bahan Pastry Cream:

- 50 gr Tahu Putih
- 500 ml *Fresh Milk*
- 50 gr Gula Pasir
- 3 gr Tepung Terigu
- ½ sdt *Vanilla Essence*

Bahan Topping:

- 5 buah Anggur Merah
- 5 buah Anggur Putih

- 5 buah Stroberi
- 1/2 sdm Kiwi

Cara Pembuatan:

1. Kukus tahu kemudian haluskan.
2. Tambahkan telur dan mentega aduk rata, cetak dengan cetakan pie panggang selama 20 menit.

Cara Membuat Pastry Cream:

1. Blender tahu bersama susu, saring
2. Masak tahu yang sudah diblender, tambahkan gula, tunggu sampai mendidih
3. Masukkan vanilli dan tambahkan tepung terigu, angkat bila sudah kental

Buah diiris sesuai dengan selera dan susun di atas kulit pie, siap dihidangkan.



Pie Tahu Nenasaku / Merry Cogan 2012

7. TART

By Kukuh Putra Rubiyanto & M. Zul Fadhiansyah from SMK Putra Wisata Jakarta



Photo: Elin Sagropala / Getty Images

How to Make:

1. Steam tofu then mash it.
2. Add egg and butter then stir until well, put in to the baking pie pan for 20 minutes.

How to Make Pastry Cream:

1. Blend tofu with milk and strain it.
2. Cook blended tofu, add sugar, and wait until boiled.
3. Put in vanilla and add wheat flour, remove it if lumpy.

Slice the fruits as you want and stack on the pie skin, ready to serve.

Ingredients:

- 150 gr White Tofu
- 1 Egg
- 2 tablespoon Butter

Pastry Cream Ingredients:

- 50 gr White Tofu
- 500ml Fresh Milk
- 50 gr Sugar
- 3 gr Wheat Flour
- 1/2 teaspoon Vanilla Essence

Topping Ingredients:

- 5 Red Grapes
- 5 White Grapes
- 5 Strawberries
- 1/2 kiwi

8. TOFU DESSERT PLATTER; TOFU NUGAT BAR & SOFT TOFU PANNACOTTA WITH PEACH MOUSSE

Oleh Ryan Dela Cruz & Kenas J. Anantama dari SMKN 57 Jakarta

Bahan Tofu Nugat Bar:

1 blok Tahu Sutera, 250 gr Coklat Putih, 200 gr Biskuit, 200 gr *Icing Sugar*.

Cara Membuat :

1. Potong tahu menjadi kotak, lalu balurkan dengan icing sugar secukupnya
2. Lelehkan coklat putih, dan panggang kacang
3. Hancurkan biskuit menjadi serbuk kasar
4. Cacah kasar kacang yang telah di panggang
5. Lapisi tahu dengan coklat putih lalu baluri dengan biskuit yang telah dihancurkan, baluri lagi dengan coklat putih lalu lapisi dengan kacang yang telah dicacah kasar
6. Dinginkan, lalu siap disajikan.

Bahan Soft Tofu Pannacotta With Peach Mousse:

1 blok Tahu sutera, 200 gr Coklat putih, *Whipping cream*, 1 lembar *Gelatin* atau agar-agar, 250 ml Milk, 1 kaleng *Peach Canned*, 300 gr *Icing Sugar*, 1 buah Lemon, 200 gr Krim Keju, 100 gr Mentega.

Cara Membuat:

1. Haluskan tahu dan masak dengan susu, krim, dan gula sampai mencampur lalu masukan *gelatin* atau agar-agar. Tuang di wadah atau gelas dan dinginkan
2. Haluskan *peach* dengan blender lalu tambahkan *icing sugar* dan masak hingga kental dan tambahkan perasan lemon
3. Kocok *whipping cream* sampai kaku, lalu lelehkan coklat putih, dan hancurkan biskuit
4. Campurkan *cream cheese*, mentega, *icing sugar*, perasan jeruk lemon.
5. Campurkan adonan *cream cheese*, *peach jam*, dengan *whipping cream* dan aduk rata dan dinginkan.
6. Taruh *pannacotta* di dalam gelas lalu beri taburan biskuit yang sudah dihaluskan, tuang *peach mousse* ke dalam gelas lalu beri *peach jam* di atasnya
7. *Garnish* dengan coklat yang sudah dibentuk atau sesuai selera.



Foto: Ryan Nugat Bar & Merry Cream

8. TOFU DESSERT PLATTER, TOFU NUGAT BAR & SOFT TOFU PANNACOTTA WITH PEACH MOUSSE

By Ryan Dele Cruz @ Kemas J. Anantamu from SMKN 2 Jakarta



Photo: The Nourishful, Merry Cooks 2022

Tofu Nugat Bar Ingredients:

1 Block Silken Tofu, 250 gr White Chocolate , 200 gr Biscuit, 200 gr Icing Sugar.

How to Make:

1. Cuts tofu into dice, then rubs with some icing sugars.
2. Melt white chocolate, and bake the bean.
3. Crush the biscuit becomes rough powder.
4. Cut up for baked bean.
5. Covers tofu with white chocolate then rubs with rough powder biscuit, rub again with white chocolate then covers with rough chopped bean.
6. Chill, then ready to serve.

Soft Tofu Pannacotta With Peach Mousse Ingredients:

1 Block Silken Tofu, 200 gr White Chocolate , Whipping cream, 1 slice Gelatin , 250 ml Milk, 1 tin Peach Canned, 300 gr Icing sugar, 1 Lemon, 200 gr Cheese Cream, 100 gr Butter.

How to Make:

1. Mash tofu and cook with milk, cream and sugar until mixed well then put in gelatin. Pour on the pan or glass and chill it.
2. Mash peach with blender then add icing sugar and cook until lumpy and add lemon water.
3. Beats whipping cream until stiff, then melt white chocolate, and puree biscuit.
4. Mix cheese cream, butter, icing sugar, butter, lemon water.
5. Mix cream cheese, peach jam, with whipping cream and stirs well and chill it.
6. Put pannacotta in a glass then sprinkle biscuit puree, pour peach mousse into glass then put peach jam on the top.
7. Garnish with chocolate as you want.

9. WRAP TOFU WITH SPICY LYCHEES SAUCE
Oleh Hamzah Habibie & Ricky Achmad dari SMKN 30 Jakarta

Bahan Wrap Tofu:

200 gram Tahu Putih, 50 gram Udang, 2 sdm Saus Tiram, 5 lembar Kulit Tahu, 2 sdm Lada, 20 gram Wortel, 5 helai Daun Kucai, 20 gram Bawang Bombay, 2 siung Bawang Putih, 2 siung Bawang Merah.

Cara Membuat Wrap Tofu:

1. Haluskan bawang merah, bawang bombay dan bawang putih, lalu tumis.
2. Masukan udang, tahu dan wortel yang sudah di potong dadu ke dalam tumisan.
3. Lalu masukan saus tiram ke dalam tumisan.
4. Beri garam dan lada untuk penambah rasa.
5. Aduk hingga merata lalu dinginkan.
6. Cetak ke dalam kulit tahu dan ikat dengan daun kucai.
7. Goreng hingga berwarna kecoklatan. Hidangkan.

Bahan Spicy Lychees Sauce:

4 buah Cabai Merah, 2 siung Bawang Putih, 1 sdm Maizena, 100 ml Air Matang, 1/2 sdt Garam, 1 sdt Gula Pasir, 1 buah Jeruk Nipis, 3 buah Leci yang sudah dihaluskan.

Cara Membuat Spicy Lychees Sauce:

1. Haluskan cabai merah dan bawang putih
2. Larutkan tepung maizena dengan air
3. Masukkan cabai merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan
4. Tambahkan garam dan gula, aduk rata
5. Rebus di atas api kecil sambil diaduk hingga kental
6. Tambahkan perasan jeruk nipis, aduk rata
7. Lalu masukan leci yang sudah dihaluskan.



9. WRAP TOFU WITH SPICY LYCHEES SAUCE

By Hamzah Habibie © Ricky Achmad from SMKN 30 Jakarta



Photo: The Nightingale/ Merry Corp, 2012

Wrap Tofu Ingredients:

200 gram White Tofu, 50 gram Shrimp, 2 tablespoon Oyster Sauce, 5 slices Tofu Skin,
2 tablespoon Peppers, 20 gram Carrot, 5 Chives Leaves, 20 gram Onion, 2 Garlics,
2 Red Onion.

How to Make Wrap Tofu:

1. Mince red onion, onion and garlics, then sauté.
2. Put in shrimp and diced carrot into the sauté.
3. Then put in oyster sauce into the sauté.
4. Add salt pepper to flavoring.
5. Stir until well then chill it.
6. Put on tofu skin and bundle with chives leaves.
7. Fry until golden brown. Serve it.

Spicy Lycees Sauce Ingredients:

4 Chilies, 2 Garlics, 1 tablespoon Maize, 100 ml Water, 1/2 teaspoon Salt, 1 teaspoon
Sugar, 1 Lemon, 3 Mashed Lycees.

How to Make Spicy Lycees Sauce:

1. Mince chilies and garlics.
2. Dissolve maize flour with water.
3. Put in minced chilies and garlics.
4. Add salt and sugar, mix well.
5. Boil by simmer while stirs until lumpy.
6. Add lemon's water, stirs well.
7. Then put in mashed lycees.

BAHAN BACAAN / REFERENCE

Ridha, Muhammad. Tanpa tahun. *Buku Saku Industri Tempe; Panduan Bagi Industri Kecil Tempe dalam Menerapkan Proses Produksi yang Higienis dan Ramah Lingkungan*. Jakarta: Mercy Corps.

Karmini, Mien. 2013. *Tahu Tempe Sumber Protein Masa Depan*. Makalah disajikan dalam Workshop Government Outreach Program, PUPUK Bandung dan Mercy Corps, Bandung 8 Januari.

Susianto. 2012. *Manfaat Tahu Tempe Dari Segi Kesehatan*. Makalah disajikan dalam Seminar Utama Kampanye Konsumen Tahu dan Tempe Higienis, Program SCoPe Indonesia Mercy Corps, Jakarta 26 September.

Leaflet *Rumah Tempe Indonesia: Pusat Percontohan Produksi Tempe Higienis dan Ramah Lingkungan*. Tanpa tahun. Tanpa kota.

<http://id.wikipedia.org/wiki/Tahu>

<http://id.wikipedia.org/wiki/Tempe>

<https://sites.google.com/a/id.mercycorps.org/scope-indonesia/filis-media-1/perubahaniklimperubahangayahidupsaatnyauntukberalihpadaproduksidankonsumsitahutempeyanglebihhigienisdanramahlingkungan>

<http://www.ivillage.com/how-cook-tofu/3-a-58135>

<http://www.4odaydetox.com/not-soy-good-for-you-day-17/sliced-tempeh/>

Dipersembahkan oleh / Presented by:



Terima kasih kepada / Thanks to:

European Commission - Mercy Corps - Forum Tempe Indonesia (FTI)

Primkoopi Kab. Bogor - Primkoopi Jakarta Selatan - TP PKK Provinsi DKI Jakarta

Para Juri / The Judges: Prof. Dr. Ir. Made Astawan, MS (FTI) - Dra. Lusiawaty Dewi (FTI) - H. Sutaryo (Primkoopi Jakarta Selatan)

Tri Widyastuti (Mercy Corps) - Hj. Jeanny Husni (Pokja III TP PKK Provinsi DKI Jakarta)

SMKN 3 Bogor - SMKN 30 Jakarta - SMKN 57 Jakarta

SMK Baranangsiang Bogor - SMK Patria Wisata Jakarta - SMK Windian Nugraha Bogor

Dini Nuryanti & Retno Sri Rizkyani (Juara I Bogor / 1st Winner) - Kukuh Putra Rubiyanto & M. Zul Fadliansyah (Juara I Jakarta / 1st Winner)

Nurfyanti & Angga Afriliyanto (Juara II Bogor / 2nd Winner) - Ryan Dela Cruz & Kenas J. Anantama (Juara II Jakarta / 2nd Winner)

Ilham Hakim & Risty Agti Kurnia Putri (Juara III Bogor / 3rd Winner) - M. Faisal Adam & M. Arief Furqon (Juara III Jakarta / 3rd Winner)

Hamzah Habibie & Rieky Achmad - Gerinaldi Andhika & Ichsan Giri Dhanu

I Wayan Tirta SariHujana & Yolanda Ajeng Pertiwi - Teddy Eka Sakti & Ovi Agustina Lestari

Chairunnisya & Mukmin Pringgo Pradana - Armalita Oktavia & Dimas Agung Prasetyo

Lukas Dwi Pramudyo & Brandy Bhakti Natasaputra - Gabriela Dhinda & Mery Andani

Sharah Tia Permana & Erika Tri Anggraeni - Muhammad Yazid & Rahmat Kurnianto - Widi Astri & Medina Natapranisa

Ali Furqon & Bayu Iskandar - Ahmad Renaldi & Muhammad Irsa Fachreza

Penulis / Writer: M. Nursholiqin

Penyunting / Editor: Irfansyah

Tata Letak oleh / Layout Design by M. Nursholiqin

Foto-Foto oleh / Photos by Tina Napitupulu, Sonny Iskandar & Desi Namora Ritonga

2013

Tidak untuk dijual / Not for sale.