



Sinom

BAHAN:

- ❖ Kunyit : 500 Gram (Potong Tipis)
- ❖ Asem Muda : 250 Gram
- ❖ Gula : 500 Gram
- ❖ Kayu Manis : 1 Ruas Jari
- ❖ Garam : 1 sendok Teh

Cara Membuat:

- ❖ Masak air sampai mendidih (\pm 6 Liter)
- ❖ Masukkan kunyit, asem dan kayu manis (\pm 20 Menit)
- ❖ Kemudian Saring, masukkan gula dan garam.
- ❖ Siap Di Nikmati !!!

Beras kencur

BAHAN:

- ❖ Beras : 200 Gram (Rendam \pm 2 jam)
- ❖ kencur : 200 Gram
- ❖ kunyit : 1 ruas jari
- ❖ bawang putih : 1 siung
- ❖ merica bubuk : 1/2 sendok Teh
- ❖ asem : 200 gram
- ❖ gula : 500 gram
- ❖ garam : 1 sendok teh

Cara Membuat:

- ❖ Blender jadi satu semua bahan kecuali **gula , garam dan asem.**
- ❖ Asem direbus dengan air (200 gram)
- ❖ Bahan yang sudah di blender berikan air mendidih sebanyak 250 ml, masukkan gula dan garam , aduk-aduk, tambahkan 3 liter air. Biarkan sampai mendidih.
- ❖ Kemudian Saring bersamaan dengan air asem.
- ❖ Siap Di Nikmati !!!



Minuman Sehat

BAHAN:

- ❖ Batang Serei : 3 Batang
- ❖ Jahe : 1 Ruas
- ❖ Kayu Manis : 1 Ruas
- ❖ Daun Salam : 3 Lembar
- ❖ Gula : 3 sendok makan
- ❖ Air : 300 gram

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air dan masukkan semua bahan
- ❖ Saring dan siap dinikmati

Jamu Gepyoan

BAHAN:

- ❖ Daun asem muda : 1 ikat
- ❖ Daun luntas : 1 ikat
- ❖ Daun simbukan : 1 ikat
- ❖ Akar alang-alang : 1 ikat
- ❖ Kunyit : ½ kg (500 gram)
- ❖ Temu lawak : 200 gram
- ❖ Kumis kucing : secukupnya
- ❖ Tapak liman : secukupnya
- ❖ Asem : 200 gram
- ❖ Gula : ½ kg (500 gram)
- ❖ Garam : 1 sendok teh
- ❖ Air : 5 liter

Cara Membuat:

- ❖ semua bahan direbus kecuali **Gula dan Garam** sampai mendidih biarkan ±15 menit
- ❖ Saring beri gula dan garam
- ❖ siap dinikmati



Kudu Laos

Bahan:

- ❖ Mengkudu matang : 3 buah
- ❖ laos : 100 gram
- ❖ jahe : 100 gram
- ❖ merica bubuk : 1 sendok teh
- ❖ gula : (300 gram)
- ❖ asem : 200 gram
- ❖ kedaung bubuk : 1 sendok teh
- ❖ bawang putih : 3 siung
- ❖ air : 3 liter
- ❖ Garam : 1 sendok teh

Cara membuat:

- ❖ Mengkudu ditumbuk
- ❖ Laos dan jahe dihaluskan
- ❖ Masak jadi satu sampai mendidih biarkan ±15 menit
- ❖ Saring berikan gula dan garam
- ❖ Siap dinikmati!!!

Dawet Siwalan (Ental)

Bahan:

- ❖ Siwalan : 5 Biji
- ❖ Gula jawa : 300 gram
- ❖ santan : 1 liter
- ❖ pandan : 1 batang
- ❖ buah nagka : biji3
- ❖ mutiara : 1 bungkus

Cara Membuat:

- ❖ siwalan iris kecil bentuk dadu
- ❖ gula jawa direbus dengan air secukupnya, campur pandan dan buah nagka
- ❖ santan direbus
- ❖ mutiaradirebus sampai matang
- ❖ hidangkan dalam gelas/ mangkuk
- ❖ dan siap dinikmati. **Bisa di tambah Es.**



Jamu Nafsu makan

Bahan:

- ❖ lempuyang : 200 Gram (iris tipis)
- ❖ kunyit : 300 Gram (iris tipis)
- ❖ temu lawak : 100 Gram (iris tipis)
- ❖ asem muda : 200 Gram
- ❖ gula : 300 Gram
- ❖ garam air : 2 Lt

cara Membuat

- ❖ lempuyang, kunyit dan temulawak rebus dengan asam muda ±20 Menit
- ❖ saring berikan gula dan garam
- ❖ siap dinikmati

Pahitan

Bahan:

- ❖ Daun sambiloto : 100 Gram
- ❖ Temu ireng : 100 Gram
- ❖ Daun kates (pepaya) : 1 Ikat

Cara Membuat:

- ❖ Semua bahan ditumbuk
- ❖ Masak dengan air ± 2 liter selama ±15 menit
- ❖ Saring dan nikmati