

cara membuat tape ketan



Cara Cara9 - Membuat Tape - Cara Membuat Tape Ketan - Kesempatan ini blog cara9 membahas tentang **resep cara membuat tape**, baik **tape ketan hitam** maupun **membuat tape ketan putih**.

Membuat tape ketan bisa di katakan mudah, namun untuk membuat tape ketan yang manis itu ada cara nya. Kesabaran dan praktek yang berulang akan membuat anda mengerti tentang cara membuat tape ketan agar manis.

Resep Cara Membuat Tape Ketan Hitam/Putih Yang Manis

- **Bahan bahan membuat tape ketan**

1. Beras ketan 1 kg (hitam atau putih terserah anda)
2. Ragi tape sebanyak 2 butir (haluskan)
3. Daun pisang.

- **Cara Mudah Membuat tape ketan hitam dan putih**

1. Cuci dan rendam beras ketan sebelum di kukus selama kurang lebih 12 jam
2. Kukus beras ketan sampai matang
3. Angkat ketan setelah matang dan dinginkan (bisa menunggu atau menggunakan kipas, tapi lebih baik di tunggu sampai dingin sendiri)
4. Campur ketan dengan ragi tape yang sudah di haluskan
5. Bungkus ketan yang sudah tercampur ragi menggunakan daun pisang

Hal yang perlu di perhatikan agar tape ketan yang kita buat menjadi manis

- Untuk takaran ragi, anda akan mengetahui ukuran yang pas dari beberapa pengalaman membuat tape. Kebanyakan ragi akan membuat tape terlalu lembek dan terasa masam. Dan kekurangan ragi menyebabkan tape menjadi keras (gagal).
- Ketika membungkus tape, anda bisa membungkus semua sekaligus atau membungkus kecil-kecil pada takaran sendiri-sendiri. (pastikan tape yang di bungkus tertutup rapat).
- **Jangan membuka tape sebelum lebih 2 hari.**

Demikian resep **cara membuat tape ketan**, baik tape ketan hitam atau putih. "Bagaimana?, mudah bukan membuat tape ketan?!!". Semoga artikel ini bermanfaat.

<http://cara9.blogspot.com/2013/10/cara-membuat-tape-ketan.html>

Bahan Untuk Membuat Tape Ketan:

- 1 kg ketan putih
- 1 butir ragi
- Gula
- Daun Pisang, untuk membungkus tape



Cara Membuat Tape Ketan:

1. Ketan putih dicuci hingga bersih, rendam kurang lebih selama 2 jam, tiriskan.
2. Lalu kukus hingga ketan putih benar-benar matang. Angkat.
3. Setelah ketan kukus dingin, taburi ragi yang sudah di hancurkan dan di ayak halus hingga merata.
4. Cairkan gula dengan sedikit air.
5. Bungkus ketan putih yang sudah diberi ragi tadi dengan daun pisang, jangan lupa setiap bungkus diberi gula cair sekitar 1 sendok.
6. Taruh di wadah, dan tutup rapat untuk melakukan fermentasi.
7. Diamkan selama 2 malam.
8. Setelah tercium bau wangi, Tape Ketan siap untuk di hidangkan.

Demikianlah *Proses pembuatan tape ketan manis*, semoga resep ini membantu. Selamat Mencoba...!!!

<http://resephariini.blogspot.com/2013/04/resep-cara-membuat-tape-ketan-manis.html>

Cara Membuat Tape Ketan Hitam - Banyak cara mengkreasikan beras **ketan hitam** menjadi makanan salah satunya **tape ketan hitam** yang nantinya di **Sarah Quin** akan dibagikan bagaimana **cara membuat ketan hitam** yang enak. Selain **resep tape ketan hitam** rasanya enak banyak juga manfaat lainnya yaitu untuk menstabilkan gizi pada tubuh karena dalam ketan hitam banyak mengandung vitamin yang dapat mengembalikan stamina. Ini dia **cara membuat ketan hitam** di **Sarah Quin**.

Resep Tape Ketan Hitam

Bahan Tape Ketan

- 1/2 kg beras ketan hitam
- 4 sendok makan gula, kemudian haluskan bisa dengan cara di blander atau ditumbuk
- 2 butir ragi, juga dihaluskan

Cara Membuat Tape Ketan Hitam

1. Cuci ketan dan buang kotoran yang ada pada butiran beras ketan.
2. Siapkan wadah. Masukkan beras ketan dalam wadah kemudian beri air sampai menutupi beras ketan. Biarkan selama 10 sampai 12 jam. Hal tersebut dilakukan agar dapat lebih empuk dan mengembang saat menjadi nasi ketan.
3. Cuci kembali kemudian kukus seperti cara mengukus nasi biasa. Setelah setengah matang angkat.
4. Siapkan wadah. Bisa menggunakan nampan. Taruh beras ketan diatas nampan kemudian ratakan. Hal tersebut dilakukan agar nasi ketan setengah matang yang baru dipanaskan dapat dingin secara merata.
5. Taburkan ragi yang sudah dihaluskan secara merata, tambahkan pula gula. Caranya sama seperti saat menaburkan ragi.
6. Ambil ketan lagi kemudian lapiaskan diatas ketan yang sudah diberi taburan gula dan ragi. Taburi kembali beras ketan dengan gula dan ragi secara merata seperti proses pertama.

7. Tutup nampan lalu diamkan selama 3 hari.
8. Tape tersebut siap dimakan atau bisa diolah lagi sesuai kreatifitas.

Resep Tape Ketan Hitam sudah bisa dipraktekkan dan dinikmati oleh keluarga dirumah. Selamat mencoba resep **cara membuat ketan hitam** atau jika ingin mencoba resep unik lainnya bisa mencoba **Cara Membuat Puding**. Semoga Resep Tape ketan hitam di **Sarah Quin** dapat bermanfaat untuk anda.

<http://sarahquin.blogspot.com/2013/10/cara-membuat-tape-ketan-hitam.html>