

Ramadhan 1430 H



PONDOK
IBU

**BUKU HARIAN MAMA DI
BULAN RAMADHAN**

PERHATIAN!

Anda boleh menyebarkan ebook ini kepada siapapun, bahkan menjualnya dengan keuntungan 100 % untuk Anda. Namun, Anda TIDAK BOLEH mengubah atau mengedit isi ebook ini.

lembar Kerja ini dapat Anda dapatkan GRATIS di :

www.pondokibu.com

atau

www.biznirukm.com

PENGANTAR

Bulan Ramadhan telah tiba. Sudahkah Anda siap menyambutnya? Agenda apakah yang telah Anda persiapkan untuk mengisi bulan Ramadhan tahun ini?

Kali ini, kami hadir dengan menyuguhkan sebuah buku harian untuk Anda isi dengan berbagai kegiatan, yang sudah dan akan Anda kerjakan selama bulan Ramadhan. Ada kontrol puasa, untuk mencatat berapa hutang puasa Anda tahun ini, jadwal sholat tarawih, penyusunan menu sahur dan berbuka, lembar hafalan al-qur'an tilawah, catatan kajian yang Anda ikuti, dsb. Anda boleh juga meminta tolong suami Anda untuk membantu mengisi atau mengecek hafalan Anda.

Resep-resep untuk menu berbuka, boleh juga Anda coba lho! Beri laporan jika hasilnya oke, ya!

Yuk, kita saling berlomba meraih pahala!

Salam Cinta,
Pondok Ibu

KALENDER KONTROL PUASA

Berikan tanda (✓) jika Anda berpuasa atau tanda (x) jika Anda tidak berpuasa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

TARAWIHKU MALAM INI

Tuliskan berita sholat tarawih Anda malam ini. Apakah Anda sholat di masjid atau di rumah, sendiri atau berjama'ah, berapa rakaat, siapa imamnya, dsb.

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20

21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

AGENDAKU HARI INI

Tanggal	Agenda	Tanggal	Agenda

Tanggal	Agenda	Tanggal	Agenda

Tanggal	Agenda	Tanggal	Agenda

Tanggal	Agenda	Tanggal	Agenda

CATATAN KAJIAN HARI INI

Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:

Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:

Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:

Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:

Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:
Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:	Hari/tanggal: Jam: Pembicara: Materi:

CATATAN TILAWAH

Hari/tanggal	Surat	Ayat	Hari/tanggal	Surat	Ayat

Buku Harian Mama di Bulan Ramadhan

Hari/ Tanggal	Surat/ Ayat	Hadits Pilihan	Do'a Harian	Paraf Pengecek

MENUKU HARI INI

<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:

<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:

<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:
<u>Sahur:</u> Berbuka:	<u>Sahur:</u> Berbuka:

RESEP-RESEPKU

Menyiapkan sahur dan berbuka tentu sangat menyenangkan. Anda yang gemar masak-memasak tentu saja berburu resep sebanyak-banyaknya untuk membuat variasi menu. Hmm...

Di bawah ini ada beberapa resep yang kami ambikan dari beberapa website penyedia resep masakan, yang bisa Anda coba di rumah. Jangan lupa...Kirim-kirinkan pada kami jika Anda berhasil membuatnya, ya! Hehehe...selamat memasak!

Jus Semangka

Bahan-bahan :

- semangka tanpa biji, potong-potong
- ½ gelas air jeruk manis
- ½ gelas air jeruk lemon
- gula
- strawberi segar, bersihkan, potong-potong
- Es batu atau air es secukupnya

Cara Membuat :

Blender semangka bersama air jeruk, gula dan es batu hingga halus.
Masukkan strawberi, lalu simpan di lemari es, hingga waktu berbuka tiba.



Bakwan Cumi Bumbu Kunyit

Bahan-bahan:

- 150 gram cumi, potong bulat tipis
- 3 sendok makan tepung terigu
- 3 lembar daun mangkoka, iris tipis
- 3/4 sendok teh garam

Bumbu halus :

- 4 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh ketumbar
- 2 buah cabai merah
- 2 cm kunyit
- Minyak untuk menggoreng



Cara Membuat:

1. Aduk cumi dengan tepung terigu, daun mangkoka, dan garam.
2. Masukkan bumbu halus.
3. Aduk rata, lalu sendokkan sedikit demi sedikit ke minyak panas.
4. Goreng sampai kering dan matang.

Bola-Bola Jagung

Bahan-Bahan :

- 175 gram tepung atta (tepung gandum)
- 75 gram tepung besen (tepung kacang hijau)
- 1/2 sendok teh soda kue
- 1/2 sendok teh kunyit bubuk
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 2 cm jahe, parut
- 2 buah jagung manis, rebus, pipil
- 2 buah cabai hijau, potong dadu 1/2 cm
- 1 tangkai seledri
- 100 gram jagung pipil segar atau beku, haluskan dengan blender
- 1 sendok makan air jeruk lemon
- 3 sendok makan yogurt tawar
- 3 sendok makan minyak, panaskan minyak untuk menggoreng secukupnya



Cara Membuat :

1. Campur tepung atta, tepung besen, soda kue, kunyit, garam, merica, jahe, jagung manis pipil, cabai hijau, seledri. Aduk.
2. Tambahkan jagung halus, air jeruk lemon, dan yogurt. Aduk rata. Masukkan minyak panas, aduk rata.
3. Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil.
4. Goreng dalam minyak panas.
5. Sajikan selagi hangat.

Agar-Agar Lapis Kelapa Muda

Bahan-Bahan :

Bahan Lapisan Putih:

- 500 ml santan, dan 1 1/2 butir kelapa
- 100 gram gula pasir
- 1 bungkus agar-agar bubuk putih
- 1 butir kelapa muda, keruk kasar
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 1/2 sendok teh esens kelapa (coconut essence)

Bahan Lapisan Cokelat:

- 200 gram gula merah
- 1 bungkus agar-agar bubuk putih
- 750 ml air

Bahan Saus Santan:

- 200 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan
- 1/2 sendok teh garam

Cara Membuat :

Membuat Lapisan putih:

1. Didihkan santan sambil diaduk-aduk.
2. Angkat dan dinginkan.
3. Pisahkan santan kental yang berkumpul di permukaan.
4. Masak santan cair bersama gula dan agar-agar sampai mendidih.
5. Masukkan kelapa keruk, lalu angkat dari atas api.
6. Masukkan telur kocok, esens kelapa, dan santan kental.
7. Aduk sampai rata benar, lalu tuang ke dalam loyang.



8. Sisihkan sampai dingin.
9. Setelah mengeras, keruk agar-agar dengan sendok, sisihkan.

Membuat Lapisan cokelat:

1. Masak gula merah, agar-agar, dan air sampai mendidih, kemudian saring.
2. Basahi gelas/mangkuk dengan air.
3. Tuang 1 sendok sayur agar-agar cokelat ke dalamnya.
4. Sisanya biarkan di atas api kecil agar tetap cair.
5. Masukkan kerukan agar-agar Putih ke dalam gelas/mangkuk.
6. Biarkan agak dingin.
7. Tuang lagi agar-agar cokelat di atasnya, beri kerukan agar-agar putih.
8. Lakukan seterusnya sampai kedua bahan agar-agar habis.
9. Usahakan agar yang berwarna cokelat berada paling atas.
10. Dinginkan sampai mengeras.

Membuat Saus Santan:

1. Masak santan, pandan, dan garam sampai mendidih sambil diaduk-aduk terus supaya santan tidak pecah.
2. Angkat, dinginkan, sajikan bersama agar-agar.

Es Pisang Hijau

Bahan-Bahan :

- | | |
|-----|--------------------------------|
| 40 | gram tepung beras |
| 1/2 | sendok teh garam |
| 300 | ml air |
| 100 | ml air daun suji |
| 3 | tetes pewarna hijau |
| 175 | gram tepung beras |
| 5 | buah pisang raja yang tua |
| | es serut |
| | sirup merah |
| 650 | ml santan(bahan saus) |
| 50 | gram tepung terigu(bahan saus) |
| 75 | gram gula pasir(bahan saus) |
| 1 | lembar daun pandan(bahan saus) |
| 1/4 | sendok teh garam(bahan saus) |



Cara Membuat :

1. Aduk tepung beras, garam, air, air daun suji, pewarna hijau lalu rebus sambil diaduk sampai mendidih, angkat.
2. Tambahkan tepung beras, aduk rata lalu aduk lagi sampai kalis (tidak lengket). Tipiskan adonan, balutkan pada pisang hingga tertutup.
3. Kukus pisang selama 20 menit. Angkat dan sisihkan.
4. Rebus bahan saus sampai mendidih, angkat lalu dinginkan.
5. Potong-potong pisang hijau, tuangkan saus, es serut, dan sirup merah.

Pudding Konyaku Cokelat Susu

Bahan-Bahan :

Bahan Pudding:

- 1 bungkus Konyaku jelly
- 20 gram cokelat bubuk
- 1 kaleng susu kental manis
- 750 cc Air
- garam secukupnya

Bahan Vla:

- 1,5 sendok makan tepung maizena
- 50 gram gula pasir
- 1 sendok makan rhum
- 1 kuning telur, kocok lepas
- 250 cc Susu cair



Cara Membuat :

- Campur semua bahan Pudding menjadi satu, aduk hingga semua bahan tercampur rata.
- Panaskan di atas api, sambil terus diaduk diaduk hingga mendidih.
- Angkat dan tuangkan ke dalam cetakan.
- Biarkan pudding dingin dan mengeras.
- Setelah pudding mengeras, dinginkan di dalam kulkas.

Cara Membuat Vla:

- Campurkan Tepung maizena dengan susu cair dan kuning telur, aduk merata.
- Tambahkan rhum, aduk kembali hingga merata.
- Panaskan di atas api sambil terus diaduk sampai mengental dan mendidih, angkat, sisihkan.

Tips Penyajian:

Sajikan pudding setelah di dinginkan dan bisa di kombinasikan dengan makanan kecil lainnya seperti biskuit ataupun potongan coklat.

Puding Tape Kelapa Muda

Bahan-Bahan :

Pelapis Hijau :

- 1 bungkus agar-agar tanpa warna
- 1,5 gelas santan kental (1 butir kelapa)
- 200 gram gula pasir
- pewarna hijau secukupnya
- 5 putih telur
- 2 buah kelapa muda, dikeruk dagingnya

Pelapis Putih :

- 1 bungkus agar-agar tanpa warna
- 3 gelas santan kental (1 butir kelapa)
- 150 gram gula pasir
- 2 kuning telur
- 100 gram tape ketan hijau



Cara Membuat :

1. Masak agar-agar bersama santan, gula, dan pewarna hijau hingga mendidih.
2. Masukkan kelapa muda.
3. Biarkan sebentar, angkat.
4. Kocok putih telur hingga kaku lalu masukkan adonan agar-agar.
5. Kocok terus hingga tercampur rata.
6. Masukkan dalam cetakan kue.
7. Biarkan adonan membeku.
8. Masak seluruh bahan lapisan putih kecuali kuning telur dan tape ketan, sampai mendidih, angkat.
9. Kocok sebentar kuning telur lalu masukkan dalam santan.
10. Aduk dengan kecepatan tinggi agar adonan santan tidak terpisah dengan kuning telur.
11. Letakkan 2 atau 3 sendok makan tape ketan, sebarakan merata.
12. Siram dengan adonan putih setinggi 2 cm.
13. Biarkan sebentar kemudian tebarkan kembali tape ketan.
14. Siram kembali dengan adonan putih.

15. Lakukan terus hingga adonan habis.
16. Biarkan membeku.

Roti dengan Hamburger

Bahan-Bahan :

- 8 lembar roti tawar irisan
- 4 daging hamburger siap pakai
- Daun selada secukupnya
- Mayonnaise siap pakai
- Saus tomat
- Bawang bombay iris bulat



Cara Membuat :

1. Roti dilapisi daun selada. Beri mayonnaise.
2. Tutup dengan hamburger. Beri saus tomat, bawang bombay.
3. Tutup dengan 1 lembar roti.

Bakso Loa Hoa

Bahan-Bahan :

- 50 gram ebi, rendam air hingga lunak, tumbuk halus
- 500 gram daging ayam, cincang halus
- 2 sendok makan tepung maizena
- 2 butir telur
- 2 sendok teh garam, 1 sdt lada bubuk,
- 1 sendok teh pelezat serbaguna rasa ayam
- 2 sendok makan bawang goreng, remas-remas
- 2 batang wortel, potong dadu
- 50 gram jamur kuping, rendam air dan iris halus
- 100 gram soun, rendam air hingga lunak, tiriskan, potong-potong



Bahan Kuah:

- 1,5 liter kaldu ayam
- 1 sendok makan margarine
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1 Cm jahe, memarkan
- 2 sendok teh garam dan 1 sdt merica bubuk

Bahan Pelengkap:

- Irisan seledri
- Tongcai
- Irisan daun bawang
- Saus sambal

Cara Membuat :

1. Campur ebi yang telah ditumbuk halus dengan ayam cincang, aduk rata.
2. Masukkan tepung maizena, garam, merica, bumbu pelezat serba guna rasa ayam dan bawang goreng, aduk rata.
3. Tambahkan wortel, jamur dan soun, aduk rata.
4. Uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
5. Bentuk adonan sebesar bakso.
6. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.

Membuat Kuah:

1. Panaskan margarine.
2. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan ke dalam kaldu.
3. Tambahkan jahe, garam dan merica bubuk, didihkan.

Menyajikan Bakso:

1. Siapkan mangkuk, isi dengan bakso dan kuahnya lalu taburi dengan irisan seledri, daun bawang dan tongcai.
2. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Cumi Asin Cabai Hijau

Bahan-Bahan :

- 3 sendok makan minyak
- 200 gram Cumi telur asin, seduh dengan air panas, tiriskan
- 4 siung bawang putih, iris tipis
- 8 siung bawang merah, iris tipis
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 10 buah Cabai hijau, iris serong
- 3 buah tomat hijau kecil, belah-belah
- 2 batang daun bawang, ambil bagian putihnya, iris serong
- 4 buah belimbing wuluh, iris ukuran 1/2 cm
- 10 butir petai, belah jadi 2, iris tipis



- 1 sendok makan gula pasir
- 100 CC air
- 1/2 sendok teh garam

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak yang cukup banyak, lalu masukkan cumi, goreng hingga setengah matang, angkat, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, lalu masukkan daun salam, lengkuas, cabai hijau, tomat hijau, daun bawang, belimbing wuluh, petai, dan gula, aduk rata, masak hingga layu.
3. Masukkan cumi tadi, aduk rata, lalu tambahkan air dan garam, aduk rata, masak hingga matang dan kental, angkat.
4. Sajikan Hangat

Nasi Goreng Teri Medan

Bahan-Bahan :

- 2 sendok makan minyak sayur
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 3 butir telur ayam, kocok
- 200 gram nasi putih
- 2 tangkai kucai, potong kasar
- 1 bungkus kaldu ayam bubuk
- 1/2 sendok makan merica bubuk
- 1 sendok makan teri Medan tawar, goreng kering



Cara Membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga wangi. Sisihkan di pinggir wajan.
2. Masukkan telur kocok, aduk-aduk hingga telur berbutir kecil.
3. Tambahkan nasi, aduk rata dengan bawang putih.
4. Masukkan kucai, dan bumbu lainnya. Aduk hingga agak kering.
5. Taburi teri, aduk rata.
6. Sajikan panas.

Sambal Goreng Kering Macaroni Pipa

Bahan-Bahan :

- 300 gram macaroni pipa
- 5 sendok teh tepung terigu
- 100 gram teri medan, goreng
- 3 buah cabai merah, potong melintang
- 2 sendok makan gula pasir
- 1 sendok makan kecap manis
- 1 sendok teh garam
- 3 sendok makan minyak goreng
- Air secukupnya
- Minyak secukupnya



Bumbu yang dihaluskan

- 5 buah cabai merah
- 4 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh terasi

Cara Membuat :

1. Rendam macaroni selama 20 menit dengan air panas, saring.
2. Taburi macaroni dengan tepung terigu, agar tidak lengket.
3. Goreng macaroni hingga kering, sisihkan
4. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan gula pasir, kecap manis, garam, dan cabai, masak hingga merata. Tambahkan air, masak kembali hingga berambut.
5. Campurkan macaroni dan teri, aduk rata.
6. Masukkan macaroni dan teri tadi kedalam bumbu, aduk merata, angkat, dinginkan.
7. Siap disajikan.

Tips : Untuk penyimpanan, macaroni yang telah diolah tadi dapat dimasukkan ke dalam toples.

Fillet Kakap Panggang

Bahan-Bahan :

500 gram fillet kakap

Bahan bumbu perendam: (Campur jadi satu)

- 2 sendok makan air jeruk nipis
- 3 sendok makan saus cabai
- 3 sendok makan kecap manis
- 2 sendok teh margarin cair

Bahan saus: (Campur jadi satu)

- 3 sendok makan kecap manis
- 1 butir bawang merah, cincang
- 1 buah cabai merah, cincang
- 1 sendok makan air jeruk nipis



Cara Membuat :

1. Potong ikan menjadi 6 bagian berbentuk persegi.
2. Lumuri ikan dengan campuran bumbu perendam, lalu sisihkan selama 15 menit agar bumbu meresap.
3. Panggang ikan di atas bara api sambil dibalik-balik sampai matang.
4. Hidangkan dengan saus.

Sumber : www.resepku.com