

## Bab 15: Hidangan Manis, Wedang, dan Minuman Tradisional

Bagian ini sudah masuk ke rencana buku, tetapi belum ditulis penuh. Pemilik buku dapat menekan tombol Generate section untuk menulis bagian ini dengan bantuan model bahasa yang terhubung ke TheoryTrace.

Ringkasan rencana bagian ini:

Belajar membuat kolak, jenang, bubur sumsum, wedang jahe, wedang ronde, setup buah, dan minuman rempah dengan teknik pengolahan gula jawa, santan, dan jahe.

### References

References will be added when this section is generated.

## Document information

### Bab 15: Hidangan Manis, Wedang, dan Minuman Tradisional

---

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Project</b>       | Dapur Jawa Tengah   |
| <b>Document</b>      | Document 1.19   |
| <b>Author</b>        | niasefiana  |
| <b>Verifier</b>      | Not verified  |
| <b>Downloaded</b>    | July 04, 2026 22:02 KST   |
| <b>Status</b>        | Working   |
| <b>Document link</b> | <a href="https://www.theorytrace.com/projects/dapur-jawa-tengah/documents/bab-15-hidangan--manis-wedang-dan-minuman-tradisional/">https://www.theorytrace.com/projects/dapur-jawa-tengah/documents/bab-15-hidangan--manis-wedang-dan-minuman-tradisional/</a> |