Tomorrow's Menu for Today's Chefs

FUTURE MENU 2025

Hadirkan CITA RASA JUARA

Unilever Food Solutions

Tomorrow's Menu for Today's Chefs

FUTURE MENU

2025

Unilever Food Solutions

Future Menu 2025 disusun untuk menjawab kebutuhan industri kuliner yang terus bergerak maju, menghadirkan inspirasi tren global yang diterjemahkan secara relevan untuk pasar Indonesia.

> **Saya percaya bahwa menu bukan sekedar daftar hidangan tapi cerminan inovasi, budaya, dan semangat untuk berkreasi. Melalui Future Menu, kita memberikan inspirasi dan pengalaman untuk para chef terus berkembang**

Chef Gungun Handayana

Executive Chef
Unilever Food Solutions Indonesia

Unilever
Food
Solutions
GUNGUN

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR 2
TANTANGAN BISNIS 6
FUTURE MENU BY UFS 9
FUTURE MENU DI INDONESIA 10
4 TREN INOVASI KULINER 11

STREETFOOD COUTURE

Sate Buntel Kambing Ponorogo 20
Nasi Goreng Merah Cumi Isi 22
Lontong Balap Seafood 28
Ayam Goreng Tuturuga Sambal Mint 32

CULINARY ROOTS

Ikan Arsik khas Sumatra Utara 42
Pa'piong Sapi khas Toraja 46
Bebek Bakar Sekam khas Bali 50
Ayam Galundi khas Sumatra Barat 54

BORDERLESS CUISINE

Se'i Pizza 64
Bakso Goreng Saus Napolitana 68
Taco Sapi Rembiga 72

DINER DESIGNED

Opor *Glow in the Dark* 82

TENTANG UFS 86
PRODUK UFS 87

BUSINESS CHALLENGE

TANTANGAN BISNIS
Bisnis F&B dituntut untuk kreatif, efisien, dan adaptif dengan dinamika global. Pelaku industri kuliner perlu terus berinovasi, bukan hanya sekadar mencari inspirasi resep, tetapi juga memberikan solusi menyeluruh untuk perkembangan industri.

1 **Peningkatan Biaya Operasional**
Menuntut pelaku bisnis kuliner untuk lebih cermat dalam mengoptimasi biaya operasional.

2 **Pergeseran Preferensi Konsumen**
Meningkatnya permintaan *luxury culinary*, namun dengan harga yang tetap rasional.

3 **Persaingan yang Makin Ketat**
Menyebabkan pelaku usaha kuliner harus mengedepankan kreativitas menu dan diferensiasi yang kuat.

GLOBAL FUTURE MENU

Future Menu 2025 dari Unilever Food Solutions disusun berdasarkan data global yang kuat serta masukan mendalam dari para chef profesional. Proses penyusunannya mencakup analisis 237.000 kata kunci dari 312 juta pencarian di 12 negara, serta perspektif dari 250 chef profesional UFS dan lebih dari 1.100 chef dari 20 pasar global melalui e-panel UFS.

Wawasan ini diterjemahkan menjadi solusi praktis bagi seluruh pelaku industri kuliner di dunia, mulai dari ide resep, teknik memasak, hingga penggunaan bahan yang relevan.

FUTURE MENU IN INDONESIA

Future Menu 2025 dirancang sebagai panduan strategis bagi pelaku industri kuliner untuk menjawab pergeseran preferensi konsumen masa kini.

Dengan pendekatan yang relevan terhadap tren global, Unilever Food Solutions Indonesia menerjemahkan wawasan tersebut menjadi inspirasi kuliner yang paling relevan bagi konsumen Indonesia

Dengan begitu, Future Menu 2025 dapat menjadi langkah nyata agar rasa lokal tetap hidup dan mampu bersaing di panggung kuliner yang terus bergerak maju.

4 TREND
FUTURE MENU *2025*

STREETFOOD COUTURE

CULINARY ROOTS

BORDERLESS CUISINE

DINER DESIGNED

Chef Tassa Ramadhita
Chef Nadya Risdiana

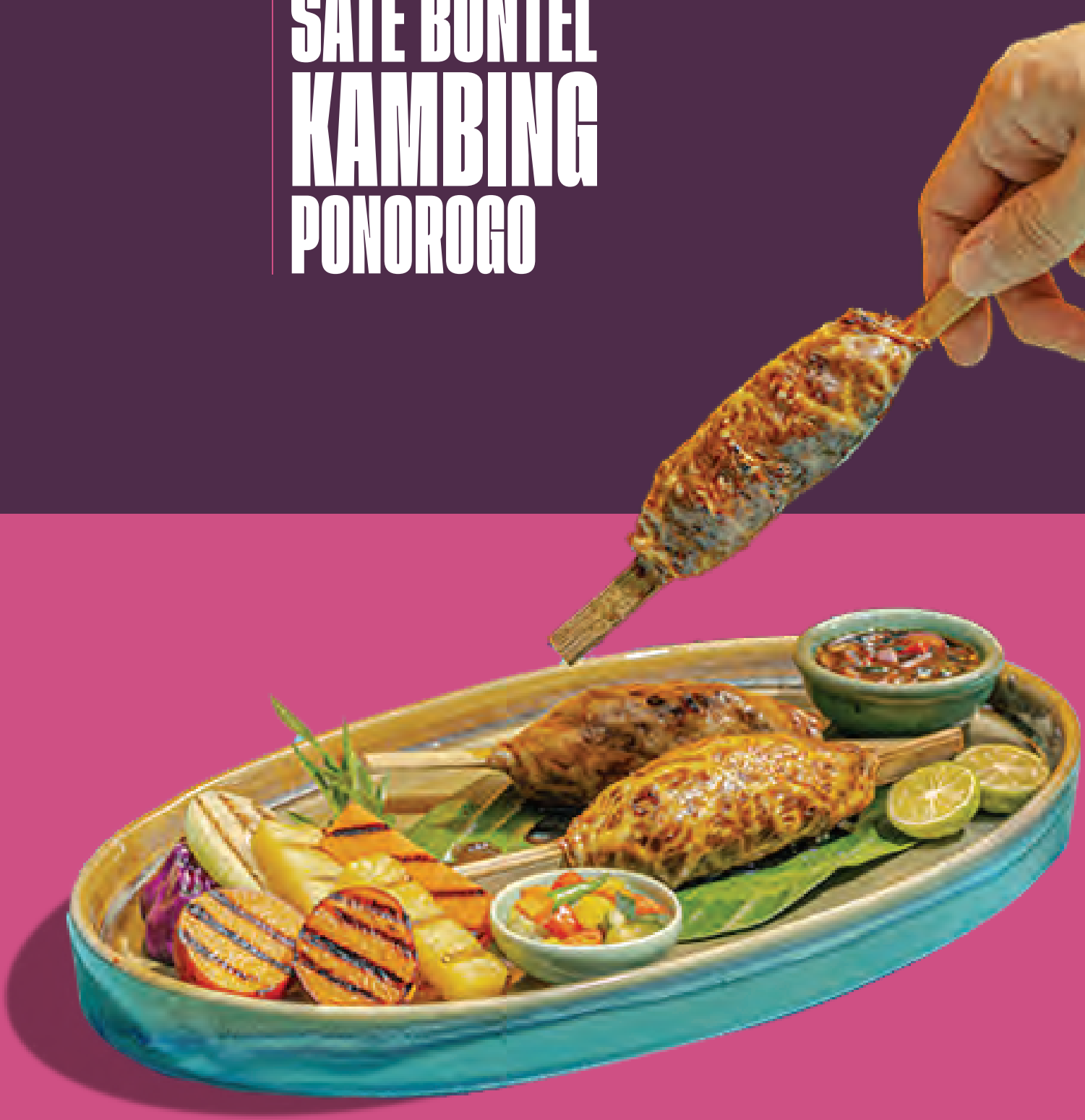
Chef RikRik Solehudin
Chef GunGun Handayana
Unilever Food Solutions
GUNGUN
Unilever Food Solutions
Rikrik Solehudin

STREET FOOD COUTURE

Tren ini mengangkat pesona kasual dan unsur eksplorasi khas *street food*, namun dengan pendekatan yang lebih premium, menggabungkan bahan-bahan berkualitas tinggi dan teknik memasak yang lebih terampil.

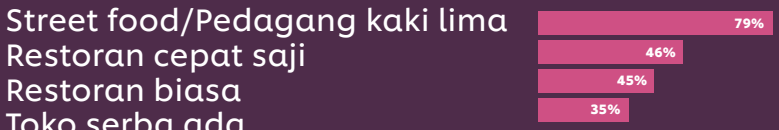
Dengan mengadopsi tren ini, chef dapat meningkatkan nilai *street food* ke level yang lebih tinggi, sekaligus menghadirkan menu baru yang menawarkan pengalaman bersantap lebih menarik dengan biaya operasional yang tetap terjangkau.

SATE BUNTEL KAMBING PONOROGO



STREET FOOD COUTURE HADIRKAN INOVASI KULINER LOKAL YANG RELEVAN DENGAN KEBUTUHAN DAN EKSPEKTASI KONSUMEN MASA KINI.

Jenis makanan yang dipilih masyarakat Indonesia saat makan di luar.



Dari data tersebut, terlihat cita rasa kaki lima masih jadi favorit banyak kalangan di Indonesia.

Source : Rakuten 13.350 responden

Populasi Indonesia 2024

Kelas menengah kini mencakup hampir 50% dari populasi (BPS, 2024), mendorong pengeluaran lebih besar untuk pengalaman kuliner beragam dan berkualitas.

Source: MarkWideResearch, 2025.

Beberapa *street food* favorit masyarakat Indonesia yang bisa menginspirasi para chef dan pelaku industri kuliner:

Bakso (Asal: Jawa, Indonesia)
Sup bola daging dengan mi, tahu, dan sayur. Bisa dikreasikan lebih premium dengan bakso wagyu atau seafood dan *garnish* menarik.

Nasi Goreng (Asal: Jawa, Indonesia)
Perpaduan nasi, daging, sayur, dan telur yang digoreng dengan kecap manis, ciptakan rasa yang khas. Bisa dibuat lebih istimewa dengan *truffle oil*, daging pilihan, dan di-*plating* elegan.

Sate (Asal: Jawa, Indonesia)
Daging bakar dengan saus kacang dan lontong. Dapat dibuat lebih premium dengan daging pilihan, bumbu inovatif, dan *plating* modern.

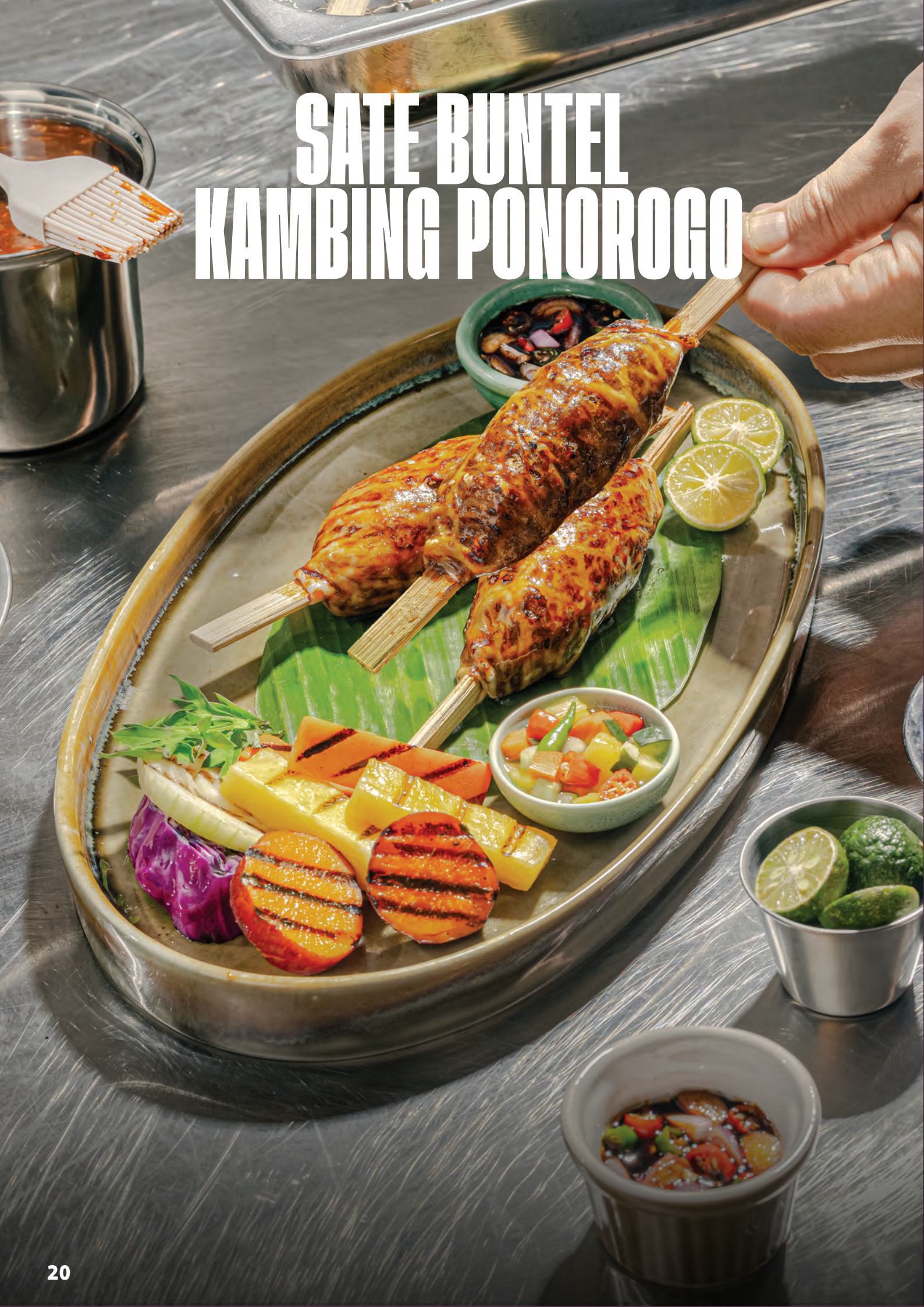
“Cita rasa street food yang khas, kini lebih berkelas. Dari bahan hingga teknik, semua di-*upgrade* tanpa menghilangkan ciri khasnya untuk dibawa ke level yang lebih tinggi.”

Chef Nadya Risdiana

Sous Chef
Unilever Food Solutions Indonesia

chefnadya_risdiana

Unilever
Food
Solutions
Nadya Risdiana



SATE BUNTEL KAMBING PONOROGO

Sate buntel **adalah hidangan khas Solo, dengan kata "buntel" yang berasal dari Bahasa Jawa yang berarti "bungkus." Sesuai dengan namanya, sate ini dibuat dari daging kambing cincang yang dibungkus menggunakan lemak jala kambing, lalu dibakar hingga menghasilkan aroma dan rasa yang khas.**

Bahan Bumbu Halus:

Bawang Putih	30 gr
Kunyit	6 gr
Lengkuas	9 gr
Jahe	6 gr
Ketumbar	2 gr
Kemiri	6 gr
Knorr Rostip	15 gr
Membran Kambing	300 gr

Bahan Bumbu Bakar:

Gula Kelapa	200 gr
Kecap Manis Bango	50 gr
Bawang Merah Goreng	30 gr
Jintan Bubuk	6 gr
Air	100 ml
Knorr Chicken Powder	25 gr
Margarin	20 gr

Bahan Marinasi Daging Kambing

Daging Kambing Giling	600 gr
Lemak Kambing Giling	100 gr
Lemak Jala Kambing	500 gr

Gunakan lemak jala saat memasak karena akan memberikan aroma yang lebih menggugah selera, menjaga daging tetap juicy, dan memperkaya rasa

Bahan Acar:

Wortel	50 gr
Bawang Merah	50 gr
Cabai Rawit Merah	10 gr
Nanas	50 gr
Kyuri (Mentimun Jepang)	50 gr
Cengkeh	1 gr
Kayu Manis	2 gr
Kembang Lawang	2 gr
Knorr Lime Powder	3 gr
Gula	50 gr
Air	300 ml

Bahan Saus Kacang:

Kacang Tanah Kupas	400 gr
Cabai Merah Keriting	100 gr
Bawang Putih	50 gr
Bawang Merah	50 gr
Gula Merah	135 gr
Lembar Daun Jeruk	2 gr
Knorr Rostip	5 gr
Air	500 ml

Cara Membuat:

Marinasi Kambing

1. Campurkan daging kambing giling dengan bumbu halus.
2. Lilitkan adonan daging pada batang sate, lalu bungkus dengan lemak jala kambing dan sisihkan dalam *chiller*.

Bumbu Bakar

1. Campurkan bahan bumbu bakar, masak hingga mengental.

Bumbu Kacang

1. Goreng secara bergantian kacang, cabai keriting, bawang putih, dan bawang merah hingga matang setelah itu haluskan.
2. Masukkan bumbu halus dalam air, tambahkan daun jeruk, gula merah, dan **Knorr Rostip**.
3. Masak hingga matang dan mengeluarkan minyak.

Sayur Panggang

1. Campurkan bahan sayur dengan bumbu bakar, lalu bakar hingga matang.

Acar:

1. Didihkan kayu manis, cengkeh, kembang lawang, dan gula.
2. Setelah beraroma, tuangkan dalam campuran potongan wortel, kyuri, bawang merah, nanas, dan **Knorr Lime Powder**.

Sate Buntel

1. Bakar sate buntel dan oleskan bumbu bakar hingga matang.
2. Sajikan sate buntel dengan bumbu kacang, sayur panggang, dan acar.

NASI GORENG MERAH CUMI ISI

Nasi Goreng Merah

dimasak menggunakan ikan cakalang asap, menghadirkan cita rasa gurih yang khas. Inovasi menu ini diperkaya dengan cumi bakar berisikan tahu putih giling berbumbu, menambah tekstur dan rasa yang unik di setiap suapan.

Bahan Bumbu Merah:

Cabai Merah	150 gr
Bawang Putih	60 gr
Bawang Merah	90 gr
Tomat	300 gr
Knorr Rostip	15 gr
Serai	30 gr
Salam	2 gr
Daun Jeruk	5 gr
Merica	10 gr
Minyak Goreng	100 gr
Pewarna Merah Makanan	6 tetes

Bahan Nasi Goreng

Minyak Goreng	100 gr
Telur Ayam	200 gr
Bumbu Merah	300 gr
Ikan Cakalang Asap Suwir	200 gr
Nasi Putih	1000 gr
Daun Bawang	50 gr

Gunakan ikan cakalang untuk memperkaya rasa. Cakalang memberikan aroma smoky alami yang menyatu sempurna dengan cita rasa nasi goreng.

Bahan Bumbu Bakar:

Bahan Bumbu Bakar Cumi	600 gr
Bumbu Merah	100 gr
Kecap Manis Bango	75 gr
Margarin	25 gr
Knorr Oyster Sauce	20 gr

Bahan Isian Cumi Bakar:

Tahu Putih	500 gr
Telur Ayam	50 gr
Tepung Tapioka	10 gr
Bumbu bakar	6 gr

Cara Membuat:

Bumbu Merah

1. Masak bawang merah dan bawang putih, lalu masukkan cabai giling, serai, daun salam, dan daun jeruk lalu masak hingga matang

2. Masukkan tomat giling, merica giling, dan **Knorr Rostip**, masak hingga matang dan mengental.

Isian Cumi

1. Tumbuk tahu lalu tambahkan telur ayam, tapioka, dan **Royco Ayam**. Aduk hingga merata dan
2. masukkan ke dalam cumi. Tutup dengan tusukan sate lalu kukus 10 menit, lalu dinginkan untuk dibakar dan beri topping.

Royco Ayam Serbaguna

1. Panaskan margarin sampai lumer lalu masukkan bumbu merah, **Kecap Manis Bango**, dan **Knorr Oyster**. Aduk semuanya hingga merata.
2. Setelah semua tercampur rata, siapkan untuk diaplikasikan.

Nasi Goreng

1. Panaskan *wok* lalu masukkan minyak, tambahkan telur, nasi, bumbu merah ikan cakalang, dan daun bawang. Aduk hingga rata.
2. Siap disajikan bersama cumi bakar, telur ceplok, dan emping.

LONTONG BALAP
SEAFOOD

Nama *Lontong Balap* berasal dari kebiasaan pedagang zaman dulu yang memikul kendi (kemaron) besar dan berjalan cepat seolah balapan saat menawarkan hidangan ini. Seiring perkembangan zaman, Lontong Balap dikreasikan dengan kuah kaldu seafood, petis, dan tambahan lento kacang tolo untuk memperkaya rasa.

Bahan Lento:

Kacang Tolo/Kacang Beras yang Sudah Direndam Semalaman	250 gr
Singkong Parut	250 gr
Kelapa Parut yang Masih Muda	50 gr
Bawang Merah	50 gr
Bawang Putih	25 gr
Kencur	15 gr
Daun Jeruk Purut	8 gr
Tepung Tapioka	20 gr
Ketumbar Halus	10 gr
Jintan Halus	5 gr
Gula Pasir	12 gr
Garam	7,5 gr
Knorr Mushroom & Vegetables Seasoning	5 gr
Tepung Terigu	20 gr

Bahan Bumbu Petis:

Petis	100 gr
Bawang Putih Besar	15 gr
Cabai Rawit	20 gr
Knorr Rostip	5 gr
Air	300 ml

Gunakan kaldu *seafood* untuk menghasilkan kuah Lontong Balap yang lebih kaya rasa. Tambahkan petis untuk memperkuat aroma dan memberikan keseimbangan rasa manis dan gurih.

Bahan Pelengkap:

Taoge Panjang	600 gr
Lontong	400 gr
Tahu Goreng Besar	200 gr
Lento Kacang Tolo	300 gr
Bawang Merah Goreng (Secukupnya)	20 gr
Kecap Manis Bango	50 gr

Bahan Kaldu Bening Seafood:

Udang AK 20	100 gr
Gurita	100 gr
Kerang Hijau	200 gr
Bawang Merah yang Sudah Dihaluskan	50 gr
Bawang Putih yang Sudah Dihaluskan	25 gr
Daun Bawang *Chung*	20 gr
Daun Seledri	25 gr
Daun Bawang Merah	30 gr
Biji Pala	5 gr
Garam	30 gr
Gula Pasir	36 gr
Knorr Mushroom & Vegetables Seasoning	10 gr
Merica Bubuk	5 gr
Air	1000 ml

Cara Membuat:

Bumbu Petis

1. Cincang kasar bawang putih dan cabai rawit, kemudian tumis hingga harum.
2. Tambahkan air 300 mL.
3. Masukkan petis *grade A* dan *grade B*, lalu aduk rata hingga mendidih.

Lento

1. Cuci bersih kacang tolo, kemudian rendam dalam air selama satu malam sebelum akan digunakan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kencur, gula, garam, jinten, dan ketumbar bubuk.
3. Blender kasar kacang tolo.
4. Campur kacang tolo yang sudah diblender kasar dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Lalu, aduk hingga merata bersama dengan tepung tapioka, kelapa, dan singkong parut.
5. Masukkan daun jeruk purut yang sudah diiris tipis. Kemudian aduk sampai tercampur rata.
6. Icipi rasa, jika sudah sesuai selera bentuk adonan hingga berbentuk lonjong pipih.
7. Goreng adonan lento kacang tolo hingga keemasan, lalu angkat dan tiriskan.

Lontong Balap

1. Haluskan bawang merah dan bawang putih, kemudian tumis hingga harum.
2. Masukkan daun bawang chung, tumis hingga sedikit layu, kemudian angkat.
3. Didihkan 3 liter air bersama dengan udang, jika sudah mendidih, masukkan bumbu yang sudah ditumis tadi.
4. Masukkan garam, gula, kaldu bubuk, merica, dan pala. Aduk hingga rata.
5. Masukkan taoge, daun bawang merah,dan seledri. Lalu, tunggu sebentar hingga air kembali mendidih.
6. Ketika sudah mendidih, matikan api, lalu sajikan di piring dan beri taburan bawang merah di atasnya. Hidangkan bersama dengan lontong, tahu goreng, lento kacang tolo, sate kerang, dan sambal petis.

Unilever
Food
Solutions
Nadia Rizkiana

AYAM GORENG TUTURUGA SAMBAL MINT

Sebagai inovasi dari ayam goreng, *Ayam Goreng Tuturuga* hadir sebagai variasi dengan sambal mint yang segar dan kremes renyah dari bumbu ungkep Ayam Tuturuga.

Bahan Ayam Goreng Tuturaga:

Santan	700 ml
Ayam (10 potong)	1000 gr
Royco Ayam	15 gr
Gula	5 gr

Bahan Bumbu Halus:

Bawang Merah	100 gr
Bawang Putih	40 gr
Cabai Merah Keriting	100 gr
Kunyit	25 gr
Air	1250 ml
Minyak (Untuk Menumis)	40 ml

Bahan Sambal Mint:

Cabai Rawit Merah	100 gr
Cabai Merah Besar	75 gr
Bawang Merah Diiris Tipis	50 gr
Tomat Hijau Dipotong Dadu	200 gr
Jeruk Nipis (Peras Airnya)	50 gr
Daun Mint	30 gr
Garam	5 gr
Gula Pasir	5 gr
Minyak Goreng Panas	20 gr

Ayam Tuturuga adalah hidangan tradisional Manado, Sulawesi Utara, yang berarti "ayam penyu" dan berasal dari bahasa Portugis, "Tartaruga." Awalnya, hidangan ini menggunakan daging penyu, namun karena penyu adalah hewan yang dilindungi, kini digantikan dengan daging babi, sapi, atau ayam.

Bahan Sambal Mint:

Bumbu Ungkepan Ayam yang Ditambahkan Air	350 gr
Tepung Sagu	100 gr
Tepung Beras	15 gr
Telur	20 gr
Baking Powder	2,5 gr
Garam	5 gr

Bahan Rempah Utuh:

Kacang Mete Sangrai yang Digiling Kasar	100 gr
Pandan	5 gr
Serai	10 gr
Daun Jeruk	5 gr
Jahe	15 gr
Daun Kemangi	50 gr
Daun Pandan	15 gr
Serai	20 gr
Daun Kunyit	10 gr
Daun Mint	15 gr

Bahan Kremes:

Bumbu Ungkepan Ayam yang Ditambah Air	350 gr
Tepung Sagu	100 gr
Tepung Beras	15 gr
Telur	50 gr
Baking powder	2.5 gr
Garam	5 gr

Cara Membuat:

Bumbu Halus:

1. Haluskan semua bahan kemudian masak dengan api kecil. Kemudian, tumis hingga keluar minyak dan matang sempurna untuk siap diaplikasikan.

Ayam Goreng Tuturuga:

1. Tambahkan air, rempah utuh, dan santan ke dalam bumbu halus yang sudah dipersiapkan tadi. Masak semuanya hingga matang.
2. Masukkan ayam di kuah yang sudah mendidih selama 20 menit. Lalu, diamkan hingga dingin.

Sambal Mint:

1. Campurkan semua bahan sambal mint lalu siram dengan minyak panas dan aduk hingga merata.
2. Koreksi rasa sesuai selera, sambal siap disajikan.

Kremesan:

1. Campur semua bahan kremesan hingga tercampur rata.
2. Goreng adonan dalam minyak panas bersuhu 180°C hingga matang dan berwarna keemasan serta renyah.

CULINARY ROOTS

Tren ini merayakan dan menghidupkan kembali kuliner daerah yang kurang dikenal, dengan mengangkat bahan lokal dan teknik memasak tradisional. Fokus utamanya adalah menjaga *keaslian* cita rasa sambil terus berinovasi, agar warisan budaya tetap relevan bagi konsumen masa kini.

IKAN ARSIK
KHAS SUMATRA UTARA

Tren *Culinary Roots* tumbuh dari meningkatnya minat terhadap pengalaman bersantap yang tak hanya lezat, tapi juga kaya nilai budaya. Kekayaan kuliner Indonesia menyimpan potensi besar untuk terus dieksplorasi.

Ayam Cincane

Sajian Ayam khas Samarinda yang dimasak dengan bumbu kacang dalam kuah kental pedas gurih.

Soto Banjar

Soto khas Kalimantan Selatan, dengan kuah kuning yang gurih, berisi daging ayam, telur, dan perkedel.

Arsik Ikan

Hidangan ikan khas Batak yang dulunya ada di menu kerajaan.

Ayam Galundi

Gulai ayam khas Minang dengan kuah hitam pekat dari biji galundi.

Sate Buntel:

Sate daging kambing cincang yang dibungkus lemak dari Solo.

Lontong Balap

Nama sajian ini berasal dari cara pedagang memikul wadah sambil berjalan cepat. Hidangan terdiri dari lontong, tauco, tahu, lentho, dan sambal.

Bebek Bakar Sekam

Olahan bebek berbumbu khas Bali, dibakar dengan sekam padi untuk rasa *smokey autentik*.

30.000
Jenis Rempah

5.350
Resep Traditional

Pa'piong
Masakan Toraja yang dimasak dalam bambu dengan campuran daging, kelapa, dan daun miana.

Ayam Tuturuga
Hidangan ayam dari Manado yang kaya akan rempah dengan bumbu pedas asam

Kue Sagu
Dibuat dari sagu dan kelapa, kue tradisional ini jadi warisan kuliner Papua.

Papeda
Teksturnya lembut dan kenyal, biasanya dinikmati dengan kuah ikan yang pedas gurih.

Sate Rembiga
Sate pedas manis khas Lombok yang dulunya disajikan di acara keluarga bangsawan.

“Di balik setiap sajian, ada cerita, teknik turun-temurun, dan bahan lokal yang kaya makna. Maka tren ini mengangkat kembali cita rasa otentik dari dapur-dapur daerah dan memberi penghormatan pada tradisi kuliner.”

Chef Tassa Ramadhita
Sous Chef UFS
Unilever Food Solutions Indonesia
cheftassa

Unilever
Food
Solutions
Tassa Ramadhita

IKAN ARSIK KHAS SUMATRA UTARA

Arsik **adalah hidangan ikan mas tradisional Batak dengan bumbu rempah seperti andaliman, kecombrang, dan kunyit. Rasanya pedas, asam, dan kaya akan rempah.**

Bahan Marinasi Ikan:

Ikan	600 gr
Knorr Lime Powder	2 gr
Garam Kosher	2gr

Bahan Bumbu Halus:

Bawang Merah	50 gr
Bawang Putih	30 gr
Kunyit Panggang	100 gr
Cabai Merah Tanpa Biji	200 gr
Andaliman Segar	100 gr
Kemiri Panggang	30 gr

Bahan Bumbu Penyedap Rasa:

Knorr Chicken Powder	20 gr
Garam Kosher	15 gr
Gula	10 gr

Arsik adalah hidangan ikan khas Batak yang membawa makna berkah dan kemakmuran di setiap acara adat, dari pernikahan hingga kelahiran. Dengan rasa autentik dan warisan yang diteruskan antar generasi, Arsik menghadirkan cita rasa asli Sumatra Utara ke setiap meja.

Bahan Aromatik:

Jahe Iris	30 gr
Lengkuas Iris	30 gr
Serai	300 gr
Daun Bawang Batak (Lokio)	200 gr
Bunga Jahe Bakar	50 gr
Kacang Panjang (Potong Hingga 5 cm)	200 gr
Buah Cikala (Potong Jadi Dua)	50 gr
Asam Gelugur Kering	10 gr
Air	1000 ml

Cara Membuat:
Saus Arsik Ikan

1. Dalam panci, campurkan 1 liter air dengan tulang dan kepala ikan.
2. Rebus hingga mendidih, lalu biarkan selama 3–5 menit. Buang air rebusan dan tiriskan.
3. Masukkan kembali tulang dan kepala ikan yang telah di-blanch ke dalam panci.
4. Tambahkan bahan halus, bumbu aromatik, bumbu penyedap, dan 1 liter air bersih.
5. Didihkan, lalu kecilkan api dan masak perlahan hingga air menyusut menjadi kurang lebih 500 ml.
6. Saring untuk memisahkan ampas, dan kaldu siap digunakan.
7. Masukkan bumbu ke dalam ikan, masak dengan kuah rempah, dan sesekali siramkan kuah ke ikan agar meresap.
8. Masak dengan api kecil hingga ikan matang dan kuah mengental. Sajikan selagi panas dengan nasi putih dan nikmati cita rasa Batak yang khas!

Ikan *Fillet* Rebus

1. Potong ikan *fillet* menjadi beberapa bagian. Lumuri secara merata dengan bumbu marinasi, lalu diamkan di dalam *chiller* selama 1 jam.
2. Letakkan ikan *fillet* yang sudah dimarinasi di atas daun pisang, tutup dengan *alumunium foil*, lalu kukus selama 25–30 menit hingga matang.
3. Angkat dan sisihkan.

Plating

1. Tata kacang panjang yang telah dimasak di atas piring saji. Letakkan ikan *fillet* kukus di atasnya, lalu siram dengan saus Arsik hingga merata.

PA'PIONG SAPI KHAS TORAJA

Pa'piong **adalah masakan khas Toraja yang dimasak dalam batang bambu, berisi campuran daging (babi, ayam, atau ikan mas), kelapa parut, dan daun miana ungu. Dibumbui bawang, jahe, serai, dan garam, menciptakan rasa khas yang unik.**

Bahan :

Daging Sapi Has Luar, Potong Kotak	800 gr
Sandung Lamur Bagian Lemak	300 gr
Daun Miana Iris	1 kg
Cabai Rawit Merah Iris	20 gr
Cabai Merah Besar	100 gr
Bawang Putih Iris	50 gr
Bawang Merah Iris	50 gr
Serai Iris	100 gr
Jahe Iris	30 gr
Lengkuas Iris	30 gr
Royco Sapi	20 gr
Daun Bawang Iris	200 gr
Kelapa Bakar Parut	300 gr
Bambu Muda 40 cm	3 pcs

Hidangan ini dulu disajikan dalam upacara adat, namun kini juga dinikmati dalam keseharian masyarakat Toraja.

Cara Membuat:

1. Cuci bersih daun pohpohan, campur dengan garam, lalu remas-remas hingga mengeluarkan air.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, daun kemangi, lengkuas, jahe, serai, cabai rawit, dan daging ke dalam mangkuk berisi daun pohpohan. Aduk rata sambil dipijat agar bumbu meresap.
3. Masukkan campuran ke dalam bambu, tekan-tekan hingga padat dan sedikit menyembul. Isi hingga penuh.
4. Tutup bagian atas dengan daun salam, lalu panggang dalam oven bersuhu 200°C hingga daging empuk atau bambu berubah warna (sekitar 1 jam jika dibakar, atau 1½ jam jika dipanggang dalam oven).
5. Sajikan dengan membelah bambu.

Gunakan daun miana untuk rasa unik khas Indonesia Timur. Masak dengan cara dibakar dalam batang bambu agar bumbu dan aroma meresap sempurna. Kemudian,Bumbui daging dengan bawang, jahe, dan serai untuk rasa yang lebih kaya. Teknik bakar bambu ini memberikan cita rasa otentik yang tak tertandingi.

BEBEK BAKAR SEKAM KHAS BALI

Be Keren **adalah olahan bebek khas Bali dari Desa Keren, Bangli, yang dimasak dengan Basa Genep dan dipanggang dalam pelepah pinang selama 12–14 jam. Aromanya khas, dagingnya empuk, dan kerap disajikan dalam upacara adat serta persembahan untuk raja.**

Bebek	3,6 kg
Bahan Bumbu Basa Genap (Rempah Kunci Rajang)	
Kunyit Sangrai	95 gr
Lengkuas	200 gr
Jahe	170 gr
Kencur	50 gr
Bahan Rempah Wangi	
Lada Hitam	2 gr
Biji Pala	2 gr
Kemiri	30 gr
Batang Jangu	1 gr
Cabai Jawa/Cabai Bun/Tabia Bun	10 gr
Biji Merica Putih	6 gr
Cengkeh	1 gr
Bunga Lawang	2 gr
Lenge	1 gr
Mesoi/Kayu Manis	2 gr
Ketumbar	5 gr
Meyan, Haluskan	1 gr
Knorr Lime Powder	10 gr
Bahan Bumbu Rajang	
Cabai Rawit Merah	3 gr
Cabai Merah Keriting	100 gr
Mangle	5 gr
Bawang Merah	200 gr
Bawang Putih	120 gr

Dulu, bebek dimasak hingga 12 jam dengan dikubur dalam tanah dan diasapi sekam serta biji galundi. Kini, teknik roasting dan infusi asap sekam memungkinkan hasil serupa hanya dalam 2 jam, tanpa menghilangkan cita rasa khasnya.

Bahan Urap

Tauge Rebus Matang	50 gr
Kacang Panjang yang Direbus Matang	100 gr
Basa Genep	50 gr
Kelapa Parut Bakar	20 gr

Bahan Perasa

Daun Salam	5 gr
Terasi Panggang, Bakar, Lalu Haluskan	10 gr
Asam Jawa	
Royco Ayam	50 gr
Gula Merah iris	45 gr
Serai Rajang	25 gr
Daun Jeruk Rajang	30 gr
Minyak Kelapa	5 gr
Daun Pisang	200 ml
Sekam Padi	

Cara Membuat:

1. Sangrai bahan rempah wangi hingga harum, lalu haluskan.
2. Masukkan rempah rajang, meyan, **Knorr Lime Powder**, bahan perasa, dan minyak kelapa. Aduk rata, lalu masak perlahan hingga matang.
3. Gunakan bumbu yang sudah matang untuk membumbui urap dan bebek hingga merata.
4. Bungkus bebek yang sudah dibumbui dengan daun pisang, lalu lapisi dengan aluminium foil hingga rapat.
5. Panggang selama 2 jam pada suhu 190°C hingga matang. Asapi bebek menggunakan bakaran sekam, tutup selama 5 menit hingga aroma asap meresap.
6. Sajikan bebek asap bersama urap yang telah disiapkan.

Teknik sekam adalah metode memasak tradisional dengan membakar sekam padi sebagai sumber panas, menghasilkan aroma khas yang meresap ke dalam makanan.

AYAM GALUNDI KHAS SUMATRA BARAT

Ayam Galundi, **juga dikenal sebagai Gulai Ayam Hitam, adalah masakan khas Nagari Sulit Air, Solok, Sumatera Barat. Kuah hitam pekatnya berasal dari buah galundi (Vitex trifolia) yang disangrai lalu ditumbuk sebagai pewarna alami. Aroma khas dan tampilannya yang unuk menjadikannya sajian istimewa di acara adat seperti baralek dan mandoa.**

Bahan Bumbu Halus

Jahe	10 gr
Kunyit	5 gr
Lengkuas	20 gr
Royco Ayam	30 gr
Bawang Merah	100 gr
Cabai Merah Giling	100 gr
Ketumbar Bubuk	2 gr

Bahan Acar Bawang

Air Mendidih	250 ml
Knorr Lime Powder	2 gr
Gula Pasir	25 gr
Bawang Merah Iris	100 gr

Bahan Garnish

Kyuri Iris
Red Reddish Iris
Daun Jeruk Iris

Ubi Merah *Julienne* yang Digoreng

Kerupuk Kulit

Zaman dulu, biji galundi disangrai di atas tembikar untuk menciptakan aroma hangus yang khas. Teknik tradisional ini membantu memperkaya cita rasa dan memberikan sentuhan autentik pada hidangan.

Bahan Rempah Utuh

Kapulaga	2 gr
Kayu Manis	5 gr
Kembang Lawang	2 gr
Biji Pala	5 gr
Daun Kunyit	5 gr
Daun Salam	2 gr
Daun Jeruk	2 gr
Serai	30 gr
Santan Kental	1 liter
Santan Cair	1 liter
Ayam Kampung Tanpa Kulit (Potong 4)	1 kg
Knorr Lime Powder	2 gr
Garam Kasar	2 gr
Galundi Sangrai Bubuk	30 gr

Cara Membuat:
Ayam Galundi

1. Bumbui paha ayam dengan **Knorr Lime Powde**r dan garam.
2. Campurkan bumbu halus, rempah utuh, dan santan. Masak hingga mendekati tekstur kalio.
3. Masukkan ayam, masak hingga kuah mengental melebihi tekstur kalio, lalu tambahkan galundi yang telah disangrai dan dihaluskan. Kemudian, masak hingga matang.

Acar Bawang

1. Panaskan air, tambahkan **Knorr Lime Powder** dan gula, aduk hingga larut.
2. Tuang larutan ke dalam wadah berisi irisan bawang, lalu diamkan hingga larutan dingin.
3. Setelah dingin, siap untuk disajikan.

Untuk membuat biji bunga galundi lebih cepat hangus, sangrai terlebih dahulu di atas pan kering sambil sesekali di-*torch* untuk mempercepat proses dan menghasilkan aroma sangrai yang lebih merata.

Royco
RASA AYAM

BORDERLESS CUISINE

Di dunia yang semakin terhubung, perbedaan tradisi kuliner antar negara dan budaya memudar. Tren ini hadir sebagai bentuk *inovasi* yang menggabungkan tradisi kuliner lintas budaya secara harmonis.

Melalui hidangan inovatif yang melampaui batas konvensional, hadir perpaduan rasa dan teknik lintas budaya yang diracik secara kreatif penuh makna.

TACO SAPI REMBIGA

KULINER DARI TIMUR JADI SOROTAN BARU

Seiring konsumen modern yang gemar menjelajah rasa lewat *perjalanan* dan *eksplorasi budaya*, popularitas kuliner Asia, khususnya K-Food pun kian meningkat.

Dulu, dunia kuliner didominasi oleh hidangan Barat seperti pizza, pasta, hingga burger. Kini, konsumen mulai melirik kekayaan rasa dari Asia Timur dan Asia Tenggara. Pergeseran ini membuka peluang baru untuk menghadirkan menu yang lebih beragam, relevan, dan penuh cita rasa otentik

“Bukan sekadar mencampur rasa, tetapi bagaimana menyatukan ragam kuliner lintas budaya ke dalam satu piring sajian penuh harmoni.”

Chef Rik Sollehudin
Sous Chef
Unilever Food Solutions Indonesia
chefrikrik

Unilever
Food
Solutions
Rikrik Solehudin

SE'I PIZZA

Se'i Sapi **adalah hidangan tradisional NTT dari suku Rote dan Timor, menggunakan metode pengawetan daging dengan cara diasapi yang di mana mirip dengan proses pengawetan daging di Italia. Dalam inovasi menu ini, Se'i sapi disajikan dengan pizza *sourdough,* tumis daun pepaya, sambal Lu'at, dan daging sapi *sous vide* yang diiris tipis dan diasapkan, memberikan perpaduan rasa yang unik**

Bahan Sei Sapi	
Daging Sapi Bagian *Picanha*	300 gr
Knorr Beef Powder	10 gr
Bahan Bumbu Sei	
Bawang Putih Halus	60 gr
Bawang Merah Halus	120 gr
Lengkuas Halus	60 gr
Lada Bubuk	3 gr
Serai	15 gr
Minyak Kelapa	60 gr
Daun Kesambi	10 gr
Arang	200 gr
Minyak Kelapa	100 ml
Bahan Sambal Luat	
Cabai Rawit Merah	100 gr
Bawang Putih	20 gr
Jeruk Nipis (Ambil Jus dan Zest-nya)	50 gr
Garam	2 gr
Gula Pasir	3 gr
Minyak Kelapa (Untuk Menumis)	10 ml

Pizza yang biasanya dengan salami dan saus tomat hini hadir dengan sentuhan lokal, daging dan bumbu khas Se'i. Perpaduan rasa Italia dan cita rasa Indonesia ini menciptakan harmoni baru yang menggugah selera.

Bahan Poolish Pizza

Air	150 ml
Tepung Protein Tinggi	150 gr
Ragi Roti	1 gr

Bahan Adonan Pizza

Tepung Protein Tinggi	350 gr
Air	175 ml
Garam	10 gr
Poolish	

Bahan Saus Tomat

Minyak Goreng	30 gr
Bawang Bombai	50 gr
Knorr Tomato Proto	300 gr
Tomato Paste	60 gr
Knorr Italian Herbs	10 gr
Daun Basil	10 gr
Knorr Chicken Powder	6 gr
Garam	3 gr

Bahan Garnish

Bawang Bombai Merah
Keju Mozarella
Tomat 3 Warna

Bahan Tumis Daun Pepaya

Daun Pepaya Jepang yang Sudah Direbus	500 gr
Ikan Teri Belah	100 gr
Bawang Merah	50 gr
Bawang Putih	30 gr
Cabai Rawit Merah	25 gr
Lengkuas	20 gr
Daun Salam	5 gr
Terasi Panggang	25 gr
Garam	8 gr
Micin	5 gr
Gula Pasir	5 gr
Minyak Kelapa (Untuk Menumis)	30 ml

Cara Membuat:

Sei Sapi

1. Tumis bumbu sei hingga harum dan matang, lalu sisihkan.
2. Campurkan daging *picanha* dengan **Knorr Beer Powder**, bumbu sei yang telah didinginkan, dan daun kesambi.
3. Masukkan campuran ke dalam plastik vakum, lalu masak dengan teknik sous vide pada suhu 60°C selama 1 jam.
4. Dinginkan daging hingga suhu 4°C, kemudian iris memanjang dan susun untuk proses pengasapan. Asap daging dengan arang hingga mengeluarkan aroma khas.

Saus Tomat

1. Masak bawang bombai hingga matang.
2. Masukkan **Knorr Tomato Pronto**, pasta tomat, **Knorr Italian Herbs, Knorr Chicken Powder**, dan garam. Masak hingga saus mengental, lalu tambahkan daun basil dan angkat

Adonan Poolish

1. Aduk rata semua bahan, lalu diamkan selama kurang lebih 8 jam.

Pizza

1. Siapkan wadah, masukkan tepung terigu, air, garam, dan poolish. Aduk hingga rata, lalu diamkan selama 45 menit.
2. Setelah 45 menit, lipat adonan, lalu diamkan kembali selama 45 menit. Ulangi proses pelipatan dan pendiaman sebanyak total 4 kali.
3. Bagi adonan menjadi dua, lalu diamkan selama 1 jam.
4. Setelah 1 jam, adonan siap dibentuk. Pipihkan adonan, lalu bentuk sesuai dasar pizza.
5. Tambahkan topping, kemudian panggang pada suhu 220°C hingga kecokelatan.

Knorr
PROFESSIONAL
BEEF SEASONING
POWDER

BAKSO GORENG SAUS NAPOLITANA

Bakso **adalah salah satu makanan popular di Indonesia yang biasanya disajikan dengan kuah kaldu sapi. Dalam pengembangan menu ini, bakso dibuat dari daging ayam dan udang, lalu digoreng renyah, disajikan dengan saus marinara khas Italia, dan ditambah *topping* mozzarella yang meleleh di atasnya.**

Bahan Bakso & Pizza

Daging Ayam	200 gr
Udang Peci Kupas	75 gr
Telur	50 gr
Gula	5 gr
Bawang Putih Bubuk	5 gr
Lada Bubuk	1,25 gr
Kaldu Bubuk	5 gr
Minyak Wijen	10 gr
Es Kepruk	60 gr
Tepung Tapioka	20 gr
Tepung Terigu	20 gr
Garam	5 gr
Kecap Ikan	2,5 gr
Tepung Tapioka	150 gr
Baking Powder	2,5 gr
Minyak	750 ml

Bahan Saus Tomat

Bawang Putih	15 gr
Minyak Goreng	30 gr
Bawang Bombai	50 gr
Knorr Tomato Proto	300 gr
Tomato Paste	60 gr
Knorr Italian Herbs	15 gr
Daun *Basil*	10 gr

Bahan Saus Tomat

Bawang Bombai Merah
Keju *Mozarella*
Tomat 3 Warna

Bakso adalah hidangan ikonik yang selalu menjadi favorit orang Indonesia. Kini, hadir dengan sentuhan inovatif dengan menambahkan saus marinara khas Italia dan lelehan keju mozzarella yang creamy. Sajian ini tetap mempertahankan rasa familiar, namun dengan nuansa baru yang lebih menggugah selera konsumen sekarang.

Cara Membuat:

1. Haluskan bahan 1 menggunakan chopper hingga menjadi emulsi. Setelah halus, masukkan garam, kecap ikan, 2 sdm tepung tapioka, dan baking powder.
2. Proses kembali hingga adonan terasa kenyal.
3. Panaskan minyak di atas api kecil, biarkan menyala stabil tanpa diubah suhunya.
   indahkan adonan ke dalam mangkuk, tambahkan sisa tepung tapioka, lalu aduk hingga rata.
4. Bulatkan adonan dan langsung masukkan ke dalam minyak hangat.
5. Biarkan hingga minyak mulai memanas dan bakso mulai mengapung.
6. Aduk perlahan hingga permukaan bakso berwarna cokelat keemasan dan terasa set/kuat (sekitar 40–45 menit).
7. Angkat dan tiriskan. Sajikan di atas piring saji, lalu beri hiasan.
8. Hidangkan selagi hangat.

TACO SAPI REMBIGA

Menu ini terinspirasi dari *Taco*, jajanan khas Meksiko, yang diberikan sentuhan nuansa *lokal*. Daging panggang berbumbu Rembiga khas Lombok, disajikan bersama kemangi pesto dan *garlic mayo* menciptakan rasa yang kuat dan lezat.

Bahan Isian Taco	
Daging Sapi Has Dalam, Potong Kotak	200 gr
Royco Sapi	5 gr
Bahan Saus Rembiga:	
Kecap Manis Bango	50 gr
Bawang Putih	120 gr
Cabai Merah Keriting	100 gr
Cabai Merah Besar	100 gr
Terasi Lombok	10 gr
Minyak Goreng	50 gr
Air	100 ml
Jeruk Limau	5 gr
Bahan Acar Bawang:	
Air Mendidih	250 ml
Knorr Lime Powder	5 gr
Gula Pasir	25 gr
Bawang Merah, Potong Dadu	100 gr
Ketumbar	
Bahan *Garlic Mayo* :	
Hellmans Real Mayo	200 gr
Bawang Putih	10 gr
Mustard Kuning	15 gr
L&P	10 gr
Teri Medan Goreng	10 gr
Knorr Lime Powder	3 gr
Keju Parmesan	30 gr

Rembiga adalah hidangan khas Lombok, NTT, dikenal dengan bumbu pedas dan gurih yang mirip dengan cita rasa Meksiko. Perpaduan antara taco yang crispy dan rembiga yang kaya rempah menciptakan harmoni rasa yang sempurna.

Bahan Mayo Pesto Kemangi:

Kemangi Blanch	60 gr
Bawang Putih	5 gr
Kacang Mede	5 gr
Keju Parmesan	60 gr
Virgin Olive Oil	30 gr
Hellmans Real Mayo	100 gr
Knorr Lime Powder	1 gr
Garam	2 gr
Air	50 gr

Bahan Pelengkap:

Kol Putih Iris	30 gr
Bawang Goreng	2 gr
Daun Jeruk Iris	1 gr
Kulit Taco	50 gr
Kenikir Iris	1 gr

Cara Membuat:

Saus Rembiga

1. Haluskan bawang putih, cabai keriting, cabai besar, air, dan terasi, lalu masak hingga harum.
2. Tambahkan **Kecap Manis Bango**, masak hingga matang, lalu angkat dan sisihkan.

Acar Bawang

1. Panaskan air, tambahkan **Knorr Lime Powder** dan gula, aduk hingga merata.
2. Tuangkan campuran ke dalam wadah berisi irisan bawang, diamkan hingga dingin.
   Setelah dingin, hidangkan

Garlic Mayo

1. Campurkan semua bahan *garlic mayo* sampai tercampur rata, lalu sisihkan.

Mayo Pesto Kemangi

1. Haluskan semua bahan mayo pesto kemangi sampai tercampur rata, lalu sisihkan.

Taco Rembiga

1. Marinasi daging dengan bumbu rembiga, diamkan minimal 1 jam.
2. Sear daging dan torch hingga matang, kemudian siap untuk di-*plating*.
3. Siapkan kulit taco, susun semua bahan, lalu beri *topping* mayo pesto dan *garlic mayo*.

DINER DESIGNED

Lewat pendekatan yang lebih interaktif dan multisensori, setiap hidangan tren ini diracik untuk memenuhi meningkatnya permintaan pengalaman bersantap yang lebih *personal* dan *emosional*.

Pengalaman yang bukan hanya sekadar menikmati rasa, namun juga menikmati cerita di balik tiap hidangan.

OPOR GLOW IN THE DARK

CIPTAKAN T
JADI LEBIH

Personalisasi kini menjadi elemen penting dalam menciptakan pengalaman makan yang tak terlupakan. Khususnya bagi Gen Z, yang lebih memilih menu yang tidak hanya sesuai dengan selera pribadi, tetapi juga yang menggambarkan gaya hidup dan menjawab kebutuhan kesehatan mereka.

Bagi para pelaku industri makanan, hal ini bukan hanya sebuah tren, tapi jadi langkah penting untuk memberikan pengalaman makan yang relevan dan mendorong pelanggan kembali.

IAP SUAPAN
PERSONAL

“Kini pelanggan tak hanya menikmati sajian, tapi juga ikut mendapatkan pengalaman yang interaktif sehingga membuat momen bersantap menjadi lebih mengesankan.”

Chef Gungun Handayana
Executive Chef
Unilever Food Solutions Indonesia
chefgungun_handayana

Unilever
Food
Solutions
GUNGUN

OPOR GLOW IN THE DARK

Opor Susu **yang banyak digemari ini diinovasikan ulang menggunakan bahan alami aman konsumsi yakni riboflavin/protein ubur-ubur yang memiliki keunikan efek *glow in the dark* atau menyala di bawah sinar UV.**

Bahan Ayam Paha Gulung:

Paha Ayam dengan Kulit	500 gr
Paham Ayam Tanpa Kulit	500 gr
Knorr Chicken Powder	20 gr
Knorr Lime Powder	2 gr
Lada Hitam Tumbuk	2 gr

Bahan Bumbu Halus:

Bawang Merah	60 gr
Bawang Putih	40 gr
Kemiri	10 gr
Jahe	20 gr
Ketumbar Panggang	3 gr
Jinten Panggang	3 gr
Minyak Goreng	150 ml

Bahan Aromatic

Daun Salam	3 gr
Daun Jeruk Purut	3 gr
Serai	50 gr
Lengkuas Potong	20 gr
Pala Tumbuk	2,5 gr
Kapulaga	15 gr
Air (Untuk Memasak)	1500 ml
Cooking Cream	200 ml

Bahan Bumbu Penyedap Rasa

Garam	5 gr
Gula	10 gr
Lada Putih Tumbuk	2 gr
Knorr Chicken Powder	10 gr

Selain menjadi rempah andalan di dapur, kunyit ternyata memiliki sifat fluoresen. Ketika terkena sinar UV, kunyit dapat memancarkan cahaya dan memberikan efek yang mirip dengan "glow in the dark".

Bahan Pelengkap

Sambal Tomat	200 gr
Knorr Tomato Pronto	10 gr
Bawang Putih	2 gr
Cabai Red Bird	2 gr
Garam	100 ml
Air	20 gr
Bawang Merah Goreng	100 gr
Telur Puyuh Rebus	

Bahan Lontong Kuning (Kue Beras Terkompresi)

Beras Jasmine	500 gr
Air	600 gr
Bawang Putih	10 gr
Bawang Merah	15 gr
Kunyit yang Sudah Dihaluskan	30 gr
Serai	30 gr
Daun Salam	2 gr
Knorr Chicken Powder	5 gr

Bahan Acar

Kyuri Coklat	100 gr
Gula	30 gr
Knorr Lime Powder	4 gr
Garam	1 gr
Herb Science Vitamin B2 Riboflavin Drops	0,5 ml
Air	100 ml

Cara Membuat:
Ayam Paha

1. Campurkan semua bahan hingga merata.
2. Gulung paha ayam tanpa kulit dengan paha ayam berkulit, lalu ikat dengan erat.
3. Diamkan di dalam chiller selama 1 jam agar bumbu meresap dan bentuk lebih padat.
4. Goreng dalam minyak panas bersuhu 180°C hingga berwarna keemasan.
5. Setelah itu, panggang dalam oven bersuhu 170°C selama 35 menit hingga matang sempurna.

Bumbu Halus & Aromatik

1. Campurkan semua bahan bumbu halus hingga rata.
2. Tumis bahan halus dan bumbu aromatik hingga harum dan matang.
3. Tambahkan air, lalu masak hingga menyusut dan tersisa sekitar 1 liter.
4. Masukkan bumbu penyedap, aduk rata, an koreksi rasa sesuai selera.
5. Tuang susu segar, aduk hingga tercampur merata.

Lontong Kuning (Kue Beras Terkompresi)

1. Campurkan semua bahan ke dalam loyang insert hingga merata.
2. Kukus dalam combi oven selama 30 menit hingga matang.
3. Setelah matang, pindahkan ke dalam mixer adonan dengan pengait (hook attachment), lalu aduk hingga adonan halus dan kalis.
4. Bentuk adonan, kemudian gulung dengan daun pisang.
5. Kukus kembali selama 20 menit. Setelah itu, dinginkan di dalam lemari es hingga adonan mengeras dan set.

Sambal Tomat

1. Campurkan semua bahan sambal tomat.
2. Masak dengan api kecil hingga matang sempurna dan sambal mengental.

Acar

1. Campurkan semua bahan hingga merata.

Plating

1. Tuang kuah opor ke dalam wadah saji. Tata potongan Lontong Kuning di atasnya.
2. Letakkan irisan paha ayam gulung di atas lontong.
3. Hias dengan acar, bawang putih goreng, dan irisan cabai.

GUNGUN

TENTANG UFS

Kami menyediakan beragam bahan makanan *profesional Inovatif* dan *berkualitas* hasil lebih dari 250 chef profesional.

Merek-merek kami meliputi **Knorr, Royco, Bango, Hellmanns, Buavita, Lipton, Sariwangi**

Melalui Future Menu, UFS menciptakan inspirasi tren bagi para chef dalam membuat solusi menu lezat dari *demand* pelanggan.

Sebagai bagian integral Unilever's Nutrition Business, UFS memiliki visi menjadi 'World-class Force for Good in Food' yang memaksimalkan keuntungan dan membantu peralihan pola makan lebih sehat untuk mengurangi dampak lingkungan dari rantai makanan global sebagai upaya mencapai *net zero* target di seluruh *value chain* kami di tahun 2039.

Future Menu akan membangun ke arah keberlanjutan lebih besar dalam layanan makanan, memberdayakan para profesional kuliner, dan memberikan inspirasi hidangan untuk *populerkan bisnis kulinermu.*

Tetap Terhubung Dengan Kami

Kunjungi

https://www.unileverfoodsolutions.co.id/

@unileverfoodsolutionsid

UFSIndonesia

@UnileverFoodSolutionsIndonesia

Knorr Beef Seasoning Powder

Knorr Rostip Bumbu Rasa Ayam & Bawang

Knorr Chicken Seasoning Powder

Knorr Tom Yam Paste

Knorr Saus Tiram

Royco Kuah Bakso

Royco Ayam

Royco Sapi

Knorr Lime Flavoured

Knorr Potato Flakes

Knorr Mushroom & Vegetable

Knorr Demi Glace Sauce Mix

Kecap Bango

Tomorrow's Menu for Today's Chefs

FUTURE MENU

2025

Unilever Food Solutions

Tomorrow's Menu for Today's Chefs

FUTURE MENU

2025

Unilever Food Solutions