

BERKAH
* KULINER *
RAMADAN

Menangkan Momen Bukber

Inspi-Rasa Menu Bukber Untuk Restomu

#MenuBukberSeru



Unilever
Food
Solutions



DAFTAR ISI

Tantangan Selama Ramadan	01
Momen Menarik Pelanggan	02
<i>Online Delivery Tips</i>	03
<i>Tren Hampers</i>	04
Tren Bukber	05
Berkah Kuliner Ramadan	06
Menu Bukber Takjil	07
TTS (Tips Takjil Seru)	09
Resep Takjil Bukber Seru	10
Menu Bukber Hidangan Utama	30
Menu Minuman Bukber	43
Resep Minuman Bukber Seru	45
Katalog Produk	50
Tentang UFS	55
<i>Profile Chef</i>	56

#MenuBukberSeru

Tantangan Utama Selama Ramadan

Bulan Ramadan menjadi **salah satu momen penting bagi pelaku bisnis F&B** yang disertai dengan berbagai tantangan. Untuk mengatasi berbagai tantangan, para pelaku bisnis F&B dapat menjadi lebih kreatif dengan menerapkan langkah-langkah berikut:



Menu Spesial

Membuat menu seasonal Ramadan termasuk makanan penutup & *snack* yang terinspirasi dari e-book/media sosial.

Ketersediaan Bahan

Cek ketersediaan bahan musiman/langka, mencari alternatif stok bahan baik secara offline atau online, dan menyesuaikan harga jual menu



Tenaga Kerja Terbatas

Mempekerjakan tenaga kerja/*staff* *freelance/part time*

Peningkatan Permintaan

Melakukan rapat/briefing dengan seluruh staf mengenai perencanaan menu dan operasional selama Ramadan



Sumber: KANTAR Operator Audit - Menu during festive season, UFS Indonesia panel & LDA

BERKAH *KULINER* RAMADAN

Menangkan Momen Bukber

Momen yang tepat untuk menarik pelanggan selama bulan puasa

Makanan & Santapan	Tanggal Gajian			Tanggal Gajian & THR					
	3 Minggu Sebelum	2 Minggu Sebelum	1 Minggu Sebelum	Minggu 1 Ramadan	Minggu 2 Ramadan	Minggu 3 Ramadan	Minggu 4 Ramadan	Lebaran	
Pesan-antar makanan									
Makanan cepat saji untuk dinikmati bersama									
Makanan cepat saji untuk konsumsi pribadi									



Eksplorasi



Pencarian Intensif



Pencarian intensif & Pembelian



Peningkatan Pencarian



Pencarian Stabil

Sumber: Google winning ramadan playbook 2023

Eksplorasi pencarian menu makanan dan minuman dimulai 3-4 minggu sebelum Ramadan.

Pengantaran Makanan

73,5%

Pelanggan Indonesia ingin berbelanja di platform *online* maupun *offline*.

Restoran harus tetap aktif bereksplorasi selama bulan Ramadan agar menjadi *top-of-mind awareness*

Tips Tingkatkan Penjualan Online Selama Ramadan

1

Buat paket *sharing*

Tawarkan menu paket besar untuk 5 orang atau lebih untuk tarik pelanggan.

2

Pilihan menu *takjil*

Sertakan menu *takjil* dalam paket untuk meningkatkan pertimbangan pembelian.

3

Jaga *momentum*

Para pelanggan masih terus mencari promo/diskon Ramadan setidaknya sampai seminggu setelah Hari Raya.

Sumber: Laporan Grab Tren Layanan Pesan Antar Online di Indonesia 2022



Memberi *hampers* selalu menjadi tradisi yang menyenangkan selama bulan Ramadan.

50% konsumen mempersiapkan pengeluaran mereka untuk *hampers* Ramadan seperti tahun sebelumnya

Para pelaku bisnis kuliner dapat memanfaatkan momen meningkatnya permintaan *hampers* di platform digital untuk lebih menjangkau pelanggan.

Sumber: TGM Global Ramadan Survey 2023, n=816 (Age 18-55)

**72% dari orang Indonesia meningkatkan
2x lipat pengeluaran untuk makanan
Selama bulan Ramadan.**

Pengeluaran selama Ramadan & Lebaran

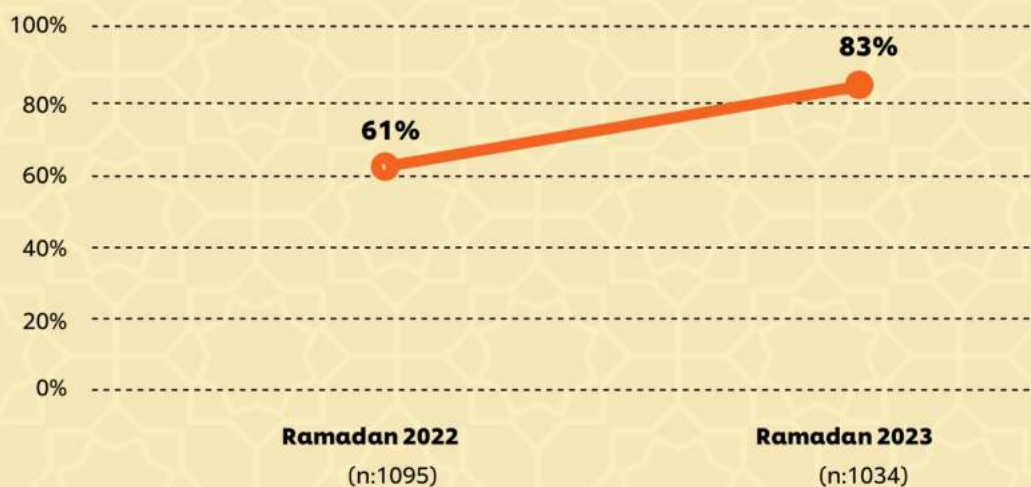
Diantara para
responden (n:1034)

Pengeluaran



Pengeluaran yang paling sering dikeluarkan setelah zakat selama bulan puasa adalah **bukber**, terutama bagi para gen z.

Menghadiri Bukber (Buka bersama)



8 dari 10 responden menyatakan minat mereka untuk menghadiri bukber. Tren ini **meningkat 20%** dari tahun 2022.

Sumber: Jakpat Ramadan Survey 2023, n=1,034

BERKAH *KULINER* RAMADAN

Menangkan Momen Bukber



Semua orang bersemangat dengan bukber

Bukber = Berbagi atau Kebersamaan

Minat mencoba menu baru meningkat saat momen buka bersama, sehingga membuat menu lezat dalam bentuk **menu sharing** dapat menguntungkan selama bulan puasa, karena akan menghasilkan pesanan yang lebih besar dan meningkatkan keuntungan.

Unilever Food Solutions dengan tema **Berkah Kuliner Ramadan** memberikan inspirasi resep dan tips untuk **Menangkan Momen Bukber**

Aplikasikan **#MenuBukberSeru** di Restomu dan jadilah *trendsetter* baru dalam rasa!



Menu Bukber Takjil

Takjil adalah hidangan ringan yang disajikan untuk berbuka puasa selama Ramadan. Di e-book ini, Unilever Food Solutions akan membahas dan menginspirasi para pelaku bisnis kuliner tentang kreasi menu takjil melalui tren *The New Sharing* untuk menarik pelanggan

“ Pelanggan Indonesia selalu menyukai berbuka puasa dengan menu takjil ringan sebelum makan hidangan utama ”

Takjil terlaris selama Ramadan



Kesempatan bagi para pelaku bisnis kuliner untuk ciptakan menu takjil menarik untuk dibagikan

Sumber: Katadata Insight Center (KIC), n=599 (Age 25-54)v

TTS

Tips Takjil Seru

Berbuka puasa dengan gorengan sudah menjadi *top-of-mind* masyarakat Indonesia pada bulan Ramadan, dengan mengkombinasikan beragam variasi resep gorengan dari Unilever Food Solutions membuat momen santap takjil saat bukber makin seru loh!

Kombinasi menu apik kali ini dari TTS



Tagor Kribo



Kentang Kremes



Tempe Telur Asin

Perpaduan Tagor Kribo yang nikmat dan unik, serta kerenyahan Kentang Kremes yang menggugah selera, dan disandingkan dengan Tempe Telur Asin, menjadikan kombinasi ini tidak terlupakan dan cocok sebagai hidangan takjil saat bukber.

Buah Guling



Buah Guling



Buah goreng dengan saus

Adonan Pelapis

Tepung Terigu Serba Guna	200 gr
Knorr Potato Flakes	20 gr
Gula Pasir	30 gr
Ragi Instan	5 gr
Air	300 gr

Metode:

Campurkan adonan pelapis, diamkan di suhu ruang selama 30 menit.

Bahan Buah

Pisang	150 gr
Nanas	150 gr
Apel Malang	150 gr

Metode:

1. Susun buah dalam tusuk bambu
2. Goreng buah yang sudah dibalut adonan pelapis, hingga matang dan berwarna kecoklatan, 180°C 1-2 menit
3. Sajikan goreng pisang dengan topping Yoghurt Mayo, goreng nanas dengan Kelapa Mayo dan goreng apel dengan Cinnamon Mayo

Topping

Kelapa Mayo (Nanas)

Hellmann's Real Mayonnaise	100 gr
Santan Instan	40 gr
Susu Kental Manis	10 gr

Cinnamon Mayo (Apel)

Hellmann's Real Mayonnaise	100 gr
Kayu Manis Bubuk	1 gr
Susu Kental Manis	20 gr

Yoghurt Mayo (Pisang)

Hellmann's Real Mayonnaise	100 gr
Strawberry Yogurt	100 gr

Metode:

Campurkan bahan masing-masing Topping.

Tips Penyimpanan:

Untuk buah pisang, nanas dan apel yang sudah disusun pada tusuk sate, bisa dibekukan, maksimal penyimpanan 3 bulan.



Ayam Gulung Saus Siram



Ayam Gulung Saus Siram



Ayam gulung goreng dengan saus asam pedas



Bahan Isian

Udang Kupas, Potong Dadu	500 gr
Ayam Giling	200 gr
Bawang Putih Goreng	20 gr
Bawang Merah Goreng	20 gr
Bawang Daun Iris	20 gr
Knorr Chicken Seasoning Powder	10 gr
Knorr Oyster Sauce	30 gr
Gula Pasir	5 gr
Merica Putih	2 gr
Ngohiong	2 gr
Telur Ayam	50 gr
Tapioka	50 gr
Minyak Wijen	10 gr

Kulit Pangsit 20 lembar

Metode:

1. Campurkan bahan isian
2. Gulung bahan isian dengan kulit pangsit, potong
3. Goreng 3 - 4 menit 180°C hingga matang

Bahan Saus Siram

Air	800 ml
Gula Merah, Serut	500 gr
Gula Pasir	250 gr
Bango Kecap Manis	200 gr
Cabe Rawit Merah, Giling	30 gr
Garam	25 gr
Cuka Dapur	25 gr
Bawang Putih, Halus	60 gr

Metode:

1. Campurkan bahan saus siram, masak hingga matang
2. Setelah matang, masukkan bawang putih halus, diamkan 1-2 jam, saring

Tips Penyimpanan:

Kukus 15 menit ayam gulung, potong dan bekukan, maksimal penyimpanan 3 bulan.



Kemuning Daun Jeruk



Kemuning Daun Jeruk



Cito (Cireng rasa soto)

Adonan 1

Air	300 gr
Tepung Tapioka	170 gr
Bawang Putih Halus	15 gr
Daun Bawang, Iris	10 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	20 gr
Ketumbar Bubuk	4 gr
Daun Jeruk, Iris	8 gr
Daun Seledri, Iris	20 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	30 gr
Tepung Tapioka 1	150 gr
Tepung Tapioka 2	100 gr

Metode:

1. Campurkan bahan adonan 1 hingga merata
2. Masak hingga mengental dan matang
3. Tuangkan kedalam tepung tapioka, aduk merata
4. Cetak adonan dan lumuri dengan tepung tapioka 2
5. Goreng kemuning 180°C hingga matang

Koya Kacang

Bawang Putih Goreng	20 gr
Kerupuk Udang Matang	100 gr
Kacang Tanah Matang	60 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	2 gr

Metode:

Cincang bahan koya kacang, hingga halus

Saus Kacang

Kacang Tanah Goreng, Giling	200 gr
Cabai Merah Keriting, Giling	50 gr
Bawang Putih, Giling	5 gr
Minyak	100 gr
Gula Merah, Sisir	60 gr
Daun Jeruk	5 gr
Knorr Potato Flakes	30 gr
Air Asam Jawa	60 gr
Air	200 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	4 gr

Metode:

1. Untuk saus kacang, masak bawang putih dan cabai merah keriting
2. Masukkan bahan lain, masak perlahan hingga matang dan mengental

Tips Penyimpanan:

Hingga proses lumuran terakhir, kemuning bisa dibekukan, maksimal penyimpanan 3 bulan dalam keadaan beku. Untuk menggoreng, **defrost** kemuning hingga 4c, goreng 180c hingga matang.



Tagor Kribo



Tagor Kribo



Bakso tahu goreng dengan isian sayur



Bahan Isian A

Tenggiri Giling Segar	500 gr
Labu Siam, Parut dan Peras Kering	125 gr
Air Es	250 gr

Bahan Isian B

Garam	12 gr
Gula Pasir	8 gr
Merica Putih	2 gr
Knorr Chicken Seasoning Powder	5 gr

Bahan Isian C

Bawang Merah Sedang	20 gr
Telur	2 Butir
Daun Bawang Iris	30 gr

Bahan Isian D

Tepung Sagu	180 gr
Tepung Terigu	70 gr

Bahan Kribo

Bawang Bombai, Iris	400 gr
Wortel, Iris	400 gr
Buncis, Iris	400 gr
Tahu Putih	30 pcs

Metode:

1. Jadikan satu bahan B, tambahkan air dingin secukupnya, aduk merata dan sisihkan
2. Aduk tenggiri giling dengan sisa air dingin hingga merata, kemudian masukkan campuran bahan B, aduk kembali hingga mengental
3. Masukkan bawang merah, daun bawang dan telur. Aduk kembali hingga merata
4. Masukkan tepung sagu dan terigu, kemudian aduk ringan. Setelah itu campurkan bahan kribo, aduk merata lalu istirahatkan adonan selama 15 menit dalam chiller.
5. Cetak adonan ke dalam tahu, kemudian goreng di minyak dengan suhu 120 derajat sampai mengambang dan berwarna kecoklatan. Angkat tiriskan. Langkah kedua panaskan minyak hingga suhu 170 derajat celsius, lalu goreng tagor tadi sesaat hingga berwarna kecoklatan. kemudian angkat dan tiriskan

Saus Kacang

Kacang Tanah Goreng, Giling	400 gr
Cabai Merah Keriting, Giling	100 gr
Bawang Putih, Giling	10 gr
Minyak	200 gr
Gula Merah, Sisir	120 gr
Daun Jeruk	10 gr
Knorr Potato Flakes	60 gr
Air Asam Jawa	120 gr
Air	400 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	8 gr
Bango Kecap Manis	30 gr
Garam	6 gr

Metode:

1. Masak bawang putih dan cabai merah keriting sampai beraroma
2. Masukkan bahan lainnya, masak perlahan hingga matang dan mengental

Tips Penyimpanan:

Adonan bahan isian, bisa dibekukan dan maksimal penyimpanan 3 bulan.



Kentang Goreng Kremes



Kentang Goreng Kremes



Kentang goreng berbalut kremesan



Bahan Kremes

Tepung Tapioka	20 gr
Tepung Beras	30 gr
Baking Powder	2 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	5 gr
Kuning Telur	20 gr
Air	100 ml
Curly French Fries	750 gr

Metode:

1. Campurkan bahan Kremes dan saring
2. Panaskan minyak 180°C
3. Masukkan kentang goreng, hingga setengah matang
4. Masukkan bahan kremes, masak hingga matang

Sambal Abi

Cabe Merah Keriting	200 gr
Bawang Merah	5 gr
Terasi Bakar	5 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr
Gula Pasir	5 gr
Tomat Merah	50 gr
Knorr Lime Powder	2 gr

Metode:

Campurkan bahan Sambal Abi, blender hingga halus

Mayo Karamel

Hellmann's Real Mayonnaise	200 gr
Bawang Bombai, Cincang	50 gr
Acar Gerkin, Cincang	70 gr
Sirup Gula	20 gr
Daun Bawang, Iris	20 gr

Metode:

Masak bawang bombai hingga matang dan campurkan dengan bahan mayo karamel

Tips Mengoreng:

Disarankan jumlah bahan yang digoreng tidak melebihi kapasitas minyak untuk menjaga suhu minyak goreng tetap stabil.



Lumpia Bantal



Lumpia Bantal



Lumpia basah digoreng *crispy*



Bumbu Halus

Bawang Putih	5 gr
Bawang Merah	10 gr
Kemiri Bakar	5 gr
Minyak Goreng	50 gr

Metode:

Campurkan bahan bumbu halus, sisihkan

Tumis Bengkuang

Minyak Goreng	30 gr
Bumbu Halus	5 gr
Bengkuang, Iris Memanjang	200 gr
Bango Kecap Manis	15 gr
Gula Merah, Serut	30 gr
Knorr Oyster Sauce	5 gr
Knorr Rostip	5 gr
Air	100 ml

Metode:

1. Tumis bumbu halus dan bengkuang
2. Tambahkan Bango Kecap Manis, gula merah, Knorr Oyster Sauce, merata Knorr Rostip dan air, masak hingga menyusut

Bahan Saus Kental

Gula Merah	50 gr
Air	100 ml
Tepung Sagu	5 gr
Minyak Goreng	30 gr
Bumbu Halus	5 gr
Telur	50 gr
Tauge	100 gr
Tumis Bengkuang	50 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr
Daun Bawang	50 gr

Metode:

1. Campurkan bahan Saus Kental, masak hingga mengental
2. Tumis bumbu halus, telur, tauge, bengkuang, Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam dan daun bawang

Batter Mix

Tepung Terigu	100 gr
Air	150 ml
Knorr Rostip	5 gr
Tepung Roti Serpih	500 gr

Metode:

Campurkan bahan Batter Mix, aduk rata

Sambal Terasi Matang

Bawang Putih, Cincang	50 gr
Bawang Merah, Cincang	150 gr
Cabai Rawit Merah, Cincang	150 gr
Terasi Bakar, Cincang	8 gr

Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr
Gula Pasir	5 gr

Minyak Goreng	200 gr
---------------	--------

Metode:

1. Campurkan bahan sambal terasi matang, siram dengan minyak panas
2. Tambahkan Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam dan gula pasir

Metode Menggoreng:

1. Siapkan kulit lumpia, oleskan saus kental, lipat dan balur dengan tepung roti
2. Goreng hingga berubah warna

Tips:

Gunakan tepung sagu sebagai pengental saus yang tahan lebih lama.



Tempe Bubble Telur Asin



Tempe Bubble Telur Asin



Tempe goreng bulir dengan saus telur asin

Batter Mix

Tepung Terigu	100 gr
Air	150 ml
Royco Bumbu Pelezat	3 gr
Rasa Ayam	
Soda Bubuk	1 gr

Bubble Crumble	500 gr
----------------	--------

Air	500 ml
Royco Bumbu Pelezat	5 gr
Rasa Ayam	
Tempe	300 gr

Minyak Goreng	1,000 ml
---------------	----------

Metode:

1. Campurkan air, Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam dan tempe
2. Lumuri tempe dengan batter, lalu masukkan ke Bubble Crumble
3. Goreng tempe 180°C 1-2 menit

Saus Telur Asin

Margarine	100 gr
Bawang Putih	10 gr
Cabai Rawit Merah	5 gr
Daun Kari	5 gr
Knorr Golden Salted Egg Powder	70 gr

Metode:

1. Masak margarine, bawang putih, cabai rawit merah dan daun kari
2. Matikan api, masukkan Knorr Golden Salted Egg Powder
3. Setelah berbuih, masukkan tempe goreng

Tips:

Saus telur asin bisa ditambahkan susu segar dan krim masak, untuk membuat saus cocolan atau siram.



Popping Potato



Popping Potato



Bola-bola roti kentang dibalur *lime glazed sugar*

Bahan

Knorr Potato Flakes	25 gr
Air Panas	75 gr
Tepung Terigu Protein Sedang	250 gr
Susu Cair	240 ml
Ragi Instan	7 gr
Gula Pasir	15 gr
Garam	7 gr
Mentega Tawar	30 gr
Minyak Goreng	1,000 ml

Metode:

1. Campurkan Knorr Potato Flakes dan air panas
2. Campurkan tepung terigu, susu cair, ragi, gula pasir
3. Setelah cukup rata, masukkan mentega tawar, setelah merata, masukkan garam dan diamkan 30 menit
4. Gulung kecil dan goreng adonan 180°C, 1-2 menit atau hingga matang

Glazed Sugar

Icing Sugar	130 gr
Maizena	25 gr
Knorr Lime Powder	3 gr
Air	30 ml
Vanila	2 gr

Metode:

Campurkan bahan glazed sugar

Tips Menggoreng:

Disarankan jumlah bahan yang digoreng tidak melebihi kapasitas minyak untuk menjaga suhu minyak goreng tetap stabil.



Heavenly Wings



Heavenly Wings



Sayap ayam goreng disajikan dengan saus *creamy*

Bahan

Sayap Ayam 1,000 gr
Knorr Rostip 30 gr

Metode:

Campurkan sayap ayam dan Knorr Rostip, sisihkan

Batter Mix

Tepung Terigu 100 gr
Air 150 ml
Knorr Rostip 3 gr
Soda Bubuk 1 gr

Tepung Terigu 300 gr
Knorr Rostip 5 gr

Minyak Goreng 1,000 gr

Metode:

1. Campurkan bahan batter, hingga merata
2. Campurkan bahan terigu dan Knorr Rostip

Saus Balut

Minyak Goreng 30 gr
Bawang Putih 5 gr
Bawang Bombai 10 gr
Knorr Demi Glace Sauce Mix 20 gr
Air 100 ml
Krim Masak 100 ml
Merica Hitam 2 gr
Knorr Chicken Seasoning Powder 3 gr

Metode:

1. Masak bawang putih dan bawang bombai, tambahkan air dan Knorr Demi Glace Sauce Mix
2. Setelah matang, tambahkan krim masak, merica dan Knorr Chicken Seasoning Powder
3. Balut sayap ayam dengan campuran terigu, bahan batter mix, kemudian terigu kembali dan goreng 180°C 8-10 menit

Tips Penyimpanan:

Setelah sayap ayam dibalur dengan tepung kemudian digoreng sampai setengah matang, dapat dibekukan selama maksimal 3 bulan.



Pulled Melinjo



Pulled Melinjo



Emping renyah disajikan dengan saus daging



Saus Daging

Minyak Goreng	50 gr
Bawang Bombai, Cincang	20 gr
Wortel Dice	40 gr
Seledri Dice	20 gr
Daging Giling	200 gr
Knorr Italian Herbs Paste	5 gr
Knorr Pronto Tomato Sauce	600 gr
Knorr Demi Glace Sauce Mix	20 gr
Knorr Beef Seasoning Powder	5 gr
Gula Pasir	15 gr
Air	300 gr

Metode:

1. Masak bawang bombai, wortel dan seledri
2. Masukkan daging giling, Knorr Italian Herbs Paste, Knorr Pronto Tomato Sauce, Knorr Beef Seasoning Powder
3. Setelah menyusut, masukkan gula pasir dan air, setelah mengental, sisihkan

Guacamole

Alpukat, Cincang	200 gr
Knorr Lime Powder	2 gr
Bawang Bombai, Cincang	30 gr
Minyak Olive	10 gr
Batang Daun Ketumbar, Cincang	10 gr
Gula Pasir	5 gr
Garam	1 gr

Metode:

Campurkan bahan Guacamole

Salsa Tomat

Knorr Pronto Tomato Sauce	400 gr
Bawang Bombai	50 gr
Batang Daun Ketumbar, Cincang	5 gr
Cabe Merah Bubuk	2gr
Jintan Bubuk	1 gr
Knorr Lime Powder	1 gr

Metode:

Campurkan bahan salsa tomat

Saus Keju

Knorr Cheese Sauce Mix	60 gr
Air	250 gr

Bahan Lainnya

Emping Matang	300 gr
Baby Tomato, Cincang	100 gr
Daun Bawang, Iris	30 gr
Daun Ketumbar, Iris	30 gr

Metode:

Campurkan Knorr Cheese Sauce Mix dan air, panaskan hingga mengental

Tips:

Menambahkan Knorr Lime Powder pada alpukat, bisa membantu memperlambat oksidasi pada daging alpukat. Saus daging bisa dibekukan. Maksimal penyimpanan selama 3 bulan.





Menu Bukber Hidangan Utama

Hidangan utama yang lezat dan unik, dapat menjadi solusi untuk para pelaku bisnis kuliner memenangkan Ramadan tahun ini. Pada serial *e-book* kali ini, Unilever Food Solutions akan membahas menu hidangan utama yang lezat dan unik melalui tren *The New Sharing*, agar para pelaku bisnis kuliner dapat menarik banyak pelanggan selama bulan Ramadan.

Top 10 Hidangan Utama di bulan puasa



Sumber: PDC Food Trends, Monthly Search Volume May '2022 – June '2023 (Peak Month Seasonality– Apr & May)
Streetbees, Tracking Dish Intelligence in South-East Asia (Jan 2023). 1,264 OOH consumption occasions

Soto Asap



Soto Asap



Soto dengan aroma daging sapi asap

Bahan Soto

Daging Sapi Sandung Lamur	1,000 gr
Paru Sapi	1,000 gr
Udang Jerbung 30	300 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	80 gr
Jahe Bakar	30 gr
Kemiri Bakar	20 gr
Sereh, Memarkan	50 gr
Merica Putih Bubuk	3 gr
Ketumbar Bubuk Sangrai	3 gr
Daun Jeruk	5 gr
Daun Salam	5 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	30 gr
Gula Pasir	10 gr
Air	4,000 ml
Arang	200 gr
Minyak Kelapa	50 gr

Metode:

1. Campurkan bahan soto dalam panci presto, masak 45 menit
2. Saring daging dan paru, iris tipis, lalu asap dengan arang selama 1 jam

Bahan Lainnya

Bawang Goreng	50 gr
Seledri	60 gr
Daun Bawang	60 gr
Kerupuk Udang	500 gr
Sambal Soto	
Jeruk Nipis	

Metode:

Sajikan soto daging asap beserta pendampingnya, tambahkan perkedel dan tahu bakso

Tips:

1. Kuah Soto dan daging sapinya dapat dibekukan bersama untuk penyimpanan maksimal 3 bulan.
2. Perkedel bisa dibekukan, dengan tambahan tepung terigu sebanyak 20 g.
3. Maksimal penyimpanan 3 bulan.
4. Defrost perkedel sampai 4°C, goreng dengan telur 180°C 1-2 menit.

Perkedel

Air Panas	300 ml
Knorr Potato Flakes	100 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	6 gr
Garam	2 gr
Merica	2 gr
Bawang Goreng	10 gr
Daun Bawang	10 gr
Daun Seledri	10 gr
Pala Bubuk	2 gr
Telur Ayam	200 gr

Metode:

Campurkan bahan perkedel, bentuk @ 30 gr, celupkan pada telur lalu goreng 180°C 1-2 menit hingga kecokelatan

Tahu Baso

Paha Ayam Cincang	340 gr
Daging Sapi Cincang	240 gr
Bawang Putih	30 gr
Bawang Goreng	10 gr
Tepung Tapioka	150 gr
Telur Ayam	200 gr
Es Batu	100 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	30 gr
Gula Pasir	30 gr
Tahu Putih	900 gr

Metode:

1. Campurkan bahan tahu bakso, isikan pada tahu
2. Goreng 160°C 5 menit, angkat, lalu goreng kembali di suhu 180°C 2-3 menit



Nasi Goreng Sodara



Nasi Goreng Sodara



Nasi goreng yang dihidangkan dengan beraneka macam bahan



Nasi Goreng

Minyak Goreng	300 gr
Telur Ayam	300 gr
Nasi Putih	2,000 gr
Bawang Putih Cincang	50 gr
Bawang Merah Cincang	50 gr
Bakso Sapi, Iris	90 gr
Royco Bumbu Rempah Serbaguna	100 gr
Udang Kupas	90 gr
Cabe Merah Besar, Iris	100 gr
Mie Telur Matang	90 gr
Tauge	100 gr
Sawi Hijau	100 gr
Sosis Sapi, Iris, Rebus	90 gr
Kol	100 gr
Kucai, Iris	30 gr
Bango Kecap Manis	150 gr
Seledri, Iris	30 gr
Daun Bawang	30 gr
Bawang Goreng	20 gr
Knorr Beef Powder	20 gr

Emping
Acar
Sambal Terasi

Metode:

1. Masak bawang putih, bawang merah dan telur, masukkan bakso, sosis, udang, cabai merah
2. Masukkan nasi, Royco Bumbu Rempah Serbaguna, mie telur, tauge, sawi hijau, kol, kucai, Bango Kecap Manis, seledri, daun bawang

Tips:

Gunakan nasi yang telah didinginkan untuk mendapatkan tekstur nasi goreng yang pas.

Telur Barendo

Telur Ayam	300 gr
Bawang Merah Iris	20 gr
Cabai Merah Keriting Giling	30 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	5 gr
Daun Bawang, Iris	5 gr
Daun Seledri	5 gr

Minyak Goreng 500 gr

Metode:

Campurkan bahan telur barendo, goreng telur 180°C hingga matang

Tumis Daun Pepaya Teri

Daun Pepaya Jepang	200 gr
Teri Medan Goreng	50 gr
Bawang Merah Iris	10 gr
Bawang Putih Iris	5 gr
Cabe Merah Besar Iris	3 gr
Cabe Rawit Merah Iris	3 gr

Lengkuas	5 gr
Daun Salam	2 gr
Minyak Goreng	20 gr
Air	100 ml
Knorr Oyster Sauce	5 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	3 gr

Metode:

Masak lengkuas, bawang putih, merah, cabai, salam. Masukkan daun pepaya, teri, Knorr Oyster Sauce dan Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi



Seafood Tumis Mala



Seafood Tumis Mala



Aneka hidangan laut dengan saus mala



Bahan Seafood

Udang Jerbung 30, Bersihkan	500 gr
Cumi, Potong Melingkar	500 gr
Kepiting Telur, Kukus Matang	1,000 gr
2 Buah Jagung, Potong, Rebus	200 gr
Kerang Dara, Rebus Matang	500 gr
Kerang Kepah, Rebus Matang	500 gr
Minyak Goreng	50 gr
Jahe	20 gr
Bawang Bombai	50 gr
Knorr Oyster Sauce	60 gr
Mala Oil	200 gr
Air	200 ml
Tepung Jagung	10 gr

Metode:

1. Masak jahe, bawang bombai dan bawang daun.
2. Masukkan Knorr Oyster Sauce, mala oil, seafood dan air
3. Masukkan tauge, tomat

Mala Oil

Minyak Goreng	250 gr
Cabai Merah Besar Kering	30 gr
Merica Merah, Memarkan	30 gr
Bawang Putih Cincang	25 gr
Bawang Merah Cincang	25 gr
Ebi	30 gr
Gula Pasir	6 gr
Knorr Rostip	12 gr
Tauge	200 gr
Tomat Merah	70 gr
Daun Bawang	60 gr

Metode:

Masak bawang putih dan merah, lalu ebi, setelah itu masukkan bahan mala oil lainnya

Buncis Telur Asin

Tepung Terigu	50 gr
Air	150 ml
Knorr Rostip	3 gr
Buncis	200 gr
Minyak Goreng	
Margarine	50 gr
Bawang Putih	10 gr
Cabai Rawit	2 gr
Knorr Golden Salted Egg Powder	35 gr
Daun Kari	3 gr

Metode:

1. Campurkan tepung, air dan Knorr Rostip
2. Masukkan buncis, lalu goreng 180°C 1 - 2 menit
3. Tumis bawang putih, cabai dengan margarine, masukkan daun kari, Knorr Golden Salted Egg Powder, hingga berbuih
4. Masukkan buncis hingga tercampur rata

Bayam Crispy

Bayam Hijau	300 gr
Tepung Jagung	50 gr
Minyak Goreng	
Knorr Rostip	3 gr

Metode:

Campurkan bayam dan tepung jagung, goreng 180°C hingga matang, kemudian taburi dengan Knorr Rostip

Tips:

Pastikan seafood tidak beraroma amis yang menyengat. Menggunakan cabai merah besar kering bukan yang dasarnya dari cabai rawit, karena rasanya akan terlalu pedas hanya mememarkan merica merah untuk mengeluarkan aroma, apabila terlalu halus, akan terasa pahit.



Ayam Goreng Rempah Merah



Ayam Goreng Rempah Merah



Ayam goreng dengan bumbu rempah



Marinasi Ayam

Ayam	800 gr
Royco Bumbu Rempah Serbaguna	50 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	20 gr
Tepung Jagung	100 gr
Tepung Terigu	300 gr
Ketumbar Bubuk	2 gr
Jintan Bubuk	2 gr
Knorr Chicken	10 gr
Seasoning Powder	
Pewarna Merah Makanan	10 gr
Telur Ayam	100 gr
Baking Powder	2 gr

Metode:

1. Campurkan marinasi ayam, diamkan 1 jam dalam lemari pendingin 4°C
2. Goreng ayam 150°C 12-15 menit hingga matang

Metode:

Masukkan bahan bumbu lodeh, setelah beraroma dan matang, masukkan tempe, kacang panjang, cabai hijau dan merah.

Bakwan Jagung

Jagung Pipil	200 gr
Bawang Merah	5 gr
Bawang Putih	5 gr
Bawang Daun	20 gr
Tepung Terigu	180 gr
Tepung Beras	60 gr
Lada Bubuk	3 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	5 gr
Baking Powder	3 gr
Kencur Halus	5 gr
Air	300 ml

Metode:

Campurkan bahan bakwan jagung, goreng 180°C 2-4 menit hingga matang.

Tips:

Ayam yang sudah dilumuri bumbu, bisa dibekukan, maksimal penyimpanan 2 minggu.

Lodeh Tempe

Tempe, Potong Kotak	600 gr
Kacang Panjang	200 gr
Cabai Hijau Besar, Buang Biji	50 gr
Cabai Merah Besar, Buang Biji	50 gr

Bumbu

Bawang Putih	10 gr
Bawang Merah	20 gr
Terasi Sangrai	5 gr
Daun Salam	2 gr
Lengkuas Geprek	10 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	5 gr
ketumbar Bubuk	2 gr
Gula Pasir	3 gr
Santan Sedang Instan	300 gr
Air Bersih	700 gr



Mie Kikil



Mie Kikil



Mie tumis berkuah disajikan dengan kikil



Bahan Rebusan Kikil

Kikil Sapi	1,000 gr
Ebi	50 gr
Royco Bumbu Rempah Serbaguna	20 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	50 gr
Jahe Bakar	30 gr
Kemiri Bakar	20 gr
Sereh, Memarkan	50 gr
Merica Putih Bubuk	3 gr
Ketumbar Bubuk Sangrai	2 gr
Jintan Bubuk	2 gr
Daun Jeruk	5 gr
Daun Salam	5 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	30 gr
Gula Pasir	10 gr
Air	2,000 ml

Metode:

Campurkan bahan kikil dalam presto, masak 45 menit

Bahan Bumbu Halus

Royco Bumbu Kuning Serbaguna	20 gr
Royco Bumbu Rempah Serbaguna	10 gr
3 Butir Kemiri Sangrai	5 gr
8 Buah Cabai Keriting Merah	100 gr
5 Buah Cabai Kering,	20 gr
Rendam Air Hangat	
Jahe Bakar	10 gr
Merica Putih Bubuk	3 gr
Terasi Sangrai	5 gr
Minyak Goreng	100 gr

Metode:

Campurkan bahan bumbu halus

Bumbu Tumis

Minyak Goreng	50 gr
Bawang Bombai , Iris	30 gr
Kikil Rebus	50 gr
Telur Ayam	100 gr
Bumbu Halus	30 gr
Mie Kuning	200 gr
Bango Kecap Manis	30 gr
Royco Bumbu Pelezat	2 gr
Rasa Ayam	
Air	100 ml
Tomat Merah	30 gr
Tauge	30 gr
Seledri Iris	20 gr

Metode:

1. Masak bawang bombai, kikil, telur ayam dan bumbu halus
2. Masukkan mie, air, Bango Kecap Manis, Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam, air, tomat, tauge dan seledri

Bahan Acar Bawang Merah

Bawang Merah Iris	30 gr
Rawit Merah	3 gr
Air Panas	200 ml
Knorr Lime powder	3 gr
Gula	10 gr
Garam	2 gr

Metode:

Campurkan bahan acar, setelah mencapai suhu ruang, simpan dalam lemari pendingin

Mie Kikil



Mie tumis berkuah disajikan dengan kikil

Pelengkap

Jeruk Limau
Timun
Emping
Kacang Goreng

Martabak Mini

Minyak Goreng	30gr
Daging Giling	200gr
Royco Bumbu Rempah Serbaguna	30 gr
Telur	200 gr
Bawang Daun Iris	20 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr
Kulit Pangsit	

Metode:

1. Tumis daging, Royco Bumbu Rempah Serbaguna
2. Masukkan telur, bawang daun dan Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam
3. Gulung tumisan tadi dengan kulit lumpia dan goreng 180°C 2-4 menit matang

Bahan Enoki Krispi

Jamur Enoki	200 gr
Tepung Jagung	100 gr
Tepung Beras	50 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr

Metode:

Campurkan bahan Enoki dan goreng 180°C 2-4 menit matang

Tips:

Pastikan kikil sudah dibakar dan dibersihkan terlebih dahulu agar tidak terdapat bulu halus yang bersisa.





Menu Minuman Bukber

Minuman segar nan unik adalah hidangan pertama yang diinginkan para pelanggan untuk berbuka puasa. Di *e-book* ini, Unilever Food Solutions menginspirasi para pelaku bisnis kuliner dengan kreasi resep minuman melalui *Tren The New Sharing* untuk para pelanggan yang ingin berbuka puasa bersama.

Terlihat dari konten tips & tutorial di TikTok tentang minuman unik nan segar mengalami lonjakan yang signifikan selama bulan Ramadan

**776M views on
#minumantiktok**

**135M views on
#serbaminuman**

Kita dapat melihat terbuka luasnya peluang para pelaku bisnis kuliner pada bulan Ramadan di tahun 2024.

81% Joy & Positive Happens

78% Entertainment Happens

76% Uniqueness Happens

Dengan perincian konten viral ini kita melihat arah pasar yang jelas untuk minuman saat Ramadan. Bahwa permintaan masyarakat tentang minuman tidak hanya soal kesegaran, melainkan hiburan dan keunikan.

Sumber: INCA Tech Platform | Date Range: April to May 2022

Es Ketimuan



Minuman dingin dengan
sari ketimun

Bahan

Air	814 ml
Sirup Gula	164 gr
Knorr Lime Powder	24 gr
Sirup Timun	34 ml
Es Batu	214 gr



Kembang Sari

5
gelas

Minuman dingin dengan
lemon dan aroma melati

Bahan

Lipton Iced Tea Lemon	75 gr
Air	750 ml
Sirup Melati	50 ml
Es Batu	500 gr



Rosy



Minuman dingin dengan lychee dan aroma daun rosemary

Bahan

Lipton Iced Tea Lychee	75 gr
Air	750 ml
Daun Rosemary	25 gr
Es Batu	500 gr



Persikini



Minuman dingin dengan
peach dan stroberi

Bahan

Lipton Iced Tea Peach	88 gr
Air	628 ml
Strawberry Syrup	108 ml
Es Batu	428 gr



Cendol Bango



Bahan

- 25 gr **Bango Kecap Manis**
- 50 gr Sirup Karamel
- 150 gr Cendol Suji
- 250 gr Susu Segar
- 250 gr Creamer Bubuk
- 50 gr Nangka
- 500 gr Es Batu

Metode

1. Campurkan Bango Kecap Manis, sirup karamel
2. Campurkan susu segar, creamer bubuk
3. Tuang campuran Bango Kecap Manis, campuran susu, agar ber-layer/lapis
4. Hias dengan nangka dan pandan



Katalog Produk



Bango Kecap Manis
6,2Kg | 1,525Kg

Mengandung 4 bahan alami berkualitas, hasilkan rasa manis gurih alami yang pas.



Knorr Chicken Seasoning Powder
Refill 1Kg | 200gr

Kualitas setara dengan kaldu ayam asli yang memperkuat rasa hidangan secara keseluruhan, mengandung 5x lebih banyak ekstrak ayam.



Knorr Beef Seasoning Powder
1Kg

Kualitas setara dengan kaldu sapi asli yang memperkuat rasa hidangan secara keseluruhan.



Knorr Rostip
1Kg | 200gr

Jagonya berbagai tumisan dan masakan seafood dengan aroma bawang putih goreng asli.

Katalog Produk



Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning 400gr

Memberi rasa umami alami dari paduan jamur dan sayuran asli tanpa tambahan MSG.



Knorr Tom Yam Paste 1,5Kg

Menghasilkan cita rasa sup tom yam khas Thailand yang lezat dalam waktu singkat.



Knorr Italian Herbs 1,5Kg

Bumbu pasta yang terbuat dari rempah-rempah khas Itali, cocok untuk sentuhan cita rasa hidangan western.



Knorr Demi Glace 1,5Kg | 500gr

Memberikan hasil yang konsisten setara dengan saus demi glace tradisional hanya dalam 5 menit.



Knorr Cheese Sauce Mix 750gr

Terbuat dari keju Romano & Parmesan berkualitas untuk cita rasa saus keju khas Itali.

Katalog Produk



Knorr Pronto Tomato Sauce 2Kg

Terbuat dari tomat Itali berkualitas tinggi, hasilkan *Tomato Concasse* kaya rasa.



Knorr Oyster Sauce 1Kg

Terbuat dari tiram asli berkualitas yang menghasilkan paduan manis gurih yang pas.



Knorr Lime Powder 400gr

Kesegaran jeruk nipis asli, lebih praktis dan higienis, tanpa perlu memeras. 1 kemasan = 5kg jeruk nipis segar = 1.6L air jeruk nipis.



Knorr Potato Flakes 500gr

Kentang tumbuk berkualitas siap pakai, dibuat dari kentang Jerman dan 100% kentang asli tanpa campuran tepung terigu.



Knorr Golden Salted Egg Powder 270gr

Setara dengan 23 kuning telur asli yang telah dipasteurisasi, tanpa tambahan penguat rasa dan pengawet.

Katalog Produk



Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam 1Kg | 460gr

Bumbu pelezat terpercaya untuk citarasa otentik Indonesia yang terbuat dari daging ayam pilihan dan rempah-rempah alami khas Indonesia.



Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi 1Kg | 460gr

Bumbu penyedap khas Indonesia untuk hasilkan masakan berbahan dasar daging sapi dengan citarasa gurih dan mantap.



Royco Bumbu Rempah Serbaguna 525gr

Paduan 9 rempah asli Indonesia berkualitas untuk berbagai masakan berbumbu rempah.



Royco Bumbu Kuning Serbaguna 600gr

Paduan 5 rempah asli Indonesia berkualitas untuk berbagai masakan berbahan dasar bumbu kuning.

Katalog Produk



HELLMANN'S Real Mayonnaise 3L

Hasilkan mayonnaise dengan rasa yang lebih *creamy* & tampilan yang sama dengan mayonnaise buatan chef berpengalaman.



Lipton Iced Tea Lemon 510gr



Lipton Iced Tea Lychee with Lemon 510gr



Lipton Iced Tea Peach with Honey 510gr

Sajian praktis menyegarkan yang terbuat dari daun teh asli, tanpa pemanis dan pewarna buatan.

Tentang UFS

**Kami UFS
Dari Chef, Untuk Chef**

Unilever Food Solutions adalah sebuah bisnis yang dibangun oleh Chef, jadi kami tahu apa yang Anda hadapi setiap hari di dapur. Mempermudah pekerjaan Anda menjadi fokus dari setiap hal yang kami lakukan.

Kami ingin menginspirasi Anda, melatih Anda, dan memberi Anda solusi produk terbaik. Berdasarkan pengalaman luas di bidang layanan makanan profesional, tim kami yang beranggotakan lebih dari **300 Chef** menciptakan solusi sajian yang menyeimbangkan cita rasa luar biasa, kepraktisan, dan nutrisi dengan standar tinggi yang terjaga.

Jaringan global profesional layanan makanan kami membantu menyediakan bahan makanan berkelanjutan, mengembangkan produk berkualitas, **menciptakan resep yang populer dan menginspirasi**, serta memberikan pelatihan dan dukungan untuk chef.



Suara Konsumen

0-800-1-558000 (Bebas Pulsa)

021-52995299 (Pulsa Bayar Bagi
Pengguna Handphone)

BERKAH *KULINER* RAMADAN

Menangkan Momen Bukber

Stay
connected *visit*
UFS.COM



@unileverfoodsolutionsid



/UFSIndonesia



@UnileverFoodSolutionIndonesia



@cheftassa

@chefgungun_handayana

@chefnadya_risdiana

@chefrikrik

@gideonteduh

@rinaldiryann

Tim UFS Indonesia (L-R) : Tassa Ramadhita - Sous Chef Chain Account;
Rik Solehudin - Sous Chef Application; **Chef Gungun Handayana** - Executive Chef UFS;
Teduh Suryndra - Sous Chef Culinary Surabaya; **Nadya Risdiana** - Sous Chef Jakarta;
Ryan Rinaldi - Sous Chef Bandung

Ikuti para chef Unilever Food Solutions di sosial media untuk tips-tips menarik tentang dunia kuliner

BERKAH * KULNER * RAMADAN

Menangkan Momen Bukber



Unilever
Food
Solutions