



Penulis:

**DESSY NATALIA  
REINAL SETIAWAN**



Fasilitator:

Timotius A Rachmat, MM (Hos)

Tim Editor:

Dr. Samuel PD Anantadjaya

Sandy Dwiputra Yubianto, M.Par

Dr (cand) Irma M Nawangwulan, MBA, CPM (Asia)

# COPYRIGHT

Title	: Kumpulan Resep Makanan Barat & Asia
Author(s)	: Dessy Natalia & Reinal Setiawan.
Facilitators & Editor(s)	: Timotius A Rachmat, MM (Hos) Email: timotiusrachmat14@gmail.com
	: Dr. Samuel PD Anantadjaya Email: spdanantadjaya@gmail.com
	: Sandy Dwiputra Yubianto, M.Par Email: sandy.dpy@gmail.com
	: Dr (cand) Irma M Nawangwulan, MBA, CPM (Asia) Email: mnwulan@gmail.com
Lay outer & Cover Design	: Dr. Samuel PD Anantadjaya & Dr (cand) Irma M Nawangwulan, MBA, CPM (Asia)
Publisher	: International University Liaison Indonesia (IULI) Tangerang Selatan 15310, Indonesia Email: pressiuli@gmail.com
Co-Publisher (Partner)	: Kang Guru Beruang BSD City, Serpong, Tangerang 15333, Indonesia Email: kangguruberuang@gmail.com
Agreement	: International University Liaison Indonesia (IULI) has established mutual agreements in research and publication with the Department of Hotel Business Program at Universitas Agung Podomoro since September 20, 2019 and PT Kang Guru Beruang to publish books and articles since August 1, 2016
First Published	: May 25, 2022
ISBN	: <b>978-623-99957-0-6</b>
Printed in	: <b>Indonesia</b>

**Copyright © May 2022 by** Dessy Natalia, Reinal Setiawan, Timotius A Rachmat, MM (Hos), Sandy Dwiputra Yubianto, MPar, Dr. Samuel PD Anantadjaya & Dr (cand) Irma M Nawangwulan, MBA, CPM (Asia)

All rights reserved. No parts of this book may be copied, reproduced, or stored in any systems, or transmitted in any forms or by any means, either electronic or non-electronic, without the written permission from the publisher, or authorization based on payment of the appropriate per-copy charge.



---

# DAFTAR ISI

---

<b>COPYRIGHT</b>	<b>2</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>3</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>6</b>
<b>MENU ROTI</b>	<b>7</b>
Avocado & Egg Toast	8
Kani Shrimp Bun	11
Green Tea Chiffon Sandwich	14
<b>PANGGANGAN DAN BAKARAN</b>	<b>18</b>
Roasted Dory with Potato Wedges	19
Roasted Chicken with Mashed Potato & Creamy Garlic Mushroom Sauce	22
Eggless Soft Baked Cookies	26
<b>MASAKAN CHINA</b>	<b>29</b>
Salted Egg Corn Ribs	30
Honey Almond Shrimp	33
5 Spices Chicken Bun	36
Black Sesame Onde Onde	39
<b>THAI CUISINE</b>	<b>42</b>
Thai Salad with Garlic-Ginger Chicken	43
Thai Red Noodle Soup	46
Bua Loy Thai	49
<b>VIETNAM CUISINE</b>	<b>52</b>

Beef Pho	53
Gỏi Cuốn Wrap	56
Chè Bắp	59
<b>VEGAN</b>	<b>63</b>
Cauliflower Fried Rice with BeanCurd	64
Vegan Curry Noodle	67
Vegan Chocolate Cupcake	71
<b>WESTERN ALA CARTE MENU</b>	<b>74</b>
Truffle Fries	75
5 Spices Chicken Wings	77
Corn Soup	80
Zuppa Soup	82
Creamy Spinach Penne with Crispy Chicken	85
Cheesy Rice and Broccoli Casserole	89
Carrot Cake	92
Strawberry NY Cheesecake	96
<b>INDONESIAN SET MENU</b>	<b>100</b>
Tuna Tataki Sambal Mangga	101
Binte Biluhuta	104
Maranggi Sambal Ijo	107
Cendol Panacotta	111
<b>WESTERN SET MENU</b>	<b>115</b>
Honey Lemon Chicken Salad	116
Potato Garlic Cream Soup	119
Herbs Crusted Salmon	122
Chocolate Devil Cake	125
<b>CHRISTMAS SET MENU</b>	<b>129</b>

Lasagna Cup Cakes	130
Mushroom Cream Soup	133
Salmon en Croute	136
Bûche de Noël	139
<b>CHINESE NEW YEAR SET MENU</b>	<b>143</b>
Yu Sheng	144
Herbal Chicken Soup/Cia Po 吃补	147
Nasi Hainan Bebek Panggang	150
Palm Cheese Cookies	154
<b>INDONESIAN RAMADHAN SET MENU</b>	<b>157</b>
Sambal Goreng Kentang Ati	158
Sop Buntut Sapi	161
Opor Ayam Ketupat Sayur	164
Nastar Crumble Cake	167
<b>BIODATA PENULIS</b>	<b>171</b>
<b>FACILITATOR &amp; EDITOR</b>	<b>172</b>
<b>SUMBER PUSTAKA</b>	<b>174</b>

---

# KATA PENGANTAR

---

Berbicara mengenai seni kuliner memang tidak ada batasannya. Selalu ada saja pengembangan serta inovasi baru di dalamnya. Itulah salah satu alasan kami bertiga terjun ke dunia kuliner. Berawal dari hobi dan kecintaan kami dalam dunia memasak serta membuat kue, membuat kami menyusun buku resep ini.

Dalam buku ini, kami menuangkan ide dan kreasi kami mengenai aneka masakan serta dessert tradisional Indonesia maupun internasional. Resep yang kami sajikan sudah kami olah menjadi lebih *modern* tanpa menghilangkan filosofi di tiap makanan.

Besar harapan kami resep-resep yang kami tuangkan dapat bermanfaat bagi pembaca baik untuk memasak di rumah ataupun restoran. Selamat mencoba dan sukses untuk Anda.

Terima kasih kepada Bpk. Timotius A Rachmat, MM (Hos) sebagai *mentor* kami dan kepada tim *facilitator & editor* Dr. Samuel PD Anantadjaya, Sandy D Yubianto, MPar & Dr (cand) Irma M Nawangwulan, MBA, CPM (Asia) sehingga buku ini dapat terwujud.

Jakarta Barat, Indonesia, Mei 2022,  
Dessy & Reinal

---

# MENU ROTI

---

**(Roti Tangkap/Panggang/Bakar)**



## Avocado & Egg Toast

(1 porsi)



Roti gandum panggang dengan alpukat, daging sapi asap, telur ayam, serta irisan tomat.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>ROTI</b>			
Roti Gandum	1	Lembar	
<i>Unsalted butter</i>	10	gram	
<b>ALPUKAT</b>			
Alpukat Mentega Matang	80	gr	Ambil daging buahnya
Madu	5	gr	
Perasan jeruk lemon	5	gr	
Garam & lada hitam			Secukupnya
<b>PROTEIN</b>			
<i>Smoke beef</i>	2	Lembar	
Minyak goreng	1	Sdm	
<b>SCRAMBLE EGG</b>			



Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Telur ayam	1	butir	Kocok lepas
<i>Unsalted butter</i>	5	gr	
Garam & Lada hitam			Secukupnya
<b>GARNISH</b>			
Tomat <i>cherry</i>	1	pcs	Belah menjadi 4 bagian
<i>Watercress</i> /selada air			Secukupnya

## METODE

### Roti

1. Oleskan *unsalted butter* ke roti gandum.
2. Panggang di atas wajan anti lengket hingga *crispy*.

### Alpukat

1. Lumatkan alpukat menggunakan garpu
2. Campurkan semua bahan hingga merata.

### Smoke beef

1. Panaskan minyak pada wajan anti lengket,
2. Panggang *smoke beef* hingga matang.

### Scramble egg

1. Tuang telur yang sudah dikocok lepas pada wajan anti lengket
2. Aduk menggunakan *spatula* kayu, dan masukkan *unsalted butter*
3. Aduk lagi hingga matang & *creamy* dan akhirnya taburi garam dan lada hitam sesuai selera.

### Penyajian

1. Letakkan alpukat di atas roti
2. Letakkan 2 lembar *smoke beef* yang sudah dilipat 2 di atas alpukat
3. Letakkan *scramble egg* di atas *smoke beef*
4. Hias dengan *tomato cherry* & *watercress* sesuai selera.

### BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP: *Avocado & Egg Toast***

**KATEGORI: *Snack***

**porsi: 1**

No	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Roti Gandum	1	pc	31,000	3,875.00
2	<i>Unsalted butter</i>	15	gram	110,000	1,650.00
3	Alpukat mentega	80	gram	37,000	2,960.00
4	Madu	5	gr	82,500	1,650.00
5	Perasan jeruk lemon	5	gr	6,300	787.50
6	<i>Smoke beef</i>	2	pcs	61,600	6,160.00
7	Minyak goreng	1	sdm		-
8	Telur ayam	1	butir	24,000	1,500.00
9	<i>Tomato cherry</i>	1	pc	25,000	625.00
10	<i>Watercress</i>				-
11	Garam				-
12	Lada hitam				-
Total Biaya Pokok Makanan					19,207.50
Toleransi 10%					1,920.75
Total biaya pokok makanan					21,128.25
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					52,820.63

## ***Kani Shrimp Bun***

**(1 porsi)**



**Roti *Hotdog* diisi dengan *Kani Salad Jepang*, selada, udang, kacang *almond* dan wijen.**

### **Resep**

<b>Bahan-bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Keterangan</b>
<b>ROTI</b>			
<i>Hotdog Bun</i>	1	Pc	
<i>Unsalted butter</i>	1	Sdm	
<b>KANI &amp; SHRIMP SALAD</b>			
<i>Crab stick</i>	2	Pcs	
Udang kupas	60	gr	
<i>Kyuri</i> /timun jepang	20	Gram	Potong Julienne
Wortel	10	Gram	Potong Julienne
Jagung rebus	10	Gram	
Edamame rebus	10	Gram	
<i>Mayonnaise</i>	10	Gram	
Perasan jeruk lemon	5	Gram	
Madu	5	Gram	
<i>Sesame oil</i>	5	MI	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Garam & Lada putih			Secukupnya
<b>GARNISH</b>			
Selada	2	Lembar	
<i>Toasted Almond</i> Cincang	5	Gr	
Wijen Hitam sangrai			Secukupnya
Daun <i>dill</i>			Secukupnya

## METODE

### Hotdog bun

1. Oleskan *unsalted butter* pada Bun
2. Panggang Bun di wajan anti lengket hingga kecoklatan.

### Kani & Shrimp Salad

1. Kukus *crab stick* dan udang selama 5 menit.
2. Kupas *crab stick* memanjang.
3. Campurkan semua bahan. Aduk merata.

### Penyajian

1. Tata selada di atas *hotdog bun*.
2. Letakkan *kani & shrimp salad* di atas selada.
3. Taburi dengan kacang *almond*, dan wijen hitam.
4. Letakkan daun *dill* sesuai selera.

### BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Kani Shrimp Bun*

**KATEGORI:** *Snack*

**porsi:** 1

No	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	<i>Roti hotdog</i>	1	pc	17,000	3,400.00
2	<i>Unsalted butter</i>	10	gr	110,000	1,100.00
3	<i>Crab stick</i>	2	pcs	15,000	1,875.00
4	Udang	60	gr	109,000	6,540.00
5	<i>Kyuri</i>	20	gr	39,000	780.00
6	Wortel	10	gr	11,500	115.00
7	Jagung	10	gr	16,500	165.00
8	Edamame	10	gr	25,000	250.00
9	<i>Mayonnaise</i>	10	gram	21,900	973.33
10	Perasan jeruk lemon	5	gr	6,300	787.50
11	Madu	5	gr	82,500	1,650.00
12	Minyak wijen	5	ml	61,900	1,031.67
13	Selada	5	gr	25,500	127.50
14	<i>Almond panggang</i>	5	gr	17,000	850.00
15	Wijen hitam sangrai				-
16	Garam, lada hitam				-
17	Daun <i>dill</i>				-
Total Biaya Pokok Makanan					14,225.00
Toleransi 10%					1,422.50
Total biaya pokok makanan					15,647.50
Persentasi Biaya Makanan					40%
Harga Jual					39,118.75

## Green Tea Chiffon Sandwich

(8 Pcs)



Kue chiffon green tea dengan krim *chantilly* stroberi, *mint*, dan bubuk teh hijau.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>GREEN TEA CHIFFON</b>			
Kuning telur	45	gram	
Gula pasir	40	gram	
<i>Green Tea powder</i>	7	gram	
Susu cair	50	gram	
Minyak sayur	25	ml	
Garam	1	gram	
<i>Vanilla extract</i>	2	gram	
Tepung terigu protein rendah	70	gram	
<i>Baking powder</i>	2	gram	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<i>Baking soda</i>	2	gram	
<b>MERINGUE</b>			
Putih telur	120	gram	
Gula pasir	40	gram	
<b>CHANTILLY CREAM</b>			
<i>Whipping cream</i>	120	gram	
Gula pasir	12	gram	
<i>Vanilla extract</i>	1	sdt	
<b>TOPPING</b>			
Stroberi segar	8	pcs	belah menjadi 2
Daun <i>mint</i>			
<i>Icing sugar</i>	1	sdm	syak untuk garnish

## METODE

### Meringue

1. Campurkan putih telur dan gula dalam mangkuk.
2. Kocok menggunakan hand mixer hingga kaku.

### Green Tea Chiffon Cake

1. Campur kuning telur, gula, dan *green tea powder* di dalam *bowl*. Aduk menggunakan *balloon whisk* hingga gula larut.
2. Di *bowl* lainnya, campur susu, minyak, dan garam. Aduk rata.
3. Tuang adonan susu ke dalam adonan kuning telur sedikit demi sedikit. Aduk perlahan hingga rata menggunakan *balloon whisk*.
4. Tuang *vanilla extract*. Aduk rata.
5. Ayak tepung terigu, *baking soda*, dan *baking powder*. Aduk Kembali menggunakan *balloon whisk* hingga rata.
6. Campurkan *meringue* sedikit demi sedikit menggunakan metode *folding*.
7. Tuang ke loyang *chiffon* yang telah diolesi margarin dan ditaburi tepung.

8. Panggang di suhu 170 derajat selama 30 menit.
9. Dinginkan lalu belah menjadi 8.

### Chantilly Cream

1. Kocok putih telur dan gula hingga mengembang.
2. Masukkan *vanilla extract*, kocok Kembali hingga kaku. Sisihkan

### Cara Penyajian

1. Belah bagian atas *chiffon cake* menjadi 2 seperti *sandwich*
2. Taruh *chantilly cream* menggunakan *piping Bag*.
3. Hias dengan *topping* buah stroberi segar, daun *mint* dan *green tea powder*



## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Green Tea Chiffon Sandwich*

**KATEGORI:** *Dessert*

**porsi:** 8

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Telur ayam	6	pc	24,000	9,000.00
2	Gula pasir	184	gram	12,500	2,300.00
3	<i>Green tea powder</i>	16	gram	40,000	6,400.00
4	Susu cair	100	ml	14,800	1,480.00
5	Minyak jagung	50	ml	83,900	2,097.50
6	<i>Vanilla Extract</i>	8	gr	41,000	3,280.00
7	Tepung terigu protein rendah	140	gr	12,000	1,680.00
8	<i>Baking powder</i>	4	gr	6,200	551.11
9	<i>Baking soda</i>	2	gr	5,700	140.74
10	<i>Whipping cream</i>	240	ml	75,000	18,000.00
11	Stroberi	4	pcs	35,000	3,500.00
12	Daun <i>mint</i>				-
Total biaya pokok makanan 8 Pcs					44,929.35
Toleransi 10%					4,492.94
Total biaya pokok makanan 8 Pcs					49,422.29
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual 8 Pcs					123,555.72
Harga Jual 1 Pcs					15,444.47

---

# PANGGANGAN DAN BAKARAN

---



Sumber: [www.dinneratthezoo.com](http://www.dinneratthezoo.com) (Sara, 2019)

## ***Roasted Dory with Potato Wedges***

**(1 Porsi)**



Sumber: [www.foodandwine.com](http://www.foodandwine.com) (Stjärne, n.d.)

**Ikan dory panggang, disajikan dengan *potato wedges* dan brokoli.**

### **Resep**

<b>Bahan-bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Keterangan</b>
<b><i>Roasted Dory Fish</i></b>			
Ikan Dori <i>fillet</i>	135	gram	
Kecap asin	1	sdt	
Kecap ikan	1	sdt	
Garam	1	sdt	
Merica	1	sdt	
<b><i>Kentang &amp; Brokoli</i></b>			
Kentang rebus	1	pcs	potong wedges (4 pcs)
Brokoli			secukupnya
Oregano			secukupnya
<i>Margarine</i>	1	sdm	
Mayonnaise			untuk dipping sauce

## METODE

### Ikan:

1. Marinasi ikan dengan *soy sauce*, kecap ikan, garam, merica selama minimal 10 menit atau hingga meresap.
2. Panaskan oven suhu 200 derajat celsius.
3. Taruh ikan di atas *baking tray*. Tutup dengan *aluminium foil*.
4. *Roasting* selama 10 - 15 menit.

### Kentang:

1. Marinasi kentang yang sudah direbus dengan garam, merica dan oregano.
2. Lalu olesi dengan sedikit *margarine*.
3. Panggang pada oven 200 derajat celcius selama 5 menit hingga kecoklatan.

### Brokoli:

1. Didihkan air beri sedikit garam, rebus brokoli hingga matang.
2. Tiriskan brokoli, rendam dalam air es untuk menghentikan proses memasak

### Cara Penyajian:

1. Taruh ikan di tengah piring. Tata kentang dan brokoli di samping ikan.
2. Sajikan dengan *mayonnaise*.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP: *Roasted Dory Fish with Potato Wedges***

**KATEGORI: *Ala Carte Menu***

**porsi: 1**

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Ikan dori <i>fillet</i>	135	gram	49,000	6,615.00
2	Kecap asin	5	ml	7,500	281.95
3	Kecap ikan	5	ml	9,500	339.29
4	Kentang rebus	100	gram	25,500	5,100.00
5	Brokoli	100	gram	12,500	2,500.00
6	Oregano	5	gr	22,500	4,500.00
7	<i>Margarine</i>	10	gr	9,500	475.00
8	<i>Mayonnaise</i>	35	gr	5,100	1,785.00
9	Garam				-
10	Merica				-
Total biaya pokok makanan					21,596.24
Toleransi 10%					2,159.62
Total biaya pokok makanan					23,755.86
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					59,389.66

## **Roasted Chicken with Mashed Potato & Creamy Garlic Mushroom Sauce**

**(6 Porsi)**



Sumber: [www.marleyspoon.com](http://www.marleyspoon.com) (Painter, n.d.)

**Ayam panggang dengan pilihan rempah, dihidangkan dengan kentang tumbuk lembut dan saus krim jamur bawang putih.**

### **Resep**

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Roast Chicken (Ayam Panggang)</b>			
Dada ayam <i>fillet</i>	600	Gr	
<i>Olive Oil</i>	20	ML	
Paprika <i>powder</i>	20	Gr	
<i>Garlic powder</i>	4	Gr	
<i>Oregano</i>	5	Gr	
<i>Onion Powder</i>	4	Gr	
Daun Basil kering	8	Gr	
Garam	4	Gr	
Lada Hitam	3	Gr	
<b>Creamy Mushroom Garlic Sauce</b>			
<i>Unsalted butter</i>	20	Gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Jamur <i>champignon</i>	180	Gr	Iris tipis
Bawang putih	20	Gr	Cincang halus
Daun <i>thyme</i> kering	5	Gr	
<i>Cooking Cream</i>	350	ML	
Keju Parmesan	40	Gr	
Parsley	20	Gr	Cincang halus
Garam & Lada hitam			Secukupnya
<b><i>Mashed Potato</i></b>			
Kentang Kupas	600	Gr	
<i>Cooking Cream</i>	100	ML	
<i>Unsalted butter</i>	40	Gr	
Garam dan Lada hitam			Secukupnya

## METODE

### Roast Chicken

1. Panaskan *oven* dengan suhu 230 derajat.
2. Dalam mangkuk, campurkan paprika *powder*, *garlic powder*, *onion powder*, *oregano*, daun basil kering, garam, dan lada. Aduk rata.
3. Tata paha ayam di *tray* dengan kulit menghadap atas.
4. Oleskan *olive oil* di atas kulit ayam.
5. Taburi bumbu yang sudah dicampur tadi. Oleskan merata.
6. *Roast* selama 35 menit.
7. Keluarkan dari *oven*, *baste* ayam dengan minyak yang ada di *tray*.
8. *Roast* kembali selama 2 - 3 menit hingga kulit *crispy*.

### Saus

1. Lelehkan *butter* dalam *pan*.
2. Masukkan jamur. Tambahkan garam dan lada. *Sautee* hingga lunak sekitar 3 menit.

3. Masukkan bawang putih, *thyme*, dan *parsley*. Sautee sekitar 1 menit.
4. Masukkan *cream*, masak hingga agak mengental.
5. Masukkan keju parmesan, aduk hingga meleleh.

### Mashed Potato

1. Potong kentang menjadi bagian kecil.
2. Didihkan air, beri sedikit garam.
3. Rebus kentang hingga lunak sekitar 20 menit.
4. Saring kentang hingga halus.
5. Masak kentang halus, dengan krim, *butter*, dan beri garam serta lada.

### Cara Penyajian

1. Taruh ayam di tengah piring.
2. Taruh *mashed potato* di sebelah kanan.
3. Siram dengan *creamy mushroom garlic sauce*.



## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Roast Chicken, Mashed Potato & Mushroom Garlic Sauce*

**KATEGORI:** *Ala Carte Menu*

**porsi:** 6

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Dada ayam	600	gr	52,000	31,200.00
2	<i>Olive Oil</i>	20	ml	258,000	1,032.00
3	<i>Paprika Powder</i>	20	gr	113,500	4,540.00
4	<i>Onion Powder</i>	4	gr	80,000	320.00
5	<i>Garlic Powder</i>	4	gr	94,000	376.00
6	Oregano	5	gr	120,000	600.00
7	Daun basil kering	8	ml	145,000	1,160.00
8	<i>Unsalted butter</i>	60	gr	110,000	6,600.00
9	Jamur Champignon	180	gr	55,000	9,900.00
10	Bawang putih	20	gr	30,000	600.00
11	Daun <i>thyme</i> kering	5	gr	159,000	795.00
12	<i>Cooking cream</i>	450	ml	69,000	31,050.00
13	Keju Parmesan	40	gr	220,000	8,800.00
14	Kentang	600	gr	26,000	15,600.00
15	<i>Parsley fresh</i>	20	gr	5,000	1,000.00
16	Garam dan lada hitam				-
Total biaya pokok makanan 6 porsi					113,573.00
Toleransi 10%					11,357.30
Total biaya pokok makanan 6 porsi					124,930.30
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual 6 porsi					312,325.75
Harga Jual 1 porsi					52,054.29

## Eggless Soft Baked Cookies

(9 pcs)



Sumber: [www.lemonandzest.com](http://www.lemonandzest.com) (Lorie, 2021)

Cookies lembut dengan isian coklat, *choco chip*, dan *topping sea salt*.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Bahan Kering</b>			
Tepung terigu protein rendah	200	gram	brand Kunci Biru
<i>Baking soda</i>	½	sdt	
Garam			sejumput
<b>Bahan Basah</b>			
Mentega cair	110	gram	suhu ruang
<i>Brown sugar</i>	50	gram	
Gula pasir	60	gram	
<i>Choco chips</i>			
Selai coklat			untuk <i>filling</i>
<i>Sea salt</i>			untuk <i>garnish</i>

## METODE

1. Siapkan wadah, aduk bahan kering hingga rata menggunakan *whisk*.
2. Siapkan wadah lain, masukkan semua bahan basah dan aduk rata (bisa menggunakan *mixer* kecepatan rendah).
3. Masukkan bahan kering ke bahan basah, aduk rata menggunakan *spatula*.
4. Setelah rata, taburkan *choco chips*, aduk hingga merata.
5. Tutup adonan menggunakan *plastic wrap* dan masukan ke dalam lemari es selama 15 menit.
6. Tata adonan *cookies* di atas loyang yang telah dilapisi kertas roti. Bentuk adonan bulat-bulat, kemudian pipihkan. Masukan selai coklat sebagai isian, kemudian tutup dengan adonan *cookies* yang telah dipipihkan juga.
7. Panggang *cookies* di oven yang telah dipanaskan dengan suhu 180° selama 9 menit.
8. Dinginkan *cookies* di atas *cooling rack*. Dan *cookies* siap dihidangkan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Soft Baked Eggless Cookies*

**KATEGORI:** *Dessert*

**porsi:** 9

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Tepung terigu protein rendah	200	gr	12,000	2,400.00
2	<i>Baking soda</i>	3	gram	5,700	211.11
3	Gula pasir	60	gram	13,500	810.00
4	Mentega cair	110	gram	9,500	5,225.00
5	Brown sugar	50	gr	30,500	3,050.00
6	<i>Choco chips</i>	15	gr	9,000	1,350.00
7	Selai coklat	80	gr	22,000	8,000.00
8	Garam				-
Total biaya pokok makanan 8 porsi					21,046.11
Toleransi 10%					2,104.61
Total biaya pokok makanan 8 porsi					23,150.72
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual 9 porsi					57,876.81
Harga Jual 1 porsi					6.430.76

---

# MASAKAN CHINA

---



## Salted Egg Corn Ribs

(1 porsi)



Jagung renyah dengan saus telur asin lembut dan daun ketumbar (daun wansui).

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Jagung</b>			
Jagung	250	Gr	Belah menjadi 8 bagian memanjang.
Minyak goreng			Untuk menggoreng
<b>Saus telur asin</b>			
Kuning telur asin yang sudah direbus	2	Buah	
<i>Margarine</i>	20	Gr	
Bawang putih	10	Gr	Cincang halus
Cabai keriting merah	10	Gr	Iris tipis
Daun bawang	15	Gr	Iris tipis
Susu cair <i>Full Cream</i>	100	mL	
Garam, gula, lada putih			Secukupnya
<b>Garnish</b>			

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Daun ketumbar			Secukupnya

## METODE

### Jagung

1. Panaskan minyak
2. Goreng jagung hingga matang kecoklatan.

### Salted egg sauce

1. Panaskan *margarine*, tumis bawang putih hingga harum
2. Masukkan cabai dan kuning telur asin, masak hingga kuning telur asin berbusa
3. Tuangkan susu cair, garam, gula dan merica. Aduk rata.
4. Masukkan daun bawang. Masak hingga sedikit mengental.
5. Masukkan jagung yang sudah digoreng. Aduk rata.

### Penyajian

1. Tata jagung di piring.
2. Hias dengan daun ketumbar sesuai selera.

### BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP: *Salted Egg Corn Ribs***

**KATEGORI: *Ala Carte Menu***

**porsi: 1**

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Jagung manis	200	gr	14,900	2,980.00
2	Kuning telur asin	2	buah	8,000	8,000.00
3	<i>Margarine</i>	20	gr	5,700	570.00
4	Bawang putih	10	gr	43,000	430.00
5	Cabai merah keriting	10	gr	75,000	750.00
6	Daun bawang	15	gr	3,000	450.00
7	Susu cair <i>full cream</i>	100	ml	14,800	1,480.00
8	Minyak goreng untuk menggoreng (1/10)	50	ml	254,000	705.56
9	Garam, gula, lada putih				-
10	Daun ketumbar				-
Total biaya pokok makanan					15,365.56
Toleransi 10%					1,536.56
Total biaya pokok makanan					16,902.11
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					42,255.28



## Honey Almond Shrimp

(1 porsi)



**Udang goreng renyah dengan saus *mayonnaise* madu dan kacang *almond* panggang.**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Udang Goreng</b>			
Udang medium	100	Gr	Kupas kepala & kulitnya lalu buang kotorannya.
Baking soda	2	Gr	
Putih telur	20	Gr	
Tepung Maizena	50	Gr	
Garam dan lada putih			Secukupnya
Minyak goreng			Untuk menggoreng
<b>Honey Mayo Sauce</b>			
<i>Mayonnaise</i>	20	Gr	
Madu	5	Gr	
Susu kental manis	5	Gr	
Perasan jeruk lemon	5	Gr	
Garam dan lada putih			Secukupnya
<b>Garnish</b>			
Kacang <i>almond</i> sangrai	20	Gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Daun ketumbar			Secukupnya
Bihun Goreng	20	Gr	
<i>Tomato cherry</i>	1	pc	Belah menjadi 4 bagian

## METODE

### Udang

1. Marinasi udang dengan garam, lada putih, baking soda, dan putih telur selama 20 menit.
2. Baluri udang dengan tepung maizena.
3. Goreng hingga matang kecoklatan.

### Honey Mayo Sauce

1. Campur semua bahan, aduk hingga merata.

### Penyajian

1. Campurkan udang dengan *honey mayo sauce*. Aduk hingga merata.
2. Letakkan bihun goreng di dasar mangkuk.
3. Taruh udang di atas bihun.
4. Taburi kacang *almond* sangrai.
5. Hias dengan *tomato cherry* & daun ketumbar sesuai selera.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Honey Almond Shrimp*

**KATEGORI:** *Ala Carte Menu*

**porsi:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Udang medium	100	gr	165,000	16,500.00
2	Baking soda	2	gr	5,700	140.74
3	Putih telur	20	gr	24,000	480.00
4	Tepung maizena	50	gr	16,200	810.00
5	<i>Mayonnaise</i>	20	gr	21,900	1,946.67
6	Susu kental manis	5	gr	16,900	150.89
7	Madu	5	gr	82,500	1,650.00
8	Perasan jeruk lemon	5	gr	6,300	787.50
9	Kacang <i>almond</i> sangrai	20	gr	17,000	3,400.00
10	Bihun	20	gr	10,500	525.00
11	<i>Tomato cherry</i>	1	pc	25,000	625.00
12	Minyak goreng untuk menggoreng (1/10)	50	ml	254,000	705.56
13	Garam dan lada putih				-
14	Daun ketumbar				
Total biaya pokok makanan					26,390.80
Toleransi 10%					2,639.08
Total biaya pokok makanan					29,029.88
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					72,574.70

## 5 Spices Chicken Bun

(1 porsi isi 2 Bun)



Roti Pao ala rumahan dengan isi ayam *charsiu*, selada, sayuran, dan wijen.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>5 Spices Chicken Charsiu</b>			
Paha ayam tanpa tulang	125	Gr	
5 spices powder/bubuk ngohiong	2	Gr	
Saus tiram	7	Gr	
Madu	7	Gr	
Kecap asin	7	Gr	
Kecap manis	7	Gr	
Lada putih			Secukupnya
Bawang putih bubuk	2	Gr	
Pewarna makanan merah tua	2	Tetes	
<b>Steam Bun</b>			
Roti pao	2	Pcs	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Vegetable</b>			
Timun jepang Kyuri	5	Gram	Iris tipis
Wortel	5	Gram	Potong <i>julienne</i>
Daun bawang besar	5	Gram	Potong <i>julienne</i>
Selada	2	Lembar	
<b>Garnish</b>			
Wijen putih sangrai			Secukupnya
Daun ketumbar			Secukupnya

## METODE

### 5 Spices Chicken Charsiu

1. Campur semua bumbu, aduk hingga merata.
2. Rendam ayam kedalam bumbu , marinasi selama 3 jam.
3. Panggang ayam di suhu 200 derajat selama 10 menit.
4. Olesi ayam dengan bumbu marinasi, panggang lagi selama 5 menit.
5. Setelah matang, potong ayam menjadi 2.

### Penyajian

1. Letakkan selada di dasar *bun*
2. Letakkan ayam di atas selada.
3. Tata *kyuri*, wortel, dan daun bawang di atas ayam.
4. Taburi Wijen di atas ayam dan hias dengan daun ketumbar.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP: 5 Spices Chicken Bun**

**KATEGORI: Ala Carte Menu**

**porsi: 1**

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Paha ayam <i>boneless</i>	125	gr	74,900	9,362.50
2	Bubuk ngohiong	2	gr	10,000	869.57
3	Saus tiram	7	gr	31,300	429.61
4	Madu	7	gr	82,500	2,310.00
5	Kecap asin	7	gr	40,900	572.60
6	Kecap manis	7	gr	28,000	340.87
7	<i>Garlic powder</i>	2	gr	16,100	247.69
8	<i>Steam Bun Homemade</i>	2	pcs	1,000	2,000.00
9	<i>Kyuri</i>	5	gr	39,000	195.00
10	Wortel	5	gr	11,500	57.50
11	Daun bawang besar	5	gr	10,000	100.00
12	Selada	5	gr	25,500	127.50
13	Wijen putih sangrai				-
14	Pewarna merah				
15	Garam dan lada putih				
16	Daun Ketumbar				
Total biaya pokok makanan					16,385.33
Toleransi 10%					1,638.53
Total biaya pokok makanan					18,023.87
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					45,059.67

## Black Sesame Onde Onde

(5 porsi)



Sumber: [www.spoonfulpassion.com](http://www.spoonfulpassion.com) (Spoonful Passion, 2020)

Onde China tradisional isi wijen hitam

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Black Sesame Feeling</b>			
Wijen Hitam	30	gram	
Gula Pasir	50	gram	
Mentega Tawar	40	gram	Lelehkan
Garam	¼	sdt	
<b>Kulit Onde Onde</b>			
Tepung ketan putih	120	gram	
Gula pasir	50	gram	
Air hangat	90	gram	
Minyak sayur	5	ml	
<b>Coating</b>			
Wijen Putih	2	sdm	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Wijen Hitam	1	sdm	
Air			
Minyak Goreng			Untuk menggoreng

## METODE

### Black Sesame Filling

1. Bilas wijen hitam. Saring.
2. Sangrai di api kecil hingga matang merata.
3. *Blender* wijen sampai menjadi bubuk kasar.
4. Masukkan garam, gula, dan mentega cair.
5. Aduk rata. Taruh *filling* dalam *chiller*.

### Kulit Onde Onde

1. Di dalam *bowl*, campurkan tepung ketan, gula, dan air hangat.
2. Aduk hingga kalis.
3. Tambahkan minyak. Aduk rata.
4. Tutup dengan kain. Istirahatkan selama 30 menit.

### Onde onde wijen hitam

1. Bagi adonan *filling* dan kulit menjadi 15 buah.
2. Masukkan *filling* ke dalam setiap adonan kulit. Bulatkan seperti bola.
3. Celupkan bola ke air lalu *coating* dengan wijen putih dan hitam.
4. Goreng di minyak panas hingga matang kecoklatan.

### Penyajian

1. 1 porsi = 3 pcs



## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Black Sesame Onde*

**KATEGORI:** *Dessert*

**porsi:** 5

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Wijen hitam	30	Gr	70,000	2,100
2	Gula pasir	100	Gr	12,500	1,250
3	<i>Unsalted butter</i>	40	Gr	110,000	4,400
4	Tepung ketan putih	120	Gr	12,000	2,880
5	Minyak sayur	5	MI	30,000	75
6	Wijen putih	10	Gr	5,000	500
7	Air	95	MI		-
8	Garam				-
9	Minyak goreng untuk menggoreng				-
Total biaya pokok makanan 5 porsi					11,205
Toleransi 15%					1,681
Total biaya pokok makanan 5 porsi					12,886
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual 5 porsi					32,214
Harga Jual 1 porsi					6,443

---

# THAI CUISINE

---



## Thai Salad with Garlic-Ginger Chicken

(1 porsi)



Salad dengan ayam jahe tumis bawang putih, ketumbar, dan saus ala Thai

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Garlic Ginger Chicken</b>			
Ayam fillet (dada)	200	Gram	
Garlic ginger paste	2	Sdm	cincang halus
Perasan jeruk lemon			secukupnya
Garam			secukupnya
Paprika powder	½	Sdm	
Saos tomat	2	Sdm	
Lada putih			Secukupnya
Kecap asin			Secukupnya
<b>Salad</b>			
Lettuce	100	gr	iris kasar
Mentimun	100	gr	iris tipis
Tomat merah	1	pcs	potong
Daun ketumbar			secukupnya
<b>Dipping Sauce</b>			

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Cabai merah	1	pcs	cincang halus
Kecap ikan	4	sdm	
Gula palem	1	sdm	
Bawang putih	2	siung	cincang halus
Batang serai	1	pcs	ambil putihnya, cincang halus
Air jeruk nipis	1	sdm	Secukupnya

## METODE

### Ayam

1. Lumuri dada ayam dengan bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit.  
*pan fry*.
2. Iris ayam secara melintang tipis.

### Dipping Sauce

1. Campur semua bahan.
2. Aduk hingga rata.

### Cara Penyajian

1. Susun seluruh sayuran di atas piring saji. Beri irisan ayam.
2. Tuangi dipping sauce nya, aduk rata.
3. Sajikan hangat.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Thai Salad with Garlic Ginger Chicken*

**KATEGORI:** *Appetizer/Starter*

**porsi:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Ayam fillet	200	gr	25,000	10,000.00
2	<i>Ginger garlic paste</i>	20	gr	30,000	3,000.00
3	Perasan jeruk lemon	25	gr	18,000	900.00
4	<i>Paprika powder</i>	5	gr	24,000	1,714.29
5	Saos tomat	20	ml	5,500	785.71
6	<i>Lettuce</i>	100	gr	15,000	3,750.00
7	Mentimun	100	gr	12,000	2,400.00
8	Tomat merah	100	gr	7,000	1,400.00
9	Kecap ikan	20	ml	9,500	1,357.14
10	Gula palem	10	gr	6,000.00	300.00
11	Kecap asin	5	ml		
12	Garam				
13	Daun ketumbar, cabai merah				
14	Bawang putih, batang serai				
15	Air jeruk nipis				
16	Lada putih				
Total biaya pokok makanan 5 porsi					22,550.00
Toleransi 10%					2,255.00
Total biaya pokok makanan					24,805.00
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					62,012.50

## Thai Red Noodle Soup

(1 porsi)



Sup ayam kari merah dengan ketumbar dan bumbu paprika.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Garlic Ginger Chicken</b>			
Ayam fillet (dada)	200	Gram	
Garlic ginger paste	2	Sdm	cincang halus
Perasan jeruk lemon			secukupnya
Garam			secukupnya
Paprika powder	½	Sdm	
Saos tomat	2	Sdm	
Lada putih			Secukupnya
Kecap asin			Secukupnya
<b>Red Soup</b>			
Water	1 ½	cup	
Garam			secukupnya
Paprika powder			secukupnya
Thai red paste	1	pcs	
Perasan jeruk lemon			secukupnya

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Noodle</b>			
Hokkien mie	1	porsi	

## METODE

### Mie

1. Didihkan air, rebus mie hingga matang.
2. Tiriskan mie, sisihkan.

### Ayam

1. Lumuri dada ayam dengan bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit.  
*pan fry*.
2. Iris ayam secara melintang tipis.

### Kuah

1. Rebus air sebanyak 1 ½ *cup*, lalu tambahkan garam, paprika *powder*, *thai red paste* dan perasan jeruk lemon.
2. Koreksi rasa sesuai dengan selera. Aduk hingga matang.

### Cara Penyajian

1. Masukkan mie dan potongan ayam ke dalam *soup*.
2. Tambahkan jeruk limau dan daun ketumbar atau sesuai selera.
3. Makanan siap disajikan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Thai Red Noodle Soup*

**KATEGORI:** *Ala Carte Menu*

**porsi:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	<i>Ayam fillet</i>	100	gr	25,000	5,000.00
2	<i>Ginger garlic paste</i>	20	gr	30,000	3,000.00
3	Perasan jeruk lemon	25	gr	18,000	900.00
4	<i>Paprika powder</i>	5	gr	24,000	1,714.29
5	Saos tomat	20	ml	5,500	785.71
6	<i>Paprika powder</i>	20	gr	24,000	6,857.14
7	<i>Thai red paste</i>	20	gr	45,000	18,000.00
8	Perasan jeruk lemon	20	gr	18,000	720.00
9	Kecap ikan	20	ml	9,500	1,357.14
10	Hokkien mie	150	gr	10,000.00	3,000.00
11	Kecap asin				
12	Garam				
13	Daun ketumbar, cabai merah				
14	Bawang putih, batang serai				
15	Air jeruk nipis				
16	Lada putih				
Total biaya pokok makanan					36,257.14
Toleransi 15%					2,417.14
Total biaya pokok makanan					38,674.29
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					96,685.71



## Bua Loy Thai

(1 porsi)



Sumber: [www.depositphotos.com](http://www.depositphotos.com) (Deposit Photos, n.d.)

**Makanan pencuci mulut tradisional Thailand dengan ketan putih, santan, dan pandan**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Onde</b>			
Tepung ketan	100	gram	
Air	70	ml	bisa kurang/lebih, sampai adonan bisa dipulung
Pewarna makanan			sesuai selera
Air es			untuk merendam
<b>Kuah Santan</b>			
Santan	65	ml	merek Kara
Air	250	ml	
Gula pasir	70	gr	bisa disesuaikan selera
Garam			sejumput
Daun pandan	1	pcs	

## METODE

1. Siapkan wadah, masukan tepung ketan lalu tambahkan air sedikit demi sedikit sampai bisa dipulung (dibulatkan).
2. Lalu bagi adonan sesuai warna yg diinginkan.
3. Bentuk bulat kecil-kecil, lalu bentuk/tata sesuai selera.
4. Panaskan panci berisi air, setelah air mendidih masukan adonan. Tunggu sampai adonan naik ke permukaan (tandanya adonan sudah matang).
5. Angkat dan masukan dalam air es (supaya tidak benyek dan jd lebih kenyal), kemudian tiriskan.
6. Kuah santan, campur semua bahan kedalam panci lalu masak sampai mendidih sambil diaduk terus. Angkat. *Bua Loy* siap dinikmati hangat-hangat.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Bua Loy Thai*

**KATEGORI:** *Dessert*

**porsi:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Tepung ketan	100	gr	20,000	4,000.00
2	Santan	65	ml	4,000	3,250.00
3	Gula pasir	70	gr	13,500	945.00
4	Air	70	ml		-
5	Pewarna makanan				-
6	Air es				-
7	Air	250	ml		-
8	Garam				-
9	Daun pandan	1	pcs		-
Total biaya pokok makanan					8,195.00
Toleransi 15%					1,229.25
Total biaya pokok makanan					9,424.25
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					23,560.63

---

# VIETNAM CUISINE

---



Sumber: The best food in Vietnam, [www.Rainforestcruises.com](http://www.Rainforestcruises.com) (Rainforest Cruises, 2019)

## Beef Pho

(1 porsi)



Sumber: Vietnamese Pho, [www. Recipetineats.com](http://www.Recipetineats.com) (Nagi, Vietnamese Pho Recipe, 2020)

Sup mie “Pho” ala Vietnam dengan irisan daging sapi, cabai, jeruk nipis, daun basil dan kecambah.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>PHO &amp; CONDIMENT</b>			
<i>Pho Rice Noodle</i>	100	Gram	Rebus hingga $\frac{3}{4}$ matang
Daging sapi <i>slice</i>	40	Gram	
Tauge	20	Gr	
Daun Bawang	10	Gr	Iris Tipis
Jeruk Nipis	$\frac{1}{2}$	Buah	
Cabe rawit iris	5	Gr	Iris Tipis
Daun kemangi	5	Gr	
<b>KUAH</b>			
Kaldu daging	300	ml	
Jahe	5	gr	
Cengkeh	2	pcs	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Star anise	1	pcs	
Kayu manis utuh	5	Gr	
Bawang Bombai	20	Gr	
Kecap ikan	5	mL	
Lada dan Garam			Secukupnya

## METODE

### Kuah

1. Bakar jahe dan bawang bombai untuk mengeluarkan aroma.
2. Di dalam *pan*, sangrai *star anise*, cengkeh dan kayu manis untuk mengeluarkan aroma.
3. Campur semua bahan yang telah di bakar/sangrai ke dalam kaldu daging.
4. Tambahkan kecap ikan, garam dan lada.
5. Saring kaldu.

### Cara Penyajian

1. Tata *pho noodle* di mangkuk
2. Tata daging sapi iris di atasnya. Lalu tata taugé dan kemangi.
3. Tuang kuah *Pho* yang masih panas sehingga daging akan matang.
4. Taburi daun bawang, cabe rawit dan jeruk nipis.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Beef Pho*  
**KATEGORI:** *Main Course*  
**porasi:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	<i>Pho noodle</i>	100	gr	26,000	6,500.00
2	Daging sapi <i>slice</i>	40	gr	70,000	2,800.00
3	Tauge	10	gr	25,000	250.00
4	Daun bawang	10	gr	22,000	220.00
5	Jeruk nipis	10	gr	10,000	100.00
6	Cabe rawit	5	gr	45,000	225.00
7	Daun kemangi	5	gr	30,000	150.00
8	Kaldu daging	300	ml	7,000	7,000.00
9	Jahe	5	gr	36,000	180.00
10	Bawang bombai	20	gr	22,000	440.00
11	Kecap ikan	5	ml	33,000	227.59
12	Kayu manis	5	gr	85,000	425.00
13	Cengkeh, <i>star anise</i>				-
14	Lada dan garam				-
Total biaya pokok makanan 1 porsi					18,517.59
Toleransi 10%					1,851.76
Total biaya pokok makanan 1 porsi					20,369.34
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual 1 porsi					50,923.36

## Gỏi Cuốn Wrap

(6 Pcs)



Sumber: Vietnamese Rice Paper Rolls, [www.Recipetineats.com](http://www.Recipetineats.com) (Nagi, Vietnamese Rice Paper Rolls, 2020)

**Lumpia Vietnam dengan isi udang, sapi, bihun, dan sayuran.**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Goi Cuon Wrap</b>			
<i>Rice paper Vietnam</i>	6	pcs	
Udang rebus	180	Gram	Kupas kulit, buang kotorannya
Daging Sapi rebus	90	Gram	Iris tipis
Soun Rebus	100	Gram	
Timun jepang	60	Gram	Potong <i>julienne</i>
Kucai	20	Gram	
Selada	80	Gram	
Daun kemangi	15	Gram	
Daun ketumbar	15	Gram	
<b>DIPPING SAUCE</b>			



Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Air hangat	50	mL	
Cabe keriting	15	Gr	Iris tipis
Kecap ikan	10	mL	
Jeruk nipis	20	gram	
Gula	2	Sdt	
Garam	½	Sdt	

## METODE

### Goi Cuon Wrap

1. Rebus udang hingga matang.
2. Rebus daging hingga matang. Lalu iris tipis.
3. Basahi rice paper dengan sedikit kain basah.
4. Susun udang, daging sapi, soun, timun, selada, daun ketumbar, daun kemangi , dan kucai di dalam rice paper.
5. Gulung hingga rapat.

### Dipping Sauce

1. Campurkan semua bahan.
2. Aduk hingga merata.

### Cara Penyajian

1. Tuang *dipping sauce* di dalam *saucer*/mangkuk kecil.
2. Tata *goi cuon wrap* di tengah piring. Taruh *dipping sauce* di pinggirnya.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Gỏi Cuốn Wrap*

**KATEGORI:** *Appetizer*

**porsi:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	<i>Rice paper</i>	6	pc	25,000	6,000.00
2	udang	180	gr	65,000	11,700.00
3	daging sapi	90	gr	70,000	6,300.00
4	soun	100	gr	14,000	2,800.00
5	timun jepang	60	ml	18,000	1,080.00
6	kucai	20	gr	22,400	448.00
7	selada	80	gr	8,500	1,360.00
8	daun kemangi	15	gr	30,000	450.00
9	daun ketumbar	15	gr	54,000	810.00
10	cabe keriting	15	gr	32,000	480.00
11	kecap ikan	10	ml	33,000	455.17
12	jeruk nipis	20	gr	10,000	200.00
13	air, gula, garam				-
Total biaya pokok makanan 6 pcs					32,083.17
Toleransi 10%					3,208.32
Total biaya pokok makanan 6 pcs					35,291.49
Total biaya pokok makanan 1 pcs					5.881,92

## Chè Bắp

(2 porsi)



Sumber: Vietnamese sweet corn pudding, [www.delightfulplate.com](http://www.delightfulplate.com) (Sophie, 2020)

**Makanan pencuci mulut tradisional Vietnam dengan mutiara tapioka, santan, dan jagung manis.**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>PUDDING</b>			
Daun pandan	2	pcs	cuci bersih
Jagung segar	2	bonggol	
Air	1	L	
Tapioca pearl	35	gr	
Gula	50	gr	
Garam	1	gr	
<i>Yellow food coloring</i>	3	drop	
<b>SAUS KELAPA</b>			
Santan	380	ml	
Garam	1,5	gr	
Gula	67	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Tepung tapioka	7	gr	
Biji wijen	15	gr	Sangrai

## METODE

### Pudding

1. Potong daun pandan menjadi 15 cm dan ikat menjadi satu. Sisihkan untuk saat ini.
2. Bersihkan sekam dari jagung. Sikat daun halus menggunakan sikat jagung atau petik dengan jari. Bilas jagung dengan air dingin dan keringkan menggunakan *paper towel*.
3. Dengan menggunakan pisau pengupas yang tajam, iris tipis bijinya. Lanjutkan mengiris tipis jagung sampai mencapai tongkolnya.
4. Pecahkan kedua tongkol menjadi dua dan pindahkan ke dalam panci berukuran sedang. Tambahkan daun pandan (disiapkan sebelumnya) dan air. Tutup panci dan didihkan dengan api besar. Setelah mendidih, aduk, kecilkan api ke rendah dan masak selama 10 menit.
5. Selagi masak, rendam tapioca *pearl* dalam air panas.
6. Angkat tongkol dan daun pandan dari panci dan buang. Tambahkan irisan jagung, gula dan garam. Didihkan dengan api besar. Setelah mendidih, kecilkan api menjadi Sedang dan masak selama 3 menit. Buang busanya.
7. Tiriskan tapioca *pearl* dan masukkan ke dalam wajan. Aduk perlahan dan

masak selama 5 menit atau sampai tapioca pearl mengapung ke atas. Tambahkan pewarna makanan kuning dan gabungkan.

8. Pindahkan ke dalam mangkuk sedang dan dinginkan selama 15 menit. (*Puding* akan terus mengental saat mendingin.)

### Saus Kelapa

1. Dalam panci dengan api sedang, kocok semua bahan hingga tercampur rata. Lanjutkan mengaduk saat saus menghangat.
2. Saus mulai mengental setelah 2 menit. Segera setelah saus mulai menggelembung, matikan api dan lanjutkan mengaduk selama satu menit.
3. Sajikan hangat atau pada suhu kamar dengan makanan penutup.

### Saran Penyajian

1. *Puding* Jagung Manis bisa dinikmati hangat atau dingin. Dinginkan setidaknya selama 2 jam jika menyajikan puding dingin.
2. Untuk menyajikan *puding* jagung manis, pindahkan secukupnya ke dalam mangkuk. Taburi dengan saus kelapa sebanyak 80 ml dan biji wijen sangrai. Dinginkan porsi yang tersisa dan nikmati dalam 3-4 hari.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Chè Bắp - Sweet Corn Pudding*

**KATEGORI:** *Dessert*

**porsi:** 2

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Daun pandan	2	pcs		-
2	Jagung segar	230	gr	15,000	3,450.00
3	Tapioca pearl	35	gr	24,500	5,716.67
4	Tepung tapioka	7	gr	5,550	155.40
5	Santan	380	ml	34,500	13,110.00
6	<i>Yellow food coloring</i>	2	ml	4,851	485.10
7	Air	1	L		-
8	Gula	117	gr		
9	Garam	2,5	gr		
10	Saus kelapa	80	gr		
11	Biji wijen	15	gr		
Total biaya pokok makanan 6 porsi					22,917.17
Toleransi 10%					2,291.72
Total biaya pokok makanan 2 porsi					25,208.88
Total biaya pokok makanan 1 porsi					12.604,44

---

# VEGAN

---



## Cauliflower Fried Rice with BeanCurd

(1 porsi)



**Nasi goreng kembang kol dengan berbagai jenis sayuran, kembang tahu krispi, dan tomat.**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b><i>Vegan CauliFlower Fried Rice</i></b>			
Kembang kol	150	gr	
Wortel	30	gr	potong <i>brunoise</i>
Kacang polong <i>frozen</i>	20	gr	
Jagung	20	gr	Iris
Bawang putih cincang	10	gr	
Daun bawang	20	gr	Iris tipis
Minyak goreng	10	ml	
Minyak wijen	10	ml	
Kecap asin	10	ml	
Garam dan Lada			secukupnya.



Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Condiment</b>			
Kembang tahu	8	gr	Goreng hingga <i>crispy</i> .
<i>Tomato cherry</i>	2	pcs	
<i>Romaine lettuce</i>	10	gr	

## METODE

### Cauliflower Fried Rice

1. Menggunakan *blender* speed rendah, hancurkan kembang kol hingga menyerupai bulir nasi.
2. Panaskan wajan, tuang minyak goreng untuk menumis.
3. Masukkan bawang putih dan kembang kol. Sautee sekitar 2 menit.
4. Masukkan wortel, kacang polong, dan jagung. Sautee sekitar 1 menit.
5. Masukkan minyak wijen, lada, garam, kecap asin, dan daun bawang. Aduk rata.

### Cara Penyajian

1. Taruh *cauliflower fried rice* di tengah piring.
2. Letakkan kembang tahu goreng di sebelah kiri.
3. *Garnish* dengan *tomato cherry* dan *romaine lettuce*.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Cauliflower Fried Rice with Bean Curd*

**KATEGORI:** *Ala Carte Menu*

**porsi:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Kembang Kol	150	gr	18,000	2,700.00
2	Wortel	30	gr	15,000	450.00
3	Kacang polong <i>frozen</i>	20	gr	23,500	940.00
4	Jagung	20	gr	15,500	310.00
5	Bawang putih cincang	10	gr	41,500	415.00
6	Daun bawang	20	gr	10,000	400.00
7	Minyak goreng	10	ml	27,000	135.00
8	Minyak wijen	10	ml	61,900	2,063.33
9	Kecap asin	10	ml	40,900	818.00
10	Kembang Tahu	8	gr	15,000	1,200.00
11	<i>Tomato Cherry</i>	2	pcs	25,000	1,250.00
12	<i>Romaine Lettuce</i>	10	gr	32,000	320.00
12	Garam, Lada, Gula				-
Total biaya pokok makanan					11,001.33
Toleransi 10%					1,100.13
Total biaya pokok makanan					12,101.47
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual					30,253.67

## Vegan Curry Noodle

(2 porsi)



Mie ala Beijing dengan kuah kari, jamur shimeji, tahu goreng, jagung, jeruk nipis, dan ketumbar.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Curry Soup</b>			
Cabai Kering	20	Gr	buang biji nya, lalu rebus hingga lunak.
Bawang merah	5	Gr	
Bawang Putih	10	Gr	
Sereh	1	Batang	
Lengkuas	10	Gr	
Daun jeruk	4	Lembar	Buang tulang daunnya
Batang ketumbar	20	Gr	
Santan Instan	60	ML	
Air	150	ML	
Minyak goreng	10	ML	
Bubuk Kari	7	Gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Kecap asin	1	Sdm	
Garam dan gula			secukupnya
<b>Noodle</b>			
Mie kering Beijing	150	Gr	
Air	500	ml	
Garam	1/2	Sdt	
<b>Condiment</b>			
Jamur shimeji coklat	60	Gr	
Jagung muda	30	Gr	
Tahu goreng	60	Gr	
Daun ketumbar			Secukupnya
Jeruk nipis	2	slice	

## METODE

### Curry Soup

1. Rebus cabai kering yang sudah dibuang bijinya. Tiriskan.
2. *Blender* cabe kering, bawang merah, bawang putih, sereh, daun jeruk, lengkuas, batang ketumbar hingga lunak menjadi sebuah *paste*.
3. Panaskan minyak, taruh *paste* yang telah dibuat sebelumnya.
4. Masukkan air, santan dan bubuk kari. Aduk terus.
5. Masukkan kecap asin, gula dan garam. Siap digunakan.

### Noodle

1. Didihkan air di dalam *pot*. Masukkan garam.
2. Masukkan mie kering Beijing. Aduk aduk menggunakan sumpit selama 3 menit.
3. Angkat dan tiriskan.

### Condiment

1. Rebus jamur shimeji, dan jagung muda di dalam *curry soup* hingga matang.

### Cara Penyajian

1. Gulung mie di dalam mangkuk.
2. Tata jamur shimeji, jagung, dan tahu di atasnya
3. Beri kuah Kari.
4. Hias dengan daun ketumbar dan Jeruk nipis.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP: *Vegan Curry Noodle***

**KATEGORI: *Ala Carte Menu***

**porsi: 2**

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Cabe Kering	20	gr	60,000	1,200.00
2	Bawang merah	5	gr	23,000	115.00
3	Bawang putih	10	gr	41,500	415.00
4	Sereh	1	batang	2,000	2,000.00
5	Lengkuas	10	gr	7,000	280.00
6	Daun jeruk	4	lembar		-
7	Batang Coriander	20	gr	2,500	500.00
8	Santan instan	60	ml	36,000	2,160.00
9	Bubuk kari	7	gr	15,900	1,712.31
10	Kecap asin	30	ml	11,500	556.45
11	Mie kering Beijing	150	gr	25,500	10,200.00
12	Jamur shimeji coklat	60	gr	12,500	5,000.00
13	Jagung muda	30	gr	20,000	600.00
14	Tahu goreng	60	gr	10,000	300.00
15	Minyak goreng	10	ml	30,000	150.00
16	Jeruk nipis	40	gr	25,500	1,020.00
17	Air				
18	Daun Ketumbar				-
19	Garam dan gula				-
Total biaya pokok makanan 2 porsi					26,208.76
Toleransi 10%					2,620.88
Total biaya pokok makanan					28,829.64
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual 2 porsi					72,074.09
Harga Jual per porsi					36,037.05

## Vegan Chocolate Cupcake

(12 pcs)



Sumber: Classic vegan chocolate cupcakes, [www.crowdedkitchen.com](http://www.crowdedkitchen.com) (Lexi, 2021)

*Cupcake coklat vegan dengan frosting.*

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Cupcake</b>			
Tepung protein sedang	1 ½	cup	Segitiga Biru
<i>Cocoa powder</i>	3	sdm	Ayak
Gula halus	1	cup	Ayak
Garam	½	sdt	
<i>Baking soda</i>	1	sdt	
Cuka	1	sdt	
<i>Vanilla essence</i>	1	sdt	
Minyak sayur	5	sdm	
Air	1	cup	
<b>Frosting Vegan</b>			
<i>Corn syrup</i>	2	sdm	
Air	2	sdm	
<i>Vanilla essence</i>	1	sdt	
Gula halus	2	cup	

## METODE

### Cupcake

1. Masukkan semua bahan kering. Setelah merata, masukkan *vanilla essence*, cuka, minyak sayur serta air. Aduk hingga tercampur rata.
2. Siapkan tempat *cupcake* dan isi adonan ke tempat *cupcake*.
3. Panggang kue di suhu 180 derajat selama 20 menit.

### Frosting

1. *Mixer* semua bahan hingga tercampur rata dan kaku.
2. Masukkan *frosting* ke dalam *piping bag*.

### Penyajian

1. Pastikan *cupcake* sudah dingin agar *frosting* tidak meleleh.
2. Letakkan *frosting* di atas *cupcake* dengan menggunakan spuit bintang.
3. Taburi *frosting* dengan coklat parut.



## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Vegan Chocolate Cupcake*

**KATEGORI:** *Dessert*

**porsi:** 12

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Tepung terigu protein sedang	180	gr	12,000	2,160.00
2	<i>Cocoa powder</i>	10	gr	11,500	2,555.56
3	Gula halus	100	gr	6,500	2,600.00
4	<i>Baking soda</i>	3	gr	5,700	211.11
5	<i>Vanilla essence</i>	5	gr	6,500	1,300.00
6	<i>Corn syrup</i>	10	ml	22,500	321.43
7	<i>Vanilla essence</i>	5	gr	6,500	1,300.00
8	Gula halus	200	gr	6,500	5,200.00
9	Garam	1,5	gr		
10	Cuka	5	ml		
11	Minyak sayur	25	ml		
12	Air	280	ml		
Total biaya pokok makanan					15,648.10
Toleransi 15%					2,347.21
Total biaya pokok makanan 12 porsi					17,995.31
Persentase Biaya Makanan					40%
Harga Jual 12 porsi					44,988.27
Harga Jual 1 porsi					3.749,23

---

# WESTERN ALA CARTE MENU

---



Sumber: Lemon roast chicken wings, [www.taste.com.au](http://www.taste.com.au) (Taste.com.au, n.d.)

## Truffle Fries

(2 porsi)



Sumber: Homemade truffle fries, [www.cravingtasty.com](http://www.cravingtasty.com) (Victor, 2018)

Kentang goreng dengan potongan jamur, bawang putih, dan minyak *truffle*.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Kentang goreng	150	Gram	
Bawang bombay	52	Gram	iris kasar
Mentega	10	Gram	
Jamur <i>champignon</i>	100	Gram	iris kasar
Kaldu ayam	2	Gram	
Parmesan <i>cheese</i>	8	Gram	
<i>Truffle oil</i>	30	Gram	
Garam	2	cubit	
Bawang putih	1	siung	
Gula			Secukupnya
Minyak goreng			untuk menggoreng

## METODE

1. Cincang bawang bombay, bawang putih dan jamur.
2. Panaskan mentega lalu tumis bawang bombay hingga layu/kecoklatan.
3. Masukkan jamur lalu kembali tumis hingga kecoklatan gelap.
4. Tambahkan garam, gula dan kaldu ayam. Sisihkan.
5. Goreng kentang hingga garing. Tiriskan lalu bumbui dengan garam.
6. Tambahkan *truffle oil* dan tumisan bawang & jamur.
7. Tuang parmesan *cheese* sebagai topping.
8. *Truffle fries* siap disajikan

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP: *Truffle Fries***  
**KATEGORI: *Ala Carte Menu***  
**porsi: 2**

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Kentang goreng	150	gr	39,900	11,970.00
2	Bawang bombay	52	gr	31,900	3,686.22
3	Mentega	10	gr	49,900	2,198.24
4	Jamur <i>champignon</i>	100	gr	23,900	9,560.00
5	Kaldu ayam	2	gr	4,900	98.00
6	Parmesan <i>cheese</i>	8	gr	28,000	2,240.00
7	<i>Truffle oil</i>	30	ml	58,350	7,002.00
8	Garam	2	cubit		-
9	Bawang putih	1	siung		-
10	Gula	2	gr		-
11	Minyak goreng				-
Total Biaya Pokok Makanan					36,754.46
Toleransi 10%					3,675.45
Total biaya pokok makanan					40,429.91
Total biaya pokok makanan 1 porsi					20.214,95

## 5 Spices Chicken Wings

(3 porsi)



Sayap ayam dengan bumbu ngohiong dan pandan.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>5 spices chicken wings</b>			
Sayap ayam	800	Gr	Belah menjadi 2
Bubuk ngohiong (5 spices)	8	Gr	
Tepung bumbu serbaguna	225	Gr	
Kecap asin	20	Gr	
Bawang putih cincang	10	Gr	
Jahe parut	10	Gr	
Garam	1/2	sdt	
Merica	1/2	sdt	
Keju Parmesan	30	gr	
Minyak untuk menggoreng			Secukupnya
Daun pandan	20	gr	Gunting tipis tipis

## METODE

1. Marinasi sayap ayam dengan bubuk ngohiong, kecap asin, bawang putih cincang, jahe parut, garam dan merica. Diamkan di chiller semalaman agar bumbu meresap.
2. Setelah meresap, baluri sayap ayam dengan tepung bumbu serbaguna.
3. Panaskan minyak, lalu goreng sayap hingga kecoklatan dan *crispy*.
4. Goreng juga daun pandan yang sudah digunting tipis hingga *crispy*.

### Penyajian:

1. Alasi *wooden tray* dengan kertas roti.
2. Tata sayap ayam. Beri taburan keju parmesan.
3. Letakkan irisan daun pandan di atasnya.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *5 Spices Crispy Chicken Wing*

**KATEGORI:** *Set Menu - Appetizer*

**porsi:** 3

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Sayap ayam negeri	800	gr	49,000	39,200.00
2	bubuk ngohiong / 5 spices	8	gr	18,000	2,880.00
3	Tepung bumbu sebguna	225	gr	6,200	6,200.00
4	Kecap asin	20	gr	35,000	1,400.00
5	Bawang putih cincang	10	gr	24,000	240.00
6	Jahe	10	gr	65,000	650.00
7	Minyak Untuk Goreng	100	ml	255,000	1,416.67
8	Daun Pandan	20	gr	20,000	400.00
9	Keju Parmesan	30	gr	233,000	6,990.00
9	Garam & Merica				-
Total biaya pokok makanan 3 porsi					59,376.67
Toleransi 15%					8,906.50
Total biaya pokok makanan 3 porsi					68,283.17
Total biaya pokok makanan 1 porsi					22.761.05

## Corn Soup

(4 porsi)



Sumber: sweet corn bisque, [www.kithcenfrau.com](http://www.kithcenfrau.com) (Margaret, 2015)

### Krim sup jagung *oriental*.

#### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Bawang bombay	100	Gram	iris halus
Jagung manis kaleng	400	Gram	
Susu cair	500	ml	
Kaldu ayam	5	Gram	
Garam	1/2	Sdt	atau secukupnya
Merica	1/2	sdt	atau secukupnya
<i>Truffle oil</i>	30	Gram	
Daun bawang			iris tipis
Jagung pipil (optional)			kukus
Minyak goreng	2	Sdm	
Bawang putih	4	Siung	iris halus



## METODE

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan jagung, susu cair, kaldu ayam bubuk, garam, dan merica hitam
3. Masak hingga jagung matang.
4. Haluskan *soup* menggunakan *hand blender*.
5. Tambahkan jagung pipil kukus, masak kembali hingga mendidih. Angkat.
6. Tuang ke dalam mangkuk saji, santap segera selagi hangat bersama pelengkap.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Corn Soup*

**KATEGORI:** *Ala Carte Menu*

**porsi:** 4

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Bawang bombay	100	gr	31,900	10,633.33
2	Jagung manis kaleng	400	gr	22,900	15,266.67
3	Susu cair	500	ml	22,900	11,450.00
4	Kaldu ayam	5	gr	4,900	245.00
5	Garam	1/2	sdt		-
6	Merica hitam	1/2	sdt		-
7	Daun bawang				-
3	Minyak goreng	2	sdm		-
4	Bawang putih	4	siung		-
Total Biaya Pokok Makanan					37,595.00
Toleransi 10%					3,759.50
Total biaya pokok makanan					41,354.50
Total biaya pokok makanan 1 porsi					10.338,65

## Zuppa Soup

(6 porsi)



Sumber: Bagaimana cara memasak zuppa soup vegetarian,  
[www.resepmasakanku.net](http://www.resepmasakanku.net) (Fane, 2020)

**Sup krim sayuran dengan penutup selembat *pastry*.**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Kulit <i>Pastry</i></b>			
<i>Puff pastry</i> (10cm x 10cm)	400	gr	
Kuning telur	1	pcs	coating
Oregano	1	sdt	
Keju <i>cheddar</i>	50	gr	parut
<b><i>Soup Base</i></b>			
Ayam dada <i>fillet</i>	150	Gram	potong hingga halus/blender
Jagung pipil	75	gr	
Wortel	75	gr	potong dadu kecil
Kaldu ayam	5	gr	
<i>Cream masak/soup cream base</i>	58	gr	
Tepung terigu	45	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<i>Butter</i>	10	gr	
Bawang putih	1	siung	iris halus
Garam			secukupnya
Merica			secukupnya
Air	800	ml	

### METODE

1. Siapkan mangkuk/*cup* (tahan panas) yang akan dibuat jadi penyajian. Potong *puff pastry* berbentuk segiempat sesuai ukuran mulut mangkuk sebanyak 6 buah. Sisihkan.
2. Panaskan *margarine*. Tumis bawang putih dan bombay hingga harum. Masukkan ayam, jagung, wortel, dan terigu. Aduk rata.
3. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk. Masukkan *soup cream base* sambil terus diaduk agar tidak pecah. Tambahkan garam, merica, dan kaldu bubuk. Aduk rata. Koreksi rasanya. Masak hingga sayuran matang, sup mengental, dan mendidih. Angkat.
4. Panaskan *oven* dengan suhu 180°C.
5. Ambil mangkuk/*cup*. Tuang krim sup hingga  $\frac{3}{4}$  tinggi mangkuk. Tutup dengan *puff pastry*. Olesi dengan kuning telur. Taburi dengan oregano dan keju parut.
6. Panggang selama 15-20 menit hingga *puff pastry* mengembang dan berwarna coklat keemasan. Keluarkan dari *oven*.

7. *Zuppa soup* siap disajikan.

### BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Zuppa Soup*

**KATEGORI:** *Ala Carte Menu*

**porsi:** 6

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	<i>Puff pastry</i> (10 cm x 10 cm)	400	Gr	25,000	25,000.00
2	Keju <i>cheddar</i>	50	Gr	17,900	8,950.00
3	Ayam dada <i>fillet</i>	150	Gr	32,894	16,447.00
4	Jagung pipil	75	Gr	22,900	2,862.50
5	Wortel	75	Gr	19,900	2,985.00
6	Kaldu ayam	5	Gr	4,900	245.00
7	<i>Cream masak/soup cream base</i>	58	Gr	8,900	8,900.00
3	Tepung terigu	45	Gr	7,500	675.00
4	<i>Butter</i>	10	Gr	49,900	2,198.24
5	Kuning telur	1	pcs		
6	Oregano	1	sdt		-
7	Bawang putih	1	siung		
8	Air	800	ml		
9	Garam, merica	1/4	sdt		
Total Biaya Pokok Makanan					53,259.50
Toleransi 10%					5,325.95
Total biaya pokok makanan 6 porsi					58,585.45
Total biaya pokok makanan 1 porsi					9.764,25

## Creamy Spinach Penne with Crispy Chicken

(2 porsi)



Pasta *penne* saus krim dengan ayam goreng, jamur, dan bayam.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b><i>Crispy Chicken</i></b>			
Ayam dada <i>fillet</i>	100	gr	
Tepung terigu	60	gr	segitiga biru
Maizena	15	gr	
<i>Baking powder</i>	5	gr	
Bawang putih			iris halus
Garam			secukupnya
Merica			secukupnya
Air	50	ml	
Putih telur			
Minyak goreng			untuk menggoreng
<b><i>Cream spinach penne</i></b>			
<i>Penne pasta</i>	200	gr	
<i>Baby spinach</i>	200	gr	
Jamur <i>champignon</i>	100	gr	iris tipis
<i>Cheddar cheese</i>	34	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Susu cair	200	gr	
Daun bawang	30	gr	
Bawang bombay	50	gr	
Bawang putih			
Garam			secukupnya
Lada hitam			secukupnya
<i>Olive oil</i>			untuk menumis

## METODE

### Crispy Chicken

1. *Fillet* daging ayam ketebalan 3-5 mm dan potong 3-5 cm. Haluskan bawang putih, garam dan merica secukupnya lalu gaulkan pada daging ayam.
2. Campurkan tepung terigu, maizena, *baking powder*, merica dan garam. Aduk rata.
3. Campurkan putih telur dan air aduk sampai agak berbuih. Celupkan daging ayam ke dalam campuran air dan putih telur, lalu gaulkan ke campuran tepung, celupkan lagi dan gaulkan lagi sambil dijumpit secara memutar berulang-ulang.
4. Goreng dengan api kecil. Ayam *fillet crispy* siap dihidangkan.

### Creamy Spinach Penne

1. Siapkan *pan*, lalu masukkan *olive oil* dan tumis bawang putih terlebih dahulu (api sedang-kecil)
2. Saat bawang putih menjadi keemasan, tambahkan potongan jamur, bawang bombay dan daun bawang lalu goreng bersama

3. Tambahkan lada hitam dan garam lalu masukkan bayam. Diamkan sekitar 1 menit
4. Kemudian masukkan susu lalu aduk hingga rata. Tambahkan keju *cheddar*. Gunakan api kecil
5. Masukkan *penne pasta* ke *pan* dan aduk hingga merata
6. Tambahkan *crispy chicken* dan *creamy spinach penne* siap disajikan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Creamy Spinach Penne with Crispy Chicken*

**KATEGORI:** *Ala Carte Menu*

**porsi:** 2

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Dada ayam <i>fillet</i>	100	gr	32,894	10,964.67
2	Tepung terigu	60	gr	7,500	900.00
3	Maizena	15	gr	4,500	225.00
4	<i>Baking powder</i>	5	gr	5,000	555.56
5	<i>Penne pasta</i>	200	gr	23,900	9,560.00
6	Jamur <i>champignon</i>	100	gr	23,900	9,560.00
7	Bayam	200	gr	14,900	2,980.00
8	<i>Cheddar cheese</i>	34	gr	17,900	6,086.00
9	Susu cair	200	ml	22,900	4,580.00
10	Daun bawang	30	gr		-
11	Bawang bombay	50	gr	31,900	5,316.67
12	Bawang putih				-
13	Garam				-
14	Lada hitam				-
15	<i>Olive oil</i>				-
16	Putih telur				-
17	Merica				-
18	Minyak goreng				-
19	Air	50	ml		-
Total Biaya Pokok Makanan					50,727.89
Toleransi 10%					5,072.79
Total biaya pokok makanan					55,800.68



## Cheesy Rice and Broccoli Casserole

**(3 porsi)**



Sumber: *Cheesy Broccoli Rice*, [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) (Ira, n.d.)

**Nasi panggang dengan sapi cincang, keju, brokoli, dan keripik**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b><i>Cheesy Broccoli Rice</i></b>			
Nasi putih	350	gr	
Daging sapi giling	300	gr	
Mentega tawar	113	gr	
Bawang bombay	150	gr	
Brokoli	280	gr	
<i>Cream soup</i>	300	gr	
Keju <i>cheddar</i>	227	gr	
Susu	118	ml	
Keripik kentang	35	gr	hancurkan
Garam			secukupnya
Lada hitam			secukupnya
Gula			secukupnya

## METODE

1. Panaskan *oven* di suhu 175 celsius.
2. Lelehkan mentega tawar dalam wajan besar dengan api sedang. Tambahkan bawang bombay, daging sapi dan brokoli, masak hingga bawang bombay transparan.
3. Tambahkan *cream soup*, 113 gr keju *cheddar* dan susu. Aduk sampai keju meleleh. Tunggu hingga daging hampir matang.
4. Matikan api kompor dan aduk dengan nasi putih. Tuang campuran ke dalam piring *casserole* yang diolesi sedikit minyak.
5. Hancurkan sisa keju *cheddar* di atas campuran nasi lalu taburi dengan keripik kentang yang sudah dihancurkan.
6. Panggang selama 30 menit sampai keju di atasnya meleleh dan *casserole* berbuih.
7. *Broccoli casserole* siap dihidangkan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Cheesy Rice & Broccoli Casserole*

**KATEGORI:** *Ala Carte Menu*

**porsi:** 3

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Nasi putih	350	gr	45,000	15,750.00
2	Daging sapi giling	300	gr	55,000	16,500.00
3	Mentega tawar	113	gr	92,000	10,396.00
4	Bawang bombay	150	gr	25,000	3,750.00
5	Brokoli	280	gr	26,000	7,280.00
6	<i>Cream soup</i>	300	gr	86,500	25,950.00
7	Keju <i>cheddar</i>	227	gr	108,000	24,516.00
8	Susu	118	ml	18,000	2,124.00
9	Keripik kentang	35	gr	25,000	6,250.00
10	Garam				-
11	Gula				-
12	Lada hitam				-
Total biaya pokok makanan					112,516.00
Toleransi 10%					11,251.60
Total biaya pokok makanan					123,767.60
Harga Jual 3 porsi					135,019.20
Harga Jual 1 porsi					45,006.40

## Carrot Cake

(1 Kue utuh, 6 porsi)



Kue wortel dengan krim keju dan kacang walnut.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>CARROT CAKE</b>			
Telur ayam	2	butir	
Gula pasir	185	gr	
Minyak sayur	100	ml	
Yogurt	160	gr	
Vanilla extract	2	ml	
Tepung protein sedang	210	gr	
Baking soda	7	gr	
Bubuk kayu manis	3	gr	
Garam	2		cubit
Nanas kupas	150	gr	cincang
Wortel	175	gr	parut
Kacang Walnut	70	gr	
<b>CREAM CHEESE FROSTING</b>			
Cream cheese	600	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Mentega tawar	65	gr	
Gula halus	130	gr	
<i>Cacao powder</i>	5	gr	
<i>Vanilla extract</i>	3	ml	

## METODE

### Carrot Cake

1. Campurkan telur, *vanilla extract*, garam dan gula pasir. Aduk hingga semua tercampur rata dan mengental. Setelah itu, tambahkan minyak dan yogurt, lalu aduk hingga rata.
2. Masukkan bahan kering yang sudah diayak: *baking soda*, *cinnamon powder* dan tepung lalu aduk kembali hingga merata.
3. Tambahkan wortel yang sudah diparut, nanas cincang dan juga kacang *walnut* yang sudah di *chop* kasar. Aduk dengan teknik *folding*.
4. Tuang adonan yang sudah dibagi 3 ke loyang bulat (d: 18cm) lalu panggang di oven selama 30-40 menit di suhu 170 derajat celcius.
5. Jika sudah matang, istirahatkan kue di kulkas selama kurang lebih 45 menit agar lebih set dan mudah untuk di dekor.

### Cream cheese frosting

1. Masukkan mentega tawar ke *cream cheese* dan tambahkan *vanilla extract*.  
Lalu aduk hingga soft atau tidak menggumpal.

2. Masukkan gula halus lalu diaduk kembali hingga tercampur rata.

#### Saran Penyajian

1. *Frosting per layer* kue seberat 100 gram. *Coating* seluruh kue dengan *frosting* sisanya lalu kulkaskan agar set (teknik *double coating*).
2. Kembali *coating* kue dengan *cream cheese frosting*, lalu dekor bagian atas dengan kacang *walnut* yang sudah dipanggang sesuai selera. *Carrot cake* siap disajikan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Carrot Cake*

**KATEGORI:** *Western Set Menu - Dessert*

**porsi:** 6

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Telur ayam	120	gr	26,000	1,248.00
2	Gula pasir	185	gr	12,500	2,312.50
3	Minyak sayur	100	ml	27,000	1,350.00
4	<i>Yogurt</i>	160	gr	39,900	12,768.00
5	<i>Vanilla extract</i>	5	ml	17,500	2,916.67
6	Tepung protein sedang	210	gr	11,000	2,310.00
7	<i>Baking soda</i>	7	gr	6,000	518.52
8	Bubuk kayu manis	3	gr	6,500	557.14
9	Nanas kupas	150	gr	8,500	4,250.00
10	Wortel	175	gr	10,000	3,500.00
11	Kacang <i>walnut</i>	70	gr	60,000	4,200.00
12	<i>Cream cheese</i>	600	gr	88,000	52,800.00
13	Mentega tawar	65	gr	29,500	3,835.00
14	Gula halus	130	gr	10500	1,365.00
15	Garam				
Total biaya pokok makanan 6 porsi					93,930.83
Toleransi 10%					9,393.08
Total biaya pokok makanan 6 porsi					103,323.91
Total biaya pokok makanan 1 porsi					17.220,5

## Strawberry NY Cheesecake

(Whole cake, 6 porsi)



Kue keju panggang degan stroberi *coulis* dan daun mint.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>BAKED CHEESECAKE</b>			
<i>Digestive biscuits</i>	120	gr	hancurkan hingga berbentuk <i>crumble</i>
Mentega tawar	60	gr	Cairkan
<i>Cream cheese</i>	400	gr	
Gula kastor	160	gr	
<i>Sour cream</i>	200	gr	
<i>Heavy cream</i>	250	ml	
Yogurt	100	gr	
Bubuk kayu manis	3	gr	
Telur	2		butir
Tepung maizena	30	gr	
<i>Vanilla extract</i>	25	gr	
Perasan jeruk lemon	2	gr	
<b>STRAWBERRIES COULIS</b>			
Stroberi	100	gr	



Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Gula kastor	40	gr	
Air	15	ml	
<b>TOPPING</b>			
Stroberi utuh	200	gr	

## METODE

### Baked Cheesecake

1. Hancurkan *digestive biscuits* hingga ber-*crumble*. Tambahkan mentega tawar cair lalu aduk hingga rata. Tata crumble di loyang kue bulat (diameter 18 cm). Lapsi sisi loyang dengan *parchment paper*. Bungkus alas bawah loyang dengan *aluminium foil*.
2. Siapkan *cream cheese* lalu tambahkan gula kastor dan aduk hingga lembut. Masukkan *sour cream* lalu aduk hingga rata. Tambahkan *heavy cream* dan aduk merata.
3. Selanjutnya, masukkan 2 butir telur lalu aduk kembali. Tambahkan tepung maizena dan *vanilla extract* dan aduk merata.
4. Tambahkan perasan jeruk lemon dan aduk kembali hingga rata. Tuangkan adonan ke loyang yang sudah disiapkan dan ratakan permukaannya.
5. Rendam loyang di atas wajan anti lengket yang sudah berisi air panas. Panggang di suhu 180 derajat celcius selama 30 menit. Setelah matang, matikan oven dan biarkan kue didalam oven selama 1 jam.

6. Setelah itu, dinginkan di kulkas selama 6 jam.

### Strawberry Coulis

1. Siapkan stroberi yang sudah ditambahkan gula kastor dan air. *Microwave* selama 4 menit.
2. Saring buah hingga tidak menggumpal.

### Saran Penyajian

1. Tuang *strawberry coulis* di loyang kue yang sudah *diresting*, tambahkan stroberi utuh dan daun *mint* di atasnya.

### BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Strawberry NY Cheese Cake*

**KATEGORI:** *Western Set Menu - Dessert*

**porsi:** 6

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	<i>Digestive biscuits</i>	120	gr	70,000	33,600.00
2	<i>Unsalted Butter</i>	60	gr	115,000	6,900.00
3	<i>Cream cheese</i>	400	gr	88,000	35,200.00
4	<i>Granulated sugar</i>	160	gr	20,000	3,200.00
5	<i>Sour cream</i>	200	gr	40,900	40,900.00
6	<i>Heavy cream</i>	250	gr	42,500	11,714.44
7	<i>Yogurt</i>	100	gr	39,900	7,980.00
8	Telur ayam	120	gr	26,000	3,120.00
9	Tepung maizena	30	gr	8,950	895.00
10	<i>Vanilla extract</i>	25	gr	8,500	3,541.67
11	Perasan jeruk lemon	2	gr	27,000	270.00
12	<i>Strawberries</i>	300	gr	70,000	21,000.00
13	Air	15	ml		-
14	<i>Daun mint</i>				-
Total biaya pokok makanan 6 porsi					168,321.11
Toleransi 10%					16,832.11
Total biaya pokok makanan 6 porsi					185,153.22
Total biaya pokok makanan 1 porsi					30.858,87

---

# INDONESIAN SET MENU

---



Sumber: 5 resep nasi liwet, [www.inews.id](http://www.inews.id) (Dimiyati, 2020)

## Tuna Tataki Sambal Mangga

(1 porsi)



*Tuna Tataki, Sambal Mangga Tomat, Kemangi*

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>TUNA TATAKI</b>			
Ikan Tuna <i>Fillet</i>	120	Gr	
Garam			secukupnya
Lada hitam			secukupnya
Minyak goreng	10	ml	
<b>SAMBAL MANGGA</b>			
Mangga simanalagi	30	gr	potong <i>dice</i>
Tomat merah besar	30	gr	potong <i>dice</i>
Cabe rawit	5	gr	iris tipis
Jeruk nipis	10	gr	
Garam			secukupnya
<b>GARNSIH</b>			
Selada air			secukupnya
Daun Kemangi			secukupnya

## METODE

### Tuna tataki

1. Marinasi ikan tuna dengan garam dan lada hitam.
2. Panaskan Pan, tuangkan minyak goreng.
3. Seared tuna sebentar, sekitar 15 detik per sisi.
4. Angkat. Dinginkan dan Potong menjadi 5.

### Sambal Mangga

1. Campur semua bahan. Aduk hingga rata.

### Cara Penyajian

1. Susun Tuna di sebelah kiri piring.
2. Susun sambal mangga di sebelah kanan tuna.
3. Hias dengan kemangi dan selada air.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Tuna Tataki Sambal Mangga*

**KATEGORI:** *Indonesian Set Menu - Appetizer*

**PORSI:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Tuna	120	gr	90,000	10,800.00
2	Mangga Simanalagi	30	gr	27,500	825.00
3	Tomat Merah Besar	30	gr	18,500	2,775.00
4	Cabe Rawit merah	5	gr	60,000	300.00
5	Jeruk Nipis	10	gr	25,500	255.00
6	Minyak Goreng	10	ml	255,000	141.67
7	Garam, lada hitam				-
8	Kemangi <i>Garnish</i>				-
9	Selada Air <i>Garnish</i>				-
Total biaya pokok makanan					15,096.67
Toleransi 15%					2,264.50
Total biaya pokok makanan					17,361.17

## Binte Biluhuta

(1 porsi)



Binte Biluhuta dengan *Tiger Prawn* dan kemangi

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>BINTE</b>			
Jagung manis	80	gr	
Kelapa parut	20	gr	
Bawang putih	6	gr	
Bawang merah	6	gr	
Daun Kemangi	15	gr	iris tipis
Cabe rawit utuh	5	gr	
Jeruk nipis	10	ml	
Air	200	ml	
Garam			secukupnya
<b>PROTEIN</b>			
<i>Tiger prawn</i>	60	gr	rebus, belah 2
<b>GARNSIH</b>			
Kemangi goreng			secukupnya
Dan Dill			secukupnya



## METODE:

### Binte

1. Panaskan air. Masukkan jagung.
2. Haluskan bawang merah, dan bawang putih menggunakan *blender*.
3. Campurkan bumbu halus ke dalam rebusan jagung.
4. Masukkan cabe rawit utuh, kelapa parut, dan garam.
5. Masak hingga jagung empuk.
6. Terakhir, beri irisan daun kemangi dan jeruk nipis.

### Cara Penyajian

1. Letakkan *Binte* di tengah mangkuk.
2. Beri udang rebus yang sudah dibelah 2.
3. Hias dengan kemangi goreng dan daun *dill*.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Binter Biluhuta*

**KATEGORI:** *Indonesian Set Menu - Soup*

**PORSI:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	<i>Tiger Prawn</i>	60	gr	180,000	10,800.00
2	Jagung manis	80	gr	15,500	1,240.00
3	Kelapa parut	20	gr	5,000	2,000.00
4	Bawang putih	6	gr	24,000	144.00
5	Bawang merah	6	gr	37,000	222.00
6	Kemangi	15	gr	30,000	450.00
7	Cabai rawit	5	gr	60,000	300.00
8	Jeruk Nipis	10	gr	25,500	255.00
9	Garam, lada putih				-
10	Daun <i>Dill Garnish</i>				
Total biaya pokok makanan					15,411.00
Toleransi 15%					2,311.65
Total biaya pokok makanan					17,722.65

## Maranggi Sambal Ijo

(1 porsi)



Sapi panggang Maranggi , Nasi putih, Sambel Ijo, Kerupuk, Tomat , Kyuri.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>SAPI MARANGGI</b>			
Sapi <i>tenderloin</i> lokal	80	gr	Potong kotak kotak
Bawang merah	10	gr	
Bawang putih	10	gr	
Lengkuas	3	gr	
Ketumbar	4	gr	
Kecap Manis	15	gr	
Jeruk Nipis	8	gr	
Garam dan merica			secukupnya
Minyak goreng			secukupnya
<b>SAMBEL IJO</b>			
Cabe hijau besar	8	gr	
Cabe hijau keriting	8	gr	
Bawang merah	4	gr	
Bawang putih	4	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Daun salam	1	pc	
Daun jeruk	2	pc	
Minyak goreng	2	sdm	
Air	1	sdm	
Garam, merica, gula			secukupnya
<b>PENDAMPING</b>			
Nasi putih	1	porsi	
Kerupuk Beras	1	pc	Patahkan menjadi 3, lalu goreng
Timun Jepang	15	gr	Iris tipis
Tomat Merah	10	gr	Iris tipis
Daun kemangi			Secukupnya

## METODE

### Sapi maranggi

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas, ketumbar, dengan menggunakan sedikit minyak.
2. Tuang bumbu halus ke daging *tenderloin*.
3. Beri kecap manis, jeruk nipis, garam dan merica.
4. Marinasi minimal 2 jam.
5. Panaskan *Pan*, beri sedikit minyak.
6. Panggang daging sapi. Baluri dengan kecap. Masak hingga matang.

### Sambel ijo

1. Rebus cabe hijau besar, cabe hijau keriting, bawang merah dan bawang putih.
2. *Blender* cabai dan bawang menggunakan blender bumbu.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus cabai.

4. Beri daun jeruk dan daun salam.
5. Beri garam, gula, merica. Masak hingga matang.

#### Cara Penyajian

1. Taruh nasi putih di tengah piring.
2. Susun sapi, timun jepang, tomat, dan sambal ijo.
3. Beri *garnish* kemangi di beberapa sisi.
4. Beri kerupuk beras yang sudah digoreng.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Maranggi Sambal Ijo*

**KATEGORI:** *Indonesian Set Menu – Main Course*

**PORSI:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Sapi <i>Tenderloin</i> lokal	80	gr	150,000	12,000.00
2	Nasi Putih	1	porsi		4,000.00
3	Bawang Merah	10	gr	37,000	1,850.00
4	Bawang Putih	10	gr	24,000	240.00
5	Jeruk Nipis	8	gr	25,500	204.00
6	Ketumbar	4	gr	28,000	112.00
7	Kecap manis	15	gr	41,000	991.94
8	Lengkoas	3	gr	30,000	90.00
9	Kerupuk Beras	1	pc	58,900	981.67
10	Timun Jepang <i>Kyuri</i>	15	gr	16,000	240.00
11	Tomat Lokal Merah	10	gr	18,500	185.00
12	Cabe Hijau Besar	8	gr	48,000	384.00
13	Cabe Hijau Keriting	8	gr	60,000	480.00
14	Minyak Goreng	20	ml	255,000	283.33
15	Daun salam & daun jeruk				-
16	Garam, lada putih, daun kemangi				-
Total biaya pokok makanan					22,041.94
Toleransi 15%					3,306.29
Total biaya pokok makanan					25,348.23

## Cendol Panacotta

( 8 porsi )



Sumber: Panna cotta cendol, [www.id.tastemade.com](http://www.id.tastemade.com) (Tastemade, Inc., n.d.)

**Panacotta santan kelapa, dengan cendol pandan, gula merah, dan nangka.**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>PANNA COTTA</b>			
Santan	200	ml	
Air	50	ml	
<i>Whipping Cream</i>	250	ml	
Gula pasir	100	gr	
Garam	¼	sdt	
Gelatin bubuk	15	gr	
Air dingin	60	ml	
<b>CENDOL</b>			
Tepung <i>hunkwe</i>	30	gr	
Tepung beras	30	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Perisa pandan	1/2	sdt	
Air	500	ml	
<b>SAUS GULA MERAH</b>			
Santan	150	ml	
Gula merah	160	gr	
Air	50	ml	
Garam	1/8	sdt	
<b>TOPPING &amp; GARNISH</b>			
Nangka	100	gr	Potong dadu
Irisan daun pandan	8	Pcs	

## METODE

### Cendol

1. Campur *hunkwe*, tepung beras dan 150 ml air di mangkok.
2. *Simmer* 350 air dan perisa pandan di panci.
3. Tuang sedikit adonan pandan ke adonan tepung (metode pancing)
4. Kembalikan seluruh adonan ke panci. Aduk hingga kental. Sisihkan biarkan agak dingin.
5. Siapkan *bowl* berisi es batu. Cetak Adonan cendol di atas *bowl* es batu.
6. Angkat cendol dari dalam mangkuk menggunakan saringan.

### Panna Cotta

1. Campurkan gelatin bubuk dengan air dingin. Aduk rata biarkan mengeras.  
(membuat *gelatine based*)
2. Di dalam panci, campur santan, air, krim, gula dan garam. Aduk rata.
3. Panaskan di atas api sedang hingga gula larut sambil terus diaduk.
4. Tuangi adonan gelatin yang sudah mengeras (*gelatine based*).



5. Panaskan kembali sambil terus diaduk hingga simmering (hampir mendidih).
6. Tuang adonan ke dalam 8 gelas kecil (isi 1/3 gelas)
7. Beri isian cendol. Tuang lagi adonan *panna cotta* (hingga 2/ 3 gelas)

#### Saus gula merah

1. Campur semua bahan. Aduk rata.
2. Masak di atas api sedang hingga mendidih dan mengental. Sisihkan

#### Cara Penyajian

1. Tuang saus gula merah di atas panacotta cendol.
2. Beri nangka sebagai topping.
3. Hias dengan daun pandan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Cendol Panacotta*

**KATEGORI:** *Indonesian Set Menu – Dessert*

**PORSI:** 8

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Santan	350	ml	35,000	12,250.00
2	<i>Whipping Cream</i>	250	ml	70,000	17,500.00
3	Gula pasir	100	gr	12,500	1,250.00
4	Gelatin bubuk	15	gr	30,000	4,500.00
5	Nangka	100	gr	40,000	4,000.00
6	Gula Merah	160	gr	14,000	2,240.00
7	<i>Hunkwe</i>	30	gr	8,000	1,600.00
8	Tepung beras	30	gr	7,500	450.00
9	Perisa Pandan	1/2	sdt		-
10	Air dan Garam				-
Total biaya pokok makanan 8 porsi					43,790.00
Toleransi 15%					6,568.50
Total biaya pokok makanan 8 porsi					50,358.50
Total biaya pokok makanan 1 porsi					6,294.81

---

# WESTERN SET MENU

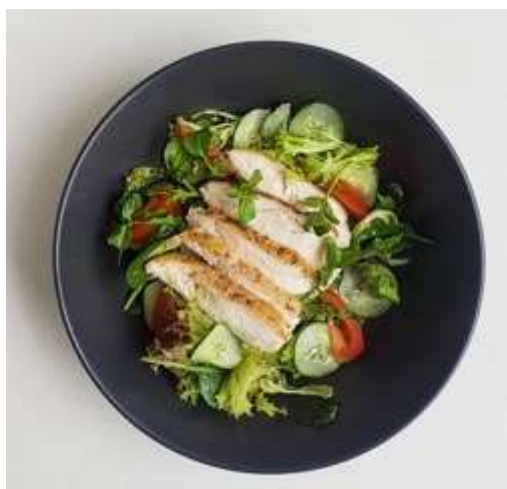
---



Sumber: Thrillist travel, [www.thrillist.com](http://www.thrillist.com) (Thrillist Travel, 2020)

## Honey Lemon Chicken Salad

( 1 porsi )



Selada, tomat, timun Kyuri dengan saus lemon madu dan ayam panggang.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>AYAM</b>			
Dada ayam negeri <i>fillet</i>	100	gr	
Garam			secukupnya
Lada hitam			secukupnya
Minyak goreng	10	ml	
<b>SALAD</b>			
<i>Mixed Lettuce</i>	50	gr	
<i>Kyuri</i>	10	gr	iris tipis
Tomat merah	10	gr	iris tipis
<b>DRESSING</b>			
Madu	10	gr	
Perasan jeruk lemon	7	gr	
<i>Olive oil</i>	5	gr	
<i>Mustard</i>	4	gr	
Garam & merica			secukupnya

## METODE

### Ayam

1. Marinasi ayam dengan garam dan merica.
2. Panaskan *pan*, tuangkan minyak goreng.
3. Panggang Ayam 4 menit di sisi 1 , lalu balik.
4. Panggang lagi selama 3 menit. Lalu angkat.
5. *Resting* selama 5 menit, lalu potong memanjang menjadi 5 bagian.

### Salad & Dressing

1. Campur semua bahan *dressing*. Aduk hingga rata.
2. Masukkan *mixed lettuce*, *kyuri*, dan tomat. Aduk rata.

### Cara Penyajian

1. Taruh *mixed salad* di tengah *bowl*.
2. Taruh ayam iris di tengah *salad*.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Honey Lemon Chicken Salad*

**KATEGORI:** *Western Set Menu - Appetizer*

**PORSI:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Dada Ayam Negeri	100	Gr	48,000	4,800.00
2	<i>Mixed Lettuce</i>	50	Gr	31,500	5,250.00
3	Madu	10	Gr	145,000	2,416.67
4	<i>Lemon</i>	7	MI	75,000	525.00
5	<i>Olive oil</i>	5	Gr	55,000	275.00
6	Minyak Goreng	20	MI	255,000	283.33
7	<i>Mustard</i>	4	Gr	30,500	542.22
8	<i>Kyuri</i>	10	Gr	16,000	160.00
9	Tomat merah besar	10	Gr	18,500	185.00
10	Garam & lada hitam				-
Total biaya pokok makanan					14,437.22
Toleransi 10%					1,443.72
Total biaya pokok makanan					15,880.94

## Potato Garlic Cream Soup

(6 porsi)



Sup kentang dengan krim dan peterseli.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>SOUP</b>			
Kentang lokal	400	gr	Potong dadu kecil
Bawang putih	50	gr	cincang kasar
Italian herbs	8	gr	
Daun bawang besar	50	gr	Iris tipis
<i>Cooking cream</i>	125	ml	
Bawang bombay	100	gr	iris tipis
Air	1,2	lt	
<i>Olive Oil</i>	30	ml	
Daun Parsley			Secukupnya
Garam dan lada hitam			Secukupnya

### METODE

1. Panaskan panci. Beri *olive oil*. Masukkan bawang bombay dan daun bawang besar. Masak hingga layu.
2. Masukkan bawang putih dan *italian herbs*. Masak dengan api kecil selama 15 menit.
3. Masukkan kentang, air, garam dan lada hitam. Aduk dan masak selama 25 menit hingga kentang lunak.
4. Masukkan *cooking cream*. *Blender* hingga halus. Tuang sup kembali ke panci dan masak selama 5 menit. Sajikan dengan irisan daun *parsley* dan *garnish* dengan *cream*.



## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Potato Garlic Cream Soup*

**KATEGORI:** *Western Set Menu - Soup*

**PORSI:** 6

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Kentang Lokal	400	gr	24,500	9,800.00
2	Daun Bawang besar	50	gr	22,000	3,666.67
3	Bawang Putih	50	gr	30,000	2,500.00
4	<i>Cooking cream</i>	125	ml	66,000	8,250.00
5	<i>Italian Herbs</i>	8	gr	215,000	1,720.00
6	Bawang bombai	100	gr	30,000	3,000.00
7	<i>Olive oil</i>	30	ml	75,000	9,000.00
8	Air	1200	gr		-
9	Garam dan lada hitam				-
Total biaya pokok makanan 6 porsi					37,936.67
Toleransi 15%					5,690.50
Total biaya pokok makanan 6 porsi					43,627.17
Total biaya pokok makanan 1 porsi					7,271.16

## **Herbs Crusted Salmon**

**(1 porsi)**



**Salmon panggang krispi dengan peterseli, kentang panggang dan mix salad.**

### **Resep**

<b>Bahan-bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Keterangan</b>
<b>SALMON</b>			
Ikan salmon <i>fillet</i>	100	gr	
Garam & Lada hitam			secukupnya
Minyak goreng	10	ml	
<b>HERBS CRUSTED</b>			
Tepung roti	20	gr	
<i>Unsalted butter</i>	10	gr	Lelehkan
<i>Parsley fresh</i>	8	gr	
<i>Mustard</i>	4	gr	
Garam			secukupnya
<b>BABY POTATO</b>			
<i>Baby potato</i>	70	gr	belah menjadi 2
Minyak goreng	20	ml	
Garam dan lada hitam			secukupnya

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>SALAD &amp; DRESSING</b>			
<i>Mixed Lettuce &amp; Tomat Iris</i>	40	gr	
Madu	10	gr	
Perasan jeruk lemon	7	gr	
<i>Olive oil</i>	5	gr	
<i>Mustard</i>	4	gr	
Garam & merica			Secukupnya
<b>GARNISH</b>			
<i>Lemon Slice</i>	1	slice	

## METODE

### Ikan Salmon

1. Marinasi ikan dengan garam dan lada hitam.
2. Panaskan *pan*, beri minyak goreng.
3. Panggang salmon hingga  $\frac{3}{4}$  matang.

### Herbs crusted

1. Campur semua bahan di dalam *blender* bumbu.
2. *Blender* hingga halus.
3. Lumuri salmon yang sudah dimasak sebelumnya dengan *herbs crusted*.
4. Panggang di suhu 200 derajat celcius api atas selama 10 menit hingga matang.

### Baby Potato

1. Olesi kentang dengan minyak goreng. Lalu taburi garam dan merica.
2. Panggan di oven bersuhu 200 derajat celcius selama 25 menit.

### Salad & Dressing

1. Campur semua bahan *dressing* . Aduk hingga rata.
2. Masukkan *mixed lettuce*, dan tomat. Aduk rata.

### Cara Penyajian

1. Letakkan salmon di sebelah kanan piring.
2. Taruh *baby potato*, dan *salad* di pinggir nya.
3. Hias dengan irisan Lemon.

### BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Herb Crusted Salmon*

**KATEGORI:** *Western Set Menu – Main Course*

**PORSI:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Ikan Salmon Fillet	130	Gr	242,000	31,460.00
2	<i>Mixed Lettuce &amp; Tomat Iris</i>	40	Gr	31,500	4,200.00
3	Madu	10	Gr	145,000	2,416.67
4	<i>Lemon</i>	7	MI	75,000	525.00
5	<i>Olive Oil</i>	5	Gr	55,000	275.00
6	<i>Mustard</i>	8	Gr	30,500	1,084.44
7	<i>Butter</i>	10	Gr	115,000	5,111.11
8	Tepung roti	20	Gr	33,000	1,320.00
9	<i>Parsley</i>	8	Gr	65,000	520.00
10	<i>Baby Potato</i>	70	Gr	20,500	2,207.69
11	Minyak Goreng	30	MI	255,000	425.00
12	Garam , lada hitam				-
Total biaya pokok makanan					49,544.91
Toleransi 15%					7,431.74
Total biaya pokok makanan					56,976.65

## Chocolate Devil Cake

(1 loyang , 6 slice/porsi)



Kue coklat dengan krim *ganache*.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>CHOCOLATE CAKE</b>			
<i>Couverture Chocolate 54.5%</i>	140	gr	
<i>Susu full cream</i>	140	ml	
<i>Unsalted butter</i>	175	gr	
Garam	1/4	sdt	
Telur ayam	200	gr	
Gula pasir	160	gr	
Tepung terigu serbaguna	155	gr	Ayak
<i>Cocoa powder</i>	20	gr	Ayak
<i>Baking powder</i>	3	gr	Ayak
<i>Baking soda</i>	3	gr	Ayak
<b>CHOCOLATE GANACHE</b>			
<i>Couverture Chocolate 70%</i>	160	gr	
<i>Dark Chocolate Compound</i>	160	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<i>Whipping Cream</i>	320	gr	
<i>Unsalted butter</i>	30	gr	
<b>GARNISH</b>			
<i>White chocolate compound</i>	50	gr	

## METODE

### Chocolate Cake

1. Lelehkan *couverture chocolate*, *butter*, garam dan susu dengan metode *direct heat*. Dinginkan.
2. Kocok telur dan gula pasir hingga pucat mengembang dengan *speed* tinggi.
3. Ayak tepung terigu, *cocoa powder*, *baking soda*, dan *baking powder* ke dalam adonan telur.
4. Tuangkan adonan coklat pertama ke adonan telur.
5. *Mixer* dengan *speed* rendah hingga tercampur rata.
6. Tuangi ke dalam 3 loyang bundar diameter 18 cm yang sudah dialasi *baking paper*.
7. Panggang di suhu 170 derajat celcius selama 30 menit dengan api atas bawah.
8. Setelah matang, segera keluarkan dari loyang. Dinginkan.

### Chocolate Ganache

1. Menggunakan metode *bain marie*, lelehkan *Couverture Chocolate* dan

*dark chocolate compound*. Sisihkan.

2. Panaskan krim hingga *simmer*. Tuang ke adonan coklat.
3. Tambahkan *butter*. Aduk hingga rata.
4. Biarkan hingga *ganache* dingin dan menjadi set seperti selai.

### Garnish

1. Menggunakan metode *bain marie*, lelehkan *white chocolate*.
2. Tuang ke dalam cetakan *honeycomb* dan biarkan mengeras.

### Dekorasi Kue

1. Susun *layer* kue pertama. Lalu beri 120 gr *chocolate ganache*.
2. Ulangi hingga kue habis.
3. Lapsi bagian luar dengan *chocolate ganache* (menggunakan *spatula*)
4. Hias bagian atas kue dengan sisa *chocolate ganache* (menggunakan *piping bag*)
5. Beri hiasan *white chocolate garnish* sebagai pemanis.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Chocolate Devil Cake*

**KATEGORI:** *Western Set Menu - Dessert*

**PORSI:** 6

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	<i>Couverture Chocolate 54,5%</i>	140	Gr	470,000	26,320.00
2	<i>Unsalted Butter</i>	205	Gr	115,000	23,575.00
3	<i>Susu Full Cream</i>	140	MI	13,000	1,820.00
4	Telur ayam	200	Gr	26,000	5,200.00
5	Gula pasir	160	Gr	12,500	2,000.00
6	<i>Baking powder</i>	3	Gr	6,500	433.33
7	<i>Baking soda</i>	3	Gr	6,000	222.22
8	Tepung terigu serbaguna	155	Gr	11,000	1,705.00
9	<i>Cocoa powder</i>	20	Gr	90,000	1,800.00
10	<i>Couverture Chocolate 70 %</i>	160	Gr	400,000	25,600.00
11	<i>Dark Chocolate Compound</i>	160	Gr	50,000	8,000.00
12	<i>Whipping Cream</i>	320	MI	70,000	22,400.00
13	<i>White Chocolate Compound</i>	50	Gr	65,000	3,250.00
14	Garam				-
Total biaya pokok makanan 6 porsi					122,325.56
Toleransi 10%					12,232.56
Total biaya pokok makanan 6 porsi					134,558.11
Total biaya pokok makanan 1 porsi					22,426.35



---

# CHRISTMAS SET MENU

---



## ***Lasagna Cup Cakes***

**(6 porsi)**



Sumber: Super easy mini vegetable lasagna cups, [www.thegirlonbloor.com](http://www.thegirlonbloor.com)

(Stinson, 2021)

***Cup cake pasta lasagna dengan saus bolognese, keju mozzarella, parmesan, dan ricotta.***

### **Resep**

<b>Bahan-bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Keterangan</b>
<b><i>LASAGNA CUP CAKE</i></b>			
Daging sapi cincang	150	gr	
Bawang bombai	50	gr	
<i>Lasagna sheet</i>	12	lembar	
Keju <i>parmesan</i>	100	gr	
Keju <i>mozarella</i>	100	gr	
Keju <i>ricotta</i>	70	gr	
<i>Bolognese pasta sauce</i>	200	gr	
Basil	20	gr	
Minyak goreng	20	gr	
Garam & lada hitam			Secukupnya

## METODE

### Lasagna Cup cakes

1. Rebus *lasagna sheets* hingga lunak dan belah 2.
2. Panaskan minyak, masak bawang bombai hingga harum.
3. Masukkan daging sapi cincang, masak hingga kecoklatan.
4. Masukkan *bolognese pasta sauce*. Aduk rata. Beri garam dan merica. Sisihkan.
5. Di dalam cetakan *cup cake*, beri 1 lembar *lasagna sheet*.
6. Lalu beri 1 sdm daging sapi. Letakkan keju *mozzarella*, *parmesan*, dan *ricota*.
7. Beri *lasagna sheet* dan ulangi step di atas.
8. Berikan keju *mozzarella* dan *parmesan* di atasnya.
9. Panggang di *oven* 180 derajat celcius selama 15 - 20 menit.
10. Hias dengan daun basil di atasnya.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Lasagna Cup Cake*

**KATEGORI:** *Christmas Set Menu - Appetizer*

**PORSI:** 6 (12 pcs)

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Daging sapi cincang	150	Gr	60,000	9,000.00
2	<i>Lasagna sheets</i>	12	Pcs	19,000	19,000.00
3	Keju <i>Parmesan</i>	100	Gr	180,000	18,000.00
4	Keju <i>Mozarella</i>	100	Gr	93,000	9,300.00
5	Keju <i>Ricotta</i>	70	Gr	185,000	6,475.00
6	<i>Bolognese pasta sauce</i>	200	Gr	130,000	26,000.00
7	Bawang Bombay	50	Gr	25,000	25,000.00
8	Basil	20	Gr	60,000	1,200,000.00
9	Minyak goreng	20	Gr	76,000	304.00
10	Garam dan lada hitam				-
Total biaya pokok makanan 6 porsi					90,529.00
Toleransi 10%					9,052.90
Total biaya pokok makanan 6 porsi					99,581.90
Total biaya pokok makanan 1 porsi					16,596.98

## ***Mushroom Cream Soup***

**(2 porsi)**



**Sumber: Velvet mushroom soup, [www. tlife.gr](http://www.tlife.gr) (Kourou, 2018)**

**Krim sup jamur.**

### **Resep**

<b>Bahan-bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Keterangan</b>
<b><i>Mushroom Soup</i></b>			
Jamur <i>champignon</i>	250	gr	
Bawang bombay	50	Gr	cincang kasar
Bawang putih	4	Gr	cincang
Daun <i>thyme</i> kering	4	Gr	
Air	500	Ml	
<i>Cooking cream</i>	100	Ml	
Garam	1/2	Sdt	
Kaldu jamur	5	Gr	
Lada putih dan gula			secukupnya
Daun <i>parsley</i>			Secukupnya

## METODE

1. Iris tipis jamur *champignon*.
2. Panaskan minyak di panci. Masukkan jamur. Beri sedikit garam. Masak hingga layu.
3. Masukkan bawang bombay, bawang putih, daun *thyme*, masak kembali hingga harum.
4. Masukkan air. Biarkan mendidih. Angkat dan *blender* hingga halus.
5. Kembalikan ke panci. Masukkan *cooking cream*. Aduk.
6. Beri *seasoning* kaldu jamur, garam, gula dan lada. Masak kembali hingga mendidih dan rata.
7. Tuang sup ke piring saji. Taburi dengan *fresh parsley* dan sedikit krim.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Mushroom Cream Soup*

**KATEGORI:** *Christmas Set Menu – Main Course*

**PORSI:** 2

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Jamur <i>Champignon</i>	250	Gr	55,000	13,750.00
2	Bawang Bombay	50	Gr	23,000	1,150.00
3	Bawang putih	4	Gr	22,000	88.00
4	Daun thyme kering	5	Gr	150,000	750.00
5	Cooking Cream	100	mL	80,000	8,000.00
6	Kaldu jamur	5	Gr	78,000	859.00
7	Air	500	mL		
8	Garam, gula & lada				
Total biaya pokok makanan 2 porsi					24,597.00
Toleransi 15%					3,689.55
Total biaya pokok makanan 2 porsi					28,286.59
Total biaya pokok makanan 1 porsi					14,143.39

## Salmon en Crouete

(4 porsi)



Sumber: Salmon wellington, [www.wellplated.com](http://www.wellplated.com) (Clarke, 2021)

Pastry dengan isi ikan salmon, mentega rempah-rempah, dan bayam.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Salmon En Crouete</b>			
<i>Salmon</i>	500	gr	
Bayam	500	gr	Rebus dan buang air nya
<b>Puff pastry</b>	3	lembar	
<b>Butter</b>	60	gr	
Bawang <i>bombay</i>	40	gr	Cincang halus
Bawang putih	20	gr	Cincang halus
Daun <i>dill</i>	20	gr	
<i>Mustard</i>	30	gr	
Minyak goreng	10	ml	
Telur	2	butir	
Gula, garam, lada			secukupnya



## METODE

### Marinasi Salmon

1. *Slice* ikan *salmon* menjadi beberapa bagian.
2. Bumbui *salmon* dengan garam, lada, minyak dan *mustard*. Sisihkan

### Herbs Butter

1. Campurkan bawang putih, bawang bombay garam dan daun *dill*. Aduk rata.
2. Masukkan butter. Aduk hingga rata. Sisihkan.

### Salmon en Croute

1. Siapkan 1 lembar *puff pastry*. Olesi dengan *herbs butter*. Tata salmon di atasnya.
2. Tutupi *salmon* dengan *herbs butter* lagi. Taruh bayam di atas *butter*nya.
3. Tipiskan bagian tepi *puff pastry*. Olesi dengan telur. Lalu tutup.
4. Sayat bagian atas dengan pisau dan olesi dengan telur.
5. Panggang di suhu 200 derajat celcius selama 30 - 35 menit.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Salmon en Croute*

**KATEGORI:** *Christmas Set Menu – Main Course*

**PORSI:** 4

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Ikan Salmon	500	Gr	169,000	84,500.00
2	Bayam hijau	500	Gr	12,500	6,250.00
3	<i>Puff pastry</i>	3	Lembar	34,000	25,500.00
4	<i>Butter</i>	60	Gr	113,000	6,780.00
5	Bawang <i>Bombay</i>	40	Gr	23,000	460.00
6	Bawang putih	20	Gr	22,000	440.00
7	<i>Mustard</i>	30	Gr	20,000	2,448.98
8	Daun <i>dill</i>	20	Gr	90,000	1,800.00
9	Minyak goreng	10	Gr	25,000	125.00
10	Telur	2	Pcs	24,000	3,000.00
11	Garam & lada hitam				-
Total biaya pokok makanan 4 porsi					131,303.98
Toleransi 15%					19,695.60
Total biaya pokok makanan 4 porsi					150,999.58
Total biaya pokok makanan 1 porsi					37,749.89

## Bûche de Noël

(6 porsi)



Sumber: Yule log cake, [www.internationaldessertsblog.com](http://www.internationaldessertsblog.com) (Cate, international Desserts Blog, 2016)

**Kue roll coklat dengan krim *cocoa chantilly* dan krim *ganache***

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>CHOCOLATE SWISS ROLL</b>			
Kuning telur	3	pcs	
Gula	10	gr	
Minyak sayur	20	ml	
Susu <i>full cream</i>	40	ml	
Tepung terigu serbaguna	55	gr	
<i>Cocoa powder</i>	5	gr	
Putih telur	3	pcs	
<b>COCOA CHANTILLY CREAM</b>			
<i>Couverture sweet chocolate</i>	30	gr	
<i>Heavy cream</i>	120	ml	
<b>CHOCOLATE GANACHE</b>			
<i>Couverture sweet chocolate</i>	80	gr	
<i>Heavy cream</i>	80	ml	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Honey	10	gr	

## METODE

### Chocolate Swiss Roll

1. Pisahkan 3 butir kuning telur dan putih telur. Sisihkan putih telur.
2. Tambahkan gula pasir lalu aduk hingga rata. Tambahkan minyak sayur dan aduk kembali hingga rata. Jika sudah menyatu, tambahkan susu full cream lalu aduk merata.
3. Masukkan tepung terigu serbaguna dan *cocoa powder* yang sudah diayak, lalu aduk hingga mengental.
4. Aduk putih telur dengan *mixer* dan tambahkan gula pasir secara bertahap (*meringue*). *Mix* hingga *soft peak*.
5. Masukkan adonan *meringue* ke adonan *swiss roll* secara bertahap, lalu aduk perlahan agar *volume* tidak turun.
6. Masukkan adonan akhir ke loyang dan ratakan permukaannya dengan *scraper*. Panggang di suhu 190 derajat celcius selama 12-13 menit. Jika sudah, sisihkan agar bolu set.

### Cocoa chantilly cream

1. Potong kasar *couverture sweet chocolate* dan lelehkan di atas air panas.
2. Masukkan *heavy cream* secara bertahap dan aduk hingga rata.

3. Siapkan *bowl* air es, dan *mix cream* hingga mengental dan kaku.

### Chocolate Ganache

1. Potong kasar *couverture sweet chocolate*.
2. Hangatkan *heavy cream* di microwave di suhu 60 derajat celcius.
3. Campurkan *heavy cream* ke potongan *couverture sweet chocolate* dan aduk merata.
4. Tambahkan syrup madu dan aduk kembali hingga mengkilat dan rata.

### Saran Penyajian

1. Jika bolu sudah dingin, ganti *baking paper* baru untuk menggulung. Tambahkan *cocoa chantilly cream* dan ratakan.
2. Gulung bolu secara perlahan, dan rapatkan dengan *baking paper* agar bentuknya bagus. Istirahatkan di kulkas minimal 1 jam.
3. Jika sudah set, hias *swiss roll* dengan coklat *ganache* dan dinginkan kembali untuk hasil yang lebih baik.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Bûche de Noël*

**KATEGORI:** *Christmas Set Menu – Dessert*

**PORSI:** 6

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Kuning telur	48	gr	26,000	1,248.00
2	Gula pasir	60	gr	12,500	750.00
3	Minyak sayur	20	ml	27,000	270.00
4	Susu <i>full cream</i>	40	ml	15,500	620.00
5	Tepung terigu serbaguna	55	gr	11,000	605.00
6	<i>Cocoa powder</i>	5	gr	90,000	450.00
7	Putih telur	99	gr	26,000	2,574.00
8	<i>Couverture sweet chocolate</i>	110	gr	65,000	28,600.00
9	<i>Heavy cream</i>	200	ml	42,500	9,371.55
10	<i>Honey</i>	10	gr	18,500	1,233.33
Total biaya pokok makanan 6 porsi					45,721.89
Toleransi 10%					4,572.19
Total biaya pokok makanan 6 porsi					50,294.08
Total biaya pokok makanan 1 porsi					9.382,35

---

# CHINESE NEW YEAR SET MENU

---



Sumber: That's beijing, [www.thatsmags.com](http://www.thatsmags.com) (Thats Beijing, 2016)

## Yu Sheng

(12 porsi)



Sumber: Unilever Food Solutions, [www.unileverfoodsolutions.com.sg](http://www.unileverfoodsolutions.com.sg) (Unilever Food Solutions, n.d.)

**Salad salmon ala Kanton, disajikan dalam tradisi tahun baru China**

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Minyak wijen	1	sdt	
Air	45	ml	
Saus plum	29	gr	
Mentimun	100	gr	
Wortel	300	gr	
Lobak putih	250	gr	
Ubi ungu	80	gr	
Jeruk bali	250	gr	
Tepung terigu serba guna	50	gr	
Garam	2	sdt	
Mentega tawar	30	gr	
Minyak sayur	400	ml	
Lada bubuk	1/2	sdt	



Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<i>Ngo hiong</i> (5 spices)	1	sdt	
Kacang mete	1	sdt	
Acar jahe			secukupnya
Jeruk nipis	60	gr	
Salmon	50	gr	
Wijen sangrai	1	sdt	
Minyak zaitun	1	sdt	

### METODE

1. Campur minyak wijen, air, dan saus plum dalam satu wadah. Aduk rata dan sisihkan.
2. Parut mentimun yang sudah dihilangkan bijinya menggunakan parutan berongga agak besar. Parut juga wortel dan lobak putihnya. Kupas kulit jeruk bali dan ambil daging buahnya. Sisihkan.
3. Iris tipis ubi ungu kemudian gurih sampai kering. Sisihkan.
4. Kerupuk gandum: Campur tepung serbaguna, garam, dan mentega dalam satu mangkuk, aduk rata. Tambahkan air sedikit demi sedikit sampai membentuk adonan lembut. Ratakan adonan dan potong berbentuk persegi panjang kecil. Panaskan minyak dengan api sedang lalu goreng hingga berwarna coklat keemasan. Tiriskan dan sisihkan.
5. Siapkan piring saji berukuran besar. Tata semua bahan untuk yu sheng di bagian pinggirnya lalu letakkan potongan daging salmon di tengahnya. Tambahkan minyak zaitun, saus plum yang sudah dicampur, bubuk lima rempah, biji wijen, dan kacang tumbuk di saladnya.

### BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Yu Sheng*

**KATEGORI:** *Chinese New Year Set Menu – Appetizer*

**PORSI:** 12

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	minyak wijen	1	ml	37,500	326.09
2	saus plum	29	gr	34,000	3,792.31
3	mentimun	100	gr	15,000	1,500.00
4	wortel	300	gr	18,000	5,400.00
5	lobak putih	250	gr	25,250	6,312.50
6	ubi ungu	80	gr	10,000	800.00
7	jeruk bali	250	gr	42,000	10,500.00
8	tepung serba guna	50	gr	12,000	600.00
9	mentega tawar	30	gr	36,000	4,757.71
10	minyak sayur	400	ml	28,000	5,600.00
11	<i>ngo hiong</i>	1	gr	10,000	434.78
12	kacang mete	5	gr	40,000	200.00
13	acar jahe	3	gr	55,000	165.00
14	jeruk nipis	60	gr	30,000	1,800.00
15	salmon	50	gr	66,500	15,833.33
16	wijen sangrai	5	gr	13,800	690.00
17	minyak zaitun	4	ml	67,500	1,080.00
18	air, garam dan merica				-
Total Biaya Pokok Makanan					59,791.72
Toleransi 10%					5,979.17
Total biaya pokok makanan					65,770.89

## Herbal Chicken Soup/Cia Po 吃补

(3 porsi)



Sumber: Herbal chicken soup, [www.delightfulplate.com](http://www.delightfulplate.com) (Sophie, Herbal Chicken Soup, 2018)

Sup ayam herbal ala China.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>Herbal Chicken Soup</b>			
Ayam kampung	1	kg	
Air	5	ltr	
Biji teratai	100	gr	
Tangkue	1	bh	
Angco besar	8	bh	
Huai shan	10	bh	
Mizao	8	bh	
Ginseng	10	gr	
Goji berry	50	gr	
Lakci	10	gr	
Garam	6	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Kaldu jamur	10	gr	

### **METODE**

1. Rendam lakci semalam, lalu buang kulit merah di celah buah menggunakan tusuk gigi.
2. Masukkan ayam dan 4 liter air kedalam panci lalu masak dengan api besar.
3. Tambahkan biji teratai, tangkue, angco, lakci, huai shan, dan mizao.
4. Tambahkan 1 liter air, ginseng, gojiberry lalu belah angco menjadi dua bagian agar manis dari buah angco keluar.
5. Lalu tambahkan garam dan kaldu jamur, masak hingga bahan huai shan, lakci dan biji teratai empuk.
6. Koreksi rasa dan sup dapat disajikan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Herbal Chicken Soup*

**KATEGORI:** *Christmas Set Menu – Soup*

**PORSI:** 5

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	ayam kampung	1	kg	80,000	80,000.00
2	biji teratai	100	gr	85,000	34,000.00
3	tangkue	7	gr	20,000	560.00
4	<i>angco besar</i>	6	gr	40,000	960.00
5	<i>huai shan</i>	80	gr	19,500	15,600.00
6	<i>mizao</i>	40	gr	42,000	1,680.00
7	<i>ginseng</i>	10	gr	55,000	5,500.00
8	<i>gojiberry</i>	50	gr	84,500	8,450.00
9	lakci	10	gr	30,000	3,000.00
10	kaldu jamur	10	gr	25500	1,275.00
11	Air dan garam				
Total biaya pokok makanan					151,025.00
Toleransi 10%					15,102.50
Total biaya pokok makanan 5 porsi					166,127.50
Total biaya pokok makanan 1 porsi					33,225.50

## ***Nasi Hainan Bebek Panggang***

**(1 porsi)**



Sumber: The original roasted duck rice recipe, [www.poor-man-recipes.blogspot.com](http://www.poor-man-recipes.blogspot.com) (Poor man's kitchen recipe, 2020)

**Nasi Hainan dengan bebek panggang.**

### **Resep**

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>BEBEK PANGGANG</b>			
Bebek	300	gr	
<i>Star anise</i> (bunga lawang)	2	gr	
Jahe	2	gr	
Bawang putih	2	gr	
Bawang merah	2	gr	
Cuka <i>Dixi</i>	4	gr	
Gula <i>maltus</i>	3	gr	
Garam	2	gr	
Gula	2	gr	
<b>NASI HAINAN</b>			
Beras	200	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Mentega	15	gr	
Bawang putih	8	gr	
Daun pandan	5	gr	
Jahe	3	gr	
Cabe rawit			secukupnya
Kecap asin	7	ml	
Minyak wijen	3	ml	
Saos tiram	5	ml	
Kaldu ayam	30	gr	

## METODE

### Bebek Panggang

1. Baluri bebek dengan gula dan garam, merica, jahe, bawang putih dan bawang merah.
2. Diamkan selama ½ jam.
3. Siram dengan air mendidih lalu tiriskan
4. Siram dengan cuka yang dicampur dan gula *maltus*.
5. Oven 45 menit dengan suhu 150 derajat.
6. Siram bebek yang sudah matang dengan minyak panas untuk mendapatkan kulit yang *crispy*.

### Nasi Hainan

1. Cuci bersih beras, rendam sebentar (30 menit).
2. Haluskan bawang putih & jahe, lalu tumis dg menggunakan 1 sdm mentega, tambahkan daun pandan. Tumis sebentar hingga keluar aroma bawang nya. Lalu masukkan beras.

3. Masukkan beras kedalam *rice cooker*. Tambahkan kuah kaldu, banyak nya kuah seperti memasak nasi biasanya (1 ruas jari). Tambahkan garam. Masak hingga matang.

### Saus Hainan

1. Cincang bawang putih & jahe, iris tipis cabe rawit. Siapkan di wadah lalu tambahkan minyak wijen, kecap asin & saus tiram, beri 3 sdm air agar tidak terlalu asin.

### Saran Penyajian

Siapkan piring, ambil nasi hainan. Lalu iris tipis bebek panggang. Sajikan dengan kuah hangat danocolan saus nya.



## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** Nasi Hainan Bebek

**KATEGORI:** *Chinese New Year Set Menu – Main Course*

**PORSI:** 1

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Bebek	300	gr	75,000	22,500.00
2	<i>Star Anise</i>	2	gr	195,000	390.00
3	Jahe	5	gr	73,000	365.00
4	Bawang merah	2	gr	26,000	52.00
5	Bawang putih	10	gr	24,000	240.00
6	Cuka Dixi	4	gr	15,000	92.31
7	Gula <i>Maltus</i>	3	gr	30,000	180.00
8	Beras pulen	200	gr	73,000	2,920.00
9	Mentega	15	gr	20,000	1,500.00
10	Daun pandan	5	gr	14,000	1,400.00
11	Kaldu ayam	30	gr	70,000	8,750.00
12	Minyak wijen	3	ml	37,500	978.26
13	Saos tiram	5	ml	70,000	686.27
14	Cabe rawit	10	gr	52,000	520.00
15	Kecap asin	7	gr	21,000	588.00
16	Air				
17	Garam, gula				
Total Biaya Pokok Makanan					41,161.84
Toleransi 10%					4,116.18
Total biaya pokok makanan					45,278.03

## Palm Cheese Cookies

(2 porsi, 15 pcs each)



Kukis kering degan keju cheddar dan gula aren.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>PALM CHEESE COOKIES</b>			
Mentega	150	gr	suhu ruang
Gula halus	25	gr	
Kuning telur	1	pcs	
Keju	60	gr	Parut
Tepung terigu serbaguna	190	gr	
Susu bubuk	25	gr	
Tepung maizena	20	gr	
<i>Vanilla extract</i>	3	gr	
<b>COATING</b>			
<i>Palm sugar</i>			



## METODE

1. Campurkan mentega, gula halus dan *vanilla extract*, aduk hingga rata dan *creamy*.
2. Tambahkan kuning telur lalu aduk dan tambahkan keju parut dan aduk kembali hingga merata.
3. Campurkan bahan kering seperti tepung maizena, susu bubuk dan tepung terigu serbaguna yang sudah diayak, dan aduk hingga adonan menyatu.
4. Kulkaskan adonan selama 10 menit agar adonan lebih set dan mudah dibentuk.
5. Bentuk adonan membulat sekitar 7-8 *gram*, dan *coat* dengan *palm sugar*. Tata di loyang panggang secara teratur.
6. Panggang di suhu 150 derajat celcius selama 30-35 menit atau hingga matang.
7. Dinginkan *cookies*, dan *cookies* sudah siap disajikan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Palm Cheese Cookies*

**KATEGORI:** *Western Set Menu – Dessert*

**PORSI:** 2 (15 pcs)

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Mentega	150	gr	78,500	25,936.12
2	Gula halus	25	gr	11,700	585.00
3	Kuning telur	16	gr	26,000	416.00
4	Keju	60	gr	17,900	6,509.09
5	Tepung terigu serbaguna	190	gr	11,000	2,090.00
6	Susu bubuk	25	gr	25,000	2,500.00
7	Tepung maizena	20	gr	4,700	626.67
8	<i>Vanilla extract</i>	3	gr	11,700	1,170.00
9	Garam				-
10	<i>Palm sugar</i>				-
Total biaya pokok makanan 2 porsi					39,832.88
Toleransi 10%					3,983.29
Total biaya pokok makanan 2 porsi					43,816.17
Total biaya pokok makanan 1 porsi					21.908,10

---

# INDONESIAN RAMADHAN SET MENU

---



## Sambal Goreng Kentang Ati

(6 porsi)



Sumber: Resep sambal goreng kentang pakai udang, [www.rri.co.id](http://www.rri.co.id) (Trisianty & Firmansyah, 2021)

Sambal goreng kentang ati dengan petai.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>KENTANG GORENG</b>			
Kentang	500	gr	
Hati sapi	250	gr	
Cabe merah	2	pcs	Iris tipis
Daun salam	2	pcs	
Lengkuas	2	cm	Memarkan
Petai	10	pcs	Kupas
Santan sedang	250	ml	
<b>BUMBU HALUS</b>			
Cabe merah segar	7	pcs	
Cabe rawit merah	5	pcs	
Bawang merah	5	pcs	
Bawang putih	3	siung	
Terasi goreng	1	sdt	
Gula pasir	1	sdt	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Garam	2	sdt	

### **METODE**

1. Kupas kentang lalu potong dadu kecil.
2. Cuci hati sapi dan potong dadu kecil. Kupas petai.
3. Goreng kentang, petai dan hati sapi secara terpisah hingga agak kering. Angkat dan tiriskan.

### Bumbu

1. Rebus cabe merah, cabe rawit merah, bawang merah dan bawang putih hingga lunak lalu tiriskan.
2. Haluskan bumbu yang direbus bersama terasi, gula dan garam.
3. Panaskan 5 sdm minyak dalam wajan. Tumis bumbu halus hingga harum.
4. Masukkan daun salam, lengkuas, dan cabe merah iris, aduk hingga layu.
5. Tuangkan santan dan didihkan.
6. Masukkan kentang, petai dan hati yang sudah digoreng. Masak dengan api kecil hingga santan dan bumbu susut, hampir kering. Angkat.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** Sambal Goreng Kentang Ati

**KATEGORI:** *Indonesian Ramadhan Set Menu – Appetizer*

**PORSI:** 6

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Kentang Lokal	500	gr	24,500	12,250.00
2	Hati sapi	250	gr	80,000	20,000.00
3	Cabe merah	168	gr	16,500	11,088.00
4	Daun salam	4	gr	65,000	260.00
5	Lengkuas	30	gr	30,000	900.00
6	Petai	75	gr	87,000	6,525.00
7	Santan	250	ml	27,950	13,975.00
8	Bawang putih	18	gr	24,000	432.00
9	Bawang merah	30	gr	26,000	780.00
10	Terasi goreng	5	gr	20000	1,000.00
11	Garam & Gula				
Total biaya pokok makanan 6 porsi					66,210.00
Toleransi 10%					6,621.00
Total biaya pokok makanan 6 porsi					72,831.00
Total biaya pokok makanan 1 porsi					12.138,5



## Sop Buntut Sapi

(3 porsi)



Sop buntut sapi dengan sayuran.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>SOP BUNTUT SAPI</b>			
Buntut sapi	1	kg	Potong potong
Wortel	450	gr	
Kentang	210	gr	
Daun bawang	40	gr	
Seledri	10	gr	simpulkan
Tomat	180	gr	Belah 4
Pala	1	pcs	Pecahkan dan haluskan
Cengkeh	4	butir	
Gula pasir	10	gr	
Garam			secukupnya
Air	2	L	
Minyak	30	gr	
<b>BUMBU HALUS</b>			
Bawang merah	8	siung	Rajang
Bawang putih	8	siung	Rajang

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Merica	3	gr	

### METODE

1. Rebus air dalam jumlah banyak, masak hingga mendidih. Masukkan potongan buntut sapi, kemudian rebus hingga berbusa.
2. Buang airnya. Tambahkan air yang baru, masukkan buntut, lalu rebus lagi hingga lunak.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga aromanya wangi dan matang.
4. Masukkan tumisan ke dalam panci rebusan buntut.
5. Tambahkan wortel dan kentang, masak dengan api kecil hingga mendidih.
6. Masukkan garam, gula pasir, cengkeh dan pala.
7. Koreksi rasanya.
8. Masukkan seledri, masak buntut hingga empuk dan bumbunya meresap.
9. Terakhir, tambahkan daun bawang dan irisan tomat.
10. Angkat dan sajikan.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** Sop Buntut Sapi

**KATEGORI:** *Christmas Set Menu – Soup*

**PORSI:** 3

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Buntut sapi	1	kg	78,000	78,000.00
2	Wortel	450	gr	13,500	6,075.00
3	Kentang lokal	210	gr	24,500	5,145.00
4	Daun bawang	40	gr	30,500	1,220.00
5	Seledri	10	gr	38,000	380.00
6	Tomat	180	gr	20,000	3,600.00
7	Pala	5	gr	17,500	1,750.00
8	Bawang putih	48	gr	24,000	1,152.00
9	Bawang merah	48	gr	26,000	1,248.00
10	Cengkeh	3	gr	12000	360.00
11	Garam & Merica				
12	Air	2	L		
13	Minyak	30	gr		
Total biaya pokok makanan 3 porsi					98,570.00
Toleransi 15%					14,785.50
Total biaya pokok makanan 3 porsi					113,355.50
Total biaya pokok makanan 1 porsi					37.785,17

## Opor Ayam Ketupat Sayur

(2 porsi)



Opor ayam dengan lontong, labu siam, telur, dan kerupuk.

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>OPOR AYAM</b>			
Ayam kampung	½	ekor	Potong 8 bagian
Labu siam	203	gr	Potong korek api
Tahu segitiga	4	buah	Potong kecil
Telur mata sapi	1	pcs	
Cream soup	60	gr	
Serai	1	btg	geprek
Daun salam	2	lembar	
Lengkuas	1	ruas	geprek
Kaldu jamur	5	gr	
Garam	8	gr	
Gula	5	gr	
Lada	5	gr	
Air	800	ml	
<b>BUMBU HALUS</b>			

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
Bawang putih	3	siung	
Bawang merah	6	butir	
Cabai keriting	4	buah	
Kunyit	1	ruas	
Jahe	2	cm	
Kemiri	3	buah	
Ketumbar	1	sdt	
<b>PELENGKAP</b>			
Lontong			
Bawang merah goreng			
Kerupuk			

### METODE

1. Masukkan bahan bumbu halus ke dalam blender dan beri sedikit air, haluskan. Kemudian tumis dengan sedikit minyak, masukkan serai, daun salam dan lengkuas.
2. Setelah tumisan harum, tuang 500 ml air dan masukkan ayam yang sudah dipotong, masak dengan api kecil sampai ayam empuk.
3. Jika ayam sudah agak empuk, masukkan labu siam, tahu dan telur rebus, masak sampai semua empuk. Tambahkan air sekitar 300 ml (biar kuahnya banyak), bumbui dengan garam, gula, lada, kaldu jamur, dan cream soup, tes rasa.
4. Potong lontong di piring, tuang dengan sayur opor ayam, taburi bawang merah goreng di atasnya dan tambahkan kerupuk sebagai pelengkap.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** Opor Ayam

**KATEGORI:** *Indonesian Ramadhan Set Menu – Main Course*

**PORSI:** 2

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Ayam	750	gr	76,000	38,000.00
2	Labu siam	203	gr	15,000	3,045.00
3	Tahu segitiga	100	gr	6,000	2,400.00
4	Cream soup	60	gr	86,500	5,190.00
5	Serai	20	gr	15,000	300.00
6	Daun salam	5	gr	65,000	325.00
7	Lengkuas	30	gr	30,000	900.00
8	Kaldu jamur	5	gr	25,500	510.00
9	Kemiri	3	butir	2,000	1,500.00
10	Kunyit	5	gr	15,000	1,500.00
11	Bawang putih	32	gr	24,000	768.00
12	Bawang merah	66	gr	26,000	1,716.00
13	Cabe keriting	40	gr	20,000	3,200.00
14	Kemiri	3	gr	20,000	1,200.00
15	Ketumbar	5	gr	40,000	200.00
16	Lontong	2	pcs	22,500	4,500.00
17	Bawang merah goreng	5	gr	25,000	625.00
18	Kerupuk	20	gr	25,000	500.00
19	Lada				
20	Garam, Gula				
Total biaya pokok makanan 2 porsi					66,379.00
Toleransi 15%					9,956.85
Total biaya pokok makanan 2 porsi					76,335.85
Total biaya pokok makanan 1 porsi					38,167.93

## Nastar Crumble Cake

(1 loyang, 6 iris/porsi)



*Vanilla Sponge cake, dengan selai nanas, cream cheese frosting, crumbles, dan nastar.*

### Resep

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>SPONGE CAKE (loyang 18 cm)</b>			
Telur	200	gr	
Gula pasir	120	gr	<i>Blender halus</i>
Tepung terigu protein rendah	105	gr	
Tepung maizena	15	gr	
<i>Unsalted butter</i>	30	gr	
Susu cair	20	gr	
Garam	1/8	sdt	
<i>Vanilla extract</i>	1/2	sdt	
<b>CREAM CHEESE FROSTING</b>			
<i>Cream cheese</i>	550	gr	
Mentega tawar	65	gr	
Gula halus	130	gr	
<i>Vanilla extract</i>	3	ml	
<b>CRUMBLE</b>			
Mentega tawar	60	gr	
Gula pasir	40	gr	
Tepung terigu serbaguna	100	gr	

Bahan-bahan	Jumlah	Unit	Keterangan
<b>BAHAN LAIN</b>			
Selai Nanas	250	gr	
Nastar	6	pcs	

## METODE

### Sponge Cake

1. Dalam mangkuk, campur tepung terigu, maizena dan garam. Aduk, lalu ayak dan sisihkan.
2. Campur telur dan gula halus dalam mangkuk. Sisihkan.
3. Didihkan air, lalu angkat. Taruh mangkuk telur di atas panci tersebut.
4. Kocok dengan kecepatan rendah hingga suhu mencapai 40 derajat atau hingga gula larut sekitar 2.50 menit.
5. Angkat dari panci, kocok kembali dengan kecepatan tinggi selama 2 menit. Turunkan kecepatan menjadi sedang selama 2 menit dan terakhir menggunakan kecepatan rendah selama 1 menit hingga telur mengembang dan pucat.
6. Ayak campuran bahan kering dengan posisi tinggi. Lalu aduk dengan metode *folding*.
7. Campur mentega dan susu, lelehkan. Tambahkan *vanilla*, aduk rata.
8. Ambil sedikit adonan kue , aduk ke dalam lelehan mentega, lalu tuang semua ke dalam adonan kue. Aduk lagi hingga rata.
9. Tuang ke dalam loyang 18 cm. Ketuk ketuk untuk menghindari *air bubble*.
10. Panggang di suhu 150 derajat celcius selama 40 menit, lalu menaikkan suhu ke 170 derajat celcius selama 5 menit. Keluarkan dari loyang dan tunggu dingin. Belah menjadi 3 *layer*.

### Cream cheese frosting



1. Masukkan mentega tawar ke *cream cheese* dan tambahkan *vanilla extract*.  
Lalu aduk hingga *soft* atau tidak menggumpal.
2. Masukkan gula halus lalu di aduk kembali hingga tercampur rata.

### Crumble

1. Campur semua bahan dengan *pastry blender* hingga berbulir.
2. Panggang di suhu 180 derajat selama 20 menit.

### Penyusunan

1. Letakkan *layer 1 sponge cake* di atas *cake board*. Olesi dengan *cream cheese frosting*. Beri selai nanas di atasnya.
2. Ulangi langkah 1 hingga mencapai *layer* ke 3. *Cover* permukaan kue dengan *cream cheese frosting*.
3. Tempelkan *crumble* pada sisi atas dan samping.
4. Beri hiasan nastar di atas kue.

## BIAYA POKOK PEMBUATAN MAKANAN

**JUDUL RESEP:** *Nastar Crumble Cake*

**KATEGORI:** *Lebaran Set Menu - Dessert*

**porsi:** *6 slices*

No	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	BIAYA TOTAL
1	Telur	200	gr	24,000	4,800.00
2	Gula Pasir	160	gr	12,500	2,000.00
3	Tepung terigu <i>protein</i> rendah	105	gr	12,000	1,260.00
4	Maizena	15	gr	17,500	262.50
5	Tepung terigu serbaguna	100	gr	12,000	1,200.00
6	Mentega tawar	155	gr	113,000	17,515.00
7	Susu cair	20	gr	12,000	240.00
8	<i>Vanilla extract</i>	5	gr	40,000	2,000.00
9	<i>Cream Cheese</i>	550	gr	80,000	44,000.00
10	Gula halus	130	gr	10,000	2,600.00
11	Selai nanas	250	gr	50,000	25,000.00
12	Nastar	6	pcs	50,000	16,666.67
13	Garam				-
Total biaya pokok makanan 6 porsi					117,544.17
Toleransi 10%					11,754.42
Total biaya pokok makanan 6 porsi					129,298.58
Total biaya pokok makanan 1 porsi					21,549.76

---

## BIODATA PENULIS

---

**DESSY NATALIA** lahir di Jakarta tanggal 3 Desember dan sekarang adalah seorang mahasiswa semester 6 di jurusan *Culinary Arts* di Universitas Agung Podomoro. Sejak kecil, Dessy sangat suka mencicipi manisan mulai dari kue tradisional, permen, coklat hingga kue tart, khususnya buatan sang Ibunda. Ia berpendapat bahwa aneka jenis *pastry* buatan ibunya sangat istimewa karena selalu membawa keceriaan setiap memakannya. Mulai saat itulah, Dessy mencintai seni kuliner, khususnya *pastry* dan memutuskan untuk lebih mendalami. Walaupun saat magang Dessy mengambil peran di departemen *Food & Beverages Service (FB Service)*, tentunya dia juga mempelajari banyak hal dari sisi operasional dapur di salah satu 4-star hotel di Jakarta. Tidak sampai disana saja, rasa ingin tahu dan belajar Dessy terus bertambah setelah periode magangnya berakhir. Dia bekerja *part-time* sebagai Barista di *coffee shop* yaitu Kopi Konnichiwa untuk terus belajar dan menciptakan sesuatu yang lebih baik terutama di bidang yang ia minati. Ia dapat dihubungi melalui email di [dessynatalia2@gmail.com](mailto:dessynatalia2@gmail.com)



**REINAL SETIAWAN** adalah seorang mahasiswa semester 6 kelahiran Jakarta di tanggal 15 Juli di jurusan *Culinary Art* di Universitas Agung Podomoro. Berawal dari menyaksikan acara memasak televisi dan membantu ibunya di dapur untuk menyiapkan makanan & kue bagi keluarga, Reinal merasa yakin bahwa dunia kuliner adalah hal yang menarik dan ingin dia tekuni di masa depan. Reinal juga sempat melakukan program magang di restoran Blanco par Mandif di bawah kepemimpinan Chef Mandif Warokka. Selesai menjalani program magang, ia juga sempat menjadi Tim Konsultan untuk Tuang Coffee Jakarta dan mengikuti beberapa ajang kompetisi. Ia juga membuka bisnis kulinernya, Eat Brow, yang bergerak di bidang *pastry*. Dia dapat dihubungi melalui email di [31180117@podomorouniversity.ac.id](mailto:31180117@podomorouniversity.ac.id)



---

## FACILITATOR & EDITOR

---

**Timotius Agus Rachmat, MM (Hos)** terlahir di kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia. Beliau adalah seorang Chef Internasional yang sekarang mengabdikan sebagai anggota tim pengajar di Universitas Agung Podomoro didalam *Hospitality Business Program*. Konsentrasi keahlian beliau secara khusus adalah pengolahan makanan selama 30 tahun. Sebelum pengabdian beliau di bidang *culinary studies*, beliau juga pernah turut berpartisipasi di dalam bidang produksi makanan di sebuah perusahaan minyak di Indonesia. Kecintaan beliau kepada makanan Indonesia telah mengantarkan beliau juga untuk melakukan presentasi mengenai pengolahan makanan di kedutaan besar Indonesia di Spanyol, Oman, Brazil dan Amerika Serikat. Beliau adalah pemegang gelar diploma dari Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti dan gelar magister di bidang *Hospitality Management* dari Universitas Trisakti, Indonesia. Beliau dapat dihubungi melalui email: [timotiusrachmat14@gmail.com](mailto:timotiusrachmat14@gmail.com)



**Dr. Samuel PD Anantadjaya** adalah seorang mantan Dekan di Fakultas Bisnis & Ilmu Sosial dan mantan Kepala Program Studi Administrasi Bisnis di International University Liaison Indonesia (IULI) sejak Agustus 2015 sampai Agustus 2021. Beliau memegang gelar *Bachelor of Science* (BSc) di bidang Keuangan dan Ekonomi dari University of Wisconsin, La Crosse, USA, gelar *Master of Business Administration* (MBA) di bidang Keuangan dari Edgewood College in Madison, Wisconsin, USA, gelar Magister Manajemen (MM) di bidang Manajemen Strategik dari Sekolah Tinggi Manajemen Bandung, atau yang sekarang dikenal dengan Universitas Telkom di Bandung, Indonesia, dan gelar Doktor (Dr) di bidang Manajemen Strategik dengan konsentrasi Kinerja Organisasi dan Pengendalian Sistem dari Universitas Katolik Parahyangan in Bandung, Indonesia. Beliau juga memegang sertifikasi sebagai *Financial Planner, Financial Consultant, Business Administrators, dan Handwriting Analyst*. Beliau juga memegang sertifikasi sebagai dosen # 11104102610218 sejak Agustus 2011, dan sertifikasi Asesor # 991110410261021815007 dari Kementerian Pendidikan dan Budaya di Republik Indonesia. Beliau dapat dihubungi melalui email: [spdanantadjaya@gmail.com](mailto:spdanantadjaya@gmail.com)



**Sandy Dwiputra Yubianto, MPar** terlahir di kota Malang, Jawa Timur, Indonesia. Beliau adalah seorang pemegang gelar kesarjana dengan konsentrasi di

bidang *Hotel & Tourism Management* dari Swiss German University di BSD City, Serpong, Tangerang, Indonesia, dan *Business Administrative & Informatics* dari Fachhochschule Südwestfalen, Germany. Gelar akademis Magister di bidang Gastronomi diperoleh dari Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, Bintaro, Indonesia. Sejak 2016, beliau aktif terlibat dalam *Pintbait Pasta Restaurant*, dan dalam program pelatihan *culinary* bersama dengan tim dari ibu Sis Ca Soewitomo dan Dinas Perindustrian Jakarta Utara. Sejak 2019, beliau aktif membantu program pelatihan intensif dari Kementerian Tenaga Kerja Republik Indonesia dalam bidang *business incubator* bagi usaha mikro dan kecil di Indonesia. Beliau juga aktif tergabung kedalam tim pengajar di *International University Liaison Indonesia (IULI)* untuk mata kuliah *F & B Production, Hospitality Entrepreneurship & Restaurant Business* di program studi *Hotel & Tourism Management*. Beliau dapat dihubungi melalui email: [sandy.dpy@gmail.com](mailto:sandy.dpy@gmail.com)



**Dr (cand) Irma M Nawangwulan, BSc, MBA, CPM (Asia)** adalah seorang mantan Kepala Program Studi Manajemen di Universitas Pembangunan Jaya, Bintaro, Tangerang, Indonesia sejak awal perumusan dan persiapan sebuah universitas sebelum akhirnya membantu Program Studi *Hotel & Tourism Management* di *International University Liaison Indonesia (IULI)*, in BSD City, Serpong, Tangerang, Indonesia. Beliau memegang gelar *Bachelor of Science* di bidang Manajemen, dan *Master of Business Administration*. Saat ini, beliau sedang menjalani proses pendidikan doktoral di sebuah universitas di Bandung. Beliau sudah pernah menerima penunjukkan dari beberapa tugas di Amerika Serikat & Indonesia, seperti; *University of Wisconsin Systems, Boston Store, Mincom Services, Carrefour, Ace Hardware*, dan *ETC & Foundation*. Disamping dari beberapa buku yang sudah berhasil diterbitkan, beliau juga menulis di beberapa jurnal akademik di Malaysia, Brazil, Serbia, Hong Kong, Indonesia dan India. Bidang penelitian beliau adalah *consumer behavior, customer intimacy, experiential marketing, service delivery, customer relationship management, customer value* dan *trust*. Beliau dapat dihubungi melalui email: [mnwulan@gmail.com](mailto:mnwulan@gmail.com)



---

# SUMBER PUSTAKA

---

- Cate, international Desserts Blog. (2016, December 19). *Yule Log (French Yule Log Cake)*. Retrieved December, 2021 from International Desserts Blog: <https://www.internationaldessertsblog.com/buche-de-noel-tutorial-french-yule-log-cake/>
- Clarke, E. (2021, December 1). *Salmon Wellington*. Retrieved December, 2021 from Wellplated by Erin: <https://www.wellplated.com/salmon-wellington/>
- Deposit Photos. (n.d.). *Bua loi Stok Foto dan Gambar Bebas Royalti*. Retrieved December 28, 2021 from <https://id.depositphotos.com/40527329/stock-photo-bua-loi-thai-dessert-with.html>
- Dimiyati, V. (2020, April 15). *5 Resep Nasi Liwet Enak dan Gurih, Menu Rumahan dengan Rempah Tradisional* Artikel ini telah tayang di [www.inews.id](http://www.inews.id) dengan judul " 5 Resep Nasi Liwet Enak dan Gurih, Menu Rumahan dengan Rempah Tradisional ", Klik untuk baca: <https://www.inews.id/travel/ku>. Retrieved December, 2021 from [inews.id](http://www.inews.id): <https://www.inews.id/travel/kuliner/resep-nasi-liwet>
- Fane. (2020, May 25). *Bagaimana Cara Memasak Zuppa Soup Vegetarian*. Retrieved December 2021, from [resep masakanku](http://resep.masakanku.net): <https://resepmasakanku.net/747-bagaimana-cara-memasak-zuppa-soup-vegetarian/?hcb=1>
- Ira, L. (n.d.). *Cheesy broccoli rice at pinterest from memoratin.club*. From <https://id.pinterest.com/pin/659707045401429681/>
- Kourou, I. (2018, November 20). *Velvet mushroom soup*. Retrieved December, 2021 from [tlife.gr](http://tlife.gr): <https://www.tlife.gr/syntages/veloute-manitarosoupa-2/840433/>
- Lexi. (2021, Maret 12). *Classic Chocolate Cupcakes (Vegan)*. Retrieved December 2021, from [www.crowdedkitchen.com](http://www.crowdedkitchen.com): <https://www.crowdedkitchen.com/classic-chocolate-cupcakes-vegan/>
- Lorie. (2021, December 4). *Eggless Chocolate Chip Cookies with Cream Cheese*. Retrieved December 2021, from [www.lemonandzest.com](http://www.lemonandzest.com): <https://lemonsandzest.com/eggless-chocolate-chip-cookies/>
- Margaret. (2015, September 14). *Previous Next Sweet Corn Bisque – a Bowl Full of Summer*. Retrieved December, 2021 from [kitchen Frau](http://kitchenfrau.com), Plain Delicious:



- <https://www.kitchenfrau.com/sweet-corn-bisque/?hcb=1>
- Nagi. (2020, January 19). *Vietnamese Pho Recipe*. Retrieved December 2021, from Recipetineats: <https://www.recipetineats.com/vietnamese-pho-recipe/>
- Nagi. (2020, November 30). *Vietnamese Rice Paper Rolls*. Retrieved December, 2021 from Recipetineats: <https://www.recipetineats.com/vietnamese-rice-paper-rolls-spring-rolls/>
- Painter, A. (n.d.). *Creamy Mushroom Chicken over Mashed Potatoes & Wilted Spinach*. Retrieved December, 2021 from Martha Stewart & Marley Spoon: <https://marleyspoon.com/menu/74884-creamy-mushroom-chicken-over-mashed-potatoes-wilted-spinach>
- Poor man's kitchen recipe. (2020, April 29). *Poor Man's Kitchen Recipe*. Retrieved December 2021, from poor man recipes blogspot: <https://poor-man-recipes.blogspot.com/2020/04/the-original-roasted-duck-rice-recipe.html>
- Rainforest Cruises. (2019, June 6). *The Best Food In Vietnam: 9 Traditional Dishes You Must Eat*. Retrieved December, 2021 from Rainforest Cruises: <https://www.rainforestcruises.com/guides/traditional-vietnamese-food>
- Sara. (2019, January 3). *Roasted Chicken with Garlic and Herbs*. Retrieved December, 2021 from Dinner at The Zoo: <https://www.dinneratthetoo.com/roasted-chicken/#recipe>
- Sophie. (2018, November 29). *Herbal Chicken Soup*. Retrieved December, 2021 from Delightful Plate: <https://delightfulplate.com/vietnamese-coconut-herbal-chicken-soup/?hcb=1>
- Sophie. (2020, August 28). *Delightful Plate, Asian Flavors and Beyond*. Retrieved December, 2021 from VIETNAMESE SWEET CORN PUDDING (CHE BAP/CHE NGO) : <https://delightfulplate.com/vietnamese-sweet-corn-pudding/>
- Spoonful Passion. (2020, June 22). *Sesame Ball with Black Sesame Filling*. Retrieved December, 2021 from Spoonful Passion: <https://spoonfulpassion.com/sesame-ball/>
- Stinson, T. (2021, November 4). *Super Easy Mini Vegetable Lasagna Cups*. Retrieved December 2021, from the girl on bloor: <https://thegirlonbloor.com/super-easy-mini-vegetable-lasagna-cups/?hcb=1>
- Stjärne, F. (n.d.). *Halibut With Roasted Potatoes And Romanesco Salad*.



- Retrieved December 28, 2021, from Food & Wine:  
<https://www.foodandwine.com/recipes/halibut-roasted-potatoes-and-romanesco-salad>
- Taste.com.au. (n.d.). <https://www.taste.com.au/recipes/lemon-roast-chicken-wings-vegetable-fries/beee631a-fd8b-4c0e-a7ba-a3e8eabfaa8d>. Retrieved December, 2021 from Taste.com.au:  
<https://www.taste.com.au/recipes/lemon-roast-chicken-wings-vegetable-fries/beee631a-fd8b-4c0e-a7ba-a3e8eabfaa8d>
- Tastemade, Inc. (n.d.). *Panna Cotta Cendol*. Retrieved December, 2021 from <https://id.tastemade.com/videos/panna-cotta-cendol/>
- Thats Beijing. (2016, February 5). *5 Classic CNY Dishes and Where to Find them in Beijing*. Retrieved December, 2021 from Thats mags:  
<https://www.thatsmags.com/beijing/post/12324/5-classic-chinese-new-year-dishes>
- Thrillist Travel. (2020, October 20). *15 American Cities That Secretly Have Great Food Scenes*. Retrieved December, 2021 from Thrillist:  
<https://www.thrillist.com/travel/nation/best-new-food-cities-in-america-restaurants>
- Trisianty, D., & Firmansyah, h. (2021, April 13). *Resep Sambal Goreng Kentang Pakai Udang*. Retrieved December, 2021 from rri:  
<https://rri.co.id/humaniora/kuliner-nusantara/1024171/resep-sambal-goreng-kentang-pakai-udang?hcb=1>
- Unilever Food Solutions. (n.d.). *Traditional Teochew "Yu sheng"*. Retrieved December, 2021 from <https://www.unileverfoodsolutions.com.sg/en/recipe/traditional-teochew-yu-sheng-R0076571.html?hcb=1>
- Victor. (2018). *Homemade Truffle Fries*. Retrieved December 29, 2021, from <https://cravingtasty.com/homemade-truffle-fries/>





Buku ini telah menerima ISBN dari Perpustakaan Nasional Republik Indonesia  
tertanggal 25 Mei 2022

