



Dari Kami: Resep HTM 17-18

Penulis:

**Putri Aida Al Ghifary
Clara Handayani
Safrini Thirda Nurhafisa
Adawiyah
Estrella Natalia
Laradella Syafyna Prabowo**

Fasilitator:

**Aditya Nova M.Par.
Sandy Dwiputra Yubianto S.E., B.A.**

Editor:

**Irma M Nawangwulan, MBA, CPM (Asia)
Dr. Samuel PD Anantadjaya**



Title	: Dari Kami: Resep HTM 17-18
Author(s)	: Putri Aida Al Ghifary, Clara Handayani, Safrini Thirda Nurhafisa, Adawiyah, Estrella Natalia & Laradella Syafyna Prabowo
Facilitators & Editor(s)	: Aditya N. Putra, M.Par, Sandy D.Yubianto, SE, BA, Dr (cand) Irma M. Nawangwulan, MBA, CPM (Asia) & Dr. Samuel PD Anantadjaya
Layouter & Cover Design	: DC Ethan Samuel & DC Eryn Samuel
Publisher	: International University Liaison Indonesia (IULI) Tangerang Selatan 15345, Indonesia Email: pressiuli@gmail.com
First Published	: December 2019
ISBN	: 978-602-74500-2-8
Printed in	: Indonesia



Copyright © 2019 by Putri Aida Al Ghifary, Clara Handayani, Safrini
Thirda Nurhafisa, Adawiyah, Estrella Natalia, Laradella Syafyna Prabowo,
Aditya N. Putra, MPar, Sandy D. Yubianto, SE, BA, Irma M.
Nawangwulan, MBA, CPM (Asia) & Dr. Samuel PD Anantadjaya &

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.

ISBN 978-602-74500-2-8



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	2
KATA PENGANTAR	5
MASAKAN ITALI	6
FISH EN PAPILOTE	6
GRILLED DORY WITH MANGO SALSA.....	8
POTATO SARLADAISE	10
TOMATES A LA PROVENCALE	11
SEAFOOD MARINARA PASTA	12
MASAKAN THAILAND	14
KHAO PHAT KHAI	14
THAI CHICKEN GREEN CURRY.....	16
SPRING ROLL.....	18
TOM YUM	19
MASAKAN TIONGHOA	21
PRAWN MAYONNAISE	21
CHICKEN HAINAN RICE	23
KUNG PAO CHICKEN	25
WONTON SOUP.....	27
MASAKAN PRANCIS	28
DADA AYAM DENGAN DUXELLE DAN BAYAM	28
SAYUR TIAN ALA PRANCIS.....	30
JAMUR KRIM SUP ALA PRANCIS	32
BEEF BOURGIGNON	34



MASAKAN KOREA	36
DAKGANJONG	36
BULGOGI.....	38
GAJI NUMUL.....	40
EOMUK	42
MASAKAN BALI.....	44
SATE LILIT BALI.....	44
LAWAR KACANG PANJANG.....	46
NASI GORENG BALI	48
TUNA SAMBAL MATAH	49
PASTA	50
PASTA	50
ITALIAN TOMATO PASTA	51
PESTO PASTA.....	53
PASTA CARBONARA.....	54
TUNA & PAPRIKA AGLIO OLIO PASTA	55
MASAKAN VIETNAM.....	56
NASI GORENG DENGAN UDANG DAN TELUR ASIN	56
KOL GULUNG DENGAN DAGING GORENG.....	58
VIETNAMESE FRESH SPRING ROLL.....	60
STEWED EGG TOFU WITH PRAWNS.....	62
MASAKAN WESTERN.....	64
LAMB CHOP WITH ORANGE MINT SAUCE.....	64
SAUTÉED BROCCOLI WITH CASHEW	66
TENDERLOIN STEAK.....	68
SWEET POTATO WITH MARSHMALLOW	69



MASAKAN JEPANG 71

SUKIYAKI71
BEEF TERIYAKI 73
TEMPURA 74
MISO SOUP 76

MENU GALA DINNER..... 77

SUMMER SHRIMP SALAD 77
PUMPKIN SOUP..... 79
RED SNAPPER WITH PINEAPPLE SALSA 80

BIODATA 82

PENULIS..... 82
FASILITATOR & EDITOR 84



KATA PENGANTAR

Selama 2 semester, mahasiswi International University Liaison Indonesia dengan jurusan Hotel and Tourism Management sudah mempelajari banyak hal termasuk teknik memasak, teknik memotong, cara membuat masakan, dan minuman mocktail.

Di dalam buku ini, telah terkumpul varian masakan yang sudah pernah kami pelajari sehingga kami mampu juga menuangkan semua nya ke dalam sebuah buku resep sederhana ini. Dari makanan Indonesia, Korea, Jepang, Western, Vietnam, Perancis, Thailand, China, dan Italia.

Semoga buku resep sederhana ini mampu memberikan dampak positif di bidang kuliner dan dapat menjadi panduan bagi pecinta kuliner yang ingin mencoba membuatnya sendiri.

Tidak lupa kami mengucapkan kepada tim mentor, dosen, fasilitator dan editor yang selalu setiap mendampingi kami selama proses nya; Chef Timotius A. Rachmat, MM (Hos), Chef Aditya N. Putra, MPar, Chef Sandy D. Yubianto, SE, BA, Dr. Samuel PD Anantadjaya & Irma M. Nawangwulan, MBA, CPM (Asia).

BSD City, Serpong, Tangerang, Desember 2019,
Putri, Clara, Ilda, Sella, Wiyah, Ara

MASAKAN ITALI

Disusun oleh **Estrella Natalia**

FISH EN PAPILLOTE

Bahan:

- 1/2 bawang bombay merah, iris tipis pendek
- 1 buah Zukini iris tipis pendek
- 1 buah wortel, iris tipis pendek
- 25 gr. bawang putih cincang
- 1 sendok makan minyak zaitun
- 600 gr. ikan kakap merah, potong fillet
- 1 buah lemon iris tipis bulat
- 8 batang thyme segar
- 50 gr. mentega
- Garam dan lada secukupnya untuk perasa



Cara membuat:

1. di mangkuk besar, campur semua bahan seperti, bawang bombay merah, zukini, wortel dan bawang putih.
2. tuang minyak zaitun, beri garam dan lada untuk perasa, kemudian aduk hingga tercampur.



3. letakkan *fillet* ikan di kertas foil besar, jangan lupa untuk memberi garam dan lada secukupnya.
4. susun sayur-sayuran diatas ikan secara rata taruh 2 irisan lemon, 2 batang thyme segar, dan sedikit mentega diatasnya.
5. lipat kertas *foil* disekitar ikan dan sayurnya dengan erat, membentuk bulan sabit
6. pastikan lipatannya erat, sehingga tidak ada uap yang bisa keluar
7. susun kertas-kertal *foil* nya di atas loyang. Panggang ikan sampai matang sekitar 12 menit, tergantung ketebalan ikan.
8. sebelum menyajikan, gunting dan buka kertas *foilnya* dan sajikan langsung dengan kertas *foil* diatas piring, atau pindahkan ikan keatas piring dengan spatula.

GRILLED DORY WITH MANGO SALSA

Bahan:

- 30 ml minyak zaitun
- 1 sdm perasan air lemon
- 1 sdm daun peterseli, dicincang
- 1 siung bawang putih, dicincang
- 1 sdt daun kemangi
- 1 sdt lada
- Garam utk perasa
- 180 gr ikan dory *fillet*



Mango Salsa:

- 1 buah mangga, potong dadu
- ½ buah paprika merah, potong dadu
- 2 sdm bawang bombay merah, dicincang
- 1 sdm daun ketumbar
- ½ buah paprika hijau, potong dadu
- 2sdm perasan air jeruk nipis
- 1 sdm perasan air lemon
- Garam dan lada untuk perasa



Cara Membuat:

1. Campur minyak zaitun, jus lemon, peterseli, bawang putih, kemangi, 1sdt lada dan ½ sdt garam dalam mangkuk dan tuangkan ke dalam kantong plastik yang bisa di tutup kembali
2. Tambahkan *fillet* dory, lapisi dengan bumbu perendam, peras udara berlebih, dan tutup kantong.
3. Rendam dalam kulkas selama 1 jam
4. Siapkan salsa mangga dengan menggabungkan mangga, paprica merah, bawang merah, daun ketumbar, dan paprica hijau dalam mangkuk.
5. Tambahkan jus jeruk nipis dan 1sdm jus lemon dan aduk rata
6. Bumbui dengan garam dan lada, dinginkan sampai siap saji
7. Panaskan panggangan atay wajan untuk api sedang-tinggi dan lapisi wajan dengan minyak
8. Ambil ikan dori dari bumbu, dan buang sisa bumbu
9. Panggang *fillet* ikan sampai matang 3 hingga 4 menit per sisi
10. Sajikan dory dengan salsa mangga diatasnya

POTATO SARLADAISE

Bahan:

- 1 kg kentang, dikupas dan di potong dengan ketebalan 2 cm
- 1 buah bawang bombay di cincang
- 4 siung bawang putih di cincang
- Minyak zaitun secukupnya
- Garam dan lada untuk perasa
- 2 sdm Peterseli di cincang



Cara Membuat:

1. Panaskan minyak di wajan
2. Taruh kentang di wajan dan masak sampai kentang lunak sekitar 15 menit dgn api sedang
3. Lalu tambahkan bawang bombay dan masak selama 5 menit
4. Masukkan bawang putih, tambahkan garam dan lada dan masak selama 5 menit lagi
5. Matikan api dan campurkan Peterseli lalu sajikan

TOMATES A LA PROVENCALE

Bahan:

- ½ buah tomat, buang biji, di potong jadi dua
- 4 siung bawang putih, dicincang
- 2sdm minyak goreng
- 1 mangkuk peterseli
- Tepung roti secukupnya
- 1sdm thyme
- Garam dan lada untuk perasa



Cara Membuat:

1. Panaskan *oven* dengan suhu 200 derajat celcius
2. Goreng tomat sangat singkat di kedua sisi
3. Taruh tomat diatas loyang panggangan
4. Campurkan bawang putih, peterseli, tepung roti, thyme, garam dan lada
5. Taruh campuran tepung roti diatas setiap tomat
6. Kemudian panggang dalam *oven* selama 10 menit
7. Sajikan panas dengan hidangan daging.

SEAFOOD MARINARA PASTA

Bahan:

- 1 bungkus pasta linguine
- 2sdm minyak zaitun
- 4 siung bawang putih dicincang
- ½ bawang bombay merah dicincang
- 2 buah tomat, potong kotak-kotak kecil
- 1 buah bawang bombay dicincang
- 1 kaleng tomat tumbuk
- 1sdt pasta tomat
- 1sdt oregano
- 1sdt thyme
- 1kg kerang, di bersihkan
- 500gr udang, dikupas dan di bersihkan
- 200ml anggur putih
- 2sdt jus lemon
- 1 buah lemon diiris untuk hiasan





Cara Membuat:

1. Masak pasta linguine selama 8 menit
2. Tiriskan pasta
3. Panaskan 1 sdm minyak zaitun dalam wajan, api sedang
4. Aduk bawang putih dan bawang bombay merah, masak dan aduk sampai bawang lunak
5. Di wajan yang berbeda, panaskan 1 sdm minyak zaitun dalam wajan besar
6. Aduk tomat potong dadu sampai lunak
7. Aduk campuran bawang ke dalam tomat, tambahkan toman hancur, pasta tomat, oregano, dan thyme
8. Didihkan selama 5 menit, aduk kerang dan udang, tuangkan anggur putih dan jus lemon, lalu tutup wajannya
9. Masak sampai udang berubah sampai merah muda
10. Sajikan di atas pasta dan hiasi dengan irisan lemon.

MASAKAN THAILAND

Disusun oleh Clara Handayani

KHAO PHAT KHAI

Bahan:

- 400 gr nasi putih
- 50 gr bawang bombay
- 4 bh daun bawang
- 3 bh bawang putih
- 2 bh telur
- 2 sdm kecap ikan
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdt jeruk nipis
- lada secukupnya
- garam secukupnya



Khao Phat Khai tidak akan lengkap tanpa ditemani dengan saos Nam Pla Prik;

- 50 ml jeruk nipis
- 2 bh bawang merah
- 3 bh cabe merah



Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay.
2. Tambahkan telur dan masak sampai matang.
3. Tambahkan kecap ikan, jeruk nipis yang di peras, kecap asin, dan tunggu sampai seperti caramel, lalu tambahkan nasi.
4. Kemudian tambahkan daun bawang dan bumbu sebagai perasa.
5. Lalu buatlah saos nam la prik (semuanya di campur menjadi satu).
6. Kemudian santap lah hidangan yang telah siap dengan saos nam la prik

THAI CHICKEN GREEN CURRY

Bahan:

- 2 sdm *green curry paste*
- 500 gr dada ayam
- 1 sdm kecap asin/hitam
- 1 sdm tepung terigu
- 1 sdm minyak goreng
- 2 bh daun bawang
- 3 bh bawang putih
- garam dan lada secukupnya
- 1 sdt jahe halus
- 2 gelas santan
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdm gula



Bahan yang diperlukan untuk membuat saos kari hijau (*green curry paste*)nya adalah:

- 15 gr cabe hijau thailand
- 1 bh bawang putih
- 3 bh bawang merah
- 2 cm lengkuas



- 5 lbr ketumbar
- 1 bh jeruk purut
- 2 bh serai
- garam dan lada putih secukupnya
- 1 sdt biji ketumbar
- 1 sdt biji jinten
- 1 sdm *terasi*

Cara membuat:

1. Pertama, blender terlebih dahulu *green curry paste* nya.
2. Kemudian potong dada ayam (*fillet*), lalu campurkan dengan kecap asin/hitam dan tepung hingga merata.
3. Panaskan minyak dalam wajan, tumis ayam hingga daging berubah warna. Sisihkan. Kemudian, kecilkan apinya, masukkan daun bawang, bawang putih dan jahe. Lalu campurkan ayam dengan *green curry paste*.
4. Kemudian masukkan santan, air, kecap ikan, kecap asin, dan gula ke dalam campuran kari ayam. Biarkan mendidih selama 20 menit dan makanan siap dihidangkan.

SPRING ROLL

Bahan:

- 6 lbr kulit spring roll
- 12 ekor udang rebus
- 1 ikat selada
- 1/3 botol ketumbar
- 2 bh timun
- 1 bh wortel



Saos Thailand

- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm cuka beras
- 3 sdm cuka jepang
- 1/4 sdt jahe (yang di halusin)

Cara Membuat

1. Pertama, rendam kulit nya hingga lemas, lalu ratakan.
2. Tempatkan 1/6 dari setiap bahan di tengah kulit tersebut. Dimulai dengan selada hingga bahan lainnya. Lipat kedua ujungnya dan gulung.
3. Letakkan di piring, tutuplah dengan tisu dan dinginkan sampai siap disajikan.
4. Kemudian iris menjadi 2 bagian, lalu sajikan dengan saos thailand.

TOM YUM

Bahan:

- 200 gr udang (tanpa kulit)
- 200 gr cumi
- 200 gr ikan fillet
- 150 gr jamur
- 3 bh serai
- 8 lbr daun jeruk
- 2 cm lengkuas
- 10 bh cabe merah
- 4 sdm kecap ikan
- garam secukupnya
- gula secukupnya
- jus tamarin secukupnya
- 3 lbr daun ketumbar
- lemon (diperas) sedikit
- 2 ltr kaldu ikan



Untuk *Tom Yum Paste*, bahan yang diperlukan adalah:

- 50 ml jeruk nipis
- 1 sdm ebi kering
- 10 buah cabe merah
- minyak goreng secukupnya



Cara Membuat:

1. Pertama, buat kaldu ikan terlebih dahulu.
2. Kemudian blender *Tom Yum Paste* lalu blender.
3. Masukkan semua bahan ke dalam kaldu ikan (kecuali daun ketumbar).
4. Tambahkan semua bumbu.
5. Kemudian letakkan sup yang telah jadi ke dalam mangkuk sup.
6. Sebelum disajikan, tambahkan daun ketumbar.
7. Makanan siap dihidangkan.

MASAKAN TIONGHOA

Disusun oleh Clara Handayani

DRAWN MAYONNAISE

Bahan:

- 16 ekor udang
- 10 gr garam
- 5 gr lada 100 gr maizena
- 15 ml susu kental manis
- 10 ml cuka beras
- 10 ml jeruk nipis
- 100 gr bihun
- 100 putih telur
- 150 gr mayonnaise
- 150 gr tepung terigu
- 100 gr kuning telur
- 25 gr tepung custard



Cara Membuat:

1. Goreng bihun hingga renyah, lalu sisihkan.
2. Rendam udang dengan garam, lada, arak beras, dan jeruk nipis (15').
3. Campur adonan (kuning telur, tepung terigu, maizena, tepung custard, garam dan lada).



4. Tambahkan putih telur.
5. Lapisi udang dengan tepung dan masukkan adonan lalu goreng hingga renyah.
6. Siapkan udang dan bihun yang telah di goreng lalu susun sesuai kreasi di atas piring.
7. Lalu campurkan saos yang telah dibuat (mayonnaise dengan susu kental manis).

CHICKEN HAINAN RICE

Bahan:

- 4 potong dada ayam
- 20 gr bawang putih
- 15 gr jahe
- 50 gr daun bawang
- 400 gr beras
- 1/2 potong mapo tofu
- 100 gr selada
- 50 gr tomat
- 50 gr timun
- 1 ltr kaldu ayam
- 5 gr garam
- 10 ml kecap asin
- 10 ml minyak wijen
- 100 gr pok choi
- 5 ml minyak
- 5 gr gula



Cara Membuat:

1. Membuat saos hainan: Panaskan minyak dan tambahkan bawang putih cincang, jahe, daun bawang dan tambahkan minyak wijen dan kecap asin.



2. Rendam dada ayam dengan saos hainan lalu masukan ke dalam wadah, tambahkan kaldu ayam, garam, gula, dan minyak wijen kemudian di tutup dengan *aluminium foil*, lalu rebus di dalam oven.
3. Kemudian masak nasi dengan kaldu ayam dan sedikit saos hainan, tambahkan minyak wijen dan sedikit kecap asin.

KUNG PAO CHICKEN

Bahan:

- 400 gr ayam fillet
- 15 gr daun bawang
- 1 bh jahe
- 100 gr cabe kering
- 25 gr kacang mete
- 5 gr maizena
- 10 ml cuka beras
- 20 ml saos sambal
- 10 gr saos Szechuan
- 10 ml minyak cabe
- 15 gr saos tomat
- 5 gr gula
- 50 gr wortel
- 25 gr kacang mete
- 5 ml jeruk nipis
- 15 ml kaldu ayam
- 25 ml minyak
- 3 bh bawang putih
- 50 gr bawang bombay



Cara Membuat

1. Pertama, panaskan minyak di wajan masukkan ayam dan goreng



sampai kering, lalu angkat.

2. Kemudian goreng kacang mete.
3. Tumis bawang bombay, bawang putih, jahe, cabe kering, saos sambal, saos tomat, saos szechuan, kacang mete, ayam, cuka beras dan air sedikit.
4. Tambahkan wortel dan serai serta tambahkan bumbu.

WONTON SOUP

Bahan:

- 20 buah wonton
- 15 gr ebi kering
- 5 ml minyak
- 1 buah jahe
- 1 ltr kaldu ayam
- 5 gr gula
- 5 ml minyak wijen
- 10 ml kecap asin
- 15 gr daun bawang
- 5 buah bawang putih



Cara Membuat

1. Rendam ebi kering di air panas, kemudian tiriskan, lalu blender.
2. Tumis bawang putih cincang dan tambahkan kaldu ayam.
3. Tambahkan kecap asin, jahe, gula, garam dan ebi kering.
4. Masukkan wonton dan tiriskan, atur di piring sup dan tambahkan minyak wijen dan daun bawang.

MASAKAN PRANCIS

Disusun oleh Putri AA Ghifary

DADA AYAM DENGAN DUXELLE DAN BAYAM

Diterjemahkan menjadi *Chicken Breast with Duxelle and Spinach*

Makanan Utama

Porsi untuk: 5 orang

Bahan-bahan:

- 1 kg Dada ayam
- 200 gr Bayam
- 300 gr Jamur
- 50 gr Bawang putih
- 1 buah Bawang Bombay
- Garam dan merica secukupnya
- 100 gr Tepung
- 3 butir Telur
- 200 gr Remah roti/tepung panir
- Rosemary dan Thyme secukupnya
- Minyak secukupnya untuk menggoreng





Cara Memasak:

1. Cara membuat *Duxelle* dan bayam: Cincang bawang bombay bawang merah dan jamur lalu masukkan bawang bombay, bawang merah, jamur dan bayam kedalam wajan dan masak semua bahan tersebut hingga terlihat jamur kecoklatan.
2. Belah dada ayam dalam bentuk kupu-kupu lalu bumbui ayam dengan garam, merica, *rosemary* dan *thyme* secukupnya.
3. Isi dada ayam yang telah di belah dengan *duxelle* dan bayam yang sudah dimasak lalu tepungi ayam yang sudah diisi tersebut.
4. Cara menepungi dada ayam yang telah diisi: pertama sediakan 100 gr tepung dalam mangkuk, 3 butir telur yang sudah di kocok didalam mangkuk lain dan 200 gr remah roti didalam mangkuk lainnya. Kedua masukkan dada ayam kedalam tepung, lalu masukkan ke dalam telur dan terakhir masukkan ke dalam remahan roti.
5. Setelah semua dada ayam yang anda gunakan sudah diisi dan di tepungi, goreng ayam tersebut didalam wajan dengan menggunakan teknik *pan-fried* atau minyak yang digunakan hanya setengah dari permukaan dada ayam tersebut, goreng dada ayam tersebut hingga berwarna sedikit kecoklatan dan mmakanan siap disajikan.

SAYUR TIAN ALA PRANCIS

Diterjemahkan menjadi *French Vegetable Tian*

Makanan Pendamping

Porsi untuk: 5 orang

Bahan:

- 300 gr Terong
- 300 gr Tomat
- 300 gr Zukini
- *Rosemary* dan *Thyme* secukupnya
- 5 siung bawang putih
- Daun Kemangi untuk hiasan
- 3 sdm Minyak zaitun/*olive oil*
- 1 buah bawang bombay
- Garam dan merica secukupnya

Cara Memasak:

1. Panaskan *oven* hingga 180 C
2. Potong terong, tomat dan zukini bulat-bulat tipis, lalu cincang bawang bombay dan bawang putih
3. Oleskan mentega di *tray* yang digunakan untuk memasak sayuran di oven, masukan semua sayuran yang telah dipotong ke dalam *tray* tersebut dan lumuri dengan cincangan bawang bombay dan bawang

putih, taburi garam, merica, Thyme dan rosemary secukupnya.

4. Panggang atau *bake* sayuran tersebut didalam *oven* selama 45 menit.
5. Setelah 45 menit, hidangkan dipiring dan tambahkan daun kemangi sebagai hiasan dan siap disajikan.



JAMUR KRIM SUP ALA PRANCIS

Diterjemahkan menjadi *Cream Mushroom French Soup*

Porsi untuk: 5 orang

Bahan:

- 500 gr jamur kancing/Champignon
- 1 buah bawang bombay
- 3 sdm Tepung Serba guna
- 3 butir kuning telur
- 3 sdm mentega
- 150 ml krim masak/*cooking cream*
- Garam dan merica secukupnya
- Tyhme secukupnya
- 3-5 lembar Daun Salam
- Sedikit Peterseli untuk Crouton
- 300 ml Stock daging sapi atau ayam
- *Crouton* secukupnya



Cara memasak:

1. Potong halus-halus jamur kancing dan cincang bawang bombay, panaskan wajan masukkan 3 sdm mentega dan minyak kedalam wajan



lalu masak bombay dan jamur kancing hingga bombay terlihat transparan.

2. Tambahkan tepung dan aduk selama 3 menit lalu tambahkan stok daging sapi/ayam dan garam meica kedalam wajan tadi dengan temperatur panas yang sedang.
3. Setelah teraduk rata masukkan bahan yang sudah dimasak kedalam blender dicampur dengan krim masak dan kuning telur.
4. Setelah halus dan bahan tercampur rata, pindahkan supnya kedalam mangkuk dan taburi crouton dan parteseli diatasnya lalu siap diajikan.

BEEF BOURGIGNON

Diterjemahkan menjadi *Boeuf Bourguignon*

Makanan Utama

Porsi untuk: 5 orang

Bahan:

- 5 buah wortel
- 1 buah bawang bombay
- Seledri secukupnya
- 1 kg daging sirloin
- 3 buah kentang
- Garam dan merica secukupnya
- Thyme dan Rosemary secukupnya
- 25 gr pasta tomat
- 3 ml stok daging sapi



Cara memasak:

1. Potong wortel dalam bentuk bulat, belah kentang menjadi 4 bagian cincang bawang bombay dan seledri, lalu potong dadu-dadu daging sirloinnya.
2. Tuangkan minyak sayur sedikit saja ke dalam wajan dan panaskan sampai *medium-high heat* lalu masukkan daging hingga kecoklatan.



3. Masukkan bawang bombay, kentang dan masak sampai layu, baru tambahkan bawang putih.
4. Tambahkan seledri dan wortel lalu masak hingga melembut.
5. Masukkan pasta tomat dan stok daging sapi kedalam masakan tadi, aduk sampai rata lalu masukka ke dalam *oven* selama 20 menit.
6. Makanan sudah siap disajikan.

MASAKAN KOREA

Disusun oleh Putri AA Ghifary

DAKGANJONG

Makanan Ringan atau Makanan utama

Porsi untuk: 3-4 orang

Bahan:

- 0,5 kg Daging ayam tanpa tulang
- 1 sdm Pasta bawang putih
- 200 gr Tepung beras/tepung kentang
- 1 sdt Lada hitam
- 1 sdt Lada putih
- Minyak sayur buat menggoreng
- 0,1 kg Kacang
- 1 sdt Garam



Sedangkan untuk membuat saosnya, diperlukan bahan sebagai berikut:

- 1 sdm minyak sayur
- 0,1 ltr kecap asin
- Bawang Putih
- 4 buah Cabe merah
- 1 sdt Jahe parut
- 1 sdm Gula merah



- 1 ltr Vinegar putih
- 0,1 ltr Anggur beras
- 1 sdm Biji wijen

Cara memasak:

1. Potong cabe merah
2. Tempatkan ayamnya didalam bowl dan lumuri dengan pasta bawang putih, lada hitam, lada putih, dan garam lalu diamkan selama 2-3 menit.
3. Setelah didiamkan, ayam lapisi dengan tepung kentang dan panaskan minyak diwajan, lalu goreng ayam tersebut hingga krispy, setelah itu angkat ayam tersebut lalu tiriskan dari minyak.
4. Gorenglah kacang diwajan yang sama dengan ayam hingga kecoklatan lalu tiriskan.

Untuk membuat saos:

1. Panaskan 1 sdm minyak dan tumis jahe, bawang putih, dan cabai merah. Tambahkan kecap, cuka, anggur beras dan gula merah. Masak selama 5 menit dan didihkan panasnya.
2. Tambahkan ayam yang sudah diolah, kacang dan masak lagi sedikit selama 2 menit.
3. Taburkan biji wijen dan sajikan panas dengan nasi.

BULGOGI

Diterjemahkan menjadi *Korean Barbecue Beef*

Makanan Utama

Porsi untuk: 10 Orang

Bahan:

- 0,5 kg Daging Rib-Eye
- 0,1 ltr Kecap asin
- 3 sdm Gula
- 1 sdm minyak wijen
- 3 buah Bawang putih yang sudah dicincang
- ½ buah Bawang bombay
- 2 buah Daun bawang
- 2 sdm biji wijen
- 0,4 sdt bubuk paprika
- Lada hitam untuk rasa
- 0,5 sdt jahe



Cara Memasak:

1. Potong halus-halus daun bawang, jahe, bawang bombay dan irislah daging sapi.
2. Aduk semua bahan dalam mangkuk sedang kecuali daging sapi dan bawang bombay.



3. Ketika gula terasa sudah terlarut, tambahkan irisan daging sapi dan bawang bombay ke mangkuk dan campur dengan bumbu.
4. Tutup mangkuk tersebut dan diamkan didalam kulkas selama 1 jam.
5. Untuk menggoreng, masukkan beberapa irisan daging sapi dalam lapisan tunggal dan benar-benar rata di atas wajan panas yangterdapat minyak dan goreng setiap sisi sampai matang.
6. Beberapa orang lebih suka memasak bulgogi sampai sebagian tepinya berubah menjadi cokelat tua dan renyah. Bulgogi siap disantap.

GAJI NUMUL

Diterjemahkan menjadi *Steamed Eggplants*

Makanan Pendamping

Porsi untuk: 2 orang

Bahan:

- 100 gr Terong
- 2 sdm Daun bawang yang sudah dicincang
- 1 sdt Bawang putih yang sudah dicincang
- 1 sdm Kecap asin
- 2 sdt Minyak wijen
- 0,5 sdt Gula
- 1 sdt bubuk cabe
- 1 sdt biji wijen
- Lada hitam untuk rasa



Cara Memasak:

1. Potong terong memanjang menjadi empat bagian. Kemudian potong melintang menjadi sekitar 2 inci.
2. Rebus air dalam panci dengan *steamer tier* menggunakan api besar dan tertutup. Tempatkan potongan terong di dalam pengukus, dan kukus sampai lunak tetapi masih agak kencang, sekitar 3 menit.



3. Pindahkan ke mangkuk untuk mendinginkannya. Tambahkan semua bahan yang tersisa dan dengan lembut aduk semuanya. Tambahkan lebih banyak kecap asin jika perlu.

4. Gaji Numul siap disajikan

EDMUK

Diterjemahkan menjadi *Fish Cake*

Makanan Pembuka

Porsi untuk: 4 orang

Bahan:

- 250 gr Kakap merah *fillet*
- 100 gr Cumi-cumi
- 100 gr Udang
- 2 buah Bawang putih
- 50 gr Bawang bombay yang sudah dicincang
- Garam untuk rasa
- 1 sdt Gula
- Lada putih untuk rasa
- Minyak sayur
- 50 gr Tepung
- 50 gr tepung kentang
- 1 butir putih telur



Cara Memasak:

1. Bersihkan dan potong cumi-cumi, bersihkan dan kuliti udang.
2. Periksa ikan *fillet* dan singkirkan tulang ikan yang tersisa. Potong ikan *fillet* menjadi potongan-potongan dan masukkan ke dalam *food*



processor. Tambahkan cumi-cumi, udang, bawang putih, bawang merah, garam, gula, lada putih, 1 sendok makan minyak sayur, tepung, kanji, dan putih telur. Blender selama beberapa menit sampai campuran berubah menjadi pasta yang halus.

3. Panaskan 3 cup minyak sayur dalam wajan di atas api sedang sampai sekitar 5 menit. Turunkan panas ke sedang (sekitar 330-350 ° F atau 180 ° C).
4. Oleskan minyak goreng pada spatula persegi panjang yang besar dan lebar. Sebarkan sekitar $\frac{1}{4}$ hingga $\frac{1}{3}$ cangkir *pasta* ikan ke spatula dengan pisau. Gunakan pisau Anda untuk menggulung pasta dengan hati-hati ke dalam silinder, dan dengan lembut geser ke dalam minyak panas.
5. Bentuk, dikukus lalu terakhir digoreng. Eomuk anda siap dinikmati

MASAKAN BALI

Disusun oleh Laradella SP Prabowo

SATE LILIT BALI

Bahan:

- 500 gram dada ayam
- 11 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 ruas jari kencur
- 5 buah cabai merah
- 1 ruas jari kunyit
- 2 lembar daun jeruk
- 1 buah serai
- lada & garam



Cara Membuat:

1. Ulek semua bahan halus di cobek, kecuali daun jeruk dan serai
2. Panaskan minyak sedikit dan tumis bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan serai dan daun jeruk. Masak hingga matang. Sisihkan
3. Cincang daging ayam sampai halus, kemudian tambahkan bumbu halus yang sudah matang. Aduk rata



4. Tambahkan garam, dan daun jeruk. Aduk sampai bumbu dan daging tercampur rata
5. Ambil bambu sate dan bungkus dengan adonan daging. Kepal hingga berbentuk bulat lonjong
6. Bakar di atas bara api, dibolak balik berulang hingga daging matang merata
7. Angkat dan sajikan

LAWAR KACANG PANJANG

Bahan:

- 250gr kacang panjang
- 100gr kelapa parut
- 5 siung bawang merah iris tipis
- 5 siung bawang putih iris tipis
- jeruk lemon

Bumbu Halus:

- 5 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 4 buah cabai rawit
- 1 ruas jari jahe, kunyit, laos, kencur
- 1/2 sdt Ketumbar
- Lada, garam dan gula merah

Cara Membuat:

1. Blender bumbu halus
2. Goreng bumbu halus, serai, daun salam, dan daun jeruk hingga matang.
3. Rebus kacang panjang dalam air mendidih dan potong kecil kacang



panjang yang sudah direbus

4. Campur bumbu halus dengan kelapa parut dan kacang panjang
5. Angkat dan sajikan!

NASI GORENG BALI

Bahan:

- 800 gram nasi
- 2 batang serai
- 5 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 100gr kubis
- 2 butir telur



Bumbu Halus:

- 8 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 buah cabai rawit
- 2 ruas jari jahe, kunyit, laos, kencur
- 1sdm kecap ikan dan saus tiram
- 2 sdt terasi udang
- lada & garam

Cara Membuat:

1. Tumis semua bumbu halus
2. Masukkan sayuran dan kubis
3. Tambahkan nasi dan bumbu sesuai selera
4. Angkat dan sajikan

TUNA SAMBAL MATAH

Bahan:

- 2 kaleng tuna
- 10 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 batang sereh
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cabai rawit merah
- 1/2 sdt terasi dan gula pasir
- 2 sendok teh garam
- 2 buah jeruk limau
- 3 sdm minyak sayur panas



Cara Membuat:

1. Iris dua bawang, cabe rawit, daun jeruk, dan sereh, campur jadi satu dan aduk rata
2. Masukkan tuna, terasi, garam, dan gula, aduk rata
3. Tuang minyak goreng panas.
4. Setelah diaduk rata, beri perasan air jeruk limau dan aduk rata (sesuaikan selera)
5. Siap disajikan

PASTA

Disusun oleh **Laradella SP Prabowo**

PASTA

Waktu Membuat: 15 menit

Jumlah Porsi: 2 porsi

Bahan:

- 300 gr pasta
- garam (secukupnya)
- lada (secukupnya)
- minyak zaitun (secukupnya)



Cara Membuat:

1. Rebus air hingga mendidih
2. Tambahkan garam di air rebusan
3. Masukkan pasta
4. Tunggu hingga lunak
5. Tiriskan
6. Masak dengan teknik Al-Dente
7. Tambahkan lada & garam sesuai selera
8. Angkat & Sajikan

ITALIAN TOMATO PASTA

Waktu Membuat: 20 menit

Jumlah Porsi: 2 porsi

Bahan:

- 300 gr pasta
- garam (secukupnya)
- lada (secukupnya)
- minyak zaitun (secukupnya)
- gula (secukupnya)
- 110 gr wortel
- 110gr daun seledri
- 500gr tomat
- 10gr bawang putih
- 110gr bawang Bombay



Cara Membuat:

1. Rebus air hingga mendidih
2. Tambahkan garam di air rebusan
3. Masukkan pasta
4. Tunggu hingga lunak dan tiriskan
5. Panaskan minyak dan tumis bawang bombay, wortel, dan daun seledri yang sudah dicincang (Untuk saus)



6. Blender bahan-bahan yang di tumis
7. Campur pasta dan bahan saus
8. Sajikan

PESTO PASTA

Waktu Membuat: 20 menit

Jumlah Porsi: 2 porsi

Bahan:

- 300 gr pasta
- garam (secukupnya)
- lada (secukupnya)
- 150ml minyak zaitun
- 1 lembar daun basil
- 30gr kacang kenari
- keju parmesan (sesuai selera)



Cara Membuat:

1. Rebus air hingga mendidih, tambahkan garam di air rebusan dan masukkan pasta. Tunggu hingga lunak, lalu tiriskan
2. Cuci daun basil hingga bersih
3. Blender daun basil, kacang kenari, lalu tambahkan minyak zaitun secukupnya
4. Campurkan *pasta* dan saus pesto
5. Tambahkan parutan keju parmesan
6. Sajikan

PASTA CARBONARA

Waktu Membuat: 20 menit

Jumlah Porsi: 2 porsi

Bahan:

- 300 gr pasta
- Garam dan lada (secukupnya)
- 25ml minyak zaitun
- 1 lembar daun basil
- 100gr daging asap
- 2 butir telur
- 10gr daun peterseli
- 75gr keju parmesan



Cara Membuat:

1. *Blanch* pasta
2. Tumis bawang putih dan daging asap yang sudah dicincang
3. Turunkan suhu dan tambahkan pasta yang sudah di *blanch*
4. Campur telur, keju parmesan, dan daun peterseli. Bumbui sesuai selera dengan garam dan lada
5. Sajikan dengan parutan keju parmesan

TUNA & PAPRIKA AGLIO OLIO PASTA

Waktu Membuat: 20 menit

Jumlah Porsi: 2 porsi



Bahan:

- 300 gr pasta
- Garam, oregano, cabai bubuk dan lada (secukupnya)
- 50ml minyak zaitun
- 50gr bawang putih
- 50gr paprika merah
- 125gr tuna cincang/flakes

Cara Membuat:

1. Masak pasta dengan tingkat kematangan *al-dente*
2. Tumis bawang putih dengan minyak zaitun dan tuna cincang
3. Campur pasta dengan bahan tumis
4. Bumbui sesuai selera dengan oregano, garam, lada, dan cabai bubuk
5. Angkat & Sajikan!

MASAKAN VIETNAM

Disusun oleh Safrini T. Nurhafisa

NASI GORENG DENGAN UDANG DAN TELUR ASIN

Diterjemahkan menjadi *Friend Rice with Shrimps and Salted Egg*

Makanan Utama

Porsi Untuk: 10 orang

Bahan:

- 4 mangkuk nasi
- 2 butir telur asin
- 50 gr udang
- 2 batang daun bawang atau bawang perai
- 2 potong garlic, cincang
- 2 sdm kecap ikan
- 2 buah cabai
- lada dan garam untuk menambah rasa



Cara Memasak:

1. Kupas kulit udang, lalu potong kecil-kecil.
2. Bumbui udang dengan garam dan lada



3. Tumbuk telur asin hingga halus.
4. Iris daun bawang lalu bersihkan.
5. Panaskan minyak diatas wajan lalu masak bawang putih cincang hingga wangi.
6. Masukkan potongan udang ke wajan lalu goreng selama 1-2 menit. Lalu taruh ke dalam mangkuk
7. Tambahkan minyak kedalam wajan, panskan minyak, lalu tambahkan nasi dan telur asin yang sudah dihaluskan.
8. Apabila nasi telah mengering, masukan udangdan bawang daun yang sudah di goreng sebelumnya.
9. Untuk menambah rasa, anda bisa menambhakan bawang perai atau cabai.
10. Nasi Goreng siap disantap.

KOL GULUNG DENGAN DAGING GORENG

Diterjemahkan menjadi *Rolled Cabbage with Fried Beef*

Makanan Pendamping

Porsi: 2 Porsi

Bahan:

- 300 gr daging giling
- 1/2 potong bawang bombay, cincang
- 3 buah jamur shitake
- 10 helai daun kubis
- 10 batang lokio
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Lada secukupnya
- Kecap asin secukupnya (pilihan)



Cara Memasak

1. Kupas bawang bombay, lalu cincang.
2. Redang jamur shitake dengan air selama 5-10 menit, potong lalu cincang.



3. Bumbui daging giling dengan garam, lada, gula, jamur cincang, dan bawang bombay cincang.lalu aduk hingga merata.
4. Diamkan daging sekama 15-20 menit
5. Pindahkan daging ke mangkuk lain, dan tambahkan kecap asin untuk menambah rasa
6. Taruh kubis diatas piring, lalu tambahkan adonan daging.Gulung lalu ikat dengan lokio
7. Ulang prosesnya hingga kubis habis.
8. Lalu kukus selama 20 menit.
9. Panaskan minyak diatas wajan, lalu goreng kubis gulung yang sudah di kukus selama 5-7 menit
10. Hidangan siap disajikan

VIETNAMESE FRESH SPRING ROLL

Makanan Pembuka

Porsi: 8 Porsi

Bahan:

- 60 gr Bihun
- 8 buah kulit lumpia Vietnam
- 250 gr udang besar yang sudah matang
- 1 sdm kemangi thailand
- 3 sdm daun mint
- 3 sdm ketumbar
- 2 helai selada, cincang
- 4 sdm kecap ikan
- 50 cc air
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 buah bawang putih, cincang
- 1 sdm gula putih
- 1 sdt saus cabai
- 3 sdm saus hoisin
- 1 sdm kacang





Cara Memasak

1. Didihkan air didalam panci.
2. Setelah mendidih, rebus bihun 3 - 5 menit, atau hingga matang, lalu tiriskan
3. Isi mangkuk besar dengan air hangat.
4. Celupkan kulit lumpia, lalu taruh di tempat yang datar.
5. Taruh udang 2 udang, bihun, ketumbar, mint, kemangi, dan selada diatas kulit lunpia
6. Sisakan 2 inci terbuka di setiap sisi
7. Gulung dan bungkus hingga rapat.
8. Campur kecap ikan, air, air jeruk nipis, bawang putih, gula dan saus cai di dalam mangkuk kecil, aduk hingga rata
9. Di mangkuk lain campur kacang dengan saus hoisin
10. Sajikan spring roll dengan saus kecap ikan dan campuran saus hoisin

STEWED EGG TOFU WITH DRAWNS

Makanan Pendamping

Porsi : 4 Porsi

Bahan:

- 200 gr sapo tahu
- 250 gr udang
- 2 buah daun bawang
- 1 sdt bawang putih cincang
- Kecap ikan secukupnya
- Garam, gula dan Lada secukupnya



Cara Memasak:

1. Kupas kulit udang, dan buang garis hitam pada punggung udang,
2. Bersihkan udang, tiriskan, lalu tumbuk
3. Iris daun bawang.
4. Bersihkan sapo tahu, lalu potong sesuai dengan ukuran yang anda inginkan.
5. Panaskan 2 sendok makan minyak, lalu masukan bawang putih dan masak hingga wangi.



6. Lalu masukkan udang yang sudah ditumbuk dan 1/2 sdt garam, kecap asin secukupnya, dan lada, masak selama 2- 3 menit.
7. Tambahkan 1 mangkuk air ke dalam wajan dan masak hingga mendidih
8. Lalu masukkan sapo tahu
9. Tutup wajan, lalu biarkan merebus.
10. Masak selama 3-5 menit, lalu bumbui sesuai selera, lalu teruskan merebus hingga kaldu meresap ke dalam sapo tahu dan udang.
11. Tambahkan irisan daun bawang.
12. Hidangan siap disajikan

MASAKAN WESTERN

Disusun oleh Safrini T. Nurhafisa

LAMB CHOP WITH ORANGE MINT SAUCE

Makanan Utama

Porsi: 4 Porsi

Bahan untuk membuat lambchop:

- 1 kg daging domba
- 2 sdm Minyak zaitun
- 3 buah Bawang putih, cincang
- 1 sdt Mixed herb
- 1/2 sdt lada hitam
- 1/2 sdt biji ketumbar
- 1/4 sdt kayu manis bubuk



Bahan untuk membuat *orange mint sauce*:

- 200 ml *brown sauce*
- 1/4 cangkir selai jeruk
- 1 sdt bubuk cabai
- 1 sdm daun *mint*



- Garam dan lada untuk menambah rasa

Cara memasak:

1. Taruh daging domba ke mangkuk besar
2. Bumbui dengan minyak zaitun, bawang putih yang sudah cincanglada, biji ketumbar, kayu manis, dan garam, lalu aduk hinigga merata.
3. Lalu bungkus di tempat tertutup dan diamkan selama 4 jam.
4. Panaskan panggangan terlebih dahulu, lalu panggang domba dan bumbu sedikit dengan garam.
5. Panggang daging domba, satu sisinya 4 hinnga 7 menit.
6. Panaskan Brown Sauce, lalu tambahkan selai jeruk, bubuk cabai, *mint*, dan tambahkan garam dan lada secukupnya untuk menambah rasa.
7. Lalu aduk merata dan taruh daging domba dan saus di wadah.
8. Lalu sajikan

SAUTÉED BROCCOLI WITH CASHEW

Makanan Pendamping

Porsi: 4 Porsi

Bahan:

- 500 gr brokoli
- 1sdm gula merah
- 3 sdm kecap asin
- 2 sdt cuka putih
- 2 potong bawang putih, cincang
- 50 gr kacang mete
- Lada & mentega secukupnya



Cara Memasak

1. Potong brokoli
2. Didihkan air di dalam panci besar. Setelah air mendidih, masukkan brokoli dan rebus sekitar 1 menit. Tiriskan air, lalu tempatkan diatas piring
3. Lelehkan mentega di wajan kecil, lalu masukkan bawang putih yang sudah di cincang



4. Lalu campurkan gula merah, kecap asin, cuka putih, dan lada,
5. Rebus sampai mendidih, lalu matikan kompor.
6. Setelah itu masukkan kacang mete dan aduk hingga merata
7. Tuang saus diatas brokoli.
8. Hidangan siap disajikan

TENDERLOIN STEAK

Makanan Utama

Porsi: 4 Porsi

Bahan -Bahan:

- 1.5 kg Tenderloin
- 225 gr mentega
- 1 sdt peterseli
- 2 sdm air jeruk nipis
- garam secukupnya
- lada secukupnya



Cara Memasak:

1. Pertama buat *Matre d'hote* terlebih dahulu dengan mencampur mentega, peterseli, dan air jeruk nipis.
2. Setelah tercampur rata, bungkus dengan bungkus plastik, lalu diamkan dikulkas
3. Bumbui *tenderloin* dengan garam dan lada
4. Masak *tenderloin* sampai dengan kematangan yang diinginkan
5. Sajikan diatas piring bersama dengan *Matre d'hote*

SWEET POTATO WITH MARSHMALLOW

Makanan Pendamping

Porsi: 4 Porsi

Bahan:

- 500 gr ubi
- 0,3 cangkir gula merah
- 1/4 sdt all spice atau mixed herbs
- 250 gr marshmallow
- Lada dan Garam secukupnya

Cara Memasak

1. Kupas ubi lalu potong kotak-kotak
2. Panaskan oven terlebih dahulu dengan suhu 350 derajat fahrenheit atau 175 derajat celcius.
3. Masukkan ubi ke dalam panci besar, lalu isi dengan air hingga semua ubi tertutupi air, lalu didihkan.
4. Kecilkan api, dan rebus ubi hingga lunak, (sekitar 20 menit)
5. Setelah ubi melunak, tiriskan air hingga kering, lalu pindahkan ke



loyang.

6. Tumbuk ubi hingga halus,
7. Tambahkan semua bahan, gula, dan kayu manis, lalu aduk hingga rata
8. Panggang ubi di dalam oven sekitar 3- 4 menit.
9. Taruh *marshmallow* diatas ubi yang sudah dipanggang hingga merata.
10. Panggang kembali di *oven* sekitar 10- 15 menit
11. hidangan siap disajikan

MASAKAN JEPANG

Disusun oleh Adawiyah

SUKIYAKI

Bahan:

- 50 g Bawang Bombay
- 1 batang Daun Bawang
- 50 g Wortel
- 25 g Jamur Hioko
- 50 g Sawi Putih
- 50 g Tahu
- 25 g *Glass Noodle*
- 1 sdm Minyak
- 50 g Daging *Tenderloin*
- 100 ml Shoyu
- 1 L Dashi
- 100 ml Sake
- 100 ml Mirin
- 2 sendok makan Gula



Cara membuat:

- Panaskan dashi di dalam panci, lalu tambahkan shoyu, sake, mirin, dan gula

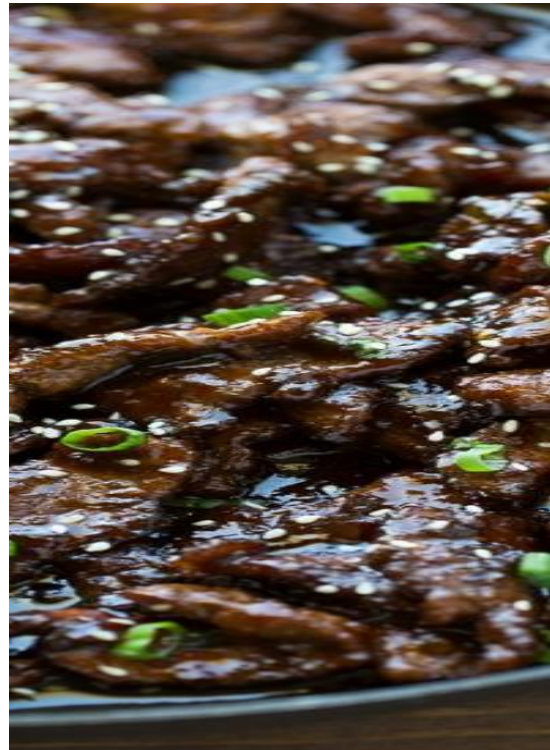


- Tumis *tenderloin*. Tambahkan dashi, lalu masukan wortel, sawi putih, dan hioko
- Siapkan mangkuk, lalu susun daun bawang, bawang bombay, tahu, dan *glass noodle*
- Tuangkan dashi yang sudah di masak dengan daging tenderloin, wortel, sawi putih, dan hioko.
- Hidangan siap disajikan

BEEF TERIYAKI

Bahan:

- 400 g Daging *Tenderloin*
- 50 g Bawang Bombay
- 75 ml Sake
- 175 ml Shoyu
- 150 ml Mirin
- 25 g Gula
- 2 sendok makan Minyak
- 200 ml Air
- Garam dan Lada secukupnya



Cara membuat:

1. Masukkan minyak kedalam panci, lalu tumis daging *tenderloin* hingga matang
2. Tambahkan bawang Bombay
3. Masukkan shoyu, mirin, sake, air, dan gula, garam dan lada. Lalu aduk sampai rata
4. Lalu sajikan

TEMPURA

Bahan:

- 250 g Udang sedang
- 3 buah Terong
- 150 g Bayam
- 600 ml Minyak
- 400 ml Air dingin
- 1 butir Telur
- 250 g Tepung Tempura
- Garam dan Lada secukupnya
- 200 ml Dashi
- 100 ml Shoyu
- 100 ml Mirin
- 2 sendok makan Jahe cincang



Cara membuat:

1. Siapkan semua bahan bahan yang akan di goreng (Udang, Terong, dan Bayam)
2. Untuk adonan celup, masukan tepung tempura kedalam mangkuk besar.



3. Campurkan air dingin, telur, garam dan lada kedalam tepung tempura
4. Panaskan minyak
5. Masukkan udang, terong, dan bayam satu persatu kedalam adonan celup, lalu masukan kedalam minyak yang sudah panas perlahan-lahan dan masak hingga berwarna coklat keemasan
6. Untuk saus tempura, campurkan dashi, shoyu, mirin, dan jahe. Lalu aduk hingga rata
7. Tempura matang. Lalu sajikan dengan saus tempura

MISO SOUP

Bahan:

- 250 gr Tahu putih
- 1 batang Daun Bawang
- 300 ml Air
- 80 ml Dashi
- 100 ml Miso
- 1 sendok makan Mirin



Cara membuat:

1. Siapkan panci pot
2. Masukkan air dan masak hingga mendidih
3. Masukkan mirin dan miso kedalam mangkuk, Aduk, lalu masukan ke dalam panci pot
4. Tambahkan tahu kedalam panci pot. Lalu masak selama 5 menit
5. Sajikan dengan daun bawang sebagai *garnish*

MENU GALA DINNER

Disusun oleh **Estrella Natalia**

SUMMER SHRIMP SALAD

Bahan:

- ½ kg udang medium
- 1 roti baquette
- 1 buah alpukat
- 1 buah tomat di potong dadu kecil
- 2 buah jeruk nipis
- 2 sdm mentega
- ½ buah bawang bombay dicincang
- Alfa-alfa secukupnya
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt gula
- Garam dan lada untuk perasa

Cara membuat:

1. Iris roti *baquette* dengan tebal 2cm lalu oles mentega di atas roti lalu taruh sedikit cincangan bawang putih di atasnya
2. Siapkan loyang dan taruh roti di atas loyang dan panggang roti selama 10 menit

3. Hancurkan alpukat hingga lembek, lalu beri perasan jeruk nipis dan gula secukupnya, aduk hingga rata, beri garam dan lada secukupnya
4. Campurkan tomat bawang bombay, beri jeruk nipis dan aduk hingga rata
5. Siapkan wajan dan taruh mentega secukupnya lalu tumis bawang putih dan udang, beri garam dan lada secukupnya
6. Hidangkan roti *baquette* dioleskan dengan campuran alpukat diatasnya, lalu udang dan salsa tomat dan alfa-alfa untuk hiasan



PUMPKIN SOUP

Bahan:

- ½ kg labu, dipotong kotak-kotak
- 200ml krim masak
- 250 susu UHT
- ½ bawang bombay
- 1 ikat daun seledri
- 2 buah wortel
- Garam dan lada



Cara membuat

1. Didihkan air, lalu masukkan potongan labu, bawang bombay, daun seledri dan wortel kedalam panci
2. Jika labu sudah matang, matikan api dan blender labu dengan sedikit air didihan hingga hancur
3. Siapkan panci terpisah dan tuang labu kedalam panci lalu tuang krim masak dan susu UHT secara perlahan dan tetap diaduk hingga kental dan lembut, beri garam dan lada secukupnya
4. Hidangkan.

RED SNAPPER WITH PINEAPPLE SALSA

Bahan:

- 3 sdm nanas dipotong dadu kecil
- ½ buah paprika merah, dipotong dadu kecil
- ½ bawang Bombay merah, dipotong dadu kecil
- 1sdm daun ketumbar
- 1 buah jeruk nipis
- Garam dan lada untuk perasa
- 150gr kakap merah *fillet*
- 1/4 kg nasi
- 4sdm mentega
- 4 siung bawang putih, dicincang
- 1sdm peterseli
- 1 buah lemon
- Campuran sayur salad



Cara membuat:

1. Campurkan paprika merah, bawang Bombay merah, daun ketumbar dan peras jeruk nipis di atasnya, beri garam dan lada



2. Masak hingga nasi matang lalu diatas wajan panaskan mentega dan cincangan bawang putih hingga wangi, lalu masukan nasi untuk membuat *butter rice*, masak hingga semua merata dan wangi
3. Bumbui *fillet* ikan kakap merah dengan perasan lemon, garam dan lada. Lalu panaskan wajan dan beri sedikit minyak, goreng ikan dengan kulit ikan terlebih dahulu, lalu sisi lainnya
4. Hidangkan *fillet* ikan dengan nasi mentega dan salsa nanas di atas piring dengan campuran sayur *salad*.

BIODATA

PENULIS

Hai, nama saya **Clara Handayani**, Sekarang ini saya sedang kuliah di Universitas International Lintas Indonesia (IULI) jurusan Manajemen Hotel dan Pariwisata. Saya sangat senang ketika belajar sesuatu yang baru, dan juga saya sangat interested di bidang pariwisata dan fashion. Saya dapat dihubungi via email clarahandayani9902@gmail.com



Hai, nama saya **Estrella Natalia**. Saya lahir di Surabaya di bulan Desember. Saya tinggal di Surabaya sampai saya berusia 7 tahun dan sekarang saya tinggal di Alam Sutera, Tangerang Selatan. Saya kuliah di International University Liaison Indonesia (IULI) dengan mengambil jurusan Manajemen Perhotelan dan Pariwisata. Saya senang melakukan aktivitas dalam tim seperti futsal atau sepakbola, dan saya sempat menjadi kapten tim. Selain beraktivitas saya juga hobi menonton film dan memasak. Saya dapat dihubungi via email sellanataliaa8@gmail.com



Hai, nama saya **Putri Aida Al Ghifary**, biasa dipanggil Putri. Saya lahir di Tangerang, dan saat ini saya sedang mengambil kuliah di International University Liaison Indonesia di jurusan Hotel & Tourism Management. Sekarang tinggal di Ciater Barat, Serpong, Tangerang Selatan. Saya anak pertama dari tiga bersaudara dan saya mempunyai dua





adik perempuan. Saya suka membaca novel, puisi, dan banyak hal lain nya, tetapi saya juga suka aktifitas fisik seperti bersepeda, berenang atau mungkin cuma jalan-jalan santai saja. Saya juga suka berwisata kuliner dan traveling. Saya dapat dihubungi via email putriaidaalg@gmail.com

Hai, nama saya **Safrini Thirda Nurhafisa**, saya lahir di Jakarta, dan saat ini sedang mengambil kuliah di International University Liaison Indonesia jurusan Hotel & Tourism Management. Saya anak ketiga dari tiga bersaudara. Saya suka menonton drama, film, video memasak dan masih banyak lagi dan saya juga suka membaca novel. Saya dapat dihubungi via email syafri.thirda1234@gmail.com



Hai, nama saya **Adawiyah**. Sekarang saya kuliah di International University Liaison Indonesia jurusan Manajemen Perhotelan dan Pariwisata. Saya adalah individu yang berorganisasi dan selalu mau belajar sesuatu yang baru. Saya dapat dihubungi via email adawiyah.herijanto@gmail.com



Hai, nama saya **Laradella Syafyna Prameswari Prabowo**, biasa dipanggil Ara. Saya tinggal di Lippo Karawaci. Bandung, Indonesia adalah kota kelahiran saya. Saya adalah anak pertama dari tiga bersaudara. Saya mempunyai satu adik laki-laki satu adik perempuan. Saat ini saya duduk di bangku semester 3 jurusan Manajemen Perhotelan dan Pariwisata di International University Liaison Indonesia. Hobi saya menari, mendesain, dan *traveling*. Saya dapat dihubungi via email laradella11@gmail.com



FASILITATOR & EDITOR

Aditya N. Putra, MPar menjalani pendidikan di bidang Manajemen Perhotelan & Pariwisata mulai dari tingkat Sarjana. Sejak tahun 2012, mulai membuka Tutup Panci Café, sebuah tempat berkumpul dan bercengkrama di BSD City, Serpong, Indonesia, sebelum akhirnya melebarkan sayap dengan membuka Tutup Panci Bistro pada tahun 2016. Tergabung dalam Tim Kuliner Ibu Sis Ca Soewitomo dalam mempromosikan Kuliner Indonesia di Lokal dan Mancanegara. Sejak September 2019, dipercaya sebagai Ketua Program Studi Manajemen Perhotelan & Pariwisata di *International University Liaison Indonesia*, yang berlokasi di the Breeze, BSD City, Serpong, Tangerang, Indonesia. Beliau dapat dihubungi via email aditya.nova01@gmail.com



Sandy Dwiputra Yubianto, SE, BA lahir di Malang, Jawa Timur, Indonesia. Mengambil kuliah di Universitas Swiss German dengan konsentrasi Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, dengan gelar ganda di bidang Bisnis Informatika dari Fachhochschule Südwestfalen, di Soest, Jerman. Di tahun 2016 membangun restoran pertamanya yang berkapasitas 12 orang, bernama Pintbait Italian Home Cook, Malang. Pada tahun 2018, membantu renovasi restoran dengan menambah kapasitas menjadi 40 orang dan mendapatkan penghargaan *Certificate of Excellence Winner 2018* dari TripAdvisor. Pada bulan Mei 2018, kembali ke Jakarta untuk membuka cabang Pintbait dengan tema Italian Fusion. Bergabung dengan Tim Ibu Sis





Ca Soewitomo, seorang Ahli Tata Boga Indonesia. Bersama beliau, mengajarkan praktik memasak serta berbagi pengetahuan kuliner dan industri bisnisnya melalui program pemerintah “Kegiatan Penumbuhan Wirausaha Industri Baru” DKI Jakarta. Tergabung sebagai Asisten Laboratorium di *International University Liaison Indonesia*, dan bertugas membantu mengajar memasak. Beliau dapat dihubungi via email sandy.dpy@gmail.com

Dr. Samuel PD Anantadjaya menjabat sebagai Dekan Fakultas Bisnis & Ilmu Sosial di *International University Liaison Indonesia* sejak Agustus 2015. Memegang gelar sarjana di bidang Keuangan dan Ekonomi, pasca sarjana di bidang Keuangan dan Manajemen Strategik, dan Doktor Ilmu Ekonomi di bidang Manajemen Strategik dengan kekhususan Manajemen Kinerja Organisasi dan Sistem Pengendalian. Selain gelar akademik yang dimiliki, beliau juga memiliki gelar professional di bidang Perencanaan Keuangan, Konsultan Keuangan, dan Administrator Organisasi/Bisnis. Beliau dapat dihubungi via email spdanantadjaya@gmail.com



Dr (cand) Irma M. Nawangwulan, MBA, CPM (Asia) adalah seorang Asisten Profesor di Program Studi Manajemen Perhotelan & Pariwisata di *International University Liaison Indonesia (IULI)*. Memegang gelar akademik sarjana di bidang Manajemen, dan pasca sarjana juga di bidang Manajemen. Saat ini, beliau sedang menjalani program doctoral di bidang Manajemen. Beliau juga memegang gelar professional sebagai *Certified Professional Marketer* untuk wilayah





Asia. Kuliner merupakan kesukaan beliau sejak kecil dan keterlibatan di dalam proses penyelesaian buku resep ini merupakan suatu kegiatan yang sangat menarik. Beliau dapat dihubungi via email mnwulan@gmail.com