



**BERKAH
KULINER
RAMADAN**

Bukberpedia
Juaranya #MenuBukberFavorit



**Unilever
Food
Solutions**

Daftar Isi

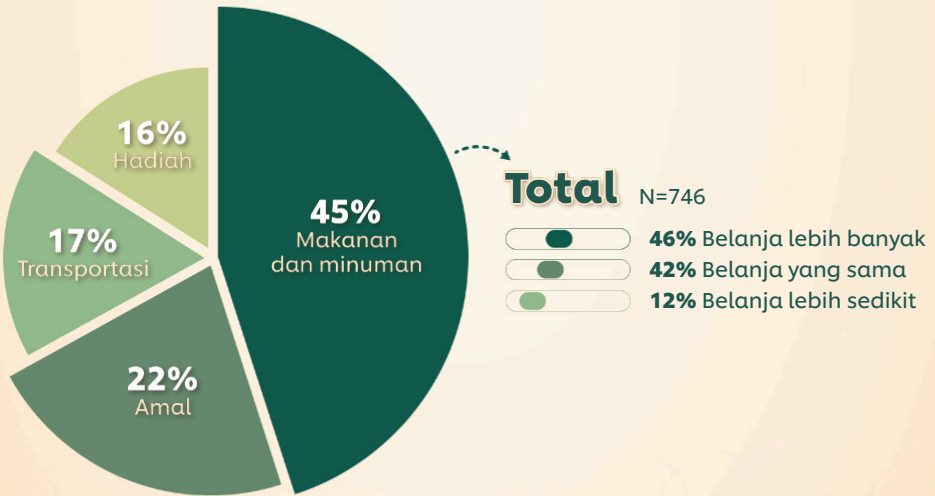
<u>Tren Ramadan Saat Ini</u>	<u>3</u>
<u>Peluang Bisnis Ramadan</u>	<u>4</u>
<u>Tantangan Bisnis Ramadan</u>	<u>5</u>
<u>Online Delivery</u>	<u>6</u>
<u>Fenomena Takjil War</u>	<u>7</u>
<u>Optimalisasi Bisnis F&B</u>	<u>9</u>
<u>Berkah Kuliner Ramadan</u>	<u>10</u>
<u>Takjil Juara</u>	<u>11</u>
<u>Hidangan Utama Juara</u>	<u>38</u>
<u>Minuman Juara</u>	<u>53</u>
<u>Katalog Produk</u>	<u>64</u>
<u>Tentang UFS</u>	<u>69</u>
<u>Tentang Chef</u>	<u>70</u>



Tren Ramadan Saat Ini

99% penduduk Indonesia merayakan Ramadan setiap tahunnya.

Alokasi pengeluaran Ramadan di Indonesia



Eksplorasi menu bukber dimulai
3 minggu sebelum Ramadan.

Sumber: TGM Ramadan Insights 2024 ID Report, n=746

Peluang Bisnis Ramadan

Rata-rata penjualan
meningkat sebesar **25-50 %**
selama bulan Ramadan dibandingkan dengan
bulan lainnya.



Tantangan & Solusi Bisnis Ramadan

Bagi Pelaku Bisnis Kuliner

Tantangan

Solusi

Menu kurang variatif



Membuat inspirasi kreasi baru menu bukber.

Keterbatasan bahan dan harga naik



Memberikan opsi bahan makanan musiman dan naikkan harga menu.

Kurangnya tenaga kerja



Merekrut pekerja part time, optimalisasi jadwal dan penawaran insentif.

Pelanggan meningkat



Memperluas area bisnis, pakai sistem reservasi, dan online delivery.

Persiapan harus lebih awal



Menyiapkan bahan menu lebih awal, mengatur shift lebih awal dan memilih menu siap saji.

Sumber:

KANTAR Operator Audit – Menu during festive season,
UFS Indonesia e-panel & LDA based, n=84

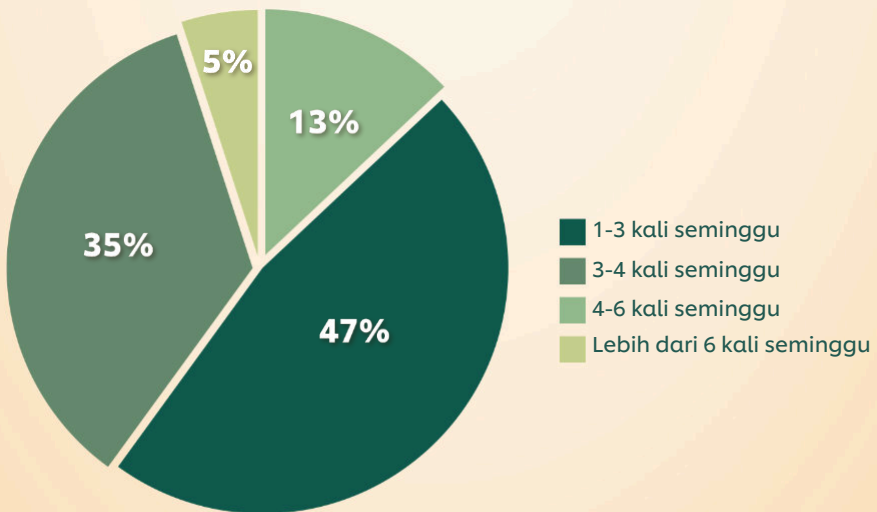


96%

responden mengatakan online delivery membantu konsumen dalam menyiapkan sahur dan buka puasa.

Ini menunjukkan bahwa konsumen lebih memilih kenyamanan dan kepraktisan. Oleh karena itu, online delivery adalah salah satu solusi yang diandalkan untuk pelaku bisnis kuliner.

Frekuensi Online Delivery



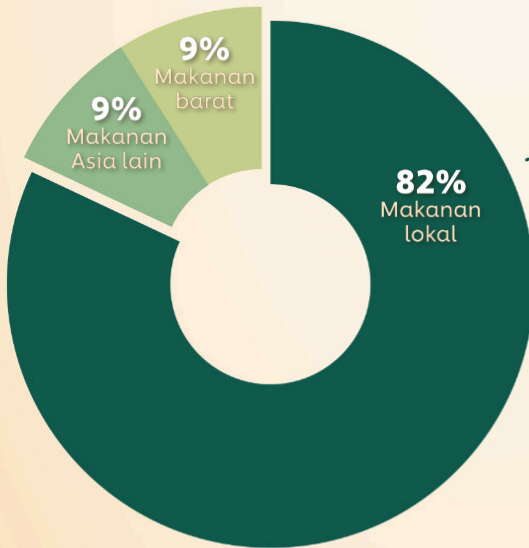
Sumber:

Consumer Behavior of 2024 Ramadan & Eid – 2024 Jakpat Survey Report, n=226

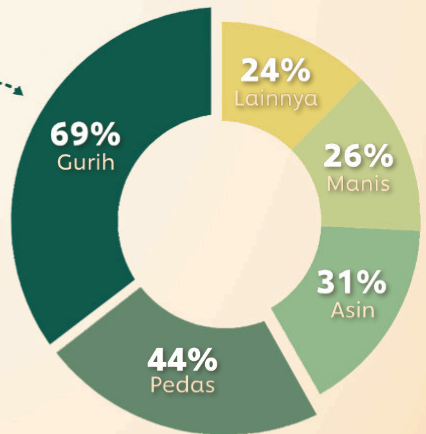
Fenomena Takjil War

Takjil war jadi momen yang dinantikan umat muslim dan non muslim setiap tahunnya. Konsumen senang berburu menu bukber dengan cita rasa gurih dan pedas.

Makanan Kuliner Favorit



Profil Rasa Pelanggan



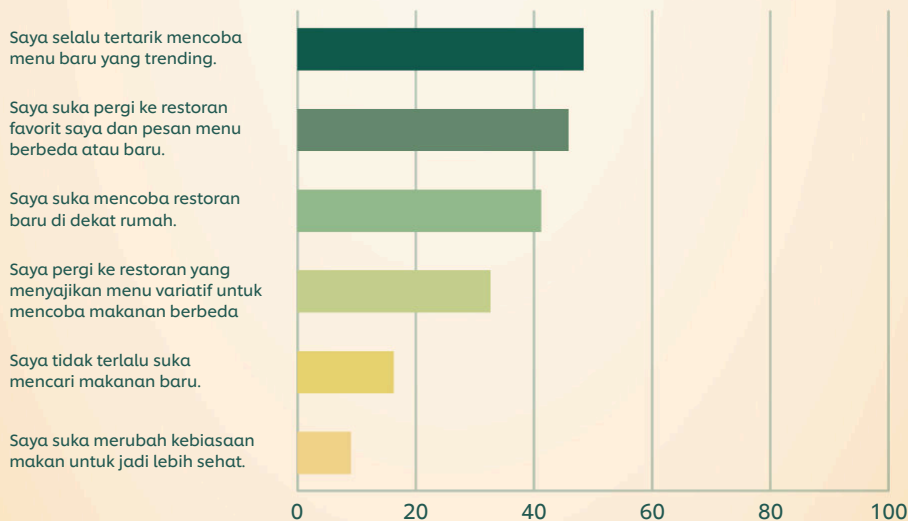
Sumber:

- Out-of-Home Eating Dish Intelligence Tracker SEA – Streetbees report Q2'24
- ramadan.kompasiana.com

Kebiasaan Konsumen Mencari Menu Trending & Baru

Konsumen suka mencari menu yang trending. Tidak hanya ingin menikmati takjil klasik, namun juga bersemangat mencoba menu takjil baru saat bukber.

Seberapa aktif dan terbuka Anda mencari menu-menu baru?



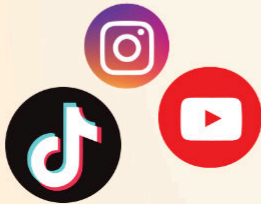
Sumber:

Out-of-Home Eating Dish Intelligence Tracker SEA – Streetbees

Optimalisasi Bisnis Kuliner

Di Ramadan, pelaku bisnis kuliner harus terus melakukan optimalisasi untuk tetap bersaing di pasar yang dinamis.

Dalam menghadapi perubahan selera konsumen dan tren kuliner yang cepat berkembang, penting bagi pelaku bisnis kuliner untuk mengidentifikasi dan memanfaatkan peluang yang ada.



Maksimalkan penggunaan media sosial.



Promosi kreasi menu bukber.



Bangun interaksi dengan pelanggan.



Share resep menu bukber.



Selalu update dengan tren.



BERKAH KULNER RAMADAN

Unilever Food Solutions siap menjadi *partner* Anda untuk memberi inspirasi dan solusi produk terbaik dalam menciptakan konsistensi rasa di kreasi **#MenuBukberFavorit**, agar jadi **Juara Momen Bukber.**

Takjil Juara



Selama bulan puasa, takjil merupakan menu yang paling diburu ketika jam buka puasa. Di mana konsumen suka berburu takjil dengan cita rasa gurih dan pedas.

Unilever Food Solutions memberikan inspirasi kreasi menu takjil baru yang akan menjadi favorit konsumen. Menu takjil dalam bentuk tren “The New Sharing” untuk dinikmati bersama.

Tren Takjil Favorit

Metode masak yang disukai untuk siapkan takjil.



Digoreng



Direbus



Dikukus

Bahan makanan favorit untuk olahan takjil.



Buah-buahan



Tempe,
jagung, telur,



Daging ayam,
sapi, dll

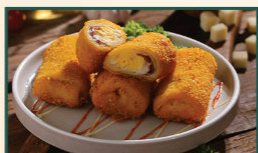
Sumber:

Google Search Trend, Jan-Apr'24

Lima takjil yang paling diminati konsumen.
Pisang goreng jadi juaranya.



1. Pisang Goreng



2. Risol Mayo



3. Bubur Sumsum



4. Tempe Mendoan



5. Dadar Gulung

Melihat tren ini, Unilever Food Solutions memberikan inspirasi kreasi **#MenuBukberFavorit** takjil yang akan jadi **Juaranya Momen Bukber**.

BERKAH
* KULINER *
RAMADAN

Kroket Bistik Solo



Kroket Bistik Solo



Kroket bistik yang renyah dengan rasa Eropa dan sentuhan lokal Solo.

Bahan-bahan



Bahan Isian:

Minyak goreng	20 gr
Bawang bombai dicincang	50 gr
Wortel potong dadu kecil	
Daging giling	200 gr
Saus tomat	100 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	10 gr
Bango Kecap Manis	80 gr
Gula merah	30 gr
Kecap inggris	15 gr
Merica putih bubuk	2 gr
Pala bubuk	1 gr
Air	100 ml
Tepung terigu serbaguna	5 gr

Bahan Pelapis:

Telur ayam	300 gr
Tepung terigu serbaguna	300 gr
Tepung roti	100 gr

Mayo Mustard Madu:

Hellmann's Real Mayonnaise	100 gr
Bawang bombai	30 gr
Daun bawang	5 gr
Mustard kuning	15 gr
Madu	5 gr
Knorr Lime Powder	1 gr

Adonan Kroket:

Air panas 90°C	750 gr
Knorr Potato Flakes	250 gr
Susu bubuk	15 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	5 gr

Cara Masak



Bahan Isian:

- 1 Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai, dan wortel hingga matang.
- 2 Masukkan daging dan bahan sisanya. Lalu, masak hingga matang dan mengental. Bila perlu, tambahkan tepung terigu.

Adonan Kroket:

- 1 Campurkan bahan kroket, aduk hingga menyatu lalu sisihkan.

Mayo Mustard Madu:

- 1 Campurkan semua bahan lalu aduk merata.

Kroket:

- 1 Bulatkan adonan kroket sebanyak 30 gr. Lalu, masukkan isian sebanyak 15 gr, tutup, dan bulatkan.
- 2 Masukkan bola kroket ke dalam telur. Lalu, lumuri telur yang sudah dikocok dengan tepung roti.
- 3 Panaskan minyak goreng 170° C dan masak kroket hingga kecokelatan.

Tips

- 1 Pastikan untuk pengiriman jarak jauh, kondisi kroket sudah dingin agar tidak mudah basi.
- 2 Disarankan untuk memanaskannya kembali menggunakan oven, microwave, atau air fryer.

Dari **daging sapi pilihan** dan **rempah-rempah alami khas Indonesia**



Cireng Jando



Cireng Jando



Cireng krispi dengan isian sate jando kenyal yang gurih.

Bahan-bahan

Adonan Cireng:

Air	300 gr
Tepung tapioka	170 gr
Bawang putih halus	15 gr
Daun bawang diiris	10 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	30 gr
Ketumbar bubuk	4 gr
Daun jeruk diiris	8 gr
Daun seledri diiris	20 gr
Tepung tapioka 1	150 gr
Tepung tapioka 2	100 gr

Bahan Isian:

Minyak goreng	20 gr
Bawang putih diiris	20 gr
Bawang merah diiris	30 gr
Bawang bombai diiris	30 gr
Daun salam	3 gr
Rawit merah diiris	10 gr
Daging jando	500 gr
Bango Kecap Manis	80 gr
Knorr Oyster Sauce	10 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	3 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	10 gr
Merica putih bubuk	2 gr
Daun bawang	10 gr

Cara Masak

Cireng:

- 1 Campurkan semua bahan adonan cireng.
- 2 Masak hingga kalis, lalu masukkan ke dalam tapioka 1. Aduk secukupnya, bentuk dan masukkan ke tepung tapioka 2 untuk penyimpanannya.
- 3 Goreng cireng di suhu 150° C hingga mengembang, tiriskan. Lalu, goreng kembali di suhu 180° C.

Isian:

- 1 Masak bawang putih, bawang merah, dan bawang bombai hingga mengeluarkan aroma.
- 2 Masukkan daging jando, daun salam, rawit merah, **Bango Kecap Manis**, **Knorr Oyster Sauce** dan **Royco Bumbu Kuning Serbaguna**.
- 3 Masukkan merica putih, daun bawang, dan **Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi**.

Tips

Pastikan suhu tetap diperhatikan dalam menggoreng, agar cireng renyah dan mengembang.

Lebih **kental**, lebih terasa **ekstrak tiramnya**



BERKAH
* KULINER *
RAMADAN

Pisang Onde



Pisang Onde



Pisang goreng biji wijen yang wangi, manis dan renyah.

Bahan-bahan



Pisang kepok kuning	10 pcs	Saus Kinca:	
Adonan Gorengan:		Gula aren bubuk	100 gr
Tepung beras	100 gr	Bango Kecap Manis	30 gr
Tepung terigu	50 gr	Santan instan	350 ml
Tepung tapioka	15 gr	Daun pandan	2 gr
Kelapa parut	30 gr	Tepung maizena	3 gr
Garam	2 gr		
Gula merah bubuk	20 gr		
<i>Baking powder</i>	2 gr		
Air	200 ml		
Biji wijen putih	100 gr		
Biji wijen hitam	100 gr		
Minyak goreng	1 liter		

Cara Masak



Gorengan:

- 1 Campurkan adonan gorengan hingga merata.
- 2 Panaskan minyak goreng 170° C.
- 3 Masukkan pisang ke dalam adonan gorengan.
- 4 Ambil pisang, tabur dengan wijen hitam dan wijen putih, lalu goreng hingga matang.

Saus Kinca:

- 1 Campurkan bahan saus kinca, lalu masak hingga beraroma dan mengental.

Tips



Teknik menggoreng 2x bisa menambah kerenyahan pisang goreng.

Rasa **manis**
gurihnya pas!



BERKAH
KULINER
RAMADAN

Mangga Gulung



Mangga Gulung



Pancake isi mangga tropis yang manis dan segar di setiap gulungan.

Bahan-bahan

Adonan Kulit:

Tepung protein sedang	95 gr
Gula pasir	20 gr
Garam	2 gr
Vanilla	2 gr
Telur ayam	100 gr
Susu cair	260 gr
Mentega cair	30 gr
Pewarna kuning	2 tetes

Bahan Isian Cream:

Susu cair	270 ml
Kuning telur	100 gr
Gula pasir	60 gr
Maizena	24 gr
Vanilla essence	2 gr
Butter	25 gr
Air	21 ml
Knorr Lime Powder	7 gr
Mangga matang	300 gr

Cara Masak

Adonan Kulit:

- 1 Campur bahan adonan kulit, aduk hingga rata, lalu saring.
- 2 Panaskan pan, tuang 40 gr adonan, lebarkan, dan masak hingga matang.

Isian:

- 1 Campurkan bahan isian hingga merata, saring, dan tuang dalam panci.
- 2 Masak campuran tadi dengan api sedang hingga mengental lalu sisihkan.
- 3 Setelah isian dingin, campurkan **Knorr Lime Powder**.

Tips

Menambahkan *dry ice* dalam *packaging* saat *delivery*, akan menambah kesegaran Mangga Gulung.

Jeruk nipis **segar**
praktis
konsisten



Jasuke Panggang



Jasuke Panggang



Jagung susu keju yang manis, gurih dan beraroma asap yang khas.

Bahan-bahan

Jagung manis 1 kg

Saus Keju:

Knorr Cheese Sauce Mix 60 gr

Air 250 gr

Susu kental manis 30 gr

Tepung panko 250 gr

Keju cheddar diparut 200 gr

Daun parsley dicincang 50 gr

Cara Masak

- 1 Potong jagung, belah jadi 4 bagian, lalu kukus selama 15 menit.

Saus Keju:

- 1 Larutkan **Knorr Cheese Sauce Mix** dengan air. Lalu, masak, tambahkan susu kental manis sampai mendidih dan tiriskan.

Jagung Bakar:

- 1 Olesi jagung dengan saus keju, lalu balut dengan tepung panko.
- 2 Kemudian panggang dalam oven 240° C selama 2 menit. Sajikan dengan taburi keju cheddar dan daun parsley cincang.

Tips

- 1 Jagung yang sudah dikukus bisa disimpan dalam lemari es selama 3-5 hari.
- 2 Sebelum menyimpan, pastikan sudah dingin agar tidak cepat basi.

Keju asli yang kaya rasa dan konsisten



BERKAH
KULINER
RAMADAN

Tempura Peyek Udang



Tempura Peyek Udang



Tempura udang renyah dengan aroma peyek sebagai cerminan rasa lokal.

Bahan-bahan

Bahan Bumbu Halus:

Kemiri	100 gr
Ketumbar biji	2 gr
Bawang merah	10 gr
Bawang putih	6 gr
Kencur	10 gr

Bahan Remah Tempura:

Tepung serbaguna	35 sdm
Potato starch / Corn flour	100 sdm
Tepung beras	140 gr
Telur kocok	50 gr

Royco Bumbu Kuning Serbaguna

10 gr

Daun jeruk dicincang halus

6 gr

Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam

2 gr

Soda water

150 ml

Santan kental

20 gr

Udang

500 gr

Bahan Sambal:

Cabe merah besar 4 buah	100 gr
Cabe rawit merah 3 buah	10 gr
Bawang putih 6 buah	30 gr
Gula	100 gr
Air	150 ml
White vinegar	15 ml
Kecap ikan	15 ml
Garam	4 gr
Tepung maizena atau tepung kentang	5 gr

Cara Masak

Bumbu Halus:

- 1 Haluskan bumbu hingga merata.

Remah Tempura:

- 1 Campurkan bahan adonan tempura dengan bumbu halus.
- 2 Tambahkan air soda dan santan kental, lalu aduk kembali.
- 3 Hindari adonan terlalu *over mix*. Biarkan tekstur adonan masih ada gumpalan, kemudian sisihkan dan simpan dalam *chiller*.
- 4 Panaskan banyak minyak dalam wajan, lalu percikan adonan ke dalam minyak hingga membentuk butiran-butiran. Setelah sedikit berwarna kecoklatan, angkat dan tiriskan.
- 5 Balur udang dengan tepung kering, lalu celupkan ke adonan tempura dan gulingkan ke dalam butiran krispi. Kemudian goreng hingga matang dan *golden brown* terus angkat dan tiriskan.

Sambal:

- 1 Masukkan cabe, bawang merah dan bawang putih ke dalam *food processor*, lalu aduk hingga halus.
- 2 Campurkan air, gula, cuka, kecap ikan, dan garam dalam panci besar dan di atas api sedang.
- 3 Tambahkan campuran cabe dan bawang putih. Biarkan mendidih hingga gula larut.
- 4 Kemudian, kecilkan api dan biarkan mendidih selama 5 menit agar rasanya meresap.
- 5 Masukkan larutan tepung kentang sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga mendidih dan mengental. Biarkan mendidih perlahan selama satu menit lagi, lalu matikan api dan sisihkan.
- 6 Sajikan Tempura Peyek Udang dengan sambal.

Tips

Pastikan remah tempura yang sudah jadi, dingin sebelum masuk wadah kedap udara, agar bisa bertahan hingga 2 minggu.

Bumbu giling basah praktis dan rasa lezat meresap



Ohdading Lime Custard



Ohdading Lime Custard



Odading cemilan lokal dengan isian baru, memberikan pengalaman berbeda saat menikmatinya.

Bahan-bahan

Adonan Kentang:

Knorr Potato Flakes	25 gr
Air	75 ml
Tepung terigu protein sedang	250 gr
Susu cair	240 gr
Ragi instan	7 gr
Gula pasir	15 gr
Garam	7 gr
Butter	30 gr

Bahan Isian:

Susu cair	270 ml
Kuning telur	100 gr
Gula pasir	60 gr
Tepung maizena	24 gr
Vanilla essence	2 gr
Butter	25 gr
Air	21 ml
Knorr Lime Powder	7 gr

Cara Masak

Adonan Kentang:

- 1 Campur bahan adonan kentang hingga merata. Lalu, istirahatkan di suhu ruang selama 30 menit.

Isian:

- 1 Campurkan bahan isian hingga merata, saring, dan tuang dalam panci.
- 2 Masak campuran tadi dengan api sedang hingga mengental lalu sisihkan.
- 3 Setelah isian dingin, campurkan **Knorr Lime Powder**.

Ohdading:

- 1 Panaskan minyak 160° C.
- 2 Gulung adonan dan goreng hingga kecokelatan kemudian sisihkan.
- 3 Setelah mencapai suhu ruang, beri isian, dan siap disajikan.

Tips

Pastikan jumlah minyak saat menggoreng disesuaikan dengan kapasitas bahan yang akan digoreng, agar suhu tetap stabil.

Kentang tumbuk praktis siap pakai



BERKAH
KULINER
RAMADAN

Cilok Bakar



Cilok Bakar



Cilok dengan sentuhan aroma dari saus bakaran, memberikan rasa yang unik.

Bahan-bahan

Bahan Biang:

Bawang putih	10 gr
Bawang merah	20 gr
Minyak	50 ml
Air	350 ml
Tepung beras	120 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	35 gr
Merica bubuk	2 gr
Gula pasir	20 gr
Daun bawang	20 gr
Telur ayam	50 gr
Tepung tapioka	250 gr
Tepung terigu protein sedang	50 gr

Bahan Olesan:

Bango Kecap Manis	50 gr
Knorr Oyster Sauce	20 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	3 gr
Cabe merah kering dicacah	5 gr

Bahan Sambal:

Cabe rawit merah diiris	5 gr
Bawang merah diiris	20 gr
Air jeruk limau	2 gr
Bango Kecap Manis	50 gr

Cara Masak

Bahan Biang:

- 1 Campurkan bahan biang hingga merata, masak hingga merekat, dan sisihkan.

Bahan Olesan:

- 1 Campurkan bahan olesan hingga merata.

Sambal:

- 1 Campurkan bahan sambal hingga merata.

Cilok Bakar:

- 1 Setelah adonan cukup hangat, masukkan telur dan aduk merata. Tambahkan tepung tapioka dan terigu, lalu aduk merata kembali.
- 2 Gulung dan rebus hingga mengapung kemudian sisihkan.
- 3 Setelah dingin, susun menggunakan tusuk sate.
- 4 Bakar cilok sambil diberikan bumbu yang dioleskan merata.

Tips

- 1 Cilok setelah matang bisa dibekukan hingga 3 bulan.
- 2 Sebelum dikonsumsi, pastikan *thawing* hingga 4° C. Lalu, dikukus selama 10 menit atau dibakar dengan dioleskan bumbu.

Rasa **manis**
gurihnya pas!



Tahu 3 Jamur



Tahu 3 Jamur

5 porsi Tahu goreng garing dengan ekstra isian jamur gurih.

Bahan-bahan



Bahan Isian:

Minyak goreng	50 gr
Bawang merah	30 gr
Bawang putih	20 gr
Wortel dipotong korek api	100 gr
Jamur shitake	100 gr
Jamur tiram	100 gr
Jamur kuping	100 gr
Cabe rawit merah	20 gr
Cabe keriting	30 gr
Batang daun bawang diiris	30 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	10 gr
Gula pasir	2 gr
Merica	2 gr
Knorr Oyster Sauce	30 gr

Tahu 3 Jamur:

Tahu kuning digoreng matang	10 pcs
Kulit tepung beras	10 lembar

Bahan Pelapis:

Tepung terigu protein sedang	200 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	6 gr
Air	250 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	5 gr

Bumbu Sambal Kacang Nanas:

Selai kacang kasar	200 gr
Selai nanas	100 gr
Knorr Lime Powder	2 gr
Saus sambal	50 gr
Knorr Oyster Sauce	5 gr

Bahan Kremesan:

Tepung tapioka	20 gr
Tepung terigu	80 gr
Baking powder	6 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	5 gr
Air	400 ml

Cara Masak



Sambal Kacang Nanas:

- 1 Campurkan bahan sambal, aduk merata lalu sisihkan.

Bahan Pelapis:

- 1 Campurkan bahan pelapis, aduk hingga merata.

Bahan Isian:

- 1 Tumis bawang putih dan bawang merah hingga matang dan mengeluarkan aroma.
- 2 Masukkan wortel, cabe rawit, cabe keriting, jamur shitake, dan jamur kuping. Kemudian masak hingga matang.
- 3 Masukkan jamur kuping, bawang daun, **Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam**, gula pasir, merica, dan **Knorr Oyster Sauce**. Lalu, aduk hingga merata dan sisihkan.

Kremesan:

- 1 Campurkan bahan kremesan, aduk hingga merata.

Tahu 3 Jamur:

- 1 Celupkan kulit tepung beras dalam air hingga cukup elastis.
- 2 Taruh tahu dan bahan isian. Kemudian lipat dan sisihkan.
- 3 Masukkan dalam bahan pelapis, lalu goreng di suhu 170° C hingga kecokelatan.
- 4 Siram dengan bahan kremesan. Setelah matang, angkat dan sisihkan.

Tips

Pastikan isian tahu sudah dingin saat dimasukkan ke dalam tahu, agar lebih tahan lama.

Memberikan **rasa mantap khas Indonesia**



Jongkong Jahe



Jongkong Jahe

12
porsi

Lembut dan manisnya jongkong berpadu
hangatnya jahe dalam setiap suapan.

Bahan-bahan



Sirup Gula Jawa:

Gula aren	300 gr
Bango Kecap Manis	50 gr
Air	100 ml
Air jahe giling	100 ml
Daun pandan	3 gr

Lapisan Putih:

Tepung beras	70 gr
Tepung tapioka	25 gr
Gula pasir	15 gr
Air	300 ml
Santan kental	355 ml

Lapisan Hijau:

Tepung beras	70 gr
Tepung tapioka	10 gr
Gula pasir	30 gr
Air sari pandan (air 350 ml & 10 lembar daun pandan diblender)	350 ml
Santan kental	350 ml
Pasta pandan	2 gr

Cara Masak



Sirup Gula Jawa:

- 1 Campurkan bahan sirup lalu masak hingga cukup mengental.

Lapisan Hijau:

- 1 Campurkan bahan lapisan hijau, kemudian masak hingga mengental dan sisihkan.

Lapisan Putih:

- 1 Campurkan bahan lapisan putih, lalu masak hingga mengental dan sisihkan.

Jongkong Jahe:

- 1 Siapkan gelas, masukkan lapisan hijau, lapisan putih, dan sirup gula jawa terus sajikan.

Tips

Saat akan menyusun setiap lapisan, pastikan bahannya sudah dingin agar saat penyimpanan dapat bertahan lebih lama.

Rasa **manis**
gurihnya pas!



BERKAH
KULINER
RAMADAN

Mie Schotel Ayam Jamur



Mie Schotel Ayam Jamur



Mie panggang dengan rasa ayam dan jamur yang meresap.

Bahan-bahan



Mie telur setengah matang	200 gr
Telur kocok	300 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	4 gr
Merica putih bubuk	2 gr
Topping:	
Minyak goreng	50 gr
Bawang putih	15 gr
Dada ayam <i>fillet</i>	150 gr
Jamur merang	80 gr
Air	100 gr
Knorr Oyster Sauce	10 gr
Bango Kecap Manis	30 gr
Merica putih bubuk	2 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr

Bahan Minyak Aroma:

Minyak goreng	200 gr
Biji ketumbar	10 gr
Batang kayu manis	6 gr
Lawang	5 gr
Kapulaga	2 gr
Szechuan <i>pepper</i>	15 gr
Jahe	5 gr

Chili Oil:

Bawang putih dicincang	25 gr
Bawang bombai dicincang	60 gr
Bawang merah dicincang	25 gr
Cabe kering serpih	110 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	20 gr
Cuka hitam	30 gr
Knorr Oyster Sauce	20 gr

Cara Masak



Topping:

- 1 Tumis bawang putih, masukkan dada ayam, dan jamur merang. Masak hingga mengeluarkan aroma, lalu masukkan air, **Knorr Oyster Sauce**, **Bango Kecap Manis**, merica dan **Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam**.
- 2 Masak kembali hingga cukup mengental dan sisihkan.

Bahan Minyak Aroma:

- 1 Campurkan bahan minyak aroma, masak di suhu 100° C, saring dan sisihkan.

Chili Oil:

- 1 Masak bawang putih dengan minyak aroma. Setelah itu, masukkan bawang merah dan bawang bombai.
- 2 Setelah matang dan selagi panas, masukkan ke dalam mangkuk yang berisi cabe kering serpih.
- 3 Tambahkan **Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam**, cuka hitam, dan **Knorr Oyster Sauce** kemudian sisihkan.

Mie Schotel Ayam Jamur:

- 1 Bumbui dan kocok telur dengan **Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam** dan merica.
- 2 Siapkan wadiah lalu masukkan mie, campuran telur dan topping. Tutup dan kukus selama 10 menit.
- 2 Sajikan Mie Schotel Ayam Jamur dengan chili oil.

Tips

Masak mie telur setengah matang, karena akan dilanjutkan kembali proses masakannya setelah dikukus dengan bahan lainnya.

Lebih **kental**, lebih terasa **ekstrak tiramnya**



BERKAH
KULINER
RAMADAN

Ketan Bakar Maranggi



Unilever
Food
Solutions

Ketan Bakar Maranggi



Sensasi legit ketan bertemu manis dan gurihnya tumis daging Maranggi.

Bahan-bahan

Bahan Isian Maranggi:

Minyak	30 gr
Bawang merah	20 gr
Lengkuas	20 gr
Salam	2 gr
Daging sapi giling	200 gr
Rawit merah	5 gr
Ketumbar bubuk	3 gr
Air asam Jawa	50 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	5 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	5 gr
Air	100 gr

Bahan Ketan:

Beras ketan	250 gr
Santan	100 gr
Daun salam	2 lembar
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	10 gr
Air	500 ml

Bahan Sambal:

Cabe rawit merah diiris	5 gr
Bawang merah diiris	20 gr
Air jeruk limau	2 gr
Tomat dipotong dadu	70 gr
Bango Kecap Manis	50 gr

Cara Masak

Ketan:

- 1 Campurkan semua bahan dalam wadah, lalu kukus 30-40 menit.
- 2 Setelah matang, sisihkan.

Isian Maranggi:

- 1 Masak bawang merah, lengkuas, dan daun salam hingga mengeluarkan aroma.
- 2 Masukkan daging, rawit merah, ketumbar, asam Jawa, **Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam**, **Royco Bumbu Kuning Serbaguna** dan air. Lalu, masak hingga matang dan mengental.

Ketan Bakar:

- 1 Cetak ketan yang sudah matang, lalu bakar hingga mengeluarkan aroma.
- 2 Setelah berwarna di kedua sisinya, belah ketan dan isi dengan tumisan maranggi.

Bahan Sambal:

- 1 Campurkan semua bahan sambal kemudian sisihkan.

Tips

Sangrai ketumbar nya terlebih dahulu, agar aromanya lebih wangi.

Rasa **manis**
gurihnya pas!



Hidangan Utama Juara



Hidangan utama merupakan makanan berat yang dinantikan saat buker. Setelah menikmati takjil, konsumen menantikan menu utama untuk isi ulang energi setelah berpuasa.

Unilever Food Solutions memberikan inspirasi hidangan utama buker yang dikreasikan dengan konsistensi rasa dari produk-produk Unilever.

Tren Hidangan Utama Favorit

Metode masak favorit konsumen untuk menu bukber.



Digoreng



Direbus



Dipanggang

Bahan makanan favorit untuk olahan menu bukber.



Daging Ayam



Seafood



Daging sapi

Sumber:

Google Search Trend, Jan-Apr'24

Lima hidangan utama yang paling diminati konsumen.
Soto Banjar jadi juaranya.



1. Soto Banjar



2. Empal Gentong



3. Sate Lilit



4. Udang Asam Manis



5. Mangut Lele

Melihat tren ini, Unilever Food Solutions
memberikan inspirasi kreasi **#MenuBukberFavorit**
hidangan utama yang akan jadi **Juaranya Momen Bukber.**

BERKAH
* KULINER *
RAMADAN

Ayam Goreng Pecak Santan



Ayam Goreng Pecak Santan



Ayam goreng Betawi yang gurih dan renyah bertemu bumbu pecak yang kaya rasa.

Bahan-bahan

Bahan Bumbu Halus:

Minyak goreng	50 gr
Cabe merah besar digiling	100 gr
Cabe rawit merah	10 gr
Kacang tanah goreng	30 gr
Jahe	10 gr
Kencur	10 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	30 gr
Daun jeruk	5 gr
Daun salam	3 gr
Kapulaga	2 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	10 gr
Air	300 ml

Bahan Ayam Ungkep:

Ayam	1 kg
Daun salam	2 gr
Serai	2 gr
Kapulaga	2 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	60 gr
Air	1,5 liter
Santan instan	100 ml

Cara Masak

Ayam Ungkep:

- 1 Campurkan semua bahan. Setelah mulai mendidih, kecilkan api dan biarkan selama 30 menit.
- 2 Setelah itu, matikan api dan biarkan selama 20 menit dalam kuah lalu sisihkan.
- 3 Kemudian goreng ayam hingga kecokelatan.

Bumbu Halus:

- 1 Haluskan bahan bumbu dengan blender.
- 2 Lalu, masak, tambahkan daun salam, daun jeruk, dan kapulaga. Masak hingga matang.
- 3 Setelah itu, masukkan ayam yang digoreng tadi dan tambahkan air ungkep. Rendam setengah bagian ayam goreng tersebut.
- 4 Kemudian tambahkan santan, masak 15-20 menit, dan sajikan dengan sambal, lalapan dan nasi.

Tips

Ayam yang sudah diungkep, bisa dibekukan selama 3 bulan. *Thawing* hingga 4° C dulu sebelum diolah.

Bumbu giling basah praktis dan rasa lezat meresap



Omelette Kepiting Saus Jamur



Omelette Kepiting Saus Jamur



Omelet isi kepiting dilumuri tumis jamur yang kaya rasa.

Bahan-bahan

Bahan Telur:

Telur ayam	500 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	5 gr
Daun bawang diiris	30 gr
Bawang merah diiris	30 gr
Daun seledri diiris	20 gr
Merica putih bubuk	2 gr

Bahan Isian:

Baso ikan dipotong dadu	200 gr
Tahu putih dipotong dadu	200 gr
Daging kepiting	200 gr

Saus Jamur:

Minyak goreng	30 gr
Jamur shimeji	80 gr
Bawang putih dicincang	15 gr
Air	500 gr
Kecap asin	20 gr
Knorr Oyster Sauce	35 gr
Bango Kecap Manis	10 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	10 gr
Lada putih	1 gr
Tepung jagung	15 gr

Cara Masak

Bahan Telur:

- 1 Campurkan bahan telur hingga merata.

Omelette:

- 2 Panaskan pan, tuang telur sebatas permukaan pan, lalu tambahkan baso ikan, tahu dan daging kepiting. Kemudian digulung.
- 3 Setelah itu, tambahkan bahan telur kembali hingga ketebalannya cukup.

Saus Jamur:

- 1 Panaskan minyak, masak bawang putih hingga mengeluarkan aroma.
- 2 Lalu, masukkan bahan lainnya.
- 3 Setelah matang, kentalkan dengan tepung jagung.

Tips

Pastikan memilih daging kepiting yang segar, cirinya tidak berlendir dan beraroma laut.

Memberikan **rasa mantap**
khas Indonesia



Nasi Goreng Be Pasih



Nasi Goreng Be Pasih



Nasi goreng dengan bumbu be pasih Bali yang kaya rempah dan pedas.

Bahan-bahan

Bumbu Dasar:

Kencur	20 gr
Jahe	10 gr
Cabe merah	100 gr
Serai	30 gr
Merica hitam	2 gr
Ketumbar	2 gr
Kemiri	5 gr
Pala	2 gr
Terasi	10 gr
Cengkeh	3 pcs
Daun jeruk	8 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	20 gr

Bahan Sate Udang:

Bumbu dasar	30 gr
Udang jerbung AK 30	500 gr

Bahan Perkedel:

Knorr Potato Flakes	100 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	5 gr
Daging ayam	70 gr
Seledri	10 gr
Air panas	300 ml

Bahan Nasi Goreng:

Minyak goreng	160 gr
Telur ayam	400 gr
Nasi putih	1,5 kg
Bumbu dasar	120 gr
Udang jerbung AK 30	200 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	64 gr
Cabe merah diiris	24 gr
Sawi hijau	160 gr

Cara Masak

Bumbu Dasar:

- 1 Campurkan semua bahan, masak hingga mengeluarkan aroma. Lalu, masukkan cengkeh, daun jeruk dan **Royco Bumbu Kuning Serbaguna**. Juga, masak hingga matang dan sisihkan.

Perkedel:

- 1 Campurkan semua bahan, aduk merata, dan masukkan air panas. Lalu, aduk hingga kalis.
- 2 Bentuk @ 30 gr dan sisihkan.
- 3 Goreng perkedel dengan telur kocok di suhu 170° C hingga kecokelatan.

Sate Udang:

- 1 Kupas dan bersihkan udang. Kemudian bumbu udang dengan bumbu dasar dan diamkan selama 1 jam.
- 2 Semat dengan tusuk sate.
- 3 Panggang udang hingga matang.

Bumbu Halus:

- 1 Panaskan minyak, lalu masak telur dan nasi dengan bumbu dasar.
- 2 Masukkan bahan lainnya, aduk hingga rata.
- 3 Sajikan nasi goreng dengan sate udang, perkedel, acar dan kerupuk.

Tips

Bumbu dasar bisa disimpan di frozen dan tahan selama 3 bulan.

Bumbu giling basah praktis dan rasa lezat meresap



BERKAH
KULINER
RAMADAN

Timbel Fest



Timbel Fest



Sajian tiga menu lengkap yang cocok untuk berbuka bersama atau sebagai bingkisan.

Bahan-bahan



Bahan Nasi Liwet:

Beras	500 gr
Air	700 ml

Bumbu Nasi:

Minyak goreng	50 gr
Bawang merah	30 gr
Serai	30 gr
Daun salam	3 gr
Cabe merah besar	20 gr
Cabe rawit merah	6 gr
Margarine	50 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	15 gr
Petai	10 gr

Cumi Cabai Hijau

Rendaman Cumi:

Cumi asin	200 gr
Air	500 gr
Daun salam	3 lembar
Jahe	20 gr

Bahan Sambal Hijau:

Cabe hijau besar dicincang	150 gr
Cabe keriting hijau dicincang	100 gr
Bawang putih dicincang	10 gr
Bawang merah dicincang	30 gr
Minyak goreng	100 gr
Daun jeruk	5 gr
Knorr Oyster Sauce	15 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	10 gr
Gula pasir	5 gr

Tongkol Balado:

Tongkol pindang	200 gr
Minyak	100 gr
Cabe merah dicincang	100 gr
Bawang merah dicincang	30 gr
Bawang putih dicincang	20 gr
Daun salam	3 gr
Serai	30 gr
Daun jeruk	10 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	5 gr
Gula pasir	3 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	5 gr

Sambal Bajak:

Cabe merah keriting digoreng	100 gr
Cabe rawit merah digoreng	50 gr
Bawang putih diiris dan digoreng	10 gr
Bawang merah diiris dan digoreng	30 gr
Tomat merah diiris dan digoreng	50 gr
Terasi	15 gr
Gula merah diserut	15 gr
Garam	3 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	3 gr
Minyak goreng	100 gr

Perkedel:

Knorr Potato Flakes	100 gr
Air panas	300 ml
Knorr Chicken Seasoning Powder	5 gr
Daging ayam	70 gr
Seledri	10 gr

Semur Ampela:

Minyak goreng	50 gr
Ampela	200 gr
Bawang putih	10 gr
Bawang merah	30 gr
Air	500 ml
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	3 gr
Daun salam	3 gr
Serai	30 gr
Pala bubuk	1 gr
Bango Kecap Manis	50 gr
Knorr Oyster Sauce	30 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	10 gr

Tips

Untuk pengiriman jarak jauh, pastikan semua masakan sudah dalam keadaan dingin agar menghindari basi.

Memberikan **rasa mantap khas Indonesia**



Timbel Fest



Sajian tiga menu lengkap yang cocok untuk berbuka bersama atau sebagai bingkisan.

Bahan-bahan

Sayur Asem

Bumbu Halus:

Bawang merah	20 gr
Terasi bakar	5 gr
Kemiri disangrai	5 gr
Cabe merah besar	100 gr
Jagung manis	150 gr
Daun salam	3 gr
Lengkuas	20 gr
Asam Jawa	80 gr
Air	2 liter
Labu siam	200 gr
Kacang merah	50 gr
Kacang panjang	50 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	5 gr
Gula merah	80 gr
Air	2 liter

Ayam Bakar Kalasan

Ayam boiler 1 kg

Bumbu halus:

Lengkuas	50 gr
Bawang putih	30 gr
Bawang merah	60 gr
Ketumbar bubuk	4 gr
Minyak goreng	100 gr
Daun salam	5 gr
Serai	60 gr
Air kelapa	500 ml
Air	1 liter
Santan	200 gr
Bango Kecap Manis	100 gr
Gula merah	30 gr
Asam Jawa	100 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	20 gr
Bango Kecap Manis	50 gr

Cara Masak

Bumbu Nasi:

- 1 Panaskan minyak, tumis bumbu nasi hingga matang dan mengeluarkan aroma.

Nasi Liwet:

- 1 Cuci beras, tambahkan air dan bumbu nasi. Lalu, kukus selama 30 menit hingga matang.

Semur Ampela:

- 1 Panaskan minyak goreng, masak bawang putih dan bawang merah hingga matang.
- 2 Masukkan ati empela dan bahan lainnya. Lalu, masak hingga menyusut.

Tongkol Balado:

- 1 Panaskan minyak, masak bawang merah dan bawang putih hingga matang.
- 2 Masukkan cabe merah, daun salam, serai, bumbu kuning, gula dan **Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam**. Kemudian masak hingga matang.

Rendaman Cumi:

- 1 Campurkan bahan. Kemudian masak hingga matang, mengeluarkan aroma dan cumi jadi empuk.

Cumi Sambal Hijau:

- 1 Masak bawang putih dan bawang merah hingga matang.
- 2 Masukkan cabe hijau besar, keriting dan daun jeruk. Lalu, masak hingga matang.
- 3 Masukkan cumi, saus tiram, **Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam**, dan gula pasir.
- 4 Masak hingga matang dan sisihkan.

Memberikan **rasa mantap khas Indonesia**



Timbel Fest



Sajian tiga menu lengkap yang cocok untuk berbuka bersama atau sebagai bingkisan.

Cara Masak

Sayur Asem:

- ① Masukkan bumbu halus, jagung manis, daun salam, lengkuas, dan asam Jawa dalam air. Masak hingga matang.
- ② Kemudian masukkan labu siam, kacang merah, kacang panjang, **Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam**, gula merah dan masak hingga matang.

Ayam Bakar Kalasan:

- ① Masak bumbu halus, tambahkan serai dan daun salam. Masak hingga matang.
- ② Masukkan bahan lainnya dan ayam. Lalu, masak selama 45 menit atau hingga matang dan tiriskan.
- ③ Panggang ayam dan oleskan kecap hingga merata.

Sambal Bajak:

- ① Campurkan semua bahan, masak hingga matang, dan mengeluarkan aroma.

Perkedel:

- ① Campurkan semua bahan, aduk merata. Kemudian, masukkan air panas dan aduk hingga kalis.
- ② Bentuk @ 30 gr lalu sisihkan.
- ③ Goreng perkedel dengan telur kocok pada suhu 170° C hingga kecokelatan.

Memberikan **rasa mantap khas Indonesia**



BERKAH
* KULINER *
RAMADAN

Nasi Siram Lodeh Telur Krispi



Unilever
Food
Solutions

Nasi Siram Lodeh Telur Krispi



Nasi hangat dengan lodeh gurih dan telur krispi renyah.

Bahan-bahan



Sayur Lodeh

Bumbu Halus:

Cabe merah besar	50 gr
Bawang merah	30 gr
Bawang putih	10 gr
Kemiri	10 gr
Air	2 liter
Jagung manis	100 gr
Petai dikupas	10 gr
Daun salam	2 gr
Lengkuas diiris	30 gr
Labu kabucha	100 gr
Labu siam	200 gr
Terong ungu	150 gr
Kacang panjang	100 gr
Cabe hijau besar	20 gr
Cabe merah besar	20 gr
Santan kental	200 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	7 gr
Gula pasir	10 gr

Telur Barendo:

Telur ayam	450 gr
Daun bawang	90 gr
Bawang merah	90 gr
Cabe merah diiris	90 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	45 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	9 gr
Minyak goreng	1 liter

Cara Masak



Sayur Lodeh:

- 1 Masukkan bumbu halus, jagung, pete, daun salam, lengkuas dan air. Lalu, masak hingga matang dan mengeluarkan aroma.
- 2 Masukkan bahan lainnya dan masak hingga matang.

Telur Barendo:

- 1 Panaskan minyak goreng 200° C.
- 2 Campurkan bahan telur barendo, aduk hingga rata.
- 3 Tuang perlahan dalam minyak panas hingga membentuk sarang dan goreng hingga matang.

Tips



- 1 Untuk pengiriman jarak jauh, pastikan semua masakan sudah dalam keadaan dingin agar menghindari basi.
- 2 Menambahkan labu kabucha pada lodeh, akan menambah variasi dan keunikan pada sajiannya.

Memberikan **rasa mantap khas Indonesia**



Minuman Juara



Minuman merupakan penutup yang sempurna dari takjil dan hidangan utama saat bukber. Minuman yang manis dan menyegarkan menjadi pelepas dahaga setelah berpuasa.

Unilever Food Solutions memberikan inspirasi kreasi minuman terbaik kesukaan konsumen sebagai pelengkap berbuka.

Tren Minuman Favorit

Berbagai bahan untuk minuman saat bukker yang disukai konsumen.



Buah-buahan



Kacang Merah



Jagung

Sumber:

Google Search Trend, Jan-Apr'24

Lima minuman favorit saat berbuka.

Es Doger jadi juaranya.



1. Es Doger



2. Es Podeng



3. Es Teler



4. Es Selendang Mayang



5. Es Kacang Merah

Melihat tren ini, Unilever Food Solutions memberikan inspirasi kreasi **#MenuBukberFavorit** minuman yang akan jadi **Juaranya Momen Bukber.**

Es Kembang Jahe



Es Kembang Jahe



Es kembang jahe dengan aroma *salted egg* yang cocok jadi *dessert*.

Bahan-bahan

Kembang Telur:

Air	1 liter
Knorr Golden Salted Egg Powder	60 gr
Susu segar	500 gr
<i>Cream</i> bubuk	60 gr
Agar-agar	15 gr
Gula pasir	100 gr

Es Kembang Jahe:

Sirup gula aren	30 gr
Es batu	100 gr
Susu segar	100 gr
Kembang telur	50 gr

Sirup Gula Aren:

Gula aren	300 gr
Air	100 ml
Air jahe giling	100 ml
Daun pandan	3 gr

Cara Masak

Kembang Telur:

- 1 Campurkan semua bahan dan masak hingga mendidih. Lalu, tuang ke dalam cetakan dan dinginkan hingga padat.

Sirup Gula Aren:

- 1 Masak sirup gula aren hingga mengental.

Es Kembang Jahe:

- 1 Tuang sirup gula aren ke dalam gelas.
- 2 Masukkan es batu, susu segar, dan kembang jahe.

Tips

Setelah matang, pastikan kembang telur dibiarkan dulu di suhu ruang hingga tidak terlalu panas, sebelum masuk kulkas.

Kuning telur pasteurisasi,
tanpa MSG



Es Cincau Karamel



Es Cincau Karamel



Minuman kaya serat dari daun cincau dihidangkan dengan saus *salted* karamel dari kecap Bango.

Bahan-bahan

Sirup Gula Aren:

Gula aren	300 gr
Bango Kecap Manis	30 gr
Air	100 ml
Air jahe giling	100 ml
Daun pandan	3 gr

Es Cincau Karamel:

Sirup gula aren	20 gr
Sirup karamel	20 gr
Es batu	100 gr
Susu segar	100 gr
Cincau hijau	50 gr

Cara Masak

Sirup Gula Aren:

- 1 Masak sirup gula aren hingga mengental.

Es Cincau Karamel:

- 1 Tuang sirup gula aren dan sirup karamel ke dalam gelas.
- 2 Masukkan es batu, susu segar dan cincau hijau.

Tips

- 1 Pastikan memilih cincau yang segar dan kenyal. Hindari cincau yang terlalu lembek, karena biasanya sudah tidak segar dan mulai rusak.
- 2 Saat *delivery*, pisahkan dari es batu, agar tidak terlalu banyak air dari lelehan es batu di Es Cincau Karamel.

Rasa **manis**
gurihnya pas!



Teh Serut Blewah Jeruk Nipis



Teh Serut Blewah Jeruk Nipis



Es teh serut segar dengan buah-buahan sempurna untuk berbuka.

Bahan-bahan

Es Teh:

SariWangi Teh Asli Kantong Jumbo	2 bag
Air	1,000 ml
Knorr Lime Powder	15 gr

Teh Serut Blewah Jeruk Nipis:

Es teh serut	1,000 gr
Blewah	250 gr
Stroberi	80 gr
Kolang-kaling	80 gr
Nata De Coco	80 gr
Selasih	30 gr
Susu kental manis	100 gr

Cara Masak

Es Teh:

- 1 Seduh **SariWangi Teh Asli Kantong Jumbo** selama 10 menit, saring, dan dinginkan.
- 2 Setelah dingin, tambahkan **Knorr Lime Powder** dan bekukan.

Teh Serut Blewah Jeruk Nipis:

- 1 Tempatkan es teh serut dalam mangkuk.
- 2 Beri blewah, stroberi, kolang-kaling, Nata De Coco, dan selasih.
- 3 Tuang susu kental manis.

Tips

- 1 Pilih buah atau blewah yang cukup matang, agar penyimpanannya bisa hingga 2-3 hari.
- 2 Cetak es teh dalam bentuk kotak kecil atau datar dengan ketebalan 2 cm, agar mudah diserut saat penyajian.
- 3 Potong buah dengan pisau tajam, agar buah tidak cepat rusak saat penyimpanan.

Teh hitam Indonesia,
warna **pekat** aroma **kuat**





Kualitas Teruji, Andalan Kuliner Nusantara

Jadilah bagian dari para chef yang sudah membuktikan kualitas Bango sebagai andalan kuliner mereka



*Berdasarkan hasil studi lembaga riset independen dari 312 chef dan juru masak di 4 kota besar di Indonesia yang menyatakan bahwa mereka lebih percaya diri memasak masakan Indonesia menggunakan Bango (Ipsos, Feb 2019)

#GurihnyaKalduAsli

Mantapkan Hidangan Indonesia



Unilever
Food
Solutions

Katalog Produk



Bango Kecap Manis

6,2 kg 1,5 kg

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



Knorr Chicken Seasoning Powder

Refill 1 kg 500 gr 200 gr

Kualitas setara dengan kaldu ayam asli, dengan 5x lebih banyak ekstrak ayam.



Knorr Beef Seasoning Powder

1 kg

Hasil yang setara dengan kualitas kaldu sapi asli yang dimasak selama 4 jam.



Knorr Rostip

1 kg 200 gr

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



Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning

400 gr

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

Katalog Produk



Knorr Tom Yam Paste

1,5 kg

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



Knorr Italian Herbs

1,5 kg

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



Knorr Demi Glace

1,5 kg 500 gr

Hasil yang setara dengan Saus Demi Glace buatan chef profesional hanya dalam waktu singkat.



Knorr Cheese Sauce Mix

750 gr

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



Knorr Pronto Tomato Sauce

2 kg

Terbuat dari tomat Itali berkualitas, hasilkan Tomato Concasse kaya rasa, siap dalam 5 detik!

Katalog Produk



Knorr Oyster Sauce

1 kg

Dengan tiram asli berkualitas dari Samudera Pasifik yang menghasilkan paduan manis gurih yang pas.



Knorr Lime Powder

1,5 kg

Kesegaran jeruk nipis asli, lebih praktis dan higienis, tanpa perlu memeras.
1 kemasan = 5 kg jeruk nipis segar = 1,6 liter air jeruk nipis.



Knorr Potato Flakes

4 kg 500 gr

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



Knorr Golden Salted Egg Powder

270 gr

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

Katalog Produk



Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam

1 kg 460 gr

Bumbu Pelezat Serbaguna, terbuat dari ayam berkualitas yang direbus lama. Dengan rempah asli khas Indonesia yang melezatkan berbagai hidangan.



Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi

1 kg 460 gr

Bumbu Pelezat Serbaguna, terbuat dari sapi berkualitas yang direbus lama. Dengan rempah asli khas Indonesia yang melezatkan berbagai hidangan.



Royco Bumbu Rempah Serba Guna

525 gr

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



Royco Bumbu Kuning Serba Guna

600 gr

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



HELLMANN'S Real Mayonnaise

3 liter

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

Katalog Produk



Lipton Iced Tea Lemon

510 gr



Lipton Iced Tea Lychee with Honey

510 gr



Lipton Iced Tea Peach with Honey

510 gr

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



SariWangi Teh Asli Kantong Jumbo

4 x 20 gr

Teh hitam khas Indonesia dengan warna dan aroma pas yang praktis untuk pembuatan teh dalam jumlah banyak.

(1 sachet = 4 Kantong Jumbo x 20 g)

Tentang UFS

Kami UFS Dari Chef, Untuk Chef

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

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

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



Suara Konsumen

0-800-1-55800 (Bebas Pulsa)

021-52995299 (Pulsa Bayar Bagi
Pegguna Handphone)

BERKAH * KULINER * RAMADAN



Tim UFS (L-R):

Nadya Risdiana - Sous Chef Jakarta; **Tassa Ramadhita** - Sous Chef Chain Account; **Teduh Suryndra** - Sous Chef Culinary Surabaya; **Chef Gungun Handayana** - Executive Chef UFS; **Rik Solehudin** - Sous Chef Application; **Ryan Rinaldi** - Sous Chef Bandung

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



**BERKAH
KULNER
RAMADAN**



Unilever
Food
Solutions