





Putri Habibie
for Passionate Homecook

Teruntuk sahabat #TeamRecookPutri ku. Di hari ulang tabunku yang ke 30, izinkanlah aku mempersembahkan hadiah spesial untuk kalian, para wanita berdaya; buku 'Kumpulan Resep Ide Jualan'. Berisikan 30 resep ala Putri Habibie yang cocok untuk dijadikan produk berjualan, silakan gunakan resep ini untuk dijadikan produk jualan/bakulan kalian.

Semoga berkahnya bisa tersebar untuk keluarga dan lingkungan kalian, dimanapun kalian berada. Suatu kehormatan bagiku untuk bisa menjadi bagian dari perjalanan kalian menjadi seorang womenpreneur. Do send me updates, i love hearing your stories! Ayo kita majukan Indonesia, one kitchen at a time.



*Love,
Putri Habibie*

BASO MOCHI

"Sudah terlalu banyak kompetitor kalau mau jualan Baso Aci? Yuk cobain jualan Baso Mochi! Teksturnya lebih lembut dan mudah dikunyah. Di resep ini aku isi Baso Mochiku dengan adonan ayam tahu, tapi kalian juga bisa memodifikasi dengan isian lain seperti keju, sambal/cabe, atau buat versi vegetariannya dengan cara mengganti ayam dengan jamur dan menggunakan kaldu berbasis jamur sebagai kuahnya. Modalnya juga relatif kecil, pas untuk kalian coba buka PO!"

Bahan :

500gr tepung ketan
450ml air matang

Bahan Isian :

300gr tahu putih
300gr ayam giling
Wortel secukupnya
Daun bawang secukupnya
2sdm kecap asin
2sdm saus tiram

Bahan Kuah :

1000ml air matang
2 ruas jahe geprek
3sdt kaldu ayam bubuk
Daun bawang secukupnya
4 siung bawang putih cacah
Garam, gula, dan lada secukupnya

Bahan Pelengkap :

Bawang goreng
Saus
kecap

Metode :

- Untuk membuat isian baso, masukkan semua bahan isian ke dalam wadah, aduk hingga tercampur rata, lalu sisihkan.

- Untuk membuat baso mocha, dalam sebuah wadah masukkan tepung ketan, lalu masukan air secara bertahap sambil terus diuleni hingga kalis. Setelah adonan baso mocha kalis, bulatkan dengan tak lupa memasukan adonan isian di dalamnya.

- Untuk membuat kuah, masukan semua bahan kuah ke dalam panci kemudian masuk hingga mendidih. Jika sudah mendidih, masukkan baso mochi yang telah dibulatkan. Rebus hingga baso mocha mengapung.

- Siap disajikan dengan bahan pelengkap.



DIMSUM SHUMAI

“Yes, sudah banyak sekali yang jualan dimsum! Tapi yang homemade masih tergolong sedikit lho! Mayoritas masih mengandalkan supplier. Yuk cobain resep Dimsum yang satu ini. Tentunya dari resep basic ini, kalian bisa berinovasi dan menciptakan Dimsum versimu sendiri! Misalnya dengan mencampurkan sambal rica-rica ke dalam adonan Dimsum dan menamakannya ‘Dimsum Rica!’

Bahan Shumai :

1kg paha ayam fillet
3sdm daun bawang
3sdt gula
1sdm minyak wijen
2,5sdm saus tiram
2sdt kecap asin
1sdt bawang putih bubuk
1sdt garam
1sdt kaldu ayam
3sdm tepung sagu
Kulit dimsum/pangsit secukupnya
Irisan wortel secukupnya

Metode Memasak Shumai :

- Cacah halus daging ayam menggunakan pisau, kemudian di dalam wadah, masukan semua bahan Dimsum Shumai dan aduk hingga tercampur rata.
- Siapkan kulit dimsum/pangsit, kemudian isi dengan bahan Dimsum Shumai, dan bentuk sesuai selera. Tambahkan irisan wortel di atasnya.
- Kukus selama 10-15 menit. Siap untuk dihidangkan dengan saus.

Bahan Saos Dimsum :

2 buah cabe rawit merah
3 siung bawang putih
Saus sambal secukupnya
300ml air
2sdt gula pasir
3sdt kaldu ayam
2 helai daun jeruk
1sdm tepung maizena + 3sdm air

Metode Memasak Shumai :

- Haluskan bawang putih dan cabai, masukan kedalam wajan diatas kompor, tuangkan air matang, gula, kaldu ayam, dan daun jeruk. Masak hingga mendidih. Ketika sudah mendidih, tuangkan larutan tepung maizena yang sudah dicairkan dengan air, aduk hingga rata sampai mengental.
- Siap untuk dihidangkan.

Photo Credit @tillamardha



PUDDING GYUKAKU ALA PUTRI HABIBIE

"Resep ini spesial bagiku karena ini adalah resep pertamaku yang viral dan menjadi awal aku mulai rutin berkarya di media sosial. Yang aku bagikan disini adalah resep basic yang aku rasa mirip dengan yang aku makan di resto AYCE Gyukaku. Tapi, kalian sangat bisa berkreasi dengan isian, saus, dan juga rasa dari pudding ini."

Bahan :

2 lembar gelatin
250ml cream dairy
100ml susu cair
1sdt vanilla extract
4-5sdt gula pasir (sesuai selera)

Bahan Saus Gula Aren :

250ml gula aren
100ml air matang

Metode :

- Rendam gelatin di dalam air suhu ruang hingga tekstur gelatin menjadi lunak. Sisihkan.

- Di dalam sebuah panci, tuangkan cream, susu, vanilla extract, dan gula pasir hingga hampir mendidih. Sebelum mendidih, matikan api dan masukan gelatin yang sudah lunak. Aduk hingga larut sempurna.

- Saring adonan cream dan tuang ke dalam cetakan atau wadah.

- Tutupi permukaannya dengan plastic wrap lalu dinginkan di dalam kulkas selama minimal 6 jam. Hidangkan dengan saus gula aren.



DONAT MALAS

Bahan :

140gr tepung terigu
1,5sdt baking powder
190gr set yoghurt
Piping bag

Bahan Topping :

Gula halus
Cokelat leleh
Bubuk keju

Metode :

- Dalam mixing bowl, masukkan tepung terigu, baking powder dan set yoghurt. Aduk hingga rata.
- Masukkan adonan ke dalam piping bag, gunting ujung plastiknya.
- Dalam sebuah wajan, panaskan minyak goreng di api sedang. Setelah minyak panas, masukkan adonan donat malas dengan cara menekan piping bag hingga adonan keluar dan memotong adonan menggunakan pisau atau gunting. Goreng hingga mengapung dan berwarna cokelat keemasan.
- Sajikan dengan topping pilihan. Siap untuk dinikmati.



FRIED CHICKEN KRIWIL

"Ini resep yang sangat berguna baik untuk dirumah maupun untuk dijual. Metode penepungan yang aku gunakan di resep ini juga bisa kalian aplikasikan di bahan lain seperti jamur, ikan, sayur-sayuran, dan lain lain. Resep ini bisa kalian gunakan untuk memulai usaha dengan modal bahan pokok yang relatif murah. Bisa juga kalian ganti potongan ayamnya dengan fillet dada ayam yang dipotong dadu, digoreng krispi, kemudian dijadikan topping ricebowl dengan didampingi saus spicy mayo atau bahkan sambal geprek! Cobain ya!"

Bahan :

1kg/1 ekor ayam broiler potong 8

Bahan Tepung Kering :

250gr tepung terigu

2sdt kaldu ayam bubuk

1sdt garam

1sdt baking soda

Bahan Tepung Basah :

1.5-2sdm Tepung Kering

500ml air matang

Bahan Bumbu Halus Marinasi Ayam :

1 ruas kunyit

2sdt ketumbar

1 ruas jahe

2sdt garam

3 siung bawang putih

3sdm air

Metode :

- Dalam sebuah wadah, campur ayam dengan bumbu halus. Aduk rata dan biarkan marinasi selama minimal satu jam.

- Siapkan adonan tepung kering dan tepung basah dalam wadah yang berbeda. Siapkan panci berisi minyak goreng yang banyak. Cukup untuk ayam terendam.

- Sembari memanaskan minyak di api sedang, Masukkan potongan ayam ke dalam adonan tepung kering. Kemudian celupkan potongan ayam tersebut ke adonan tepung basah. Lalu masukkan lagi potongan ayam tersebut ke adonan tepung kering. Ulangi hingga 2-3 kali tanpa menekan ayam. Gunakan gerakan 'mengawur-awur'.

- Ketika ayam sudah ditepungi, langsung goreng di api yang sudah panas. Jangan dibiarkan menunggu hingga tepung basah. Masak selama 10-12 menit atau sampai ayam matang dan berwarna cokelat keemasan.

- Sajikan dalam keadaan hangat.



BOLU PISANG GORENG

"Resep ini unik karena rasanya menyerupai banana bread tapi metode pembuatannya digoreng dan bentuknya bulat-bulat kecil! Pas banget untuk disajikan di cup, dituang saus cokelat, dan dimakan menggunakan tusukan sate! Wah seru banget untuk jadi jualan di bazaar ataupun jadi jajanan anak sekolah. Tentunya topping bisa kalian modifikasi!"

Bahan :

3 buah pisang matang

125gr tepung terigu

110gr gula halus

1sdt baking soda

1sdt bubuk kayu manis

1 lembar pipping bag

Metode :

- Haluskan pisang, kemudian campur semua bahan menjadi satu di dalam wadah. Aduk hingga rata dan pindahkan ke dalam pipping bag. Bolongi ujung pipping bag.

- Siapkan minyak di wajan dan panaskan di api sedang. Setelah minyak panas, tuangkan adonan ke dalam minyak dengan bantuan pipping bag. Goreng hingga matang.

- Taburi gula halus dan siap dihidangkan.



SARDEN KRISPI

"Sarden tapi krispi? Wah bisa banget jadi ide topping rice bowl! Juga untuk kalian yang punya usaha catering, resep ini juga bisa jadi tambahan menu lauk ikan kalian. Bisa juga diberi topping Mozarella! Yummy! Atau mungkin, dibuat level pedasnya. Bikin makan ikan tambah seru!"

Bahan :

1 Kaleng Sarden

Bahan Tepung Kering :

300gr tepung terigu

2sdt garam

2sdt lada

2sdt kaldu ayam

Bahan Tepung Basah :

100gr tepung terigu

300ml air matang (Teksturnya harus cair seperti susu cair)

Bahan Saus :

Cabai merah besar, iris secukupnya.

Bawang Bombay iris, secukupnya.

Metode :

- Buka kaleng sarden lalu pisahkan ikan dan sausnya diwadah yang berbeda.

- Celupkan potongan ikan sarden ke dalam tepung kering, lalu celupkan ke dalam adonan tepung basah, kemudian masukkan lagi ke adonan tepung kering. Ulangi sebanyak dua kali.

- Dengan api sedang, goreng potongan ikan di dalam minyak yang sudah panas. Masak hingga ikan menjadi krispi dan berwarna cokelat keemasan.

- Untuk membuat saus, tumis bawang bombay dan cabai dengan sedikit minyak hingga harum. Tuangkan kuah sarden yang tadi sudah dipisahkan. Masak hingga mendidih.

- Tuangkan saus diatas ikan dan siap disajikan.

- Sajikan dalam keadaan hangat.



PICNIC ROLL

"Nah ini dia oleh-oleh favorit khas Bandung! Kalau beli hanya bisa menikmati varian rasa yang tersedia di toko, nah kalau bikin sendiri kamu bisa menghadirkan varian rasa yang baru dan lebih modern! Misalnya, varian rasa Korean dengan menambahkan olesan gochujang yang dipadu dengan mozzarella di dalam rollnya. Atau bisa juga varian Tuna Melt! Dengan merubah protein menjadi ikan tuna dan mengoleskan saus spicy mayo, parutan mozzarella, dan juga jagung manis! Yummy, kalau ada yang jual, aku pingin beli!"

Bahan :

3-4 lembar roti tawar

200ml susu cair

300gr daging giling

1 lembar puff pastry siap pakai

Bawang bombay secukupnya

2 butir telur

2 sdm kecap inggris

2 sdm saus tiram

Keju quick melt/mozzarella

Keju cheddar

Garam secukupnya

Gula secukupnya

Lada secukupnya

Kaldu ayam secukupnya

2 butir telur rebus

1 butir kuning telur untuk olesan

Metode :

- Potong-potong roti tawar dan masukkan ke dalam wadah. Tuangkan susu cair dan biarkan selama 10 menit. Aduk-aduk hingga hancur. Sisihkan.

- Untuk adonan isian, dalam sebuah mixing bowl, masukkan daging giling, bawang bombay, adonan roti, 2 butir telur, kecap inggris, saus tiram, keju cheddar, gula, garam, lada, dan kaldu ayam secukupnya. Aduk hingga rata.

- Siapkan kulit puff pastry, lalu letakkan adonan daging di atasnya. Tambahkan irisan telur rebus dan keju di atasnya kemudian tutup dengan kulit puff pastry. Rekatkan sisinya menggunakan garpu. Oleskan kuning telur di permukaannya.

- Panggang di oven yang telah dipanaskan ke suhu 200c selama 45 menit hingga daging matang, kulit puff pastry mengembang, dan berwarna keemasan.

- Siap untuk disajikan.



MIE AYAM ALA CHINESE

"Punya space kosong di depan rumah? Yuk coba bikin usaha Mie Ayam ala Chinese super simple ini! Bisa juga dipadukan dengan open PO via sosial media! Untuk menekan cost, kalian bisa merubah pasta angel hair menjadi mie telor yang tipis-tipis. Kalian bisa menemukan supplier berbagai macam mie homemade di ecommerce!"

Bahan :

200gr pasta angel hair
1sdm minyak wijen
1sdm kecap asin

Bahan Minyak Ayam Bawang :

250gr kulit ayam
2sdm bawang putih cacah
150ml minyak

Bahan Kuah :

1L air matang
1sdm kaldu ayam bubuk
2 paha ayam tanpa tulang
1sdm bawang putih cincang
3sdm daun bawang
1sdt lada
Garam secukupnya

Bahan Pelengkap :

Bawang putih goreng
Chili oil
Daun bawang

Metode :

- Masukkan bahan minyak ayam bawang ke dalam wajan diatas api sedang, masak hingga kulit ayam mengeluarkan minyak dan menjadi garing. Sisihkan.

- Untuk membuat kuah, masukkan semua bahan kuah ke dalam panci diatas kompor api sedang dan masak hingga mendidih. Sisihkan.

- Untuk penyajian, di dalam sebuah mangkuk, tuangkan 2 sdm minyak ayam bawang. Tambahkan 1sdm kecap asin dan lada. Kemudian masukkan satu porsi pasta angel hair yang sudah direbus. Tambahkan sedikit kuah dan aduk hingga rata.

- Tuang mienya kedalam mangkok, suir-suir ayam yang telah direbus untuk topping dengan kuah. Tambahkan irisan ayam rebus dan daun bawang diatasnya.

- Lalu siap untuk dihidangkan dengan chilli oil.



STRAWBERRY MOUSSE

"Ga semua dessert itu bikinnya ribet! Resep ini adalah salah satu contoh dessert yang gampang banget! Tentunya jenis buah yang digunakan boleh dimodifikasi sesuai kesukaan kalian. Mungkin bisa diganti menjadi peach, mangga, blueberry, atau bisa juga diganti dengan cokelat leleh dan peanut butter? Wadah yang digunakan juga bisa beragam! Mulai dari jar kaca, toples plastik, wadah kotak plastik, atau cup plastik ukuran personal! Kamu bisa menekan budget dengan cara menggunakan whipping cream non dairy yang sudah manis. But keep in mind, rasanya akan berbeda tapi tetap enak kok!"

Bahan :

400gr whipping cream dairy

4sdm kental manis

250gr buah strawberry

Bahan Topping :

Biskuit Marie Susu

Metode :

- Lumatkan buah strawberry hingga halus. Sisihkan.

- Dalam sebuah wadah, tuangkan whipping cream dingin. Kocok menggunakan mixer hingga mengental. Tuangkan kental manis dan teruskan mengocok hingga whipping cream set. Tuangkan strawberry lumat dan aduk lipat hingga tercampur rata.

- Tuang ke dalam wadah saji, tutup permukaan dengan plastic wrap, dan dinginkan di dalam kulkas selama minimal 3 jam.

- Siap untuk dihidangkan dengan remahan biskuit marie susu.



SALMON ABURI TAMAGO DON

"Buat kalian yang punya usaha Japanese food, ini bisa jadi tambahan menu di resto kalian! Tentunya salmon bisa diganti dengan ikan ataupun protein lainnya. Juga tidak menutup kemungkinan karbohidratnya yang diubah. Misalnya diubah menjadi mie ataupun shirataki!"

Bahan :

150gr salmon segar

4sdm kecap asin jepang

2sdm minyak wijen

2 butir telur

50ml susu

Garam secukupnya

Daun bawang secukupnya

Metode :

- Potong salmon sesuai selera, lalu marinasi dengan kecap asin dan minyak wijen. Sisihkan

- Dalam sebuah wadah, kocok telur dengan susu, garam, dan lada. Kemudian menggunakan api kecilm masak di wajan dengan sedikit minyak hingga $\frac{3}{4}$ matang. Sisihkan.

- Untuk menyajikan, siapkan nasi di mangkuk saji. Tata telur dan potongan salmon di atasnya. Menggunakan kitchen torch, bakar potongan salmon hingga $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ matang.

- Siap untuk disajikan dengan taburan daun bawang di atasnya.



NEW YORK CHEESECAKE

"Siapa bilang bikin cheesecake itu susah? Yuk coba bikin sendiri dan kreasikan resep basic ini menjadi resep khas brand kamu! Misalnya memadukan kue international ini dengan cita rasa nasional seperti Klepon Cheesecake dengan cara memberi flavor pandan pada cheesecake, menambahkan kelapa kering di crustnya, dan menyajikannya dengan saus gula jawa. Waah unik banget pasti!"

Bahan :

250gr biscuit marie susu, tumbuk halus
76gr butter leleh
400gr cream cheese
125gr gula pasir
200gr greek yogurt atau set yoghurt
2sdm air lemon
2sdt kulit lemon parut
25gr tepung maizena
20ml whipping/cooking cream

Metode :

- Haluskan biskuit, aduk dengan butter leleh hingga rata. Tuangkan ke dalam loyang dan padatkan. Kemudian panggang selama 7 menit di oven yang sudah dipanaskan ke suhu 180c. Sisihkan.
- Dalam sebuah mixing bowl, Masukkan cream cheese dan mixer hingga hingga halus. Kemudian, masukkan telur dan gula. Kocok dengan mixer hingga rata.
- Masukkan yoghurt, cream, kulit lemon parut. aduk hingga rata. Terakhir, masukkan tepung maizena dan aduk lipat hingga tercampur rata.
- Tuang adonan ke loyang, lalu panggang di oven yang sudah dipanaskan ke suhu 110c selama 1 jam 30 menit.
- Keluarkan dari oven dan tunggu sampai tidak panas. Kemudian tutup permukaan loyang dengan plastic wrap dan dinginkan di kulkas semalaman.



CRISPY CHILI OIL CHICKEN

"Ini dia satu lagi resep lauk yang pas banget untuk kalian jadikan topping rice bowl! Bahannya yang simple juga memungkinkan kamu untuk menjual ricebowl ini dengan harga yang terjangkau. Agar lebih unik, kalian bisa menetapkan level kepedasan pada menu yang satu ini! Juga pastinya merubah jenis protein yang digunakan. Misalnya, membuat versi vegetarian dengan merubah potongan ayam menjadi jamur ataupun tahu putih."

Bahan :

300gr Paha ayam tanpa tulang tanpa kulit
2 sdt garam

Bahan Tepung Kering :

100gr tepung terigu
1sdt garam
2sdt lada

Bahan Tepung Basah :

100gr tepung terigu
200ml air
teksturnya seperti susu cair

Bahan Bumbu Tumis :

5 Cabe rawit merah
Paprika merah atau cabe merah besar, iris tipis.
Minyak bekas goreng ayam
Cabe bubuk secukupnya
2sdt garam
2sdt gula
4sdt kaldu ayam bubuk
2sdt lada

Metode :

- Potong daging ayam dan marinasi dengan garam selama minimal 15 menit. Masukkan daging paha ayam yang telah dimarinasi kedalam tepung kering, lalu masukkan keadonan tepung basah. Kemudian masukkan lagi potongan ayam ke tepung kering. Ulangi hingga dua kali.
- Dalam sebuah wok atau panci, panaskan minyak yang cukup banyak untuk deep frying di api sedang. Lalu masukkan ayam dan goreng hingga crispy dan berwarna coklat keemasan. Tiriskan.
- Tuangkan sedikit minyak bekas menggoreng ayam ke dalam wajan, kemudian tumis paprika merah atau cabe merah besar dan cabe rawit yang sudah diiris. Masukkan garam, gula, kadu ayam bubuk, dan lada. Aduk rata.
- Tuangkan ayam yang tadi sudah digoreng garing dan aduk hingga rata.
- Siap untuk dihidangkan.



SUSU GORENG LUMER

"Susu digoreng? Wah menarik banget! Apalagi momen saat makanan yang satu ini dibelah dan kulit crispynya cracking sembari isian susunya lumer. Wah momen yang instagrammable banget! Bisa jadi viral lho! Tentunya kalian bisa mengkreasikan topping maupun memberi isian di Susu Goreng Lumer ini! Misalnya diberi isian keju ataupun selai buah agar lebih fresh!"

Bahan :

2 Kaleng susu evaporasi
70gr tepung maizena
60gr gula pasir

Bahan Lapisan :

tepung terigu 100gr
120ml air
30gr gula
tepung roti secukupnya

Metode :

- Dalam sebuah panci dengan api sedang, masak susu evaporasi, tepung maizena, dan gula hingga mendidih dan mengental. Tuangkan ke dalam loyang yang sebelumnya sudah diolesi dengan minyak. Biarkan hingga sudah tidak berasap.

- Ketika sudah tidak berasap, tutup permukaan dengan plastic wrap dan dinginkan di kulkas selama 3 jam. Setelah itu, keluarkan dari loyang dan potong sesuai selera.

- Untuk lapisan luarnya, dalam sebuah wadah, campur tepung terigu, air, dan gula. Aduk hingga rata. Celupkan potongan adonan susu ke dalam adonan tepung basah, kemudian baluri dengan tepung roti. Ulangi sebanyak dua kali.

- Goreng di api sedang hingga crispy dan berwarna coklat keemasan. Siap untuk disajikan.



BUBUR MARIE SUSU

"Menu yang satu ini nostalgic banget! Tapi herannya aku masih sulit menemukan yang menjual menu ini! Cara membuatnya sangat mudah dan juga sangat bisa dimodifikasi. Kalian bisa menjual menu ini dengan berbagai macam porsi. Bisa ukuran personal di cup-cup plastic, ataupun family size di wadah aluminium yang besar."

Bahan :

230gr (satu bungkus) biskuit marie susu
350ml susu cair

Bahan Topping :

Coklat Meses

Metode :

- Hancurkan biskuit marie susu. Tuang susu cair dan aduk hingga tercampur rata sampai teksturnya seperti bubur.

- Pindahkan ke wadah saji dan tambahkan coklat meses di atasnya. Dinginkan di dalam kulkas selama satu jam.

- Siap untuk dihidangkan.



TELOR DADAR BUMBU RENDANG

"Ini adalah salah satu resepku yang viral di TikTok. Resep ini sangat simple dan bisa kalian gunakan untuk berjualan di kantin ataupun lapak jajanan yang dekat dengan universitas karena harganya yang relatif murah. Untuk menekan budget, kalian juga bisa membuat sendiri bumbu rendang kalian."

Bahan :

3 telur

Daun bawang secukupnya

Bawang merah iris secukupnya

Cabe rawit iris secukupnya

Kaldu ayam secukupnya

Garam secukupnya

Gula secukupnya

1 bungkus bumbu rendang instan

Metode :

- Tuang telur kedalam wadah kemudian masukan daun bawang, cabe iris, bawang iris, garam, gula, dan kaldu. Kocok hingga tercampur rata.

- Panaskan minyak di api besar, dan goreng telur hingga krispi. Sisihkan.

- Di wajan yang sama, panaskan minyak dan tuangkan bumbu rendang instan. Tumis hingga harum kemudian tambahkan sedikit air. Masukkan telur dadar krispi dan masak hingga bumbu rendang meresap.

- Siap untuk dihidangkan.



ES TIMUR SEGAR

"Es Timun ini akan unik banget kalau kalian jual di dalam botol plastik literan! Selain menyegarkan dan bahan-bahannya tergolong murah, menu yang satu ini juga nostalgic dan banyak dikangeni para pecinta kuliner. Juga warna dan tampilannya sangat instagrammable! Menu ini sangat pas kalian jual saat bulan puasa untuk menjadi menu tajil berbuka puasa."

Bahan :

2 buah timun, buang bagian biji tengahnya

4sdm air perasan lemon

Nata decoco secukupnya

Selasih secukupnya

Sirup melon secukupnya

600ml air

Es batu secukupnya

Metode :

- Parut timun dan campurkan semua bahan menjadi satu.

- Siap dihidangkan.



EASY MANGO DRINK

“Satu lagi ide menu minuman botolan yang sempat digandrungi beberapa waktu lalu dan sampai sekarang pun masih disukai. Untuk menambah rasa mangga dan menekan budget, kalian juga bisa mengganti jus mangga dengan bubuk minuman rasa mangga. Dengan begitu, kalian bisa menjual produk ini dengan harga yang jauh lebih murah.”

Bahan :

200gr manga

2sdm gula halus

400ml susu cair

400ml jus manga

160gr yougurt rasa manga

Metode :

- Campurkan semua bahan menjadi satu, dan tuang ke dalam botol. Dinginkan di dalam kulkas. Siap untuk disajikan.



SPAGHETTI PANGGANG LUMER

"Dengan mempelajari resep ini, kalian juga bisa sekaligus menjual menu lasagna rumahan dengan cara merubah spaghetti menjadi lasagna sheets. Untuk menambah keunikan produkmu, kamu bisa membuat versi vegetariannya dengan cara merubah butter menjadi minyak atau margarin, merubah daging menjadi jamur dan sayuran lainnya, merubah susu sapi menjadi almond milk. Keju yang digunakan bisa diganti remahan tepung roti saja!"

Bahan Saos Bolognese :

3sdm minyak goreng

3 siung bawang putih

1 buah bawang Bombay iris

1sdm oregano kering

300gr daging giling

500gr tomat, cacah

Garam secukupnya

Gula secukupnya

Lada secukupnya

200ml susu cair

250gr pasta spaghetti

Keju quickmelt, parut secukupnya

Bahan Saus Putih :

3sdm butter

3sdm tepung terigu

750ml susu cair

Garam secukupnya

Lada secukupnya

Gula secukupnya

Metode :

- Dalam sebuah panci, panaskan minyak. Masukkan bawang bombay dan bawang putih, tumis hingga harum. Kemudian masukkan daging giling dan oregano kering. Masak hingga daging matang.

- Berikutnya, masukkan tomat cacah dan masak hingga mendidih. Kecilkan api dan tuangkan susu. Koreksi rasa dengan garam, gula, dan lada. Masukkan spaghetti yang sudah direbus, aduk hingga tercampur dengan saus.

- Untuk saus putih, lelehkan mentega dalam sebuah panci di api sedang. Ketika mentega sudah leleh, masukkan tepung terigu dan tumis hingga harum. Sambil terus diaduk, tuangkan susu. Aduk dan masak hingga mengental, sisihkan.

- Untuk menyusun Spaghetti Panggang Lumer, siapkan wadah tahan panas dan isi dengan spaghetti yang sudah dicampur dengan saus daging. Kemudian tuangkan saus putih di atasnya dan taburi dengan keju. Panggang di oven yang sudah dipanaskan ke suhu 200c selama 15 menit atau sampai keju meleleh. Siap untuk disajikan.

Photo Credit @tillamardha



NUGGET MENTAI

"Sudah saatnya kamu tau resep saus mentai andalanku! Ini dijamin enak banget! Terlebih jika kamu menggunakan mayones jepang merk KEWPIE dan kecap asin jepang merk KIKOMAN. Untuk menekan budget, protein yang biasanya menggunakan ikan salmon bisa kalian ubah mejadi nugget ataupun potongan ayam. Karbohidrat yang biasanya nasi atau shirataki juga bisa kalian ubah menjadi french fries untuk inovasi yang baru!"

Bahan :

4sdm mayones jepang

2sdt minyak wijen

1sdm kecap asin

1 sachet saus sambal

Tobiko secukupnya

Nasi secukupnya

Chicken nugget, goreng kemudian potong sesuai selera

Metode :

- Campurkan mayones, minyak wijen, kecap asin, saus sambal, dan tobiko. Aduk hingga rata. Sisihkan.

- Dalam wadah saji, tata nasi dengan chicken nugget diatasnya. Kemudian tuang saus mentai diatasnya, dan bakar menggunakan kitchen torch hingga agak hangus dan berbau harum.

- Siap untuk disajikan.



POFFERTJES

"Satu lagi jajanan nostalgia khas negeri Belanda. Bahan yang digunakan di resep ini cenderung murah dan mudah ditemukan namun sajian ini selalu special di hati penikmat kuliner. Agar menggemaskan, kalian bisa membuat poffertjes ini menjadi bentuk bulat seperti layaknya takoyaki (normalnya, Poffertjes berbentuk lebih pipih). Tidak menutup kemungkinan juga untuk kalian membuat varian asin dari Poffertjes dengan cara memberi topping smoked beef, jamur, dan cheese. Dilengkapi dengan mayones dan saus sambal! Yummy!"

Bahan :

250gr susu cair, hangatkan

250gr tepung terigu

7gr ragi instan

15gr gula pasir

15gr butter, leleh

2 telur

Sejumput garam

Metode :

- Siapkan susu cair hangat dan tuangkan ragi instan, aduk rata dan diamkan selama 5 menit.

- Selanjutnya, di wadah yang terpisah tuang tepung terigu, garam, butter leleh, telur, gula dan adonan susu ragi. Aduk sampai semuanya tercampur rata dan adonan halus.

- Tutup adonan dengan kain dan diamkan selama 1 jam hingga mengembang.

- Setelah itu, siap dimasak diatas wajan cetakan yang sudah dioles butter dengan api kecil.

- Masak hingga matang dan siap untuk dihidangkan dengan taburan gula halus.



CREAMY HERB CHICKEN

"Menu yang satu ini sangat bisa kalian iklankan sebagai makanan MPASI. Di dalamnya, terdapat bahan-bahan yang mendukung booster berat badan anak! Jika ingin menjualnya sebagai makanan MPASI, kalian bisa menyesuaikan ukuran potongan ayamnya agar lebih mudah diberikan ke anak dan menyesuaikan kadar garam yang digunakan. Bisa juga kalian padukan dengan mashed potatos agar lebih cocok untuk dinikmati balita."

Bahan :

- 4 paha ayam tanpa tulang
- 1 batang rosemary segar
- 1sdt daun parsley cacah
- 1sdt daun sage cacah
- 1sdt thyme kering
- 1sdm minyak
- 2sdm butter
- 5 siung bawang putih geprek
- 250ml cooking cream
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Lada secukupnya
- 2 buah kentang rebus

Metode :

- Pertama cacah parsley, sage, rosemary dan thyme.
- Lalu siapkan wajan diatas kompor api sedang, masukan butter, lalu bawang putih yang sudah digeprek. Masak hingga harum. Kemudian masukkan ayam dan herbs yang sudah dicacah. Masak ayam hingga $\frac{3}{4}$ matang. Keluarkan ayam dan sisihkan.
- Di dalam wajan yang sama, tuangkan cream kemudan aduk hingga rata dengan butter dan herbs yang tersisa di wajan. Masak hingga mendidih dan masukkan kembali ayam yang tadi sudah dimasak dan kentang rebus. Koreksi rasa dengan garam, gula, dan lada. Masak hingga ayam matang.
- Siap untuk disajikan.



CARBONARA UDON

“Salah satu restoran All You Can Eat di Jakarta memiliki menu khas, menyajikan udon dengan saus carbonara. Menu tersebut menjadi sangat populer dan digemari para penikmat kuliner. Namun, untuk bisa menikmati menu itu di resto AYCE tersebut, kita harus makan AYCE yang tergolong mahal dan rugi jika tidak makan banyak. Nah, kalian bisa hadir untuk menyediakan menu tersebut secara ala carte tanpa harus makan AYCE! Udonnya sendiri bisa kalian buat sendiri ataupun beli dari supplier. Aku menyarankan untuk beli saja dari supplier untuk memepersingkat waktu pembuatan.”

Bahan :

1 bungkus udon instan
½ bawang Bombay iris
3 siung bawang putih cacah halus
5 slice smoked beef iris halus
250ml cooking cream
Gula secukupnya
Kaldu secukupnya
Garam secukupnya
Lada secukupnya

Optional:

Parsley kering untuk taburan

Metode :

- Siapkan wajan dengan sedikit minyak diatas kompor dengan api sedang, masukkan bawang bombay, bawang putih dan smoked beef. Tumis hingga harum.
- Tuangkan cooking cream dan aduk hingga rata.
- Koreksi rasa dengan garam, lada, gula, dan kaldu.
- Masukkan udon instan yang sudah direndam di air panas hingga lemas. Lallu aduk hingga tercampur rata.
- Siap untuk disajikan.



IKAN PANGGANG RICA

"Yang satu ini pas banget untuk jadi ide jualan hampers atau hantaran! Terlihat grande dan mewah padahal cara membuatnya mudah dan bahannya pun tergolong murah! Kalian bisa menempatkan Ikan Panggang Rica ini di wadah aluminium besar dengan hiasan daun kemangi dan sayuran lainnya. Kemudian ditutup dengan plastik wrap dan diikat dengan pita berwarna emas. Wah! Bisa jadi hantaran hari besar yang sangat unik!"

Bahan :

1 ekor ikan kakap/gurame/tuna ukuran besar

Bahan Halus :

25 buah cabe keriting

4 buah cabe besar

10 cabai rawit merah

4 siung bawang putih

8 siung bawang merah

Garam secukupnya

Gula secukupnya

Kaldu secukupnya

Bahan Aromatik Untuk Dalam Perut Ikan :

2 batang sereh iris halus

4 siung bawang putih geprek

2 ruas jahe geprek

Metode :

- Masukkan bahan aromatic ke dalam perut ikan.

- Lalu lumuri bumbu halus keseluruhan permukaan ikan.

- Kemudian panggang ikan didalam oven yang sudah dipanaskan ke suhu 200c selama 30 menit atau sampai ikan matang dan terkaramelisasi. Jangan lupa untuk melapisi loyang dengan aluminium foil agar tidak lengket.

- Siap untuk disajikan dengan daun kemangi.



BUBUR SEAFOOD

*"Masakan yang satu ini memang ga pernah salah! Apalagi kalau dilengkapi isian seafood yang lezat dan bergizi!
Cocok dimakan untuk sarapan maupun makan malam. Menu ini juga cocok untuk dijadikan menu berjualan. Dijual dalam claypot untuk dine in ataupun frozen dengan cara menyimpannya di wadah kedap udara."*

Bahan :

15-20sdm nasi
3sdm minyak wijen
4 siung bawang putih cacah halus
2 ruas jahe cacah
1.5L air matang + 1sdm kaldu ayam bubuk
100gr udang kupas
100gr ikan patin, potong-potong
Daun bawang secukupnya

Metode :

- Siapkan panci diatas kompor dengan api sedang, lalu masukkan minyak wijen, bawang putih dan jahe tumis hingga harum.
- Masukkan nasi dan tumis hingga rata dengan bumbu. Tuangkan air kaldu dan aduk kembali hingga rata. Masak dengan api kecil dengan panci tertutup sambil diaduk sesekali. Masak hingga menjadi bubur.
- Masukkan udang, ikan patin dan daun bawang. Masak hingga seafood matang.
- Siap untuk disajikan.



AYAM PANGGANG PAPRIKA

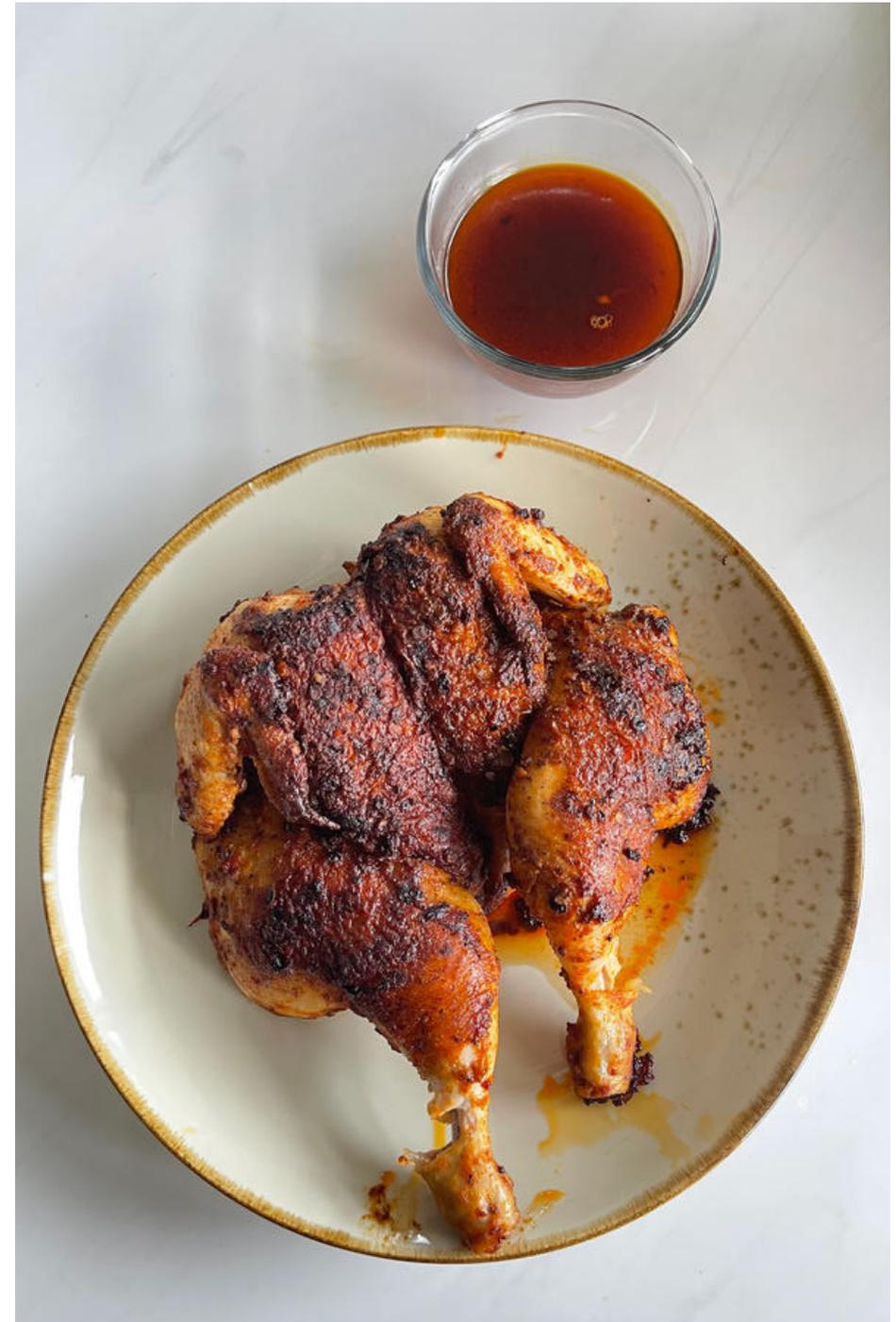
"Menu yang satu ini sangat cocok untuk dijadikan hampers di saat merayakan hari besar. Walau cara membuatnya mudah dan modalnya relatif murah, sajian ini tetap terlihat meriah! Bisa dijual secara utuh ataupun potongan. Jangan lupa lengkapi dengan sayur-sayuran untuk menambah kecantikan dari tampilannya."

Bahan :

1 ekor ayam
2sdt paprika powder
2sdt cabe bubuk
2sdt garam
2sdt kaldu ayam
1sdt black paper
Minyak secukupnya

Metode :

- Siapkan mangkuk, tuang paprika powder, cabe bubuk, garam, kaldu ayam, dan black pepper. Tambahkan minyak dan aduk hingga rata. Sisihkan.
- Potong tulang belakang ayam agar ayam bisa dilebarkan. Olesi dengan bumbu yang telah disiapkan hingga merata.
- Panggang di wajan double pan atau menggunakan oven dengan suhu 200c selama satu jam (api atas bawah).
- Siap untuk disajikan.



KEMBANG KOL GRATIN

"Biasanya kentang yang dimasak secara gratin. Kali ini, coba buat menggunakan kembang kol! Selain unik, penggunaan kembang kol juga dapat mengurangi jumlah kalori dan karbohidrat yang ada pada menu ini! Bisa juga dibuat versi vegannya dengan cara mengganti susu sapi dengan almond milk dan merubah butter menjadi margarin atau coconut oil."

Bahan :

1 buah kembang kol dipotong-potong
200ml susu cair
100gr keju quickmelt
350ml air kaldu ayam
2sdm tepung terigu
2sdm butter
Garam secukupnya
Gula secukupnya
Lada secukupnya
2sdt parsley kering
3sdm tepung roti

Metode :

- Siapkan wajan dan lelehkan butter diatas api sedang, lalu masukkan tepung terigu, aduk dan masak hingga harum.
- Setelah itu, tuang air kaldu ayam dan aduk hingga merata. Masukkan susu cair dan aduk hingga mengental. Koreksi rasa dengan garam, gula, dan lada. Sisihkan.
- Tata potongan kembang kol di dalam wadah tahan panas dan tuangkan saus putih diatasnya. Taburi dengan keju dan tepung roti.
- Panggang di oven dengan suhu 200c selama 25 menit.
- Siap untuk disajikan.



BAKSO AYAM KRIWIL

"Satu lagi kreasi bakso dari aku! Menu ini bisa kalian jadikan jualan frozen food! Pastikan bakso direbus sampai matang dan press menggunakan plastic vacuum baru kemudian dibekukan. Bakso Ayam Kriwil ini juga nikmat dipadukan dengan Baso Mochi lho!"

Bahan :

250gr daging ayam giling
2 putih telur
5sdm tepung tapioca
Garam secukupnya
Lada secukupnya
Gula secukupnya
2sdm bawang putih bubuk
1 blok kaldu ayam
700ml air + 2 blok kaldu ayam

Bahan Pelengkap :

Sawi ijo secukupnya
Bawang goreng
Saus cabai
kecap

Metode :

- Di dalam sebuah mixing bowl, masukkan daging ayam giling, putih telur, tepung tapioca, garam, gula, lada, bawang putih bubuk, dan kaldu ayam. Kemudian aduk hingga rata.

- Siapkan panci yang sudah terisi air kaldu dan masukkan adonan bakso dibentuk dengan menggunakan sendok. Rebus hingga bakso mengapung dan matang.

- Siap untuk disajikan.



DONER KEBAB

"Yang satu ini adalah jajanan favoritku setiap berada di Eropa! Rasanya yang nikmat mengalahkan semua jajanan lainnya. Saat sedang rindu Eropa, aku mencoba untuk recook Doner Kebab dirumah dan ternyata berhasil!! Menu ini sangat pas untuk kalian jual di bazar-bazar makanan karena aroma dan tampilannya yang sangat menggoda. Selain itu, juga cocok untuk kalian jadikan jualan online karena cocok untuk dikonsumsi kapanpun sebagai cemilan maupun makanan utama jika didampingi dengan fries dan tambahan salad!"

Bahan Marinasi Ayam :

4 potong paha ayam tanpa tulang
300ml set yougurt
1sdt jinten bubuk
1sdt paprika bubuk
1sdt ketumbar bubuk
2sdt garam
1sdt kayu manis
1sdt kari bubuk

Bahan Saos Tzaziki :

200ml yougurt plain
100gr timun parut
2sdt cuka
1/2sdt garam
Tortilla siap pakai secukupnya
2sdm butter

Bahan Salad :

Zucini
Timun
Kol ungu
Bawang Bombay
1 buah perasan lemon

Metode :

- Dalam sebuah wadah, tuang semua bahan marinasi ayam. Aduk semua bahan menjadi satu lalu lumuri keseluruhan permukaan ayam. Biarkan memarinasi selama minimal satu jam.

- Untuk membuat saos Tzaziki, masukan timun parut, cuka dan garam ke dalam wadah. Campur hingga rata dan diamkan selama 15 menit. Setelah itu, peras timunnya sampai benar-benar kering. Kemudian masukkan youghurt dan aduk hingga rata. Sisihkan.

- Panggang ayam yang sudah marinasi di wajan grill dengan minyak di api besar hingga ayam matang sempurna. Kemudian potong-potong ayam seukuran gigitan. Sisihkan.

- Untuk membuat salad, campur semua bahan di dalam mangkuk dan aduk sampai rata.

- Untuk menyajikan, tata semua lauk di dalam tortilla yang sudah dipanggang.



NO BAKE STRAWBERRY CHEESE CAKE

"Menurutmu cheesecake proses pembuatannya terlalu memakan banyak waktu dan tenaga? Bikin versi simplenya saja! Resep cheesecake yang satu ini tidak perlu dibake, hanya perlu didinginkan saja! Dengan begitu tentunya bisa sangat memotong durasi waktu pembuatan. Crust, topping, dan flavornya juga dengan mudah bisa kalian modifikasi. Kalian bisa berkreasi menggunakan selai buah! Misalnya membuat varian 'No Bake Nastar Cheesecake dengan memanfaatkan selai nanas!"

Bahan :

250gr cream cheese

5-6sdm kental manis atau sesuai selera

125ml whipping cream

150gr strawberry

100gr remahan biscuit marie susu

1 lembar piping bag

Metode :

- Di dalam sebuah mixing bowl, masukkan cream cheese dan kental manis. Kocok dengan mixer hingga tercampur rata dan tekstur menjadi creamy. Sisihkan.

- Di dalam mixing bowl yang berbeda, kocok whipping cream hingga kaku. Secara bertahap, masukkan adonan whipping cream ke mangkuk berisi adonan cream cheese dan aduk lipat hingga semua tercampur rata.

- Masukkan adonan kedalam piping bag.

- Untuk penyajian, dalam wadah saji masukkan remahan biscuit marie susu sebagai lapisan pertama. Diikuti dengan adonan cream cheese sebagai lapisan kedua. Kemudian taburi dengan buah strawberry potong. Dinginkan di dalam kulkas selama 3 jam.

- Siap untuk disajikan.



