

Sistem Penyajian Makanan

Dokumen ini digunakan untuk mencatat semua informasi makanan dalam sebuah perusahaan seperti KFC, termasuk informasi makanan, penyedia, restoran, karyawan, pesanan, dan pelanggan.

I. Menu Makanan

Bagian ini akan membahas semua makanan yang disajikan di restoran kami.

1. Hamburger: Makanan Ikonik yang Menggugah Selera

1.1. Deskripsi:

Hamburger adalah sandwich yang digemari banyak orang, terdiri dari patty daging sapi cincang yang juicy, dipanggang atau digoreng hingga sempurna, dan disajikan di antara dua roti lembut yang telah dipanggang. Hamburger biasanya diberi tambahan selada segar, tomat matang, bawang, acar, keju, serta berbagai saus seperti saus tomat, mustard, dan mayones. Beberapa variasi hamburger juga menyertakan bacon, telur goreng, atau saus spesial untuk cita rasa yang lebih kaya.

1.2. ID

F001

1.3. Harga

4.99\$

1.4. Sejarah Hamburger:

Asal-usul hamburger masih menjadi perdebatan, tetapi namanya berasal dari kota Hamburg di Jerman, di mana steak cincang (Hamburg steak) sangat populer pada abad ke-19. Para imigran Jerman membawa hidangan ini ke Amerika Serikat, yang kemudian berkembang menjadi hamburger modern seperti yang kita kenal sekarang. Hamburger gaya Amerika pertama diyakini disajikan pada akhir 1800-an dan menjadi terkenal di Pameran Dunia St. Louis tahun 1904. Seiring waktu, jaringan restoran cepat saji seperti McDonald's dan Burger King membantu menjadikan hamburger sebagai makanan global yang digemari banyak orang.

1.5. Cara Membuat Hamburger Sempurna 🍔

Bahan:

- ✓ 450g daging sapi cincang (rasio lemak 80/20 agar tetap juicy)
- ✓ 1 sdt garam
- ✓ ½ sdt lada hitam
- ✓ ½ sdt bubuk bawang putih (opsional)
- ✓ ½ sdt bubuk bawang bombay (opsional)
- ✓ 1 sdm saus Worcestershire (opsional untuk rasa lebih kaya)
- ✓ 4 roti hamburger
- ✓ 4 lembar keju (opsional)
- ✓ Selada, tomat, bawang, acar (untuk topping)
- ✓ Saus tomat, mustard, mayones (untuk pelengkap)

Instruksi:

◆ Langkah 1: Siapkan Patty

1. Dalam mangkuk, campurkan daging sapi cincang dengan garam, lada, dan bumbu opsional.
2. Bagi adonan menjadi 4 bagian dan bentuk menjadi patty setebal sekitar 2 cm.
3. Tekan sedikit bagian tengah patty dengan ibu jari agar tidak menggembung saat dimasak.

◆ Langkah 2: Masak Patty

Metode Panggang:

- Panaskan panggangan dengan api sedang-tinggi.
- Masak patty selama 3-4 menit di satu sisi, lalu balik dan masak lagi 3-4 menit (untuk tingkat kematangan medium).
- Tambahkan keju pada menit terakhir jika ingin membuat cheeseburger.

Metode Pan-Fry:

- Panaskan wajan di atas api sedang-tinggi.
- Tambahkan sedikit minyak dan masak patty selama 3-4 menit per sisi hingga kecokelatan dan matang sesuai selera.

◆ Langkah 3: Panggang Roti

- Olesi sedikit mentega pada roti dan panggang di atas panggangan atau wajan selama sekitar 30 detik hingga berwarna keemasan.

◆ Langkah 4: Rakit Burger

- Oleskan saus pada bagian bawah roti.
- Letakkan patty yang sudah matang di atasnya.
- Tambahkan selada, irisan tomat, bawang, dan acar.
- Tutup dengan roti bagian atas dan tekan sedikit agar menyatu.

◆ Langkah 5: Sajikan & Nikmati!

- Nikmati hamburger dengan kentang goreng, onion rings, atau minuman segar.





2. Pizza: Favorit Universal 🍕

2.1.1. Deskripsi:

Pizza adalah hidangan lezat yang dipanggang dalam oven, terdiri dari adonan tipis atau tebal yang diberi saus tomat kaya rasa, keju leleh, dan berbagai topping seperti pepperoni, jamur, zaitun, serta sayuran. Teksturnya bisa renyah atau lembut, sederhana atau mewah, tetapi selalu memberikan rasa nyaman dan kepuasan dalam setiap gigitan.

2.1.2. ID

F002

2.1.3. Harga

19.99\$

2.1.4. Sejarah Pizza:

Pizza memiliki akar sejarah yang panjang sejak peradaban kuno, di mana roti pipih dengan berbagai topping sudah populer di budaya Yunani, Mesir, dan Romawi. Namun, pizza modern seperti yang kita kenal saat ini berasal dari Napoli, Italia, pada akhir abad ke-18. Pizza Margherita, yang dibuat pada tahun 1889, terinspirasi oleh warna bendera Italia—merah (saus tomat), putih (keju mozzarella), dan hijau (daun basil).

Imigran Italia membawa pizza ke Amerika Serikat pada awal abad ke-20, di mana makanan ini segera menjadi sensasi. Seiring waktu, berbagai gaya pizza muncul, seperti New York-style (tipis dan bisa dilipat), Chicago deep-dish (tebal dan penuh keju), serta Neapolitan (pizza tradisional dengan oven kayu). Saat ini, pizza menjadi salah satu makanan paling digemari di seluruh dunia.

2.1.5. Cara Membuat Pizza Klasik 🍕

Bahan:

✓ Untuk Adonan:

- 2 ½ cangkir tepung serbaguna
- 1 cangkir air hangat (110°F atau 45°C)
- 1 bungkus (2 ¼ sdt) ragi kering aktif
- 1 sdt gula
- 1 sdt garam
- 1 sdm minyak zaitun

✓ Untuk Topping:

- ½ cangkir saus tomat
- 1 ½ cangkir keju mozzarella parut
- Daun basil segar (untuk gaya Margherita)
- Pepperoni, jamur, zaitun, paprika (topping opsional)
- 1 sdm minyak zaitun (untuk olesan)

Instruksi:

🔹 Langkah 1: Buat Adonan

1. Dalam mangkuk, campurkan air hangat, gula, dan ragi. Diamkan selama 5-10 menit hingga berbusa.
2. Tambahkan tepung, garam, dan minyak zaitun. Aduk hingga membentuk adonan.
3. Uleni adonan selama sekitar 8 menit hingga halus dan elastis.
4. Tutup dan diamkan selama 1-2 jam hingga mengembang dua kali lipat.

◆ **Langkah 2: Bentuk Pizza**

1. Panaskan oven hingga 475°F (245°C).
2. Giling adonan di permukaan yang telah ditaburi tepung hingga membentuk lingkaran atau persegi panjang.
3. Pindahkan ke atas batu pizza atau loyang.

◆ **Langkah 3: Tambahkan Topping**

1. Oleskan saus tomat secara merata di atas adonan.
2. Taburkan keju mozzarella parut.
3. Tambahkan topping favorit seperti pepperoni, jamur, atau daun basil.

◆ **Langkah 4: Panggang Pizza**

- Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan selama 12-15 menit hingga kulit pizza berwarna keemasan dan keju meleleh sempurna.

◆ **Langkah 5: Sajikan & Nikmati!**

- Diamkan sejenak, potong, dan nikmati pizza buatan sendiri! 🍷





Spaghetti: Klasik Italia yang Tak Lekang Waktu 🍝

3.1.1. Deskripsi:

Spaghetti adalah pasta berbentuk panjang, tipis, dan silinder yang menjadi bagian penting dari kuliner Italia. Hidangan ini biasanya disajikan dengan saus berbasis tomat yang kaya rasa, saus krim Alfredo, atau kombinasi minyak zaitun dan bawang putih. Versi paling terkenal, Spaghetti Bolognese, menggunakan saus daging yang gurih, sementara Spaghetti Carbonara dibuat dengan telur, keju, pancetta, dan lada hitam. Spaghetti disukai di seluruh dunia karena kelezatannya yang nyaman serta kemampuannya berpadu dengan berbagai bahan.

3.1.2. ID

F003

3.1.3. Harga

14.99\$

3.1.4. Sejarah Spaghetti:

Spaghetti berasal dari Italia, tetapi konsep pasta diyakini memiliki akar sejarah yang lebih tua di Tiongkok dan Timur Tengah. Beberapa legenda menyebutkan bahwa Marco Polo membawa pasta ke Italia dari Tiongkok pada abad ke-13, tetapi bukti sejarah menunjukkan bahwa orang Italia sudah membuat pasta jauh sebelum itu.

Pada abad ke-18, spaghetti menjadi makanan pokok di Napoli dan sering dijual sebagai makanan jalanan. Penemuan saus tomat pada akhir 1700-an membawa spaghetti ke level yang lebih tinggi. Imigran Italia kemudian memperkenalkan spaghetti ke Amerika, di mana hidangan ini menjadi bagian penting dari kuliner Italia-Amerika. Saat ini, spaghetti adalah salah satu hidangan paling populer di dunia.

3.1.5. Cara Membuat Spaghetti Klasik dengan Saus Tomat 🍝

Bahan:

- ✓ **Spaghetti:** 340g (12 oz)
- ✓ **Minyak zaitun:** 2 sdm
- ✓ **Bawang putih cincang:** 3 siung
- ✓ **Tomat kalengan hancur:** 1 kaleng (14 oz)
- ✓ **Garam:** 1 sdt
- ✓ **Lada hitam:** ½ sdt
- ✓ **Oregano kering:** 1 sdt
- ✓ **Cabai merah bubuk:** ½ sdt (opsional, untuk rasa pedas)
- ✓ **Daun basil segar, cincang:** ½ cangkir
- ✓ **Keju Parmesan parut:** ½ cangkir (opsional)

Instruksi:

🍴 Langkah 1: Masak Spaghetti

1. Didihkan air dalam panci besar dan tambahkan garam.
2. Masukkan spaghetti dan masak sesuai petunjuk pada kemasan (biasanya 8-10 menit) hingga al dente.
3. Tiriskan dan sisihkan, sisakan ½ cangkir air rebusan pasta untuk saus.

◆ Langkah 2: Buat Saus Tomat

1. Panaskan minyak zaitun dalam wajan di atas api sedang.
2. Tambahkan bawang putih cincang dan tumis selama 30 detik hingga harum.
3. Masukkan tomat hancur, garam, lada, oregano, dan cabai merah bubuk.
4. Biarkan mendidih selama 10 menit sambil diaduk sesekali.
5. Tambahkan daun basil segar dan aduk rata.

◆ Langkah 3: Campurkan & Sajikan

1. Masukkan spaghetti yang sudah dimasak ke dalam saus dan aduk hingga merata.
2. Jika perlu, tambahkan air rebusan pasta untuk mengencerkan saus.
3. Sajikan hangat dengan taburan keju Parmesan di atasnya.





Ayam Goreng: Renyah, Juicy, dan Tak Tertahankan 🍗

4.1.1. Deskripsi:

Ayam goreng adalah hidangan lezat yang dibuat dengan melapisi potongan ayam dalam adonan berbumbu atau tepung, lalu menggorengnya hingga keemasan. Hasilnya? Kulit yang renyah dan garing dengan daging yang lembut dan juicy di dalamnya. Hidangan ini dinikmati di seluruh dunia, dari ayam goreng buttermilk khas Amerika Selatan, ayam goreng pedas khas Korea, hingga karaage khas Jepang. Biasanya disajikan dengan pelengkap seperti kentang tumbuk, coleslaw, biskuit, atau sausocolan.

4.1.2. ID

F004

4.1.3. Harga

4.99\$

4.1.4. Sejarah Ayam Goreng:

Ayam goreng memiliki akar sejarah dalam masakan Skotlandia dan Afrika Barat. Versi awal ayam goreng dibuat tanpa bumbu atau direndam dalam rempah-rempah yang kaya rasa. Ketika imigran Skotlandia dan juru masak Afrika membawa teknik mereka ke Amerika Selatan, hidangan ini berkembang menjadi ayam goreng yang renyah dan berbumbu seperti yang kita kenal saat ini.

Pada abad ke-20, ayam goreng menjadi makanan pokok di masakan Selatan Amerika dan semakin populer di seluruh dunia berkat rantai makanan cepat saji seperti KFC. Saat ini, berbagai budaya memiliki variasi ayam goreng mereka sendiri, mulai dari ayam goreng pedas Nashville hingga ayam goreng Korea yang super renyah dengan teknik penggorengan dua kali.

4.1.5. Cara Membuat Ayam Goreng Klasik 🍗

Bahan:

✓ Untuk Ayam:

- 4 potong ayam (paha bawah, paha atas, atau sayap)
- 1 cangkir buttermilk (untuk melembutkan)
- 1 sdt garam
- ½ sdt lada hitam
- ½ sdt paprika (opsional untuk rasa ekstra)

✓ Untuk Lapisan Tepung:

- 1 ½ cangkir tepung serbaguna
- 1 sdt garam
- 1 sdt bubuk bawang putih
- 1 sdt bubuk bawang bombay
- ½ sdt lada hitam
- ½ sdt paprika
- ½ sdt bubuk cabai (opsional untuk rasa pedas)

✓ **Untuk Menggoreng:**

- 2 cangkir minyak sayur (untuk menggoreng)

Instruksi:

◆ **Langkah 1: Marinasi Ayam**

1. Dalam mangkuk, campurkan buttermilk, garam, lada hitam, dan paprika.
2. Masukkan potongan ayam dan balur hingga merata.
3. Tutup dan simpan di kulkas minimal 1 jam (atau semalaman untuk hasil terbaik).

◆ **Langkah 2: Siapkan Lapisan Tepung**

1. Dalam mangkuk terpisah, campurkan tepung, garam, bubuk bawang putih, bubuk bawang bombay, lada hitam, paprika, dan bubuk cabai.
2. Keluarkan ayam dari buttermilk dan biarkan kelebihan cairan menetes.
3. Gulingkan setiap potongan ayam dalam campuran tepung, tekan perlahan agar lapisan tepung menempel sempurna.

◆ **Langkah 3: Goreng Ayam**

1. Panaskan minyak dalam wajan dalam hingga mencapai suhu 175°C (350°F).
2. Masukkan ayam dengan hati-hati ke dalam minyak panas dan goreng selama 12-15 menit, balik sesekali hingga berwarna keemasan dan renyah.
3. Angkat dan tiriskan di rak kawat atau tisu dapur untuk menghilangkan minyak berlebih.

◆ **Langkah 4: Sajikan & Nikmati!**

- Hidangkan dengan kentang tumbuk, coleslaw, atau sausocolan favorit Anda! 🍴





Kentang Goreng: Camilan Renyah yang Tak Tertandingi 🍟

5.1.1. Deskripsi:

Kentang goreng adalah irisan kentang yang digoreng hingga keemasan, menghasilkan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Bentuknya bisa tipis dan garing (shoestring fries), tebal dan empuk (steak fries), atau bahkan melingkar dan berlekuk seperti curly atau waffle fries. Kentang goreng sering disajikan dengan saus tomat, mayones, saus keju, atau aneka saus spesial, menjadikannya camilan atau pendamping makanan yang sempurna.

5.1.2. ID

F005

5.1.3. Harga

3.99\$

5.1.4. Sejarah Kentang Goreng:

Meskipun namanya "French fries," kentang goreng sebenarnya berasal dari Belgia. Konon, pada akhir 1600-an, penduduk Belgia menggoreng irisan kentang ketika sungai membeku dan mereka tidak bisa menangkap ikan. Namun, istilah "French fries" mulai populer setelah tentara Amerika mencicipinya di Belgia selama Perang Dunia I. Karena bahasa Prancis banyak digunakan di Belgia, mereka mengira kentang goreng berasal dari Prancis.

Di Amerika Serikat, kentang goreng semakin populer berkat rantai makanan cepat saji seperti McDonald's, yang menyempurnakan resep kentang goreng tipis dan renyah. Saat ini, kentang goreng memiliki berbagai variasi di seluruh dunia, mulai dari cheese fries, poutine (kentang goreng dengan saus gravy dan keju), hingga loaded fries dengan bacon dan sour cream.

5.1.5. Cara Membuat Kentang Goreng yang Sempurna 🍟

Bahan:

- ✓ 4 buah kentang russet besar (paling cocok untuk kentang goreng renyah)
- ✓ 4 cangkir minyak sayur (untuk menggoreng)
- ✓ 1 sdt garam
- ✓ ½ sdt lada hitam
- ✓ ½ sdt bubuk bawang putih (opsional)
- ✓ ½ sdt paprika (opsional)

Instruksi:

🍴 Langkah 1: Siapkan Kentang

1. Kupas kentang (atau biarkan kulitnya untuk tekstur rustic), lalu potong menjadi irisan tipis yang seragam.

2. Rendam dalam air dingin selama minimal 30 menit untuk menghilangkan kelebihan pati (agar lebih renyah).
3. Tiriskan dan keringkan dengan handuk hingga benar-benar kering.

◆ Langkah 2: Gorengan Pertama (Blanching untuk Kerenyahan Maksimal)

1. Panaskan minyak dalam penggorengan atau wajan hingga suhu 160°C (325°F).
2. Goreng kentang dalam beberapa batch selama 3-4 menit hingga empuk, tetapi belum berwarna coklat.
3. Angkat dan tiriskan di atas tisu dapur.

◆ Langkah 3: Gorengan Kedua (Untuk Kerenyahan Sempurna!)

1. Tingkatkan suhu minyak hingga 190°C (375°F).
2. Goreng kembali kentang selama 2-3 menit hingga berwarna keemasan dan renyah.
3. Tiriskan di atas tisu dapur dan segera taburi dengan garam dan bumbu pilihan.

◆ Langkah 4: Sajikan & Nikmati!

- Sajikan selagi panas dengan saus tomat, mayones, saus keju, atau saus favorit Anda! 🍟





Sandwich: Makanan Praktis dan Lezat untuk Segala Kesempatan □

6.1.1. Deskripsi:

Sandwich adalah makanan lezat dan serbaguna yang dibuat dengan menempatkan berbagai isian di antara dua potong roti. Bisa dibuat sederhana atau mewah, panggang atau segar, dengan isian daging, keju, sayuran, dan saus yang tak terbatas. Dari sandwich club klasik hingga submarine sandwich yang mengenyangkan serta croissant sandwich yang elegan, ada sandwich yang cocok untuk setiap selera.

6.1.2. ID

F006

6.1.3. Harga

5.99\$

6.1.4. Sejarah Sandwich:

Nama sandwich berasal dari John Montagu, Earl of Sandwich ke-4, seorang bangsawan Inggris abad ke-18. Menurut legenda, ia sangat menyukai berjudi sehingga meminta dagingnya disajikan di antara dua potong roti agar bisa makan tanpa harus meninggalkan meja permainan. Ide ini pun menyebar, dan sandwich lahir!

Seiring waktu, sandwich menjadi populer di seluruh dunia, dengan setiap budaya menambahkan ciri khasnya sendiri. Beberapa versi sandwich yang terkenal meliputi:

- **BLT (Bacon, Lettuce, Tomato)** – Kombinasi renyah dan segar yang klasik.
- **Grilled Cheese** – Keju yang meleleh di antara roti panggang yang renyah.
- **Club Sandwich** – Sandwich tiga lapis dengan kalkun, bacon, selada, dan tomat.
- **Sub Sandwich** – Sandwich panjang berisi daging, keju, dan berbagai topping.
- **Banh Mi** – Sandwich khas Vietnam dengan daging berbumbu dan sayuran segar.

6.1.5. Cara Membuat Sandwich Klasik

Bahan:

- ✓ 2 lembar roti (putih, gandum, atau sourdough)
- ✓ 2-3 lembar daging deli (kalkun, ham, atau ayam)
- ✓ 1 lembar keju (cheddar, Swiss, atau provolone)
- ✓ Selada, tomat, dan mentimun (untuk kesegaran)
- ✓ 1 sdm mayones atau mustard
- ✓ 1 sdm mentega (jika dipanggang)

Instruksi:

◆ Langkah 1: Siapkan Bahan

- Panggang roti jika ingin tekstur yang lebih renyah.
- Olesi satu sisi setiap roti dengan mayones atau mustard.

◆ Langkah 2: Susun Sandwich

- Taruh lapisan selada di salah satu potong roti.

- Tambahkan daging, keju, dan irisan tomat.
- Tutup dengan potongan roti kedua.

◆ Langkah 3: Sajikan & Nikmati!

- Potong sandwich menjadi dua dan sajikan dengan keripik, kentang goreng, atau salad samping. □





Chicken Nuggets: Gigitan Renyah yang Sempurna 🍗

7.1.1. Deskripsi:

Chicken nuggets adalah potongan kecil ayam yang renyah di luar dan lembut di dalam. Dibungkus dengan lapisan tepung berbumbu dan digoreng (atau dipanggang) hingga keemasan, camilan ini disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. Biasanya disajikan dengan saus celup seperti saus tomat, honey mustard, saus BBQ, atau ranch, chicken nuggets adalah hidangan yang lezat dan menyenangkan!

7.1.2. ID

F007

7.1.3. Harga

4.49\$

7.1.4. Sejarah Chicken Nuggets:

Chicken nuggets ditemukan pada tahun 1950-an oleh Robert C. Baker, seorang ilmuwan makanan di Universitas Cornell. Ia mengembangkan metode melapisi potongan ayam kecil dengan adonan renyah yang bisa dibekukan dan digoreng dengan mudah. Inovasi ini merevolusi industri makanan cepat saji, yang kemudian diadopsi oleh restoran seperti McDonald's, yang memperkenalkan McNuggets mereka pada tahun 1983.

Saat ini, chicken nuggets memiliki berbagai variasi, termasuk spicy nuggets, nuggets bebas gluten, dan nuggets berbahan nabati, menjadikannya favorit di seluruh dunia.

7.1.5. Cara Membuat Chicken Nuggets Homemade

Bahan:

- ✓ 2 dada ayam, potong kecil-kecil
- ✓ 1 cangkir tepung serbaguna
- ✓ 1 sdt garam
- ✓ ½ sdt lada hitam
- ✓ ½ sdt bubuk bawang putih
- ✓ ½ sdt paprika
- ✓ 2 butir telur (kocok)
- ✓ 1 cangkir tepung roti (atau panko untuk kerenyahan ekstra)
- ✓ 1 cangkir minyak sayur (untuk menggoreng)

Instruksi:

🔹 Langkah 1: Siapkan Stasiun Pelapisan

1. Dalam satu mangkuk, campurkan tepung, garam, lada, bubuk bawang putih, dan paprika.
2. Dalam mangkuk kedua, kocok telur.
3. Dalam mangkuk ketiga, siapkan tepung roti.

◆ Langkah 2: Lapis Potongan Ayam

1. Celupkan setiap potongan ayam ke dalam campuran tepung.
2. Kemudian, balurkan ke dalam telur yang sudah dikocok.
3. Terakhir, gulingkan dalam tepung roti, tekan perlahan agar lapisan menempel dengan baik.

◆ Langkah 3: Masak Chicken Nuggets

Metode Menggoreng:

- Panaskan minyak dalam wajan hingga 350°F (175°C).
- Goreng nuggets selama 4-5 menit, balik sekali agar matang merata.
- Angkat dan tiriskan di atas kertas tisu.

Metode Memanggang (Lebih Sehat):

- Panaskan oven hingga 400°F (200°C).
- Tata nuggets di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
- Semprot sedikit minyak dan panggang selama 15-18 menit, balik sekali di tengah waktu pemangangan.

◆ Langkah 4: Sajikan & Nikmati!

- Sajikan selagi hangat dengan saus favorit seperti honey mustard, BBQ, atau ranch! 🍴😊





Ice Cream: Hidangan Beku yang Paling Manis 🍦

8.1.1. Deskripsi:

Ice cream adalah hidangan penutup yang lembut dan dingin, dibuat dari susu, krim, gula, dan berbagai perisa. Rasanya sangat beragam, mulai dari klasik seperti vanila, cokelat, dan stroberi hingga rasa unik seperti cookies & cream, matcha, dan caramel asin.

Disajikan dalam cone, cup, atau sebagai sundae, ice cream adalah camilan sempurna untuk menyegarkan diri dan memuaskan keinginan akan sesuatu yang manis.

8.1.2. ID

F008

8.1.3. Harga

4.49\$

8.1.4. Sejarah Ice Cream:

Sejarah es krim berawal dari Tiongkok kuno (sekitar 200 SM), di mana masyarakat menikmati es serut yang dicampur dengan buah dan madu. Konsep ini menyebar ke Persia, kemudian ke Italia, berkembang menjadi gelato. Pada abad ke-17, es krim menjadi makanan mewah bagi para bangsawan Eropa.

Pada abad ke-18, es krim mulai populer di Amerika. Inovasi mesin es krim manual pada tahun 1843 membuat produksinya lebih mudah, sehingga muncul banyak kedai es krim. Saat ini, es krim menjadi favorit global dengan berbagai bentuk, seperti soft serve, scoop, milkshake, dan es krim gulung.

8.1.5. Cara Membuat Ice Cream Homemade (Tanpa Mesin!)

Bahan:

- ✓ 2 cangkir heavy cream
- ✓ 1 cangkir susu kental manis
- ✓ 1 sdt ekstrak vanila
- ✓ Topping favorit (cokelat chip, buah, cookies, dll.)

Instruksi:

🔹 Langkah 1: Kocok Krim

- Dalam mangkuk besar, kocok heavy cream hingga membentuk puncak kaku.

🔹 Langkah 2: Campurkan Bahan

- Lipat perlahan susu kental manis dan ekstrak vanila hingga tercampur rata.

🔹 Langkah 3: Tambahkan Rasa Favorit

- Masukkan topping pilihan, seperti Oreo yang dihancurkan, cokelat chip, atau buah segar.

🔹 Langkah 4: Bekukan

- Tuang campuran ke dalam wadah dan bekukan selama minimal 6 jam hingga mengeras.

◆ **Langkah 5: Sajikan & Nikmati!**

- Sajikan dalam cone, cup, atau buat sundae dengan topping seperti sirup coklat dan sprinkle! 🍦😊





II. **Penyedia**

Bagian ini membahas tentang penyedia untuk setiap restoran (di bawah). Setiap penyedia memiliki informasi berikut:

- Nomor telepon penyedia
- Makanan dalam menu yang mereka pasok
- Kebangsaan penyedia
- RestaurantID: ID restoran yang mereka pasok
- Kisah: Kisah pendirian penyedia

1. **Speedy Bites**

☎ +1 312-555-0198

🍷 Pasokan: Hamburger, Kentang Goreng

🌐 Kebangsaan: Amerika

RestaurantID: R005

📖 **Kisah:** Didirikan di Chicago pada tahun 1980-an, Speedy Bites bermula sebagai kios burger kecil dan berkembang pesat berkat kentang gorengnya yang renyah dan hamburgernya yang juicy.

2. **La Bella Pizza Co.**

☎ +39 06-555-2314

🍷 Pasokan: Pizza

🌐 Kebangsaan: Italia

RestaurantID: R003

📖 **Kisah:** La Bella Pizza Co. bangga menggunakan resep tradisional Italia, menghadirkan pizza panggang kayu autentik bagi pecinta makanan cepat saji di seluruh dunia.

3. **Golden Crust Delights**

☎ +44 20-777-5634

🍷 Pasokan: Pizza, Hamburger

🌐 Kebangsaan: Inggris

RestaurantID: R009

📖 **Kisah:** Berasal dari London, penyedia ini mengkhususkan diri dalam makanan cepat saji gourmet dengan bahan-bahan segar dan cita rasa unik.

4. **Tokyo Express Eats**

☎ +81 3-4567-8921

🍷 Pasokan: Ayam Goreng, Es Krim

🌐 Kebangsaan: Jepang

RestaurantID: R010

📖 **Kisah:** Penyedia makanan cepat saji fusion, Tokyo Express Eats menggabungkan ayam goreng renyah dengan rasa es krim inovatif yang terinspirasi dari makanan penutup Jepang.

5. French Fry Kingdom

☎ +33 1-555-8832

🍷 Pasokan: Kentang Goreng

🌐 Kebangsaan: Prancis

RestaurantID: R001

📖 **Kisah:** Didirikan oleh sekelompok koki di Paris, penyedia ini bertujuan untuk menciptakan kentang goreng terbaik—renyah di luar dan lembut di dalam.

6. Mama Sofia's Spaghetti

☎ +39 081-555-8765

🍷 Pasokan: Spaghetti

🌐 Kebangsaan: Italia

RestaurantID: R002

📖 **Kisah:** Bisnis keluarga yang telah berjalan selama tiga generasi, Mama Sofia's terkenal dengan saus spaghettinya yang kaya dan buatan sendiri.

7. Crispy Chicken Haven

☎ +1 504-777-4321

🍷 Pasokan: Ayam Goreng, Nugget Ayam

🌐 Kebangsaan: Amerika

RestaurantID: R004

📖 **Kisah:** Berasal dari jantung Louisiana, penyedia ini menawarkan ayam goreng berwarna keemasan dan renyah dengan campuran bumbu Cajun rahasia.

8. Sandwich World

☎ +49 30-555-9087

🍷 Pasokan: Sandwich

🌐 Kebangsaan: Jerman

RestaurantID: R006

📖 **Kisah:** Penyedia yang berbasis di Berlin ini meracik sandwich segar dan mengenyangkan menggunakan roti artisan serta daging berkualitas tinggi.

9. Ice Cream Dreamland

☎ +61 2-5551-7777

🍷 Pasokan: Es Krim

🌐 Kebangsaan: Australia

RestaurantID: R007

📖 **Kisah:** Ice Cream Dreamland terkenal dengan rasa unik yang bersumber secara lokal, menggabungkan buah-buahan tropis dan produk susu yang lembut.

10. Big Bite Foods

☎ +55 21-555-9910

🍷 Pasokan: Ayam Goreng, Kentang Goreng

🌐 Kebangsaan: Brasil

RestaurantID: R008

📖 **Kisah:** Didirikan di Rio de Janeiro, Big Bite Foods disukai karena ayam goreng renyahnya yang dipadukan dengan kentang goreng potong tangan yang dibumbui dengan cita rasa khas Latin.

III. Restoran

Bagian ini menampilkan semua restoran, yang berisi informasi berikut:

- **Pemilik:** Nama pemilik restoran
- **ID:** Identifikasi restoran
- **Lokasi:** Lokasi restoran
- **Kisah Pendirian:** Sejarah restoran
- **Pendapatan:** Pendapatan bulanan restoran setelah dikurangi semua biaya dan pengeluaran, kecuali gaji karyawan.

The Rustic Fork

- **Pemilik:** Olivia Bennett
- **ID:** R001
- **Lokasi:** Austin, TX
- **Telepon:** (512) 555-2387
- **Kisah Pendirian:** Olivia, seorang mantan blogger kuliner, mengubah kecintaannya pada masakan farm-to-table menjadi bistro yang nyaman, dengan menekankan bahan-bahan segar dan lokal.
- **Pendapatan:** \$30.000

2. Seaside Bites

- **Pemilik:** Marco Ramirez
- **ID:** R002
- **Lokasi:** Miami, FL
- **Telepon:** (305) 555-9873
- **Kisah Pendirian:** Marco tumbuh besar dengan memancing bersama kakeknya. Ia membuka restoran hidangan laut ini untuk menghormati kecintaan keluarganya terhadap konsep ocean-to-table.
- **Pendapatan:** \$15.000

3. Golden Wok

- **Pemilik:** Lily Chen
- **ID:** R003
- **Lokasi:** San Francisco, CA
- **Telepon:** (415) 555-7741
- **Kisah Pendirian:** Terinspirasi oleh resep neneknya, Lily mendirikan restoran Cina modern ini untuk menghadirkan cita rasa autentik dengan sentuhan kontemporer.
- **Pendapatan:** \$20.000

4. Smoke & Barrel BBQ

- **Pemilik:** Jake Henderson
- **ID:** R004

- **Lokasi:** Nashville, TN
- **Telepon:** (615) 555-4498
- **Kisah Pendirian:** Sebagai mantan pitmaster dalam kompetisi lokal, Jake membuka restoran BBQ sendiri dengan menggunakan bumbu rahasia keluarga yang diwariskan selama beberapa generasi.
- **Pendapatan:** \$22.000

5. Bella Notte Trattoria

- **Pemilik:** Antonio DeLuca
- **ID:** R005
- **Lokasi:** Chicago, IL
- **Telepon:** (312) 555-6620
- **Kisah Pendirian:** Impian Antonio adalah membawa resep tradisional Italia dari neneknya di Sisilia ke Chicago, menyajikan pasta buatan tangan dan pizza panggang kayu.
- **Pendapatan:** \$36.000

6. Urban Harvest Café

- **Pemilik:** Samantha Green
- **ID:** R006
- **Lokasi:** Portland, OR
- **Telepon:** (503) 555-9214
- **Kisah Pendirian:** Samantha, seorang mantan ahli gizi, ingin menciptakan kafe yang berfokus pada kesehatan dengan menyajikan hidangan organik dan berbasis nabati untuk pelanggan yang sadar gizi.
- **Pendapatan:** \$19.000

7. Steakhouse 88

- **Pemilik:** Robert King
- **ID:** R007
- **Lokasi:** Dallas, TX
- **Telepon:** (214) 555-3811
- **Kisah Pendirian:** Robert, putra seorang peternak sapi, mengubah kecintaannya pada daging sapi berkualitas menjadi restoran steak mewah yang terkenal dengan potongan prime beef yang telah berumur dan pasangan wiski khasnya.
- **Pendapatan:** \$25.000

8. The Cozy Crêperie

- **Pemilik:** Amélie Dubois
- **ID:** R008
- **Lokasi:** Boston, MA
- **Telepon:** (617) 555-7765
- **Kisah Pendirian:** Amélie, seorang pastry chef asal Paris, ingin menghadirkan cita rasa Prancis ke Boston dengan crêpes autentik dan hidangan penutup buatan tangan.
- **Pendapatan:** \$31.000

9. Spice Route Kitchen

- **Pemilik:** Rajesh Patel
- **ID:** R009
- **Lokasi:** New York, NY
- **Telepon:** (212) 555-8893
- **Kisah Pendirian:** Rajesh, seorang koki rumahan yang penuh semangat, membuka restorannya untuk membagikan cita rasa khas India yang berani dan aromatik dengan presentasi modern.
- **Pendapatan:** \$28.000

10. Blue Pine Bistro

- **Pemilik:** Emily Dawson
- **ID:** R010
- **Lokasi:** Denver, CO
- **Telepon:** (303) 555-4719
- **Kisah Pendirian:** Emily, seorang pendaki dan pecinta alam, menciptakan restoran bertema pegunungan ini dengan menyajikan hidangan yang menghangatkan hati menggunakan bahan-bahan lokal.
- **Pendapatan:** \$32.000

IV. Karyawan

Tabel ini berisi informasi karyawan dari semua restoran. Tabel ini memiliki 7 kolom:

- **ID:** Identifikasi karyawan
- **Nama:** Nama karyawan
- **Restaurant ID:** ID restoran tempat karyawan bekerja
- **Posisi:** Jabatan pekerjaan di restoran
- **Nomor Telepon:** Nomor telepon karyawan
- **Kepribadian:** Kepribadian karyawan
- **Gaji:** Gaji karyawan per bulan
- **Tip:** Persentase tip yang dapat diterima dari pelanggan

-

ID	Name	Restaurant ID	Position	Phone Number	Personality	Salary (\$/month)	Tips (%)
E001	Jake Martinez	R001	Head chef	555-201-9876	Detail-oriented, disciplined	5,500	10
E002	Sophia Kim	R002	Sous Chef	555-312-4567	Creative, passionate	4,500	8
E003	Liam Patel	R003	Waiter	555-423-7890	Friendly, energetic	2,500	15
E004	Ava Johnson	R004	Restaurant Manager	555-534-1234	Organized, strategic	6,000	5
E005	Ethan Brown	R005	Bartender	555-645-5678	Charismatic, quick-witted	3,200	12
E006	Olivia Chen	R006	Pastry Chef	555-756-9873	Patient, artistic	4,300	7
E007	Noah Wilson	R007	Line Cook	555-867-2345	Hardworking, team-player	3,000	6
E008	Isabella Lopez	R008	Waitress	555-978-6754	Outgoing, empathetic	2,600	14
E009	Mason Carter	R009	Dishwasher	555-109-4321	Reliable, introverted	2,200	5
E010	Emma Davis	R010	Hostess	555-210-8765	Warm, welcoming	2,800	10
E011	Natalie Foster	R010	Receptionist	555-290-8765	Welcoming, organized	2,900	5
E012	Jake Martinez	R001	Head Chef	555-201-9876	Detail-oriented, disciplined	5,500	10
E013	Sophia Kim	R002	Sous Chef	555-312-4567	Creative, passionate	4,500	8
E014	Liam Patel	R003	Waiter	555-423-7890	Friendly, energetic	2,500	15
E015	Ava Johnson	R004	Restaurant Manager	555-534-1234	Organized, strategic	6,000	5

E01 6	Ethan Brown	R005	Bartender	555- 645- 5678	Charismatic, quick-witted	3,200	12
E01 7	Olivia Chen	R006	Pastry Chef	555- 756- 9873	Patient, artistic	4,300	7
E01 8	Noah Wilson	R007	Line Cook	555- 867- 2345	Hardworking, team-player	3,000	6
E01 9	Isabella Lopez	R008	Waitress	555- 978- 6754	Outgoing, empathetic	2,600	14
E02 0	Mason Carter	R009	Dishwashe r	555- 109- 4321	Reliable, introverted	2,200	5
E02 1	Emma Davis	R010	Hostess	555- 210- 8765	Warm, welcoming	2,800	10
E02 2	Ryan Mitchell	R001	Head Bartender	555- 111- 2345	Charismatic, quick-thinking	3,500	12
E02 3	Emily Torres	R002	Hostess	555- 222- 3456	Friendly, welcoming	2,800	10
E02 4	Caleb Ramirez	R003	Sushi Chef	555- 333- 4567	Precise, artistic	4,800	8
E02 5	Madison Clark	R004	Server	555- 444- 5678	Outgoing, attentive	2,700	14
E02 6	Nathan Gonzalez	R005	Dishwashe r	555- 555- 6789	Hardworking, reliable	2,300	5
E02 7	Hannah White	R006	Pastry Assistant	555- 666- 7890	Creative, patient	3,200	6
E02 8	Lucas Hall	R007	Delivery Driver	555- 777- 8901	Punctual, responsible	2,600	7
E02 9	Ava King	R008	Cashier	555- 888- 9012	Polite, efficient	2,500	8
E03 0	Jackson Scott	R009	Prep Cook	555- 999- 0123	Fast-paced, focused	3,100	8
E03 1	Victoria Adams	R010	Shift Supervisor	555- 000- 1234	Confident, problem-solver	3,800	6

E03 2	Owen Bennett	R001	Line Cook	555- 321- 6547	Hardworking, detail-oriented	3,000	7
E03 3	Grace Hernandez	R002	Bartender	555- 432- 7658	Social, quick- witted	3,200	12
E03 4	Dylan Foster	R003	Host	555- 543- 8769	Warm, welcoming	2,700	10
E03 5	Bella Simmons	R004	Salad Chef	555- 654- 9870	Organized, creative	3,600	8
E03 6	Carter Evans	R005	Grill Cook	555- 765- 0981	Focused, patient	3,300	7
E03 7	Lily Parker	R006	Server	555- 876- 1092	Friendly, attentive	2,800	14
E03 8	Samuel Rivera	R007	Janitor	555- 987- 2103	Quiet, reliable	2,200	5
E03 9	Zoey Mitchell	R008	Dessert Chef	555- 098- 3214	Artistic, patient	4,100	9
E04 0	Logan Carter	R009	Busser	555- 109- 4325	Fast-paced, team-player	2,500	6
E04 1	Hailey Brooks	R010	Front Desk Attendant	555- 210- 5436	Organized, approachable	3,000	5
E04 2	Caleb Hughes	R001	Grill Station Cook	555- 678- 2345	Focused, hardworking	3,200	7
E04 3	Isabella Moore	R002	Barista	555- 789- 3456	Friendly, artistic	2,800	10
E04 4	Daniel Price	R003	Dishwasher	555- 890- 4567	Reliable, quiet	2,200	5
E04 5	Madison Green	R004	Pastry Assistant	555- 901- 5678	Patient, detail- oriented	3,100	6
E04 6	Elijah Carter	R005	Sous Chef	555- 012- 6789	Innovative, disciplined	4,700	8
E04 7	Zoe Turner	R006	Waitress	555- 123- 7890	Outgoing, attentive	2,700	14

E04 8	Noah Parker	R007	Food Runner	555- 234- 8901	Energetic, fast- paced	2,600	8
E04 9	Lily Adams	R008	Restaurant Host	555- 345- 9012	Welcoming, organized	2,900	9
E05 0	Jacob Brooks	R009	Janitor	555- 456- 0123	Dependable, hard worker	2,200	5
E05 1	Emma Richards on	R010	Event Coordinat or	555- 567- 1234	Detail- oriented, social	3,900	6
E05 2	Logan Foster	R001	Sushi Chef	555- 678- 4321	Precise, artistic	4,800	8
E05 3	Ava Richards on	R002	Server	555- 789- 5432	Friendly, attentive	2,700	14
E05 4	William Torres	R003	Head Bartender	555- 890- 6543	Charismatic, quick-witted	3,500	12
E05 5	Sophia Bennett	R004	Front Desk Assistant	555- 901- 7654	Organized, professional	3,000	5
E05 6	Ethan Collins	R005	Line Cook	555- 012- 8765	Fast-paced, precise	3,100	7
E05 7	Chloe Martinez	R006	Cashier	555- 123- 9876	Polite, efficient	2,600	8
E05 8	Jackson Rivera	R007	Maintenan ce Worker	555- 234- 0987	Reliable, hardworking	2,400	5
E05 9	Emily Hughes	R008	Cocktail Waitress	555- 345- 1098	Outgoing, social	2,900	13
E06 0	Nathan Scott	R009	Prep Cook	555- 456- 2109	Diligent, team- player	3,100	6
E06 1	Isabella Carter	R010	Shift Leader	555- 567- 3210	Confident, problem-solver	3,800	6
E06 2	Lucas Bennett	R001	Head Chef	555- 678- 5678	Perfectionist, creative	5,500	10
E06 3	Olivia Turner	R002	Waitress	555- 789- 6789	Cheerful, patient	2,700	14

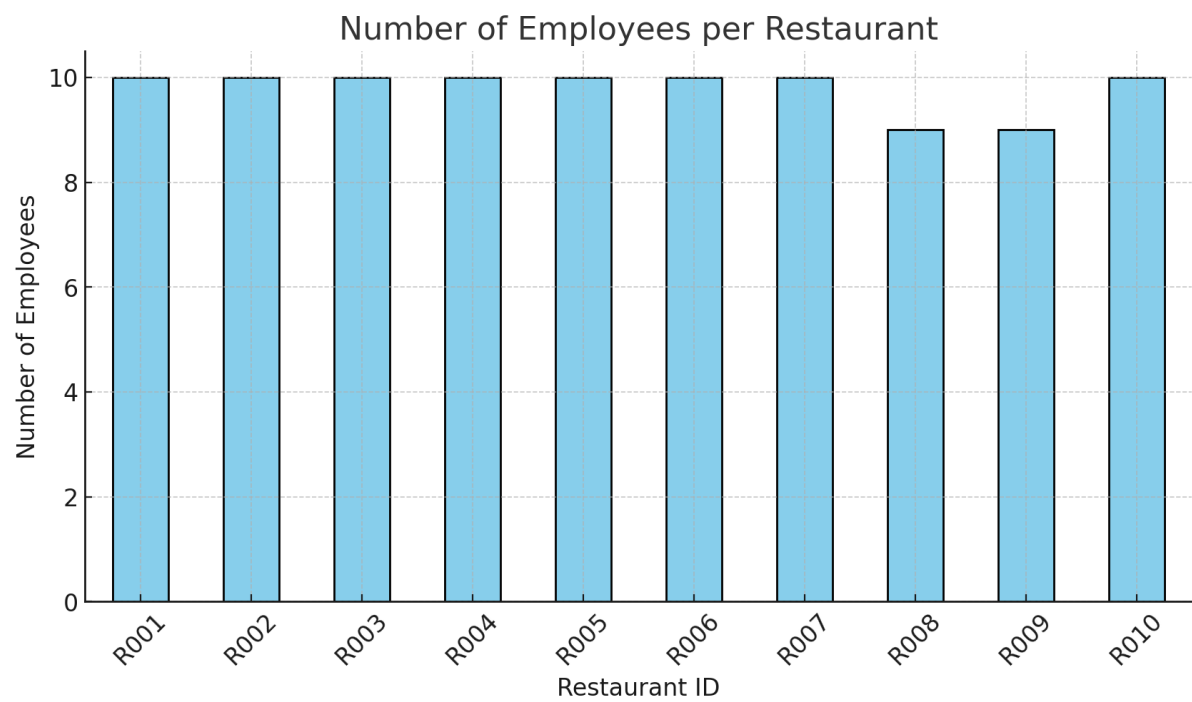
E06 4	Elijah Martin	R003	Grill Cook	555- 890- 7890	Hardworking, precise	3,300	7
E06 5	Sophia Harris	R004	Bartender	555- 901- 8901	Social, quick- witted	3,200	12
E06 6	Henry Cooper	R005	Dishwashe r	555- 012- 9012	Reliable, quiet	2,200	5
E06 7	Chloe Mitchell	R006	Pastry Chef	555- 123- 0123	Artistic, patient	4,300	7
E06 8	Mason Foster	R007	Busser	555- 234- 1234	Fast-paced, team-player	2,500	6
E06 9	Emma Brooks	R008	Receptioni st	555- 345- 2345	Organized, welcoming	2,900	5
E07 0	Nathaniel White	R009	Line Cook	555- 456- 3456	Focused, adaptable	3,000	7
E07 1	Zoe Carter	R010	Event Planner	Event Planne r	555-567-4567	4,000	6
E07 2	Adam Reynolds	R001	Executive Chef	555- 678- 8765	Innovative, disciplined	6,000	10
E07 3	Lily Sanders	R002	Server	555- 789- 9876	Outgoing, friendly	2,700	14
E07 4	Julian Torres	R003	Fry Cook	555- 890- 0987	Precise, hardworking	3,100	7
E07 5	Amelia Watson	R004	Barista	555- 901- 1098	Artistic, warm	2,800	10
E07 6	Ethan Phillips	R005	Shift Supervisor	555- 012- 2109	Confident, problem-solver	3,900	6
E07 7	Ava Simmons	R006	Cocktail Waitress	555- 123- 3210	Charismatic, engaging	2,900	13
E07 8	Caleb Peterson	R007	Food Runner	555- 234- 4321	Fast, detail- oriented	2,600	8
E07 9	Gabriella Foster	R008	Hostess	555- 345- 5432	Polite, welcoming	2,800	10

E080	Zachary Lewis	R009	Janitor	555-456-6543	Reliable, quiet	2,200	5
E081	Emily Morgan	R010	Catering Coordinator	555-567-7654	Organized, accommodating	4,100	6
E082	Brandon Hayes	R001	Line Cook	555-678-3456	Fast-paced, detail-oriented	3,000	7
E083	Sophia Ramirez	R002	Receptionist	555-789-4567	Organized, friendly	2,900	5
E084	Dylan Parker	R003	Sous Chef	555-890-5678	Perfectionist, disciplined	4,600	8
E085	Olivia Hernandez	R004	Server	555-901-6789	Attentive, social	2,700	14
E086	Logan Scott	R005	Pastry Assistant	555-012-7890	Creative, patient	3,100	6
E087	Chloe Wright	R006	Grill Cook	555-123-8901	Hardworking, focused	3,300	7
E088	Benjamin Flores	R007	Busser	555-234-9012	Quick, efficient	2,500	6
E089	Ava Mitchell	R008	Bartender	555-345-0123	Charismatic, witty	3,200	12
E090	Jackson Adams	R009	Delivery Driver	555-456-1234	Reliable, punctual	2,600	7
E091	Natalie Cooper	R010	Dining Room Manager	555-567-2345	Professional, problem-solver	4,500	5
E092	Daniel Foster	R001	Kitchen Manager	555-678-1122	Organized, assertive	5,000	6
E093	Mia Thompson	R002	Hostess	555-789-2233	Welcoming, patient	2,800	10
E094	Ethan Rivera	R003	Sushi Chef	555-890-3344	Precise, artistic	4,800	8
E095	Isabella Scott	R004	Server	555-901-4455	Friendly, attentive	2,700	14

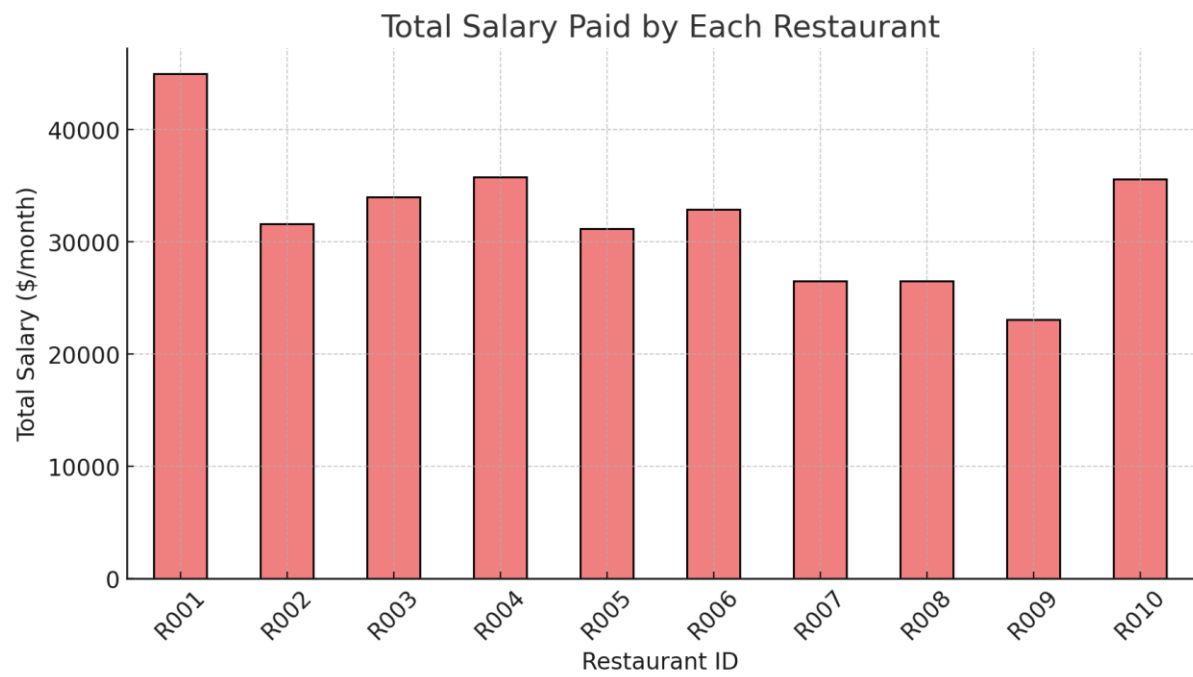
E09 6	Noah Gonzalez	R005	Dishwashe r	555- 012- 5566	Hardworking, quiet	2,200	5
E09 7	Lily Ramirez	R006	Barback	555- 123- 6677	Energetic, eager to learn	2,500	8
E09 8	Caleb Hughes	R007	Prep Cook	555- 234- 7788	Focused, efficient	3,100	6

V. Analisis

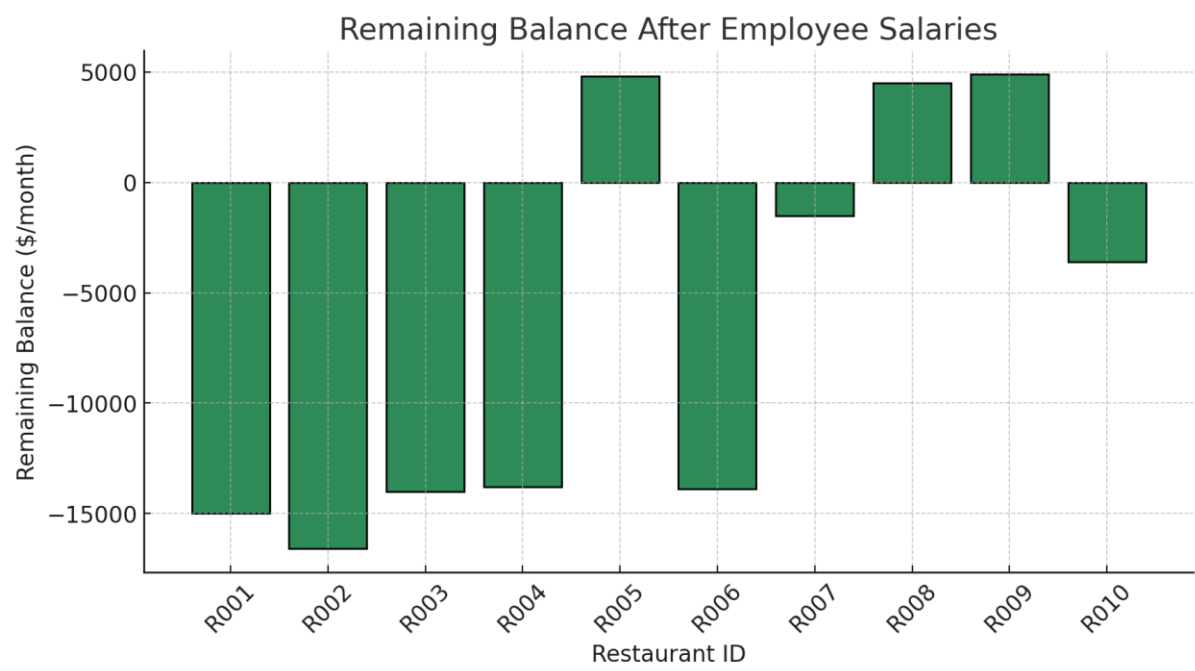
Plot ini menunjukkan jumlah karyawan di setiap restoran.



Plot ini menunjukkan total pengeluaran yang harus dibayar setiap restoran untuk karyawannya.



Plot ini menunjukkan pendapatan yang tersisa di setiap restoran setelah dikurangi gaji karyawan.



VI. Pesanan

Bagian ini menampilkan informasi tentang pesanan, mencakup bidang-bidang berikut:

- **ID:** Identifikasi pesanan
- **FoodID:** ID makanan yang dipesan
- **CustomerID:** ID pelanggan yang memesan
- **EmployeeID:** ID karyawan yang melayani
- **Kuantitas:** Jumlah makanan yang dipesan
- **Waktu Pesan:** Waktu ketika makanan dipesan
- **Waktu Selesai:** Waktu ketika makanan disajikan
- **Kondisi Hidangan:** Kondisi makanan sesuai permintaan pelanggan
- **Status:** Status pesanan
- **Tip:** Tip yang diberikan pelanggan

ID	FoodID	CustomerID	EmployeeID	Quantity	TimeOrder	TimeFinish	DishCondition	Status	Tips
1	F008	C022	E044	6	2025-02-23T21:16:25.083Z	2025-02-22T19:23:56.154Z	Medium Well	Done	6.65
2	F007	C028	E073	2	2025-02-18T13:13:04.415Z	2025-03-04T00:15:42.816Z	Rare	Cooking	18.99
3	F004	C022	E093	6	2025-02-13T09:03:15.338Z	2025-02-07T22:29:08.044Z	Well Done	Done	16.59
4	F002	C005	E067	3	2025-02-26T12:10:31.517Z	2025-02-27T11:18:49.854Z	Medium	Received	19.97
5	F004	C008	E017	6	2025-02-15T12:09:14.848Z	2025-02-13T00:43:36.125Z	Medium	Received	11.15
6	F001	C047	E044	2	2025-02-23T08:30:21.626Z	2025-03-01T16:34:52.472Z	Medium	Cancelled	14.27
7	F007	C018	E005	4	2025-02-18T11:10:35.293Z	2025-02-19T13:18:38.164Z	Well Done	Received	16.9
8	F005	C020	E078	6	2025-02-21T00:54:01.294Z	2025-02-10T18:03:07.578Z	Medium Rare	Cooking	6.19
9	F001	C006	E015	4	2025-02-22T12:58:22.186Z	2025-03-04T01:32:35.077Z	Medium	Cooking	14.24

10	F008	C017	E004	4	2025-02-05T08:04:23.424Z	2025-02-28T10:26:31.586Z	Well Done	Cooking	0.78
11	F006	C046	E020	4	2025-02-20T17:11:10.389Z	2025-02-08T17:58:56.921Z	Rare	Cooking	15.11
12	F006	C015	E009	3	2025-02-14T10:03:32.416Z	2025-03-04T21:23:32.815Z	Medium	Done	10.8
13	F002	C035	E050	3	2025-02-07T12:30:24.854Z	2025-02-06T20:53:03.441Z	Medium Well	Cooking	19.8
14	F006	C007	E014	1	2025-02-11T08:13:15.000Z	2025-02-20T13:05:16.597Z	Medium Rare	Cooking	18.61
15	F001	C002	E012	6	2025-02-19T13:26:29.304Z	2025-03-01T14:49:06.323Z	Well Done	Done	15.3
16	F003	C027	E092	2	2025-02-24T04:59:00.782Z	2025-02-23T02:06:51.373Z	Medium	Cooking	16.96
17	F006	C019	E017	3	2025-02-26T16:13:31.028Z	2025-03-05T21:16:36.088Z	Medium	Done	16.4
18	F006	C013	E017	6	2025-02-06T03:10:01.594Z	2025-02-28T07:55:06.147Z	Medium Rare	Cancelled	17.12
19	F001	C026	E001	5	2025-02-06T02:45:57.655Z	2025-02-21T06:00:17.731Z	Medium Well	Cancelled	17.8
20	F002	C040	E077	5	2025-02-22T12:53:01.410Z	2025-02-17T20:36:32.030Z	Medium Rare	Cancelled	5.87
21	F001	C004	E008	4	2025-02-13T13:39:05.961Z	2025-02-22T03:57:19.397Z	Medium Rare	Done	14.77
22	F001	C009	E007	4	2025-02-12T01:44:13.018Z	2025-03-05T14:07:43.759Z	Well Done	Received	15.07
23	F003	C039	E071	2	2025-02-08T08:40:13.932Z	2025-02-20T14:37:09.658Z	Rare	Cancelled	6.87
24	F002	C006	E088	5	2025-02-15T04:23:23.170Z	2025-02-16T04:24:28.362Z	Rare	Cooking	0.71
25	F004	C050	E085	2	2025-02-16T12:06:47.503Z	2025-02-19T11:13:18.950Z	Medium Rare	Cancelled	18.54

26	F007	C048	E054	1	2025-03-04T15:50:37.409Z	2025-02-23T04:34:59.002Z	Medium Well	Cancelled	19.36
27	F005	C043	E036	3	2025-02-11T03:49:42.984Z	2025-03-05T10:33:49.267Z	Well Done	Received	6.31
28	F008	C042	E033	5	2025-02-15T02:31:03.888Z	2025-03-05T02:11:12.813Z	Rare	Done	15.21
29	F004	C023	E027	2	2025-02-25T02:09:42.933Z	2025-02-25T14:22:19.810Z	Medium Rare	Done	18.15
30	F008	C030	E002	4	2025-02-17T18:19:13.006Z	2025-02-07T15:22:33.815Z	Well Done	Cancelled	7.79
31	F003	C033	E021	2	2025-02-16T20:50:45.148Z	2025-02-20T20:31:21.740Z	Rare	Cancelled	5.46
32	F001	C022	E001	6	2025-02-05T16:30:09.104Z	2025-02-28T01:47:51.455Z	Medium Rare	Cooking	7.49
33	F008	C036	E067	1	2025-02-11T14:17:13.378Z	2025-02-17T23:57:22.948Z	Rare	Cooking	8.82
34	F007	C025	E041	2	2025-02-14T00:27:22.245Z	2025-02-18T13:19:20.503Z	Well Done	Received	8.01
35	F001	C028	E081	4	2025-02-04T03:39:21.215Z	2025-02-15T22:25:46.954Z	Rare	Cancelled	17.5
36	F006	C005	E049	4	2025-02-09T02:32:02.203Z	2025-02-25T20:07:00.793Z	Medium	Done	8.68
37	F005	C041	E066	5	2025-02-16T17:11:06.359Z	2025-03-03T22:50:44.103Z	Well Done	Received	18.37
38	F008	C005	E050	4	2025-02-10T13:40:30.008Z	2025-02-22T18:45:47.760Z	Medium Rare	Done	19.12
39	F002	C037	E045	3	2025-03-01T14:00:45.166Z	2025-02-12T01:57:45.861Z	Rare	Received	7.84
40	F002	C009	E056	1	2025-02-27T01:43:52.757Z	2025-03-02T13:53:51.133Z	Medium	Cancelled	12.77
41	F006	C037	E052	2	2025-02-15T20:24:58.005Z	2025-03-05T07:44:52.517Z	Rare	Cooking	4.4

4 2	F00 6	C045	E039	2	2025-03-03T01:45:55.107Z	2025-02-28T05:38:34.018Z	Medium Well	Canc elled	10. 87
4 3	F00 6	C049	E003	1	2025-02-15T10:09:41.720Z	2025-02-17T16:33:50.809Z	Well Done	Recei ved	11. 67
4 4	F00 4	C008	E041	3	2025-02-17T00:56:50.602Z	2025-02-26T06:39:51.084Z	Medium	Cook ing	12. 96
4 5	F00 8	C048	E058	6	2025-02-22T23:06:51.005Z	2025-02-10T10:08:20.579Z	Medium	Recei ved	16. 67
4 6	F00 2	C022	E059	3	2025-02-18T08:05:59.909Z	2025-02-04T17:26:25.869Z	Medium	Cook ing	11. 5
4 7	F00 7	C011	E082	4	2025-03-04T15:22:14.710Z	2025-02-12T14:22:21.339Z	Well Done	Canc elled	15. 68
4 8	F00 2	C028	E007	2	2025-02-15T00:31:52.147Z	2025-02-10T08:38:23.639Z	Medium	Canc elled	7.8 5
4 9	F00 7	C006	E030	2	2025-02-24T11:50:48.341Z	2025-02-05T17:38:24.025Z	Medium	Recei ved	7.3 3
5 0	F00 1	C046	E071	5	2025-02-10T18:09:09.236Z	2025-02-11T04:22:04.118Z	Medium	Done	18. 75
5 1	F00 7	C030	E060	5	2025-02-07T15:32:42.931Z	2025-02-28T03:07:24.947Z	Well Done	Canc elled	7.7 2
5 2	F00 3	C024	E005	2	2025-02-23T18:42:06.585Z	2025-02-08T07:20:11.635Z	Medium Well	Cook ing	1.2 8
5 3	F00 5	C020	E092	2	2025-02-11T23:28:25.694Z	2025-02-06T21:15:10.559Z	Medium Rare	Done	7.1 7
5 4	F00 2	C048	E031	5	2025-02-21T21:18:06.876Z	2025-03-03T03:40:26.639Z	Well Done	Done	10. 21
5 5	F00 1	C008	E090	4	2025-02-05T11:36:55.563Z	2025-02-12T07:02:07.258Z	Medium Well	Canc elled	11. 94
5 6	F00 2	C023	E081	2	2025-02-10T18:31:07.589Z	2025-02-26T05:05:59.113Z	Well Done	Recei ved	1.3 1
5 7	F00 7	C033	E034	6	2025-02-16T16:34:54.099Z	2025-02-22T21:57:51.543Z	Medium Well	Recei ved	12. 37

58	F003	C046	E034	5	2025-03-03T20:36:03.317Z	2025-02-24T10:53:08.168Z	Well Done	Received	3.36
59	F008	C008	E095	2	2025-02-07T22:11:46.485Z	2025-02-04T05:51:24.400Z	Medium	Received	16.72
60	F004	C035	E083	6	2025-02-28T06:51:01.857Z	2025-02-17T01:06:15.896Z	Well Done	Cooking	6.82
61	F002	C019	E047	3	2025-02-07T12:47:47.393Z	2025-02-27T14:47:00.809Z	Rare	Cancelled	11.92
62	F003	C031	E046	6	2025-02-27T20:18:51.377Z	2025-02-13T09:11:28.336Z	Medium Well	Cooking	1.55
63	F008	C030	E066	3	2025-02-21T15:27:50.586Z	2025-02-25T10:34:20.847Z	Rare	Cancelled	0.25
64	F008	C003	E008	3	2025-02-15T03:04:00.573Z	2025-02-11T17:09:07.612Z	Medium	Done	1.26
65	F006	C011	E093	4	2025-02-04T09:49:57.974Z	2025-03-01T15:27:23.206Z	Medium Rare	Done	7.96
66	F002	C025	E075	1	2025-02-04T07:47:49.899Z	2025-02-19T22:20:19.666Z	Well Done	Done	0.66
67	F008	C002	E058	5	2025-03-03T12:05:18.416Z	2025-02-04T21:07:07.423Z	Rare	Received	11.84
68	F008	C036	E074	6	2025-02-19T13:44:51.234Z	2025-02-06T23:52:48.313Z	Well Done	Done	12.33
69	F003	C002	E002	5	2025-02-11T12:24:45.810Z	2025-02-14T15:23:25.383Z	Medium	Cooking	5.76
70	F004	C041	E092	1	2025-02-06T07:38:45.822Z	2025-02-07T09:02:52.873Z	Medium Well	Received	4.9
71	F001	C022	E067	3	2025-02-17T12:46:13.894Z	2025-02-16T19:09:09.603Z	Well Done	Cancelled	4.32
72	F008	C004	E069	2	2025-03-03T05:49:14.945Z	2025-03-05T05:32:04.624Z	Medium Rare	Cooking	10.24
73	F008	C036	E078	6	2025-02-04T13:26:18.187Z	2025-02-17T17:05:21.393Z	Well Done	Done	0.06

7 4	F00 5	C017	E081	1	2025-02-06T03:25:01.186Z	2025-02-16T00:19:11.161Z	Medium Well	Canc elled	17. 65
7 5	F00 2	C026	E060	3	2025-02-09T00:47:37.020Z	2025-02-10T11:45:59.233Z	Well Done	Recei ved	7.4 9
7 6	F00 5	C049	E087	2	2025-02-13T07:59:56.863Z	2025-02-16T01:58:55.672Z	Medium	Cook ing	14. 81
7 7	F00 8	C044	E005	2	2025-02-15T20:00:47.030Z	2025-02-24T17:21:24.732Z	Well Done	Recei ved	8.1 9
7 8	F00 6	C030	E029	4	2025-02-20T03:06:30.096Z	2025-02-26T21:42:01.808Z	Medium	Done	5.8 6
7 9	F00 1	C043	E050	5	2025-03-03T06:15:44.778Z	2025-02-12T21:29:24.610Z	Medium Rare	Done	14. 7
8 0	F00 4	C008	E008	6	2025-02-04T13:01:35.294Z	2025-03-02T23:39:41.035Z	Well Done	Recei ved	2.4 8
8 1	F00 4	C015	E097	4	2025-03-01T11:37:59.719Z	2025-02-16T04:51:38.870Z	Rare	Cook ing	4.0 8
8 2	F00 1	C016	E095	4	2025-02-28T18:11:56.998Z	2025-02-28T02:14:08.507Z	Rare	Canc elled	5.4 4
8 3	F00 6	C032	E008	4	2025-03-01T23:01:51.282Z	2025-02-21T10:36:39.540Z	Medium Well	Canc elled	7.0 1
8 4	F00 1	C024	E016	2	2025-03-01T05:31:06.084Z	2025-03-03T04:47:24.393Z	Medium Well	Recei ved	8.5 6
8 5	F00 3	C015	E040	5	2025-02-25T10:10:43.923Z	2025-02-14T11:28:39.147Z	Medium	Recei ved	18. 31
8 6	F00 5	C002	E063	3	2025-03-04T14:50:04.348Z	2025-02-24T22:28:34.482Z	Medium Rare	Done	11. 75
8 7	F00 3	C022	E018	2	2025-02-23T20:05:45.262Z	2025-02-08T01:55:54.348Z	Medium	Canc elled	2.1 3
8 8	F00 5	C044	E033	3	2025-02-27T02:41:34.287Z	2025-02-18T13:13:22.523Z	Medium Rare	Recei ved	4.0 8
8 9	F00 2	C050	E029	3	2025-02-23T12:01:55.851Z	2025-03-04T05:33:38.562Z	Medium Rare	Recei ved	17. 76

900	F008	C032	E024	4	2025-02-10T15:01:20.490Z	2025-02-16T07:28:45.605Z	Rare	Received	16.39
91	F002	C005	E077	2	2025-03-04T07:28:49.559Z	2025-02-14T20:32:44.863Z	Medium	Cancelled	1.02
92	F005	C050	E080	3	2025-02-08T13:13:06.151Z	2025-02-11T09:50:06.731Z	Well Done	Cooking	6.54
93	F002	C043	E009	6	2025-03-03T14:23:30.281Z	2025-02-17T10:17:08.230Z	Medium	Cancelled	0.01
94	F004	C013	E070	1	2025-02-24T05:34:02.341Z	2025-02-21T14:34:29.619Z	Medium Well	Done	16.48
95	F001	C017	E006	2	2025-02-27T19:33:33.231Z	2025-02-09T21:45:55.631Z	Rare	Done	4.02
96	F006	C040	E001	4	2025-03-03T00:11:31.355Z	2025-02-26T08:59:37.325Z	Medium Rare	Cooking	8.9
97	F001	C041	E028	1	2025-02-11T19:10:17.337Z	2025-02-19T12:49:00.801Z	Medium Well	Received	19.6
98	F007	C047	E090	2	2025-02-05T13:05:43.510Z	2025-03-01T09:11:34.262Z	Well Done	Cooking	9.16
99	F004	C048	E065	4	2025-02-04T14:06:19.600Z	2025-02-13T00:32:52.921Z	Medium Well	Received	14.18
1000	F004	C036	E060	4	2025-03-01T00:12:22.569Z	2025-02-09T11:52:53.244Z	Medium	Cooking	19.89

VII. Pelanggan

Tabel ini berisi informasi tentang setiap pelanggan yang melakukan pemesanan.

- **ID:** Identifikasi pelanggan
- **Nama:** Nama pelanggan
- **Nomor Telepon:** Nomor telepon pelanggan

ID	Name	Phone Number
C001	Zoe Bailey	14583870020
C002	Laura Harris	13236193922
C003	Kevin Clark	13953028945
C004	Brian Walker	12487718445
C005	Abigail Stewart	15676573674
C006	Hannah Richardson	12476804159
C007	Isabella Scott	14808596664
C008	Kevin Clark	13587759607
C009	Evelyn Edwards	15541427673
C010	Jessica Martinez	19098604981
C011	William Carter	13343485049
C012	Sophia Lewis	15749404327
C013	Sarah Johnson	16869460810
C014	Harper Campbell	19639655248
C015	Jessica Martinez	16538816809
C016	Sarah Johnson	14643104582
C017	Laura Harris	16997800093
C018	Jacob Bell	19510889755
C019	Emily Davis	18659851568
C020	Sophia Lewis	12399985731
C021	Zoe Bailey	14136154506
C022	Logan Cooper	12876877202
C023	David Wilson	16587902598
C024	Mason Reed	17446891231
C025	Emma Allen	12743716289
C026	James Roberts	14990638884
C027	Emily Davis	11716320250
C028	Ethan Nelson	17997564432
C029	Benjamin Evans	13681059517
C030	Logan Cooper	13057270214
C031	Ava Baker	19081517189
C032	Victoria Cook	18775272363
C033	Charlotte Perez	12250402875
C034	John Doe	13186492824
C035	Benjamin Evans	12868562883
C036	Jacob Bell	17162527697

C037	Laura Harris	13872827022
C038	Kevin Clark	13642108825
C039	Grace Sanchez	16988962710
C040	Jessica Martinez	14555299795
C041	Alexander Phillips	13941622006
C042	Charlotte Perez	13830262304
C043	William Carter	11407906577
C044	Ava Baker	13556254550
C045	Hannah Richardson	15123848312
C046	Matthew Hall	14107885701
C047	James Roberts	14087608857
C048	Mia Adams	19762031638
C049	Henry Collins	19635328698
C050	Jessica Martinez	13969350616