Nama	Angga Saepul Rivian
Tinggi Badan	80 cm
Tanggal Lahir	2023-06-11
Jenis Kelamin	L
Berat Badan	10 kg

Hasil Perhitungan Berat Badan Ideal (BBI) **Berat Badan Normal**

Rekom	Rekomendasi Hari Senin						
No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)		
1	Rendang	380	30	25	10		
Bahan	· ·	n daging sapi yang serai, jahe, lengkua		· ·	oumbu rempah-		
Cara	Masak daging d	alam santan dan b	umbu rempah hi	ngga empuk dar	n bumbu meresap.		
2	Kwetiau Goreng	310	13	16	35		
Bahan		adalah mie kwetia am atau seafood, c	, , ,	dengan minyak	sayur, tambahkan		
Cara	Tumis bawang phingga matang.	outih, tambahkan d	aging ayam atau	u seafood, telur, (dan kwetiau, aduk		
3	Mie Goreng	290	11	15	35		

No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)
Bahan	0 0	ah mie yang digor putih, bawang me		•	dian dicampur
Cara	Tumis bawang phingga merata.	outih, bawang mera	ah, dan telur, tan	nbahkan mie dar	ı sayuran, aduk

Rekomendasi Hari Selasa						
No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)	
1	Sop Kambing	340	30	22	10	
Bahan	Sop kambing adala kuah bening denga					
Cara	Rebus daging kam tambahan kentang	0 0		gga empuk, sajil	kan dengan	
2	Pizza	320	12	18	30	
Bahan	Pizza adalah roti b macam bahan tam	9		•	dan berbagai	
Cara	Olesi roti dengan s hingga keju melele		nbahkan keju dan [.]	topping sesuai s	selera, panggang	
3	Mie Ayam	300	14	10	40	
Bahan	Mie ayam adalah mie pangsit dengan potongan daging ayam dan pangsit rebus, disajikan dengan kuah kaldu ayam dan tambahan sayuran.					
Cara	Rebus mie dan par dan sayuran.	ngsit hingga m	atang, sajikan den	gan daging aya	m, kaldu ayam,	

Rekom	endasi Hari Rabı	J.				
No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)	
1	Sop Buntut	350	25	20	15	
Bahan	•	ılah sup dengan bı seperti merica, ke			ah bening dengan	
Cara		api dengan bumbo g, dan bawang gore		empuk, sajikan d	dengan tambahan	
2	Soto Ayam	280	18	12	30	
Bahan	Soto ayam ada putih, dan bawa	llah sup ayam den ang merah.	gan kuah bening	berbumbu kunyi	t, jahe, bawang	
Cara	Rebus ayam de dan daun bawa	engan bumbu hing ang.	ıga matang, sajik	an dengan tamba	ahan mie, tauge,	
3	Nasi Uduk	280	10	15	35	
Bahan	Nasi uduk adalah nasi yang dimasak dengan santan dan daun pandan, disajikan dengan pelengkap seperti telur balado, tempe goreng, dan ayam goreng.					
Cara	Rebus nasi der pelengkap sesi	ngan santan dan d uai selera.	aun pandan hing	ıga matang, sajik	an dengan	

Rekom	nendasi Hari Kam	is			
No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)
1	Pecel Lele	320	25	18	15
Bahan	Pecel lele adala sayuran pecel.	ah ikan lele goreng	ı tepung disajikar	n dengan sambal	terasi dan

No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)	
Cara	Goreng ikan lel dan lalapan.	e dengan tepung h	ningga kecoklatar	n, sajikan dengar	n sambal terasi	
2	Bakmi Ayam	320	15	12	40	
Bahan	•	lalah mie rebus de an dengan kuah k		aging ayam, irisa	an bakso, dan	
Cara	Rebus mie hing ayam.	gga matang, sajika	n dengan daging	ayam, bakso, da	an kuah kaldu	
3	Pasta Aglio e Olio	290	8	15	35	
Bahan	Pasta aglio e olio adalah hidangan pasta Italia dengan bawang putih cincang dan cabai merah dalam minyak zaitun.					
Cara	_	putih dan cabai me duk hingga tercam	•	ak zaitun, tambal	nkan pasta yang	

Rekomendasi Hari Jumat							
No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)		
1	Soto Betawi 320 20 18 25						
Bahan		alah sup daging sa entang dan tomat.		santan yang ken	ital, disajikan		
Cara	Rebus daging sapi dengan bumbu hingga empuk, tambahkan santan dan irisan kentang, sajikan dengan tomat dan bawang goreng.						
2	Sate Padang	250	20	15	10		

No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)			
Bahan	Sate Padang adalah potongan daging sapi yang dibumbui dengan bumbu rendang Padang dan dibakar, disajikan dengan kuah kacang kental.							
Cara	Marinasi daging dengan bumbu rendang Padang, tusuk dan bakar hingga matang, sajikan dengan kuah kacang.							
3	Sate Ayam	220	18	10	15			
Bahan	Sate ayam adalah potongan daging ayam yang ditusuk dan dibakar, disajikan dengan bumbu kacang atau kecap.							
Cara	Bakar sate hing	ga matang, sajikar	n dengan bumbu	kacang atau ked	cap manis.			

Rekomendasi Hari Sabtu						
No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)	
1	Martabak Telur	320	15	18	25	
Bahan	Martabak telur adala dan bawang merah,	_			g sapi cincang,	
Cara	Olesi wajan dengan sapi cincang, dan ba	-				
2	Ayam Bakar	260	20	12	20	
Bahan	Ayam bakar adalah bawang putih, bawa				empah, seperti	
Cara	Bakar ayam hingga matang dan kecoklatan, sajikan dengan nasi dan sambal.					
3	Bubur Daging Kurban	247	15	10	25	

No	Nama Menu	Energi(kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)		
Bahan	Bubur daging tomat dibuat dengan daging sapi atau ayam, tomat, bawang putih, bawang merah, jahe (opsional), bumbu penyedap, dan air.						
Cara	Campur daging to	omat dengan bera	s dan air, masak	chingga mendidi	h.		

Rekomendasi Hari Minggu						
No	Nama Menu	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbo (g)	
1	Ikan Bakar	280	22	14	10	
Bahan		ah ikan yang dibak kunyit, dan jeruk r	· ·	u rempah sepert	i bawang putih,	
Cara	Bakar ikan hing	ga matang dan ke	coklatan, sajikan	dengan nasi dar	n sambal.	
2	Nasi Goreng	320	12	14	40	
Bahan	9	alah nasi yang digo au udang, telur, da	· ·	yak dengan baw	ang putih, bawang	
Cara		putih, bawang mer aduk hingga mera		dang hingga har	um, tambahkan	
3	Pasta	280	10	12	35	
Bahan	Pasta adalah hidangan Italia berbahan dasar tepung terigu dan telur, disajikan dengan saus seperti bolognese atau carbonara.					
Cara	Rebus pasta hir parmesan.	ngga matang, cam	pur dengan saus	sesuai selera, s	ajikan dengan	

Resep Menu Makanan 1

Nama	Rendang
Bahan- bahan	Rendang adalah daging sapi yang dimasak dalam santan dengan bumbu rempah-rempah seperti serai, jahe, lengkuas, dan daun jeruk.
Cara Memasak	Masak daging dalam santan dan bumbu rempah hingga empuk dan bumbu meresap.

Resep Menu Makanan 2

Nama	Kwetiau Goreng
Bahan- bahan	Kwetiau goreng adalah mie kwetiau yang digoreng dengan minyak sayur, tambahkan telur, daging ayam atau seafood, dan sayuran.
Cara Memasak	Tumis bawang putih, tambahkan daging ayam atau seafood, telur, dan kwetiau, aduk hingga matang.

Bahan- bahan	Mie goreng adalah mie yang digoreng dengan minyak sayur, kemudian dicampur dengan bawang putih, bawang merah, telur, sayuran, dan kecap.
Cara Memasak	Tumis bawang putih, bawang merah, dan telur, tambahkan mie dan sayuran, aduk hingga merata.

Rekomendasi Hari Selasa

Resep Menu Makanan 1

Nama	Sop Kambing
Bahan- bahan	Sop kambing adalah sup dengan potongan daging kambing yang dimasak dalam kuah bening dengan bumbu rempah seperti merica, kayu manis, dan cengkeh.
Cara Memasak	Rebus daging kambing dengan bumbu rempah hingga empuk, sajikan dengan tambahan kentang, wortel, dan bawang goreng.

Bahan- bahan	Pizza adalah roti bundar dengan topping seperti saus tomat, keju, dan berbagai macam bahan tambahan seperti daging, sayuran, atau jamur.
Cara Memasak	Olesi roti dengan saus tomat, tambahkan keju dan topping sesuai selera, panggang hingga keju meleleh.

Resep Menu N	Alakanan 3
Nama	Mie Ayam
Bahan- bahan	Mie ayam adalah mie pangsit dengan potongan daging ayam dan pangsit rebus, disajikan dengan kuah kaldu ayam dan tambahan sayuran.
Cara Memasak	Rebus mie dan pangsit hingga matang, sajikan dengan daging ayam, kaldu ayam, dan sayuran.

Rekomendasi Hari Rahu

Resep Menu	Makanan 1
------------	-----------

Nama Sop Buntut

Bahan- bahan	Sop buntut adalah sup dengan buntut sapi yang dimasak dalam kuah bening dengan bumbu rempah seperti merica, ketumbar, dan daun bawang.
Cara Memasak	Rebus buntut sapi dengan bumbu rempah hingga empuk, sajikan dengan tambahan wortel, kentang, dan bawang goreng.

Resep Menu Makanan 2

Nama	Soto Ayam
Bahan- bahan	Soto ayam adalah sup ayam dengan kuah bening berbumbu kunyit, jahe, bawang putih, dan bawang merah.
Cara Memasak	Rebus ayam dengan bumbu hingga matang, sajikan dengan tambahan mie, tauge, dan daun bawang.

Nama	Nasi Uduk
3ahan- pahan	Nasi uduk adalah nasi yang dimasak dengan santan dan daun pandan, disajikan dengan pelengkap seperti telur balado, tempe goreng, dan ayam goreng.
Cara Memasak	Rebus nasi dengan santan dan daun pandan hingga matang, sajikan dengan pelengkap sesuai selera.

Rekomendasi Hari Kamis

Resep Menu Makanan 1

Nama	Pecel Lele
Bahan- bahan	Pecel lele adalah ikan lele goreng tepung disajikan dengan sambal terasi dan sayuran pecel.
Cara Memasak	Goreng ikan lele dengan tepung hingga kecoklatan, sajikan dengan sambal terasi dan lalapan.

Resep Menu Makanan 2

Nama	Bakmi Ayam
Bahan- bahan	Bakmi ayam adalah mie rebus dengan potongan daging ayam, irisan bakso, dan sayuran, disajikan dengan kuah kaldu ayam.
Cara Memasak	Rebus mie hingga matang, sajikan dengan daging ayam, bakso, dan kuah kaldu ayam.

Bahan- bahan	Pasta aglio e olio adalah hidangan pasta Italia dengan bawang putih cincang dan cabai merah dalam minyak zaitun.
Cara Memasak	Tumis bawang putih dan cabai merah dalam minyak zaitun, tambahkan pasta yang telah direbus, aduk hingga tercampur rata.

Rekomendasi Hari Jumat

Nama	Soto Betawi
Bahan-	Soto Betawi adalah sup daging sapi dengan kuah santan yang
oahan	kental, disajikan dengan irisan kentang dan tomat.
Cara	Rebus daging sapi dengan bumbu hingga empuk, tambahkan
Memasak	santan dan irisan kentang, sajikan dengan tomat dan bawang

Resep Menu Makanan 2	
Nama	Sate Padang
Bahan- bahan	Sate Padang adalah potongan daging sapi yang dibumbui dengan bumbu rendang Padang dan dibakar, disajikan dengan kuah kacang kental.

Cara	Marinasi daging dengan bumbu rendang Padang, tusuk dan bakar
Memasak	hingga matang, sajikan dengan kuah kacang.

Resep Menu Makanan 3	
Nama	Sate Ayam
Bahan- bahan	Sate ayam adalah potongan daging ayam yang ditusuk dan dibakar, disajikan dengan bumbu kacang atau kecap.
Cara Memasak	Bakar sate hingga matang, sajikan dengan bumbu kacang atau kecap manis.

Rekomendasi Hari Sabtu

Nama	Martabak Telur
Bahan- bahan	Martabak telur adalah adonan tepung terigu dengan isi telur, daging sapi cincang, dan bawang merah, yang dipanggang hingga matang
Cara Memasak	Olesi wajan dengan minyak, tuang adonan martabak, tambahkan is telur, daging sapi cincang, dan bawang merah, lipat dan panggang hingga matang.

Resep	Menu	Makanan	2
. 100p			

Nama	Ayam Bakar
Bahan- bahan	Ayam bakar adalah potongan ayam yang dibakar dengan bumbu rempah, seperti bawang putih, bawang merah, kunyit, dan ketumbar.
Cara Memasak	Bakar ayam hingga matang dan kecoklatan, sajikan dengan nasi dan sambal.

Resep Menu Makanan 3

Nama	Bubur Daging Kurban
Bahan- bahan	Bubur daging tomat dibuat dengan daging sapi atau ayam, tomat, bawang putih, bawang merah, jahe (opsional), bumbu penyedap, dan air.
Cara Memasak	Campur daging tomat dengan beras dan air, masak hingga mendidih.

Rekomendasi Hari Minggu

Nama	Ikan Bakar
Bahan- bahan	Ikan bakar adalah ikan yang dibakar dengan bumbu rempah seperti bawang putih, bawang merah, kunyit, dan jeruk nipis.
Cara Memasak	Bakar ikan hingga matang dan kecoklatan, sajikan dengan nasi dan sambal.

Resep Menu Makanan 2		
Nama	Nasi Goreng	
Bahan- bahan	Nasi goreng adalah nasi yang digoreng dalam minyak dengan bawang putih, bawang merah, ayam atau udang, telur, dan kecap.	
Cara Memasak	Tumis bawang putih, bawang merah, dan daging/udang hingga harum, tambahkan nasi dan kecap, aduk hingga merata.	

Resep Menu Makanan 3		
	D 4	
Nama	Pasta ———————————————————————————————————	
Bahan- bahan	Pasta adalah hidangan Italia berbahan dasar tepung terigu dan telur, disajikan dengan saus seperti bolognese atau carbonara.	

Cara Memasak Rebus pasta hingga matang, campur dengan saus sesuai selera, sajikan dengan parmesan.