



# CARA MEMBUAT KWETIAU

## Kelompok 3



# ANGGOTA KELOMPOK

Ardika M Lazuardi

M Fahri Muazzam

Dzikri Putra Gumilar

Raka Adiputra Irwan

Hazel Arsyia

Saka Endrawan A

# TUJUAN

Untuk memberitahu cara  
membuat kwetiau yang  
enak dan cara  
mempromosikannya

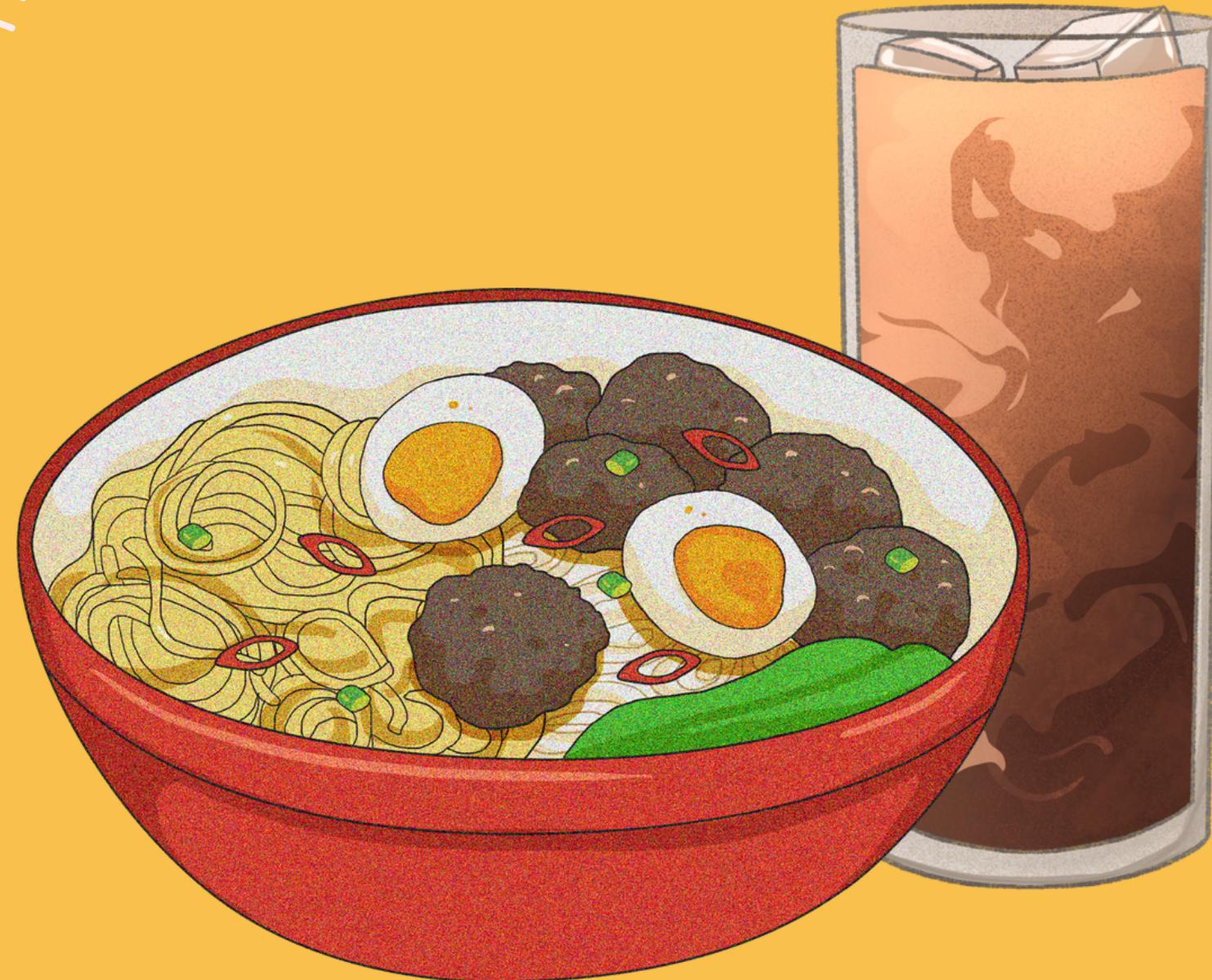


## DESKRIPSI

Kwetiau adalah makanan pipih yang terbuat dari tepung beras, biasanya dijual segar dan biasanya ditumis atau dibuat sup. Kwetiau adalah masakan Indo Cina. Beberapa dijual sebagai makanan jalanan atau di restoran Cina.



# Bahan Bahan



- 250 g Kwetiau
- 2 sendok makan minyak sayur
- 2 kepala bawang putih, cincang
- 200 g daging ayam, iris tipis
- 100 g udang, kupas dan buang urat
- 2 butir telur
- 150 g tauge
- 2 daun bawang halus
- kecap asin dan saus tiram secukupnya
- garam dan merica secukupnya

# LANGKAH PERTAMA



Pertama, rebus  
kwetiau dalam air  
hangat selama  
kurang lebih 3-5  
menit, lalu tiriskan.

## LANGKAH KEDUA



Selanjutnya panaskan minyak sayur dalam wajan besar dengan api sedang. Tambahkan bawang putih cincang dan tumis sampai harum.

## LANGKAH KE TIGA



Kemudian. Masukkan ayam yang sudah diiris dan masak hingga warnanya tidak lagi merah muda. Masukkan udang dan lanjutkan memasak hingga warnanya menjadi merah muda.

## LANGKAH KE EMPAT

Geser ayam dan udang ke tepi wajan, tuangkan telur yang sudah dikocok ke ruang kosong, dan aduk rata.



## LANGKAH KE LIMA



Kemudian tambahkan kwetiau yang telah direndam dan ditiriskan ke dalam wajan. Tumis semua bahan bersama-sama.

## LANGKAH KE ENAM



Bumbui dengan kecap asin,  
saus tiram, garam, dan  
merica sesuai selera. Dan  
sesuai dengan selera Anda.

## LANGKAH KE TUJUH



**Kemudian, tambahkan  
tauge dan bawang daun  
cincang. Tumis selama 2-  
3 menit tambahan hingga  
empuk tetapi masih  
renyah.**



**Food**

Akhirnya, sajikan panas dan  
nikmati kwetiau buatan sendiri  
Anda.

# CARA MEMPROMOSIKAN KWETIAU

## Promosi Offline di Sekitar Lokasi

- Pasang spanduk, bagi tester gratis, atau kerja sama dengan tempat lain (kantin, kafe).

## Jaga Konsistensi Rasa dan Pelayanan

- Promosi akan percuma kalau rasa berubah-ubah.
- Konsistensi rasa dan pelayanan adalah promosi terbaik jangka panjang.



# KEUNTUNGAN

- Mengenyangkan dan Sumber Energi

Kwetiau terbuat dari tepung beras, kaya karbohidrat yang bisa memberi energi cepat bagi tubuh.

- Mudah dan Cepat Dibuat

Proses memasaknya singkat (sekitar 5-10 menit), cocok untuk orang sibuk yang ingin makanan hangat dan praktis.

- Mengandung Gizi Lengkap (Jika Komposisi Seimbang)

Kalau dibuat dengan tambahan telur, sayur, dan protein seperti ayam atau udang, kwetiau goreng bisa jadi makanan bergizi seimbang (karbohidrat, protein, vitamin).



# KERUGIAN

- Tinggi Kalori dan Lemak

**Kwetiau goreng biasanya dimasak dengan minyak cukup banyak dan kecap manis, sehingga kalorinya tinggi bisa memicu kenaikan berat badan jika dikonsumsi berlebihan.**

- Mengandung Sodium (Garam) Tinggi

**Bumbu dan kecap asin mengandung garam tinggi; jika dikonsumsi berlebihan, bisa meningkatkan risiko tekanan darah tinggi.**

- Bisa Mengandung Minyak Tidak Sehat

**Jika menggunakan minyak goreng berulang kali atau tidak diganti, dapat meningkatkan kadar kolesterol jahat (LDL).**





**TERIMA  
KASIH**

