Nama Makanan : Gado-gado EX.VIP/3

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11  12  13  14 | Tahu putih  Taoge kc ijo  Ketimun  Tomat merah  Selada  Telur ayam  Kacang tanah  Bawang putih  Santan  Gula merah  Air asam jawa  Garam  Minyak goreng  Daun jeruk | 125 gram  50 gram  50 gram  50 gram  25 gram  2 butir  50 gram  10 gram  250 ml  50 gram  3 sdm  1 sdt  2 sdm  5 lembar | Dipotong dadu, goreng  Seduh air panas  Kupas, iris bulat tipis  Potong membujur 8 bagian  Iris 2 cm  Direbus, kupas, potong membujur  Sangrai, haluskan  Haluskan  Santan encer  Disisir  cuci |

Cara Pembuatan :

1. Menggoreng tahu sampai kuning kecoklatan, angkat dan sisihkan
2. Saus kacang : panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun jeruk sampai harum
3. Kacang tanah dimasukkan dan santan, aduk hingga mendidih. Masukkan gula merah, air asam jawa dan garam. Masak hingga gula merah larut. Angkat
4. Susun sayuran, tahu, telur dan tomat di piring saji, siram dengan saus kacang di atasnya.

Nama Makanan : Ayam Teriyaki LH/9/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | Ayam dada  Jahe  Saus teriyaki  Bawang bombay  Bawang putih  Margarin  Garam  Gula pasir | 250 gram  1 cm  25 ml  30 gram  6 gram  Secukupnya  secukupnya  secukupnya | Cuci bersih, potong 3x3  Dicuci,dihaluskan  Dicuci,potong memanjang  Dicuci, haluskan |

Cara Pembuatan :

1. Rendam daging ayam dengan saus teriyaki, jahe dan bawang putih. Diamkan 15 menit agar bumbu meresap
2. Panaskan margarin, masukkan irisan bawang bombay, aduk rata
3. Masukkan daging ayam, masak hingga matang
4. Sajikan hangat.

Nama Makanan : Balado Tempe Kemangi LN/7/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | Tempe  Kemangi  Tomat merah  Bw merah  Bw putih  Serai  Daun salam  Lengkuas  Garam  Gula pasir  Minyak goreng | 250 gr  15 gr  50 gram  10 gr  6 gr  ½ batang  1 lmbr  1 cm  ¼ sdt  1/8 sdt  secukupnya | potong 2x2cm  Dicuci,ambil daun  Blancing dan potong membujur  Dicuci, haluskan  Dicuci,haluskan  Dicuci, memarkan  memarkan |

Cara Pembuatan :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, serai, daun salam dan lengkuas sambil diaduk.
2. Masukkan tomat merah, garam dan gula pasir, aduk rata.
3. Masukkan tempe, daun kemangi dan air. Masak sampai kering. Angkat

Nama Makanan : Bakso tahu kuah EX.VIP/5

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11  12  13 | Tahu  Daging sapi giling  Tepung kanji  Putih telur  Daun bawang  merica  Bawang putih  Bawang merah  Merica bubuk  Garam  Kaldu sapi  Bawang putih | 1 buah  50 gr  50 gr  1 butir  1 batang  2 gram  8 gram  10 gram  2 gram  5 sdt  1000 ml  2 gram | Potong segitiga    Digoreng  Untuk bahan kuah  Memarkan |

Cara Pembuatan :

1. Campur daging giling, tepung kanji, putih telur, daun bawang, merica dan garam, uleni rata.
2. Oles diatas tahu, kukus 25 menit sampai matang.
3. Rebus bahan kuah sampai mendidih dan tambahkan daun bawang . Aduk rata
4. Sajikan bakso tahu siram dengan kuah.

Nama Makanan : Chicken roll EX VIP/1

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11  12  13 | Dada ayam  Tepung terigu  Air  Roti tawar kupas  Telur  Tepung panir  Margarin  Minyak goreng  Bawang merah  Bawang putih  Merica bubuk  seledri | 50 gram  3 sdm  50 ml  5 lembar  2 butir  150 gr  2 sdm  Secukupnya  3 gram  3 gram  ¼ sdt  1 batang | Cincang halus  Pipihkan  Kocok lepas  Cincang halus  Cincang halus  Cincang halus |

Cara Membuat :

1. Lelehkan margarin, tumis bawang merah dan putih sampai harum.
2. Masukkan daging ayam, garam, merica dan seledri mask hingga daging empuk.
3. Tambahkan tepung terigu dan air , aduk hingga mengental. Angkat dan sisihkan.
4. Ambil 1 lembar roti tawar, beri 1/5 bagian adonan ayam dan gulungroti tawar.
5. Celupkan adonan ke dalam telur kocok lalu gulingkan pada tepung panir. Goreng dengan minyak banyak dan api sedang hingga kecoklatan.
6. Angkat dan tiriskan, Sajikan dengan saus tomat.

Nama Makanan : Tempe bacem panggang LN/3/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11  12  13 | Tempe  Bawang merah  Bawang putih  Terasi  Daun salam  Lengkuas  Air jeruk  Air matang  Gula merah  Garam  Kecap manis | 250 gram  14 gram  9 gram  1 sdt  1 batang  2 cm  1 sdt  150 ml  1 sdt  Secukupnya  1 sdt | Potong dadu  Dihaluskan  Dihaluskan  dihaluskan |

Cara Membuat :

1. Tumis bumbu halus, masukkan salam, lengkuas. Tumis sampai harum
2. Masukkan tempe dan air jeruk, aduk rata, kemudian masukkan gula merah dan kecap manis.
3. Masak hingga bumbu meresap.
4. Ambil tempe kemudian dipanggang hingga warna kecoklatan.
5. Sajikan

Nama Makanan : Batagor EX.VIP/4

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11  12  13 | Tenggiri  Daging ayam  Tahu putih  Tepung kanji  Minyak wijen  Daun bawang  Telur ayam  Garam  Kacang tanah  Gula pasir  Air  garam | 150 gr  150 gr  5 buah  6sdm  3 sdm  1 batang  1butir  Secukupnya  100 gram  1 sdm  125 ml  ½ sdt | dicincang  Dihaluskan  Dihaluskan  dihaluskan  iris halus  goreng, haluskan |

Cara Membuat :

1. Membuat batagor :
2. Campur ikan, ayam, telur, minyak wijen, tepung kanji, daun bawang dan garam
3. Aduk rata sampai menjadi adonan yang bisa dibentuk
4. Keruk isi tahu untuk tempat mengisi adonan bakso. Masukkan adonan isi ke dalam tahu
5. Goreng sampai kecoklatan.
6. Membuat saus kacang
7. Campurkan kacang halus, gula dan garam hingga merata
8. Tambahkan air hangat untuk mengecerkannya aduk sampai licin dan rata
9. Penyajian : potong batagor menjadi 3 bagian, siram dengan saus kacang

Nama Makanan : Bola tahu goreng LN/8/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | Tahu putih  Daun bawang  Bawang putih  Merica bubuk  Garam  Minyak goreng  Telur ayam | 5 buah  1 batang  4 gram  2 gram  Secukupnya  1 butir | Cuci bersih, haluskan  Iris halus  haluskan |

Cara Membuat :

1. Campur tahu yang sudah halus dengan bawang dan merica,tambahkan telur. Tambahkan garam .Aduk rata
2. Bentuk adonan tahu menjadi bola sebesar bola pingpong,
3. Panaskan minyak , goreng adonan sampai kuning kecoklatan.

Nama Makanan : Putel saus teriyaki LH/2/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9 | Putih telur  Bawang bombay  Bawang putih  Jahe  Saus teriyaki  Merica bubuk  Garam  Gula pasir  Mnyak goreng | 250 gram  1 bh  6 gr  2 cm  2,5 sdm  ½ sdt  ¼ sdt  ¼ sdt  2 sdm | Cuci bersih, potong jadi 5 bagian  Potong kotak 1cm  Dicincang  dimemarkan |

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay, bawang putih, jahe sampai harum
2. Masukkan putel aduk rata
3. Masukkan saus teriyaki, air, merica, garam dan gula. Aduk rata
4. Masak sampai kuah mengental dan bumbu meresap.

Nama Makanan : Tongseng daging sapi LH/10/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11  12 | Daging sapi  Jahe  Bawangputih  bawang merah  ketumbar  sere  salam  merica  kecap manis  air asam  garam  tomat merah | 250 gram  1 /2 ruas  9 gr  15 gr  1,5 sdm  1 btg  3 lbr  ¼ sdt  2 sdm  2 sdt  25 gr | Cuci bersih, potong dadu  Haluskan  Iris halus  haluskan |

Cara membuat :

1. Tumis bawang merah iris sampai harum, masukkan bumbu halus aduk rata.
2. Tambahkan salam, sere, jahe dan merica.aduk rata
3. Masukkan daging dan masak hingga empuk, tambahkan air secukupnya dan kecap.
4. Masak hingga daging empuk. Tambahkan tomat merah. Angkat

Nama Makanan : Serundeng tempe LN/4/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11  12 | Tempe  kc tolo  Kelapa parut  Bawang merah  Bawang putih  Ketumbar  Daun jeruk  Daun salam  Lengkuas  Gula merah  garam | 50 gram  50 gr  250 gr  16 gr  10 gr  1 sdm  3 lbr  2 lbr  2 cm  2 sdm  2 sdt | potong dadu kecil  Haluskan  haluskan  haluskan |

Cara membuat :

1. Panaskan wajan tanpa minyak, masukkan kelapa parut. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga kering dan berwarna kecoklatan. Angkat dan dinginkan.
2. Goreng tempe dan kacang tolo ½ matang
3. Tumis bumbu-bumbu halus dan lainnya sampai harum, tambahkan gula dan garam , aduk rata
4. Masukkan tempe, kc tolo dan kelapa sangrai, aduk rata hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan.

Nama Makanan : Sate tempe bumbu kelapa LN/6/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11  12 | Kelapa parut  tempe  Bawang merah  Bawang putih  Ketumbar  Lengkuas  Gula merah  Garam  Jinten  Kecap  Gula  garam | 100 gram  250 gram  10 gr  8 gr  1 gr  2 cm2  2 sdm  1 sdt  ¼ sdt  1 sdm  2 sdm  1 sdt | Haluskan  haluskan  haluskan |

Cara Membuat :

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan kelapa parut, aduk rata
2. Tambahkan tempe , masak hingga bumbu meresap

Angkat dan sajikan.

Nama Makanan : Bihun goreng daging giling EX.VIP/9

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10 | Bihun  Bawang merah  Bawang putih  Daging sapi giling  Merica bubuk  Garam  Gula  Minyak  Kemiri  Kecap manis | 200 gram  4 gr  4 gr  150 gr  ½ sdt  ½ sdt  ½ sdt  1 sdm  1 butir  1 sdm | Haluskan  haluskan  haluskan |

Cara Membuat :

1. Rebus bihun dalam air mendidih, sampai mengapung, angkat dan tiriskan
2. Aduk mi dengan kecap, minyak sayur dan garam, sisihkan.
3. Tumis bumbu halus, masukkan merica. Masukkan daging giling, aduk rata. Masak sampai daging matang.
4. Masukkan bihun dan aduk rata. Masak sampai matang. Sajikan

Nama Makanan : Ayam Panggang Hainan LH/5/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11 | Fillet ayam  Garam  Merica bubuk  Jahe  Minyak wijen  Kecap inggris  Daun bawang  Daun ketumbar  Bawang putih  Air  madu | 250 gram  2 sdt  ½ sdt  20 gr  1 sdm  1 sdm  1 batang  1 lembar  12 gram  50 ml  1 sdm | Cincang  Iris miring tipis  Cincang kasar  Cincang |

Cara Membuat :

1. Bumbui ayam dengan garam, merica, jahe, daun bawang, kecap inggris dan minyak wijen sampai merata
2. Susun ayam yang telah dibumbui ke dalam loyang , panaskan alat pemanggang lalu panggang ayam sampai matang(warna sedikit kecoklatan) dengan dioleskan sisa kaldu, mdu dan minyak wijen, angkat dan sajikan.

Nama Makanan : Cap cay sayur S/1/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11  12 | Wortel  Brokoli  Putren  Minyak goreng  Bawang putih  Kecap ikan  Saus tiram  Chicken powder  Merica  Garam  Tepung maizena  Gula pasir | 125 gram  125 gram  100 gram  1 sdm  1 sdm  2 sdm  1 sdt  1 sdt  1 sdt  Secukupnya  2 sdt | Dilarutkan dengan sedikit air |
|  |  |  |  |

Cara membuat :

1. Rebus setengah matang semua sayuran seperti wortel, brokoli, putren, angkat dan sisihkan
2. Pada tempat terpisah, tumis bawang putih sampai layu lalu masukkan sayuran yang sudah direbus tadi lalu aduk merata, kemudian tambahkan sedikit kaldu.
3. Masukkan saus tiram aduk merata.
4. Bumbui dengan garam, merica, chicken powder, gula, aduk merata.
5. Kentakan dengan sedikit cairan maizena, angkat dan sajikan.

Nama Makanan : Rempah Tempe LN/1/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10 | Tempe  Kelapa muda parut  Telur ayam  Tepung terigu  Merica bubuk  Gula pasir  Garam  Minyak goreng  Bawang merah  Bawang putih  Ketumbar  Daun bawang | 200 gr  50 gr  1 butir  1sdm  ¼ sdt  ¼ sdt  ½ sdt  10 gr  6 gr  ½ sdt  1 batang | Kukus dan haluskan  Kocok lepas  Haluskan  haluskan  haluskan  diiris halus |

Cara membuat :

1. Campur tempe, bumbu halus, kelapa muda parut, daun bawang, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk rata
3. Ambil sedikit adonan bentuk oval pipih
4. Goreng dalam minyak yang dipanaskan sampai matang dan kuning kecoklatan

Nama Makanan : Semur bola-bola daging LH/31/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10 | Daging sapi giling  Garam  Kecap manis  Merica  Margarin  Bawang merah  Bawang putih  Tomat merah  Saus tomat  air | 200 gr  ½ sdt  1 sdm  1sdm  3 sdm  10 gr  8 gr  ½ sdt  2 sdm  1000 ml | haluskan  iris tipis  haluskan  potong-potong |

Cara membuat :

1. Aduk rata daging giling, garam, kecap manis, merica bubuk. Bentuk bola-bola, sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan merah,masukkan bola daging, aduk sampai berubah warna, masukkan tomat, aduk rata sampai layu, tuang air, didihkan.
3. Tambahkan kecap manis, saus tomat, garam dan merica bubuk. Aduk rata dan angkat setelah masak.

Nama Makanan : Bubur Ayam 4/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10 | Beras  Kaldu ayam  Bawang putih  Garam  Merica bubuk  Ayam dada  Seledri  Daun bawang  Bawang merah | 150 gr  1500 ml  6 gram  2 sdt  1 sdt  ½ kg  1 batang  1 batang  6 gram | Cincang halus  Iris halus  Iris halus  Iris dan goreng |

Cara membuat :

1. Rebus beras di dalam kaldu ayam bersama bawang putih sampai mendidih.
2. Tambahkan garam dan merica bubuk, masak sambil diaduk-aduk sampai matang dan kental, angkat.
3. Sajikan bubur bersama suwiran ayam, telur, seledri, daun bawang, dan bawang goreng.

Nama Makanan : Ayam bumbu sate 7/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10 | Ayam dada  Daun jeruk  Kacang tanah  Garam  Gula merah  Kecap manis  Santan  Minyak  Bawang putih  terasi | 250 gr  4 lembar  100 gr  2 sdt  1 sdm  2 sdt  400 ml  2 sdm  6 gr |  |

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun jeruk sampai harum. Masukkan kacang tanah halus, aduk rata
2. Tambahkan garam, gula merah dan kecap manis, masukkan ayam, aduk rata.
3. Tuang santan, aduk rata, dan masak sampai bumbu meresap

Nama Makanan : Rolade ikan bakar 7/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10 | Ikan tenggiri  Tahu putih  Bawang putih  Bawang merah  Telur  Garam  Gula pasir  Merica  Margarin  Kecap manis  Saos tomat  Tepung sagu  Pelengkap :   * Buncis * Wortel | 200 gr  100 gr  4 gr  4 gr  1 butir  ½ sdm  ½ sdt  ¼ sdt  50 gr  1 sdm  5 sdm  10 gr  6 buah  50 gr | Dihaluskan  Dihaluskan  Cincang kasar  Digoreng, diremahkan  Kocok lepas |

Cara membuat :

1. Campur ikan, tahu, tepung sagu, bawang putih, bawang merah, telur, garam, gula dan merica. Aduk rata, pipihkan di atas daun pisang
2. Tata buncis, wortel, ikat ujung kiri dan kanannya
3. Kukus di atas api sedang 30 menit sampai matang, biarkan dingin.
4. Oles rolade dengan bahan olesan (kecap manis, margarin dan merica). Panggang di atas grilled sambil dioles hingga berwarna kecoklatan.

Nama Makanan : Asem-asem bantari 2/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11  12  13  14 | Bandeng tanpa duri  Tomat merah  asem  Garam  Gula pasir  Kemangi  Minyak  Bawang merah  Bawang putih  Jahe  Kunyit  Lengkuas  Daun salam  serai | 2 buah  2 buah  1sdt  ½ sdt  ½ sdt  5 tangkai  1 sdm  12 gram  5 gram  1 cm  3 cm  4cm  2 lbr  1 batang | Dipotong-potong  Iris tipis  Iris tipis  Memarkan  Dibakar, memarkan |

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu-bumbu hingga harum. Tuang air, masak hingga mendidih
2. Masukkan bandeng, tomat, asem, garam dan gula.masak sampai matang.
3. Menjelang diangkat, tambahkan daun kemangi , aduk sampai layu. Angkat.

Nama Makanan : Daging kuah tiram wijen 8/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11  12 | Daging sapi  Bawang putih  Bawang bombay  Kecap asin  Saus tiram  Garam  Merica bubuk  Gula pasir  Tepung maizena  Air  Minyak wijen  Minyak goreng | 250 gram  6 gram  25 gram  1 sdt  2 sdm  ¼ sdt  ¼ sdt  ½ sdt  ½ sdm  500 ml  1 sdt  2 sdm | Potong 5 bagian  Dicincang halus  diiris  Larutkan dengan air |

Cara membuat :

1. Tumis bawang putih dan bombay sampai harum.
2. Masukkan daging, tumis sampai berubah warna.
3. Tambahkan kecap asin, saus tiram, garam, merica dan gula. Aduk rata.
4. Tuang air, masak sampai matang, kentalkan dengan larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup. Masukkan daun bawang. Aduk rata.

Nama Makanan : Putih telur tumis bawang bombay 5/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11  12  13 | Putih telur  Garam  Daun bawang  Bawang bombay  Jahe  Kecap ikan  Garam  Merica bubuk  Gula pasir  Minyak wijen  Tepung sagu  Air  minyak | 250 gr  ½ sdt  1 batang  25 gr  1 cm  1 sdt  ½ sdt  ¼ sdt  ¼ sdt  ½ sdt  ½ sdt  150 ml  2 sdm | Diiris halus  Diiris panjang  Dimemarkan  Dilarutkan dengan ½ sdt teh air |

Cara membuat :

1. Tumis jahe dan bombay sampai harum.
2. Masukkan telur, aduk rata, bubuhi kecap ikan, garam, merica dan gula.

Aduk rata.

1. Tambahkan air, masak sampai mendidih, kentalkan dengan larutan sagu.

Masak sampai meletup-letup.

1. Masukkan daun bawang dan minyak wijen, aduk rata.

Nama Makanan : Semur bola-bola ayam 1/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11  12 | Ayam dada  Telur ayam  Tepung maizena  Merica bubuk  Gula pasir  Garam  Bahan kuah :  Margarin  Bw putih  Kaldu  Kecap manis  Merica bubuk | 200 gr  1 butir  2 sdm  ½ sdt  ½ sdm  ¼ sdt  1 sdm  8 gr  150 cc  2 sdm  ½ sdt | Dihaluskan  dihaluskan |

Cara membuat :

1. Campur ayam, telur, tepung maizena, merica, gula dan garam. Aduk rata.
2. Bentuk menjadi bola-bola
3. Panaskan margarin, tumis bw putih halus hingga harum. Masukkan bola-bola ayam, aduk pelan hingga daging berubah warna.
4. Tambahkan air kaldu, kecap, merica dan garam. Masak sampai matang dan hidangkan.

Nama Makanan : Ayam Bumbu Bali EX.VIP/10

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11  12 | Ayam  Lengkuas  Salam  daun jeruk  tomat  garam  minyak  bawang merah  bawang putih  jahe  kemiri  terasi | 5 potong  2 cm  3 lbr  3 lbr  2 bh  secukupnya  2 sdm  15 gr  8 gr  2 cm  3 gr  ½ sdt | Cuci bersih  Blanching, haluskan  dihaluskan  dihaluskan  dimemarkan  haluskan  goreng, haluskan |

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, daun salam dan daun jeruk

hingga harum

1. Masukkan ayam dan tomat, aduk rata dan tambahkan air, masak hingga matang, angkat dan sajikan.

Nama Makanan : Capcay asam manis 5/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17 | Wortel  Kb kol  Sawi sendok  Bakso sapi  Tomat  Bw putih  Bw bombay  Saus tomat  Kaldu bubuk  Gula pasir  Merica  Air  Daun bawang  Kecap ikan  Minyak wijen  Minyak  Tepung maizena | 125 gr  125 gr  125 gr  10 bh  1 bh  5 gr  25 gr  5 sdm  ½ sdt  ½ sdt  ½ sdt  500 ml  2 btg  2 sdm  1 sdm  1 sdm  1 sdm | Potong miring  Potong tipis  Potong-potong  Cincang kasar  Potong panjang  Iris miring  Larutkan dg 1sdm air |

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bw putih,bombay hingga harum
2. Tambahkan tomat, bakso sapi, wortel, kb kol, masak sampai layu.
3. Masukkan air, kaldu bubuk, saus tomat, gula pasir, dan merica bubuk, masak sampai mendidih. Tambahkan sawi sendok , masak sampai matang.
4. Kentalkan dengan larutan maizena sampai meletup-letup
5. Tambahkan daun bawang, kecap ikan, minyak wijen, aduk rata. Angkat dan sajikan

Nama Makanan : Gulai Tempe 2/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11  12  13  14  15 | Tempe  Daun jeruk  Salam  Sere  Lengkuas  Kunyit  Bw merah  Bw putih  Kemiri  Merica bubuk  Ketumbar bubuk  Jinten  Santan  Korokeling  minyak | 250 gr  3 lbr  3 lbr  1 btg  2 cm  2 cm  15 gr  8 gr  3 gr  ½ sdt  ½ sdt  ¼ sdt  250 cc  1 ruas  2 sdm | Potong dadu 2x 2 cm  Haluskan  Haluskan  haluskan |

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan lainnya sampai harum
2. Masukkan tempe, tambahkan air 50 ml, aduk rata.
3. Tambahkan santan, garam dan gula pasir, aduk rata.
4. Masak sampai matang dan siap disajikan.

Nama Makanan : Nugget tempe 8/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9 | Tempe  Daging ayam  Telur ayam  Bw putih  Merica bubuk  Garam  Gula pasir  Tepung roti  minyak | 200 gr  75 gr  2 btr  8 gr  ½ sdt  1 sdt  1 sdt  75 gr  Secukupnya | Dikukus dan haluskan  Dihaluskan  Dihaluskan |

Cara membuat :

1. Campur tempe, daging ayam giling, telur dan bumbu.Aduk rata.
2. Ambil 2 sdm adonan , bentuk bulat pipih.
3. Celupkan pada telur lalu gulingkan pada tp roti.
4. Goreng hingga kuning kecoklatan

Nama Makanan : Pangsit ayam 8/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9 | Kulit pangsit  Daging ayam  wortel  Daun bawang  Telur  Garam  Lada bubuk  Bw putih  Tepung kanji | 10 lbr  200 gram  50 gram  1 batang  1 btr  1 sdt  ½ sdt  5 gr  2 sdm | Dicincang  Potong dadu kecil  Iris halus  Cincang halus |

Cara membuat :

1. Campur semua bahan kecuali kulit pangsit dan minyak goreng.
2. Ambil 1 lembar kulit pangsit , letakkan 1 sdm adonan di tengah, dan bentuk menyerupai kantong. Lakukan sampai kulit habis.
3. Kukus hingga matang. Angkat dan tiriskan.

Nama Makanan : Telur bumbu petis 7/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10 | Telur ayam  Petis  Daun jeruk  Sere  Santan  Gula merah  Bw merah  Bw putih  Kunci  garam | 5 butir  5 sdm  2 lbr  1 btg  200 ml  1 sdt  10 gr  8 gr  1 cm  1sdt | Direbus, kupas  Larutkan dgn air sedikit  Memarkan  Haluskan  haluskan |

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan sere dan daun jeruk. Aduk rata
2. Masukkan santan dan larutan petis, masak hinga matang dan kuah mengental. Angkat dan sajikan.

Nama Makanan : Sayur kare

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11  12  13  14 | Wortel  Buncis  Kentang  Daging sapi  Sere  Daun jeruk  Santan  Minyak  Bw merah  Bw putih  Lengkuas  Ketumbar  Kunyit  salam | 125 gr  100 gr  100 gr  250 gr  1 btg  3 lbr  500 ml  10 gr  10 gr  2 cm  ½ sdt  1 cm  2 lbr | Potong dadu  Potong 1 cm  Potong dadu 2cm  Untuk kaldu, daging potong dadu  Haluskan  haluskan |

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan bumbu lain, sisihkan.
2. Rebus daging sampai empuk, masukkan wortel, buncis dan kentang.Masak sampai sayuran matang.
3. Masukkan tumisan bumbu, aduk rata. Tambahkan santan, aduk rata dan masak hingga matang siap disajikan

Nama Makanan : Sapo sayur 6/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16 | Wortel  Kembang kol  Sawi putih  Jamur kuping  Dada ayam  Daun bawang  saus tiram  Kecap ikan  Tepung sagu  Minyak wijen  Minyak  Jahe  Lada bubuk  Garam  Gula pasir  Bw bombay  Bw putih | 125 gr  150 gr  100 gr  10 gr  100 gr  2 btg  2 sdm  1 sdm  1 sdm  1 sdt  3 sdm  1 cm  ½ sdt  1 sdt  ½ sdt  30 gr  5 gr | Iris miring  Rendam dan Potong2  Potong dadu  Potong miring  Larutkan 1 sdm air  Iris panjang  Memarkan |

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bw putih dan bombay dan jahe sampai harum.
2. Masukkan ayam, tumis sanpai berubah warna, tambahkan wortel tumis sampai layu, masukkan jamur kuping.aduk rata.
3. Tuangkan saus tiram, kecap ikan, garam dan gula pasir. Masukkan kb kol dan tambahkan air, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung sagu.
4. Masukkan sawi putih, daun bawang dan minyak wijen. Aduk rata dan angkat..

Nama Makanan : Rolade ayam saus bistik 6/B

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21 | Bahan dadar:  Tepung terigu  Garam  Telur  Air  Margarin  Bahan rolade:  Ayam  Bw putih  Terigu  Telur  Garam  Merica  Margarin  bahan saus bistik:  margarin  bw bombay  terigu  kecap manis  kecap asin  kaldu bubuk  garam  merica bubuk  air | 40 gr  ¼ sdt  1 btr  75 ml  ½ sdm  200 gr  5 gr  2 sdm  1 btr  ½ sdt  ¼ sdt  3 sdm  2 sdm  25 gr  2 sdm  1 sdm  1sdt  ½ sdt  ¼ sdt  ¼ sdt  300 ml | Giling  Cincang halus  Iris panjang |

Cara membuat :

1. Buat dadar dari bahan yg sudah disiapkan.Sisihkan
2. Aduk bahan isi rolade. Sendokkan ke dalam dadar di atas daun dan kemudian gulung, ikat ujung kanan dan kirinya. Kukus hingga matang.
3. Saus : tumis bw bombay sampai harum, tuangkan tepung terigu yang telah dilarutkan air, tambahkan air dan masukkan kecap manis, garam , merica dan kaldu bubuk. Aduk rata.
4. Potong miring rolade .Sajikan bersama sausnya.

Nama Makanan : Bistik galantin saus empal 9/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22  23  24  25 | Daging sapi giling  Roti tawar  Bawang merah  Bawang bombay  Kecap inggris  Telur  Garam  Merica bubuk  Gula pasir  Tepung sagu  Air  Margarin  Daun pisang  Bahan Saos empal:  Bw merah  Bw putih  Ketumbar  Merica bubuk  Jinten  Lengkuas  Salam  Sere  Air asam  Garam  Gula jawa  Santan encer | 250 gram  3 lembar  10 gr  25 gr  2 sdm  ¼ sdt  ¼ sdt  ½ sdt  ½ sdm  75 gr  1 sdt  2 sdm  16 gr  6 gr  ½ sdm  ¼ sdt  ½ sdt  2 cm  2 lbr  1 btg  ½ sdt  2 sdt  1 sdt  200 ml | Diiris, goreng  Cincang halus  Kocok lepas  Untuk membungkus  Dihaluskan  dihaluskan |

Cara membuat :

1. Galantin : campur daging giling, tp sagu, roti tawar dan bumbu-bumbu.

Aduk rata, letakkan adonan pada daun, gulung dan sematkan dengan lidi ujung kanan dan kiri.

1. Kukus 35 menit sampai matang.
2. Saos empal :
   * + Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan bumbu lainnya, tambahkan air dan aduk rata.
     + Masukkan santan encer, gula jawa dan garam.Aduk rata.
     + Masak sampai mendidih, angkat dan sajikan dengan galantin yang sudah dipotong-potong.

Nama Makanan : setup sayuran 9/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10 | Wortel  Kc polong  Jagung serut  buncis  Lada bubuk  Garam  Gula pasir  Bw bombay  Saos tomat  Minyak goreng | 100 gr  75 gr  75 gr  125 gr  ½ sdt  1 sdt  ½ sdt  30 gr  4 sdm  2 sdm | Iris korek api  Iris panjang 2 cm |

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bw bombay sampai harum.
2. Masukkan sayuran wortel dan buncis tumis sampai lunak, tambahkan air, merica garam, gula pasir dan saus tomat. Aduk rata.
3. Tambahkan kc polong dan jagung serut, aduk rata. Sajikan

Nama Makanan : Nugget Stick ayam 10/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10 | Dada ayam  Bw putih  Lada bubuk  Garam  Kecap inggris  Telur ayam  Tepung beras  Tepung roti  Minyak goreng | 300 gr  6 gr  ½ sdt  1 sdm  ½ sdm  1 btr  75 gr  75 gr | haluskan |

Cara membuat :

1. Campur daging giling dengan bumbu halus, kecap inggris, garam dan lada bubuk.Aduk rata.
2. Kukus adonan hingga matang selama 30 menit. Dinginkan, potong bentuk stik, gulingkan daging secara berurutan ke dalam tepung beras, telur ayam dan tepung roti.
3. Goreng dalam minyak panas dan banyak sampai berwarna kuning kecoklatan.

Nama Makanan : Gurami asam manis 10/P

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10 | Fillet gurami  Bw putih  Lada bubuk  Garam  Tepung sagu  Minyak goreng  Saos tomat  Jahe  gula pasir  daun bawang | 250 gr  6 gr  ½ sdt  1 sdm  4 sdm  1 btr  2 sdm  1 ruas  ½ sdm  1 btg | Potong kotak 2 cm  memarkan  Iris miring |

Cara membuat :

1. Lumuri gurami dengan tepung sagu. Goreng hingga kuning keemasan
2. Saus asam manis:

-Tumis bw putih hingga harum tambahkan merica, jahe , saos tomat, gula dan garam

-Masukkan daun bawang, aduk rata, sajikan dengan gurami goreng.

Nama Makanan : Chicken Cordon Bleu 8/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10 | Dada ayam fillet  Keju cheddar  Daging asap  Bw putih  Lada bubuk  Garam  Telur ayam  Tepung terigu  Tepung roti  margarin  Minyak goreng | 300 gr  4 lbr  4 iris  6 gr  ½ sdm  ½ sdm  1 btr  100 gr  100 gr  3 sdm | Tumbuk daging ayam sampi tipis |

Cara membuat :

1. Tipiskan daging ayam sampai ketebalan ½ cm, lumuri dengan bw putih halus, merica dan garam.
2. Taruh 1 lbr keju dan 1 iris daging asap di atasnya, gulung dan sematkan dgn tusuk gigi.
3. Gulingkan daging pada tepung terigu, telur dan tepung roti bergantian.
4. Goreng sampai berwarna kecoklatan
5. Sajikan

Nama Makanan : tahu saus tiram 7/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6  7  8 | Tahu putih  Air  Saus tiram  Bawang bombay  Daun bawang  Garam  Gula pasir  Minyak goreng | 5 bh  50 ml  3 sdm  25 gr  1 btg | Potong jd 4 bagian |

Cara membuat :

1. Tumis bw bombay, masukkan tahu, dan saus tiram.

Aduk rata, tuang air, gula dan garam, masak sampai mendidih.

1. Masukkan daun bawang. Aduk rata. Angkat

Nama Makanan : tumis jamur jagung manis 8/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6  7  8 | Jamur kancing  Jagung serut  Wortel  Bw bombay  Bw putih  Garam  Gula pasir  Minyak goreng | 250 gr  25 gr  50 gram  30 gr  5 gr  ½ sdm  1/2 sdm | Potong jadi 2  Potong dadu  Iris panjang  Cincang halus |

Cara membuat :

1. Tumis bw bombay, bw putih sampai harum, masukkan wortel, jamur dan jagung serut.
2. Aduk rata, tambahkan gula dan garam.
3. Aduk rata. Angkat

Nama Makanan : loaf ayam saus asam manis 31/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11  12 | Bahan rolade:  Ayam  Bw putih  Terigu  Telur  Garam  Merica  Margarin  bahan saus asam manis:  Saos tomat  Jahe  gula pasir  daun bawang  lada bubuk  bw putih | 200 gr  5 gr  2 sdm  1 btr  ½ sdt  ¼ sdt  3 sdm  2 sdm  1 ruas  1 sdm  1 btg  ½ sdt  20 gr | Giling  Cincang halus  Cincang halus |

Cara membuat :

1. Aduk bahan loaf. Letakkan dalam loyang persegi, ratakan.
2. Kukus sampai matang, keluarkan dari loyang dan potong 5x 3cm.
3. Saus asam manis:

-Tumis bw putih hingga harum tambahkan merica, jahe , saos tomat, gula dan garam

-Masukkan daun bawang, aduk rata, sajikan dengan loaf .

Nama Makanan : Tahu jepit ayam sayur 9/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7  8  9  10  11 | Tahu putih  Bw putih  Garam  Ayam giling  Wortel  Kol  Daun bawang  Lada bubuk  Tepung sagu  telur  air | 3 bh  8 gr  ½ sdm  50 gr  1 bh  2 lbr  1 btg  ½ sdm  2 sdm  2 btr  50 ml | Potong diagonal, dan di bagi 2  di haluskan  diserut  iris halus  iris halus |

Cara membuat :

1. Rendam tahu dengan garam, lada dan bawang putih.
2. Campur bahan isi : ayam, telur, wortel, kol, daun bwg, merica, garam dan bwg putih, tepung sagu dan air. Aduk rata.
3. Oleskan ke atas tahu dan tutup dengan tahu lagi.
4. Kukus 15 menit sampai matang.
5. Celup ke dalam telur dan goreng sampai berwarna kecoklatan.

Nama Makanan : Bening selada air 9/B

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6  7  8  9  10  11 | Daun selada air  Dgg sapi  Wortel  Bw merah  Bw putih  Merica bubuk  Garam  Gula pasir  Jahe  Salam  lengkuas | 2 ikat  50 gr  100 gr  12 gr  6 gr  ¼ sdt  1 sdm  ¾ sdt  1 cm  2 lbr  2 cm | Siangi, potong-potong  Iris tipis  di haluskan  dihaluskan |

Cara membuat :

1. Rebus daging sapi . Masukkan bumbu halus, salam, lengkuas, jahe.
2. Masukkan wortel masak sampai lunak.
3. Masukkan selada air, garam, merica dan gula
4. Aduk rata. Masak sampai matang.

Nama Makanan : Sup Ceria 8/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6  7  8  9  10  11 | Wortel  Brokoli  Kapri  Bakso daging sapi  Daun bawang  Sledri  Kaldu ayam  Bw bombay  Bw putih  Garam  minyak | 125 gr  165 gr  75 gr  10 btr  1 btg  1 btg  1000 ml  25 gr  5 gr  1 sdm | Potong bunga  Kerat menyilang  Iris serong  Iris  Potong dadu  Cincang halus |

Cara membuat :

1. Tumis bw bombay dan bw putih hingga harum, sisihkan.
2. Rebus air kaldu , masukkan tumisan bumbudan wortel, masak sampai setengah matang.
3. Masukkan bakso dan bahan lainnya, masak hingga matang.

Nama Makanan : Pisang Hitam Manis EX.VIP/2

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan – bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4  5 | Pisang ambon  Tepung Terigu  Garam  Gula Pasir  Keju  Susu Kental Manis  Minyak Goreng  Air | 5 bh  50 g  Secukupnya  Secukupnya  50 g  1 scht  Secukupnya  Secukupnya | Bagi 2 potong  Potong korek api pipih |

Cara membuat :

1. Pisang ambon yang sudah terbagi 2, potong seperti kipas
2. Taruh keju disela-sela pisang ambon yang sudah dipotong kipas, sisihkan
3. Campur tepung terigu, gara, gula pasir, dan air
4. Celupkan pisang ambon ke dalam adonan
5. Panaskan minyak goring
6. Goreng pisang yang sudah dilumuri adonan
7. Goreng sampai matang
8. Tata di piring, beri toping (susu kental manis)

Nama Makanan : Orak arik tempe kemangi 5/S

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6  7  8  9  10  11  12  13  14 | Tempe  Kemangi  Salam  Daun jeruk  Lengkuas  Gula merah  Merica  Daun bawang  Air  Bw merah  Bw putih  Kecap manis  Garam  minyak | 300 gr  5 tangkai  2 lbr  2 lbr  1 cm  1 sdm  ¼ sdt  1 btg  100 ml  12 gr  6 gr  1 sdm  1 sdm  2 sdm | Kukus, cincang kasar  Ambil daunnya  Potong 1 cm  Iris  iris |

Cara membuat :

1. Tumis bumbu iris, salam dan lengkuas, serta daun jeruk.
2. Masukkan tempe, kecap manis, garam dan merica bubuk, serta gula merah, aduk rata.
3. Tuang air, aduk rata , masukkan kemangi dan daun bawang.Aduk rata dan sajikan.

Nama Makanan : Oseng kacang panjang, taoge, ebi 9/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 75 gram

Biaya Bahan : -

Biaya Per Porsi : -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan – bahan | Jumlah | Harga satuan | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | Kacang panjang  Taoge panjang  ebi  Bawang merah  Bawang putih  Daun salam  Lengkuas  Garam  Gula jawa  Kecap  Minyak | 250 gram  125 gram  10 gr  12 gram  6 gram  3 lembar  5 gram  Secukupnya  Secukupnya  3 sdm  5 sdm |  | Ptg korek api  Iris  Iris  Iris |

Cara Pembuatan :

1. Panaskan minyak,tumis bawang merah,bawang putih, ebi, sampai harum
2. Masukkan daun salam, dan lengkuas
3. Masukkan kacang panjang, wortel masak sampai layu,
4. Tambahkan air, masukkan garam, gula jawa, dan kecap
5. Masak sampai matang, sajikan

Nama Makanan : **Sayur asam Jakarta**

Hasil Bersih : 5 porsi 6/M

Porsi : 75 gram

Biaya Bahan : -

Biaya Per Porsi : -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan – bahan | Banyaknya (gram) | Harga satuan | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12. | Kaldu dg sapi  Labu siam  Kacang panjang  Wortel  Terong  Bawang merah  Bawang putih  Kemiri  Daun salam  Lengkuas  Terasi  Asem | 500 ml  100  100  100  100  14  8  5  2  2 ruas  1  2 |  | Potong dadu  Potong2 3 cm  Potong dadu  Potong dadu  Haluskan  Haluskan  Haluskan  Memarkan  Haluskan  Haluskan |

Cara Membuat :

1. Masak kaldu daging sapi hingga mendidih.
2. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan.
3. Masukkan sayur wortel, kacang panjang, labu siam dan terong.
4. Tambahkan gula dan garam.
5. Masak hingga matang. Angkat dan sajikan.

Nama Makanan : **Ca brokoli+wortel+jagung manis**

Hasil Bersih : 5 porsi 5/P

Porsi : 75 gram

Biaya Bahan : -

Biaya Per Porsi : -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan – bahan | Banyaknya (gram) | Harga satuan | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | Brokoli  Wortel  Jagung manis serut  Bawang putih  Merica bubuk  Garam  Gula pasir  Air | 175  125  75  8  ¼ sdt  ½ sdt  ¼ sdt  100 ml |  | Potong / kuntum, blancing  Potong serong  haluskan  Haluskan |

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak.
2. Tumis bumbu bawang putih dan merica hingga harum.
3. Masukkan wortel, tumis hingga wortel lunak.
4. Masukkan brokoli dan jagung manis, aduk rata, tambahkan air secukupnya.
5. Tambahkan garam dan gula pasir
6. Masak hingga matang.

Nama Makanan : Sup oyong, wortel, soun 10/M

Hasil Bersih : 5 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6  7  8  9  10  11 | Wortel  oyong  soun  merica bubuk  Daun bawang  Sledri  Kaldu ayam  Bw bombay  Bw putih  Garam  Minyak  Bawang merah | 250 gr  125 gr  10 gr  ½ sdt  1 btg  1 btg  1000 ml  25 gr  5 gr  1 sdm  2 sdm  10 gr | Potong bulat gerigi, rebus  Potong 3 cm, rebus  Rendam air hangat  Iris serong  Iris  Potong dadu  Cincang halus  Iris tipis, goreng. |

Cara membuat :

1. Tumis bw bombay dan bw putih hingga harum,masukkan merica. sisihkan.
2. Rebus air kaldu , masukkan tumisan bumbu, masak sampai mendidih.

Masukkan daun bawang dan seledri. Aduk rata.

1. Tata sayuran dan soun, beri kuah. Dan bawang goreng

Nama Makanan : Soto Semarang 31/M

Hasil Bersih : 20 porsi

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan : -

Biaya Per Porsi : -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan – bahan | Jumlah | Harga satuan | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5. | Kol  So’on  Taoge  Tomat  Oncland seledri  Bawang merah  Bawang putih  Daun jeruk  Daun salam  Jahe  Kunyit  Merica  Kemiri  Sere  Garam  Gula pasir  Minyak goreng | 500 gram  200 gram  300 gram  50 gram  25 gram  28 gram  35 gram  3 lembar  2 lembar  8 gram  10 gram  1 sdt  4 gr  2 batang  Secukupnya  Secukupnya  5 sdm |  | Pot, rebus, sisihkan  Rebus, sisihkan  Rebus sisihkan  Iris  Iris  Haluskan  Haluskan  Memarkan  Haluskan  haluskan  Memarkan  Memarkan |

Cara Pembuatan :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum
2. Masukkan tomat,daun salam,sere
3. Masukkan bumbu yang sudah ditumis ke dalam air mendidih,
4. Tambahkan garam, dan gula pasir
5. Tambahkan onclang seledri
6. Masak sampai mendidih
7. Ambil tempat saji, tata so’on, kol, dan taoge
8. Siram dengan kuah

Nama Makanan : **Perkedel Daging Panggang**

Hasil Bersih : 5 porsi 3/P

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan : -

Biaya Per Porsi : -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya (gram) | Harga satuan | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | Daging sapi giling  Bawang putih  Merica  Telur ayam  Garam | 250 gr  8  ¼ sdt  1 butir |  | Haluskan  Haluskan |

Cara Pembuatan :

1. Haluskan bumbu bawang putihdan merica.
2. Campur daging giling dan telur dengan bumbu hingga rata.
3. Bentuk perkedel bulat pipih kira-kira 50 gram, panggang hingga matang.

Nama Makanan **: Tempe bacem**

Hasil Bersih : 5 porsi 31/S

Porsi : 50 gram / 1 buah

Biaya Bahan : -

Biaya Per Porsi : -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya (gram) | Harga satuan | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10 | Tempe  Bawang merah  Bawang putih  Ketumbar  Kemiri  Daun salam  Lengkuas  Garam  Gula merah  Asem | 250  13  13  1  5  2 lembar  5  500  1 gram |  | Dipotong 5  Dihaluskan  Dihaluskan  Dihaluskan  Dihaluskan  Secukupnya  Disisir |

Cara Pembuatan :

* 1. Tumis bumbu yang dihaluskan masukkan daun salam, asem, lengkuas,
  2. Masukkan tempe, tambahkan air ,aduk sampai rata, masak hingga kuah meresap dan matang.
  3. Angkat dan hidangkan.

Nama Makanan : **Tahu balut tepung**

Hasil Bersih : 5 porsi 2/M

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan : -

Biaya Per Porsi : -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya (gram) | Harga satuan | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. | Tahu  Bawang putih  Merica  Kunir  Tepung beras  Telur ayam  Garam | 5 buah  20  2  5 gram  200  1 butir |  | Haluskan  Haluskan  Haluskan  Secukupnya  Secukupnya |

Cara Pembuatan :

* 1. Haluskan bumbu bawang putih, kunir, dan merica.
  2. Kocok tepung beras dan bumbu hingga rata. Tambahkan telur ayam kocok hingga tercampur rata.
  3. Baluri tahu dengan tepung.
  4. Goreng tahu hingga matang
  5. Angkat dan hidangkan.

Nama Makanan : **tahu bacem**

Hasil Bersih : 5 porsi ex.vip/7

Porsi : 50 gram

Biaya Bahan :

Biaya Per Porsi :

Bahan :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan - bahan | Banyaknya (gram) | Harga satuan | Keterangan |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | Tahu  Bawang putih  Bawang merah  Ketumbar  Kemiri  Lengkuas  Daun salam  Gula merah  Garam  asem | 5 bh  12  6  1  3  2  1 lembar  100  1 gram |  | Haluskan  Haluskan  Haluskan  Haluskan  Memarkan  Secukupnya |

Cara Pembuatan :

* 1. Haluskan bumbu ketumbar, bawang, dan kemiri.
  2. Masukkan tahu, lengkuas, daun salam, asam aduk hingga rata. Tambahkan air.
  3. Masak hingga matang dan meresap.
  4. Goreng tahu hingga matang.
  5. Angkat dan hidangkan.