

INSPIRASI RASA NUSANTARA



Chef Arief Rachman | Chef Maxie Millian | Chef Mili Hendratno



TABLE OF *Content*

Global Future Menu	01
Dua Arah Baru Kuliner Indonesia	02
Dimana Inspirasi Dimulai	03
Dapur Sistem & Rasa bagi Chef Arief	05
Membaca Sistem di Balik Dapur	06
Dapur Adalah Orkestra	07
Ketika Kreativitas Bertemu Realitas	08
Resep Orisinil Chef Arief	09
(Tongseng Kambing, Sate Gurita Blora, Petis Cumi)	
Harmonisasi Triple T	18
Resep Kolaborasi Chef Arief	19
(Ikan Pasmol, Garang Asam Ayam)	
Rasa Lokal Perspektif Modern bagi Chef Maxie	25
Akar Perjalanan	26
Menantang Batas rasa	27
Replikasi dan Relevansi	28
Resep Orisinil Chef Maxie	29
(Opor Cumi, Lentog Tanjung, Ayam Tuyuhan)	
Hidden Gems of Nusantara	40
Resep Kolaborasi Chef Maxie	42
(Gudeg Chuck Roll, Ayam Lodho)	
Arsitektur Sebuah Rasa bagi Chef Mili	48
Membangun Karakter Sebuah Hidangan	49
The Re-engineering Portfolio	50
Dari Memory ke Menu	51
Resep Orisinil Chef Mili	52
(Ayam Kare, Bebek Asap Madura, Gindara Serani Brooth)	
Tiga Pilar Integritas	61
Resep Kolaborasi Chef Mili	63
(Beef Shank Semur, Gurita mangut)	
Manifesto Bersama	69
Chef's Product Pick	70
Tentang UFS	71

GLOBAL FUTURE MENU 2026

Future Menu 2026 dari **Unilever Food Solutions** hadir sebagai panduan untuk membaca arah baru industri F&B, disusun berdasarkan data global dan perspektif para chef profesional. Prosesnya mencakup analisis **237.000 kata kunci** dari **312 juta** pencarian di **12 negara**, serta masukan dari **250 chef profesional UFS** dan lebih dari **1.100 chef** dari **20 pasar global** melalui e-panel UFS.



Dalam konteks Indonesia, wawasan ini diterjemahkan menjadi inspirasi menu yang berakar pada cita rasa lokal, mulai dari rasa yang sudah akrab hingga bahan, rempah, dan sajian daerah yang belum banyak terekspos, agar tetap relevan dengan selera masa kini.

THE TREND REVEAL

DUA ARAH BARU KULINER INDONESIA

Future Menu 2026 menyoroti dua arah utama yang dikembangkan dari tren global melalui perspektif Indonesia. Panduan ini melihat bagaimana cita rasa lokal dapat terus berkembang, tetap relevan dengan selera konsumen, dan menjadi inspirasi kuliner yang lebih segar untuk masa kini.

CULINARY ROOTS

Tren ini mengangkat kembali resep, bahan, dan teknik masak tradisional agar tetap hidup dan relevan bagi konsumen masa kini. Warisan kuliner tidak hanya dijaga, tetapi juga dirayakan dengan cara yang lebih ringan, segar, dan mudah diterima. Fokusnya adalah menghadirkan makanan yang punya rasa asli, cerita budaya, kedekatan dengan daerah asal, serta nilai lokal yang bisa terus dikembangkan oleh chef ke dalam menu modern.

STREETFOOD COUTURE

Tren ini melihat street food bukan lagi sekadar makanan cepat dan kasual, tetapi sebagai menu yang bisa naik kelas lewat cara penyajian, kualitas bahan, dan keterampilan chef di baliknya. Di tengah kebutuhan konsumen muda akan makanan yang terjangkau, cepat, dan tetap menarik, street food hadir sebagai pilihan yang lebih modern, autentik, dan punya cerita. Fokusnya ada pada rasa yang familiar, proses yang lebih serius, dan pengalaman makan yang terasa lebih bernilai.



DI MANA INSPIRASI *Dimulai*



Bagi seorang chef, inspirasi dapat datang dari mana saja. Dari perjalanan, bahan lokal, percakapan, hingga kenangan yang membentuk cara pandang terhadap sebuah hidangan.

Melalui Future Menu 2026, 18 chef profesional menjelajahi Jawa Tengah dan Jawa Timur selama empat hari empat malam, mengunjungi produsen lokal, menikmati hidangan legendaris, serta bertukar perspektif sepanjang perjalanan.



DI MANA INSPIRASI *Dimulai*



Bagi Chef Maxie Millian, Chef Arief Rachman, dan Chef Mili Hendratno, perjalanan tersebut menjadi salah satu sumber inspirasi. Namun, setiap kreasi dalam e-magazine ini lahir dari perjalanan yang lebih panjang—dibentuk oleh pengalaman, filosofi, dan karakter masing-masing sebagai seorang chef.

Di halaman-halaman berikutnya, ketiga chef membagikan pendekatan mereka dalam menerjemahkan kuliner Indonesia. Sebagian kreasi terinspirasi dari perjalanan ini, sementara yang lain berasal dari eksplorasi dan pengalaman yang telah mereka bangun selama bertahun-tahun.



DAPUR, SISTEM & *Rasa*

Chef Arief Rachman, atau Chef Arief Tonggeng, dikenal melalui pendekatannya yang melihat dapur sebagai sistem yang menjaga kualitas dari ide hingga eksekusi akhir. Berangkat dari pengalaman di industri kuliner global, ia memahami bahwa konsistensi rasa tidak hanya bergantung pada kreativitas chef, tetapi juga pada proses, koordinasi, dan ketepatan kerja di balik sebuah hidangan.

Chef Arief Rachman
Professional Chef



MEMBACA SISTEM DI BALIK *Dapur*

Perjalanan Chef Arief dimulai dari Management Tata Boga NHI Bandung. Meski awalnya tidak direncanakan, dunia kuliner kemudian menjadi ruang yang sejalan dengan karakter eksploratifnya, termasuk pengaruh musik rock yang membentuk cara berpikir kreatifnya sejak era 90-an. Dari musik hingga dapur profesional, ia melihat rasa sebagai sesuatu yang perlu disusun, diuji, dan dijalankan dengan struktur yang kuat.

Karakternya sebagai operator dapur terbentuk saat memimpin dapur profesional di Bermuda, United Kingdom, dengan kapasitas pelayanan tinggi, tim terbatas, dan ritme kerja yang menuntut ketepatan di setiap lini. Dari pengalaman itu, Chef Arief memahami bahwa dapur yang baik tidak hanya bergantung pada kreativitas chef, tetapi juga pada sistem kerja yang mampu menjaga kualitas secara konsisten.

“Di dapur, satu orang tidak bisa hanya berpikir untuk dirinya sendiri. Ketika satu bagian berhenti, beban itu akan berpindah ke tim lain. Dari situ saya belajar bahwa sistem dapur dibangun dari disiplin, tanggung jawab, dan rasa saling menjaga.”

Bagi Chef Arief, rasa, format penyajian, target market, hingga alur kerja dapur perlu saling terhubung agar ide kreatif bisa diterjemahkan menjadi hidangan yang relevan dan konsisten.

Chef's Note

“Setiap komponen di dalam piring harus punya alasan, baik dari rasa, tekstur, maupun cara hidangan itu diterima oleh lidah konsumen.”

— Chef Arief Rachman, Professional Chef



DAPUR ADALAH ORKESTRA

Sebelum dikenal sebagai chef, Chef Arief tumbuh di dunia musik. Pengalaman tersebut membentuk cara pandangnya terhadap dapur profesional. Baginya, sebuah *kitchen* bekerja layaknya sebuah orkestra—setiap orang, setiap proses, dan setiap bahan memiliki peran yang berbeda, namun harus bergerak dalam ritme yang sama untuk menghasilkan satu hidangan yang utuh.

Dalam sebuah orkestra, tidak ada instrumen yang bekerja sendiri. Begitu pula di dapur. *Menu engineering*, *service flow*, komunikasi tim, hingga kualitas bahan baku harus berjalan selaras agar setiap hidangan dapat disajikan dengan konsisten, dari piring pertama hingga piring terakhir.

Namun bagi Chef Arief, harmoni tidak berhenti pada manusia. Hal yang sama juga berlaku pada setiap *ingredient*. Ia percaya setiap bahan memiliki fungsi yang berbeda, ada yang menjadi fondasi rasa, ada yang memberi aroma, tekstur, maupun lapisan akhir. Tugas seorang chef adalah memahami bagaimana semuanya bekerja bersama, bukan membiarkan satu elemen mendominasi yang lain.

“Kecap Bango itu fungsionalitasnya tinggi. Tapi untuk menu restoran, dia nggak boleh tampil tunggal. Gue racik sebagai blended sauce bersama kecap lain, chili powder, dan jeruk limau, lalu di-infuse 24 jam.”

Proses ini menghasilkan lapisan rasa yang lebih kompleks, dengan sensasi hangat dan citrus yang tetap tertinggal di lidah.”

Pendekatan inilah yang membuat Chef Arief tidak melihat sebuah *ingredient* sebagai produk yang berdiri sendiri, melainkan sebagai bagian dari sebuah komposisi. Ketika setiap elemen memainkan perannya dengan tepat, sebuah hidangan tidak hanya terasa seimbang, tetapi juga mampu meninggalkan pengalaman yang utuh bagi setiap tamu.



KETIKA KREATIVITAS BERTEMU REALITAS



Bagi Chef Arief, sebuah menu belum benar-benar selesai ketika ide itu lahir. Justru tantangan sesungguhnya dimulai saat menu tersebut harus dimasak berulang kali, oleh tim yang berbeda, dengan hasil yang tetap konsisten.

Karena itu, setiap proses kreatif selalu diuji melalui realitas dapur profesional. Apakah bahan bakunya mudah diperoleh? Apakah tekniknya dapat direplikasi? Apakah alur kerjanya efisien? Dan yang terpenting, apakah karakter rasa aslinya tetap terjaga?

Menurut Chef Arief, kreativitas tidak boleh berhenti pada plating atau teknik baru. Sebuah inovasi hanya memiliki nilai ketika mampu menjawab kebutuhan operasional tanpa menghilangkan identitas hidangan yang menjadi inspirasinya.

Pendekatan tersebut terlihat dalam berbagai interpretasinya terhadap kuliner Nusantara. Mulai dari **Tongseng** yang diterjemahkan melalui teknik modern, hingga **Sate Blora** yang mempertahankan karakter rasa asli sambil menghadirkan pengalaman makan yang lebih kontemporer. Bentuknya boleh berubah, tetapi fondasi rasanya harus tetap dikenali.

Bagi Chef Arief, kreativitas bukan tentang menciptakan sesuatu yang rumit. Kreativitas adalah ketika sebuah ide mampu bertahan di dapur, di operasional, dan di meja setiap tamu.



TONGSENG KAMBING





TONGSENG KAMBING

BY CHEF
ARIEF RACHMAN



Chef Arief Rachman
Professional Chef

BAHAN UTAMA & PLATING

(Hasil: 1 Porsi)

- 200 gr Saddle Kambing Panggang
- 20 gr Kentang, kupas dan potong dadu
- 15 gr Cuciwis, rebus sebentar lalu panggang
- 15 gr Terong, panggang dan potong dadu
- 10 gr Tomat Ceri Merah, seduh air panas, kupas kulit
- 15 gr Jamur Tiram, panggang dan iris
- 5 gr Cabai Rawit Merah
- 8 gr Daun Bawang, panggang dan potong memanjang (*baton*)
- 2 gr Kucai, iris
- 25 gr Purée Kembang Kol
- 80 ml Saus/Jus Tongseng

BAHAN SADDLE KAMBING

(Hasil: 900 gr)

- 800 gr Daging Saddle Kambing, tanpa tulang, rapikan lemaknya
- 100 gr Isian Daging & Daun Singkong
- **20 ml Kecap Manis Bango**
- 3 gr Garam
- 5 gr Lada Hitam, tumbuk kasar
- **10 gr Knorr Beef Seasoning Powder**
- 3 gr Bubuk Paprika
- 2 gr Ketumbar, sangrai, haluskan
- 2 gr Jintan, sangrai, haluskan
- 20 ml Minyak Goreng

Cara Membuat:

- Isikan adonan daging dan daun singkong ke dalam potong daging saddle kambing.
- Gulung daging, lalu masukkan ke dalam kantong vacuum dan segel rapat.
- Masak dengan teknik sous vide pada suhu **59°C** selama kurang lebih **1 jam 40 menit**.
- Angkat dan masukkan ke dalam air es untuk menghentikan proses memasak, lalu keluarkan dari kantong.
- Bumbui gulungan daging kambing, lalu panggang di atas panggangan arang panas hingga garing dan harum.

ISIAN DAGING & DAUN SINGKONG

(Hasil: 330 gr)

- 200 gr Daging Paha Kambing
- 100 gr Daun Singkong Rebus
- 5 gr Garam
- **10 gr Knorr Beef Seasoning Powder**
- 5 gr Lada Hitam, tumbuk kasar
- 25 gr Bumbu Dasar Kuning

Cara Membuat :

- Giling daging paha kambing dan daun singkong rebus bersama-sama hingga halus/tercincang rata.
- Masukkan garam, lada hitam, bumbu dasar kuning, dan Knorr kaldu sapi, lalu aduk hingga seluruh bahan tercampur rata.

SAUS/JUS TONGSENG

(Hasil: 400 gr)

- 120 gr Bawang Merah, haluskan
- 50 gr Bawang Putih, haluskan
- 30 gr Kunyit, kupas, haluskan
- 150 gr Cabai Merah Besar, haluskan
- 100 gr Tomat, haluskan
- 20 gr Kemiri, sangrai, haluskan
- 5 gr Ketumbar, sangrai, haluskan
- 20 gr Bubuk Kari
- 1 gr Bunga Lawang / Pekak
- 2 gr Kapulaga
- 1 gr Cengkih
- 2 gr Daun Salam
- 2 gr Daun Jeruk
- 500 gr Tulang Kambing, panggang
- 15 gr Garam
- 10 gr Gula Pasir
- **20 gr Knorr Beef Seasoning Powder**
- 3 gr Lada Putih Bubuk
- 20 ml Air Asam Jawa
- **50 ml Kecap Manis Bango**
- 100 ml Minyak Goreng
- 300 ml Santan
- 1.000 ml Air

Cara Membuat:

- Panaskan minyak di dalam wajan. Tumis semua bahan bumbu halus beserta bumbu rempah dan aromatik hingga harum.
- Masukkan tulang kambing panggang, air, dan santan. Didihkan lalu kecilkan api (*simmer*).
- Bumbui dengan garam, gula pasir, Knorr kaldu sapi, lada putih, kecap manis, dan air asam jawa.
- Masak perlahan hingga kuah mengental mencapai konsistensi saus/jus.
- Saring saus menggunakan saringan halus, lalu biarkan dingin.



SATE GURITA BLORA





SATE GURITA BLORA

BY CHEF
ARIEF RACHMAN



Chef Arief Rachman
Professional Chef

BAHAN UTAMA & PLATING

(Hasil: 1 Porsi / 3 Tusuk)

- 3 tusuk / 1 porsi Sate Gurita
- 60 gr Saus Kacang Bumbu
- 10 gr Aioli Kunyit Santan
- 5 gr Serundeng Kelapa
- 8 gr Nanas, potong dadu
- 5 gr Mentimun, potong dadu
- 5 gr Tomat Ceri
- ½ buah (10 gr) Jeruk Limo

BAHAN SATE GURITA

(Hasil: 9 Tusuk / 3 Porsi)

- 120 gr Gurita Matang (Cooked Gurita)
- 60 gr Jamur Tiram
- 40 gr Bumbu Marinasi Bumbu (Spiced Marination)

Cara Membuat Sate Gurita:

- Iris dan tusuk potongan gurita matang serta jamur tiram ke tusukan sate.
- Bakar/panggang sate gurita sambil terus diolesi (*glazed*) **Kecap Manis Bango** dan saus kacang bumbu hingga matang berkaramel.

BAHAN GURITA MATANG

(Hasil: 600 gr)

- 1 kg Gurita Utuh, buang kepala dan gigi, rebus sebentar
- 3 gr Garam
- 5 gr Lada Hitam, tumbuk kasar
- 25 gr Bawang Putih, memarkan
- 100 gr Bumbu Marinasi
- 2 gr Daun Salam
- 2 gr Daun Jeruk
- **5 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 10 ml Minyak Kelapa

Cara Membuat Gurita:

- Masukkan gurita yang sudah direbus sebentar beserta seluruh bahan ke dalam kantong vacuum dan segel rapat.
- Masak dalam *immersion circulator* (alat sous vide) pada suhu 70°C selama kurang lebih 3 jam.
- Setelah matang, angkat dan masukkan ke dalam air es (*ice bath*) untuk menghentikan proses memasak.
- Keluarkan gurita dari kantong, lalu potong-potong sesuai porsi tusukan sate.

BUMBU MARINASI

(Hasil: 100 gr)

- 100 gr Bawang Merah, haluskan
- 30 gr Bawang Putih, haluskan
- 10 gr Ketumbar, sangrai, haluskan
- 10 gr Kunyit, kupas, haluskan
- 5 gr Lengkuas, haluskan
- 20 gr Cabai Merah Besar, buang biji, haluskan
- 3 gr Garam
- **5 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 2 gr Lada Putih Bubuk
- **10 ml Kecap Manis Bango**
- 20 ml Minyak Kelapa
- 50 ml Santan
- 100 ml Air

Cara Membuat :

- Panaskan sauspan/wajan. Tuang minyak dan tumis semua bahan bumbu halus hingga harum.
- Masukkan air dan santan, lalu didihkan dengan api kecil.
- Bumbui dengan garam, kecap manis, kaldu ayam, dan lada putih. Koreksi rasa.

BAHAN SAUS KACANG BUMBU

(Hasil: 550 gr)

- 200 gr Kacang Tanah
- 100 gr Kacang Mede
- 25 gr Bawang Putih
- 8 gr Cabai Merah Keriting
- 2 gr Cabai Rawit Merah
- 42 gr Gula Jawa
- 4 gr Daun Jeruk
- **15 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 20 ml Minyak Goreng
- 250 ml Air
- **65 ml Kecap Manis Bango**
- 35 ml Air Asam Jawa



Cara Membuat:

- Goreng kacang tanah, kacang mede, bawang putih, cabai merah keriting, cabai rawit, dan daun jeruk hingga harum.
- Pindahkan seluruh bahan yang sudah digoreng ke dalam blender, tambahkan air, lalu haluskan hingga lembut.
- Tuang adonan ke dalam wajan dan masak hingga kuah agak menyusut.
- Masukkan air asam jawa, gula jawa, kecap manis, dan Knorr kaldu ayam. Aduk rata dan koreksi rasa.

BAHAN AIOLI KUNYIT SANTAN

(Hasil: 80 gr)

- 50 gr Bumbu Dasar Kuning
- **30 gr Hellmann's Real Mayonnaise**
- 1 gr Garam
- **1 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**

Cara Membuat :

- Campurkan seluruh bahan ke dalam mangkuk, lalu aduk hingga rata dan koreksi rasa.

BAHAN SERUNDENG KELAPA

(Hasil: ±350 gr)

- 250 gr Kelapa Parut/Kering
- 40 gr Bawang Merah, cincang
- 25 gr Bawang Putih, cincang
- 15 gr Kemiri, sangrai, haluskan
- 5 gr Ketumbar, sangrai, tumbuk kasar
- 10 gr Lengkuas, iris
- 2 gr Daun Salam
- 2 gr Daun Jeruk
- 7 gr Garam
- 25 gr Gula Jawa

Cara Membuat:

- Panaskan minyak dan tumis bumbu halus hingga harum, lalu masukkan daun salam dan daun jeruk. Aduk rata.
- Masukkan kelapa parut dan masak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga berwarna kuning keemasan.
- Masukkan gula jawa dan garam, lalu aduk hingga matang merata dan renyah.



Chef Ariel Rachman
Professional Chef

"Pada akhirnya, *sincere cooking is an act of love*. Ini tentang bagaimana mentransfer energi dan emosi lu ke dalam masakan supaya orang lain bisa merasakannya. Ketika gerakan mengelevasi makanan Nusantara ini didasari oleh kejujuran, gua yakin masyarakat kita akan semakin bangga dan sayang sama makanannya sendiri."

PETIS GUMI





PETIS CUMI

BY CHEF
ARIEF RACHMAN



Chef Arief Rachman
Professional Chef

BAHAN UTAMA & PLATING

(Hasil: 1 Porsi)

- 200 gr Cumi Isi Panggang
- 80 gr Tumis Cumi Asin Petis Ikan
- 30 gr Enoki Renyah
- 20 gr Purée Kembang Kol Panggang
- 2 gr Daun Sirih Cina Mikrogreen

BAHAN CUMI ISI PANGGANG

(Hasil: 1 Porsi)

- 150 gr Cumi, bersihkan
- 50 gr Adonan Isian Cumi
- 2 gr Garam
- 2 gr Lada Hitam, tumbuk kasar
- 2 gr Bubuk Paprika
- 5 ml Minyak Goreng

Cara Membuat:

- Isikan adonan isian ke dalam cumi yang telah dibersihkan.
- Masukkan cumi ke dalam kantong vacuum, lalu masak dengan teknik *sous vide* pada suhu 55°C selama 1 jam.
- Setelah matang, angkat dan celupkan cumi ke dalam air es untuk menghentikan proses memasak.
- Keluarkan cumi dari kantong, tempatkan di atas nampan, lalu bumbui dengan minyak, garam, lada hitam, dan bubuk paprika hingga merata.
- Panggang cumi hingga matang dan mendapatkan efek gosong karamelisasi yang cantik.
- Sajikan cumi panggang bersama elemen pelengkap lainnya.



BAHAN TUMIS CUMI ASIN PETIS IKAN

(Hasil: 1 Porsi)

- 25 gr Bawang Bombai, kupas, iris
- 10 gr Bawang Putih, cincang
- 15 gr Zukini, potong bentuk bola kecil
- 7 gr Cabai Rawit Merah, iris
- 20 gr Tomat Ceri Merah, seduh air panas, kupas kulit
- 7 gr Petai, kupas, belah dua
- 5 gr Jagung Manis, rebus, pipil
- 15 gr Kentang, kupas, potong dadu, rebus sebentar
- 30 gr Petis Ikan
- **10 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 5 gr Garam
- 3 gr Gula Pasir
- 20 ml Minyak Goreng
- 10 ml Air

Cara Membuat:

- Panaskan wajan dengan sedikit minyak goreng.
- Tumis bawang bombai terlebih dahulu. Setelah agak layu, masukkan bawang putih dan irisan cabai merah.
- Setelah harum, masukkan petai, jagung manis, zukini, dan tomat ceri.
- Tambahkan petis ikan, tumis hingga aromanya keluar dan harum, lalu beri percikan air.
- Bumbui hingga rasanya pas, lalu angkat dan sajikan.



HARMONISASI TRIPLE T (3T)

Bagi Chef Arief, rasa enak hanyalah titik awal. Sebuah hidangan baru benar-benar mencapai kualitas terbaiknya ketika waktu, suhu, dan tekstur bekerja dalam keseimbangan—tiga elemen yang ia rangkum sebagai **Timing, Temperature, dan Texture**.

Timing

Hal ini penting karena teknik memasak terbentuk dalam rangkaian waktu yang spesifik dan tepat guna menghasilkan makanan yang baik untuk dihidangkan. Waktu tidak hanya selalu dikaitkan hanya dalam memasak, akan tetapi juga sangat penting dalam hal penyajian makanan ataupun komunikasi dalam operasional.

Pada **Sate Gurita Blora**, Gurita harus dimasak dengan metode, waktu dan suhu yang tepat guna menghasilkan tekstur yang diinginkan. Hal tersebut adalah tanggung jawab seorang chef untuk bisa memahami pentingnya waktu.

Temperature

Pengendalian suhu dalam memasak juga sangat menentukan hasil dari sebuah masakan.

Dalam hidangan '**Samba Lauak Tuna**' misalnya, hidangan tersebut adalah makanan pembuka yang harus disajikan dalam keadaan dingin, maka hidangan tersebut harus disajikan dingin.

Dalam pembuatan '**Tongseng Kambing**' misalnya *saddle of lamb* harus dimasak dengan suhu dan waktu yang tepat dalam proses memasak dengan menggunakan metode *sous vide*, guna menghasilkan *saddle of lamb* yang tepat dan baik untuk dihidangkan.

Texture

Pada akhirnya, seluruh rangkaian waktu dan suhu itu hadir dalam sebuah tekstur. Analisa pemilihan bahan, waktu dan suhu yang tepat dalam proses masak, akan berujung dengan tekstur yang diinginkan. Dalam '**Garang Asam Ayam**' misalnya, pemilihan ayam kampung dibandingkan dengan ayam *broiler*. Chef Arief bisa melihat ayam kampung lebih memiliki tekstur yang tepat dalam hidangan tersebut. Artinya, tekstur bukan hanya soal hasil teknik, tetapi juga ketepatan dan pemilihan dalam memahami bahan.

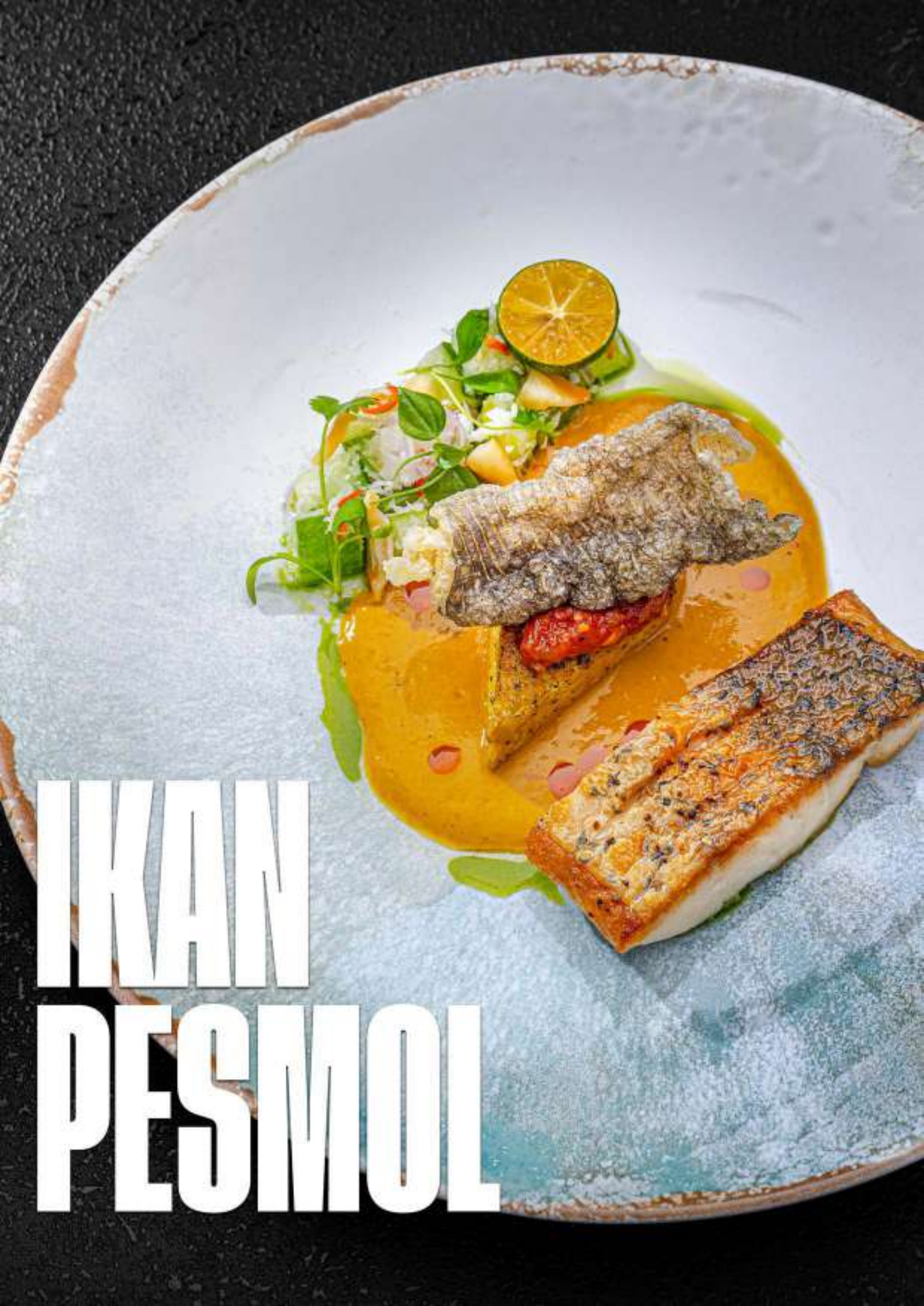
Prinsip 3T menjadi semakin penting ketika hidangan klasik Nusantara dibawa ke dalam bentuk yang lebih modern. Seperti pernyataan Chef Arief, tampilan boleh berkembang, tetapi identitas rasa harus tetap terjaga melalui teknik yang presisi.



“

Gua menyebutnya filosofi 3T: timing, temperature, texture. Salah satunya enggak bisa dikorbankan. Temperatur benar dengan timing yang salah tetap tidak menghasilkan tekstur yang tepat.”

”



IKAN PESMOL



IKAN PESMOL

BY CHEF ARIEF RACHMAN
& CHEF MAXIE MILLIAN



Chef Arief Rachman
Professional Chef



Chef Maxie Millian
Professional Chef

BAHAN UTAMA & PLATING

(Hasil: 1 Porsi)

- 120 gr Kakap Putih Panggang Wajan
- 60 gr Pepes Udang & Ikan
- 40 gr Urap Timun
- 8 gr Kacang Kenari
- 10 gr Sambal Tomat
- 60 gr Saus Pesmол
- 10 gr Jeruk Kalamansi
- 1 gr Daun Ketumbar Mikro

BAHAN KAKAP PUTIH PANGGANG WAJAN

(Hasil: 1 Porsi)

- 120 gr Ikan Kakap Putih (*Barramundi*)
- 2 gr Garam
- 1 gr Lada Hitam
- 10 ml Minyak Goreng

Cara Membuat:

- Panaskan wajan di atas api sedang, lalu tuangkan minyak.
- Pan-sear ikan dengan posisi kulit menghadap ke bawah (*skin side down*). Bumbui bagian daging ikan dengan garam dan lada hitam.
- Masak bagian kulit hingga berwarna kuning keemasan dan garing. Setelah itu, balik ke sisi daging selama kurang lebih **30 detik**, lalu balik kembali ke posisi kulit di bawah.
- Pindahkan wajan ke dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu **200°C selama 4-5 menit**.
- Setelah matang, angkat ikan dari wajan dan siap disajikan.

BAHAN PEPES UDANG & IKAN

(Hasil: 400 gr)

- 140 gr Daging Kakap Putih, fillet, tanpa kulit
- 120 gr Udang, kupas, bersihkan
- 100 gr Bumbu Dasar Kuning
- 20 gr Tomat Merah, buang biji, cincang
- **10 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 5 gr Garam
- Daun Kemangi (Secukupnya)
- 30 ml Santan

Cara Membuat:

- Masukkan daging ikan dan udang ke dalam *food processor / chopper*, lalu proses hingga lembut.
- Pindahkan ke dalam mangkuk, masukkan santan, bumbu dasar kuning/pepsmol, dan cincangan tomat merah.
- Bumbui dengan Knorr Chicken Seasoning Powder dan garam, aduk hingga seluruh adonan tercampur rata. Tambahkan daun kemangi, lalu bungkus dan kukus hingga matang.

BUMBU DASAR KUNING

(Hasil: ±1000 gr)

- 500 gr Bawang Merah, haluskan
- 200 gr Bawang Putih, haluskan
- 300 gr Cabai Merah Besar, buang biji, haluskan
- 5 gr Cabai Rawit Merah, haluskan
- 400 gr Kunyit, kupas, haluskan
- 10 gr Jahe, kupas, haluskan
- 50 gr Lengkuas, haluskan
- 150 gr Tomat, haluskan
- 5 gr Daun Jeruk
- 5 gr Daun Salam
- 10 gr Serai
- 10 gr MSG
- **10 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 10 gr Garam
- 5 gr Gula Pasir
- 500 ml Air
- 200 ml Minyak Goreng

Cara Membuat:

- Panaskan wajan saus (*saucepan*) di atas api sedang. Tuang minyak, lalu tumis semua bahan yang dihaluskan bersama bumbu aromatik (daun jeruk, daun salam, serai).
- Tumis hingga benar-benar matang dan harum, lalu tuangkan air sedikit demi sedikit sambil dimasak menyusut.
- Didihkan dengan api kecil (*simmer*), lalu masukkan garam, gula, MSG, dan Knorr kaldu ayam.
- Setelah matang, buang bumbu aromatiknya lalu angkat dari kompor.
- Blender kembali bumbu sekali lagi hingga teksturnya benar-benar halus dan lembut, kemudian pindahkan ke wadah penyimpanan.

BAHAN SAUS PESMOL

(Hasil: 200 ml)

- 100 gr Bumbu Dasar Kuning
- 2 gr Daun Kemangi, iris
- **10 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 2 gr Garam
- 2 gr Gula Pasir
- 50 ml Santan
- 50 ml Kaldu Sayur

Cara Membuat:

- Masukkan bumbu dasar kuning, santan, dan kaldu sayur ke dalam panci saus (*saucepan*).
- Masak hingga mendidih, lalu masukkan irisan daun kemangi.
- Haluskan adonan menggunakan blender atau hand blender hingga benar-benar lembut dan halus sempurna.
- Bumbui dengan Knorr Chicken Seasoning Powder, garam, dan gula pasir, lalu koreksi rasa.

BAHAN URAP TIMUN

(Hasil: 1 Porsi)

- 50 gr Timun Lokal, buang biji, potong dadu
- 10 gr Kelapa Parut Kukus
- **2 gr Knorr Lime Powder**
- **2 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 1 gr Cabai Rawit Merah, iris tipis
- 3 gr Bawang Merah, iris tipis
- 5 gr Minyak Kelapa
- 1 gr Garam
- 2 gr Gula Pasir

Cara Membuat:

- Cuci bersih timun, buang bijinya, lalu potong dadu.
- Kukus kelapa parut di atas api sedang selama **30 menit**.
- Iris tipis bawang merah dan cabai rawit merah.
- Campurkan potongan timun, kelapa parut kukus, irisan cabai, dan irisan bawang merah ke dalam mangkuk aduk (*mixing bowl*).
- Tambahkan garam, gula pasir, **Knorr Lime Powder**, dan **Knorr Chicken Seasoning Powder**, lalu aduk hingga rata.
- Tuangkan minyak kelapa dan aduk sekali lagi hingga semua bahan tercampur sempurna.



GARANG ASAM AYAM





GARANG ASAM AYAM

BY CHEF ARIEF RACHMAN
& CHEF TASSA RAMADITA



Chef Arief Rachman
Professional Chef



Chef Tassa Ramadita
Sous Chef UFS ID

BAHAN UTAMA & ISIAN

(Hasil: 1 Porsi)

- ½ Ekor Ayam Panggang (1 Porsi)
- 10 gr Belimbing Wuluh, iris tebal
- 30 gr Sambal Tomat
- 10 gr Jamur Raja / King Oyster, belah dua, kerat, dan pan-sear
- 5 gr Cabai Rawit Merah
- 40 gr Kentang Bayi / Baby Potato, rebus dan kupas
- 5 gr Daun Melinjo
- 1 gr Daun Sirih Cina
- 100 ml Kuah Garang Asem Santan
- 1 ml Minyak Cabai

BAHAN AYAM PANGGANG

(Hasil: 2 Porsi)

- 2 Porsi Ayam Rendaman Peram
- 8 gr Ketumbar, sangrai, haluskan
- 8 gr Jintan, sangrai, haluskan
- 3 gr Garam
- 5 gr Knorr Chicken Seasoning Powder
- 3 gr Bubuk Paprika
- 5 gr Bawang Putih, cincang
- 3 gr Lada Hitam, tumbuk kasar
- 30 ml Minyak Goreng

Cara Membuat:

- Masukkan ayam yang sudah direndam (*brined chicken*) ke dalam kantong vacuum, lalu masak dengan teknik sous vide pada suhu **62°C selama 3 jam**.
- Setelah matang, angkat dan masukkan ke dalam air es (*ice bath*) untuk menghentikan proses memasak.
- Setelah dingin, keluarkan ayam dari kantong vacuum dan letakkan di atas nampan (*food tray*).
- Bumbul ayam dengan minyak, garam, Knorr kaldu ayam, ketumbar, jintan, bubuk paprika, lada hitam, dan bawang putih cincang hingga merata.
- Panggang ayam (*chargrill*) hingga matang sempurna dan mendapatkan efek gosong karamelisasi (*charred*) yang cantik.
- Sajikan ayam panggang bersama elemen pelengkap lainnya.

BAHAN AYAM PERAM

(Hasil: 2 Porsi)

- Ayam Utuh Potong Dua (Tanpa Tulang, Kulit Menempel): 2 pcs
- Cairan Perendam (*Brining Liquid*): 1 resep

Cara Membuat:

- Masukkan cairan perendam yang sudah dingin dan potong daging ayam ke dalam wadah / *food container*.
- Rendam (*brine*) ayam setidaknya selama **12 jam** atau semalaman di dalam kulkas/*chiller*.

BAHAN CAIRAN PERENDAM

(Hasil: 1 Porsi)

- 25 gr Garam
- 25 gr Gula Pasir
- **10 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 1,5 gr Lada Hitam, tumbuk kasar
- 1 gr Daun Salam Barat
- 2 gr Thyme Segar
- 30 gr Bawang Putih, kupas, memarkan
- 1000 ml Air

Cara Membuat:

- Masukkan semua bahan ke dalam panci saus (*saucepan*). Panaskan hingga mendidih.
- Tuangkan ke dalam wadah / *food container* dan dinginkan cairan perendam (gunakan wadah es di bawahnya / *ice bath*).
- Simpan di dalam kulkas hingga siap digunakan.

BAHAN KUAH GARANG ASEM SANTAN

(Hasil: 500 ml)

- 80 gr Bawang Merah, kupas, haluskan
- 50 gr Bawang Putih, kupas, haluskan
- 25 gr Kemiri, sangrai, haluskan
- 5 gr Ketumbar, sangrai, haluskan
- 50 gr Belimbing Wuluh
- 200 gr Sayap Ayam, panggang
- 30 gr Serai
- 20 gr Lengkuas, memarkan
- 20 gr Jahe, kupas, memarkan
- 5 gr Daun Salam
- 3 gr Daun Jeruk
- 2 gr Bunga Lawang / Pekak
- 1 gr Cengkih
- 3 gr Kayu Manis
- 2 gr Kapulaga
- 10 gr Gula Pasir
- 10 gr Garam
- **10 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- **6 gr Knorr Lime Powder**
- 30 ml Minyak Goreng
- 1000 ml Air

Cara Membuat:

- Panaskan minyak di atas panci saus (*saucepan*) dengan api sedang. Masukkan bumbu halus, rempah-rempah, dan bahan aromatik, lalu tumis hingga matang dan harum.
- Masukkan sayap ayam panggang, serai, lengkuas, jahe, daun salam, daun jeruk, air, dan santan.
- Bumbui dengan garam, gula pasir, Knorr kaldu ayam, dan Knorr bubuk jeruk nipis.
- Masak perlahan dengan api kecil (*simmer*) agar semua rasa menyatu dan keluar dengan sempurna.
- Setelah matang, saring kuah kaldu dan pindahkan ke dalam wadah penyimpanan.



A portrait of Chef Maxie Millian, a man with glasses, a green baseball cap worn backward, and a green apron over a dark blue t-shirt. He has tattoos on his arms and neck. The background is a kitchen setting.

Chef Maxie Millian

Professional Chef

RASA LOKAL, PERSPEKTIF MODERN

Chef Indonesia dengan pengalaman lebih dari dua dekade yang dikenal melalui eksplorasi kuliner lokal dengan pendekatan gastronomi modern. Melalui perjalanan dan pengalamannya, ia menghadirkan cara pandang yang menjaga keaslian rasa Indonesia sekaligus membuatnya relevan untuk dapur profesional masa kini.

Akar PERJALANAN

Chef Maxie Millian dikenal sebagai chef Indonesia yang konsisten mengeksplorasi kuliner lokal melalui pendekatan modern. Lulusan National Hotel Institute (NHI) Bandung ini pernah menempa karier di dapur internasional Dubai bersama jaringan Jumeirah, termasuk Segreto, Vu's Restaurant, dan Al Mahara di Burj Al Arab.

Fondasi teknik Eropa dan standar fine dining internasional tersebut kemudian ia bawa kembali ke Indonesia melalui perannya di Sofitel Bali, Teatro Gastroteque, Merah Putih, Sangsaka, Apéritif Restaurant, hingga Locavore NXT.

Dalam perjalanannya, Chef Maxie semakin mendalami rempah, teknik tradisional, gastronomi modern, keberlanjutan, dan pemanfaatan bahan lokal.

“Saat singgah di berbagai daerah, yang paling menarik buat gue bukan cuma makanannya. Tapi kenapa makanan itu ada, siapa yang membuatnya, dan bagaimana filosofi lokal menghidupinya.”

Fokusnya terletak pada bagaimana rasa lokal, rempah, teknik tradisional, dan bahan Indonesia dapat diolah secara relevan untuk dapur profesional masa kini tanpa kehilangan identitas aslinya.



Chef's Note

“Prinsip gue jelas, flavor harus tetap asli. Yang gue ubah bukan rasanya, tapi cara menyampaikan ceritanya.”

— Chef Maxie Millian, Professional Chef

MENANTANG BATAS RASA



Bagi Chef Maxie, inovasi tidak dimulai dari menciptakan rasa baru, tetapi dari memahami bagaimana sebuah rasa terbentuk. Setiap hidangan dibedah menjadi elemen-elemen dasarnya, asam, gurih, manis, pahit, aroma, tekstur, hingga suhu, untuk memahami bagaimana semuanya saling melengkapi. Dari sana, ia mengeksplorasi kemungkinan baru tanpa menghilangkan karakter yang membuat hidangan tersebut tetap dikenali.

Alih-alih mengganti bahan utama, Chef Maxie lebih memilih mengeksplorasi hubungan antar rasa dan teknik memasak.

- **Daun jeruk, serai, dan lemon** digunakan untuk membangun lapisan aroma yang menyegarkan sekaligus memperpanjang karakter citrus pada hidangan laut.
- **Seafood** segar dipadukan dengan teknik seperti char grilling untuk mempertahankan natural umami sekaligus menghadirkan dimensi rasa yang lebih dalam.
- **Nasi dan kentang** diterjemahkan menjadi rice gnocchi, menghadirkan tekstur baru tanpa menghilangkan identitas Lentog Tanjung.
- **Tahu bacem** tetap mempertahankan profil rasa manis-gurih khas Jawa, namun disajikan sebagai espuma untuk memberikan pengalaman makan yang berbeda.

"Let's break the boundaries tanpa meninggalkan core dari dish itu."

Bagi Chef Maxie, menantang batas rasa bukan berarti meninggalkan tradisi. Justru dengan memahami fondasi sebuah hidangan, ia percaya kuliner Indonesia dapat terus berkembang tanpa kehilangan cerita dan identitas yang membuatnya begitu istimewa.

REPLIKASI DAN RELEVANSI



Bagi Chef Maxie, membawa kuliner Indonesia ke dapur profesional bukan berarti menyalin resep apa adanya. Yang perlu dipertahankan adalah **core flavor**, karakter **rasa** yang membuat sebuah hidangan tetap dikenali. Sementara teknik, tekstur, hingga penyajian dapat terus berkembang mengikuti kebutuhan dapur modern.

Pendekatan tersebut terlihat dalam berbagai menu yang ia kembangkan. Mulai dari **Asem-Asem Gurita, Ayam Tuyuhan, Lentog Tanjung, Ayam Srepeh, hingga Opor Cumi**, seluruhnya berangkat dari rasa yang akrab bagi masyarakat Indonesia, lalu diterjemahkan kembali melalui teknik modern tanpa kehilangan identitas yang menjadi jiwanya.

"Flavor-nya is the original, but it's your style. You put your style on it."

Bagi Chef Maxie, sebuah hidangan baru hanya akan bertahan jika dapat direplikasi secara konsisten di dapur profesional. Karena itu, kreativitas harus selalu berjalan berdampingan dengan efisiensi, tanpa mengorbankan karakter rasa yang menjadi fondasi utamanya.

Dengan filosofi tersebut, Chef Maxie membuktikan bahwa modernisasi bukan berarti meninggalkan tradisi, melainkan menghadirkan rasa yang sama dalam pengalaman yang lebih relevan bagi dapur dan penikmat masa kini.





OPOR CUMI



OPOR CUMI

BY CHEF
MAXIE MILLIAN

HASIL: 5 PORSI

KOMPONEN HIDANGAN

- Cumi panggang
- Opor kacang putih
- Jantung pisang unkep
- Labu siam mini acar
- Kacang panjang panggang
- Pakis panggang
- Velouté opor
- Minyak cabai rawit hijau

CUMI PANGGANG

Bahan

- 5 Ekor Cumi segar, sudah dibersihkan (120 g per ekor)
- 15 g Bawang Putih, cincang halus
- 3 g Biji Ketumbar, tumbuk kasar
- 8 g Garam
- 20 ml Minyak Kelapa
- 10 ml Air Jeruk Nipis

Cara Membuat:

- Campurkan bawang putih, ketumbar, garam, minyak kelapa, dan air jeruk nipis.
- Balurkan bumbu ke seluruh permukaan cumi.
- Marinasi selama **20 menit**.
- Panggang di atas bara hingga matang dan sedikit kecokelatan.



Chef Maxie Millian
Professional Chef

OPOR KACANG PUTIH

Bahan

- 250 g Kacang Cannellini kering
- Air secukupnya

Cara Membuat:

- Rendam kacang putih semalaman dalam air dingin, lalu tiriskan dan bilas.
- Tambahkan air hingga kacang terendam.
- Masak sampai empuk, lalu tiriskan dan sisihkan.

SAUS OPOR

Bumbu Halus

- 80 g Bawang Merah
- 30 g Bawang Putih
- 30 g Kemiri Sangrai
- 5 g Biji Ketumbar Sangrai
- 15 g Jahe
- 30 g Lengkuas

Aromatik

- 2 Batang Serai, memarkan
- 3 Lembar Daun Salam

Cairan

- 800 ml Santan
- 400 ml Kaldu Ayam

Bumbu Penyedap

- 20 g Garam
- **5 g Knorr Rostip**
- **15 ml Kecap Manis Bango**



Cara Membuat:

- Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, jahe, dan lengkuas.
- Tumis bumbu hingga harum dan matang, lalu masukkan serai dan daun salam.
- Tuang santan dan kaldu ayam.
- Masak dengan api kecil, lalu bumbu dengan kecap manis dan garam.
- Masak hingga rasanya menyatu, kemudian saring saus.
- Tuang saus ke panci dan tambahkan kacang putih.
- Jaga tetap hangat hingga disajikan.

JANTUNG PISANG UNGKEP

Bahan

- 1 Buah Jantung Pisang, bersihkan
- 2 Lembar Daun Salam
- 20 gr Lengkuas, memarkan
- 5 gr Garam
- 300 ml Santan

Cara Membuat:

- Kupas bagian luar jantung pisang, lalu potong beberapa bagian.
- Rebus selama **10 menit** dalam air garam dan jeruk nipis, lalu pindahkan ke ice bath hingga dingin.
- Masak bersama santan, daun salam, lengkuas, dan garam dengan api kecil hingga empuk.
- Angkat dan tiriskan.
- Saat akan disajikan, panggang hingga hangat dan sedikit kecokelatan.

VELOUTÉ OPOR

Bumbu Halus

- 100 gr Bawang Merah
- 40 gr Bawang Putih
- 35 gr Kemiri Sangrai
- 6 gr Ketumbar Sangrai
- 20 gr Jahe
- 30 gr Lengkuas

Bahan Cair

- 600 ml Kaldu Ayam
- 400 ml Santan

Bumbu Aromatik

- 2 Batang Serai, memarkan
- 3 Lembar Daun Salam

Bumbu

- 20 gr Garam
- **5 gr Knorr Rostip**
- 7 gr Gula Jawa

Cara Membuat:

- Haluskan seluruh bahan bumbu, lalu tumis hingga matang.
- Masukkan serai dan daun salam, lalu tumis sebentar.
- Tuang kaldu ayam dan santan, lalu masak selama **30 menit**.
- Tambahkan garam, Knorr Rostip, dan gula jawa.
- Angkat dan buang serai serta daun salam.
- Blender hingga halus, kemudian saring.
- Pastikan rasanya pas dan jaga tetap hangat.

MINYAK CABAI RAWIT HIJAU

Bahan

- 70 gr Cabai Rawit Hijau
- 30 gr Daun Kemangi
- 250 ml Minyak Kanola

Cara Membuat:

- Didihkan cabai rawit hijau dan daun kemangi selama **10 detik**, lalu pindahkan ke *ice bath*.
- Tiriskan cabai rawit hijau dan daun kemangi hingga kering.
- Blender cabai, daun kemangi, dan minyak kanola hingga halus.
- Saring hingga halus, lalu simpan dalam *chiller* selama **24 jam**.

PENYAJIAN

Hasil: 5 porsi

- 100 gr Bawang Merah
- 40 gr Bawang Putih
- 35 gr Kemiri Sangrai
- 6 gr Ketumbar Sangrai
- 20 gr Jahe
- 30 gr Lengkuas

Untuk setiap porsi:

- Tata cumi panggang sebagai komponen utama.
- Tambahkan opor kacang putih dan saus opor ke piring
- Tambahkan jantung pisang, labu siam mini acar, kacang panjang, dan pakis panggang sebagai pelengkap
- Tuang *velouté* opor secukupnya.
- Beri tetesan minyak cabai rawit hijau, lalu sajikan hangat.



LENTOG TANJUNG





LENTOG TANJUNG

BY CHEF
MAXIE MILLIAN



Chef Maxie Millian
Professional Chef

HASIL: 5 PORSI

KOMPONEN HIDANGAN

- Nangka muda semur
- Gnocchi nasi
- Espuma tahu bacem
- Tempe crumble
- Tempura daun singkong
- Velouté lodeh
- Minyak cabai rawit hijau

NANGKA MUDA SEMUR

Hasil: ±500 gr (80–90 gr per porsi)

Bahan

- 800 gr Nangka Muda, bersihkan
- 120 gr Bawang Merah
- 30 gr Bawang Putih
- 8 gr Ketumbar Sangrai
- 25 gr Kemiri Sangrai
- 40 gr Lengkuas, memarkan
- 5 Lembar Daun Salam
- 40 gr Gula Merah
- 12 gr Garam
- 5 gr Knorr Rostip
- 20 ml Kecap Manis Bango
- 30 ml Minyak Kanola
- 1000 ml Air Kelapa

Cara Membuat:

- Haluskan bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan kemiri hingga lembut.
- Panaskan minyak, lalu tumis bumbu hingga harum dan matang.
- Masukkan lengkuas dan daun salam.
- Tambahkan nangka muda, lalu aduk hingga terbalut bumbu.
- Tuangkan air kelapa.
- Tambahkan gula merah, garam, Knorr Rostip, dan kecap manis Bango.
- Masak dengan api kecil hingga nangka empuk dan bumbu meresap.
- Suwir nangka menggunakan garpu.
- Saring cairan semur dan simpan sebagai kuah.

Saat Penyajian

- Panaskan kembali nangka suwir menggunakan sedikit kuah semur sebelum disajikan.

GNOCCHI NASI

Bahan

- 250 gr Nasi Matang (nasi dingin sehari)
- 250 gr Kentang Panggang
- 80 gr Tepung Beras
- 50 gr Tepung Tapioka
- 8 gr Garam
- 40 ml Santan



Cara Membuat:

- Blender nasi hingga menjadi pasta halus.
- Haluskan kentang selagi hangat.
- Campurkan kentang dan pasta nasi.
- Tambahkan tepung beras, tepung tapioka, dan santan sedikit demi sedikit hingga membentuk adonan.
- Tambahkan garam dan aduk rata.
- Bentuk adonan menjadi silinder berdiameter sekitar **2 cm**.
- Potong masing-masing sekitar **18 gr**.
- Rebus di dalam air mendidih yang telah diberi garam hingga gnocchi mengapung.
- Segera pindahkan ke dalam *ice bath*.

Saat Penyajian

- Panggang (*pan sear*) menggunakan mentega hingga berwarna keemasan.

ESPUMA TAHU BACEM

Hasil: ±600 ml

Bahan

- 400 gr Tahu Putih Padat
- 40 gr Gula Merah
- 15 gr Bawang Putih
- 120 gr Bawang Merah
- 2 Lembar Daun Salam
- 10 gr Kemiri Sangrai
- 4 gr Ketumbar Sangrai
- 20 gr Lengkuas, memarkan
- 5 gr Garam
- **25 ml Kecap Manis Bango**
- 35 ml Minyak Kanola
- 150 ml Santan
- 350 ml Air Kelapa

Cara Membuat:

- Haluskan bawang putih, bawang merah, kemiri, dan ketumbar.
- Tumis menggunakan minyak kanola hingga harum.
- Masukkan lengkuas dan daun salam.
- Tambahkan air kelapa, gula merah, garam, dan kecap manis Bango.
- Masukkan tahu, lalu masak hingga tahu menyerap bumbu dan cairan berkurang.
- Angkat tahu dari cairannya.
- Hangatkan santan.
- Blender tahu bersama santan hangat hingga benar-benar halus.
- Saring menggunakan saringan halus.
- Masukkan ke dalam siphon, lalu isi dengan 2 cartridge N₂O.

Saat Penyajian

- Simpan siphon pada water bath bersuhu 60°C.

VELOUTÉ LODEH

Hasil: ±900 ml

Bahan

- 150 gr Bawang Merah
- 30 gr Bawang Putih
- 12 gr Kencur
- 25 gr Lengkuas
- 6 Lembar Daun Salam
- 200 gr Labu Siam
- 100 gr Kacang Panjang
- 12 gr Garam
- **5 gr Knorr Rostip**
- 15 gr Gula Merah
- 50 gr Mentega Dingin
- 600 ml Santan
- 600 ml Kaldu Sayuran

Cara Membuat:

- Haluskan bawang merah, bawang putih, kencur, dan lengkuas.
- Tumis hingga harum.
- Masukkan daun salam.
- Tambahkan labu siam dan kacang panjang.
- Masak sebentar.
- Tuangkan kaldu sayuran dan santan.
- Masak perlahan hingga sayuran empuk.
- Buang daun salam.
- Blender hingga benar-benar halus.
- Saring menggunakan saringan halus.
- Blender kembali sambil memasukkan mentega dingin sedikit demi sedikit hingga menghasilkan velouté yang lembut.
- Tambahkan garam, Knorr Rostip, dan gula merah.

Penyajian

Hasil: 5 Porsi

- Untuk setiap porsi:
- Letakkan gnocchi nasi yang telah dipanggang dengan mentega sebagai dasar.
- Tambahkan 80-90 gr nangka muda semur yang telah dipanaskan bersama sedikit kuah semurnya.
- Semprotkan espuma tahu bacem di salah satu sisi piring.
- Tuangkan velouté lodeh secukupnya.
- Tambahkan tempura daun singkong sebagai elemen renyah.
- Taburkan tempe crumble di atas hidangan untuk memberikan tekstur.
- Akhiri dengan beberapa tetes minyak cabai rawit hijau.
- Sajikan selagi hangat.

MINYAK CABAI RAWIT HIJAU

Bahan

- 70 gr Cabai Rawit Hijau
- 30 gr Daun Kemangi
- 250 ml Minyak Kanola

Cara Membuat:

- Blansir cabai rawit hijau dan daun kemangi selama **10 detik**.
- Segera pindahkan ke dalam *ice bath*.
- Peras daun kemangi hingga benar-benar kering.
- Blender cabai, kemangi, dan minyak kanola hingga halus.
- Saring menggunakan saringan halus atau kain saring.
- Simpan di dalam *chiller* selama **24 jam** agar minyak menjadi jernih dan aromanya berkembang sempurna.



Chef Maxie Millien
Professional Chef

"Waktu pertama kali gue sesap kuahnya dan gigit tahu bacemnya, **rasanya magis**. Kompleks, gurih, dan ada manis yang legit. Di situ gue **langsung tertantang**. Bagaimana membawa makanan **tradisional se-underrated Lentog Tanjung** ini ke panggung restoran **modern** tanpa membuat ia kehilangan identitas aslinya?"



AYAM TUVUHAN





AYAM TUYUHAN

BY CHEF
MAXIE MILLIAN

HASIL: 5 PORSI

KOMPONEN HIDANGAN

- Ayam sous vide
- Lontong bakar arang
- Kuah Tuyuhan aromatik
- Salad tauge & kemangi
- Minyak bawang merah
- Minyak cabai rawit hijau
- Kerupuk kulit ayam

AYAM SOUS VIDE

Bahan

- 5 Dada Ayam utuh dengan kulit (≈180 gr per buah)
- 15 gr Garam
- 5 gr Gula Pasir
- 10 gr Bawang Putih, cincang halus
- 2 Lembar Daun Jeruk, memarkan
- 20 ml Minyak Kelapa

Cara Membuat:

- Campurkan seluruh bahan marinasi.
- Lumuri dada ayam hingga merata, lalu simpan di dalam *chiller* selama **4 jam**.
- Vakum setiap dada ayam secara terpisah.
- Masak menggunakan teknik *sous vide* pada **suhu 62°C selama 90 menit**.
- Segera pindahkan ke dalam *ice bath* hingga benar-benar dingin.
- Simpan di dalam *chiller* hingga siap digunakan.



Chef Maxie Millian
Professional Chef

Penyajian

- Keluarkan ayam dari kantong vakum dan keringkan permukaan kulit menggunakan tisu dapur.
- Panggang (*pan sear*) sisi kulit menggunakan mentega dengan api sedang hingga kulit berwarna keemasan dan suhu internal ayam mencapai **68°C**.
- Diamkan selama **2 menit**.
- Iris memanjang sebelum disajikan.

SALAD TAUGE & KEMANGI

Bahan

- 150 gr Tauge Mentah
- 20 gr Daun Kemangi, iris tipis
- 5 gr Air Jeruk Limo
- 1 gr Garam

Cara Membuat:

- Campurkan seluruh bahan sesaat sebelum disajikan.
- Aduk hingga tercampur rata.

KUAH TUYUHAN AROMATIK

Bahan

- 1,5 kg Tulang Ayam
- 120 gr Bawang Putih
- 60 gr Bawang Merah
- 40 gr Kemiri Sangrai
- 6 gr Ketumbar Sangrai
- 12 gr Kunyit Bakar
- 6 gr Kencur
- 6 Lembar Daun Salam
- 2 Batang Serai, memarkan
- 40 gr Lengkuas, memarkan
- **10 gr Royco Rasa Ayam**
- 18 gr Garam
- 8 gr Gula Pasir
- 3000 ml Air

Cara Membuat:

- Panggang tulang ayam pada **suhu 220°C selama 35 menit** hingga kecokelatan.
- Haluskan bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, kunyit, dan kencur.
- Tumis bumbu halus hingga harum.
- Masukkan lengkuas, serai, dan daun salam.
- Tambahkan tulang ayam yang telah dipanggang.
- Tuangkan air.
- Masak hingga mendidih, kemudian kecilkan api.
- Rebus perlahan selama **3 jam**.
- Saring kaldu.
- Masak kembali hingga volumenya menyusut menjadi sekitar 1 liter.
- Tambahkan Royco Rasa Ayam, garam, dan gula.
- Koreksi rasa.

Penyajian

- Panaskan kuah, kemudian campurkan 10 gr minyak ayam untuk setiap 500 ml kuah menggunakan whisk sesaat sebelum disajikan.

MINYAK CABAI RAWIT HIJAU

Bahan

- 70 gr Cabai Rawit Hijau
- 30 gr Daun Kemangi
- 250 ml Minyak Kanola

Cara Membuat:

- Blansir cabai rawit hijau dan daun kemangi selama **10 detik**.
- Segera pindahkan ke dalam *ice bath*.
- Peras daun kemangi hingga benar-benar kering menggunakan kain bersih.
- Blender cabai, kemangi, dan minyak kanola hingga halus.
- Saring menggunakan saringan halus atau kain saring.
- Simpan di dalam *chiller* selama **24 jam** agar minyak menjadi jernih dan aromanya berkembang sempurna.

Peyajian

Hasil: 5 Porsi

Untuk setiap porsi:

- Letakkan lontong bakar arang sebagai dasar hidangan.
- Susun irisan ayam *sous vide* di atas atau di samping lontong.
- Tambahkan salad tauge dan kemangi sebagai elemen segar.
- Tuangkan kuah Tuyuhan aromatik yang telah dicampur minyak ayam.
- Teteskan minyak bawang merah dan minyak cabai rawit hijau secukupnya di atas kuah.
- Taburkan kerupuk kulit ayam sebagai elemen renyah.



Chef Mazie Millan
Pastry Chef

"Don't ever stop challenging your curiosity. Satu ingredients bisa punya begitu banyak kemungkinan; bisa menjadi gurih, manis, atau bahkan dibuat menjadi minuman. Tugas kita adalah terus bereksperimen menjadikannya sesuatu yang baru tanpa kehilangan jati dirinya."

HIDDEN GEMS OF *Nusantara*

"The ingredients shaping Indonesia's next culinary chapter."



Selama perjalanan bersama UFS kemarin, Chef Maxie menemukan bahwa inspirasi terbesar sering kali datang dari bahan-bahan yang selama ini luput dari perhatian. Bukan karena langka, melainkan karena belum banyak mendapat ruang di dapur profesional.

HIDDEN GEMS OF Nusantara

Baginya, kekayaan kuliner Indonesia tidak hanya dibangun oleh rempah-rempah yang sudah dikenal luas, tetapi juga oleh *ingredient* lokal yang membawa identitas sebuah daerah melalui proses, teknik, dan cerita yang menyertainya. Setiap bahan memiliki karakter unik yang tidak bisa digantikan, dan justru di situlah letak potensinya untuk membentuk masa depan kuliner Indonesia.

- **Terasi Bonang** Lebih dari sekadar bumbu, Terasi Bonang menunjukkan bagaimana fermentasi mampu membangun karakter umami yang kompleks. Bagi Chef Maxie, kedalaman rasa seperti inilah yang menjadi kekuatan utama kuliner pesisir Indonesia.
- **Cabuk** Olahan wijen fermentasi khas Magetan ini menghadirkan karakter *nutty*, *funky*, dan kaya rasa. Sebuah *ingredient* yang menurutnya memiliki potensi besar untuk diterjemahkan ke dalam saus, dressing, hingga berbagai interpretasi modern.
- **Kecombrang** Aroma floral dengan sentuhan citrus membuat kecombrang jauh lebih fleksibel daripada yang banyak dibayangkan. Tidak hanya memperkaya hidangan gurih, tetapi juga membuka peluang eksplorasi pada dessert dan minuman.
- **Andaliman** Dengan sensasi tingling dan citrus yang khas, andaliman menawarkan pengalaman rasa yang sulit ditemukan pada rempah lain. Karakter unik ini menjadikannya salah satu identitas kuliner Indonesia yang layak dikenal lebih luas.
- **Keluak** Di balik warna hitamnya yang ikonik, keluak menyimpan karakter *earthy* yang dalam dan kompleks. Sebuah rasa yang telah menjadi bagian dari warisan kuliner Nusantara dan tetap relevan untuk terus dieksplorasi.



"Lu harus berani buat ngenalin yang lain dan berani speak up. Be proud jadi Indonesian dengan makanannya!"

Bagi Chef Maxie, **masa depan** kuliner Indonesia tidak selalu dimulai dari menciptakan sesuatu yang baru. Terkadang, **inovasi** justru lahir dari **keberanian** untuk **melihat** kembali apa yang telah **lama kita miliki**, lalu membawanya ke panggung yang lebih luas melalui **perspektif yang baru**.

GUDEG CHUCK ROLL





GUDEG CHUCK ROLL

BY CHEF MAXIE MILLIAN
& CHEF MILI HENDRATNO



Chef Maxie Millian
Professional Chef



Chef Mili Hendratno
Professional Chef

SOUS VIDE CHUCK ROLL

Bahan-bahan:

- 1,2 kg Beef Chuck Roll
- 10 g Biji Ketumbar Sangrai, memarkan
- 20 g Garam
- 15 g Lada Hitam, memarkan segar

Cara Membuat:

- Bumbui *chuck roll* secara merata dengan ketumbar memar, garam, dan lada hitam.
- Goreng/panggang (*sear*) di atas api besar pada semua sisi hingga terbentuk lapisan karamel yang cokelat merata.
- Pindahkan daging ke dalam kantong vakum (*vacuum bag*) dan segel rapat.
- Masak dengan metode *sous vide* pada suhu **58°C** selama **48 jam**.
- Dinginkan segera dalam air es jika tidak langsung disajikan.
- Saat akan disajikan, potong sesuai porsi dan panaskan kembali sesuai kebutuhan.

GUDEG NANGKA

Bahan-bahan:

- 700 g Nangka Muda, bersihkan dan potong ukuran besar
- 2 Kantong Teh Hitam
- 5 Lembar Daun Jati
- **80 ml Kecap Manis Bango**
- 120 g Gula Merah/Jawa
- 150 g Bawang Merah
- 60 g Bawang Putih
- 25 g Kemiri Sangrai
- 8 g Biji Ketumbar Sangrai
- 4 Lembar Daun Jeruk Purut
- 5 Lembar Daun Salam
- 50 g Lengkuas, memarkan
- 1000 ml Air Kelapa
- **1000 ml Kaldu ayam**

Cara Membuat:

- Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, dan biji ketumbar hingga menjadi pasta halus.
- Tumis bumbu halus hingga harum dan matang sempurna.
- Masukkan daun salam, daun jeruk purut, dan lengkuas, masak sebentar.
- Tuang kaldu ayam dan air kelapa.
- Masukkan nangka muda.
- Tambahkan daun jati, kantong teh hitam, gula merah, dan kecap manis, lalu aduk rata.
- Rebus dengan api kecil (*simmer*) hingga nangka empuk dan bumbu meresap.
- Biarkan nangka mendingin dan diamkan semalaman di dalam air rebusannya.
- Keesokan harinya, angkat nangka dan sisihkan.
- Saring air rebusan gudeg tersebut dan sisihkan untuk digunakan pada kacang tolo dan beef jus.

KACANG TOLO

Bahan-bahan:

- 200 g Kacang Tolo kering, rendam semalaman
- 50 g Bawang Merah, potong dadu sangat kecil (*brunoise*)
- 15 g Bawang Putih, cincang halus
- 300 ml Sisa Air Rebusan Gudeg

Cara Membuat:

- Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum dan sedikit layu.
- Masukkan kacang tolo yang sudah direndam, aduk rata.
- Tuang sisa air rebusan gudeg.
- Rebus dengan api kecil hingga kacang empuk dan cairan menyusut hingga mengental (*menjadi glaze*).
- Koreksi rasa jika diperlukan dan jaga agar tetap hangat.

GUDEG BEEF JUS

Bahan-bahan:

- 10 g Royco Rasa Sapi
- 80 g Mentega Tawar (*unsalted butter*), dingin dan potong dadu
- 700 ml Sisa Air Rebusan Gudeg
- 300 ml Kaldu Daging Sapi

Cara Membuat:

- Campurkan air rebusan gudeg dan kaldu sapi di dalam panci.
- Rebus di atas api sedang hingga mengental sesuai kepekatan dan konsistensi yang diinginkan (*reduce*).
- Saring menggunakan saringan halus.
- Masukkan mentega dingin secara bertahap sambil diaduk cepat dengan pengocok (*whisk*) hingga saus mengkilap (*glossy finish*).
- Jaga agar tetap hangat sebelum disajikan.



DAUN LABU BAKAR

Bahan-bahan:

- 250 g Daun Labu Muda
- 3 g Garam
- 20 ml Minyak Kelapa

Cara Membuat:

- Rebus cepat (*blanch*) daun labu dalam air mendidih yang sudah diberi garam selama **20 detik**.
- Pindahkan segera ke dalam air es untuk menghentikan proses memasak.
- Tiriskan hingga benar-benar kering dan peras sisa airnya.
- Olesi tipis-tipis dengan minyak kelapa.
- Panggang/bakar hingga sedikit gosong (*charred*) dan panas merata.





AYAM LODHO



AYAM LODHO

BY CHEF MAXIE MILLIAN
& CHEF FRIKRIK



Chef Maxie Millian
Professional Chef



Chef Frikrik
Sous Chef UFS ID

KOMPONEN HIDANGAN

- Ayam asap sous vide
- Jantung pisang semur santan
- Terong bakar kemangi
- Saus Lodho
- Kerupuk kulit ayam

AYAM ASAP SOUS VIDE

Bahan-Bahan:

- 5 Dada Ayam Utuh dengan Kulit (±180 gr per buah)
- 1000 ml
- 50 gr Garam
- 25 gr Gula Pasir
- 3 Lembar Daun Salam
- 2 Batang Serai, memarkan

Cara Membuat:

- Campurkan seluruh bahan brine, lalu aduk hingga garam dan gula larut.
- Rendam dada ayam di dalam larutan brine selama **4 jam** di dalam *chiller*.
- Angkat ayam, lalu keringkan menggunakan tisu dapur.
- Vakum ayam, kemudian masak menggunakan teknik sous vide pada suhu **63°C selama 90 menit**.
- Segera pindahkan ke dalam ice bath hingga benar-benar dingin.
- Asapi ayam menggunakan kayu rambutan selama **15 menit**.

Saat Penyajian:

- Panggang (*pan sear*) sisi kulit ayam hingga renyah dan berwarna keemasan.

JANTUNG PISANG SEMUR SANTAN

Bahan-Bahan:

- 1 Buah Jantung Pisang, bersihkan
- 300 ml Santan
- 2 Lembar Daun Salam
- 20 gr Lengkuas, memarkan
- 5 gr Garam

Cara Membuat:

- Kupas bagian luar jantung pisang hingga bersih, lalu potong menjadi beberapa bagian.
- Rebus dalam air yang telah diberi sedikit garam dan perasan jeruk nipis selama **10 menit**.
- Segera pindahkan ke dalam ice bath hingga dingin.
- Masukkan jantung pisang ke dalam panci bersama santan, daun salam, lengkuas, dan garam.
- Masak dengan api kecil hingga jantung pisang empuk.
- Angkat dan sisihkan.

Saat Penyajian:

- Panggang hingga permukaannya sedikit gosong (*lightly charred*) dan hangat.

TERONG BAKAR KEMANGI

Bahan-Bahan:

- 3 Buah Terong Ungu Besar
- 30 gr Daun Kemangi, iris tipis
- 40 gr Bawang Merah Goreng, cincang halus
- Air Perasan 1 Buah Jeruk Nipis
- **5 gr Knorr Rostip**
- 20 gr Garam, atau sesuai selera
- 20 ml Minyak Kelapa

Cara Membuat:

- Bakar terong langsung di atas api atau panggangan hingga kulitnya hangus seluruhnya dan dagingnya menjadi lunak.
- Kupas kulit yang gosong.
- Cincang kasar daging terong.
- Campurkan terong dengan bawang merah goreng, daun kemangi, air jeruk nipis, dan minyak kelapa.
- Tambahkan **Knorr Rostip** dan garam.
- Aduk hingga rata.
- Koreksi rasa sebelum disajikan.

SAUS LODHO

Bahan-Bahan:

- 150 gr Bawang Merah
- 50 gr Bawang Putih
- 35 gr Kemiri
- 150 gr Cabai Merah Besar
- 50 gr Cabai Merah Keriting
- 15 gr Kunyit Segar
- 15 gr Jahe
- 25 gr Lengkuas
- **5 gr Royco Rasa Ayam**
- 2 Batang Serai, memarkan
- 3 Lembar Daun Salam
- 700 ml Kaldu Ayam
- 500 ml Santan
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- **Royco Rasa Ayam** secukupnya (sesuaikan rasa)

Cara Membuat:

- Haluskan seluruh bahan bumbu halus hingga lembut.
- Tumis bumbu hingga harum dan benar-benar matang.
- Masukkan serai dan daun salam.
- Tuangkan kaldu ayam dan santan.
- Masak dengan api kecil selama **30 menit**.
- Buang serai dan daun salam.
- Blender kembali hingga benar-benar halus.
- Tuang kembali ke dalam panci.
- Masak perlahan hingga saus mencapai kekentalan menyerupai *velouté*.
- Bumbui dengan garam, gula, dan **Royco Rasa Ayam**.
- Koreksi rasa.

KERUPUK KULIT AYAM

Bahan-Bahan:

- 250 gr Kulit Ayam
- 3 gr Garam
- 400 ml Air

Cara Membuat:

- Masukkan kulit ayam, air, dan garam ke dalam panci.
- Rebus selama **20 menit**.
- Angkat kulit ayam, lalu kerok sisa lemak yang masih menempel.
- Keringkan hingga benar-benar kering.
- Goreng hingga renyah dan berwarna keemasan.
- Tiriskan di atas tisu dapur.
- Tambahkan sedikit garam bila diperlukan.

PENYAJIAN

Hasil: 5 Porsi

Untuk setiap porsi:

- Letakkan ayam asap sous vide yang telah dipanggang hingga kulitnya renyah sebagai elemen utama.
- Sajikan jantung pisang semur santan yang telah dipanggang di samping ayam.
- Tambahkan terong bakar kemangi sebagai pelengkap.
- Tuangkan saus Lodho secukupnya di dasar atau di sekitar ayam.
- Taburkan kerupuk kulit ayam sebagai elemen renyah.
- Sajikan selagi hangat.



ARSITEKTUR SEBUAH *Rasa*

Chef Mili Hendratno adalah chef Indonesia dengan latar kreatif dari dunia visual, pengalaman dapur profesional, dan eksplorasi gastronomi. Ia melihat hidangan sebagai karya yang dirancang melalui rasa, teknik, cerita, dan nilai. Sebagai pelaku bisnis kuliner, ia memahami pentingnya karakter dan positioning dalam menciptakan pengalaman makan yang bermakna.

**Chef Mili
Hendratno**
Professional Chef

MEMBANGUN KARAKTER SEBUAH HIDANGAN

Perjalanan Chef Mili terbentuk dari pengalaman langsung di berbagai level dapur profesional. Ia memulai karier dari posisi paling dasar, berpindah dari hotel ke restoran independen, membangun usaha orang lain di beberapa kota, hingga akhirnya mendirikan restorannya sendiri di Yogyakarta pada masa pandemi.

Pengalaman dari pendidikan perhotelan di NHI Bandung, perjalanan di berbagai level dapur profesional, hingga membangun bisnis kuliner sendiri membuat Chef Mili melihat dapur bukan sekadar ruang produksi, tetapi fondasi sebuah bisnis kuliner. Baginya, makanan yang enak saja tidak cukup. Sebuah restoran harus memiliki karakter yang jelas, pengalaman yang berkesan, dan nilai yang membuat orang ingin kembali.

“

“Semua makanan itu enak. Yang membedakan adalah karakternya.”

”

Sebagai chef sekaligus pelaku bisnis, Chef Mili percaya bahwa sebuah hidangan harus mampu memberikan lebih dari sekadar rasa. Teknik, bentuk, dan penyajian dapat berkembang mengikuti zaman, tetapi karakter dan cerita yang menjadi identitasnya harus tetap dipertahankan.

“

“Kita tidak merubah esensi makanannya, tetapi setidaknya kita menambah nilai atau memodernisasikan makanan tersebut versi kita sendiri.”

”

Pendekatan tersebut menjadi dasar dalam setiap hidangan yang ia kembangkan. Ia selalu memulai dengan memahami esensi sebuah masakan, lalu mengeksplorasi teknik, tekstur, visual, dan penyajian untuk menghadirkan pengalaman baru tanpa menghilangkan jiwanya.

Bagi Chef Mili, makanan yang baik selalu meninggalkan perjalanan: dimulai dari mata, memikat lidah, menyentuh hati, lalu membekas di pikiran.

Chef's Note

“Selama lu bisa mengemasnya dengan baik, lu bisa membuat makanan itu menjadi sesuatu yang memiliki jiwa dan ada cerita di baliknya.”

— Chef Mili Hendratno, Professional Chef

THE RE-ENGINEERING PORTFOLIO

Seluruh perhitungan matematis dapur, memori personal, dan pemahaman karakteristik bahan tersebut dikonversikan oleh Chef Mili ke dalam tiga menu resmi Future Menu 2026. Format tekstur dan penyajiannya diubah menjadi lebih fungsional tanpa memotong rasa asli hidangan tradisional:

Gindara Serani Broth

Mengambil inspirasi dari kuah serani tradisional yang ringan, segar, dan kaya rempah. Chef Mili memadukan kelembutan tekstur ikan gindara dengan karakter kaldu aromatik yang dimasak secara presisi, agar rasa bumbu tetap meresap tanpa menutup karakter alami ikan. Hidangan ini menghadirkan akar rasa Nusantara yang familiar, dengan tampilan dan komposisi yang lebih modern.

Gurita Mangut

Sebuah rekayasa hidangan mangut tradisional yang memadukan tekstur gurita yang kenyal-lembut dengan kekuatan kuah mangut yang gurih, pedas, dan beraroma asap pekat. Proses memasak dikunci secara presisi agar karakter bumbu meresap sempurna tanpa merusak tekstur gurita. Hasilnya adalah sajian mangut yang tetap berakar pada rasa tradisional, namun tampil lebih relevan untuk industri F&B masa kini.

Ayam Kare

Eksplorasi kompleksitas rempah gurih yang distandardisasi untuk kebutuhan dapur profesional. Chef Mili mengelevasi hidangan kare lokal ini dengan fokus pada konsistensi kekentalan saus dan keharmonisan rasa, memastikan setiap gigitan membawa lapisan rasa (layer of flavor) kare yang otentik tetapi efisien dalam penyajian.

BACK OF HOUSE EFFICIENCY

Bagi Chef Mili, kreativitas di dapur profesional harus selalu berhitung dengan angka pengeluaran (expenses). Desain menu yang baik adalah menu yang tidak hanya enak saat disajikan, tetapi juga efisien dan mudah direplikasi secara massal oleh tim di belakang layar.

Untuk menjaga stabilitas kualitas hidangan tersebut, ia memercayakan fondasi rasa masakan pada produk pendukung serbaguna seperti Knorr Chicken Powder untuk membangun lapisan rasa gurih yang pas dan stabil.

"Sebuah hidangan yang baik selalu berawal dari komitmen menjaga kualitas. Kreativitas harus berjalan beriringan dengan efisiensi nyata demi keberlangsungan ekosistem bisnis."



Chef Mili Handratno
PROFESSIONAL CHEF

"Kehadiran produk seperti bubuk Knorr Demi-Glace sangat mempermudah pekerjaan kami sebagai chef untuk memangkas waktu pembuatan saus dasar yang rumit. Seperti semur, sebenarnya kan bisa juga menggunakan Demi-Glace, tinggal disesuaikan dengan menambahkan kecap saja, itu sudah bisa jadi dan hasilnya tetap stabil."



DARI MEMORI KE MENU

Bagi Chef Mili, setiap hidangan selalu berangkat dari masa lalu. Bukan sekadar resep, melainkan memori—tentang masakan rumah, aroma yang membangkitkan kenangan, hingga pengalaman sederhana yang membentuk cara seseorang mengenal rasa. Dari sanalah sebuah hidangan menemukan jiwanya.

Masa Lalu: Memori yang Menjadi Fondasi

Chef Mili percaya bahwa rasa yang paling kuat adalah rasa yang mampu membangkitkan kenangan. Karena itu, sebelum mengembangkan sebuah menu, ia selalu berusaha memahami cerita dan karakter di balik hidangan tersebut. Baginya, modernisasi hanya akan bermakna jika tetap menghormati memori yang membuat sebuah masakan begitu dicintai.

Masa Depan: Memberi Perspektif Baru

Setelah memahami akarnya, barulah eksplorasi dimulai. Teknik, tekstur, hingga penyajian dapat berkembang mengikuti zaman, selama tidak menghilangkan identitas rasa yang menjadi fondasinya. Bagi Chef Mili, masa depan kuliner Indonesia bukan tentang meninggalkan tradisi, tetapi menemukan cara baru untuk membuatnya tetap relevan.

Dari Mata Hingga Pikiran

Setiap hidangan yang ia ciptakan selalu mengikuti satu perjalanan yang sama.

Mata menangkap rasa penasaran melalui visual yang menarik. Mulut memastikan bahwa rasa mampu memenuhi ekspektasi. Hati menyimpan pengalaman yang membuat orang ingin kembali. Dan pada akhirnya, pikiran bertanya, **"Kok bisa ya?"**—sebuah momen ketika teknik, cerita, dan kreativitas bertemu dalam satu pengalaman yang utuh.





AYAM KARE



AYAM KARE

BY CHEF
MILI HENDRATNO



Chef Mili Hendratno
Professional Chef

BAHAN UTAMA & PERENDAM AYAM

- 800 gr ayam utuh ukuran kecil

CAIRAN PERENDAM

- 40 gr garam
- **50 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 100 gr bawang putih
- 10 gr lada hitam utuh
- 3 gr daun jeruk
- 8 gr serai
- 2 gr daun salam
- 1000 ml air

Cara Membuat:

- Siapkan bahan cairan perendam. Masak hingga garam dan kaldu ayam larut, lalu biarkan dingin.
- Masukkan ayam utuh ke dalam cairan perendam.
- Simpan di dalam kulkas/chiller dan rendam selama **6 jam**.
- Bilas ayam utuh hingga bersih, lalu keringkan menggunakan tisu dapur hingga tidak ada kelembapan/air tersisa.
- Pilihan Dada Ayam (*Sous Vide*): Masak dada ayam dengan teknik sous vide pada suhu **65°C** selama **1 jam**.
- Pilihan Paha Ayam Confit (*Chicken Legs Confit*):
- Bahan: **200 ml** minyak salad, 2 batang serai, 5 gr bawang putih, 3 gr lada hitam, 7 lembar daun jeruk limo.
- Cara: Rendam paha ayam dalam minyak beserta seluruh bahan, lalu panggang dalam oven pada suhu **85°C** selama **2 jam**.

MOUSE TOFU / TAHU KOCOK

- 175 gr tahu sutra (*silken tofu*)
- 80 ml cooking cream

Bumbu Penyedap (Seasoning):

- 3 gr garam
- **2 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 2 gr lada putih

MINYAK KLOORIFIL

- 80 gr peterseli segar
- 40 gr kemangi segar
- 3 gr garam
- 5 gr bawang putih
- 300 ml minyak panas

BUMBU HALUS NASI KUNING

- 20 gr bawang putih
- 10 gr kunyit, kupas dan sangrai
- 5 gr daun jeruk
- 10 gr serai

Cara Membuat:

- Siapkan bahan-bahan untuk bumbu halus nasi kuning.
- Tumis semua bahan bumbu dengan minyak hingga setengah matang.
- Haluskan bumbu menggunakan blender, lalu masak kembali hingga bumbu benar-benar matang.
- Campurkan bumbu halus dengan beras ketan, beras putih, serta adonan santan dan air.
- Masak semua bahan bersama-sama hingga cairan meresap habis (*aron*).
- Kukus hingga matang sempurna selama kurang lebih **40-45 menit**.
- Biarkan dingin.
- Setelah dingin, bagi dan timbang adonan menjadi porsi 20-25 gr.
- Baluri adonan arancini dengan tepung terigu, celupkan ke adonan telur dan susu, lalu lumuri dengan tepung roti/panir.
- Goreng hingga berwarna kuning keemasan.
- Sajikan sebagai kondimen pelengkap.

CUCIWIS BAKAR

- 100 gr cuciwis
- 3 gr garam
- 5 gr bawang putih goreng
- 5 ml minyak goreng

Cara Membuat:

- Lumuri cuciwis dengan sedikit minyak.
- Bakar/grill di atas panggangan hingga matang dan agak kecokelatan (*charred*).
- Masukkan ke dalam mangkuk stainless steel, tambahkan garam, dan taburi dengan bawang putih goreng cincang.
- Sajikan sebagai kondimen pelengkap ayam.

SAUS KARE

- 125 gr bumbu halus kare
- 200 ml santan
- 50 ml susu cair segar (*fresh milk*)
- 350 ml kaldu sayur/kaldu ayam

Bumbu Penyedap Saus Kare (Seasoning):

- 4 gr garam
- **4 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 3 gr garam (opsional penyesuaian rasa)
- 2 gr lada putih

BUMBU HALUS KARE

- 125 gr bawang merah
- 60 gr bawang putih
- 30 gr kemiri, sangrai
- 15 gr kunyit, kupas dan sangrai
- 2 gr daun salam
- 5 gr serai

Cara Membuat:

- Siapkan semua bahan untuk bumbu halus kare. Tumis dengan minyak hingga setengah matang.
- Haluskan hingga lembut, lalu tambahkan bahan bumbu aromatik.
- Masak bumbu halus kare hingga benar-benar matang.
- Masukkan bahan-bahan cairan saus kare dan bumbu penyedap (*seasoning*). Masak hingga mendidih, lalu koreksi rasa.
- Sajikan bersama ayam panggang.

WORTEL JINTAN JERUK

- 100 gr *Baby Carrot*
- 3 gr garam
- 3 gr parutan kulit jeruk (*orange zest*)
- 2 gr jintan bubuk
- 5 gr mentega tawar (*unsalted butter*)

Cara Membuat:

- Kupas *Baby Carrot*.
- Tumis *Baby Carrot* dengan mentega, lalu tambahkan garam, jintan bubuk, dan parutan kulit jeruk.
- Koreksi rasa.
- Sajikan sebagai kondimen pelengkap ayam.



BEBEK ASAP MADURA





BEBEK ASAP MADURA

BY CHEF
MILI HENDRATNO



Chef Mili Hendratno
Professional Chef

BAHAN DADA BEBEK ASAP

- 500 gr dada bebek tanpa tulang

CAIRAN PERENDAM

- 50 gr garam nitrit
- 50 gr gula pasir
- 2 gr daun jeruk
- 25 gr bawang putih
- 5 gr ketumbar, sangrai
- 5 gr lada hitam utuh
- 10 gr serai
- 800 ml air

Cara Membuat:

- Rebus bahan cairan perendam hingga garam dan gula larut, lalu biarkan dingin.
- Masukkan dada bebek ke dalam cairan perendam tersebut.
- Simpan di dalam kulkas/chiller dan rendam selama 6 jam.
- Bilas dada bebek hingga bersih, lalu kemas kedap udara.
- Siapkan wadah *sous vide* yang sudah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu **50°C**.
- Masak dada bebek menggunakan teknik *sous vide* selama **2 jam**.
- Pengasapan (*smoking*): asap dada bebek selama **1 jam** pada suhu **80°C**.

BAHAN TUMIS PUCUK LABU SIAM

- 150 gr pucuk labu siam
- 20 gr bawang merah, iris
- 10 gr bawang putih, iris
- 5 gr cabai rawit
- 5 gr garam
- **5 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 2 gr gula pasir
- 20 ml minyak goreng
- 50 ml air

Cara Membuat:

- Cuci bersih pucuk labu siam.
- Iris bahan-bahan bumbu, lalu tumis dengan minyak goreng.
- Masukkan pucuk labu siam, tumis hingga matang.
- Tambahkan bumbu penyedap, lalu koreksi rasa.

BAHAN GRATIN UBI CILEMBU

- 1.500 gr ubi Cilembu, iris tipis
- 500 gr mentega tawar (unsalted butter), lelehkan
- 10 gr garam
- 7 gr lada putih

Cara Membuat:

- Siapkan ubi Cilembu, iris tipis menggunakan slicer.
- Siapkan loyang/pan ukuran 1/2 GN dan lapisi dengan kertas roti (baking paper).
- Susun seluruh irisan ubi Cilembu secara rapi di dalam loyang.
- Tuangkan campuran mentega cair dan bumbu penyedap ke atas susunan ubi.
- Panggang dalam oven selama **1 jam pada suhu 200°C**.

BAHAN ASINAN NANAS

- 100 gr nanas
- 150 ml air
- 80 gr gula pasir
- 2 gr cabai rawit
- 10 gr cabai merah keriting
- **5 gr Knorr Lime Powder**
- 2 ml cuka
- 10 ml air jeruk nipis

Cara Membuat:

- Potong nanas berbentuk dadu sedang.
- Buat kuah asinan: campurkan semua bahan cairan dan masak hingga gula larut sempurna, lalu biarkan dingin.
- Tuangkan kuah asinan ke atas potongan nanas.
- Simpan di dalam kulkas/chiller selama kurang lebih **2 jam** sebelum disajikan.

BUMBU HITAM MADURA

- 125 gr cabai merah besar
- 200 gr bawang merah
- 100 gr bawang putih
- 50 gr kemiri, sangrai
- 50 gr lengkuas, kupas dan sangrai
- 10 gr kunyit, kupas dan sangrai
- 20 gr jahe, kupas dan sangrai

Bumbu Aromatik:

- 10 gr daun jeruk
- 40 gr serai
- 3 gr daun salam
- 3 gr ketumbar, sangrai
- 50 gr kelapa sangrai/serundeng, haluskan hingga lembut
- 30 gr asam jawa
- 100 ml cooking cream
- 50 ml santan

Bumbu Penyedap (Seasoning):

- 5 gr garam
- **15 gr Knorr Chicken Seasoning Powder**
- 3 gr lada putih
- 5 gr gula pasir

Cara Membuat:

- Slapkan semua bahan utama bumbu hitam, lalu tumis dengan minyak hingga setengah matang.
- Haluskan semua bahan bumbu hitam menggunakan blender hingga lembut.
- Tumis dan masak kembali pasta bumbu hingga benar-benar matang.
- Masukkan bumbu aromatik dan bumbu penyedap.
- Tambahkan cream dan santan, lalu masak hingga kuah mengental dan berminyak hitam pekat.



GINDARA SERANI BROTH





GINDARA SERANI BROTH

BY CHEF
MILI HENDRATNO



Chef Mili Hendratno
Professional Chef

BAHAN UTAMA

- 150 gr ikan gindara

BUMBU HALUS SERANI

- 100 gr bawang merah
- 50 gr bawang putih
- 10 gr jahe, kupas dan sangrai
- 10 gr lengkuas, kupas dan sangrai
- 15 gr kunyit, kupas dan sangrai
- 10 gr kemiri, kupas dan sangrai
- 50 ml minyak goreng

Cara Membuat Bumbu Halus Serani:

- Siapkan semua bahan bumbu halus serani, lalu tumis dengan minyak hingga setengah matang.
- Haluskan semua bahan menggunakan blender hingga lembut.
- Masak bumbu halus kembali hingga benar-benar matang.

KUAH SERANI

- 100 gr tulang ikan
- 120 gr bumbu halus serani
- 20 gr bawang merah, iris
- 250 ml air

Cara Membuat Kuah Serani:

- Masak semua bahan kuah serani secara bersamaan, lalu tambahkan bumbu penyedap.
- Masukkan potongan ikan gindara dan kondimen serani ke dalam kuah.
- Masak hingga ikan matang sempurna.
- Sajikan bersama prawn chili oil.

SAMBAL TOMAT

- 150 gr tomat
- 20 gr bawang merah
- 5 gr cabai merah besar
- Perasan $\frac{1}{2}$ buah jeruk nipis
- Bumbu penyedap secukupnya

Cara Membuat Sambal Tomat:

- Haluskan semua bahan sambal tomat menggunakan blender.
- Panaskan adonan sambal dan masak hingga matang serta tercampur rata.

BUMBU PENYEDAP

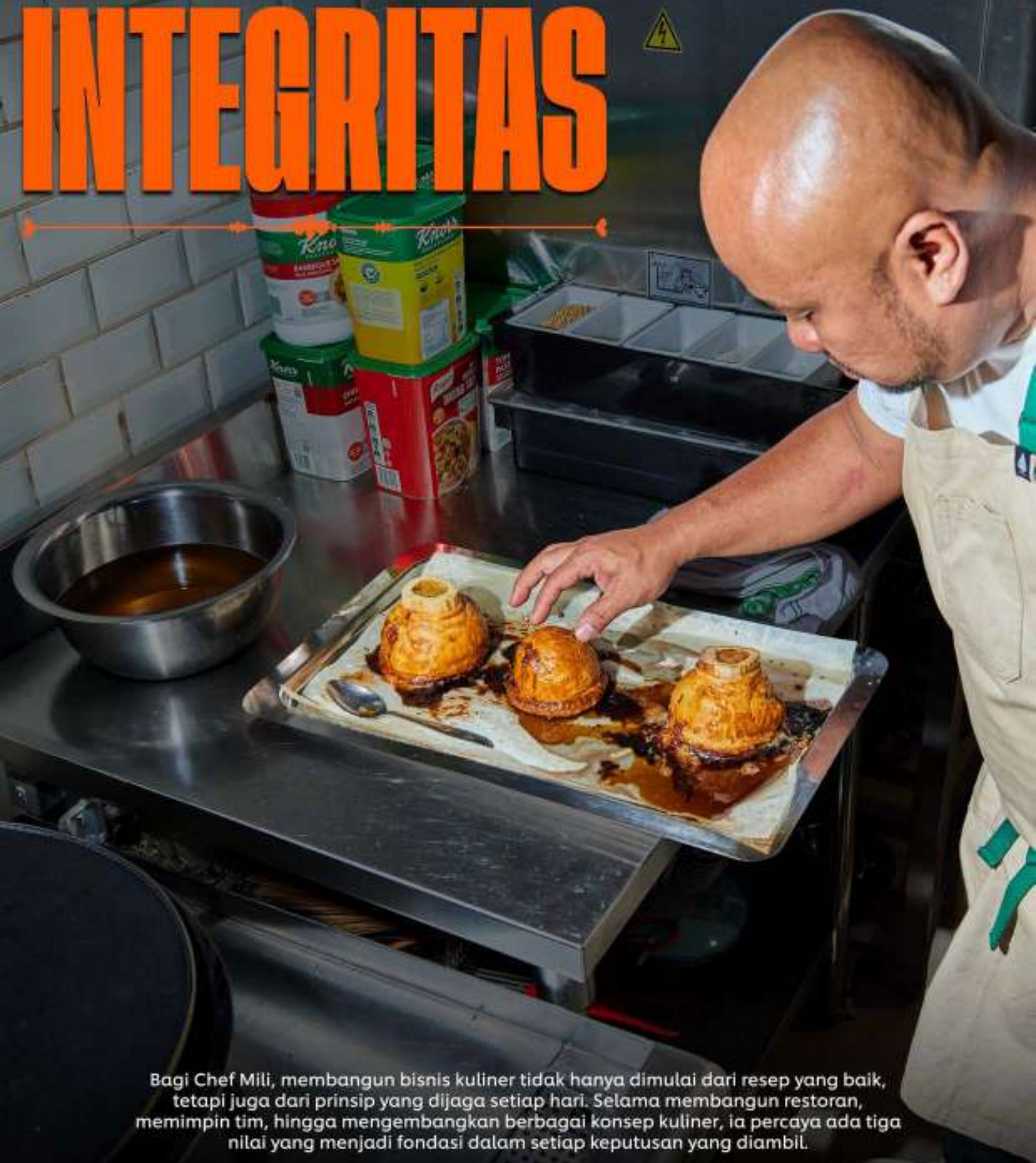
- 20 gr garam
- 15 gr gula pasir
- 5 gr Knorr Chicken Seasoning Powder

KONDIMEN SERANI

- 150 gr tomat
- 20 gr bawang merah
- 5 gr cabai merah besar
- Perasan $\frac{1}{2}$ buah jeruk nipis
- Bumbu penyedap secukupnya



TIGA PILAR INTEGRITAS



Bagi Chef Mili, membangun bisnis kuliner tidak hanya dimulai dari resep yang baik, tetapi juga dari prinsip yang dijaga setiap hari. Selama membangun restoran, memimpin tim, hingga mengembangkan berbagai konsep kuliner, ia percaya ada tiga nilai yang menjadi fondasi dalam setiap keputusan yang diambil.

TIGA PILAR INTEGRITAS



Jujur: Menjaga Esensi

Bagi Chef Mili, kejujuran dimulai dari makanan itu sendiri. Sebuah hidangan boleh berkembang mengikuti zaman, tetapi tidak boleh kehilangan karakter yang membuatnya dikenali. Prinsip yang sama juga ia pegang dalam menjalankan bisnis—membangun kepercayaan melalui kualitas, bukan jalan pintas.

Komitmen: Bertumbuh Bersama Proses

Karier Chef Mili dibangun dari perjalanan panjang, mulai dari dapur hotel, restoran independen, membangun usaha orang lain, hingga akhirnya mendirikan restorannya sendiri. Baginya, komitmen bukan hanya soal bertahan, tetapi terus belajar, berkembang, dan berani mengambil tanggung jawab di setiap tahap perjalanan.

Konsisten: Nilai yang Terjaga

Di tengah industri yang terus berubah, Chef Mili percaya bahwa konsistensi adalah bentuk penghormatan kepada pelanggan. Rasa, kualitas, pengalaman, hingga karakter sebuah restoran harus tetap dapat dirasakan setiap kali tamu datang. Menurutnya, keberlanjutan bisnis lahir dari kemampuan menjaga standar, bukan sekadar mengikuti tren.

***"Semua makanan itu enak.
Yang membedakan adalah karakternya."***

Pada akhirnya, ketiga prinsip tersebut tidak hanya membentuk cara Chef Mili memimpin dapur, tetapi juga cara ia membangun sebuah bisnis kuliner. Baginya, restoran yang bertahan bukanlah yang paling ramai sesaat, melainkan yang memiliki nilai, karakter, dan konsistensi untuk terus dipercaya dalam jangka panjang.

BEEF SHANK SEMUR





BEEF SHANK SEMUR

BY CHEF MILI HENDRATNO
& CHEF NADIA RISTIANA



Chef Mili Hendratno
Professional Chef



Chef Nadya Rasdiana
Sous Chef UPS ID

BEEF SEMUR PUFF

- 200 gr Beef Shank (sengkel sapi)
- 1 Lembar Puff Pastry
- 10 gr Serai, memarkan
- 2 gr Daun Jeruk Purut
- **20 ml Kecap Manis Bango**
- 20 gr Terasi
- 10 ml Air Asam Jawa

Bumbu Halus Semur

- 100 gr Bawang Merah
- 50 gr Bawang Putih
- 3 gr Biji Ketumbar, sangrai
- 10 gr Kemiri, sangrai
- 20 gr Cabai Merah Keriting
- 5 gr Jahe, kupas lalu sangrai
- 5 gr Lengkuas, kupas lalu sangrai
- 75 ml Minyak Goreng

Bumbu Penyedap

- 10 gr Garam
- **10 gr Knorr Beef Seasoning Powder**
- 3 gr Lada Putih Bubuk
- 10 gr Gula Merah

Pelengkap

- 20 gr Serundeng (kelapa parut sangrai)

Cara Membuat:

- Siapkan seluruh bahan bumbu halus semur.
- Tumis menggunakan minyak hingga setengah matang.
- Masak kembali bumbu hingga benar-benar matang dan harum.
- Masukkan beef shank, serai, daun jeruk purut, kecap manis, air asam jawa, dan terasi.
- Tambahkan garam, kaldu sapi, lada putih, dan gula merah.
- Masak hingga beef shank benar-benar empuk dan bumbu meresap.
- Dinginkan.
- Suwir daging, kemudian timbang masing-masing **50 gram** untuk setiap porsi.
- Bungkus daging menggunakan puff pastry.
- Olesi permukaan puff pastry dengan kuning telur.
- Panggang dalam oven pada suhu **180°C** selama **20-25 menit**, hingga puff pastry mengembang dan berwarna coklat keemasan.
- Sajikan bersama ketan gurih, serundeng, dan acar bit.

ACAR BIT

Bahan-Bahan:

- 200 gr Bit, iris tipis
- 225 gr Gula Pasir
- 2 gr Lada Hitam utuh
- 2 gr Biji Ketumbar
- 2 gr Daun Salam
- 5 gr Bawang Putih
- 3 gr Cabai Rawit
- 400 ml Air
- 100 ml Cuka

Cara Membuat:

- Kupas bit, kemudian iris tipis menggunakan slicer. Sisihkan.
- Campurkan cuka, gula pasir, air, lada hitam, biji ketumbar, daun salam, bawang putih, dan cabai rawit.
- Panaskan hingga gula larut dan larutan terasa hangat (tidak perlu mendidih).
- Tuangkan larutan acar ke atas irisan bit hingga seluruh bagian terendam.
- Dinginkan, kemudian simpan di dalam chiller hingga rasa acar meresap sebelum disajikan.

KETAN GURIH

Bahan-Bahan:

- 160 gr Beras Ketan Putih, rendam selama kurang lebih 2 jam
- 1 gr Daun Salam
- 7 gr Garam
- 30 ml Santan
- 300 ml Air

Cara Membuat:

- Kukus beras ketan putih yang telah direndam hingga setengah matang.
- Sambil menunggu, masak santan, air, daun salam, dan garam hingga hangat dan seluruh bahan tercampur rata.
- Masukkan ketan kukus ke dalam campuran santan, lalu aduk hingga santan terserap.
- Kukus kembali selama **35 menit** hingga ketan matang sempurna.
- Sajikan bersama serundeng sebagai pelengkap.



GURITA MANGUT





GURITA MANGUT

BY CHEF MILI HENDRATNO
& CHEF ARIEF RACHMAN



Chef Mili Hendratno
Professional Chef



Chef Arief Rachman
Professional Chef

GURITA REBUS

Gurita Rebus

- 2.500 gr Gurita Segar Utuh
- 120 gr Wortel
- 120 gr Seledri
- 50 gr Bawang Putih
- 120 gr Bawang Bombai
- 60 gr Garam
- 20 gr Lada Putih Bubuk
- 4.000 ml Air

Bumbu Halus Mangut

- 150 gr Bawang Merah
- 100 gr Bawang Putih
- 40 gr Cabai Merah Besar
- 30 gr Cabai Merah Keriting
- 20 gr Kencur, kupas lalu sangrai
- 20 gr Jahe, kupas lalu sangrai
- 20 gr Kunyit, kupas lalu sangrai
- 25 gr Kemiri, sangrai
- 7 gr biji Ketumbar, sangrai
- 130 ml Minyak Goreng

Bahan Aromatik

- 3 gr Daun Salam
- 2 gr Daun Jeruk Purut
- 20 gr Serai, memarkan

Bumbu Penyedap

- 3 gr Garam
- 3 gr Gula Pasir
- 5 gr Knorr Chicken Seasoning Powder

Cara Membuat:

- Siapkan seluruh bahan untuk merebus gurita.
- Didihkan air bersama wortel, seledri, bawang putih, bawang bombai, garam, dan lada putih.
- Masukkan gurita ke dalam air rebusan.
- Masak dengan api kecil selama kurang lebih **2-2,5 jam**, atau hingga gurita empuk.
- Angkat dan biarkan dingin.
- Potong dan bagi sesuai ukuran porsi.

PERKEDEL GNOCCHI

Bahan-Bahan

- 100 gr Kentang
- 50 gr Tepung
- 1 Butir Telur Utuh
- 20 gr Seledri
- **3 gr Knorr Rostip**
- 3 gr Garam
- 20 ml Air

Cara Membuat:

- Siapkan semua bahan, lalu kukus kentang hingga empuk.
- Tiriskan dan haluskan kentang. Tambahkan tepung, telur, seledri, dan sedikit air. Bumbui dengan pala, garam, dan Knorr Rostip. Aduk semua bahan hingga tercampur rata.
- Masukkan seluruh adonan ke dalam plastik segitiga atau plastik piping bag.
- Didihkan air yang telah diberi sedikit minyak. Keluarkan adonan secara perlahan, lalu potong menggunakan gunting dengan panjang sekitar 2-3 cm. Rebus gnocchi satu per satu hingga matang.
- Setelah matang, angkat dan masukkan ke dalam air es agar proses pemasakan berhenti.

SAUS MANGUT

- 125 gr Bumbu Halus Mangut
- 50 gr Ikan Asap
- 400 ml Air
- 45 ml Cooking Cream
- 30 ml Susu Segar (*fresh milk*)
- 90 ml Santan

Cara Membuat:

- Siapkan seluruh bahan bumbu halus mangut.
- Tumis menggunakan minyak hingga setengah matang.
- Haluskan menggunakan blender hingga lembut.
- Masak kembali bumbu hingga matang dan harum.
- Masukkan daun salam, daun jeruk, dan serai.
- Tambahkan cooking cream, susu segar, santan, ikan asap, dan air.
- Masak hingga mendidih.
- Tambahkan garam, gula pasir, dan kaldu ayam.
- Koreksi rasa.
- Sajikan bersama gurita rebus.



MANIFESTO BERSAMA

Menjaga Akar Rasa, Merekayasa Masa Depan Kuliner Nusantara

Future Menu 2026 oleh Unilever Food Solutions hadir sebagai upaya membaca kembali kekayaan rasa Indonesia dan melihat bagaimana bahan lokal, menu daerah, serta teknik tradisional dapat dikembangkan untuk industri F&B masa kini. Melalui perspektif Chef Maxie Millian, Chef Arief Rachman, dan Chef Mili Hendratno, program ini menunjukkan bahwa kuliner lokal bisa naik kelas tanpa kehilangan karakter aslinya.

Masa depan kuliner Indonesia tidak hanya ditentukan oleh tampilan yang menarik. Di balik setiap menu, ada kebutuhan untuk menjaga rasa tetap konsisten, proses kerja tetap efisien, dan eksekusi tetap stabil. Dari Lentog Tanjung, Garang Asem, Beef Semur, hingga Gurita Mangut, para chef membuktikan bahwa modernisasi bisa berjalan berdampingan dengan akar rasa tradisional.

Untuk para young chef dan pelaku industri F&B, pesannya sederhana: pahami dulu rasa aslinya, kuasai tekniknya, lalu berani kembangkan dengan cara sendiri. Karena masa depan kuliner Indonesia tidak dimulai dari meninggalkan tradisi, tetapi dari keberanian untuk membawanya maju.

"Cooking is an act of love. Untuk bisa memahami itu makanya first value di F&B industry atau di kitchen is passionate. You need to be passionate in what you're doing. Passionate itu bukan berarti lu suka. Lu lupa kata berikutnya, kalau lu suka meaning lu rela berkorban."
— Chef Arief

"Jangan membosankan jadi orang. Lu harus adventurous, lu harus be rebel. Jangan mau dikekang. Lu harus berani buat speak up. Kalo gak, ya bakal sama-sama aja. Jangan takut untuk memperkenalkan, lo punya kepercayaan, lo punya warna lo sendiri."
— Chef Maxie

"Respect with the culture ya. Budaya itu sendiri. Yang pasti belajar juga pasti ya. Cuma setiap proses perjalanan itu pasti ada yang baik dan ada yang buruk. Yang buruk dibuang, yang baik diambil. Setiap perjalanan ketemu, mungkin ketemu chef yang baru lagi yang baik diambil, buruk dibuang. Don't compare to the chef."
— Chef Mili



CHEF'S PRODUCT PICKS



Chef Arief Rachman

Kecap Manis Bango & Knorr Chicken Powder

Bango memperkuat karakter manis-gurih khas masakan Indonesia, sementara Knorr Chicken Powder membantu menjaga konsistensi kaldu dan seasoning.



Chef Maxie Millian

Knorr Rostip

Membantu membangun rasa roasted, gurih, dan garlicky pada broth, seafood, dan menu berbasis rasa umami.



Chef Mili Hendratno

Knorr Demi Glace

Membantu mempercepat pembuatan saus dasar kompleks, terutama untuk menu seperti semur, dengan hasil yang lebih stabil dan efisien.



TENTANG UFS

Unilever Food Solutions adalah sebuah bisnis yang dibangun oleh Chef, jadi kami tahu apa yang Anda hadapi setiap hari di dapur. Mempermudah pekerjaan Anda menjadi fokus dari setiap hal yang kami lakukan. Kami ingin menginspirasi Anda, melatih Anda, dan memberi Anda solusi produk terbaik.

Berdasarkan pengalaman luas di bidang layanan makanan profesional, tim kami yang beranggotakan lebih dari **300 Chef** menciptakan solusi sajian yang menyeimbangkan cita rasa luar biasa, kepraktisan, dan nutrisi dengan standar tinggi yang terjaga.

Jaringan global profesional layanan makanan kami membantu menyediakan bahan makanan berkelanjutan, mengembangkan produk berkualitas, menciptakan resep yang populer dan menginspirasi, serta memberikan pelatihan dan dukungan untuk chef.



Tetap Terhubung Dengan Kami *Kunjungi*

<https://www.unileverfoodsolutions.co.id/>

 @unileverfoodsolutionsid

 UFSIndonesia

 @UnileverFoodSolutionsIndonesiaUFSIndonesia



**Knorr Beef
Seasoning Powder**



**Knorr Rostip
Bumbu Rasa Ayam
& Bawang**



**Knorr Chicken
Seasoning Powder**



**Knorr Tom Yam
Paste**



**Knorr Saus
Tiram**



Royco Kuah Bakso



Royco Ayam



Royco Sapi



**Knorr Lime
Flavoured**



**Knorr Potato
Flakes**



**Knorr Mushroom &
Vegetable**



**Knorr Demi
Glace Sauce Mix**



Kecap Bango



Hellmann's Real Mayo



Hellmann's All Purpose



Tomorrow's Menu for Today's Chefs

FUTURE MENU 2026



Unilever
Food
Solutions