

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR

SOLU
SOLU
SOLU

IDEAS
IDEAS
IDEAS

FLAVOR
FLAVOR
FLAVOR



SOLU
SOLU
SOLU

IDEAS
IDEAS
IDEAS

FLAVOR
FLAVOR
FLAVOR

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR

FUTURE MENUS 4

TOP FOODSERVICE TRENDS
2026

FUTURE MENUS 4

PADA TAHUN 2026, INDUSTRI KULINER BERFOKUS PADA OPTIMALISASI SUMBER DAYA YANG ADA, MENGELOLA KETERBATASAN SECARA CERDAS UNTUK MENGHASILKAN SESUATU YANG BERMANFAAT BAGI KONSUMEN, DAN MEMASTIKAN SETIAP MENU MEMILIKI NILAI DAN TUJUAN YANG JELAS.

Pengunjung mendambakan makanan yang terasa autentik dan memiliki cerita, tanpa kerumitan yang berlebihan. **DENGAN ANGGARAN YANG LEBIH KETAT, MENU MENJADI LEBIH SEDERHANA, BAHAN-BAHAN LOKAL MENJADI SOROTAN UTAMA, DAN PEMANFAATAN SUMBER DAYA SECARA CERDAS MENJADI LEBIH PENTING DARI SEBELUMNYA.**

Masyarakat tetap ingin menikmati hidangan mereka, tetapi mereka mencari kenyamanan dan koneksi, bukan sekadar tren besar berikutnya. Autentisitas adalah segalanya: tamu ingin mengetahui asal-usul makanan mereka dan alasan mengapa hal itu penting. Kini, kesehatan berarti manfaat nyata dan bahan-bahan berkualitas, bukan sekadar kata-kata pemasaran yang hampa.

Teknologi membantu dapur beroperasi lebih lancar dan membuat pengalaman bersantap menjadi lebih praktis, namun inti dari keramah tamahan—

sentuhan manusia—tetap sama pentingnya. Generasi Z menentukan standar dengan fokus mereka pada nilai ekonomis, kreativitas, serta pengalaman yang terasa personal dan nyata.

Bagi para chef dan pemilik restoran, *Future Menus 4* adalah tentang inovasi praktis: lakukan apa yang efektif bagi tim Anda, ceritakan kisah Anda secara otentik, serta menyelaraskan standar kualitas tinggi dengan efisiensi biaya dalam tiap hidangan. Anggaplah pedoman ini sebagai instrumen pendukung dalam operasional Anda...



GET #PREPPED FOR TOMORROW WITH UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Prepped for tomorrow

Unilever Food Solutions (UFS), yang mencakup 20% dari Unilever Foods Business Group, beroperasi di lebih dari 75 negara sebagai pemasok khusus untuk industri jasa boga. Pada intinya, kami adalah bisnis dari Dibuat oleh chef untuk chef. Inovasi kami berakar dari pengalaman 250 ahli kuliner global yang memahami kebutuhan dapur Anda, dengan menetapkan strategi pada tiga pilar utama: produk berkualitas tinggi, menginspirasi industri melalui standar pelayanan prima.

Kami memahami tingginya standar yang ditetapkan chef profesional terhadap produk dan bahan makanan demi menyederhanakan operasional dapur. Kami spesialis dalam produk berkualitas tinggi yang meningkatkan profitabilitas, konsistensi, dan membantu menghadirkan rasa yang sedang tren. Portofolio unggulan kami menampilkan merek-merek besar seperti Knorr Professional dan Hellmann's. Kami unggul dalam menciptakan resep produk yang bekerja sangat baik di dapur profesional dan mempertahankan daya saing.

Menjaga menu agar tetap tren dan inspiratif adalah tantangan konstan bagi para chef, terutama dengan pengaruh tren media sosial yang terus berkembang, perubahan permintaan konsumen, serta faktor ekonomi. Inisiatif tahunan *Future Menu Trends* kami menyoroti tren kuliner global yang utama, menunjukkan bagaimana chef dapat menghidupkan tren tersebut di dapur mereka sendiri, sekaligus meningkatkan kreativitas dan profitabilitas. Kami juga berupaya mendukung para chef dengan menawarkan pilihan resep unik dan klasik yang terus bertambah di situs web kami.

Kami memahami tekanan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh chef profesional untuk menjalankan dapur yang sukses. Program pelatihan kuliner kami menyediakan layanan terbaik dan perangkat industri makanan bagi para profesional di industri kuliner. Mulai dari dasar-dasar Keamanan Pangan hingga Kuliner Dunia tingkat lanjut, semuanya tersedia. Kami juga bertujuan untuk meningkatkan lingkungan dapur dengan menumbuhkan budaya yang positif. Inisiatif *Positive Kitchens* kami menangani kondisi menantang yang sering ditemui, menyediakan alat, pelatihan, dan inspirasi untuk manajemen tim yang efisien, komunikasi yang efektif, serta kesejahteraan secara keseluruhan.

UFS terus berupaya memberikan pelayanan terbaik bagi sektor jasa boga dengan mengambil pendekatan yang mengutamakan digital. Misi kami adalah membina hubungan global dengan chef profesional dan komunitas kuliner, guna mendorong pertumbuhan serta kreativitas.

CULINARY



ROOTS

Culinary Roots melanjutkan semangat dan rasa hormat terhadap warisan serta budaya asli hingga tahun 2026, dengan membawa standar dapur Anda ke level berikutnya. Tradisi tidak hanya dijaga, tetapi dirayakan, dan makanan menjadi inspirasi yang kreatif. Pada tahun 2025, fokusnya adalah memunculkan kembali hidangan warisan dan memberikan metode penyajian yang layak bagi hidangan tersebut. Tahun ini membawa nuansa yang lebih ringan dan ceria: resep tradisional serta teknik tradisional dibuat menjadi lebih mudah diakses dan relevan bagi pengunjung masa kini.

Daya tariknya terletak pada mencicipi sesuatu yang nyata. Pengunjung dari Generasi Z semakin tertarik pada bahan dan hidangan yang memiliki sejarah,

seperti biji-bijian kuno (*ancient grains*) dan masakan rebusan dari pendahulu yang berkisah tentang tempat, orang, dan waktu. Ketidakstabilan politik yang meningkat mendorong orang-orang untuk merayakan apa yang ada di dekat rumah, sementara kekhawatiran terhadap iklim membuat orang mencari bahan-bahan lokal yang tangguh dan berkelanjutan. Di saat yang sama, generasi muda juga kreatif dan terbuka terhadap interpretasi baru.

Restoran dengan layanan lengkap (*full-service*) adalah tempat yang alami bagi *Culinary Roots*, di mana para chef dapat memberikan sentuhan personal dan mendukung pemasok lokal. Perhatikan tren yang berkembang untuk teknik meramu

bahan dari alam (*foraging*) dan masakan rebusan satu panci (*one-pot stews*), serta peningkatan penggunaan kunafa (lebih dari sekadar cokelat Dubai!) dan *buckthorn*—bahan-bahan dengan sejarah budaya yang mendalam dan ikatan komunitas yang kuat.

Culinary Roots melampaui sekadar nostalgia. Ini adalah tentang mentransformasi warisan sebagai sebuah perjalanan yang hidup, menyenangkan, dan lezat.

CULINARY ROOTS

Warisan Budaya Jadi Tren (Heritage is Hypey)—Bahan-bahan asli setempat dan biji-bijian kuno kini menjadi bahan premium yang menempati tempat tersendiri di menu modern.

Teknik Low and Slow Sedang Populer—*Tagine, koshari, dan sup egusi.* Disajikan dengan gaya kekeluargaan (*family style*) dan teknik memasak dengan api.

Rempah Bersifat Personal—Racikan bumbu kering buatan sendiri (*DIY dry rubs*) dan paket bumbu Indonesia. Rempah-rempah kini lebih praktis dan sangat bernuansa lokal.

Chef sebagai Pencerita—Bayangkan Generasi Z yang mengolah kembali resep nenek mereka dengan sentuhan baru.

Kuliner adalah Identitas—Makanan khas Oaxaca, Andes, dan Emirat tengah berkembang pesat seiring pengunjung yang mendambakan autentisitas. Afrika pun muncul sebagai area eksplorasi kuliner berikutnya.

KULINER YANG SEDANG TREN

Distribusi jenis kuliner menunjukkan adanya volatilitas dalam minat terhadap kuliner regional.

Basque
Kuliner Eropa Barat Daya yang mencakup wilayah Spanyol dan Prancis.

Oaxacan
Kuliner dari wilayah Meksiko selatan.

Emirat
Cakupan kuliner yang beragam dari Uni Emirat Arab (UEA).

Aljazair
Kuliner dari Afrika Utara.

Sichuan
Berasal dari provinsi di Tiongkok barat daya.

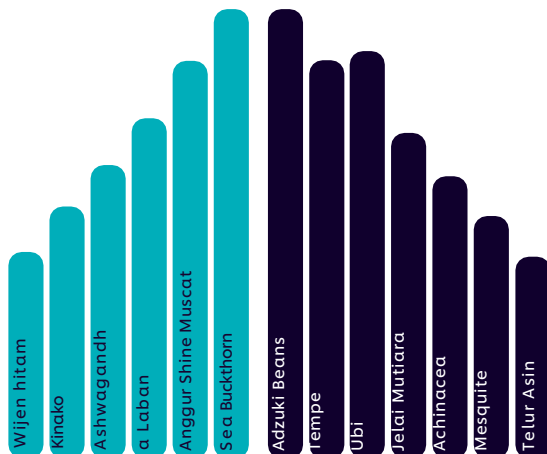
Andean
Rangkaian kuliner dari Kolombia, Ekuador, Peru, Bolivia, Argentina, dan Chile.



KETERANGAN ■ Sedang tren (*Trending*) ■ Baru muncul (*Emerging*)

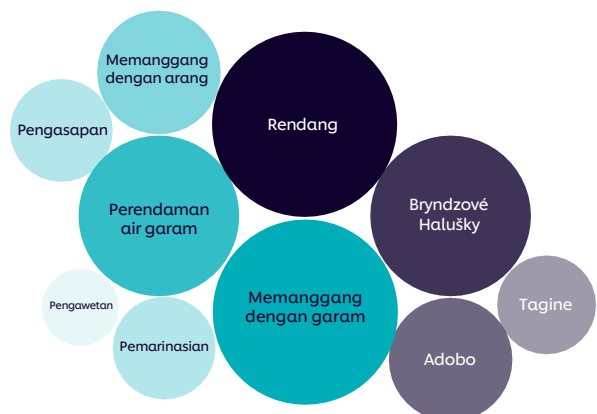
BAHAN-BAHAN YANG SEDANG TREN DAN BARU MUNCUL

Bahan lokal sering kali dihasilkan dari alam (*foraged*), terjamin keasliannya, dan kaya manfaat.



TEKNIK YANG SEDANG TREN DAN BARU MUNCUL

Tren viral dan koneksi budaya yang nyata.



BAHAN-BAHAN YANG PERLU DIPERHATIKAN

CULINARY ROOTS

DITULIS OLEH Ryan Cahill

INGIN HIDANGAN ANDA MENARIK PERHATIAN? PERTIMBANGKAN PENGGUNAAN BAHAN-BAHAN YANG SEDANG TREN INI DALAM RESEP *Culinary Roots* ANDA.



Culinary Roots adalah tentang menggali kembali hidangan warisan kita. Ini merupakan perayaan sejarah lokal dan kesempatan untuk menyoroti resep-resep yang terikat erat dengan identitas kita—sesuatu yang menjadi kian penting bagi generasi muda. Untuk tahun 2026, terdapat beberapa bahan unggulan yang memberikan pengaruh signifikan dalam Culinary Roots. Pertimbangkan untuk menyertakan bahan-bahan ini ke dalam kreasi Culinary Roots Anda untuk menarik perhatian pengunjung...

Yuzu

Yuzu merupakan buah sitrus khas Jepang yang mengkombinasikan cita rasa asam dengan keharuman bunga yang memikat. Sering digunakan sebagai alternatif lemon atau jeruk nipis, bahan ini memberikan dimensi aroma yang lebih kaya pada saus, hidangan penutup, hingga koktail. Karena karakter eksotis dan fleksibilitasnya, Yuzu kini telah menjadi bahan kuliner favorit di kancah internasional.

Kunyit

Kunyit adalah rempah berwarna emas dengan cita rasa *earthy* yang telah digunakan selama berabad-abad dalam masakan Asia Selatan dan Timur Tengah. Kini dikenal secara internasional karena rasa dan manfaat kesehatannya, kunyit sering muncul dalam *latte*, sup, saus, dan *wellness bowls*. Warnanya yang pekat dan sifat anti-inflamasinya telah menjadikan kunyit sebagai bahan pokok dalam *Culinary Roots*, dan kemungkinan penggunaannya terus tumbuh serta berkembang.

Wijen Hitam

Sering digunakan dalam masakan Asia Timur dan Timur Tengah, wijen hitam menawarkan rasa gurih kacang (*nutty*) dan aroma panggang. Bahan ini rutin digunakan dalam es krim, selai bergaya Tahini, lapisan renyah gurih, serta susu nabati. Wijen hitam sering dimanfaatkan untuk memberikan tekstur dan sedikit rasa pahit pada hidangan manis maupun gurih.

Asam Jawa

Asam jawa adalah daging buah yang memiliki rasa asam segar dan sedikit manis, digunakan dalam berbagai kuliner mulai dari Thailand, Meksiko, hingga India. Bahan ini menambahkan rasa umami dan kesegaran pada *chutneys* serta saus di berbagai tradisi kuliner. Fleksibilitas global dan rasanya yang kuat menjadikannya pilihan utama bagi para chef yang meracik makanan kaki lima (*street food*) lintas budaya dan saus.

Tempe

Tempe adalah produk fermentasi kedelai dari Indonesia yang kaya akan protein dan probiotik yang baik untuk pencernaan. Teksturnya yang padat dan rasa gurih kacang membuatnya ideal untuk dipanggang, ditumis, atau dimarinasi dalam format makanan jalanan global. Tempe sangat cocok untuk menu nabati, menjembatani tradisi Asia Tenggara dengan tren kesehatan modern.

CARA MEMBUAT RESTORAN MENGHASILKAN LABA (DAN MENJAGANYA TETAP DEMIKIAN)

DITULIS OLEH Dino Bonačić

DI SINI, PARA PRAKTIISI UFS MENAWARKAN SOLUSI UNTUK MEMBANTU BISNIS ANDA
MENGHASILKAN KEUNTUNGAN — *lagi dan lagi!*



Di balik piring-piring dengan hiasan cantik dan suasana yang estetik untuk Instagram, terdapat realitas yang keras: bisnis makanan sering kali beroperasi dengan margin laba yang sangat tipis. Namun, penelitian kami menunjukkan bahwa para pelaku usaha kini semakin cerdas—ada fokus yang berkembang dalam mengekstraksi nilai dari bahan-bahan yang lebih murah. Bayangkan ikan kalengan, kue pastrri yang diolah kembali (upcycled), makanan fermentasi, dan variasi bertingkat pada hidangan favorit global. Saran sederhana berikut mungkin saja menjadi kunci untuk menghasilkan laba...

1. Konsep yang Fleksibel

Ayam goreng adalah favorit global, tetapi persiapannya dan penyajiannya sangat bervariasi. Mulai dari layanan lantatur (drive-thru) di AS, gaya kasual Asia atau Amerika Latin, hingga hidangan mewah ala Eropa, hidangan ini menawarkan peluang unik bagi pelaku usaha untuk memaksimalkan profitabilitas sambil memenuhi beragam ekspektasi konsumen. Keunggulan ayam goreng terletak pada adaptabilitasnya. Dengan memanfaatkan satu bahan umum—ayam—dan memadukannya dengan saus khas seperti gravy, pelaku usaha dapat menciptakan berbagai aplikasi menu yang sesuai dengan model biaya dan tenaga kerja yang berbeda. Pendekatan ini memastikan konsistensi, skalabilitas, dan margin yang kuat.

2. Aplikasi yang Sistematis

Ada tiga cara sederhana untuk melakukan pendekatan pada resep

ayam goreng. Pertama, aplikasi dasar, sebuah konsep yang sederhana, rendah tenaga kerja, dan hemat biaya. Contohnya adalah ayam goreng klasik yang disajikan dengan saus gravy siap pakai (misalnya Knorr Chicken Gravy). Keuntungan labanya mencakup waktu persiapan yang minimal, eksekusi yang mudah, dan hasil produksi yang tinggi untuk restoran cepat saji (QSR) serta dapur pusat (commissary). Kustomisasi sederhana dapat berupa penggunaan tepung bebas gluten atau pengganti nabati untuk kebutuhan diet tertentu.

Selanjutnya adalah Sistem yang telah ditingkatkan (elevated), dengan konsep yang menambahkan kreativitas tanpa mengorbankan efisiensi. Ini bisa berupa paha ayam goreng dengan pugasan (topping) salad kol kimchi atau telur mata sapi untuk sentuhan premium.

Tenaga kerja yang dibutuhkan sedikit lebih tinggi namun memiliki nilai tambah, menjadikannya ideal untuk makan di tempat yang kasual dan format siap saji (grab-and-go). Masukkan cita rasa regional seperti gravy rasa kari untuk daya tarik lintas batas.

Terakhir, kita memiliki pendekatan culinary yang mumpuni, hidangan olahan chef yang halus untuk pasar premium. Ini bisa berupa dada ayam yang dimarinasi air garam (brined) dengan lobak acar, puré bit, dan gravy dengan tambahan rempah daun (herb). Di sini, harga jual yang lebih tinggi menutupi biaya tenaga kerja, sangat sempurna untuk restoran dengan layanan lengkap (full-service).

Tambahan yang menarik dapat mencakup bahan-bahan untuk kesehatan pencernaan atau penentuan posisi "better-for-you" (lebih baik untuk Anda) guna menarik pengunjung yang sadar akan kesehatan! Solusi-solusi ini dirancang untuk skalabilitas, mendukung dapur produksi pusat dan jaringan unit usaha. Mereka menawarkan fleksibilitas untuk diterapkan di restoran cepat saji maupun restoran dengan layanan lengkap, serta distributor ritel. Dengan struktur bertingkat yang jelas, solusi ini juga

meningkatkan profitabilitas dengan membantu pelaku usaha memilih konsep yang paling sesuai dengan model bisnis mereka.

3. Kekuatan Data

Profitabilitas dikuasai di luar piring saji. Data adalah urat nadi bagi restoran yang berkelanjutan. Dengan menganalisis pola penjualan, Anda dapat memperkirakan arus pelanggan dan merencanakan pembelian secara lebih akurat, sehingga mengurangi limbah dan menghindari kekosongan stok. Meneliti harga bahan baku saat mengembangkan resep membantu Anda memahami persentase biaya makanan (food cost). Dan jangan abaikan masa lalu! Sebaliknya, tengoklah kembali dan gunakan data historis untuk menentukan waktu puncak kunjungan dan kebutuhan staf.

4. Faktor Pendukung Profit yang Sering Terlupakan

Dengan menggunakan bahan dasar yang konsisten dan berkinerja tinggi—seperti produk Knorr—para chef dapat mengurangi waktu persiapan dan tenaga kerja, menjaga keutuhan rasa dibawah berbagai kondisi seperti lampu pemanas dan lingkungan dengan kadar asam tinggi, serta menciptakan variasi tanpa batas dengan biaya tambahan minimal, seperti menambahkan rempah daun (herbs), rempah-rempah, atau elemen fermentasi.

5. Menjaga Profitabilitas Lewat Rutinitas Harian

Mencapai profitabilitas bukanlah pencapaian sekali jadi; itu adalah upaya yang berkelanjutan. Efisiensi, kreativitas, dan adaptabilitas adalah teman terbaik Anda. Mulai dari memikirkan kembali mise en place Anda hingga mengadopsi teknik pengawetan baru seperti dehidrasi dan pengacaran, setiap penyesuaian kecil dapat membawa perubahan. Menjalankan restoran yang menguntungkan dan berkelanjutan mungkin menjadi sebuah tantangan, namun bagi mereka yang melakukannya dengan benar, imbalannya—baik secara finansial maupun lainnya—akan sangat memuaskan.



CRISPY SPRING CHICKEN



DENGAN KUNG PAO GLAZE



CRISPY SPRING CHICKEN

DENGAN KUNG PAO GLAZE

OLEH: SUM CHUI DAN CHRIS ZHONG

Terinspirasi oleh hidangan tradisional ayam labu (gourd chicken), hidangan ini memadukan cita rasa gurih masakan Guangdong dengan tekstur renyah yang memuaskan. Aroma bawang putih goreng keemasan menambah kekayaan dan kedalaman rasa. Sentuhan inovatif hadir dalam bentuk saus kung pao yang berani dan pedas, memberikan sensasi panas dan kompleksitas rasa. Bersamanya, elemen-elemen ini menciptakan interpretasi modern atas hidangan klasik regional yang bernuansa nostalgia namun kontemporer.



SUM CHUI

Executive Chef

Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant

Unilever Food Solutions, China

BAHAN-BAHAN

Marinasi Spring Chicken

1200 g Ayam berkisar (Cornish game hen)

20 g Bawang putih, cincang dan goreng

5 kg Air

50 g Garam laut

50 g **Knorr**

Chicken Powder

50 g Madu

500 g Bawang putih, cincang

150 g Pasta bawang merah

5 g Lada putih

Kung Pao Glaze

200 g Sirup pektin buah

40 g Cuka beras

30 g **Knorr Mala Chili Liquid Seasoning**

30 g Minyak cabai

20 g **Knorr Soy Sauce**

5 g Air perasan lemon

Chicken Batter (Adonan pelapis)

100 g **Knorr Coating Powder Garlic Flavor**

80 g Putih telur

METODE MEMASAK

1

Marinasi ayam selama 6 jam, kukus hingga empuk, dinginkan, lalu balur dengan adonan pelapis dan goreng rendam (deep-fry) pada suhu 180°C–200°C hingga berwarna keemasan. Olesi dengan glaze dan beri taburan bawang putih goreng di atasnya.

FITUR HIDANGAN

Sentuhan gaya Kanton yang renyah pada hidangan klasik, kaya akan rasa bawang putih, dipadukan dengan kung pao glaze yang kuat.

Knorr Chicken Powder



SPIGY PAPER-THIN CHICKEN





SPICY PAPER-THIN CHICKEN

OLEH: SUM CHUI DAN CHRIS ZHONG

Dalam hidangan ini, ayam dipipihkan dan digoreng rendam (deep-fried) untuk mencapai tekstur yang sangat renyah. Sensasi getir dari lada Sichuan bertindak sebagai sumber rasa pedas dan aroma bunga yang harum. Hal ini kontras dengan bahan-bahan kaya umami dalam minyak bumbu. Campuran kacang dan cabai memberikan nuansa rasa panggang serta kerenyahan ekstra, sementara microgreens memberikan kesegaran yang mengangkat rasa. Masakan Sichuan berpadu dengan pengalaman ayam goreng yang renyah!



SUM CHUI

Executive Chef

Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant

Unilever Food Solutions, China

BAHAN-BAHAN

200 g Fillet dada ayam	10 g Knorr Chili Liquid Seasoning
30 g Serpihan cabai (<i>chili flakes</i>)	10 g Minyak lada Sichuan, campur dalam botol semprot
30 g Cabai <i>erjingtiao</i> dan cabai lampion (<i>lantern peppers</i>)	10 g Knorr Chicken Powder
60 g Kue amandel asin, dihancurkan (<i>crushed salted almond cookies</i>)	3 g Gula halus
50 g Remahan kacang mete/kacang tanah	2 g Lada Sichuan bubuk
10 g Knorr Mala Chili Liquid Seasoning	

METODE MEMASAK

- 1 Pukul-pukul dada ayam hingga setipis kertas, taburi dengan pati (starch), goreng pada suhu 150°C, lalu pada suhu 180°C hingga berwarna keemasan.
- 2 Semprotkan sedikit minyak bumbu, taburkan campuran kacang-cabai, dan hiasi dengan wijen serta microgreens.

Knorr Chili
Liquid Seasoning



NANBAN FRIED CHICKEN





NANBAN FRIED CHICKEN

OLEH: SUM CHUI DAN CHRIS ZHONG

Nanban adalah saus khas Jepang yang memiliki rasa asam yang kuat, dipadukan dengan kehangatan jahe dan kesegaran peterseli. Saus ini melengkapi ayam goreng rendam (deep fried chicken) yang kaya akan rasa umami dengan cara menyeimbangkan rasa yang pekat dan asin tersebut. Di sini, saus ini ditingkatkan untuk menyatukan tekstur creamy dan keharuman aromatik, melengkapi hidangan agar menyentuh semua indra perasa namun tetap menonjolkan kerenyahan dari ayam goreng yang renyah.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

BAHAN-BAHAN

Ayam Goreng (Fried Chicken)

500 g Ayam tanpa tulang, potong seukuran satu gigitan
5 g **Knorr Chicken Powder**
20 g **Hellmann's**
2 g Lada hitam
15 ml *Rice wine*
15 ml Kecap asin 5 ml
Sari jahe
60 g Tepung serbaguna
30 g Tepung maizena
1 butir Telur

Nanban Sauce

120 g **Best Foods Real Mayonnaise**
2 butir Telur rebus matang
30 g Bawang bombai, cincang halus
30 g Acar mentimun, cincang halus
5 g Peterseli, cincang

METODE MEMASAK

- 1 Masukkan campuran bumbu ke dalam mangkuk berisi ayam, diamkan selama 20 menit.
- 2 Campur tepung serbaguna dan tepung maizena dengan telur.
- 3 Celupkan ayam ke dalam campuran telur dan tepung, lumuri kembali dengan campuran tepung sambil ditekan perlahan hingga terlapisi merata.
- 4 Goreng ayam dalam minyak bersuhu 170°C selama 4-5 menit.
- 5 Dalam mangkuk, campurkan mayones, telur yang sudah dihancurkan, dan bahan lainnya, lalu bumbu dengan garam atau air perasan lemon.

Best Foods
Real Mayonnaise



FRIED CHICKEN WITH ASSORTED SPRINKLE





FRIED CHICKEN

WITH ASSORTED SPRINKLE

OLEH: SUM CHUI DAN CHRIS ZHONG

Sebuah reinterpretasi berani dari cita rasa ikonik typhoon shelter Hong Kong, hidangan ini menampilkan potongan ayam goreng keemasan yang renyah dan diaduk dalam campuran harum bawang putih goreng, cabai, dan kacang hitam fermentasi (tausi). Terinspirasi oleh gerai makanan laut yang ramai di Causeway Bay, setiap gigitannya memberikan ledakan rasa umami, pedas, dan kerenyahan. Disajikan dengan pendamping acar lobak dan minyak daun bawang untuk menyeimbangkan kekayaan rasanya, hidangan ini memberikan penghormatan pada warisan makanan jalanan (street food) sekaligus meningkatkannya dengan kemahiran ala chef profesional.



SUM CHUI

Executive Chef

Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant

Unilever Food Solutions, China

BAHAN-BAHAN

Bumbu Tomat Napoli (*Napoli Tomato Seasoning*)

50 g Knorr Napoli
Tomato Sauce

3 g Knorr Aromat

3 g Gula halus

450 g Ayam goreng
potong dadu

Bumbu Rempah Italia (*Italian Herbs Seasoning*)

40 g Knorr Dressing
Powder - Italian Herbs

2.5 g Knorr Aromat

2 g Gula halus

450 g Ayam goreng
potong dadu

Bumbu Bawang Putih Goreng dan Cabai (*Crispy Garlic And Chili Seasoning*)

15 g Knorr Chicken
Powder

220 g Bawang putih,
cincang

120 g Tepung roti
(*breadcrumbs*)

100 g Bawang putih
goreng, cincang

20 g Cabai merah
kering, cincang

10 g Kacang hitam (tausi)

METODE MEMASAK

BUMBU TOMAT NAPOLI / BUMBU REMPAH ITALIA

- 1 Campurkan semua bahan hingga merata.
- 2 Aduk rata dengan ayam goreng.

CRISPY GARLIC AND CHILI SEASONING

- 1 Tumis bawang putih dan kacang hitam hingga harum.
- 2 Tambahkan tepung roti, bawang putih goreng, cabai, lalu aduk hingga rata.
- 3 Bumbui dengan Knorr Chicken Powder.
- 4 Aduk rata dengan ayam goreng.

Knorr Aromat

All Purpose Seasoning



PORCINI CHICKEN



WITH SALAD DRESSING



PORCINI CHICKEN

WITH SALAD DRESSING

OLEH: SUM CHUI DAN CHRIS ZHONG

Ayam panggang memberikan hidangan utama yang kaya akan rasa umami dan cita rasa manis. Di sini, hidangan tersebut ditingkatkan dengan bantuan marinasi yang menggunakan jamur porcini dengan aroma earthy, sensasi pedas dari bawang putih mentah, kehangatan jahe yang kuat, serta kaldu ayam bubuk untuk rasa gurih yang lebih intens. Hidangan ini disajikan dengan saus (dressing) yang memanfaatkan rasa manis dan lebih banyak porcini untuk menyeimbangkan karakter earthy dari masakan tersebut.



SUM CHUI

Executive Chef

Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant

Unilever Food Solutions, China

BAHAN-BAHAN

800 g paha ayam	5 g Gula
12 g Knorr Chicken Powder	30 ml Air
50 g Knorr Porcini Mushroom Sauce	200 g Best Foods Salad Dressing
100 g Best Foods Salad Dressing	20 g Knorr Porcini Mushroom Sauce
2 g Jahe, iris	20 ml Air
4 g Bawang putih	
Lada putih bubuk, sesuai selera	

METODE MEMASAK

- 1 Marinasi ayam dalam saus salad (*salad dressing*).
- 2 Campur semua bahan dengan rata dan marinasi ayam selama setidaknya 2 jam.
- 3 Letakkan ayam yang sudah dimarinasi di atas loyang pemanggang.
- 4 Campurkan bahan untuk pelapis atas, lalu tuangkan di bagian atas ayam.
- 5 Panggang dalam oven yang telah dipanaskan atau goreng rendam (deep fried) hingga berwarna cokelat keemasan.

Best Foods
Salad Dressing



FERMENTED BLACK BEAN



AND CHOCOLATE CHICKEN STEW



FERMENTED BLACK BEAN AND CHOCOLATE CHICKEN STEW

OLEH: SUM CHUI DAN CHRIS ZHONG

Kacang hitam fermentasi (tausi) memiliki rasa yang oleh sebagian orang disamakan dengan miso dan keju tua (aged cheese). Khas dan memikat, terdapat aroma unik yang asam dan tajam, tetapi juga memiliki tekstur creamy serta rasa asin. Di sini, rasa-rasa tersebut disempurnakan dengan umami dari basis demi-glace dan kaldu, serta diperkaya dengan jahe dan bawang putih. Cokelat pekat (dark chocolate) memberikan warna yang sangat pekat pada hidangan sekaligus menambahkan rasa manis dan pahit. Madu kemudian menyeimbangkan ketajaman rasa tersebut untuk melengkapi hidangan. Paprika dan jamur menawarkan letupan rasa manis dan karakter earthy, sekaligus memberikan tekstur tambahan pada potongan ayam yang empuk.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

Knorr Concentrated
Chicken Bouillon



BAHAN-BAHAN

500 g Ayam, potong-potong	Black Bean Chocolate Sauce
80 g Bawang bombai, potong dadu	1000 ml Knorr Demi Glace (sudah dimasak)
80 g Paprika merah, potong dadu	40 g Kacang hitam (tausi), cincang
80 g Paprika hijau, potong dadu	300 ml Knorr Concentrated Chicken Bouillon (40g untuk 1 liter air)
5 g Bawang putih, cincang halus	50 g Jahe, cincang
50 g Jamur putih (<i>white mushrooms</i>)	25 g Bawang putih, cincang
	70 g <i>Dark chocolate</i> 80%
	45 g Madu

METODE MEMASAK

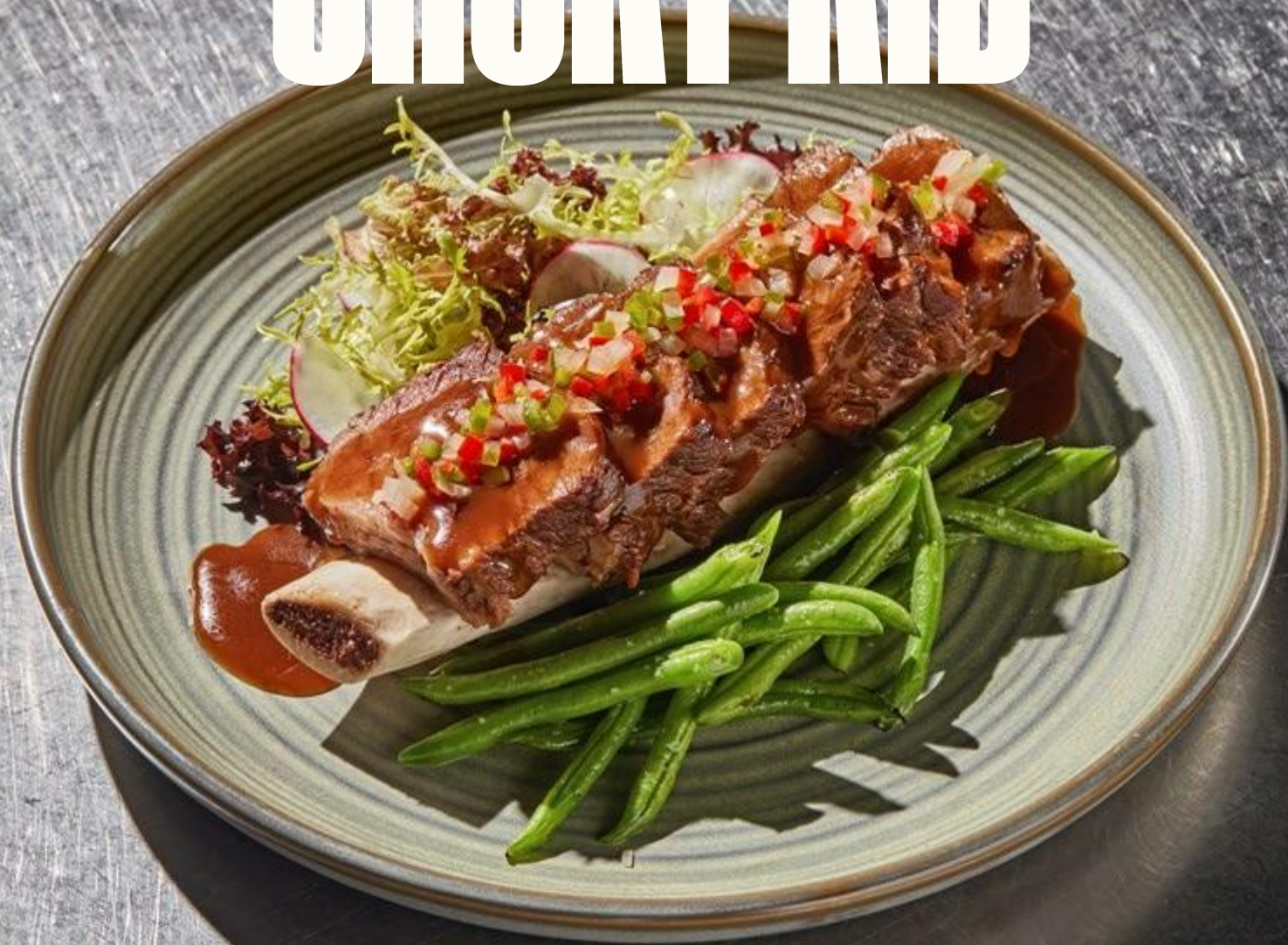
BLACK BEAN CHOCOLATE SAUCE

- 1 Dalam panci, tumis jahe, bawang putih, dan kacang hitam dengan minyak.
- 2 Tambahkan Demi Glace dan Knorr Concentrated Chicken Bouillon. Didihkan dengan api kecil (*simmer*).
- 3 Masukkan dan aduk perlahan (*fold in*) cokelat pekat dan madu.

CHICKEN STEW

- 1 Panaskan minyak di wajan, masukkan potongan ayam, masak kedua sisi hingga berwarna cokelat keemasan.
- 2 Tumis bawang bombai dan bawang putih cincang hingga harum, lalu masukkan potongan ayam yang sudah digoreng.
- 3 Selanjutnya, tambahkan saus cokelat kacang hitam yang telah disiapkan dan rebus perlahan selama sekitar 20 menit.
- 4 Masukkan paprika merah, paprika hijau, dan jamur.

BRAISED SHORT RIB



WITH SWEETENED RICE
VINEGAR SAUCE



BRAISED SHORT RIB

WITH SWEETENED RICE VINEGAR SAUCE

OLEH: SUM CHUI DAN CHRIS ZHONG

Braised short rib adalah cara yang sangat baik untuk menghasilkan hidangan yang empuk dengan memanfaatkan potongan daging yang lebih murah daripada steak, namun tetap memberikan kesan premium untuk kategori daging sapi olahan—dagingnya mudah terlepas dari tulang dan memiliki tekstur mewah yang lumer di mulut. Kaldunya kaya akan rasa umami melalui penggunaan kaldu sapi dan kaldu ayam bubuk, namun tetap seimbang dengan cuka beras manis dan gula batu. Lada Sichuan juga turut memperkaya kaldu dengan memberikan rasa pedas, sementara bunga lawang, bawang putih, dan jahe memberikan kehangatan aromatik yang kuat. Kaldu tersebut kemudian dikentalkan hingga mencapai tekstur selembut beludru, dan tambahan rasa manis bisa didapatkan melalui balsamic glaze yang ditambahkan. Sebagai pendamping daging sapi, terdapat paprika dan bawang bombai yang dimasak namun tetap renyah, melengkapi cita rasa dengan umami dan menyeimbangkan tekstur hidangan secara keseluruhan.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

BAHAN-BAHAN (untuk 6 porsi)

1500 g Iga pendek (<i>short ribs</i>), bertulang	40 g Gula batu
80 g Paprika merah, potong dadu	120 ml Cuka beras hitam
80 g Paprika hijau, potong dadu	8 g Lada Sichuan
60 g Acar bawang, potong dadu	12 buah Bunga lawang
Kaldu Ungkepan (Braised Stock)	50 g Jahe, iris, goreng rendam
160 g Knorr Gourmet Brown Sauce	60 g Bawang putih, iris, goreng rendam
12 g Knorr Beef Bouillon	Sweetened Rice Gravy
8 g Knorr Chicken Powder	400ml Kaldu ungkepan
2000 ml Air	20ml <i>Balsamic glaze</i>
180 ml Cuka beras manis	

METODE MEMASAK

- 1 Siapkan kaldu, goreng sebentar iga pendek di wajan hingga kecokelatan (*pan-sear*), lalu letakkan dalam wadah dan tutup dengan kertas roti (*baking paper*).
- 2 Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 120°C selama sekitar 2 jam.
- 3 Saring kaldu menggunakan saringan. Tambahkan *balsamic glaze* yang telah dikentalkan dengan pati.
- 4 Tumis paprika dan campurkan dengan acar bawang, lalu letakkan di bagian atas hidangan.

Knorr Gourmet Brown Sauce



STREET FOOD



COUTURE

Tahun ini, *Street Food Couture* terus berkembang—namun dengan fokus dan tujuan yang diperbarui. Pada tahun 2025, pengunjung menaruh minat besar pada bahan-bahan gourmet yang terdapat dalam hidangan mereka. Di tahun 2026, Apresiasi kini meluas hingga mencakup teknik memasak, talenta, serta identitas daerah sang juru masak, termasuk cerita yang melatarbelakangi setiap sajiannya.

Harga yang lebih terjangkau untuk kalangan muda tertarik pada kancah kuliner premium *Street Food Couture*. Di tengah keterbatasan waktu, tantangan ekonomi, dan anggaran yang semakin ketat pada generasi ini, mereka mencari kemewahan yang terjangkau: 'sajian yang autentik' yang menghubungkan mereka dengan dunia yang lebih luas, namun tetap terasa sehat dan berkelanjutan. *Street Food Couture* berkembang pesat di restoran cepat saji yang gesit dan mudah beradaptasi bagi pemiliknya, serta cepat dan mudah diakses bagi pengunjung. Bayangkan layanan yang cepat, porsi lebih kecil, hidangan yang baru dibuat,

saus yang lebih ringan, dan bahan-bahan yang bersumber dari wilayah sekitar. Tempat-tempat ini terasa autentik dan dirancang dengan saksama, seperti yang terlihat dari lonjakan minat baru-baru ini terhadap *K-food*, teknik memasak tusukan (*skewer cooking*), dan chaat India.

Street Food Couture melampaui sebatas figur juru masak maupun wujud fisik hidangan yang disuguhkan. Ini adalah kisah tentang proses, keahlian, dan kegembiraan bersama yang merayakan sosok chef serta membuka dunia kuliner yang luas.

STREET FOOD COUTURE

Hidangan Klasik Jalanan yang dihadirkan kembali dengan sentuhan kemahiran yang presisi— Ambil makanan pokok jalanan yang dicintai secara global, seperti bakpao (*bao*), burger, serta *rice rolls*, dan tingkatkan mutunya dengan protein premium, bumbu artisan, dan penyajian yang halus.

Perpaduan citarasa dunia yang eksploratif namun tetap menjaga keasliannya— Gabungkan resep tradisional dari kuliner seperti Yunani, Filipina, dan Timur Tengah sambil tetap setia pada asal-usulnya.

Kebangkitan Bahan-Bahan Ikonis untuk Menu dengan daya tarik visual kuat yang siap mencuri perhatian di media sosial—Bahan-bahan utama yang mencolok secara visual dan kaya rasa: ubi ungu (*ube*), garam laut asap, madu pedas (*hot honey*) untuk membuat menu yang memiliki daya tarik instan di Instagram dan TikTok.

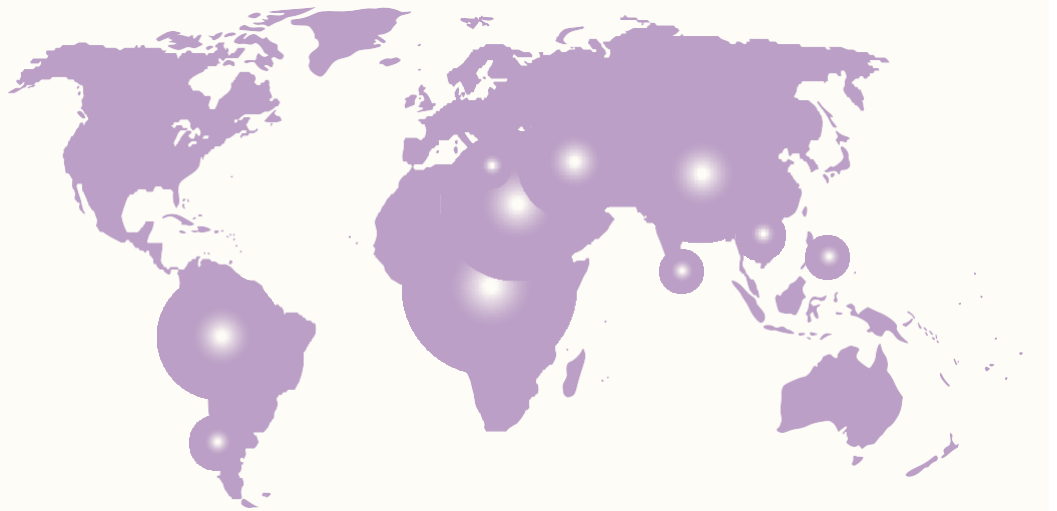
Atraksi memasak yang menonjolkan keterampilan teknis—Metode memasak ala jalanan (*wok hei*, pemanggangan berputar/*spit roasting*, dan pemanggangan tusukan) di dapur terbuka.

Menu populer yang menjunjung tinggi kelestarian lingkungan—Adaptasikan bahan-bahan berkelanjutan dan berdampak tinggi (misalnya: jebawan/*finger millet*, kacang hitam, tomat oranye) ke dalam format makanan jalanan yang sudah dikenal seperti *loaded fries* dan *sliders*.

KULINER YANG SEDANG TREN

Kuliner Timur Tengah dan Afrika mulai mendapatkan pengakuan secara umum dalam istilah-istilah seperti shawarma, dan lain-lain.

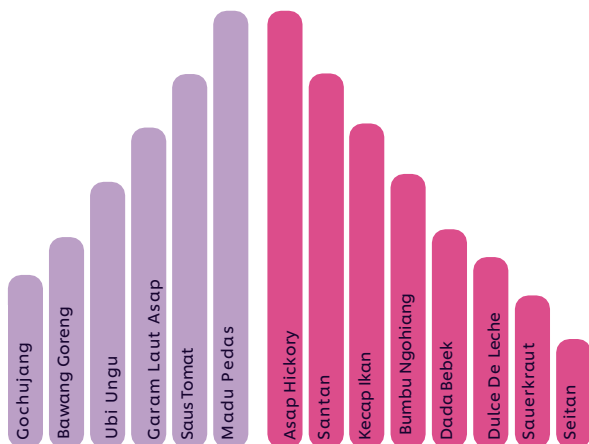
Yunani	Persia
Amerika Latin	Timur Tengah
Pan Asia	Filipina
Argentina	Afrika
Sri Lanka	
Vietnam	



KEY ■ Sedang Tren ■ Baru muncul

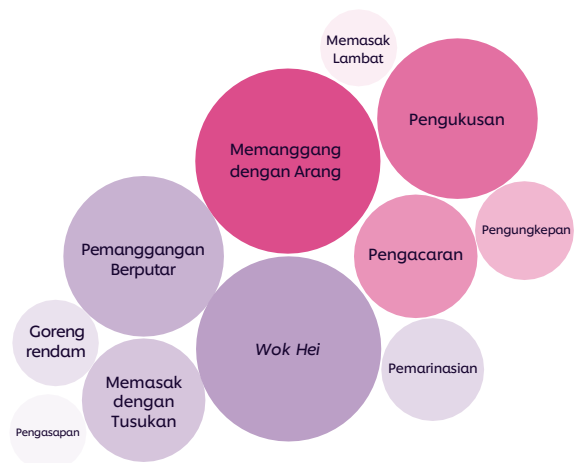
BAHAN-BAHAN YANG SEDANG TREN DAN BARU MUNCUL

Bahan-bahan baru dan menarik termasuk di antara pencarian yang tumbuh paling cepat, dengan peningkatan tahunan (YoY) yang pesat pada ubi ungu (*ube*), *Gochujang*, dan garam laut asap. Namun, tren ini juga muncul pada bumbu (*hot honey*, saus tomat) dan hidangan penutup (biji chia, *biscoff*).



TEKNIK YANG SEDANG TREN DAN BARU MUNCUL

Teknik memasak Afrika Utara seperti tusukan (*skewers*) dan pemanggangan dengan arang menjadi populer.



BAHAN-BAHAN YANG PERLU DIPERHATIKAN: STREET FOOD COUTURE

WRITTEN BY Ryan Cahill

INGIN HIDANGAN ANDA MENARIK PERHATIAN? PERTIMBANGKAN BAHAN-BAHAN
YANG SEDANG TREN INI DALAM RESEP *Street Food Couture* ANDA.



Street Food telah ada selama lebih dari seribu tahun, namun terus berevolusi dari tahun ke tahun. Rasa, tekstur, dan kuliner baru menandakan bahwa tren dalam Street Food selalu berubah, menawarkan pengalaman kuliner baru yang menarik bagi pengunjung yang mencari hidangan yang lugas dan memuaskan. Untuk tahun 2026, terdapat beberapa bahan utama yang memberikan pengaruh besar pada tren Street Food. Pertimbangkan untuk menyertakan bahan-bahan ini ke dalam kreasi Street Food Couture Anda guna menarik perhatian pengunjung...

Ube

Sudah menjadi bahan pokok Street Food di banyak negara Asia Tenggara, ube adalah sayuran akar yang dikenal karena warna ungunya yang mencolok serta rasa manis dan gurih kacang (*nutty*). Bahan ini sering muncul dalam hidangan penutup, roti isi, latte, dan es krim, serta terus menarik perhatian pengunjung.

Chilli Crisp

Berasal dari Tiongkok, *chilli crisp* adalah bumbu pedas renyah yang terbuat dari serpihan cabai, bawang putih, dan minyak. Bahan ini memberikan keseimbangan sempurna antara rasa pedas, umami, dan tekstur pada hidangan apa pun. Ini telah menjadi

bahan yang kian populer untuk meningkatkan cita rasa mi, pangsit, dan bahkan burger dengan sensasi pedas.

Smoked Sea Salt

Smoked sea salt memberikan aroma asap yang halus pada hidangan tanpa memerlukan asap atau api sungguhan—sangat cocok bagi mereka yang ingin memperkalkan profil rasa ini.

Hot Honey

Rasanya sudah bisa ditebak bahwa melihat *hot honey* dalam daftar ini—bahan ini muncul di mana-mana. *Hot honey* memadukan rasa manis klasik dengan sentuhan pedas cabai. Sangat cocok untuk dituangkan di atas ayam goreng, pizza, atau kacang panggang. Kombinasi manis-pedas ini adalah bintang yang sedang naik daun di dunia Street Food.

Kami memahami bahwa penggunaan bahan-bahan yang lebih berkelanjutan sangatlah penting, terutama ketika generasi dengan pertumbuhan terbesar (Generasi Z) menaruh perhatian penuh pada bagaimana restoran dan pemilik bisnis menjaga kelestarian planet ini. Dengan pertimbangan tersebut, dua bahan berikut bersifat berkelanjutan dan merupakan tambahan yang sempurna untuk hidangan Street Food.

Finger Millet (Jewawut)

Biji-bijian sereal warisan sejarah ini telah dengan cepat menjadi bahan pokok Street Food. Umum ditemukan di India—di mana bahan ini digunakan dalam *Ragi Dosa* atau camilan bergaya bubur—bahan ini menambahkan kesan *rustic* dan *earthy* pada hidangan seperti wraps, krep bergaya *Dosa*, *sliders*, dan roti bun. Bahan ini juga secara alami bebas gluten, kaya serat, dan merupakan sumber protein nabati, sehingga sangat cocok bagi orang dengan intoleransi makanan atau yang menjalani diet vegetarian/vegan.

Tomat Oranye

Tomat oranye sangat ideal untuk saus cocolan (*dip*) beraroma pekat, *relish* bergaya Street Food, tumpukan burger, atau saus smash. Selain kaya akan rasa, tomat ini juga memiliki warna yang cerah dan visual yang menarik, membantu mengubah hidangan menjadi sesuatu yang berkesan dan mencolok, terutama bagi audiens muda yang gemar mengunggah foto makanan mereka di media sosial.

BAWA STREET FOOD KE TINGKAT SELANJUTNYA

DITULIS OLEH Dino Bonačić

MENGAMBIL PILIHAN SAJIAN YANG SERBA SIMPEL DAN MENGUBAHNYA MENJADI PENGALAMAN BERSANTAP YANG BERWARNA, REVOLUSI STREET FOOD SEDANG BERJALAN PESAT. BERIKUT ADALAH CARA ANDA DAPAT MERANGKUL DAN MENJADI BAGIAN DARI HAL TERSEBUT, SEMUANYA DI DALAM *dunia kuliner anda sendiri.*



Menanggapi meningkatnya permintaan akan rasa yang berani dan penyajian inovatif dengan anggaran terbatas, seni *Street Food* telah berkembang secara global menjadi salah satu kekuatan kreatif terkemuka dalam gastronomi. Penjaja makanan jalanan menciptakan kembali resep klasik mereka dengan memasukkan bahan-bahan gourmet, teknik memasak modern, dan fusi budaya.

Di saat yang sama, penggunaan jejaring sosial telah memungkinkan bisnis lokal ini mendapatkan pengakuan dunia, mengundang pengunjung untuk mengeksplorasi rasa baru dan membagikan pengalaman mereka, sehingga menciptakan komunitas di sekitar *Street Food*. Tiba-tiba, apa yang dulu muncul karena kebutuhan telah menjadi ekspresi artistik yang merayakan keragaman kuliner dan kreativitas suatu wilayah.

Dinamika khas kaki lima adalah sesuatu yang dapat kita ikuti bersama—dan berikut adalah tujuh ide yang dapat disesuaikan yang akan membantu membawa energi tersebut ke ruang mana pun:

1. Acara Pop-Up Bertema

Menyelenggarakan acara yang bersifat temporer yang merayakan berbagai jenis hidangan dari seluruh dunia memungkinkan Anda untuk merangkul variasi sebagai inti dari *Street Food*, yang dapat membantu menarik audiens baru dan menjaga minat pelanggan tetap.

2. Pengalaman Interaktif

Dapat menyaksikan makanan yang sedang disiapkan merupakan daya tarik tersendiri bagi pengunjung, terutama jika berkaitan dengan teknik yang digunakan dalam membuat hidangan *Street Food* favorit mereka. Berikan pengalaman yang berkesan melalui lokakarya di mana pelanggan dapat belajar cara menyiapkan hidangan khas.

3. Daftar Menu Berkala

yang berubah secara berkala mencerminkan evolusi harian dari penawaran *Street Food*—menampilkan resep baru atau spesialisasi dari berbagai daerah. Hal ini dapat mendorong pelanggan untuk kembali dan mencoba sesuatu yang baru.

4. Kombinasi Sajian yang Kreatif (*Creative Pairings*)

Tawarkan rekomendasi minuman yang melengkapi hidangan *Street Food*. Hal ini dapat meningkatkan pengalaman bersantap dan meningkatkan penjualan.

5. Opsi yang Dapat Disesuaikan

Dengan mengakomodasi preferensi pribadi pengunjung, *Street Food* memungkinkan pelanggan untuk menyesuaikan hidangan mereka, memilih bahan atau tingkat kepedasan, serta memberi mereka kendali atas kepuasan mereka sendiri.

6. Seni dalam Setiap Sudut Rasa

Membawa karya seniman lokal ke restoran kita adalah salah satu cara untuk merayakan kekayaan budaya. Undang seniman lokal untuk memamerkan karya mereka di bisnis Anda, yang dapat membantu mendatangkan audiens mereka sekaligus memperkaya pengalaman konsumen.

7. Program Loyalitas

Program penghargaan yang menawarkan diskon atau makanan gratis setelah jumlah pembelian tertentu akan meningkatkan loyalitas dan mendorong pelanggan untuk datang kembali.

CRISPY THAI FISH AND CHIP BURGER





CRISPY THAI FISH AND CHIP BURGER

OLEH: JIRAROJ NAVANUKROH DAN MAURITS VAN VROENHOVEN

Fish and chips adalah hidangan klasik yang identik dengan Britania Raya, dan versi ini membayangkannya kembali sebagai burger praktis dengan sentuhan inspirasi Thailand. Adonan tepung bergaya Inggris memberikan kerenyahan gurih pada ikan segar, dilengkapi dengan stik kentang tipis (*potato straws*) yang dibumbui dengan Knorr Chicken Powder untuk kedalaman rasa ekstra. Pengaruh Thailand terpancar dalam saus tartarnya, yang diperkaya dengan kelapa, ketumbar, dan jeruk nipis untuk menambahkan rasa manis tropis dan aroma sitrus. Slaw yang segar dari mangga, wortel, dan mentimun dengan saus chili-lime vinaigrette menyeimbangkan kekayaan rasa hidangan, menghadirkan nuansa cerah dan pedas yang membuat hidangan ini terasa akrab sekaligus unik dan menyegarkan.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand
Development Chef, Unilever Food
Solutions, the Netherlands

BAHAN-BAHAN

Burger Ikan

400 g Fillet ikan putih
(100 g x 4 potong)

Adonan pelapis (*batter*)

120 g Tepung terigu
serbaguna
120 g Susu
120 g Air dingin
4 g Bubuk pengembang
(*baking powder*)
5 g Garam

Coconut Lime Tartar Sauce

100 g Hellmann's
Mayonnaise

50 g Santan
kental

10 g Air jeruk nipis,
dibuat dengan Knorr

Lime Powder

10 g Capers, cincang 20
g Bawang merah,
cincang

15 g Acar (*pickles*),
cincang

10 g Daun ketumbar,
cincang kasar

10 g Peterseli, cincang

Mango, Carrot, Cucumber Slaw

100 g Mangga muda,
potong *julienne*

100 g Wortel, potong
julienne

100 g Mentimun,
potong *julienne*

Chili Lime Vinaigrette

100 g Air jeruk nipis,
dibuat dengan Knorr Lime
Powder dicampur air
(rasio 1:3)

40 g Kecap ikan Thailand

40 g Gula

20 g Cabai merah
Thailand, cincang

20 g Bawang putih,
cincang

Crispy Potato Straws

300 g Kentang yang
cocok untuk digoreng

5 g Knorr Chicken
Powder

4 Roti burger
kentang (*potato
buns*)

Penyusunan Burger

8 g Daun ketumbar

12 g Daun selada hijau

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.



METODE MEMASAK

- 1 Siapkan saus tartar dengan mencampurkan semua bahan hingga merata.
- 2 Siapkan *vinaigrette* dengan mencampurkan air jeruk nipis, kecap ikan, gula, cabai merah, dan bawang putih. Aduk rata dan sesuaikan rasa sesuai selera.
- 3 Masukkan mangga, wortel, dan mentimun ke dalam mangkuk pencampur. Tambahkan *chili lime vinaigrette*, aduk rata, lalu sisihkan.
- 4 **Untuk stik kentang (*potato straws*):** Bersihkan kentang, potong seukuran *julienne* kecil, cuci, keringkan, lalu goreng rendam (*deep-fry*) pada suhu 160°C selama sekitar 2–3 menit hingga berwarna keemasan dan renyah. Angkat dan tiriskan dengan baik, lalu bumbui dengan KCP (**Knorr Chicken Powder**).
- 5 Siapkan adonan pelapis basah dengan mencampurkan tepung terigu serbaguna, susu, air dingin, bubuk pengembang (*baking powder*), dan garam hingga merata.
- 6 Celupkan ikan ke dalam tepung, lalu masukkan ke dalam adonan basah. Goreng rendam pada suhu 185°C selama 6–7 menit hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Sisihkan.
- 7 **Untuk menyusun burger:** Panggang roti kentang (*potato bun*). Oleskan *coconut lime tartar sauce* pada roti, lalu tambahkan daun selada hijau dan *slaw*. Tambahkan ikan goreng, stik kentang renyah, dan sedikit lagi *coconut lime tartar sauce*. Tutup dengan belahan roti kentang lainnya.



MEXICAN CHEESEBURGER





MEXICAN CHEESEBURGER

OLEH: JIRAROJ NAVANUKROH DAN MAURITS VAN VROENHOVEN

Cheeseburger klasik Amerika diberikan sentuhan ala Meksiko, dari sebuah kuliner yang tahu cara mengolah daging sapi dan keju dengan cara yang benar-benar istimewa. Daging sapi dibumbui dengan gaya tradisional Meksiko menggunakan oregano yang beraroma segar citrus dan cabai yang berkarakter *earthy*, kemudian dilapisi dengan irisan keju dan selada renyah di dalam roti burger. Untuk meningkatkan pengalaman bersantap lebih jauh, mayones dicampur dengan saus cabai berasap (*smoky*) dan disajikan bersama bahan pelengkap khas Meksiko: *guacamole* yang *creamy*, *pico de gallo* yang segar dan cerah, *sour cream* yang tajam, serta keripik tortilla yang renyah. Untuk tambahan rasa pedas dan sentuhan keasaman guna menyeimbangkan kekayaan rasa, jalapeño segar diacar dan digunakan sebagai hiasan.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand
Development Chef, Unilever Food
Solutions, the Netherlands

BAHAN-BAHAN

Burger

800 g *Patty burger* daging sapi segar, dibumbui dengan rempah Meksiko (8 x 100 g)

8 iris Keju cheddar

4 Roti *brioche*

100 g Selada hijau

Smoky Chipotle Mayo

100 g **Hellmann's Mayonnaise**

15 g Saus adobo berasap

Chunky Guacamole

250 g Alpukat matang ukuran besar, dihancurkan

20 g Bawang bombai putih kecil, iris halus

35 g Tomat Roma, potong dadu kecil

3 g Ketumbar segar, iris halus

4 g Jalapeño hijau, iris halus

5 g Bawang putih, cincang halus

15 ml Air jeruk nipis, dibuat dengan **Knorr Lime Powder**

Acar

Jalapeño (jalapeños pickles)

200 g Air

200 g Cuka

20 g Gula

13 g Garam

10 g Bawang putih, iris

160 g Jalapeño, iris

Pico De Gallo

340 g Tomat merah, potong-potong

75 g Bawang bombai putih, iris halus

10 g Cabai Jalapeño, iris halus

30 g Air jeruk nipis, dibuat dengan **Knorr Lime Powder**

Lime Powder

3 g Garam

5 g Ketumbar, cincang halus

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.



METODE MEMASAK

- 1 **Siapkan *smoky chipotle mayo*:** Campurkan semua bahan hingga merata. Sesuaikan rasa menurut selera.
- 2 **Siapkan *guacamole*:** Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk pencampur, lalu aduk perlahan. Sesuaikan rasa menurut selera.
- 3 **Siapkan *acar jalapeño*:** Rebus air, cuka, gula, garam, dan bawang putih. Masukkan irisan jalapeño dan biarkan mendingin di dalam lemari es.
- 4 **Siapkan *salsa*:** Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk pencampur, aduk rata, dan sesuaikan rasa menurut selera.
- 5 Panggang atau goreng *patty burger* dan biarkan keju meleleh di atas *patty*.
- 6 Panggang roti *brioche (toast)*.
- 7 Oleskan *smoky chipotle mayo* pada bagian bawah roti, tambahkan *guacamole*, *patty sapi panggang*, *salsa*, dan *acar jalapeño*.
- 8 Tutup dengan belahan roti burger lainnya.



MENCIPTAKAN LINGKUNGAN DAPUR YANG POSITIF

DITULIS OLEH Anna Cafolla

LINGKUNGAN KERJA YANG SEHAT DAN HARMONIS ADALAH *kunci kesuksesan.*
BERIKUT CARA UNTUK MENCAPAINYA.



Terlepas dari apa yang mungkin Anda pikirkan setelah menonton serial *The Bear* atau chef acara realitas TV yang suka berteriak, dapur modern bukanlah tempat yang didefinisikan oleh intimidasi, drama, dan jam kerja tanpa henti. Para chef masa kini bangga dalam membangun tim yang sukses dan menghasilkan makanan yang luar biasa—hidangan yang berasal dari dapur yang mengutamakan rasa hormat, kolaborasi, dan keseimbangan kehidupan kerja (*work-life balance*) memiliki rasa yang jauh lebih lezat.

Menciptakan lingkungan dapur yang positif lebih dari sekadar kelancaran layanan. Anda ingin tim dapur merasa memiliki tanggung jawab, kejelasan, dan kepercayaan. Mulai dari memberikan staf kesempatan untuk bersuara hingga keterampilan organisasi yang setajam pisau, serta mendefinisikan kesuksesan dan keseimbangan kehidupan kerja: empat chef papan atas menjelaskan cara menumbuhkan suasana positif di dapur.

1. Berikan Tim Anda Kesempatan Bersuara

Bagi chef Brandon Collins, setiap orang layak untuk menyampaikan pendapat. "Dapur memang tidak selalu merupakan sebuah ruang diskusi tetapi berikan mereka kebebasan untuk memiliki rasa tanggung jawab, untuk ikut meyakini visi Anda," sarannya. "Dorong staf Anda untuk berbagi ide tentang menu, pembagian tugas (*stations*), dan operasional harian—sesuatu yang dapat mereka banggakan bersama. Tanggung jawab bersama ini tidak hanya memotivasi tim, tetapi juga meringankan tekanan pada kepemimpinan."

2. Kepemimpinan Berbasis Penghargaan

Dapur yang tenang dan atmosfer yang saling menghargai adalah tempat kerja yang lebih efektif. "Sudah terlalu lama di industri ini, kita memperlakukan orang seperti angka, atau sekadar orang lain untuk mengupas kentang, membuat bubur kentang (*mash*), atau mengukus sayuran," kata Brandon.

"Saat saya memulai di industri ini, semuanya hanya tentang menyajikan sepiring makanan yang baik ke area penyajian (*pass*), dan itu cukup berat," ujar chef James Brown. "Jika Anda melakukan kesalahan kecil saja, Anda akan diberitahu dengan cara yang agresif. Saya pikir sekarang industri ini telah menjadi lebih dewasa. Tekankan komunikasi yang jelas dan umpan balik yang konstruktif. Rasa hormat membangun kepercayaan, dan ketika tim tahu bahwa mereka bisa mengandalkan Anda, mereka akan saling mendukung dan tetap fokus di bawah tekanan."

3. Tetapkan Tujuan yang Jelas

Bersikaplah transparan tentang seperti apa kesuksesan itu, baik itu dalam hal konsistensi maupun pertumbuhan karier bagi tim Anda. "Saya pikir Anda harus benar-benar jelas tentang apa tujuan akhirnya, apa yang ingin kita capai, dan bagaimana kita ingin sampai di sana," saran James. "Uraikan ekspektasi, standar, dan peluang bagi dapur, guna menghilangkan ketidakpastian serta memperkuat perasaan profesional."

4. Optimalkan Alur Kerja Dapur

Bayangkan dapur seperti pertunjukan yang dikoreografi dengan baik, di mana setiap peran memiliki tujuan—demikian pernyataan chef Thais Gimenez. "Dapur mengalir dengan indah ketika terorganisasi, seperti balet, dan setiap orang tahu tugas mereka," ujarnya. "Suasananya menjadi efisien dan positif. Sediakan daftar persiapan (prep lists), tetapkan tanggung jawab yang jelas, dan pastikan komunikasi terbuka dilakukan secara konsisten."

5. Promosikan Keseimbangan Kehidupan Kerja (*Work-Life Balance*)

Perlakukan setiap seluruh kru dapur dengan rasa hormat yang sama, tanpa memandang pangkat. Bagi chef René-Noel Schiemer, setiap orang harus merasa berada di level yang sama. "Kami menjaga waktu, dan tidak bekerja 10 atau 15 jam di dapur," katanya. "Kami bekerja sembilan jam bersama-sama lalu pulang, menjaga keseimbangan bagi keluarga." Batasi giliran kerja (shift) yang terlalu panjang dan

sederhanakan proses jika memungkinkan. Chef René-Noel Schiemer menyarankan penggunaan basis saus dasar dan komponen siap pakai yang menghemat waktu serta memungkinkan chef untuk memfokuskan energi mereka pada kualitas hidangan—tepat saat dan di mana hal itu dibutuhkan: "Pendekatan ini menjaga dapur tetap terorganisasi, efisien, dan secara keseluruhan, positif."



Temukan lebih lanjut di [UFS](#).

TUJUH LANGKAH CEPAT UNTUK MEMPERKUAT TIM ANDA

DITULIS OLEH Dino Bonačić

KETANGGUHAN TIM SECARA KESELURUHAN BERGANTUNG PADA TITIK TERLEMAH DI DALAMNYA, JADI BAGIAN PENTING DALAM MEMBANGUN BISNIS ADALAH DENGAN *mengangkat setiap anggota* DALAM PERJALANAN TERSEBUT. TEMUKAN KEKUATAN DALAM MENINGKATKAN TIM ANDA DAN KETERAMPILAN MEREKA DENGAN BANTUAN CHEF JOANNE LIMOANCO-GENDRANO.



Bahkan dengan bahan-bahan terbaik dan pengaturan teknologi tinggi, kesuksesan tidak terjamin tanpa tim yang tahu persis apa yang harus dilakukan dengannya. Penelitian kami menemukan bahwa pada tahun 2026, akan ada pergeseran fokus dari bahan baku menuju apresiasi yang berkembang atas keterampilan dan keahlian chef yang terlibat dalam pembuatan makanan.

Dengan pengalaman lebih dari 20 tahun di industri ini, Executive Chef Unilever Food Solutions untuk wilayah Gulf & Indian Ocean Islands, Joanne Limoanco-Gendrano, tahu apa yang membentuk tim yang sempurna. Sebagian adalah manajemen yang positif, sebagian lagi adalah dukungan pengembangan—karena jika mereka berhasil, Anda pun akan berhasil!

Berikut adalah tujuh langkah cepat dari Joanne untuk memperkuat tim Anda:

Alokasi Waktu untuk Pembekalan

Terburu-buru memulai layanan tanpa pelatihan mendetail adalah kesalahan besar, jadi penting untuk menginvestasikan waktu dan biaya.

Ini tidak hanya berarti menunjukkan cara memasak kepada mereka, tetapi juga memperhatikan mereka memasak hidangan tersebut dan membuat simulasi layanan sebelum Anda buka. Repetisi memungkinkan staf untuk memperbaiki kesalahan sebelum memasak di dunia nyata.

Dasar-Dasar diluar Memasak

Hal-hal mendasar seperti higiene, keselamatan, dan etika layanan sama pentingnya dengan resep. Memiliki kru yang serba bisa dan mengetahui sedikit tentang setiap bagian dari proses membantu dapur berjalan lancar.

Mentor dan Rekan

Memasangkan staf bersama-sama mendorong pembelajaran, akuntabilitas, dan kesinambungan, sembari memastikan operasional berjalan lebih berkelanjutan. Hal ini juga mengurangi ketergantungan pada satu orang saja dan membangun budaya tanggung jawab bersama.

Potensi Kemampuan Serba Bisa

Mendorong tim untuk mengeksplorasi minat yang berbeda dan mengajarkan mereka keterampilan di luar tanggung jawab harian mereka membangun

investasi jangka panjang dan minat pada peran mereka.

Menjaga Motivasi Staf Melalui Program Pengembangan

Inisiatif yang menggabungkan pekerjaan rutin dengan program ekstrakurikuler dan sertifikasi dapat memungkinkan orang untuk tumbuh di dalam bisnis dan mengambil alih tugas-tugas tertentu di masa depan.

Kepraktisan sebagai Landasan Utama

Menu yang lebih ringkas dan fokus memudahkan staf di semua tingkatan untuk berhasil. Memiliki lebih sedikit variasi hidangan berarti pelatihan yang lebih cepat, konsistensi yang lebih baik, dan ketahanan yang kuat terhadap kesalahan.

Berinovasi tanpa Menjiplak

Mendorong staf untuk menggunakan kreativitas mereka sendiri dalam menginterpretasikan ulang tren adalah situasi yang menguntungkan semua pihak (win-win). Anda menumbuhkan rasa semangat dan kebanggaan atas keahlian mereka, sekaligus mengembangkan bisnis Anda dengan melibatkan seluruh tim untuk memimpin menuju masa depan.

BORDERLESS



CUISINE

Pada tahun 2026, *Borderless Cuisine* melangkah lebih jauh dengan fokus yang tajam pada autentisitas, keahlian, dan penghargaan terhadap tradisi Tahun mendatang akan dibangun berdasarkan minat pengunjung yang terus tumbuh dalam memadukan cita rasa global dengan cara yang penuh hormat, halus, dan kreatif, namun lebih menyentuh keinginan mereka untuk melihat keterampilan chef dan kefasihan budaya yang diterapkan. Ini bukan sekadar campuran rasa demi kesenangan atau pertunjukan belaka, melainkan untuk melihat pertukaran kuliner yang nyata dan menarik di atas piring.

Daya tarik bagi banyak pengunjung terletak pada sensasi penemuan hal baru. Dan di dunia yang penuh ketidakpastian politik, migrasi, dan pergeseran global, *Borderless*

Cuisine menawarkan solidaritas melalui makanan. Komunitas diaspora terus membuka akses ke bahan-bahan dan teknik hiperlokal—lihatlah meningkatnya minat terhadap matcha atau hojicha serta keingintahuan terhadap kuliner mulai dari makanan Oaxacan di Meksiko Selatan hingga masakan Chongqing, sebuah subkategori yang lebih pedas dari masakan Sichuan. Generasi muda sangat menantikan pengalaman bermakna yang ditemukan dalam hidangan yang inventif, namun tetap berpijak pada akar budayanya.

Borderless Cuisine berkembang pesat di restoran dengan layanan lengkap (full-service), di mana para chef memiliki ruang untuk mengeksplorasi dan bereksperimen dengan

menu. Resep warisan diinterpretasikan kembali dengan sentuhan modern, dan terdapat kombinasi berani antara bahan-bahan yang sudah dikenal dengan yang kurang dikenal. Cita rasa Asia terus memimpin, tetapi cakupannya semakin meluas ke berbagai wilayah, mulai dari Andes hingga Aljazair.

Borderless Cuisine melampaui sekadar tren sesaat. Hidangan-hidangan ini bukanlah campuran acak, melainkan cara yang autentik dan eklektik untuk menemukan sesuatu yang paling didambakan oleh generasi ini: koneksi budaya.

BORDERLESS CUISINE

Piring Berakar, Percikan Global—Hidangan kreatif dengan akar lokal, mulai dari marinasi dengan campuran za'atar hingga hidangan penutup berbahan ubi ungu (*ube*).

Metode Masak sebagai Jembatan Lintas Budaya—Pemanggangan arang (*charcoal grilling*), perendaman air garam (*brining*), *wok hei*.

Lintas Budaya namun Tetap Memiliki Karakter Kuat—Bukan sekadar peleburan (*melting pot*), melainkan sebuah perpaduan elemen unik di mana setiap bagian tetap mempertahankan rasa dan maknanya.

KULINER YANG SEDANG TREN

Oaxacan

Kuliner dari Meksiko Selatan.

Andean

Rangkaian kuliner dari Kolombia, Ekuador, Peru, Bolivia, Argentina, dan Chile.

Algerian

Kuliner dari Afrika Utara.

Emirati

Spektrum kuliner yang beragam dari UEA.

Basque

Kuliner Eropa Barat Daya yang mencakup Spanyol dan Prancis.

Sichuan

Dari provinsi Tiongkok Barat Daya.

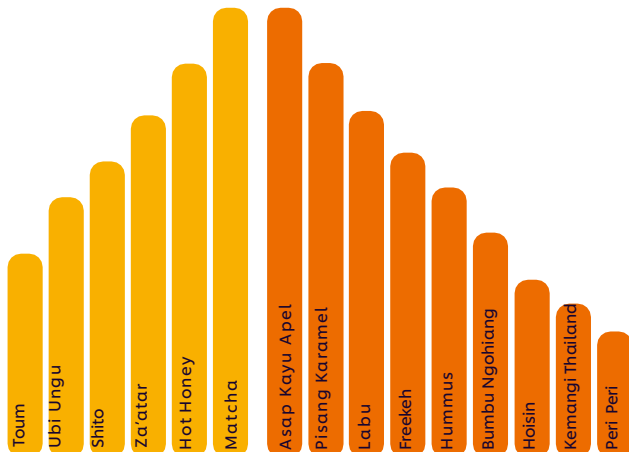


KETERANGAN

■ Sedang tren ■ Baru muncul

BAHAN-BAHAN YANG SEDANG TREN DAN BARU MUNCUL

Bahan-bahan yang mendominasi tren ini: ubi ungu (*ube*), *nam prik*, dan *shito*, serta bahan yang sudah lebih mapan seperti *matcha* dan *miso*.



TEKNIK YANG SEDANG TREN DAN BARU MUNCUL

Teknik-teknik yang semakin menonjol: *brining* (perendaman air garam), pemanggangan arang, marinasi.



BAHAN-BAHAN YANG PERLU DIPERHATIKAN

BORDERLESS CUISINE

DITULIS OLEH Ryan Cahill

INGIN HIDANGAN ANDA MENARIK PERHATIAN? PERTIMBANGKAN PENGGUNAAN BAHAN-BAHAN YANG SEDANG TREN INI DALAM RESEP *Borderless Cuisine* ANDA.



Borderless Cuisine berpusat pada kesatuan cita rasa global. Ini adalah perayaan hidangan internasional, yang menggabungkan teknik dan bahan dari seluruh dunia dan membawanya ke dalam beberapa hidangan favorit kita.

Untuk tahun 2026, terdapat beberapa bahan menonjol yang memberikan pengaruh besar dalam *Borderless Cuisine*. Pertimbangkan untuk menyertakan bahan-bahan ini ke dalam kreasi akar kuliner (*Culinary Roots*) Anda guna menarik perhatian pengunjung:

Kimchi

Fermentasi terus menjadi yang terdepan dalam tren kuliner, dan Kimchi tidak diragukan lagi merupakan bahan pokok fermentasi. Sebagai hidangan pendamping khas Korea yang biasanya terbuat dari sawi putih dan lobak, Kimchi memiliki rasa yang berani, tajam, dan pedas dengan aroma yang khas, serta telah menjadi elemen umum di banyak hidangan.

Miso

Favorit fermentasi lainnya adalah pasta kedelai dari Jepang yang dikenal karena rasa Umami-nya. Meskipun awalnya digunakan sebagai bahan dasar sup, kini miso sering ditemukan dalam lapisan (*glaze*), marinasi, saus salad (*dressing*), dan bahkan hidangan penutup untuk memberikan sentuhan rasa gurih.

Tahini

Pasta *creamy* yang terbuat dari biji wijen giling ini sangat dicintai di Timur Tengah. Kekayaan rasa kacangngnya (*nutty*) menjadikannya tambahan yang sempurna untuk saus salad, hidangan penutup, dan *smoothie*, serta melengkapi cita rasa manis maupun gurih dengan sempurna.

Delima (*Pomegranate*)

Delima mungkin tampak seperti bahan yang tidak biasa untuk menjadi tren, namun seiring para chef yang kreatif menemukan cara baru untuk memperluas potensi buah ini, popularitasnya pun meningkat. Delima dapat menambah kesegaran dan keasaman pada salad, rebusan (*stews*), hidangan daging, dan hidangan penutup. Buah ini juga sangat baik dalam bentuk jus. Warnanya yang cerah juga membantu memberikan peningkatan estetika pada hidangan.

Harissa

Pasta cabai dari Afrika Utara ini sering kali dibuat dengan paprika merah panggang, bawang putih, dan rempah-rempah seperti jintan dan ketumbar. Baru-baru ini, profil rasanya yang berasap (*smoky*) dan pedas telah merambah ke pasar arus utama, kini digunakan untuk meningkatkan kelezatan sayuran panggang, daging, dan hidangan pasta.

GARA MEMIKAT PENGUNJUNG GENERASI Z

DITULIS OLEH Rhys Thomas

MENGAPA MENGHIDUPKAN KEMBALI *tradisi dan narasi* MELALUI MAKANAN SANGAT PENTING BAGI GENERASI INI.



Generasi Z adalah generasi yang sangat penuh pertimbangan dalam hal bersantap. Dengan biaya hidup yang meningkat pesat dan pasar yang jenuh, mereka merindukan pengalaman istimewa di setiap jam makan. Bagi mereka, hal ini sering kali dirasakan melalui hubungan antarmanusia dan pembelajaran sejarah dari makanan yang mereka nikmati.

Dalam dunia restoran dan pangan, pengunjung merupakan basis pelanggan kita yang mungkin paling sulit ditebak. Terkadang hal ini didorong oleh tren; di lain waktu, dibentuk oleh masyarakat, ekonomi, atau kondisi lingkungan tempat kita tinggal. Seiring generasi baru menjadi tamu kita, sangat penting untuk memahami apa yang akan menginspirasi mereka, tidak hanya melalui lidah, tetapi juga melalui pikiran dan hati mereka.

Menurut penelitian terbaru, hampir dua pertiga pengunjung Gen-Z menganggap makan di luar sebagai acara istimewa, bahkan di lingkungan kasual dan restoran cepat saji (QSR). Mereka juga mendambakan pengalaman baru, seperti mencoba kuliner, hidangan, dan rasa yang baru. Itu berarti ketika mereka memilih untuk makan di luar, pilihannya sering kali jatuh pada tempat yang baru, dan membuat mereka kembali lagi memerlukan lebih dari sekadar makanan yang enak.

Kabar baiknya? Loyalitas adalah hal yang utama. Studi yang sama menemukan bahwa dua pertiga Gen-Z bersedia berkendara lebih jauh untuk makan di tempat yang mereka sukai daripada puas dengan tempat lokal seadanya. Jadi pertanyaannya adalah: bagaimana Anda mendapatkan loyalitas tersebut?

Executive Chef untuk Thailand, Jiraroj Navanukroh, mengatakan jawabannya terletak pada pengalaman. "Mereka memotret makanan mereka," jelasnya. "Jadi presentasi sangatlah vital. Mungkin bayangkan kembali bagaimana tampilan sebuah hidangan: tunjukkan bahan-bahan yang indah dan memuaskan." Dengan kata lain, Gen-Z makan dengan mata terlebih dahulu. Namun, itu tidak berarti Anda bisa melewatkan ceritanya.

"Sebuah gambar mewakili seribu kata," kata Executive Chef Filipina, Kenneth Cacho. "Tetapi kata-kata itu tetap butuh makna." Ia menjelaskan lebih lanjut: "Itu berarti menghormati teknik tradisional, bahkan jika bahan-bahannya berevolusi." Bagi Gen-Z yang dibanjiri dengan pilihan, koneksi emosional dan budaya sangatlah penting. "Edukasi memainkan peran vital. Kita harus menunjukkan sejarah suatu hidangan, seharusnya seperti apa hidangan itu, dan bagaimana versi kita menanggapi sejarah tersebut. Di situlah koneksi terbentuk."

Hal ini juga berkaitan dengan tujuan (purpose). Pengunjung masa kini ingin merasa bahwa Anda memegang suatu nilai tertentu. Baik Anda seorang merek atau chef, identitas Anda penting. Gen-Z bisa makan apa saja di mana saja; mereka butuh alasan untuk percaya bahwa Anda melakukannya dengan cara terbaik. Itulah mengapa menu Anda harus mencerminkan filosofi yang jelas. Anda tidak perlu menjelaskannya secara berlebihan—namun konsepnya harus dapat dirasakan.

Kenneth juga mengangkat poin penting tentang etika, terutama di era "Borderless Cuisine". Gen-Z tumbuh dengan cita rasa global, namun menceritakan kisah-kisah tersebut memerlukan kehati-hatian dan tanggung jawab.

"Sinigang adalah contoh yang bagus," katanya. "Ini adalah sup yang diasamkan oleh buah—seperti Asam Jawa. Jika saya tidak punya Asam Jawa, menggunakan cuka bukanlah hal yang autentik. Untuk membuatnya secara bertanggung jawab, saya perlu menggunakan buah lain." Dalam hal ini, kisah dari Sinigang adalah bahwa sup tersebut diasamkan oleh buah. Buahnya mungkin berubah mengikuti musim, tetapi mengambil jalan pintas berisiko menghilangkan tradisi yang justru ingin dihubungkan oleh Gen-Z.

BIRRIA TACO MELT





BIRRIA TACO MELT

OLEH: WESLEY BAY DAN PINAR BALPINAR

Birria adalah metode memasak tradisional gaya barbacoa dari Meksiko Barat, yang memadukan daging rebus sukulen yang dimasak hingga mudah disuwir dalam kaldu yang berempah, asam, dan tajam. Kaldu tersebut kemudian diolah kembali menjadi *consommé* untuk mencelupkan daging. Di sini, elemen-elemen tersebut berdiri sendiri, namun tambahan keju dan mayones sapi berasap (*smoky beef mayo*) menambah kelembutan dan rasa gurih. Hidangan ini disegarkan dengan bahan-bahan pokok Meksiko termasuk air jeruk nipis, acar jalapeño, dan bawang merah. Semuanya kemudian dipanggang untuk memberikan efek bakaran (*char*), dengan hasil akhir keju meleleh yang membangkitkan kenangan akan *quesadilla* yang dimasak di atas *plancha* di kedai-kedai taco terbaik.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

BAHAN-BAHAN

Untuk Birria Sapi (Beef Birria)

2000 g Sapi bagian paha depan (*chuck*) atau sandung lamur (*brisket*)
60 g **Knorr Demi Glace**
1200 ml Air
150 g Bawang bombai putih
20 g Bawang putih, cincang
3 pcs Daun salam (*bay leaf*)
2 pcs Cengkih

Untuk Pasta Cabai (*Chili Paste*)

20 g Cabai chipotle kering, kalengan
60 g Pasta tomat
20 g Cuka apel (*apple cider vinegar*)
3 g Oregano, lebih baik varietas Meksiko
2 g Jintan bubuk
3 g Paprika asap (*smoked paprika*)

Untuk Saus Cocolan Birria (*Birria Dip Sauce*)

100 g **Hellmann's Mayonnaise**
250 g Cairan ungkepan birria, dikentalkan/direduksi
5 g Paprika asap
5 g Air jeruk nipis
100 g **Hellmann's BBQ Sauce**

Untuk Taco Birria

120 g Birria sapi suwir, siap pakai
400 g Keju *cheddar*, parut
300 g Pipilan jagung, dibakar
250 g Pasta kacang merah
150 g Acar jalapeño, iris
150 g Bawang merah, potong *julienne*
10 lembar Tortilla gandum (20–22 cm)

Knorr Demi Glace



METODE MEMASAK BIRRIA SAPI (BEEF BIRRIA)

- 1 Dalam *rondeau* atau panci besar, tumis bawang bombai dan bawang putih dengan sedikit minyak hingga berwarna keemasan.
- 2 Tambahkan pasta cabai dan tumis sebentar untuk mengeluarkan aromanya.
- 3 Masukkan potongan daging sapi, daun salam, cengkih, dan kayu manis.
- 4 Larutkan **Knorr Demi Glace** (60 g) dalam 1,2 L air dan tuangkan ke atas daging sapi.
- 5 Didihkan, lalu kecilkan api.
- 6 Tutup dan masak dengan api kecil selama 3 hingga 3,5 jam (atau gunakan oven dengan suhu 150°C), hingga daging sapi empuk dan mudah disuwir.
- 7 Angkat daging dari panci dan suwir-suwir menggunakan garpu. Saring cairan memasak dan sisihkan.
- 8 Jika perlu, kental kan sedikit (*reduce*) — saus harus halus dan bisa dituang, namun tidak encer.
- 9 Campurkan sepertiga saus dengan daging suwir, dan simpan sisa sausnya untuk pembuatan saus birria.

METODE MEMASAK PASTA CABAI (CHILI PASTE)

- 1 Masukkan cabai chipotle kalengan, pasta tomat, cuka apel, oregano, jintan, dan lada hitam ke dalam blender atau *food processor*.
- 2 Haluskan hingga Anda mendapatkan tekstur pasta yang halus dan kental.
- 3 Jika campuran terlalu kental, tambahkan sedikit air atau sedikit cairan adobo dari kaleng untuk menyesuaikan konsistensinya.
- 4 Pindahkan pasta ke wadah bersih dan simpan di lemari es hingga siap digunakan.

METODE MEMASAK SAUS COCOLAN BIRRIA (BIRRIA DIP SAUCE)

- 1 Dalam mangkuk pencampur, campurkan **Hellmann's Mayonnaise**, cairan birria yang sudah dikentalkan, paprika asap, air jeruk nipis, dan **Hellmann's BBQ Sauce**.
- 2 Kocok hingga campuran halus dan terformulasi dengan sempurna (*emulsified*).
- 3 Cicipi dan sesuaikan bumbu jika perlu, lalu tutup dan simpan di lemari es hingga siap digunakan.

METODE MEMASAK TACO BIRRIA

- 1 Oleskan selapis tipis pasta kacang pada tortilla.
- 2 Tambahkan daging sapi suwir (*pulled beef*), keju *cheddar*, jagung, jalapeño, dan bawang merah.
- 3 Lipat tortilla dan panggang kedua sisinya hingga berwarna keemasan dan keju meleleh.
- 4 Sajikan panas-panas dengan saus cocolan birria dan potongan jeruk nipis.



BANH MI MELT





BANH MI MELT

OLEH: WESLEY BAY DAN PINAR BALPINAR

Banh Mi adalah makanan jalanan (*Street Food*) populer dengan sejarah yang kaya. Versi ini memperkenalkan elemen panggang, diselesaikan dengan mayones untuk menghasilkan kulit roti yang cokelat keemasan dan renyah. Aioli yang dicampur dengan daun jeruk purut memberikan aroma citrus yang membumi, sementara acar wortel dan lobak memberikan kontras yang cerah dan tajam terhadap ayam panggang arang, yang kelezatannya ditingkatkan dengan rasa umami dari kecap kedelai dan kaldu ayam. Percikan minyak cabai renyah (*crispy chili oil*) memberikan sentuhan akhir kehangatan dan kedalaman rasa.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.



BAHAN-BAHAN

1.2 kg Fillet ayam panggang atau paha ayam panggang yang dimasak *sous vide*

Acar Sayuran (*Pickled Vegetables*)

200 g Wortel, potong *julienne* (korek api)

200 g Lobak (*daikon*), potong *julienne*

120 ml Cuka beras

120 ml Air

25 g Gula

5 g Garam

Kaffir Lime Mayo

5 lembar Daun jeruk purut

3 siung Bawang putih

15 g Jahe, parut

60 ml Kecap asin (*soy sauce*)

15 ml Minyak wijen sangrai

400 ml **Hellmann's Mayonnaise**

15 ml Kaldu ayam cair konsentrat

Parutan kulit (*zest*) dan sari buah dari 1 buah lemon (atau kulit jeruk purut)

Penyusunan

20 potong Roti *sourdough* (tebal 2 cm)

500 g Keju *Provolone*, parut

Minyak cabai renyah (*crispy chili oil*)

500 g Mentimun, iris tipis

3 buah Jalapeño, iris 1 ikat Ketumbar (*cilantro*)

150 g **Hellmann's Mayonnaise**

Untuk memanggang

METODE MEMASAK

- 1 Masukkan semua bahan untuk *kaffir lime aioli* ke dalam blender dan haluskan hingga tercampur rata.
- 2 Oleskan *kaffir lime mayo* pada irisan roti.
- 3 Tambahkan parutan keju provolone.
- 4 Tambahkan ayam panggang.
- 5 Percikkan dengan minyak cabai renyah.
- 6 Tambahkan acar sayuran.
- 7 Tambahkan irisan mentimun.
- 8 Tambahkan jalapeño dan daun ketumbar.
- 9 Tambahkan kembali parutan keju provolone.
- 10 Tutup dengan irisan roti yang sudah diolesi dengan *kaffir lime mayo*.
- 11 Oleskan **Hellmann's Mayonnaise** pada bagian luar roti tangkup (*sandwich*) dan panggang kedua sisinya hingga berwarna cokelat keemasan.

CARROZZA MELT

VOL. 2





CARROZZA MELT VOL. 2

OLEH: WESLEY BAY DAN PINAR BALPINAR

Carrozza adalah hidangan klasik yang sering terlupakan dari Campania, yang juga populer di New York; sebuah variasi roti tangkup keju panggang (*grilled cheese sandwich*) isi mozzarella yang digoreng rendam. Versi yang ditingkatkan ini memadukan keju mozzarella yang lembut dan mulur dengan keju Manchego asal Spanyol untuk kedalaman rasa kacang (*nutty*) yang segar, dilengkapi dengan paprika merah manis, oregano yang harum, dan chorizo berbumbu yang kaya rasa. Acar timun memberikan kontras cerah yang menyeimbangkan rasa. Rotinya membawa pengaruh Spanyol melalui aioli yang terinspirasi dari saus romesco, terbuat dari paprika manis, almond, bawang putih yang tajam, paprika asap (*smoky paprika*), dan sedikit sentuhan asam. Roti ini dilapisi campuran remah roti sebelum digoreng rendam untuk memastikan kerenyahan maksimal di setiap gigitan.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

BAHAN-BAHAN (untuk 10 porsi)

400 g Mozzarella	Lapisan Renyah (<i>Crispy Coating</i>)
200 g Hellmann's Mayonnaise	200 g Knorr Crispy Coating Mix
5 g Oregano	150 g Knorr Panko
300 g Keju Manchego	100 ml Air
400 g Chorizo, iris	Romesco Aioli
150 g Acar timun, iris	250 g Hellmann's Mayonnaise
200 g Paprika merah panggang, potong memanjang (<i>strips</i>)	100 g Puré paprika merah panggang
20 potong Roti tawar putih (<i>white sandwich bread</i>)	50 g Almond, tumbuk/pasta
	5 g Bawang putih, parut
	10 ml Cuka (<i>sherry or apple</i>)
	50 g Gula
	1 g Paprika asap (<i>smoked paprika</i>)

METODE MEMASAK

- 1 Siapkan bahan-bahan roti tangkup (*sandwich*).
- 2 Oleskan *romesco aioli* pada setiap lembar roti.
- 3 Susun lapisan mozzarella, manchego, chorizo, paprika merah panggang, dan acar.
- 4 Tutup dengan lembaran roti kedua.
- 5 Balurkan sandwich ke dalam **Knorr Crispy Coating Mix**.
- 6 Gulingkan ke dalam **Knorr Panko** untuk kerenyahan ekstra.
- 7 Goreng di wajan (*pan-fry*) atau goreng rendam (*deep-fry*) pada suhu 170°C hingga cokelat keemasan dan keju di dalamnya meleleh.
- 8 Tiriskan sisa minyak, potong secara diagonal, dan sajikan panas.
- 9 Blender puré paprika merah panggang, almond, bawang putih, cuka, dan paprika asap hingga menjadi pasta.
- 10 Campurkan ke dalam **Hellmann's Mayonnaise** hingga halus.

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.



TRUFFLE SCRAMBLED MELT





TRUFFLE SCRAMBLED MELT

OLEH: WESLEY BAY DAN PINAR BALPINAR

Telur orak-arik (*scrambled eggs*), yang dimasak hingga memiliki tekstur lembut yang mewah, ditingkatkan dengan aroma *truffle* yang membumi dan keju *cheddar* yang tajam. Tumisan jamur menambah gigitan yang kokoh dan berdagang, sementara sayuran *rocket* segar memberikan sensasi rasa lada. Aioli yang terinspirasi dari hidangan Mediterania, terbuat dari bawang putih yang tajam, mayones yang lembut, serta air dan kulit jeruk nipis yang cerah, dipadukan dengan bubuk *bottarga* yang asin dan gurih (umami) untuk mengikat seluruh rasa hidangan ini. Perpaduan rasa laut dari ikan dengan telur ini merefleksikan tradisi sarapan di Asia Tenggara, menunjukkan bagaimana bahan-bahan dari satu wilayah dapat saling melengkapi rasa dari wilayah lainnya.



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

BAHAN-BAHAN (Untuk 10 porsi)

20 butir Telur	Aioli Mediterania
60 g Pasta <i>truffle</i>	250 g Hellmann's Mayonnaise
200 g Hellmann's Mayonnaise	20 g <i>Bottarga</i> , bubuk
300 g Keju <i>cheddar</i> putih, parut	5 g Bawang putih, parut
100 g Sayuran <i>Arugula/Rocket</i>	8 g Sari buah dan parutan kulit jeruk nipis
300 g Campuran jamur, tumis	
20 lembar Roti gandum hitam (<i>rye bread</i>)	

METODE MEMASAK

- 1 Kocok telur dengan pasta *truffle* dan buat orak-arik secara perlahan hingga bertekstur lembut dan *creamy*.
- 2 Untuk membuat aioli, campurkan semua bahan aioli menjadi satu.
- 3 Panggang lembaran roti sebentar.
- 4 Oleskan aioli Mediterania pada roti panggang, tambahkan telur orak-arik, tumisan jamur, *cheddar* putih, dan sayuran *arugula*.
- 5 Tangkupkan roti dan panggang hingga keju meleleh.
- 6 Potong dan sajikan selagi hangat.

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.



LAHMAGUN-STYLE QUESADILLA





LAHMACUN-STYLE QUESADILLA

OLEH: **WESLEY BAY** DAN **PINAR BALPINAR**

Terinspirasi oleh *lahmacun*, roti pipih bergaya Timur Tengah ini diadaptasi ke dalam bentuk *quesadilla*; diberi isian, dilipat, dan dipanggang hingga sempurna. Cita rasa tradisional *lahmacun* terpancar melalui daging sapi giling yang gurih, tomat yang kaya rasa, paprika yang hangat, mint yang harum, yogurt yang *creamy*, serta rempah yang dalam dari harissa dan bawang putih. Tambahkan keju memberikan kekayaan rasa manis terkaramelisasi, sementara proses pemanggangan menghasilkan hidangan yang hangat dan menenangkan, memadukan rempah Timur Tengah dengan kelezatan keju leleh khas *quesadilla*.



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

BAHAN-BAHAN

Isian Daging Giling (Mince Meat Filling)

750 g Daging sapi giling
225g **Knorr Pronto Napoletana**
35g Knorr Pureed Spices Paprika
30gm Knorr Brown Fond Powder
5g Za'atar
10 lembar Tortilla gandum (25-30 cm)

500 g Bawang bombai putih manis, iris tipis
500 g Keju *cheddar* parut

Saus Cocolan Harissa (Harissa Dip)

400ml Hellmann's Yogurt Dressing
50g Pas Harissa
Segenggam daun mint cincang
2 siung Bawang putih, cincang halus

METODE MEMASAK

- 1 Campurkan daging sapi giling dengan **Knorr Pronto Napoletana**, **Knorr Pureed Spices Paprika**, **Knorr Brown Fond Powder**, bawang putih, dan za'atar.
- 2 Oleskan campuran tersebut secara merata di atas tortilla gandum.
- 3 Tambahkan irisan tipis bawang bombai putih di atasnya.
- 4 Tambahkan parutan keju *cheddar*. Lipat dan panggang di atas *plancha* (wajan datar) hingga kedua sisinya berwarna coklat keemasan.
- 5 Campurkan semua bahan untuk saus cocolan harissa.

Knorr Pronto
Napoletana



TOMAHAWK IN SALT DOUGH WITH DEMI-SAUCE VIERGE





TOMAHAWK IN SALT DOUGH

WITH DEMI-SAUCE VIERGE

OLEH: **WESLEY BAY** AND **PINAR BALPINAR**

Tomahawk adalah salah satu potongan favorit chef, kaya akan tekstur dan rasa dari lemaknya. Di sini, hidangan tersebut disajikan dengan *sauce vierge* klasik yang menambahkan kesegaran citrus dan keasaman, serta rasa umami yang dalam melalui *demi glace*. Hidangan ini juga diberikan sentuhan Timur Tengah karena steak dibumbui dengan teknik *dry rub* menggunakan marinasi yang terdiri dari *harissa* dan jintan untuk sensasi pedas yang lembut dan bersahaja (*earthy*), serta sedikit aroma citrus dan rasa herbal segar dari *sumac* dan oregano. Steak dipanggang di dalam adonan garam dengan suhu rendah secara perlahan (*low and slow*), untuk memastikan hasil akhir daging yang sangat empuk dan peresapan rasa yang sempurna.



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

BAHAN-BAHAN

5 buah *Beef tomahawk* (iga sapi)

Adonan Garam (*Salt Dough*)

1,2 kg Garam *kosher*
600 g Tepung terigu serbaguna
8 butir Putih telur
250 ml Air (atau secukupnya)
30 g Lada hitam tumbuk kasar
2 buah Parutan kulit jeruk lemon (*lemon zest*)

Marinasi Daging Sapi (*Beef Marinade*)

15 ml **Knorr Liquid Concentrate Beef**
60 ml Minyak zaitun
30 g Pasta *Harissa*
30 g Jintan bubuk
30 g *Sumac*
15 g Oregano

Sauce Vierge

500 ml **Knorr Demi Glace**
100 ml Minyak zaitun
2 buah Tomat, potong dadu
30 g Peterseli (*flat parsley*)
30 g Kemangi atau ketumbar, cincang
bawang putih
60 g Bawang merah (*shallots*), dalam cuka
Parutan kulit jeruk lemon (*lemon zest*)

Knorr Demi Glace



METODE MEMASAK

- 1 Panggang sebentar (*sear*) tomahawk di kedua sisi hingga berwarna coklat keemasan, lalu sisihkan dan diamkan (*rest*).
- 2 •Siapkan adonan garam (*salt dough*). Dalam mangkuk besar, campurkan garam, tepung, dan lada hitam kasar.
- 3 Tambahkan putih telur dan aduk rata.
- 4 Tambahkan air secara perlahan hingga terbentuk adonan yang kokoh dan mudah dibentuk (*pliable*).
- 5 Giling adonan hingga mencapai ketebalan sekitar 5 mm.

METODE MARINASI DAN PEMANGGANGAN

- 1 Campurkan semua bahan pasta aromatik menjadi bumbu marinasi yang kental. Oleskan secara merata dan melimpah ke seluruh permukaan daging sapi.
- 2 Letakkan tomahawk sapi di tengah adonan, lalu bungkus seluruhnya hingga tertutup rapat. Pastikan segel adonan kuat.
- 3 Panggang di dalam oven pada suhu 190°C selama 45–60 menit, hingga suhu inti mencapai 56°C.
- 4 Diamkan daging yang terbungkus kerak garam tersebut selama 10 menit. Gunakan pisau untuk memecahkan dan membuka kerak garamnya.
- 5 Buat saus **Knorr Demi Glace** menggunakan bubuknya.
- 6 Campurkan sisa bahan-bahan lainnya menjadi satu.
- 7 Masukkan campuran tersebut ke dalam saus yang hangat dan sajikan. Sebagai opsi, tambahkan sedikit cuka balsam (*balsamic vinegar*) untuk keasaman ekstra.
- 8 Sajikan dengan irisan tipis keju parmesan dan sayuran *arugula*.



BUTTERMILK FRIED CHICKEN

(Ayam Goreng Buttermilk)





BUTTERMILK FRIED CHICKEN

(AYAM GORENG BUTTERMILK)

OLEH: **KENNETH CACHO**

Hidangan klasik ala *diner* Amerika yang nostalgik ini menghadirkan ayam goreng *buttermilk* gaya Selatan yang mengenyangkan, ditingkatkan dengan teknik memasak rumahan yang berpengalaman. Paha ayam yang sukulen dimarinasi dalam *buttermilk* yang tajam dan goreng hingga keemasan, menciptakan kerenyahan yang memberikan sensasi "ASMR" saat digores dengan garpu. Sebagai pendamping, kentang tumbuk (*mashed potatoes*) yang kaya dan lembut dikocok dengan keju untuk hasil akhir yang *creamy* dan mewah, sementara jagung mentega serta sayuran akar yang empuk namun tetap renyah memberikan rasa manis alami dan kedalaman rasa. Semuanya disiram dengan saus *gravy jamur* yang halus, beraroma *earthy*, dan penuh kehangatan. Sebuah piring yang menyeimbangkan kerenyahan dan kenyamanan dengan sempurna.



KENNETH CACHO
Country Executive Chef
Unilever Food Solutions, Philippines

BAHAN-BAHAN

Marinasi Buttermilk:

1 kg Paha ayam, bertulang
250 ml *Buttermilk*
10 g *Thyme*
2 g Merica
20 g **Knorr Chicken Powder** (opsional)

Adonan Ayam Goreng: **Knorr Crispy Breading Mix**

Minyak nabati
Mentega tawar (*unsalted butter*)
Peterseli cincang halus

Cheesy Mashed Potatoes:

75 g **Knorr Potato Flakes**
300 ml Air
100 g Krim masak (*cooking cream*)
50 g Mentega
Pala (*nutmeg*)
100 g Keju *cheddar* olahan cepat leleh
5 g **Knorr Aromat**
Lada putih bubuk

Jagung Mentega dan Sayuran Akar:

50 g Jagung kaleng
50 g Wortel, potong dadu ($\frac{1}{4}$ " x $\frac{1}{4}$ "")
50 g Kuntum brokoli
50 g Seledri, potong dadu ($\frac{1}{4}$ " x $\frac{1}{4}$ "")
50 g Kembang kol
50 g Mentega
5 g **Knorr Aromat**

Creamy Mushroom Gravy:

50 g Mentega tawar
150 g Jamur kancing putih segar, belah empat
25 g Tepung terigu serbaguna
0,25 g Lada hitam, baru ditumbuk
20 g **Knorr Chicken Broth Base**
500 ml Kaldu ayam
Molases gelap (*dark molasses*)
10 g Saus Inggris (*Worcestershire sauce*)
100 ml Krim masak

Hiasan (**Garnishes**):

Kucah, potong halus
Potongan jeruk lemon (*wedge of lemon*)

Knorr Crispy Breading Mix

Knorr Professional Crispy Breading Mix is an all-in-one, ready-to-use breading and batter solution that delivers long-lasting crispiness and meaty flavor for fried chicken and other dishes.



METODE MEMASAK

- 1 MARINASI**

Marinasi paha ayam dalam mangkuk pencampur dengan bahan-bahan marinasi selama setidaknya empat jam, idealnya semalaman. Untuk tambahan rasa umami, tambahkan sedikit **Knorr Chicken Powder**.
- 2 PENEPUNGAN DAN PENGGORENGAN**

Angkat ayam dari *buttermilk*, biarkan sisa cairan menetes. Lapisi setiap potongan ayam secara merata dengan **Knorr Crispy Breading Mix**. Panaskan minyak nabati hingga 170°C dan goreng rendam (*deep fry*) ayam hingga berwarna coklat keemasan dan matang sempurna, dengan suhu internal mencapai 75°C. Tiriskan di atas tisu dapur. Di wajan terpisah, lelehkan mentega tawar hingga berbusa, tambahkan peterseli, dan goreng sebentar sebelum menuangkan mentega peterseli (*parsley butter*) tersebut ke atas ayam.
- 3 CHEESY MASHED POTATO**

Untuk menyiapkan kentang tumbuk keju, didihkan air dan masukkan **Knorr Potato Flakes**, kocok hingga halus. Campurkan krim masak, mentega tawar, pala bubuk segar, lada putih, dan **Knorr Aromat**. Selanjutnya, masukkan keju *cheddar* olahan yang sudah dilelehkan hingga tercampur rata. Jaga agar tetap hangat hingga siap disajikan.
- 4 JAGUNG MENTEGA DAN SAYURAN AKAR**

Untuk menyiapkan jagung mentega dan sayuran akar, rebus sebentar (*blanch*) potongan wortel, seledri, kuntum brokoli, dan kembang kol hingga cukup empuk namun tetap renyah. Dalam wajan tumis, lelehkan mentega tawar dan masukkan sayuran yang sudah direbus tadi bersama jagung kaleng yang sudah ditiriskan. Tumis sebentar hingga panas merata, lalu bumbui dengan **Knorr Aromat** dan aduk rata agar terlapisi mentega.
- 5 CREAMY MUSHROOM GRAVY**

Untuk saus *gravy* jamur, lelehkan mentega tawar dalam panci dan tumis jamur kancing putih yang sudah dibelah empat hingga berwarna coklat keemasan. Masukkan tepung terigu serbaguna untuk membuat *roux* (campuran pengental), lalu masukkan sisa bahan lainnya secara bertahap sambil dikocok. Masak dengan api kecil hingga kental dan halus, sesuaikan rasa sesuai selera.
- 6 HIASAN (GARNISHES)**

Sajikan dengan hiasan kucai yang dipotong halus dan potongan jeruk lemon.



GARLIC PEPPER RIBEYE



WITH BELGIAN FRIES



GARLIC PEPPER RIB EYE WITH BELGIAN FRIES

OLEH: **WESLEY BAY** DAN **PINAR BALPINAR**

Resep steak ini membawa cita rasa berani ke tingkat baru dengan lapisan (*glaze*) bawang putih hitam yang terbuat dari **Knorr Demi Glace**, *puré* bawang putih hitam, dan kecap asin dengan umami ganda. Lapisan kerak (*crust*) dari kacang mete dan lada hitam memberikan tekstur yang tak terduga dan sedikit sensasi pedas. Kaya rasa, kompleks, dan mewah, ini adalah hidangan yang menawarkan kejutan sekaligus kelezatan.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

BAHAN-BAHAN

2,5 kg daging <i>Ribeye</i>	50 g Bawang putih, iris
	60 ml Saus tiram
Untuk Lapisan Kerak (Crust)	20 ml Kecap asin encer (<i>light soy sauce</i>)
250 g Kacang mete	20 ml Kecap ikan
80 g Bawang putih goreng renyah	10 g Gula palem
30 g Lada hitam tumbuk kasar	20 ml Air jeruk nipis
3 g Daun jeruk purut	Batang ketumbar, cincang
Untuk Saus	
500 ml Knorr Demi Glace	

METODE MEMASAK STEAK

- 1 Panggang sebentar (*sear*) *ribeye* di kedua sisi hingga berwarna coklat keemasan.
- 2 Panggang kacang mete dan cincang kasar.
- 3 Campurkan dengan sisa bahan lapisan kerak lainnya.
- 4 Letakkan campuran tersebut di atas daging *ribeye*.

METODE MEMASAK SAUS

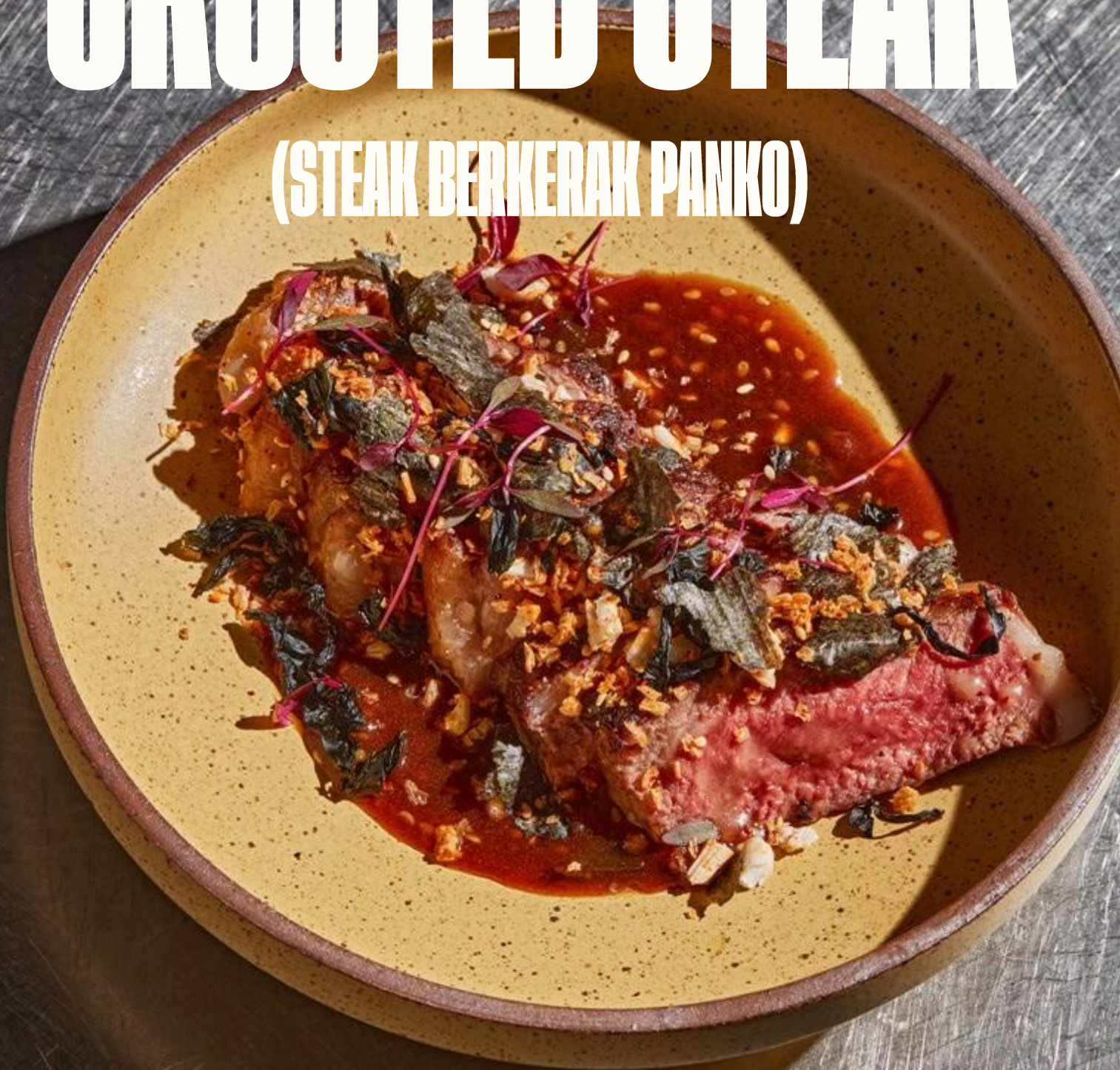
- 1 Goreng bawang putih dalam panci saus.
- 2 Tambahkan lada hitam tumbuk kasar.
- 3 Tambahkan saus tiram, kecap asin, kecap ikan, dan gula palem.
- 4 Tambahkan **Knorr Demi Glace** dan masak perlahan (*simmer*) selama 5 menit.
- 5 Tambahkan air jeruk nipis dan batang ketumbar cincang.
- 6 Selesaikan dengan minyak cabai renyah (*crispy chili oil*) sebelum disajikan.
- 7 Tambahkan bahan pengental (*binding*) jika diperlukan.
- 8 Sajikan irisan *ribeye* di atas kentang goreng dan siram dengan saus.
- 9 Beri sedikit **Hellmann's Mayonnaise**.
- 10 Beri taburan bawang merah goreng dan daun ketumbar di atasnya.

Knorr Demi Glace



PANKO CRUSTED STEAK

(STEAK BERKERAK PANKO)





PANKO CRUSTED STEAK

STAKE BERKERAK PANKO

OLEH: **WESLEY BAY** DAN **PINAR BALPINAR**

Di sini, steak sirloin yang empuk disajikan dengan lapisan kerak berbahan dasar panko, memberikan tekstur renyah yang memuaskan pada hidangan. Melampaui batas konvensional, hidangan ini menggunakan cita rasa Asia Tenggara untuk memberikan daya tarik pada *demi-glace* klasik—kecap asin, jahe, dan cabai menghadirkan kehangatan gurih serta sensasi pedas aromatik, sementara air jeruk nipis membantu mencerahkan saus yang kaya rasa dengan sentuhan keasaman. Pada lapisan keraknya, nori dan wijen menambahkan rasa asin khas laut dan aroma panggang.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

BAHAN-BAHAN

Steak
2 kg Steak Sirloin
(masing-masing 200 g)
18 g Garam
5 g Lada hitam
20 g Minyak zaitun

Saus *Demi Glace* Jahe Cabai (*Chili Ginger Demi Glace Sauce*)

75 g **Knorr Demi Glace** (bubuk)
1 L Air
100 g Kombu
30 g Jahe segar, parut
40 g Cabai merah, iris
60 g Daun bawang, cincang
25 g Gula cokelat (*brown sugar*)
40 g **Knorr Double Umami Soy Sauce**
10 g Air jeruk nipis

Lapisan Kerak Panko Wijen Nori (*Nori Sesame Panko Crust*)
80 g **Knorr Panko**
5 g Lembaran nori, iris halus/di suwir
20 g Biji wijen putih, sangrai
5 g Campuran bumbu *Togarashishi* spice mix

Knorr Demi Glace



- 1 METODE MEMASAK STEAK**
Bumbui sirloin dengan garam dan lada.
- 2** Panggang sebentar (*sear*) di wajan panas dengan minyak zaitun hingga mencapai tingkat kematangan *medium-rare* (suhu inti 54–55°C). Diamkan.

- 1 METODE MEMASAK SAUS**
Dalam panci saus, kocok bubuk **Knorr Demi Glace** ke dalam 1 liter air dan masak hingga mendidih perlahan (*simmer*).
- 2** Tambahkan kombu dan biarkan meresap (*infuse*) selama 15 menit di atas api kecil.
- 3** Saring saus menggunakan saringan halus untuk mengeluarkan kombu.
- 4** Cincang halus kombu yang sudah disaring tadi dan sisihkan.
- 5** Masukkan kembali saus yang sudah disaring ke dalam panci, lalu tambahkan parutan jahe, irisan cabai merah, daun bawang, gula cokelat, kecap asin, dan air jeruk nipis.
- 6** Masak perlahan selama 5–7 menit hingga saus sedikit mengental.
- 7** Saring kembali dan masukkan potongan kombu yang sudah dicincang halus.
- 8** Masak selama 1–2 menit lagi, lalu jaga agar tetap hangat.

- 1 METODE MEMASAK LAPISAN KERAK (CRUST)**
Patahkan mi kering menjadi potongan-potongan kecil dan goreng rendam (*deep-fry*) dalam minyak panas (170–175°C) hingga berwarna cokelat keemasan terang dan renyah. Tiriskan di atas tisu dapur dan biarkan dingin sepenuhnya.
- 2** Dalam mangkuk, campurkan **Knorr Panko**, suwiran nori, biji wijen putih sangrai, *togarashi*, dan potongan mi goreng.
- 3** Panggang campuran tersebut sebentar di wajan kering di atas api sedang selama 2–3 menit hingga harum dan renyah. Sisihkan.
- 4** Olesi steak tipis-tipis dengan saus, lalu taburkan campuran kerak di atasnya untuk memberikan tekstur.
- 5** Sajikan di atas piring dengan saus di bagian bawah, steak di atasnya, dan lapisan kerak yang terlihat jelas.



CRISPY POTATO LAYERS STEAK





CRISPY POTATO LAYER STEAK

OLEH: **WESLEY BAY** DAN **PINAR BALPINAR**

Terinspirasi dari *çöktürme kebab* tradisional Turki, hidangan ini menginterpretasikan kembali kombinasi klasik antara yogurt, saus tomat, dan daging sapi melalui sudut pandang modern dan global. Dengan mengubah rasa nyaman lokal menjadi tekstur yang lebih halus—daging sapi *sous vide* yang empuk, *demi-glace* paprika asap, dan lapisan kentang renyah—hidangan ini menjembatani tradisi dengan inovasi. Pendekatan berbasis teknik ini menggantikan metode goreng rendam (*deep frying*) dan tumis dengan metode memasak yang lebih ringan dan terkontrol untuk meningkatkan konsistensi serta mengurangi limbah.



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

BAHAN-BAHAN

Untuk Daging Sapi

2000 g Steak Striploin (masing-masing 200 g)
5 g Lada hitam, baru ditumbuk
200 g Sari bawang bombai (*onion juice*)

Lapisan untuk Memanggang (Layer for Searing)

150 g Hellmann's Mayonnaise
150 g Hellmann's Mustard
20 g Jintan (*cumin*)

Kerak Kentang Renyah (Crispy Potato Crust)

Kentang, diparut/disuwir menjadi potongan kecil
Minyak untuk menggoreng

Saus *Demi Glace* Tomat Paprika

75 g Knorr *Demi Glace* (bubuk)
1 L Air
30 g Pasta tomat
5 g Paprika asap (*smoked paprika*)
10 g Bawang putih, cincang halus
100 g Hellmann's Ketchup
20 mL Cuka apel (*apple cider vinegar*)

Mayo Yogurt Jeruk Nipis (Lime Yogurt Mayo)

100 g Hellmann's Mayonnaise
50 g Yogurt
2 g Parutan kulit jeruk nipis (*lime zest*)
10 g Air jeruk nipis

Knorr Demi Glace



METODE MEMASAK

PERSIAPAN STEAK

- 1 Bumbui striploin secara merata dengan **Knorr Aromat** dan lada hitam.
- 2 Masukkan steak ke dalam kantong *sous vide* dan tambahkan sari bawang bombai langsung ke dalam kantong sebelum disegel.
- 3 Segel vakum dan masak pada suhu 54°C selama 1,5 jam (untuk tingkat kematangan *medium-rare*).
- 4 Angkat daging, tepuk-tepuk hingga benar-benar kering, dan lanjutkan ke langkah pelapisan bumbu dan pembuatan kerak.

LAPISAN BUMBU (LAYER FOR SEASONING)

- 5 Kocok semua bahan hingga halus.
- 6 Oleskan selapis tipis di atas permukaan steak yang sudah dimasak dan dikeringkan.
- 7 Panaskan wajan besi cor (*cast-iron*) atau pemanggang hingga sangat panas.
- 8 Panggang (*sear*) steak di semua sisi selama 1–2 menit hingga berwarna coklat keemasan dan terkaramelisasi.
- 9 Diamkan (*rest*) selama 5 menit, lalu iris melawan serat daging menjadi beberapa porsi.

KERAK KENTANG RENYAH (CRISPY POTATO CRUST)

- 10 Bilas kentang parut di bawah air dingin untuk menghilangkan kelebihan pati, lalu tepuk-tepuk hingga benar-benar kering.
- 11 Goreng rendam (*deep-fry*) pada suhu 170°C hingga coklat keemasan dan renyah.
- 12 Tiriskan di atas tisu dapur dan bumbui sedikit dengan garam. Sisihkan.

SAUS DEMI GLACE TOMAT PAPRIKA

- 13 Dalam panci saus, kocok **Knorr Demi Glace** ke dalam air dan masak hingga mendidih perlahan (*simmer*).
- 14 Tambahkan pasta tomat, paprika asap, bawang putih, saus tomat (*ketchup*), dan cuka apel.
- 15 Masak perlahan selama 10–15 menit hingga saus sedikit mengental dan tampak mengilat.
- 16 Saring jika diinginkan dan jaga agar tetap hangat untuk penyajian.

MAYO YOGURT JERUK NIPIS

- 17 Kocok semua bahan hingga halus.

PENYAJIAN (PLATING)

- 18 Tuangkan saus *Tomato-Paprika Demi Glace* pada dasar piring.
- 19 Susun irisan striploin yang sudah dipanggang secara menarik di atas saus.
- 20 Taburkan kentang renyah secara melimpah di atas daging untuk memberikan tekstur dan kontras visual.
- 21 Tambahkan sedikit mayo jeruk nipis untuk memberikan kesegaran rasa.



DINER



DESIGNED

Diner Designed kini semakin berkembang dengan fokus yang lebih tajam. Pada tahun 2025, tren hidangan yang dipersonalisasi sangat bergantung pada teknologi, format *'build-your-own'* (rakit sendiri), serta pengalaman bersantap yang teatral dan interaktif. Di tahun 2026, tren ini menemukan keseimbangan; selera bergeser ke arah hidangan yang lebih sederhana namun tetap menyenangkan, dipikirkan dengan matang, dan terasa dinamis, sementara layanan restoran berjalan lancar dan efisien.

Format yang mudah dijangkau ini memberikan apa yang didambakan pengunjung: rasa memiliki pilihan di tengah dunia yang penuh dengan kepenatan informasi dan segala sesuatu yang terasa sudah diatur (*curated*) untuk mereka. Mereka menginginkan makanan

makanan yang sedikit fleksibel terhadap kebutuhan mereka, seperti menukar topping atau menyesuaikan saus, atau hidangan yang sesuai dengan perhatian terhadap kesehatan dan preferensi diet tanpa mengurangi rasa atau kualitas. Personalisasi ini membuat pelanggan menjadi lebih leluasa, sekaligus memberikan pengalaman bersantap mereka jauh lebih interaktif dan berkesan.

Restoran cepat saji (*Quick-service restaurants/QSR*) sangat cocok untuk konsep makan *Diner Designed*. Bagi pengelola, sedikit fleksibilitas memberikan nilai besar: membangun loyalitas, menciptakan pembicaraan (*buzz*), dan memberikan kesan premium tanpa biaya besar.

Bagi pengunjung, hal ini mengubah kebiasaan makan sehari-hari: mangkuk yang bisa dikustomisasi (*customizable bowls*) atau dapur terbuka dengan tempat duduk konter untuk melihat sekilas proses pembuatan yang menarik sambil tetap menjaga kecepatan layanan. Bayangkan daya tarik restoran *hot-pot* yang terus meningkat dan konsep *salad bar* kelas atas yang memungkinkan setiap orang menciptakan versi hidangan sempurna mereka sendiri.

Tren *Diner Designed* bukan sekadar apa yang ada di atas piring. Meskipun estetika visual untuk Instagram tetap dicari, namun fokus pelanggan kini beralih pada personalisasi pengalaman. Keleluasaan untuk memilih dan adanya interaksi yang terbangun inilah yang membuat rutinitas makan selalu berkesan.

DINER DESIGNED

Isi Piring yang Dipersonalisasi — Hidangan modular di mana pengunjung dapat memilih protein, saus, hidangan sampingan (*sides*), dan hiasan (*garnishes*).

Konsep Live Station yang Interaktif — Persiapan di area depan restoran (*front-of-house*): pemotongan daging

langsung (*live carving*), penyelesaian saus, penyusunan *topping* dapat berfungsi sebagai hiburan sekaligus cara untuk memamerkan kesegaran dan keterampilan chef.

Item Menu Campuran — Memadukan bahan dasar yang disukai banyak orang (burger, *bowls*, roti pipih/ *flatbreads*) dengan *topping*

yang berotasi atau terinspirasi dari tren global.

Rotasi Rasa Berdasarkan Data — Data POS (*Point of Sales*), ulasan daring, dan wawasan program loyalitas digunakan untuk penyesuaian menu yang lebih cepat dan berbasis bukti.

TRENDING INGREDIENTS PER REGION

Timur Tengah

Limoncello, pistachio, biji chia, kombucha, leci.

Amerika Utara

Dill pickle (acar mentimun), biscoff, bawang goreng renyah, ikan mentah.

Europa

Hot honey (madu pedas), asap kayu hickory, peri peri, nduja.

Asia Tenggara

Buah bit (*beetroot*), ubi ungu (*ube*), maple, pistachio.

Afrika

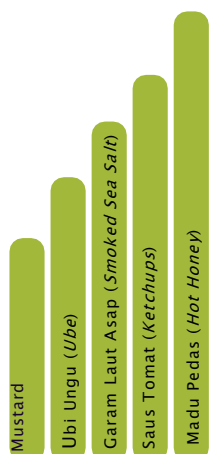
Boba, espresso, maple, buah bit.



KEY — Sedang Tren Baru Muncul

BAHAN-BAHAN YANG SEDANG TREN

Warna-warna cerah seperti ubi ungu (*ube*) dan buah bit, serta rasa intens seperti acar mentimun (*dill pickles*) dan garam laut asap (*smoked sea salt*) menunjukkan pertumbuhan yang signifikan. Kustomisasi kecil namun berdampak besar.



TEKNIK YANG SEDANG TREN DAN BARU MUNCUL

Cara makan baru melalui konsep *omakase* dan makan komunal melalui memasak di meja (*table cooking*) dan BBQ Korea. Teknik-teknik ini termasuk yang paling kuat pertumbuhannya—*foams*, *purees*, dan *flash freezing*.



SAUS COCOL DAN TOPPING

PADUAN PERSONALISASI

DITULIS OLEH Dino Bonačić

DI MASA DI MANA PENTINGNYA PILIHAN MENJADI KUNCI DALAM MENARIK PENGUNJUNG BARU, CHEF BRANDON COLLINS MEMBAGIKAN RAHASIANYA DALAM MENGEKSPLORASI PERSONALISASI MENU

— *usaha minimum, dampak maksimum.*



Dulu, pengalaman restoran terbaik adalah tentang konsistensi. Namun, seiring koneksi digital yang memungkinkan pengunjung menjadi lebih sadar dan vokal terhadap preferensi mereka, tren personalisasi memiliki peran yang semakin besar dalam industri perhotelan dan kuliner.

Riset kami menemukan bahwa penyusunan piring yang dapat dikustomisasi menjadi poin paling signifikan dalam tren *Diner Designed*. Makan bukan lagi soal memberikan aturan ketat dan menginstruksikan setiap gerak-gerik tamu, melainkan tentang menyediakan "blok bangunan" yang sempurna bagi mereka untuk menciptakan pengalaman berkesan yang tak tergantikan. Dengan audiens Gen-Z sebagai garda terdepan dalam pergerakan pilihan ini, restoran harus merespons kebutuhan individu yang terus berkembang dari pelanggan masa depan mereka.

Di sini, *Corporate Executive Chef Unilever Food Solutions, Brandon Collins*, memberikan tips dan trik tentang cara merangkai evolusi ini tanpa memberikan tekanan ekstra pada restoran dan stafnya.

Saus dan Bumbu (*Sauces and Condiments*)

Salah satu cara termudah untuk menerapkan kustomisasi adalah dengan menawarkan variasi saus, *dressing*, atau *vinaigrette*. Pengunjung sangat suka mencocol dan menyiram! Anda tidak butuh resep baru—cukup gunakan saus yang sudah ada di menu, dan buatlah dalam jumlah yang lebih besar. Hal ini memungkinkan Anda menawarkan pengalaman pribadi tanpa menambah kerumitan operasional. Saus bersifat stabil sehingga tidak ada yang terbuang percuma, dan ini justru membantu layanan berjalan lebih lancar sambil memberikan fleksibilitas rasa yang diinginkan tamu.

Topping dan Tambahan (*Toppings and Extras*)

Menawarkan *topping* dan bahantambahan memberikan kendali kepadapengunjung dan mengakomodasi preferensi mereka. Kita tahu bahwa daun ketumbar (*cilantro*) sering menimbulkan opini (ada yang suka, adayang benci), jadi membiarkan orang memilih apakah mereka ingin menyertakannya atau tidak memastikan semua orang menikmati hidangan tersebut. Hal yang sama berlaku untuk item menu lainnya: tamu dapat menukarkan atau menggabungkan bahan dari hidangan yang berbeda. Kuncinya adalah menggunakan apa yang sudah Anda miliki.

Dengan memantau komponen mana yang populer, Anda dapat menginformasikan pengembangan menu di masa depan dan membuat hidangan baru yang lebih mudah dieksekusi oleh staf, sambil tetap menjaga kustomisasi tetap sederhana dan menarik.

Teknik Memasak (*Cooking Technique*)

Teknik memasak adalah cara lain untuk membiarkan orang melakukan kustomisasi. Satu jenis ayam (*chicken tender*) bisa digoreng, dipanggang (*roasted*), atau dibakar di atas plat besi (*griddled*), semuanya menggunakan peralatan yang sama. Untuk protein yang lebih besar seperti iga pendek (*short ribs*), Anda dapat menawarkan versi rebus (*braised*) atau gaya Galbi bakar, menggunakan komponen yang sama.

Ini juga mengakomodasi preferensi diet—seseorang mungkin menghindari makanan gorengan dan lebih memilih panggang. Variasi teknik menambah persepsi pilihan dan meningkatkan pengalaman bersantap sambil menjaga persiapan tetap praktis dan efisien bagi dapur.

DINER-DESIGNED DENGAN BIAYA TERBATAS

MENURUT EMPAT CHEF

DITULIS OLEH Dino Bonačić

JAUH DARI SOLUSI TEKNOLOGI DAN BERBIAYA MAHAL, MENGADOPSI TREN *diner-designed* BISA MENJADI CARA YANG BAGUS UNTUK MENGEMBANGKAN BISNIS ANDA SECARA EKONOMIS DAN MEMBUKA PINTU BAGI AUDIENS BARU. UNTUK MENGINSPIRASI LANGKAH ANDA SELANJUTNYA, EMPAT CHEF DARI UNILEVER FOOD SOLUTIONS MEMBAGIKAN KISAH MEREKA TENTANG TREN *makanan* UTAMA INI.



Memberikan kesempatan kepada pelanggan untuk menyesuaikan petualangan kuliner mereka sendiri adalah langkah penting dalam menanggapi gerakan budaya yang terus berkembang dalam merangkul individualitas dan pilihan. Penelitian kami menunjukkan bahwa aplikasi pemesanan, kode QR, dan kios layanan mandiri (*self-service*) kini telah menjadi norma yang diterima dan menarik di restoran cepat saji dan kasual.

Meskipun ide-ide yang melibatkan teknologi, AI, atau pengalaman visual bisa memakan biaya besar, Anda juga dapat melakukannya dengan cara yang hemat biaya dan kreatif. Dengan perspektif global yang berbeda, keempat chef UFS ini hadir untuk membagikan kisah yang akan membantu Anda menyusun pengalaman *diner-designed* versi Anda sendiri.

Eric Chua: Jaga Agar Tetap Sederhana

!Sangat penting untuk menyederhanakan masalah—menu apa pun dapat mengadopsi nuansa personal tersebut dengan sedikit penyesuaian. Baik itu mengaturnya berdasarkan tipe kepribadian, zodiak, atau bulan lahir, Anda menciptakan rasa koneksi yang lebih dalam dengan orang yang mencicipinya.

Bahkan sekadar menamainya dengan cara yang membangun koneksi personal adalah cara termudah untuk melakukannya. Ini memang memerlukan riset, tetapi Anda sudah seharusnya menganalisis profil pelanggan Anda—karena Anda beroperasi di lingkungan Anda sendiri.

René Noel Schlemmer: Pilih dan Tentukan

Meskipun tren ini sering dianggap mahal, ada banyak cara hemat biaya untuk melakukannya. Yang termudah adalah menjadikan hidangan utama vegetarian atau vegan, lalu menawarkan lima bahan tambahan, seperti ikan, ayam, daging sapi... sehingga Anda memiliki basis yang sederhana dan terjangkau namun tetap memberikan pilihan kepada pelanggan. Protein adalah bagian paling mahal, jadi pendekatan ini juga menghemat uang dan mengurangi limbah, sekaligus menciptakan elemen kunci fleksibilitas. Dengan menjaga dasar hidangan tetap sederhana dan membiarkan orang melakukan personalisasi dengan topping atau ekstra, Anda dapat mencapai sebuah pengalaman tanpa harus memperumit atau menghabiskan terlalu banyak biaya.

Joanne Limoanco-Gendrano: Melibatkan Edukasi

Saya telah melihat lebih banyak staf area depan (*front*)

depan (*front of house*) terlibat dalam persiapan makanan—bahkan tindakan paling sederhana seperti menuangkan sesuatu atau memecahkan sesuatu di depan pengunjung dapat menciptakan keriuhan (*buzz*). Restoran mewah (*fine dining*) memulai hal ini, dengan hidangan kelas atas seperti *Steak Tartare* yang dikonseptualisasikan di seputar pengalaman menggiling daging di depan pelanggan. Saat ini, pendekatan tersebut telah merambah ke semua tingkat industri makanan. Baik itu memberikan pilihan beberapa saus siap saji atau layanan kereta Dim Sum di mana Anda mencampur saus secara langsung—pedas atau tidak—dan orang-orang bisa melihat prosesnya. Baru-baru ini saya melihat sebuah tempat Timur Tengah modern menyajikan shawarma mini, yang diiris dan dibungkus di sisi meja (*table side*), lalu dipanggang di atas bara api. Anda bahkan bisa memilih untuk menambahkan kentang goreng—itu adalah jendela pilihan yang kecil, namun tetap terasa sangat bermakna bagi pengunjung."

Thaís Gimenez: Melalui Pendekatan Halus

"Menurut saya, ini semua tentang pengalaman dan hal ini bisa dilakukan dengan anggaran terbatas dengan menggunakan data secara cerdas.

Jika seorang pelanggan selalu memesan daging sapi yang matang sempurna (*well-done*) atau merayakan ulang tahun pernikahan mereka di tempat Anda setiap tahun, Anda sudah memiliki informasi tersebut untuk mengantisipasi kebutuhan mereka.

Siapkan kursi khusus anak sebelum mereka memintanya, sarankan tingkat kematangan daging sesuai selera mereka, atau berikan catatan khusus pada momen istimewa tersebut. Bahkan penyesuaian kecil, seperti menyajikan bahan yang sama dengan teknik berbeda—misalnya **tomat rebus (*braised*) sebagai ganti tomat panggang (*seared*)**—mampu menciptakan pengalaman baru tanpa biaya tambahan.

Ini adalah tentang menggunakan apa yang sudah Anda ketahui tentang pelanggan Anda, mengubah sedikit kata-kata dalam menu atau cara persiapannya, dan **membuat mereka merasa diperhatikan**. Itulah personalisasi, itulah *Diner Designed*, tanpa memerlukan teknologi mahal atau investasi besar."



ATURAN BARU BERSANTAP MENURUT GEN Z

DITULIS OLEH Dino Bonačić

SAMA SEPERTI INDUSTRI KREATIF LAINNYA, DUNIA KULINER SEDANG BERADA DALAM MASA TRANSISI SEIRING DENGAN PERGESERAN FOKUSNYA KEPADA GENERASI MASA DEPAN DENGAN DAYA BELI BESAR. DIDEFINISIKAN OLEH ATURAN MEREKA SENDIRI DAN SERANGKAIAN PREFERENSI YANG JELAS, GEN-Z MENYAJIKAN TANTANGAN BESAR BERIKUTNYA.



Dengan daya beli global yang tumbuh cepat, Gen-Z sedang menuju posisi sebagai target pelanggan utama bagi setiap merek. Riset kami menunjukkan bahwa 84% Gen-Z makan saat dalam perjalanan (*commute*) dan camilan telah menjadi bagian vital dalam hari kerja mereka. Sebagai generasi terkaya sekaligus terbesar dalam sejarah manusia, mereka adalah masa depan—baik secara harfiah maupun metaforis. Pertumbuhan jangka panjang bagi bisnis apa pun mustahil dicapai tanpa mempertimbangkan pilihan-pilihan mereka yang terdefinisi dengan jelas. Namun, apa sebenarnya yang mereka harapkan saat makan di luar? Empat chef global dari Unilever Food Solutions berbagi wawasan dari pengalaman nyata mereka untuk memenangkan hati pelanggan masa depan ini.

WAWASAN DARI PARA CHEF **Brandon Collins, Corporate Executive Chef (AS)**

Salah satu hal terbesar pada Gen-Z adalah mereka tidak makan dalam porsi besar. Mereka pergi bersama teman, duduk bersama, dan memesan banyak hidangan kecil daripada satu hidangan utama besar. Piring untuk berbagi (*shareable plates*) dan terjangkau bekerja paling baik. Selain itu, menambahkan *mocktail* kecil yang

mudah dibuat sangat membantu karena mereka umumnya tidak mengonsumsi alkohol. Mereka menyukai rasa internasional dalam bentuk yang familier—seperti Kimchi dalam bola-bola Risotto atau *Butter Chicken* di atas Nachos—sentuhan yang menyenangkan dan mudah didekati pada hidangan klasik.

James Brown, Executive Chef (Inggris)

Gen-Z menentukan tempat makan dengan sangat cepat—mereka melihat Instagram, dan jika tampilannya keren, mereka pergi ke sana. Mereka spontan, berwawasan luas, dan positif. Untuk hidangan camilan, Anda tidak selalu butuh menu baru—porsi setengah dari menu lain, salad kecil, atau bagian camilan, mungkin beberapa jus segar... intinya harus terasa autentik dan praktis, bukan dipaksakan.

Joanne Limoanco-Gendrano, Executive Chef (Filipina)

Gen-Z suka memiliki kendali atas apa yang mereka makan. Mereka menginginkan pilihan—saus apa yang cocok dengan hidangan mereka, pilihan pendamping atau karbohidrat, bahkan detail kecil seperti taburan di atas kentang goreng. Memiliki elemen interaktif pada hidangan juga penting. Momen yang ramah Instagram (*Instagram-friendly*), baik itu membuka wadah, menuangkan saus, atau presentasi yang menciptakan pengalaman visual, sangatlah krusial.

René Noel Schiemer, Culinary Consultant (Jerman)

Menarik perhatian Gen-Z tidaklah mudah, tetapi membantu jika kita menemui mereka di tempat mereka berada. Di kantin tempat kerja, mereka ering melewatkan makanan standar untuk *Street Food* yang tren atau *bowls*. Hidangan yang segar, menarik secara visual, fokus pada kebugaran (*fitness*), atau spesialisasi diet tertentu akan menarik mereka kembali. Lokasi jugaberpengaruh, jadi memahami preferensi lokal dan menawarkan opsi yang kreatif serta mudah hndekati adalah kuncinya.

AIRY POTATO SOUP



WITH SMOKED FISH
AND WASABI



SUP KENTANG RINGAN DENGAN IKAN ASAP DAN WASABI

OLEH FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA DAN BENSON XIE

Terinspirasi dari sup kentang nenek Chef Frank, versi yang dibayangkan kembali ini menyusun lapisan dasar puré kentang sutra dengan busa (*foam*) ringan yang dibuat menggunakan sifon. Di dalamnya terdapat butiran jagung yang dipanggang dalam mentega cokelat (*brown butter*) dan minyak zaitun, kemudian dilapisi dengan asap cair untuk sensasi manis dan kedalaman rasa. Sebagai pendamping, sate ikan putih dimarinasi dalam minyak wijen dan bawang putih hitam sebelum dipanggang hingga beraroma asap (*charred finish*). Sedikit sentuhan wasabi memberikan sensasi unik, sementara *lemon thyme* segar menghadirkan aroma penutup yang mengikat. Sebuah sajian elegan yang terinspirasi dari kenangan resep keluarga, yang diperhalus dengan teknik dapur modern.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef
and Culinary
Advisor, Unilever
Food Solutions,
Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef
and Future
Platform Chef
Lead, Unilever
Food Solutions,
Asia Tenggara



BENSON XIE
Chef Lead,
E-Platform China

BAHAN-BAHAN

1600 ml Air	300 g Jagung manis
4 g Knorr Vegetable Powder Bouillon	10 g Minyak zaitun
250 g Knorr Granulated Potato Powder	50 g Mentega asin (<i>salted butter</i>)
6 g Bubuk bawang bombai (<i>onion powder</i>)	10 g Knorr Primerba Thyme
3 g Bubuk wasabi	10 g Knorr Intense Liquid Smoke
500 g Fillet ikan putih	20 g <i>Lemon thyme</i> segar
25 g Minyak wijen	Garam dan Lada secukupnya
10 g Bawang putih hitam (<i>black garlic</i>)	
120 ml Krim (kandungan lemak 38%)	

METODE MEMASAK

- 1 Dasar Sup & Foam:** Didihkan air, lalu tambahkan kaldu sayur dan bubuk bawang bombai. Masukkan bubuk kentang untuk membuat sup kentang dasar. Sesuaikan konsistensi dengan air jika terlalu kental. Bumbui dengan garam dan lada. Ambil **sepertiga** bagian sup, campurkan dengan krim, wasabi, dan xanthan gum (jika tersedia), haluskan dengan blender, lalu masukkan ke dalam botol sifon (*siphon*).
- 2 Sup Herbal:** Tambahkan **Knorr Primerba Thyme** ke **dua pertiga** bagian sup sisanya. Cicipi dan sesuaikan rasa dengan garam serta lada.
- 3 Protein & Garnish:** Panggang jagung dengan campuran mentega cokelat dan minyak zaitun, lalu lapisi (*glaze*) jagung dengan sedikit asap cair. Marinasi ikan putih dengan minyak wijen dan bawang putih hitam. Tusuk daging ikan dengan tusukan sate dan panggang hingga matang kecokelatan.
- 4 Penyajian:** Tuangkan sup puré ke dasar mangkuk, masukkan jagung asap, lalu beri busa kentang dari sifon di atasnya. Taburi dengan *lemon thyme* segar sebagai aroma penutup. Sajikan sate ikan di samping mangkuk.

**Knorr Granulated
Potato Powder**



LENTIL AND CHIA SOUP





SUP LENTIL DAN BIJI CHIA

OLEH FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA DAN BENSON XIE

Sup sering dianggap sebagai pilihan hidangan yang ringan, tetapi ada banyak cara untuk mengisinya dengan protein. Pilihan hidangan yang kaya akan protein, kolagen, dan serat ini juga ramah bagi vegetarian, menggunakan lentil, biji chia, dan kacang arab untuk memberikan asupan gizi. Salad herba memberikan kesegaran sayuran hijau dan sentuhan akhir yang renyah serta ringan pada hidangan yang mengenyangkan ini, sementara crouton memberikan kerenyahan asin, menambah tekstur dan melengkapi hidangan. Sup ini cocok dinikmati untuk makan malam di hari kerja maupun makan siang di akhir pekan.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef
and Culinary
Advisor, Unilever
Food Solutions,
Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef
and Future
Platform Chef
Lead, Unilever
Food Solutions,
Asia Tenggara



BENSON XIE
Chef Lead,
E-Platform China

BAHAN-BAHAN (5 Porsi)

200 g Lentil merah	150 g Bawang bombai
200 g Lentil hijau	150 g Wortel
50 g Biji chia	1600 ml Air
75 g Biji labu	150 g Crouton roti putih
10 g Umami (penyedap rasa)	100 g Salad herba hijau
15 g Bawang putih segar	30 ml Minyak biji rami (flaxseed oil)
50 g Knorr Vegetable Bouillon	30 ml Sari buah pir (pear cider)
30 g Knorr Concentrated LiquidVegetable Fond	

METODE MEMASAK

- 1 Rebus lentil dalam air yang diberi sedikit garam hingga matang.
- 2 Karamelisasi bawang bombai dan wortel dalam panci bersama bawang putih segar, lalu tambahkan 2,5 liter air. Masak dengan api kecil (simmer) selama 1,5 jam, kemudian saring supnya (seharusnya tersisa sekitar 2 liter setelah disaring).
- 3 Tambahkan kaldu sayur bubuk dan kaldu sayur cair konsentrat ke dalam sup. Masukkan biji chia dan rendam hingga lunak.
- 4 Tuangkan sup panas di atas lentil rebus dan beri taburan salad herba hijau yang sudah dimarinasi dengan minyak biji rami dan sari buah pir.
- 5 Untuk crouton biji labu: Blender biji labu bersama umami hingga menjadi butiran halus. Goreng crouton dalam minyak berkualitas hingga renyah, lalu gulingkan ke dalam bubuk biji labu tersebut. Sajikan sebagai pendamping di sisi piring.

Knorr Vegetable Bouillon



CHONGQING MALA SOUP





SUP MALA CHONGQING

OLEH FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA DAN BENSON XIE

Resep ini dikembangkan oleh Chef Eric untuk membawa kegembiraan ke dapur dan lidah kita. "Rempah pedas melepaskan endorfin, itu bisa membantu kita merasa lebih baik," katanya. Sup mala Chongqing ini terinspirasi dari hidangan mala khas Sichuan: pedas yang membuat ketagihan, tidak terlalu mencolok (overpowering), dan penuh dengan rasa yang hidup. Kepiting memberikan rasa manis-asin dan tekstur yang lembut, sementara dasar supnya memiliki rasa asam-pedas yang melengkapi hidangan untuk memicu indra dan membuat Anda terus menginginkannya lagi. Jika lain kali Anda menginginkan sesuatu yang pedas dan berbeda, penuh gaya Asia dan bahan-bahan bergizi, tidak perlu mencari lagi.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef
and Culinary
Advisor, Unilever
Food Solutions,
Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef
and Future
Platform Chef
Lead, Unilever
Food Solutions,
Asia Tenggara



BENSON XIE
Chef Lead,
E-Platform China

BAHAN-BAHAN

50 g Tahu sutra (Soft tofu)
20 g Tomat, iris halus (shredded)
10 g Jamur kuping hitam (Black fungus), iris halus
20 g Rebung (Bamboo shoots), iris halus
10 g Jamur enoki
40 g Daging kerang
30 g Daging kepiting
1 butir Telur
6 g Ketumbar (Coriander)
Mi ubi jalar (Sweet potato noodle) secukupnya

Bahan Dasar Sup (Soup Base):

650 g Air
0,5 g Gula
2 g Garam
15 g Cuka hitam tua (Aged black vinegar)
12 g Knorr Chili Liquid Seasoning
4 g Knorr Chicken Powder
3 g Larutan maizena (Starch slurry)
1 g Kecap asin pekat (Dark soy sauce)
25 g Telur (dikocok)
3 g Minyak wijen

METODE MEMASAK

- 1 Kukus kepiting hingga matang, lalu ambil dagingnya. Rebus sebentar (*blanch*) kerang, buang cangkangnya, dan ambil dagingnya.
- 2 Potong bahan-bahan lainnya menjadi irisan tipis memanjang (*shreds*) dan sisihkan.
- 3 Siapkan irisan jamur kuping hitam, rebung, dan irisan stik daging kepiting.
- 4 Didihkan air dalam panci, bumbui sesuai dengan takaran yang ditentukan, dan kentalkan kuah dengan larutan maizena.

**Knorr Chili
Liquid Seasoning**



MUSHROOM AND BLACK GARLIC TORTELLINI



IN A CHEESE SOUP
WITH APPLE SALSA



TORTELLINI JAMUR DAN BAWANG PUTIH HITAM DALAM SUP KEJU DENGAN SALSA APEL

OLEH FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA DAN BENSON XIE

Inspirasi sederhana untuk hidangan ini adalah *mac and cheese* yang menenangkan. Sup keju adalah inti dari hidangan ini—menggunakan saus keju yang halus dan *creamy* dengan tambahan umami dari kaldu ayam dan keju keras yang berumur tua, diemulsi menjadi sup yang mengilat. Sup ini menampung tortellini jamur dan bawang putih hitam yang dibuat segar, menghadirkan rasa *earthy* serta sentuhan kehangatan dan keasaman untuk menyeimbangkan rasa keju. Tepung roti juga ditambahkan ke dalam tortellini untuk tekstur, merujuk pada *mac and cheese* tradisional. Hidangan penghangat ini kemudian dihiasi dengan minyak truffle aromatik yang cerah dan salsa apel segar yang asam untuk mengangkat panca indra.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Asia Tenggara



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China

BAHAN-BAHAN (5 PORSI)

Adonan Pasta Segar:

400 g Tepung gandum Tipo 00

2 butir Telur utuh

4 Kuning telur

6 g Garam halus

Isian Tortellini:

150 g Jamur shiitake kering, sudah direndam

250 g Campuran jamur segar

5 g Bawang putih hitam (*Black garlic*)

20 g Kucai (*Chives*), cincang

50 g Tepung roti (*Breadcrumbs*)

Bahan Lainnya:

30 g Minyak zaitun

3 g Minyak truffle

25 g **Knorr**

Concentrated Liquid Mushroom Fond

1000 ml **Knorr Wet Cheese Tetra Sauce**

75 g Keju parmesan tua (*Aged parmesan*)

25 g **Knorr Chicken Bouillon**

80 g Apel segar

10 g Herba hijau segar

20 g Air jeruk nipis/lemon

400 ml Air

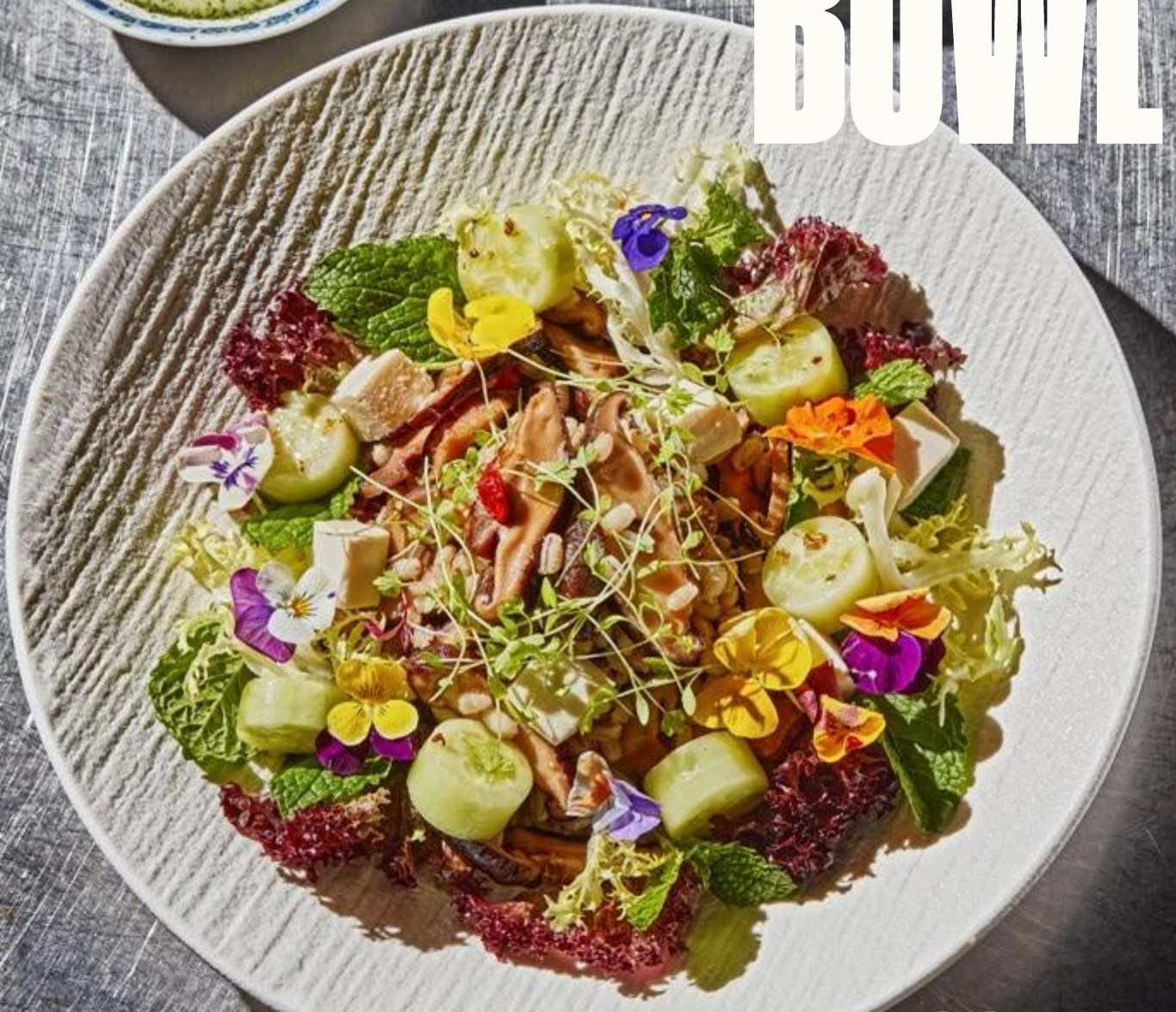
METODE MEMASAK

- 1 Adonan Pasta:** Untuk adonan pasta segar, campur semua bahan hingga halus, lalu masukkan ke dalam lemari es dan biarkan istirahat selama setidaknya 3 jam.
- 2 Isian Jamur:** Cincang jamur dan bawang putih hitam, lalu goreng dalam minyak zaitun hingga sedikit keemasan, kemudian lumuri (*glaze*) dengan mushroom fond. Tambahkan kucai dan tepung roti, lalu biarkan dingin. Bumbui dengan garam sesuai selera dan lada Szechuan (*opsional*).
- 3 Membentuk Pasta:** Giling adonan pasta dan buat pangsit tortellini dengan isian jamur. Rebus dalam air yang diberi sedikit garam.
- 4 Menyiapkan Sup:** Panaskan saus keju, dan sesuaikan konsistensinya dengan air/kaldu ayam. Campurkan keju tua menggunakan mixer dan sesuaikan rasa menurut selera Anda.
- 5 Salsa Apel:** Potong apel menjadi dadu kecil dan marinasi dengan herba segar, air jeruk, dan minyak truffle.
- 6 Penyajian:** Sajikan tortellini di dalam sup keju dan beri taburan salsa apel segar di atasnya.

Knorr Concentrated Liquid Mushroom Fond



BARLEY GREENS BOWL



WITH MATCHA YUZU DRESSING



BARLEY GREENS BOWL DENGAN MATCHA YUZU DRESSING

OLEH FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA DAN BENSON XIE

Matcha digunakan dalam resep ini untuk memberikan elemen *earthy* (nuansa tanah) dan aroma rumput pada salad yang mengenyangkan dengan menggunakan berbagai bahan khas Jepang. Dasar dari salad ini adalah barley (jali-jali) matang, yang memiliki rasa gurih kacang (*nutty*) dan tekstur gigitan yang memuaskan. Salad hijau tradisional melengkapinya dengan daun-daun segar yang renyah. Tambahan lainnya meliputi tahu sutra untuk sensasi lembut di mulut, serta jamur shiitake panggang yang memberikan cita rasa gurih seperti daging pada hidangan. Irisan tipis mentimun (*cucumber ribbons*) menyeimbangkannya dengan kesegaran. Dua saus (*dressing*) ditambahkan; satu menggunakan yuzu dan madu untuk memberikan rasa sitrus dan manis, saus lainnya menghadirkan bawang putih hitam dan kecap asin untuk menambah rasa gurih asam, menghasilkan hidangan yang sangat seimbang dan memuaskan.

BAHAN-BAHAN

900 g Barley, masak
250 g Salad hijau
Mesclun
500 g Tahu sutra,
potong dadu
450 g Jamur shiitake
panggang
100 g *Goji berries*
250 g Irisan tipis
mentimun
(*cucumber ribbons*)
30 g Perilla / mint
hijau
5 g Bubuk Matcha

Bahan Dressing:
400 g Hellmann's
Mayonnaise
50 ml Jus Yuzu
25 ml Cuka beras
5 g Bubuk Matcha
20 g Madu

METODE MEMASAK

- 1 Campurkan semua bahan menjadi satu untuk membuat salad. Beri taburan bubuk matcha di atasnya.
- 2 Sajikan dengan saus dressing di wadah terpisah.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef
and Culinary
Advisor, Unilever
Food Solutions,
Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef
and Future
Platform Chef
Lead, Unilever
Food Solutions,
Asia Tenggara



BENSON XIE
Chef Lead,
E-Platform China

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise menghadirkan rasa yang kaya dan *creamy* yang telah dikenal dan dicintai oleh para chef serta pelanggan.



SHUNDE-INSPIRED CHICKEN AND DETOX



GREENS BOWL



SHUNDE-INSPIRED CHICKEN AND DETOX GREENS BOWL

OLEH FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA DAN BENSON XIE

Salad berbasis ayam ini dibuat menggunakan cita rasa dan bahan-bahan dari wilayah Shunde, Tiongkok. Saus tiram dan kecap asin berpadu memberikan rasa yang mendalam dan sedikit manis, yang dilengkapi dengan rasa asin dari bubuk kaldu ayam dan kemanisan madu. Cuka beras ditambahkan untuk memberikan keasaman. Dasar salad yang terdiri dari daun jeruk purut, ketumbar, bawang bombay, wortel, daun bawang, dan paprika merah menghadirkan tekstur renyah, rasa manis, dan aroma, sementara kentang krispi ditambahkan untuk tekstur yang lebih kokoh. Jahe, daun bawang, dan minyak kacang juga ditambahkan ke dalam *dressing* untuk memberikan kehangatan dan aroma.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, Asia Tenggara



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China

BAHAN-BAHAN (PER PORSI)

150 g Daging ayam suwir	Dasar Vinaigrette:
20 g Daun jeruk purut	15 g Knorr Oyster Sauce (Saus Tiram)
8 g Kentang, serut/iris tipis	5 g Knorr Chicken Powder (Kaldu Ayam Bubuk)
7 g Coriander cress (Kecambah ketumbar)	15 g Madu
30 g Bawang bombay, iris tipis	30 g Cuka beras
20 g Wortel, iris tipis	50 g Knorr Double Soy Sauce
20 g Daun bawang (leek), iris tipis	8 g Kecap asin pekat (Dark soy sauce)
20 g Paprika merah, iris tipis	Vinaigrette Jahe Dan Daun Bawang Kantor:
Pasta Daun Bawang Dan Jahe:	30 g Pasta daun bawang dan jahe (dari resep di atas)
125 g Puré jahe	60 g Dasar vinaigrette (dari resep di atas)
30 g Daun bawang	
180 g Minyak kacang	

METODE MEMASAK

- 1 Tumis puré jahe cincang dan daun bawang dalam minyak kacang hingga harum.
- 2 Buat dasar vinaigrette, lalu campurkan dengan pasta daun bawang dan jahe yang sudah ditumis.
- 3 Rebus sebentar (blanch) ayam lalu suwir-suwir dagingnya. Serut kentang tipis-tipis dan goreng hingga berwarna coklat keemasan.
- 4 Susun semua bahan di dalam mangkuk dan sajikan dengan saus vinaigrette.

Knorr Double Soy Sauce



BAGAIMANA CARA MENDESAIN MENU YANG SEMPURNA

DITULIS OLEH: Dino Bonačić

MENYATUKAN VISI ARTISTIK DENGAN POLA PIKIR BISNIS, PANDUAN INI mengikuti langkah-langkah kesuksesan SEBAGAIMANA EMPAT CHEF MEMBAGIKAN INTERPRETASI MEREKA TENTANG MENU YANG SEMPURNA.



Membuat menu membutuhkan campuran pertimbangan yang kompleks, tetapi tujuannya adalah selalu untuk membangun keseimbangan antara kreativitas dan keuntungan.

Menangkap rasa yang lezat dan tren kontemporer tanpa menguras kantong adalah hal yang diperjuangkan oleh setiap bisnis kuliner.

Namun, bagaimana cara mencapainya? Meskipun kesempurnaan terasa sulit diraih, keempat chef dari Unilever Food Solutions ini hadir untuk membantu Anda.

Eric Chua,
Executive Chef (Singapura)

Intinya adalah mendengarkan pengunjung Anda, mengetahui apa yang mereka cari, dan membuat menu yang sesuai dengan kebiasaan makan mereka. Pastikan juga Anda rutin memeriksa sistem POS (*Point of Sales*) dan menganalisis datanya. Jika suatu hidangan tidak berkinerja baik, inilah saatnya untuk menghapus atau menyesuaikannya. Terkadang Anda mungkin memiliki hidangan yang sempurna, tetapi titik harganya saja yang terlalu tinggi.

Frank Olivarius Jakobsen,
Head Chef & Culinary Advisor (Denmark)

Carilah bahan-bahan yang memungkinkan variasi besar dan memaksimalkan waktu persiapan Anda sambil tetap menjaga kualitas dan rasa. Kurangi jumlah bahan dan fokuslah pada produk profesional berkualitas tinggi yang dapat digunakan dalam berbagai cara—seperti mengubah serpihan kentang (*potato flakes*) menjadi mash, sup, puré, atau busa (*foam*). Menggabungkan produk secara kreatif juga penting. Mencampur kaldu (*bouillon*) dengan rasa terkonsentrasi memungkinkan chef untuk mengembangkan hidangan khas yang unik sambil menjaga persiapan tetap sederhana. Intinya, menu harus mudah beradaptasi, efisien, dan menginspirasi.

Joanne Limoanco-Gendrano,
Executive Chef (Filipina)

Saat melakukan rekayasa menu (*menu engineering*), sangat penting untuk menjaga segala sesuatunya tetap ringkas—menguasai 10 hingga 15 item menu jauh lebih baik daripada memiliki menu yang sangat besar.

Menu yang besar membuat Anda lebih rentan terhadap kesalahan, masalah biaya, dan kerumitan inventaris. Sebaliknya, menu yang lebih ringkas memungkinkan Anda mengelola profitabilitas, memastikan kualitas sumber bahan, dan mempermudah penyesuaian item yang tidak laku.

Thaís Gimenez,
Executive Chef (Brasil)

Ini adalah permainan keseimbangan di mana biaya, teknik, dan pilihan bahan harus hidup dalam harmoni. Bahan-bahan mahal atau langka memang bisa menciptakan pengalaman unik, tetapi fokus pada produk lokal, musiman, dan asli daerah memungkinkan menu yang hemat biaya namun tetap menawarkan kecanggihan melalui teknik memasak. Menggunakan data tentang pengunjung dapat lebih meningkatkan pengalaman: mengetahui preferensi, kebiasaan, dan kunjungan masa lalu memungkinkan chef untuk menawarkan variasi halus atau hidangan yang dipersonalisasi.

TIPS UTAMA DALAM PLATING

TIDAK MUDAH UNTUK MENGETAHUI DI MANA HARUS MEMULAI SEBUAH SENTUHAN AKHIR YANG BESAR. TIPS SEDERHANA YANG MUDAH DICAPAI INI AKAN MEMBAWA ANDA

selangkah lebih dekat menuju kesempurnaan penataan piring...



DINER DESIGNED (Desain oleh Pelanggan)

Dapat Dikustomisasi dengan Warna & Kontras

Warna yang berani dan menarik adalah salah satu cara termudah untuk menciptakan hidangan yang terasa modern dan layak dibagikan (shareable). Memasukkan bahan-bahan tren seperti ube (dengan rona ungu cerah), pistachio (hijau yang segar dan lembut), atau hot honey (kilauan amber yang kaya) dapat secara instan meningkatkan dampak visual piring. Bahan-bahan ini tidak hanya memberikan rasa tetapi juga berfungsi sebagai penguat warna alami, membantu hidangan menonjol di media sosial maupun di menu. Pikirkan tentang menyusun lapisan warna yang kontras untuk menciptakan piring yang "pop" atau menonjol.

Tampilkan Pilihan Secara Visual

Kustomisasi menjadi paling kuat ketika dilakukan secara praktis. Alih-alih menyembunyikan elemen opsional, sajikanlah dengan bangga. Pikirkan saus dalam teko mini, campuran rempah dalam wadah kecil (ramekin), dan topping dalam mangkuk keramik kecil atau di atas papan samping yang dikurasi. Ini tidak hanya memberi kekuatan kepada pengunjung untuk menyesuaikan hidangan sesuai selera mereka, tetapi juga memperkuat "cerita visual" dari makanan tersebut. Ini menciptakan pengalaman bersantap yang lebih berkesan.

BORDERLESS CUISINE (Kuliner Lintas Batas)

Teknik untuk Tekstur

Gabungkan berbagai teknik secara visual: protein yang dipanggang dengan arang disandingkan dengan saus yang creamy, atau sayuran garing yang ditumis dengan wok bersama puré ube yang lembut. Permainan tekstur ini membuat kuliner campuran (blended cuisines) terasa menarik dan menyatu. Hal ini juga menunjukkan seberapa besar usaha yang telah dicurahkan ke dalam setiap hidangan individu.

Gunakan Wadah yang Mencerminkan Budaya

Sajikan makanan dalam wadah yang mencerminkan asal budaya resep tersebut. Misalnya, bibimbap Korea harus disajikan dalam mangkuk batu dolsot, dan kari India harus disajikan dalam wadah thali baja tahan karat. Antipasti Italia di atas papan kayu, dan salsa serta rebusan Meksiko dalam mangkuk molcajete. Saran penyajian sederhana ini akan sangat membantu dalam menciptakan keaslian bagi pengunjung.



STREET FOOD COUTURE (Seni Jajanan Kaki Lima)

Irama Jalanan (The Beat of the Street)

Pengunjung menyukai "teater" dari makanan jalanan. Anda hanya perlu melihat sekilas di TikTok atau Instagram untuk melihat akun makanan jalanan menjadi viral karena pendekatan kategori ini yang terbuka. Jika memungkinkan, biarkan proses memasak terlihat untuk menghadirkan suasana panggangan, wok, dan sate. Anda harus mengajak pengunjung masuk dan melibatkan mereka dalam proses kuliner sebanyak mungkin.

Berbagi yang Santai (Messy Sharers)

Sifat makanan jalanan yang santai membuatnya sempurna untuk konsep berbagi. Dengan pemikiran itu, desainlah hidangan yang dapat diedarkan, ditarik terpisah (pulled apart), atau dicelupkan (dipped) bersama-sama. Kesan informal yang unik itulah alasan mengapa makanan jalanan menjadi sangat populer.

CULINARY ROOTS (Akar Kuliner)

Tonjolkan Keahlian

Teknik adalah salah satu cara termudah untuk menunjukkan kemahiran Anda sebagai seorang chef. Dengan pemikiran itu, biarkan tanda panggangan (char marks), wadah fermentasi, atau hiasan botani terlihat jelas sehingga pengunjung dapat melihat sepenuhnya upaya yang dilakukan dalam pembuatan hidangan Anda. Hal ini tidak akan luput dari perhatian.

Tonjolkan Integritas Bahan

Biarkan bahan utama tetap dapat dikenali daripada diolah secara berlebihan. Rayakan bentuk, warna, dan rupa alami mereka—terutama bahan-bahan yang asli dari lokasi hidangan tersebut berasal. Tren ini sangat merayakan nuansa tradisional, di mana bahan-bahan otentik dan presentasi yang jujur adalah yang terpenting.

BEYOND THE PLATE: BAGAIMANA SEBUAH HIDANGAN BER CERITA

DITULIS OLEH: Dino Bonačić

MELIHAT KE LUAR BATAS SEBUAH PIRING, PENGUNJUNG KINI MENGINGINKAN CERITA YANG MENGINSPIRASI HIDANGAN FAVORIT MEREKA. SEIRING DENGAN BER CERITA (STORYTELLING) MENJADI BAGIAN INTEGRAL DARI BISNIS, PARA CHEF UNILEVER FOOD SOLUTIONS MEMBAGIKAN SARAN MEREKA DALAM

menciptakan koneksi bermakna **DENGAN AUDIENS ANDA.**



Baik itu resep yang telah diwariskan turun-temurun atau teknik inovatif yang merujuk pada momen budaya penting—bercerita memiliki hubungan yang melekat dengan seni kuliner. Bedanya sekarang, cerita di balik makanan bukan lagi minat khusus bagi segelintir orang, melainkan pendekatan yang digunakan secara luas dalam membangun hubungan langgeng dengan pengunjung Anda—terutama Gen-Z.

Penelitian kami menunjukkan bahwa kelompok ini menghargai pengalaman lokal, otentik, dan terhubung yang mencerminkan siapa mereka dan apa yang mereka yakini. Di sini, enam chef Unilever Food Solutions membagikan saran mereka tentang cara membawa storytelling ke dalam dunia Anda.

Kisah Teknik (Technique Tales)

Oleh Eric Chua

Bahan baku bisa berisiko untuk dijadikan jangkar sebuah cerita—jika saya menonjolkan Wagyu Australia dan tiba-tiba tidak bisa mendapatkannya, saya menciptakan masalah. Namun, teknik berbeda: teknik memicu imajinasi dan memberi pengunjung sensasi rasa serta pengalaman instan. Bahkan dengan hidangan siap saji atau hidangan CPU (Central Processing Unit), bahasa teknik dapat mengubah persepsi. Deskripsi seperti "48-stroke wok fry" (48 kali adukan wajan) atau "100-second steamed cockle" (kerang kukus 100 detik) menambah presisi, rasa penasaran, dan kesan keahlian. Storytelling berbasis teknik tidak hanya membedakan sebuah merek tetapi juga mengomunikasikan kualitas dan niat dengan cara yang langsung dipahami pengunjung.

Di Luar Sosok Head Chef (Beyond the Head Chef)

Oleh Thais Gimenez

Terlalu sering, juru masak berkontribusi pada ide, bahan, dan teknik, namun hanya Head Chef yang mendapatkan pengakuan. Mencantumkan nama anggota tim yang berbeda di samping hidangan mereka, bersama dengan asal bahan-bahannya, menambah emosi, keaslian, dan pengakuan.

Ini menunjukkan kepada pengunjung bahwa seluruh tim dapur memiliki kreativitas yang layak dirayakan, sekaligus membangun antisipasi tentang siapa yang mungkin ada di balik hidangan esok hari. Transparansi dan apresiasi semacam itu adalah bentuk storytelling yang kuat.

Lebih dari Sekadar Menu (More Than a Menu)

Oleh Brandon Collins

Bercerita dalam makanan sangatlah personal. Itulah sebabnya chef bisa sangat protektif—rasanya seperti membiarkan ruang makan terekspos, karena hidangan tersebut adalah segalanya yang telah kami kerjakan. Menu juga harus membawa kepribadian yang sama. Saat saya membaca menu, saya bisa tahu banyak tentang chef di baliknya—pengaruh mereka, usia, atau kepercayaan diri mereka. Kepribadian muncul bukan hanya di dalam makanan, tetapi melalui cara hidangan itu dideskripsikan, pilihan kata, bahkan strukturnya. Baik itu fine dining atau makanan cepat saji, storytelling—suara sang chef—harus selalu ada di sana.

Kekuatan Lokal (The Power of Local)

Oleh Joanne Limoanco-Gendrano

Di luar narasi pribadi, bahan baku, atau teknik, bercerita (storytelling) juga bisa datang dari kebanggaan budaya. Hidangan yang membawa "cap lokal" akan berkesan secara mendalam, karena komunitas ingin merayakan cerita mereka sendiri. Di saat yang sama, tren lokal juga dapat memicu inspirasi. Kuncinya bukanlah meniru, melainkan beradaptasi secara kreatif—hal ini membantu restoran untuk tetap relevan sambil tetap menceritakan kisah unik mereka sendiri.

Transparansi, Tren, dan Kesederhanaan (Transparency, Trends, and Simplicity)

Oleh Frank Jakobsen

Pengunjung ingin tahu apa yang ada di dalam makanan mereka, mengapa itu baik untuk mereka, dan bagaimana makanan tersebut memenuhi kebutuhan mereka. Bagi Gen-Z, *storytelling* terjadi melalui TikTok, musik, dan visual—mereka menghubungkan makanan dengan budaya dan kenyamanan, berfokus pada hidangan yang menarik perhatian (*eye-catching*), mudah dimakan, dan dapat dibagikan (*shareable*). Bahasa yang sederhana dan langsung bekerja jauh lebih baik daripada kata-kata pemasaran korporat yang kaku.

Pikiran Bertemu Hati (Head Meets Heart)

Oleh Kenneth Cacho

Terlalu banyak menu yang hanya meniru tren atau bersandar pada klaim sumber bahan yang terlalu mendetail tanpa kedalaman yang nyata. Di luar emosi atau bahan baku, hidangan klasik dapat menjadi sumber cerita yang kaya. Ambil contoh ayam goreng Korea yang digoreng dua kali (*double-fried*): metode itu sendiri menceritakan kisah tentang kerenyahan, sains, dan tradisi. Ketika chef mendalami pemahaman tentang suhu, pati, dan tekstur, mereka menciptakan hidangan dengan konsistensi dan jiwa. Keaslian yang dipadukan dengan teknik memastikan cerita tidak hanya sekadar diceritakan, tetapi dirasakan dalam setiap gigitan.



MENGUASAI MEDIA SOSIAL BERSAMA GUNGUN CHANDRA HANDAYANA

DITULIS OLEH: Ryan Cahill

**BAGI BANYAK ORANG, MEDIA SOSIAL BISA TERASA SEPERTI DUNIA
YANG BERBEDA. PANDUAN INI MENAWARKAN SARAN SEDERHANA**

UNTUK MEMBANTU *mengubah klik menjadi pelanggan*



Dengan lebih dari 350 ribu pengikut di Instagram saja, Chef Gungun Chandra Handayana telah menguasai jagat kuliner digital. Pendekatannya yang lugas namun informatif, dipadukan dengan tampilan makanan yang menggugah selera, telah menjadikannya panutan untuk konten kuliner.

Di era di mana media sosial dapat menentukan sukses atau hancurnya sebuah bisnis, sangat penting untuk menjaga keseimbangan konten Anda. Di sini, Gungun berbagi rahasia suksesnya:

“Membuat video makanan yang menarik untuk media sosial membutuhkan perhatian pada setiap detail, mulai dari suara hingga visual. Unsur-unsur berikut mengubah video makanan sederhana menjadi alat bercerita yang kuat yang memikat penonton dan meningkatkan kehadiran digital seorang chef.”

1. Tentukan Voice-Over

Voice-over yang jelas, menyenangkan, dan menarik akan menentukan suasana konten, memandu penonton melalui pengalaman memasak dengan kehangatan dan kejelasan.

2. Konten Video

Gunakan menu atau makanan yang sedang tren, viral, dan populer. Menampilkan hidangan yang sedang hype memberikan relevansi dan daya tarik instan.

3. Keterangan (Caption) atau Subtitel

Gunakan teks yang jelas dan ringkas agar pesan video dapat dimengerti dengan baik, bahkan saat penonton menonton tanpa suara. Subtitel harus menarik dan informatif.

4. Suara Latar (Background Sound) yang Tren

Gunakan lagu yang sedang tren. Memadukan video dengan suara latar yang populer meningkatkan koneksi emosional dan membantu konten lebih mudah ditemukan (algoritma).

5. Durasi Video

Dengan durasi maksimal 55 detik, tiga detik pertama sangat krusial untuk menarik perhatian dan mendorong penonton agar betah menonton hingga akhir.

6. Sampul (Cover) Video

Gunakan sampul video yang konsisten dan menarik secara visual, lengkap dengan pilihan font dan warna yang estetik untuk memperkuat identitas brand Anda.

7. Judul Video

Terakhir, gunakan judul bergaya clickbait yang memicu rasa penasaran untuk meningkatkan jumlah penayangan (views) dan interaksi (engagement) secara drastis.



Find more useful
information on our website.
Scan the QR code here.

