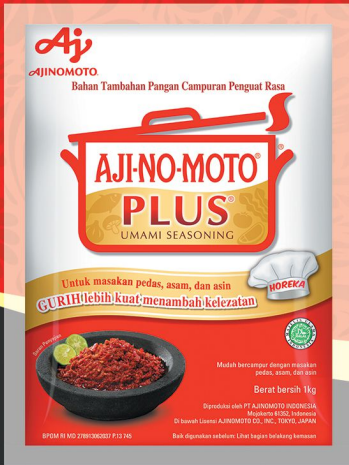


Eat Well, Live Well.

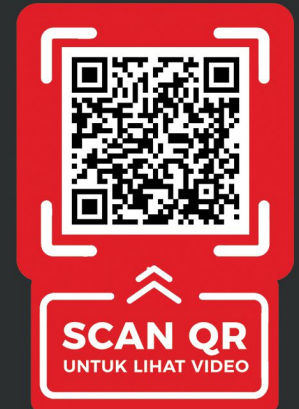


# Rendang



UNTUK 8 PORSI

	BUMBU RENDANG	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD		
			GR	%	HARGA (RP.)
1	Bawang merah (7.5pcs)	35,000	37.5	21.1%	1,313
2	Bawang putih (3pcs)	30,000	15.0	8.4%	450
3	Kemiri (2.5 pcs)	35,000	7.5	4.2%	263
4	Cabe merah keriting	70,000	100.0	56.2%	7,000
5	Ketumbar	33,000	2.0	1.1%	66
6	Biji pala	135,000	1.0	0.6%	135
7	Jahe (2cm)	30,000	5.0	2.8%	150
8	Lengkuas (2.5cm)	20,000	10	5.6%	200
Total Harga Per Resep			178.0	100%	9,576
Total Harga Per Kg			1000		53,798



	RESEP UTUH	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			Bijak Garam		
			GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
<b>Bahan Utama :</b>								
1	Daging Rendang	140,000	500	12.8%	70,000	500	12.8%	70,000
2	Air		1000	25.5%	-	1000	25.5%	-
3	Bumbu Rendang	53,798	178	4.5%	9,576	178	4.5%	9,576
4	Sereh	15,000	15	0.4%	225	15	0.4%	225
5	Daun kunyit	25,000	10	0.3%	250	10	0.3%	250
6	Daun jeruk	50,000	2.5	0.1%	125	2.5	0.1%	125
<b>Larutan Santan</b>								
1	Air		1800	46.0%	-	1800	46.0%	-
2	Santan	30,000	200	5.1%	6,000	200	5.1%	6,000
<b>Larutan NIKOPLUS</b>								
1	NIKOPUS	108,000	10	0.3%	1,080	10	0.3%	1,080
2	Air Hangat		150	3.8%	-	150	3.8%	-
3	Air		25	0.6%	-	25	0.6%	-
<b>Bahan Tambahan</b>								
1	Garam	11,000	10	0.3%	110	7	0.2%	77
2	Lada Putih	65,000	4	0.1%	260	4	0.1%	260
3	AJINOMOTO PLUS®	53,000		0.0%	-	3	0.1%	159
4	Gula Jawa	25,000	10	0.3%	250	10	0.3%	250
Total Harga			3914.5	100%	87,876	3914.5	100%	88,002
Berat Bersih			665	17%	87,876	665	17%	88,002

**Kandungan Nutrisi**  
(per Porsi)

Energi **206** kkal    Protein **16.6** gr    Lemak **13.3** gr    Karbohidrat **5.0** gr    Serat **1.3** gr    Natrium **677** mg

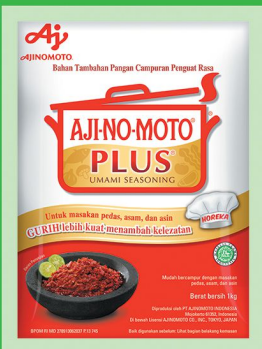
**MV75**



JUST SCAN TO  
DISCOVER OUR PRODUCTS



## Keunggulan **AJINOMOTO PLUS®**



- ✓ Dapat mengurangi konsumsi natrium pada masakan dengan kelezatan yang sama
- ✓ Penggunaan lebih Hemat (1/4 dari MSG biasa)

## Keunggulan **NIKUPLUS**



- ✓ Meningkatkan Keempukan & Juiciness.
- ✓ Dapat diaplikasikan pada berbagai jenis daging (Ayam, Bebek, Sapi, dan Kambing)
- ✓ HALAL dan aman digunakan

## CARA MEMASAK

### Bumbu Rendang

- 1 Campurkan semua bahan bumbu rendang dan blender halus.
- 2 Tambahkan sedikit air (untuk memudahkan proses blender).

### Daging Rendang

- 1 Masukkan 500gr daging ke wajan, rebus dengan air sebanyak 1.000ml (rasio daging : air = 1:2) Didihkan air, masak selama 20 menit dengan api sedang.
- 2 Larutkan **NIKUPLUS** dengan air hingga larut sempurna.
- 3 Masukkan bumbu rendang, sereh, daun kunyit, dan daun jeruk ke dalam wajan. Aduk rata.
- 4 Masukan larutan **NIKUPLUS** , dan air hangat kedalam wajan.
- 5 Masak dengan api kecil selama 30 menit hingga menyusut.
- 6 Hangatkan larutan santan dan timbang 1.500ml (masukan perlahan ke daging).
- 7 Masak dengan api kecil selama 4 jam.
- 8 Masukan sisa santan (500ml) dan masak selama 1 jam.
- 9 Bumbui dengan garam, **AJINOMOTO PLUS®** , Lada putih dan gula jawa.
- 10 Setelah bumbu menyusut dan berwarna gelap matikan api dan sajikan.