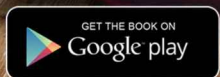




# TEH KEKINIAN UNTUK USAHA

**MUDAH  
DIBUAT**

- DILENGKAPI  
CARA MEMBUAT  
BOBA
- DILENGKAPI  
ALAMAT  
SUPPLIER  
BAHAN TEH



DEME  IA

**RATNA SOMANTRI**  
*Tea Specialist*



# TEH KEKINIAN

**UNTUK USAHA**

RATNA SOMANTRI



# TEH KEKINIAN UNTUK USAHA

**Penulis :** Ratna Somantri

**Editor :** Ayu Kharie

**Penata Saji :** Ayu Kharie, Windi Agustin

**Fotografer :** Sardo Michael Sitio

**Desain Sampul & Tata Letak :** Setia Putra

**Penerbit :** Demedia Pustaka

## Redaksi

Jl. H. Montong No.57, Ciganjur

Jagakarsa. Jakarta Selatan 12630

Telp. (021) 7888 3030, Ext. 143, 144, 145

Faks. (021) 727 0996

E-mail : demedia57@gmail.com,

redaksi@demediapustaka.com

Twitter : @demedia57

Facebook : www.facebook.com /demedia

## Pemasaran

PT AgroMedia Pustaka

Jl. Moh. Kahfi II No. 12 A Rt 13 Rw 09

Cipedak, Jagakarsa,

Jakarta Selatan.

Telp. (021) 7888 1000

Faks. (021) 7888 2000

E-mail : pemasaran@agromedia.net

## Cetakan pertama, Nopember 2019

Hak cipta dilindungi undang-undang

Buku terbitan Demedia Pustaka tersedia secara  
online di [www.demediapustaka.com](http://www.demediapustaka.com)

### Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Teh Kekinian untuk Usaha/Ratna Somantri

Ayu Kharie —Cet 1—Jakarta : Demedia, 2019

110 Hal : 15 x 23cm

ISBN : 978-979-082-316-7

1. Teh Kekinian untuk Usaha

I.Judul

II. Ratna Somantri

III.Seri

641



# Prakata

## Prakata

Saat ini banyak orang berlomba-lomba terjun ke dunia kopi, baik bekerja di dalam industri atau membuat usaha minuman kopi. Saat ini memang dianggap eranya kopi, dan minuman ini menjadi tren di Indonesia serta teh dianggap kurang populer. Namun jangan salah, banyak orang belum paham bahwa teh adalah minuman sederhana yang menyimpan segudang fakta yang WOW. Sebenarnya dibalik riuhnya publikasi atas kopi, teh menjanjikan peluang bisnis yang menguntungkan.

Coba lihat di seputar Anda, gerai yang menjual minuman teh ada banyak dan hampir tak pernah sepi. Bahkan ada yang sampai harus rela antri berjam-jam untuk membeli satu gelas minuman tehnya. Uniknya, ternyata menurut beberapa pemilik café, minuman yang paling laris di cafe mereka adalah es teh dan bukan kopi.

Gerai minuman teh bisa dibuka di mana saja, karena banyak orang suka minum teh terutama es teh. Tidak ada yang menolak es teh manis di siang hari yang panas. Itu sebabnya, minuman teh bisa dengan mudah dibeli baik berupa *ready to drink tea* dalam botol di minimarket-minimarket maupun di gerai minuman teh. Es teh tersedia di mana-mana lho.. mulai dari mall, pasar tradisional, hingga di sekolah-sekolah.

Anak-anak, kaum *millennials* sampai Oma dan Opa suka serta boleh minum teh kapan dan di mana saja.

Salam,

*Ratna Lemantri*



# Daftar Isi

- 7** Ucapan Terima Kasih
- 8** TEH UNTUK USAHA
- 9** BAGAIMANA MENJUAL TEH KEKINIAN

- 13** BAHAN UTAMA
- 18** ANEKA RESEP DASAR
- 24** ANEKA TEH KEKINIAN
- 24** Amarena cherry tea



- 25** Banana brown sugar milk tea
- 26** Brown sugar bobba milk tea
- 27** Charcoal milk tea
- 28** Earlgrey cheese tea
- 29** Earlgrey chocolate milk tea
- 30** Fruit tea
- 31** Genmaicha bobba milk tea
- 32** Green tea cheese



- 33** Purple lime green tea
- 34** Hazelnut milk tea
- 35** Houjicha latte
- 36** Jasmine lime tea
- 37** Jasmine osmanthus tea
- 38** Strawberry jasmine cheese tea
- 39** Kelapa muda iced tea



- 40** Lemon tea
- 41** Lychee mojito
- 42** Mango jasmine cream tea
- 43** Mango jasmine lime mint
- 44** Mango milky cream
- 45** Marie regal milk tea
- 46** Matcha brown sugar
- 47** Matcha cheese tea
- 48** Matcha latte with non dairy milk
- 49** Matcha lemonade
- 50** Sakura matcha latte
- 51** Matcha strawberry cheese tea
- 52** Matcha strawberry marsmallow



- 53** Matcha watermelon
- 54** Melon tea
- 55** Oreo tea latte
- 56** Pacar cina milk tea
- 57** Pandan brown sugar milk tea
- 58** Pandan nangka tea
- 59** Pandanus cream tea
- 60** Blue banana milk tea
- 61** Peach mango tea



- 62** Pineapple lemongrass cream tea
- 63** Raspberry milk tea
- 64** Rose tea latte
- 65** Rosella black tea
- 66** Royal milk tea bobba
- 67** Sparkling jasmine tea
- 68** Speculaas tea latte

- 69** Strawberry jasmine cream tea
- 70** Thai tea
- 71** Watermelon tea
- 72** Profil Penulis



# *Ucapan Terima Kasih*

Lega dan sangat bersyukur, itulah yang saya rasakan setelah menyelesaikan buku keempat ini. Berbagi ilmu dan pengalaman seputar teh lewat buku adalah *passion* saya. Saya sangat senang jika ada banyak orang yang mendapat manfaat dari buku-buku saya. Jadi, meskipun kesibukan sedang padat saya selalu sempatkan untuk menulis buku. Senang sekali akhirnya buku ini bisa selesai ditulis. Semuanya ini berkat banyak pihak yang sudah banyak membantu dan mendukung penulisan buku ini. Untuk itu saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang tanpa dukungan dan bantuannya saya tidak bisa menyelesaikan buku ini.

Ucapan terima kasih yang pertama adalah untuk Demedia Pustaka sebagai penerbit yang mempercayai saya untuk membuat buku ini, semoga buku ini menjadi buku yang disukai banyak pembaca setia Demedia. Untuk Mbak Ayu Kharie, editor saya yang sangat sabar menunggu tulisan saya yang sering lewat dari deadline... dan untuk masukan-masukannya yang sangat berharga untuk saya mengenai dunia buku masak di Indonesia, terima kasih banyak ya. Untuk Mas Sardo M.S, yang sudah menjadi fotografer ketiga buku terakhir saya, terima kasih untuk foto-foto cantiknya. Untuk Mas Putra Setia, desainer buku ini yang dengan cepat bisa langsung membuat design dan layout yang ciamik.

Terima kasih juga untuk semua supplier teh dan bahan-bahannya yang sudah memberikan banyak sampel untuk saya pakai dalam membuat resep-resep yang di buku ini. Untuk Mbak Gitta dari pasarteh, Stephanie dari Toffin, dan Lintang dari Matchamu.

Dan tentunya untuk suami saya tercinta... my biggest supporter. Terima kasih untuk segala dukungan serta penghiburannya ketika jenuh bekerja sekaligus teman diskusi dan berbagi ide. Dan untuk Kei, my baby, semoga kalau Kei nanti sudah besar bisa buat teh Bersama Mommy.

Terima kasih juga untuk Ella, my assistant, yang membantu selama proses pembuatan resep-resep buku ini. Untuk Papa Mama, terima kasih atas dukungan dan doanya.

Dan ucapan syukur terbesar saya adalah kepada Tuhan, yang melancarkan semua proses penulisan buku ini, memberikan kesehatan dan memberikan kesempatan untuk terus berkarya.

Terima kasih

*Ratna Lomantri*



## TEH UNTUK USAHA

Membuat gerai minuman teh tidak membutuhkan modal sebesar bila membuka gerai kopi.

Menyeduh teh tidak membutuhkan mesin khusus untuk penyeduhannya seperti mesin kopi sehingga bisnis minuman teh bisa dengan cepat diduplikasi agar memiliki banyak cabang dimana-mana. Keuntungan yang bisa didapatkan dari menjual minuman teh juga lumayan besar, bisa lebih besar dari rata-rata penjualan secangkir kopi. Teh untuk membuat minuman es teh harganya sangat murah, untuk satu kali penyajian hanya dibutuhkan teh sedikit, dan teh juga bisa diseduh beberapa kali.

Jadi, meskipun terlihat biasa saja dan kurang *nge-trend*, sebenarnya teh menyimpan potensi besar untuk menjadi bisnis yang menguntungkan. Nah, untuk yang ingin membuat usaha minuman teh, buku ini bisa memberikan informasi dan pengetahuan untuk memulai membangun usaha teh. Resep-resep yang ada di buku ini semuanya



dibuat mengikuti trend minuman teh untuk dijual di gerai-gerai sederhana sampai café teh keren di mall. Semua resep sudah dicoba dan dihitung biaya pembuatannya. Di bagian terakhir buku ini terdapat daftar *supplier* bahan yang digunakan di dalam buku ini, sehingga bisa langsung ditiru untuk dibuat. Kalaupun belum mau memulai bisnis teh, resep-resep minuman di buku ini bisa dibuat untuk keluarga di rumah.

### **BAGAIMANA MENJUAL TEH KEKINIAN?**

Memulai usaha minuman dari teh tidak selalu harus menggunakan modal yang besar. Ada beberapa jenis usaha minuman dari teh yang bisa dipilih disesuaikan dengan modal yang dimiliki, yaitu:

1. Menjual minuman teh lewat media sosial atau *market place*
2. *Booth* atau gerai kecil *portable*, *semi portable*, atau permanen



## **Menjual minuman teh lewat media sosial atau market place**

Cara ini sangat cocok untuk yang baru mau mencoba bisnis dengan modal yang tidak besar. Untuk mengurangi resiko produk yang tidak terjual, para pemula bisa memasarkan produknya dengan system PO seperti yang banyak dilakukan oleh para pelaku bisnis UMKM. Yang penting foto produk harus menarik dan deskripsi lengkap sehingga membuat orang ingin mencoba. Untuk mempromosikan produk teh yang dijual, bisa mengirimkan sample dulu untuk orang-orang yang menjadi target market dan mempunyai jumlah *followers* yang banyak di sosial media. Kita bisa meminta mereka untuk mencoba produk dan memberikan testimoni. Memang tidak semuanya akan mau memberikan testimoni tanpa bayaran, jadi coba dulu tanyakan dan dimulai dari lingkungan teman dan kerabat.

### **Alat-alat yang dibutuhkan:**

- Ketel atau panci untuk merebus air
- Saringan untuk teh
- Gelas ukur
- Botol untuk teh yang akan dijual
- Stiker label

## Menjual minuman teh dengan booth atau gerai kecil

*Booth* atau gerai kecil (stan) melayani penjualan minuman dengan cara *take away* saja, tidak memerlukan ruang yang besar seperti *café*. Modal yang dibutuhkan untuk membuat *booth* atau gerai kecil sangat tergantung dari di mana lokasinya. Jika berlokasi di pusat perbelanjaan tentunya membutuhkan modal yang lebih banyak dibandingkan *booth* yang berlokasi di sekolah atau pasar tradisional.

### Alat-alat yang dibutuhkan:

1. Ketel atau panci untuk merebus air
2. Saringan teh
3. Gelas ukur
4. Termos untuk tempat teh yang sudah diseduh
5. Botol tempat air gula
6. Toples tempat teh, boba, bahan bubuk
7. Sendok ukur
8. Sendok pengaduk atau *jigger*
9. *Take away cup* dan sedotan
10. Sticker label
11. *Cooler box* untuk tempat es
12. Stan atau *booth*
13. Spanduk
14. Tempat sampah
15. Lap bersih
16. Mesin *sealer* untuk *take away cup*



**Penting untuk diingat:**

## **Pastikan higiene dalam pembuatan teh..!**

- 1.** Semua peralatan harus dalam keadaan bersih.
- 2.** Jika memakai susu, pastikan selalu disimpan di kulkas agar tidak basi.
- 3.** Buat teh sehari sebelum dikirimkan ke pembeli agar kesegarannya terjaga.
- 4.** Cantumkan bahan-bahan yang digunakan di stiker label yang ditempelkan di botol.
- 5.** Cantumkan tanggal kadaluarsa, bisa di lihat pada resep berapa lama tehnya bisa disimpan (umumnya 3 hari di dalam kulkas).
- 6.** Pastikan pengiriman sampai dalam hari yang sama. Untuk teh yang memakai susu, pastikan dalam kondisi yang dingin (dengan *dry ice*) agar susu tidak lekas basi.
- 7.** Untuk berjualan di gerai, teh yang sudah diseduh hanya bertahan selama 12 jam dalam suhu ruangan. Pastikan juga, jangan sampai kehabisan teh yang sudah diseduh.

# BAHAN UTAMA

## a. Teh hitam

Teh hitam yang baik memiliki karakter kuat dan warna seduhan coklat gelap, sangat cocok untuk membuat *milk tea*. Setelah dicampur susu, tehnya masih terasa dan memberi warna coklat yang cantik pada teh susunya. Teh hitam dari Indonesia yang berbentuk serbuk cocok digunakan. Jenis yang bisa digunakan adalah teh CTC atau *Broken Tea*. Jika memakai teh celup, rasa tehnya akan kurang kuat meskipun warnanya bisa tetap coklat. Bila membuat es teh tanpa susu lebih baik menggunakan teh hitam yang memiliki aroma yang baik dan tingkat kesepetan medium, sehingga tidak perlu menambahkan gula terlalu banyak untuk mengurangi rasa sepetnya. Simpan selalu teh dalam keadaan tertutup rapat untuk menjaga kualitasnya.





### **b. Teh Melati**

Teh melati yang ada di pasaran sangat banyak merknya. Untuk membuat *iced green tea* pilih teh melati yang memiliki karakter kuat supaya karakter tehnya tetap terasa, tidak kalah oleh susu dan gula. Ciri-cirinya warna seduhannya gelap, kental, dan wangi. Sedangkan untuk es teh melati tanpa susu, gunakan teh melati yang aromanya wangi tetapi tidak terlalu sepet agar gula yang digunakan tidak perlu terlalu banyak. Namun bila untuk kepraktisan dan ingin menggunakan hanya satu jenis teh melati baik untuk *jasmine boba milk tea* maupun es teh melati tanpa susu, pilihlah teh yang kuat karakternya seperti yang dipakai untuk teh susu. Untuk es teh tanpa susu, seduh teh sebentar saja untuk mengurangi kadar sepetnya.

### **c. Teh hijau**

Teh hijau Indonesia yang bisa diperoleh di supermarket atau pasar tradisional cocok digunakan untuk *jasmine boba milk tea*.





#### **d. Teh oolong**

*Roasted oolong* cocok sekali digunakan untuk *boba milk tea* karena aroma panggangnya yang kuat sangat dan cocok dipadankan dengan susu.

#### **e. Matcha dan green tea powder**

*Matcha* adalah teh hijau berbentuk serbuk dari Jepang. *Matcha* punya aroma dan rasa khas yaitu *milky*, *creamy*, dan *umami* yang tidak didapatkan dari bubuk the hijau biasa. Jika sulit mendapatkan *matcha*, bisa gunakan *green tea powder*.

#### **f. Houjicha**

*Houjicha* adalah teh hijau jepang yang dioven (*roasting*) lagi dengan suhu tinggi sehingga memberi aroma *roasted* yang khas dan sering mengingatkan orang pada coklat atau kopi.





#### **g. Boba**

Boba terbuat dari tepung tapioka. Boba bisa dibuat sendiri dengan mengikuti panduan di bagian resep dasar. Boba bisa juga dibeli dalam keadaan setengah jadi, tinggal direbus sebelum digunakan.

#### **h. Cheese topping**

*Cheese topping* resep aslinya memakai keju krim (misalnya merek Philadelphia, milkana, dll), krim kental (kelapa susu dengan kandungan lemak lebih dari 50%, misalnya merek anchor, greenfields, elle and vire, dll), susu cair, dan susu kental manis. Resep *cheese topping premium* bisa dilihat di bagian resep dasar. Jika ingin yang lebih praktis dan ekonomis, gunakan *cheese tea powder* yang resep bisa dilihat di bagian resep dasar dan bisa dibeli pada *supplier* (ada di lampiran akhir).

#### **i. Susu / Milk**

Susu yang terbaik untuk membuat *milk tea* atau *tea latte* adalah susu segar yang dipasteurisasi. Tetapi jika sulit mendapatkannya, bisa diganti dengan susu UHT.

#### **j. Syrup**

*Syrup* yang simpel tapi sangat penting adalah *simple syrup* atau air gula, untuk pemanis es teh atau milk tea. Bisa dibuat dari gula pasir atau gula aren seperti yang sedang menjadi tren saat ini. Selain itu, gula cair dengan aroma dan rasa

juga banyak dipakai untuk variasi. Gula cair dengan variasi rasa ini bisa dibuat sendiri, resepnya bisa dilihat di buku ini, atau bisa juga menggunakan sirop yang sudah jadi. Ada banyak sekali merek yang bisa dipilih, mulai dari yang impor maupun lokal. Ada juga sirop yang menambahkan *fruit concentrate* di dalamnya sehingga memiliki rasa segar buah yang lebih alami.



#### k. Buah

Buah segar, jus buah, *fruit concentrate*, dan *fruit pure* bisa digunakan.

#### Berikut tabel tentang kecocokan teh dan buah-buahan

|            | Teh Putih | Teh Hijau | Teh Oolong | Teh Hitam | Matcha |
|------------|-----------|-----------|------------|-----------|--------|
| Leci       |           |           |            |           |        |
| Pear       |           |           |            |           |        |
| Strawberry |           |           |            |           |        |
| Nanas      |           |           |            |           |        |
| Jeruk      |           |           |            |           |        |
| Mangga     |           |           |            |           |        |
| Blueberry  |           |           |            |           |        |
| Peach      |           |           |            |           |        |
| Semangka   |           |           |            |           |        |
| Melon      |           |           |            |           |        |
| Markisa    |           |           |            |           |        |

# ANEKA RESEP DASAR

## 1. Teh Hitam untuk Milk Tea

### Bahan

40 g teh hitam CTC (*cut tear curl*) atau  
BOP

1 liter air

### Cara membuat

Didihkan air, seduh teh selama 5 menit, saring. Diamkan teh sampai dingin, simpan dalam botol tertutup. Teh bisa disimpan dalam suhu ruang selama 12 jam atau di kulkas selama 3 hari.

Jika ingin membuat milk tea yang lebih kuat rasanya, gunakan takaran yang sama namun masak teh dengan air sampai mendidih selama 2-3 menit, matikan api. Biarkan selama 5 menit, baru disaring tehnya.



## 2. Teh Hitam

### Bahan

20 g teh hitam

1 liter air suhu 95°C

### Cara membuat

Seduh teh selama 4 sampai 5 menit. Seduhan tehnya bisa disimpan di suhu ruang selama maksimal 12 jam atau di lemari pendingin selama 3 hari.

## 3. Teh Hitam Kabawetan

### Bahan

20 g teh hitam OP Kabawetan

1 liter air suhu 95°C

### Cara membuat

Seduh teh selama 4 sampai 5 menit. Seduhan tehnya bisa disimpan di suhu ruang selama maksimal 12 jam atau di lemari pendingin selama 3 hari.



#### **4. Teh Melati**

##### **Bahan**

20 g teh hijau  
1 liter air suhu 80°C

##### **Cara membuat**

Seduh teh selama 3 sampai 5 menit. Seduhan tehnya bisa disimpan dalam suhu ruang selama maksimal 12 jam atau di lemari pendingin selama 3 hari.

#### **5. Teh Pandan**

##### **Bahan**

20 g teh pandan  
1 liter air suhu 80°C

##### **Cara membuat**

Seduh teh selama 3 sampai 5 menit. Seduhan tehnya bisa disimpan di suhu ruang selama maksimal 12 jam atau di lemari pendingin selama 3 hari.

#### **6. Teh Hijau**

##### **Bahan**

20 g teh hijau  
1 liter air suhu 80°C

##### **Cara membuat**

Seduh selama 3 sampai 5 menit. Seduhan tehnya bisa disimpan di suhu ruangan selama maksimal 12 jam dan di lemari pendingin selama 3 hari.





## 7. Matcha

### **Bahan**

35 g matcha powder

500 ml air

### **Cara membuat**

Larutkan matcha, masukkan dalam botol tertutup dan simpan di lemari pendingin. Bisa disimpan maksimal 24 jam. Kocok dulu sebelum digunakan.

## 8. Cheese Tea Topping

### Premium

#### Bahan

200 g *cream cheese*  
125 g *whipped cream* (krim kental)  
175 g susu cair (fresh milk) atau UHT  
60 g susu kental manis

#### Cara membuat

Campur *cream cheese* dan sedikit susu cair dalam mangkuk (*mixing bowl*), kocok sampai halus. Tambahkan krim kental, susu kental manis, dan sisa susu cair, kocok kembali sampai rata dan kental. Tempatkan *cheese tea topping premium* dalam wadah yang tertutup, simpan di lemari pendingin selama 3 hari.

## 9. Cheese Tea Topping

### Ekonomis

#### Bahan

50 g *cheese tea powder*  
200 ml susu cair

#### Cara membuat

Blender semua bahan sampai tercampur rata dan kental.

## 10. Topping Cream/

### Macchiato Ekonomis

#### Bahan

50 g *macchiato powder*  
200 ml susu cair 200

#### Cara membuat

Blender semua bahan sampai tercampur rata dan kental

## 11. Topping Cream/

### Macchiato Premium

#### Bahan

250 ml krim kental  
150 ml susu cair  
3 sdm susu kental manis

#### Cara membuat

Kocok semua bahan dengan *mixer* kecepatan sedang sampai kental. Gunakan *mixing bowl* yang sudah didinginkan lebih dahulu supaya krim lebih cepat kental.





## **12. Boba**

### **Bahan**

150 g tepung tapioka/kanji

Sejumput garam

Pewarna makanan hitam (bila suka)

150 ml air panas

Air untuk merebus boba

Air dingin (matang) untuk merendam boba

### **Cara membuat**

Campur tepung tapioka, garam, pewarna makanan, dan air panas. Uleni sampai adonan kalis dan bisa dibentuk. Bila adonan terlalu lembek, tambahkan lagi sedikit tepung tapioka. Bentuk adonan menjadi bulat-bulatan, tabur dengan tepung tapioka supaya tidak melekat satu sama lain. Didihkan air, masukan boba, rebus selama 30 menit. Matikan api, diamkan boba dalam panci tertutup selama 30 menit lagi, tiriskan, rendam dalam air matang yang dingin.

**Note: boba yang matang bisa disimpan dalam lemari pendingin selama tiga hari. Boba yang belum direbus bisa disimpan dalam lemari pendingin selama 1 minggu.**

### 13. Air Gula/Sirop/ Simple Syrup

#### Bahan

1 L air  
1 kg gula pasir

#### Cara membuat

Didihkan air, masukkan gula pasir, aduk rata. Masak dengan api sedang sampai gula larut, angkat, dinginkan.

Air gula bisa disimpan dalam kulkas maksimal satu bulan sebelum warnanya berubah keruh.

### 14. Sirop Pandan

#### Bahan

1 L air  
100 g daun pandan, iris tipis  
1 kg gula pasir

#### Cara membuat

Didihkan air, tambahkan daun pandan, masak sampai beraroma. Masukkan gula pasir, masak dengan api sedang sampai gula larut, angkat, dinginkan, saring. Sirop pandan ini bisa disimpan dalam kulkas selama dua minggu.

### 15. Sirop Serai

#### Bahan

1 L air  
100 g serai, memarkan  
1 kg gula pasir

#### Cara membuat

Didihkan air, tambahkan serai, masak sampai beraroma. Masukkan gula pasir, masak dengan api sedang sampai gula larut, angkat, dinginkan, saring. Sirop serai bisa disimpan dalam kulkas selama dua minggu.

### 16. Sirop Nanas

#### Bahan

1 L air  
100 g buah nanas, potong-potong  
1 kg gula pasir

#### Cara membuat

Didihkan air, tambahkan nanas, masak sampai beraroma. Masukkan gula pasir, masak dengan api sedang sampai gula larut, angkat, dinginkan, saring. Sirop nanas bisa disimpan dalam kulkas selama dua minggu.



## *Aneka Teh Kekinian*



# **Amarena Cherry Tea**

### **Bahan**

250 ml teh hijau

15 ml sirop amarena

30 ml gula cair

Es batu

60 ml *topping cream*

Potongan amarena cherry untuk garnis

### **Cara membuat**

Campur teh hijau, sirop amarena, dan gula cair. Tuang ke dalam gelas atau *take away cup 16oz* yang berisi es.

Beri *topping cream* di atasnya, taburi dengan potongan amarena cherry.



**Bahan**

100 ml teh hitam untuk *milk tea*

15 ml sirop gula aren

20 ml sirop pisang

150 ml susu cair

75 ml *topping cream*

Es batu

Bubuk cokelat

**Cara membuat**

Tuang teh hitam, sirop gula aren, sirop pisang ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair, kemudian *topping cream*. Taburi bubuk cokelat sambil diayak.



# Banana Brown Sugar Milk Tea



**Bahan**

100 ml teh hitam untuk *milk tea*  
30 ml sirop gula aren atau *brown sugar*  
Boba  
Es batu  
150 ml susu cair  
75 ml *topping cream*

**Cara membuat**

Tuangkan teh hitam, sirop gula aren atau brown sugar dan boba ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair, *topping cream*.



# **Brown Sugar Boba Milk Tea**





# Charcoal Oolong Milk Tea

## Bahan

100 ml Oolong untuk *milk tea*

30 ml gula cair

Es batu

100 ml susu cair

1 g *charcoal powder*, larutkan  
dengan sedikit air hangat, campur  
50 ml susu

## Cara membuat

Tuangkan teh oolong dan gula cair  
ke dalam gelas atau *take away cup*  
16oz, aduk rata. Isi gelas dengan es  
batu sampai hampir penuh, tuang  
susu cair dan larutan *charcoal*.



# Earl Grey Cheese Tea



## **Bahan**

4 g *earl grey tea*  
200 ml air suhu 95°C  
45 ml gula cair  
Es batu  
75 ml *cheese topping*

## **Cara membuat**

Seduh *earl grey tea* selama 4 menit.  
Tuang teh dan air gula ke dalam gelas  
atau *take away cup 16oz*. Isi gelas dengan  
es batu sampai hampir penuh, beri *cheese*  
*topping*.



**Bahan**

2 g *earl grey tea*  
100 ml air suhu 95°C  
15 ml sirop coklat  
30 ml air gula  
75ml *topping cream*  
Es batu  
150 ml susu cair  
Bubuk coklat

# *Earl Grey Chocolate Milk Tea*

**Cara membuat**

Seduh *earl grey tea* selama 4 menit. Tuang *earl grey tea*, sirop coklat, dan air gula ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair dan *topping cream*. Ayak bubuk coklat di atasnya.



# Fruit Tea

## Bahan

200 ml seduhan teh hijau

30 ml gula cair

10 ml *sirop passion fruit*

Es batu

Potongan buah segar pilihan

: jeruk, markisa, nanas,  
semangka

## Cara membuat

Masukan semua bahan ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*. Beri potongan buah ke atasnya.





# Genmaicha Boba Milk Tea

## **Bahan**

2 g teh genmaicha  
100 ml air suhu 80°C  
30 ml gula cair  
Boba, siap pakai  
Es batu  
150 ml susu cair

## **Cara membuat**

Seduh teh genmaicha selama 3 menit. Tuang teh genmaicha dan gula cair ke dalam gelas atau take away cup 16oz, tambahkan boba, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair sampai penuh.



**Bahan**

200 ml *green tea*

45 ml gula cair

Es batu

75 ml *cheese topping*

**Cara membuat**

Tuang *green tea* dan gula cair ke gelas atau *take away cup* 16oz, isi dengan es batu sampai hampir penuh. Tuangkan *cheese topping* ke atasnya.

# Green Tea Cheese



**Bahan**

200 ml *green tea*

60 ml air gula atau air gula serai

Es batu

2 g bunga telang

100 ml air suhu 95°C

15 ml air jeruk nipis

**Cara membuat**

Tuang *green tea* dan air gula ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, aduk rata.

Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh. Seduh bunga telang selama 5 menit tuang ke dalam gelas. Terakhir beri air jeruk nipis.

# Purple Lime Green Tea





## ***Hazelnut Milk Tea***

### **Bahan**

15 ml sirup hazelnut  
30 ml gula cair  
Es batu  
150 ml susu cair  
100 ml teh hitam dasar  
75 ml *cream topping*



### **Cara membuat**

Tuang sirup hazelnut dan gula cair ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, isi dengan es sampai hampir penuh. Tuang susu cair, kemudian teh hitam. Beri *cream topping* di atasnya.



# Houjicha Latte

## Bahan

3 g *houjicha powder*  
30 ml air hangat  
30 ml gula cair  
150 ml susu cair  
75 ml *cream topping*

## Cara membuat

Larutkan *houjicha* dengan 30 ml air hangat, tambahkan gula cair dan susu. Tuang ke dalam gelas atau *take away cup 16oz* yang sudah diisi dengan es sampai hampir penuh, tambahkan *cream topping*.



# Jasmine Lime Tea

## Bahan

300 ml *jasmine tea*  
15 ml air jeruk nipis  
60 ml gula cair  
Es batu



## Cara membuat

Campur semua bahan, aduk rata, tuang ke gelas atau take away cup 16oz.



### **Bahan**

4 g teh melati  
1gr bunga kering *osmanthus*  
300 ml air 80°C  
Es batu  
45 ml gula cair  
10 ml air jeruk nipis/lemon

### **Cara membuat**

Campur teh melati dan *osmanthus*, seduh dengan air panas 80°C selama 3 menit. Tuang ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, isi es sampai hampir penuh. Tambahkan gula cair dan air jeruk nipis/lemon.

# **Jasmine Osmanthus Tea**

#yuk  
ngeteh



# Strawberry Jasmine Cheese Tea

## **Bahan**

15 ml sirop strawberry  
45 ml air gula  
Es batu  
200 ml *jasmine tea*  
75 ml *chesse topping*

## **Cara membuat**

Tuang sirop strawberry dan gula cair ke gelas atau *take away cup* 16oz, isi dengan es batu sampai hampir penuh. Tuang *jasmine tea*, tambahkan *chesse topping*.



### **Bahan**

15 ml sirop pandan

30 ml gula cair

15 ml air jeruk nipis

Es batu

100 ml air kelapa

200 ml teh hitam kabawetan

Daging buah kelapa muda, bila suka

### **Cara membuat**

Tuang sirop pandan, gula cair, dan jeruk nipis ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, isi dengan es sampai hampir penuh. Tuang air kelapa lalu teh hitam. Tambahkan kelapa muda, bila suka.

# **Kelapa Muda Iced Tea**





# Lemon Tea

## **Bahan**

300 ml *earl grey* tea

15 ml air jeruk nipis

60 ml gula cair

Es batu

## **Cara membuat**

Campur semua bahan, aduk rata, tuang ke gelas atau *take away* cup 16oz.





# Lychee Mojito

## Bahan

2 buah *lychee* kaleng  
15 lembar daun mint  
150 ml seduhan teh hijau  
15 ml gula cair  
15 ml sirop *lychee*  
Es batu  
75 ml soda  
3 iris jeruk nipis

## Cara membuat

Masukan buah *lychee* dan daun mint ke dalam *shaker*, tekan-tekan. Tambahkan teh hijau, gula cair, sirop *lychee*, kocok. Tuangkan teh ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz yang sudah diisi es hampir penuh. Beri air soda dan jeruk nipis.



# Mango Jasmine Cream Tea

## Bahan

15 ml sirop mangga  
45 ml gula cair  
Es batu  
200 ml jasmine tea  
75 ml *cheese topping*

## Cara membuat

Tuang sirop mangga dan air gula ke gelas atau *take away cup 16oz*, isi dengan es sampai hampir penuh. Tuang jasmine tea, kemudian tuang *cheese topping*.





# Mango Jasmine Lime Mint Tea

## Bahan

15 ml sirop mangga  
45 ml air gula  
Daun mint  
Es batu  
300 ml teh melati  
15 ml air jeruk nipis

## Cara membuat

Tuang sirop mangga, air gula, dan daun mint ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang teh dan air jeruk nipis.





# Mango Milky Cream

## Bahan

15 ml sirop mangga

30 ml gula cair

Es batu

150 ml susu cair

100 ml teh hitam dasar

## Cara membuat

Tuang sirop mangga dan gula cair ke gelas atau *take away cup* 16oz, isi dengan es batu sampai hampir penuh. Tuang susu cair ke dalam gelas, kemudian teh hitam. Terakhir tambahkan *cream topping*.





# Marie Regal Milk Tea

## Bahan

100 ml teh hitam untuk *milk tea*

10 ml sirop vanilla

30 ml gula cair

Es batu

150 ml susu cair

75 ml *topping cream*

Marie regal, tumbuk kasar

## Cara membuat

Tuang teh hitam, sirop vanilla, dan gula cair ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair kemudian *topping cream*. Taburi *topping cream* dengan marie regal yang sudah ditumbuk kasar.



**Bahan**

30 ml sirop gula aren

Es batu

200 ml susu cair

3,5 g matcha

75ml air

# Matcha Brown Sugar

**Cara membuat**

Tuang sirop gula aren ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, tambahkan es batu sampai hampir penuh. Tuang susu ke dalam gelas. Larutkan matcha dengan air, tuang ke atas susu.





# Matcha Cheese Tea

## Bahan

3,5 g matcha  
200 ml air  
30 ml gula cair  
75 ml *topping cheese tea*  
Es batu

## Cara membuat

Larutkan matcha dengan air, campur dengan gula cair. Tuang larutan matcha ke dalam gelas atau *take away cup* 16 oz, tambahkan es batu sampai hampir penuh. Tuang *topping cheese tea* ke atas matcha.



# Matcha Latte with Non Dairy Milk

## Bahan

30 ml air gula

Es batu

200 ml susu kedelai atau susu  
almond

50 ml seduhan matcha

## Cara membuat

Tuang air gula ke dalam gelas  
atau take away cup 16oz,  
tambahkan es batu sampai  
hampir penuh. Tuangkan  
susu, terakhir tuang larutan  
matcha.





# Matcha Lemonade

## Bahan

2,5 g matcha  
2 sdm (30 ml) air hangat  
180 ml air  
10 ml air jeruk nipis/lemon  
7,5 ml sirop mint  
30 ml gula cair

## Cara membuat

Larutkan matcha dengan air hangat, campur dengan air, air jeruk nipis/lemon, sirop mint, dan gula cair, aduk rata. Tuang ke gelas atau take away cup 16oz yang sudah diisi es.



**Bahan**

50 ml seduhan *matcha*

100 ml susu cair

15 ml air gula

Es batu

7,5 g *sakura powder*, campur  
dengan 100 ml air hangat

75 ml *topping cream*

# Sakura Matcha Latte

**Cara membuat**

Campur *matcha* dengan susu dan air gula, tuang ke gelas atau *take away cup* ukuran 16oz yang di isi es batu sampai hampir penuh. Tuang larutan *sakura powder*, beri *topping cream* di atasnya.





# Matcha Strawberry Cheese Tea

## Bahan

50 ml seduhan matcha (lihat di  
resep dasar)

150 ml air

Es batu

30 ml gula cair

10 ml sirop *strawberry*

50 g *cheese tea topping*

## Cara membuat

Tuang matcha, air, dan gula cair ke dalam gelas atau *take away cup* ukuran 16oz, isi dengan es sampai hampir penuh. Campur *cheese tea topping* dengan sirup *strawberry*, tuang ke atas matcha di dalam gelas.





# Matcha Strawberry Marshmallow

## Bahan

50 ml seduhan matcha (lihat di  
resep dasar)

30 ml gula cair

Es batu

150 ml susu cair

10 ml sirop *strawberry*

75 ml *cream topping*

## Cara membuat

Tuang matcha dan gula cair ke dalam gelas atau *take away cup* ukuran 16oz, isi dengan es sampai hampir penuh. Tuangkan susu dan sirup *strawberry*. Tambahkan *cream topping*.





# Matcha Watermelon

## Bahan

150 ml jus semangka (blender 150g semangka + 2 sdm air gula)

Es batu

150 ml susu cair

3 g bubuk *matcha*

50 ml air hangat

## Cara membuat

Tuang jus semangka ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, tambahkan es batu sampai hampir penuh, beri susu cair. Larutkan bubuk *matcha* dengan air hangat, tuang ke atas susu.



# Melon Tea

## Bahan

10 ml sirop melon  
30 ml gula cair  
Es batu  
150 ml teh hijau  
5 ml air jeruk nipis



## Cara membuat

Tuangkan sirop melon dan air gula ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, tambahkan es sampai hampir penuh. Tuangkan teh hijau, beri air jeruk nipis. Tambahkan potongan buah melon manis (bila suka).





# Oreo Tea Latte

## Bahan

100 ml teh hitam untuk *milk tea*  
10 ml sirop vanilla  
30 ml gula cair  
Es batu  
150 ml susu cair  
75 ml *topping cream*  
Biskuit oreo, tumbuk kasar

## Cara membuat

Tuang teh hitam, sirop vanilla, dan air gula ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair, *topping cream*. Taburi biskuit oreo yang sudah ditumbuk kasar.



**Bahan**

Boba secukupnya  
100 ml teh hitam untuk milk tea  
15 ml sirop cocopandan  
30 ml air gula  
Pacar cina, rebus sampai empuk  
Es batu  
150 ml susu cair  
75 ml *topping cream*

**Cara membuat**

Masukkan boba ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, tuang teh hitam, sirop cocopandan, dan air gula. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair, *topping cream*, beri pacar cina.



# Pacar Cina Milk Tea





# **Pandan Brown Sugar Milk Tea**

## **Bahan**

15 ml sirop pandan  
15 ml sirop gula aren  
Es batu  
150 ml susu cair  
100 ml teh hitam dasar

## **Cara membuat**

Tuang sirop pandan dan air gula aren ke gelas atau *take away cup* 16oz, isi dengan es sampai hampir penuh. Tuang susu cair ke dalam gelas, kemudian teh hitam.



**Bahan**

100 ml teh pandan  
15 ml sirup pandan  
15 ml sirup gula aren  
Es batu  
200 ml susu cair  
*Topping cream*  
Potongan buah nangka

# Pandan Nangka Tea

**Cara membuat**

Tuang teh pandan, sirup pandan, dan sirup gula aren ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair, penuhi dengan *topping cream*. Tabur atasnya dengan potongan buah nangka.





# Pandanus Cream Tea

## Bahan

15 ml sirop pandan  
30 ml gula cair  
Es batu  
200 ml teh pandan  
75 ml *topping cream*

## Cara membuat

Masukan sirop pandan dan air gula ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, tambahkan es batu. Tuang teh pandan, tambahkan es lagi jika perlu, beri *topping cream* di atasnya.



# Blue Banana Milk tea

## Bahan

100 ml teh hitam untuk milk tea  
15 ml sirop gula aren  
20 ml sirop pisang  
Es batu  
150 ml susu cair  
75 ml *topping cream*  
50 ml seduhan bunga telang (2 gram  
bunga telang diseduh dengan 100ml air  
mendidih selama 5 menit)



## Cara membuat

Tuang teh hitam, sirop gula aren, sirop pisang ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair lalu seduhan bunga telang dan *topping cream*.





# Peach Mango Tea

## Bahan

Potongan buah mangga dan peach  
kaleng  
15 ml sirop peach  
45 ml air gula  
Es batu  
250 ml *green tea*  
15 ml air jeruk nipis

## Cara membuat

Masukkan potongan buah, sirop,  
dan air gula ke dalam gelas atau  
*take away cup 16oz*, aduk rata. Isi  
gelas dengan es batu sampai hampir  
penuh, tuang teh dan air jeruk nipis.



**Bahan**

100 ml teh hitam untuk *milk tea*

15 ml sirop nanas

30 ml sirop serai

Es batu

150 ml susu cair

**Cara membuat**

Tuang teh hitam, sirop nanas, dan sirop serai ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair.

# Pineapple Lemongrass Cream Tea





# Raspberry Milk Tea

## **Bahan**

15 ml sirop raspberry  
30 ml gula cair  
150 ml susu cair  
Es batu  
100 ml teh hitam dasar  
*Topping cream*

## **Cara membuat**

Tuang sirop raspberry dan gula cair ke gelas atau *take away cup* 16oz, isi dengan es batu sampai hampir penuh. Tuang susu cair, kemudian teh hitam. Terakhir tambahkan *topping cream*.



**Bahan**

100 ml teh hitam untuk *milk tea*

30 ml gula cair

Es batu

150 ml susu cair

10 ml sirup rose

75 ml *topping cream*

**Cara membuat**

Tuang teh hitam dan gula cair, ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh. Tuang susu cair, sirup *rose* dan *topping cream*.



# Rose Tea Latte





# Rosella Black Tea

## **Bahan**

3 g teh hitam  
2 g *rosella*  
250 ml air mendidih  
Es batu  
45 ml gula cair

## **Cara membuat**

Seduh teh hitam bersama *rosella* dengan air mendidih selama 5 menit. Tuang ke dalam gelas atau *take away cup* ukuran 16oz, tambahkan es sampai hampir penuh dan air gula.



**Bahan**

100 ml seduhan *royal black tea*\*

30 ml air gula

Boba

Es batu

150 ml susu cair

75ml *topping cream*

**Cara membuat**

Tuang *royal black tea*, air gula, dan boba ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair, dan *topping cream*.

*\*Royal black tea*: campur 2 gram teh hitam kabawetan dengan 2 gram teh hitam BOP, seduh dengan air panas 150 ml selama 5 menit.



# Royal Milk Tea Bobba



# Sparkling Jasmine Tea



## **Bahan**

300 ml teh melati

30 ml sirop nanas

45 ml air gula serai

Sedikit buah naga untuk memberi warna merah

## **Cara membuat**

Campur semua bahan menjadi satu. Bisa disimpan di suhu ruang maksimal 12 jam dan di lemari pendingin maksimal 3 hari.

Bisa juga disajikan menjadi teh soda dengan memasukkannya ke soda maker.





# Speculaas Tea Latte

## Bahan

100 ml teh hitam untuk *milk tea*  
10 ml sirup kayu manis  
30 ml gula cair  
Es batu  
150 ml susu cair  
75 ml *topping cream*  
Biskuit *speculaas*, hancurkan

## Cara membuat

Tuang teh hitam, sirup kayumanis, dan gula cair ke dalam gelas atau *take away cup 16oz*, aduk rata. Isi gelas dengan es batu sampai hampir penuh, tuang susu cair. Beri *topping cream*, tabur dengan remahan biskuit *speculaas*.

# Strawberry Jasmine Cream Tea

## Bahan

15 ml sirop strawberry

30 ml air gula

150 ml susu cair

Es batu

100 ml teh melati (teh hitam dasar)

*Cream topping*

Potongan buah *strawberry*



## Cara membuat

Tuang sirop strawberry dan air gula ke gelas atau *take away cup 16oz*, isi dengan es sampai hampir penuh. Tuang susu cair kemudian teh hitam. Tambahkan *cream topping* dan potongan buah *strawberry*



# Thai Tea



## Bahan

10 g teh hitam *Thai Tea blend* merk no.1

250 ml air mendidih

100 ml susu evaporasi atau campuran  
susu segar dengan krim kental  
berbanding 1:1

25 ml kental manis (bisa ditambahkan  
atau dikurangi sesuai selera  
kemanisan)

## Cara membuat

Seduh teh selama 5 menit, saring.

Campur dengan susu evaporasi dan  
susu kental manis, aduk rata. Tuang  
the susu ke gelas yang sudah diisi es  
sampai penuh.





# Watermelon Tea

## **Bahan**

150 ml jus semangka (blender 150g semangka + 2 sdm sirop semangka + 2 sdm air gula)

Es batu

200 ml teh hijau (lihat di resep dasar)

## **Cara membuat**

Tuang jus semangka ke dalam gelas atau *take away cup* 16oz, tambahkan es sampai hampir penuh, tambahkan teh hijau.



## Profil Penulis



**Ratna Somantri** adalah salah satu pakar teh di Indonesia. Penulis mulai tertarik untuk mendalami teh ketika mengambil *patisserie diploma* di Le Cordon Bleu, Sydney tahun 2003.

Tahun 2005 penulis mulai belajar serius mengenai teh, mengambil *private course* mengenai *Chinese tea* di Kuala Lumpur. Ditahun yang sama, Ratna mendirikan sebuah kafe teh di Jakarta bersama beberapa orang kawannya, kemudian tahun 2007 mendirikan Komunitas Pecinta Teh.

Kecintaan Ratna Somantri pada teh membuatnya berhasil meraih sertifikasi *Tea Specialist* dari Word Tea Academy. Penulis menjadi konsultan dan pembicara teh, membantu perusahaan teh untuk mendapatkan wawasan mengenai industri teh di Indonesia, membuat produk baru, dan merancang promosi produk teh.

Sejak tahun 2014 Ratna Somantri menjadi ketua bidang promosi pada Dewan Teh Indonesia, penulis bertugas mempromosikan teh lokal di dalam dan luar negeri, menjadi pembicara tentang teh serta aktif memberi pelatihan untuk umum dalam berbagai workshop tentang teh. Ratna Somantri bisa dihubungi melalui surel [ratnasomantri@gmail.com](mailto:ratnasomantri@gmail.com) atau IG [@ratnasomantri](https://www.instagram.com/ratnasomantri)



#yuk  
ngeteh

# TEH KEKINIAN

## UNTUK USAHA

**MUDAH  
DIBUAT**



Layaknya industri fesyen, minuman juga memiliki tren. Banyak varian minuman yang menjadi tren kekinian, terutama bagi kaum muda. Bukan cuma soal rasa yang membuat aneka minuman ini digemari, melainkan cara penyajiannya juga bikin orang penasaran. Popularitas teh kekinian membuka peluang bisnis baru. Benarkah modal yang dibutuhkan tidak sebesar usaha kedai kopi?

Buku ini ditulis oleh Ratna Somantri, seorang pakar teh di Indonesia yang jeli mengamati tren minuman di masyarakat. Berisi 51 resep teh kekinian yang patut dicoba baik di dapur maupun di kedai minuman Anda.



**RATNA SOMANTRI**  
*Tea Specialist*

**DEME**  **IA**

**Redaksi:**

Jl. H. Montong No. 57, Ciganjur,  
Jagakarsa, Jakarta Selatan, 12630  
Telp. (021) 7888 3030 ext. 213, 214, 216  
Faks. (021) 727 0996  
E-mail: demedia57@gmail.com

**MASAKAN**

ISBN (13) 978-979-082-316-7



9 789790 823167

Harpa P Jawa Rp77.000