

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Cake Decoration* merupakan seni artistik dalam pembuatan kue, tidak hanya soal membuat kue yang lezat namun juga seperti membuat karya seni yang dapat dimakan dengan aspek visualisasi, kreativitas dan seni (smartpluspro.com, 2018). Perkembangan *Cake Decoration* dari tahun ketahun semakin beragam, salah satu gaya dekorasi yang sedang tren saat ini khususnya untuk cake jenis *Entremet* yaitu *Velvet spray*.

*Entremet* adalah makanan penutup yang menggabungkan beberapa komponen untuk menciptakan hidangan yang multidimensi, dengan mencampurkan tekstur dan rasa yang berbeda pada setiap gigitannya untuk menciptakan pengalaman memakan *dessert* yang unik. Selain tekstur dan rasa, dalam pembuatan *Entremet* juga harus memperhatikan dari segi tampilan, bentuk, juga warna agar menciptakan kombinasi yang sempurna (Warkerhauser, 2017).

Sebuah *Entremet* dapat dikategorikan sebagai *Entremet* apabila terdiri dari komponen – komponen yang memiliki tekstur *creamy*, *spongy*, *crunchy*, dan *jelly*. Untuk tekstur *creamy* biasanya terdiri dari *mousse* atau *cremeux*, sedangkan *dacquoise* atau *sponge base cake* digunakan sebagai *base* atau lapisan untuk memperoleh tekstur *spongy* pada *Entremet*. Tekstur *crumbly* pada *Entremet* berasal dari *feuilletine*, kacang – kacang, *nibs* atau *crumb* yang dicampurkan berbagai jenis chocolate. Terakhir, dalam sebuah *Entremet* terdapat *jelly* yang rasanya menyesuaikan dengan keselarasan rasa pada komponen lainnya, maupun menyesuaikan dengan tema pada *Entremet cake* itu sendiri. Keempat komponen

diatas merupakan komponen wajib yang ada dalam sebuah entremet. Diluar keempat komponen tersebut, *Entremet* juga biasanya menggunakan *compote* sebagai komponen tambahan (Bachour, 2015).

Umumnya Pengaplikasian *Entremet* yaitu dengan *Mirror Glaze* atau *Velvet Spray*. *Mirror glaze* ini sendiri sudah ada dari 30 sampai 40 tahun yang lalu, namun kembali dipopulerkan oleh Olga Noskova, Pastry Chef asal Rusia pada tahun 2016 (Wijayanti, 2016). Setelah teknik *Mirror Glaze* menjadi Trend, Olga Noskova kembali mempopulerkan teknik *Flocking* atau *Velvet Spray* yang merupakan teknik yang digunakan untuk melapisi dan mendekorasi *cake* dengan membuat lapisan bertekstur halus beludru pada *Entremet* ataupun *frozen cake*. Terdapat dua macam *Velvet Spray*, yaitu *Instant (Ready to use) Velvet Spray* dan *Homemade Velvet Spray* yang dibuat dengan melelehkan campuran 60% *chocolate couverture* dan 40% *cocoa butter* lalu diberi pewarna *oil – based* dan disemprotkan pada *Entremet* dengan bantuan *Spray Gun*.

Seperti yang telah penulis paparkan diatas, pada kesempatan kali ini penulis akan melaksanakan presentasi produk dengan mengaplikasikan Teknik *Velvet Spray* pada Pisang Ijo *Entremet*.

Pisang Ijo terbuat dari bahan utama pisang Ambon dengan balutan adonan tepung beras bercampur santan dan air daun pandan (indonesiakaya.com, 2019) yang akan penulis tuangkan dengan penampilan menarik, elegan, juga *modern* namun tetap memiliki ciri khas nusantara dan tekstur yang *lembut, crunchy, jelly* serta *spongy*.

Tingkat kesulitan dalam pembuatan *Entremet* dan pengaplikasian *Velvet Spray* cukup tinggi, karena dibutuhkan kemampuan juga wawasan tentang

penggabungan rasa, tekstur, aroma, warna, penampilan juga eksekusi yang tepat dalam sebuah produk sekaligus, oleh karena itu penulis tertarik mengaplikasikan perpaduan produk *entremet* dan teknik *velvet spray* yang sedang tren belakangan ini. Selain itu, penulis juga bertujuan mengangkat salah satu kreasi rasa kuliner Indonesia yaitu Pisang ijo yang merupakan salah satu *dessert* yang sangat terkenal khas Makassar, Sulawesi Selatan. Dengan ini penulis juga berpeluang memperkenalkan kota Makassar yang merupakan kota penulis berasal.

## **1.2. Desain Produk**

Berikut penjelasan secara mendetail mengenai Desain Produk Pisang Ijo *Entremet* :

### **1.2.1. Tema**

Penulis akan membuat Pisang Ijo dengan bertujuan mengangkat salah satu kreasi rasa kuliner Indonesia yaitu Pisang ijo yang merupakan salah satu *dessert* yang sudah banyak dikenal masyarakat khas Kota Makassar, Sulawesi Selatan.

### **1.2.2. Konsep**

Penulis akan membuat Pisang Ijo *Entremet* menjadi beberapa lapisan dengan pengaplikasian *Velvet Spray* berwarna hijau muda pada lapisan terluar, lalu *Coconut Dacquoise* dan *White Chocolate Peanut Feuillentine* sebagai *base* atau lapisan paling bawah menjadi *spongy* sekaligus *crumbly* item, kemudian *Pandan Sponge Cake* untuk lapisan kedua sebagai *spongy* item, dilapisan ketiga penulis meletakkan *Banana Froster Jelly* sebagai *Jelly* item, untuk lapisan keempat terdapat lapisan *Coconut Cremeux* dan

lapisan yang mengcover semua lapisan yaitu *Coco Pandan Mousse* sebagai *Creamy* item.

Pisang Ijo *Entremet* akan dicetak dalam *silicone mould* berbentuk “*Pissee*” dengan diameter 18 cm. Dengan layer berukuran total 4cm. Dengan diameter tersebut, Pisang Ijo *Entremet* ini akan memiliki hasil akhir dengan tinggi 6 cm. Tujuan dari perbedaan ukuran pada setiap komponen dalam *entremet* ini yaitu untuk menambah estetika produk juga sebagai ciri khas dari sebuah *Entremet cake*.

### 1.2.3. Sketsa

#### GAMBAR 1. 1 DESAIN PRODUK

##### Pisang Ijo *Entremet*

( Tampak Luar )



Sumber: Dokumentasi pribadi penulis, 2019

## Pisang Ijo Entremet

( Tampak Dalam )



Sumber: Dokumentasi pribadi penulis, 2019

Berikut dibawah merupakan penjelasan tentang setiap komponen yang ada dalam Pisang Ijo Entremet :

### a. *Velvet Spray Hijau Muda*

Teknik menyemprot *cake* dengan coklat dan *cocoa butter* untuk membentuk tekstur seperti *velvet* atau *crumbly effect* merupakan teknik *flocking* atau *spraying*. Teknik *flocking* banyak digunakan oleh *Professional Pastry Chef*, karena dapat memberi kesan lebih elegan dan spektakuler pada *cake* (www.callebaut.com, 2019). Tidak seperti pengaplikasian *mirror glaze* yang hanya mencampur dan menuangkan, teknik *flocking* memerlukan alat khusus untuk menyemprot coklat pada *cake*, yaitu “*electric spray gun*”. Dalam penggunaan alat ini yang harus dipastikan adalah *Spray gun* telah terpasang dengan benar dan kita telah mengatur besar *noozle* untuk besaran tekstur bludru yang ingin dihasilkan pada *cake*. Untuk membuat *chocolate spray* membutuhkan dua bahan utama, yaitu *chocolate* dan *cocoa butter*. Apabila ingin divariasikan, dapat

menambahkan pewarna *Oil - based* dalam *chocolate spray* yang menggunakan *white chocolate*. Pada kesempatan ini penulis menambahkan warna Hijau pada *chocolate spray* yang diadaptasi dari warna kulit *dessert* pisang ijo. Saat akan melakukan pengaplikasian pada *cake* pastikan suhu *chocolate spray* sudah tepat yaitu 45°C dengan jarak *spraying* kurang lebih 20-30 cm. Juga pastikan bahwa sebelum melakukan *spraying*, *cake* harus dalam keadaan beku. Karena bila tidak, campuran coklat dan *cocoa butter* yang disemprotkan tadi tidak akan membentuk tekstur *velvet* atau bludru, sebaliknya menjadi cair ketika disemprotkan ke permukaan *cake*. Setelah *cake* disemprot oleh coklat *spray*, *cake* harus dimasukan kembali ke dalam *freezer* agar coklat membeku dan tekstur *velvet* tidak mencair.

#### **b. Coconut Dacquoise**

Hermé, (2011: 406) mengatakan “*Dacquoise is A light sponge made with egg whites, and more nuts (usuallly hazelnuts or almonds) than flour, used as a base for layered gâteaux*”. *Coconut Dacquoise* ini akan digunakan sebagai base dari Pisang Ijo *Entremet*. Pada pengaplikasiannya, penulis menggunakan *dry coconut* dengan campuran *almond powder* yang di *fold – in* bersama *egg white* yang telah dikocok. Lalu dibake dengan suhu 175°C selama 10 menit, keluarkan dari *oven*, dinginkan dan cetak dengan *ring cutter* berukuran 15cm. *Coconut Dacquoise*

terinspirasi dari rasa santan pada bubur sumsum pada komponen Pisang Ijo.

**c. *White Chocolate Peanut Feuillentine***

Untuk tekstur *crunchy* pada lapisan *Entremet* penulis mencampurkan kacang tanah (*peanut*) yang telah disangrai dan dihancurkan terinspirasi dari komponen *topping* pada pisang ijo dengan *feuillentine* juga *white chocolate* sebagai perekat kedua komponen tersebut. Setelah itu, campuran tersebut di cetak dengan *ring cutter* berukuran 15cm yang telah dicover dengan aluminium foil. *Feuillentine* atau foo-ye-teen kurang lebih berasal dari bahasa perancis yang berarti daun, rasanya seperti pecahan gula yang tipis (Field, 2019).

**d. *Pandan Sponge Cake***

*Sponge cake* merupakan *cake* yang teksturnya berongga agak kasar lalu saat dipotong memiliki cukup remahan, memiliki karakteristik kering juga ringan. *Sponge cake* dibuat dengan mengocok putih dan kuning telur secara terpisah, lalu kuning telur yang telah dikocok dicampurkan dengan bahan – bahan kering, sedangkan putih telur dikocok dengan gula hingga kaku dan *fold – in* dengan adonan kuning telur. setelah itu dibakar (Pamujiningtyas, 2018).

*Pandan Chiffon Cake* dalam pisang ijo *entremet* sebagai komponen untuk memperoleh tekstur *spongy* dan terinspirasi dari rasa kulit pisang ijo.

**e. *Banana Froster Jelly***

*Gelee* berasal dari bahasa Perancis yang berarti jeli atau *jelly*. merupakan salah satu komponen yang harus dimiliki *entremet cake*. Pembuatannya pun cukup simple, untuk *Banana Froster Jelly* penulis mencampurkan *butter* dengan *brown sugar*, masak hingga mendidih lalu masukkan Pisang Ambon *puree*, aduk sekitar 3-5 menit hingga tercampur dan masukkan *soaked gelatine*. Dan dicetak pada *ring mould* berukuran 15cm. *Banana Froster Jelly* ini diadaptasi dari rasa pisang pada Pisang Ijo.

**f. *Coconut Cremeux***

Untuk rasa dari *Cremeux*nya sendiri, penulis terinspirasi dari rasa Bubur sumsum. Bubur sumsum merupakan salah satu jenis bubur berwarna putih yang terbuat dari tepung beras, santan, gula, garam dan daun pandan. Penulis memilih *Coconut cremeux* yang terinspirasi dari rasa bubur sumsum sebagai salah satu komponen dalam pisang ijo *Entremet* karena Bubur sumsum merupakan komponen pelengkap atau saus dari Pisang Ijo.

**g. *Coco Pandan Mousse***

*Mousse* awalnya ditemukan pada tahun 1800 – an. Hingga detik ini belum pasti siapa dan kapan yang pertama kali memperkenalkan *Mousse*. Namun, di tahun 1977 *white chocolate mousse* diperkenalkan pertama kali oleh Chef Michel Fitoussi kepada warga New York sehingga pada saat itu *white chocolate mousse* menjadi tren (Bachour, 2015). *Mousse* yang digunakan



dalam pembuatan *Entremet* ini adalah *mousse* yang tidak menggunakan telur. Untuk *Coco pandan mousse* sendiri penulis mengadaptasi rasa dari sirup pelengkap pada *dessert* pisang ijo, penulis mencampurkan sirup DHT (sirup khas kota Makassar) dengan *cream*, susu, dan daun pandan hingga mendidih, kemudian tambahkan *gelatin* dan *fold – in* dengan *whipped cream*.

### GAMBAR 1. 3 DESAIN PRODUK

#### Pesentasi Akhir Pisang Ijo *Entremet*



Sumber: Dokumentasi pribadi penulis, 2019

Dengan begitu, presentasi akhir dari Pisang Ijo *Entremet* yaitu penulis akan menggunakan beberapa komponen antara lain *chocolate decor*, *gold leaf*, *caramelized spike banana*, *edible flower* dan *coco pandan cream* untuk menambah estetika keindahan dan nilai jual pada *Entremet* ini. Berikut penjelasan singkat dari setiap komponen dekorasi yang digunakan :

#### ***h. Pink Chocolate Ring Decor***

Penulis akan membuat *chocolate decor* berwarna *pink* yang diletakkan mengelilingi sisi badan Pisang Ijo *Entremet* yang dibuat dengan *chocolate couverture* dan diberi sedikit pewarna merah yang terinspirasi dari warna sirup DHT (sirup khas kota Makassar).

#### ***i. Edible Gold Leaf***

“A gold product that can be used to decorate Dessert and food is Edible gold-leaf. In the candy making, this edible leaf often used to cover whole candies such as chocolates or truffles or applied sparingly as a small decorative touch.” (LaBau, 2019).

Penulis akan meletakkan *edible gold leaf* di beberapa bagian permukaan *entremet* dengan tujuan memberikan kesan *elegant*.

#### ***j. Banana Chocolate Decor***

Penulis akan membuat *chocolate decor* yang penulis gambar dengan menggunakan *colored cocoa butter* dan dilapisi *white chocolate couverture*. *Chocolate decor* ini berbentuk gambar pisang yang akan diletakkan pada bagian kiri permukaan *entremet* pisang ijo.

#### ***k. Edible Flower***

*Edible flower* merupakan istilah yang digunakan untuk jenis Bunga atau tanaman yang aman untuk dikonsumsi. Keunikan rasa, tekstur, dan aroma pada *edible flower* menjadikan bunga semakin populer sebagai bahan inovatif dan kreatif khususnya pada bidang kuliner (Jendela-alam.com, 2019). Bunga *Carnation Dianthus* akan

penulis letakkan diatas *coco pandan cream*, dengan tujuan memperindah dan memberi warna tambahan pada *entremet cake* ini.

#### ***l. Coco Pandan Cream***

*Coco Pandan Cream* penulis buat dari *cream* yang dikocok dengan tambahan sirup DHT (sirup khas kota Makassar), lalu diletakkan diatas permukaan *entremet* dengan menggunakan *pipping bag* dan *star nozzle*.

#### ***m. Black Marble Slite***

Penulis menggunakan alas kue dengan ukuran diameter 24 cm berwarna *Black Marble* sebagai media penunjang presentasi hasil akhir produk.

#### ***n. Kain Gold Tille***

*Kain Gold Tille* ini penulis juga gunakan sebagai media penunjang presentasi hasil akhir produk yang akan penulis letakkan dibawah *Black Marble Slite*.

### **1.3. Tinjauan Produk**

Berikut merupakan tinjauan produk dari Pisang Ijo *Entremet* yang penulis akan buat, yang terdiri mulai dari standar *recipe*, peralatan yang digunakan saat membuat produk, *purchase order*, perumusan *selling price*, hingga kandungan gizi produk *entremet* yang penulis buat :

#### **1.3.1. Standar Recipe**

*“A standard recipe is a written formula prescribed for producing a food items of a specified desired qualities. A standard recipes must show us*

*the exact quantity of each ingredients to be use in making the items and the sequence of the steps to be followed in its preparation”*. (Adi, tanpa tahun)

Bersasarkan teori tersebut, *Standar recipe* merupakan pedoman berbentuk instruksi tertulis yang dibuat untuk memasak atau membuat sebuah hidangan. Terutama pada bidang *Food & Beverage*, dengan tujuan untuk menjaga kualitas suatu *menu* dan mengontrol biaya produksi.

Penulis akan melapirkan *recipe* dari pembuatan Pisang Ijo *Entremet* beserta sumbernya yang telah penulis modifikasi sesuai komponen pada *Entremet* yang akan penulis buat. Berikut beberapa *recipe* yang akan penulis presentasikan :

**TABEL 1. 1 VELVET SPRAY HIJAU MUDA**

*Standard Recipe*

Hasil : 500 gr

Jenis : *Coating*

| NO | METODE   | JUMLAH               | BAHAN  | KETERANGAN  |
|----|----------|----------------------|--|---|
| 1. | Lelehkan | 250 gr<br><br>250 gr | <i>White Chocolate</i><br><i>Couverture</i><br><i>Cocoa butter</i> | Dan<br>Dengan teknik <i>bain marie</i> hingga suhu 50 derajat <i>celcius</i> .<br>Campur hingga merata. |

**TABEL 1. 1 VELVET SPRAY HIJAU MUDA**

*Standard Recipe*

( Lanjutan )

|    |           |            |                                 |  |
|----|-----------|------------|---------------------------------|--|
| 2. | Tambahkan | Secukupnya | <i>Fat-based Green coloring</i> | Pada campuran <i>cocoa butter</i> dan <i>chocolate</i> , aduk dengan bantuan <i>hand mixer</i> . |
| 3. | Dinginkan |            |                                 | Hingga suhu 45 derajat <i>celsius</i> sebelum digunakan.   |

Sumber : Spectacolor, 2019

**TABEL 1. 2 COCONUT DACQUOISE**

*Standard Recipe*

Hasil : 223 gr

Jenis : *Spongy Item*

| <b>NO</b> | <b>METODE</b> | <b>JUMLAH</b>                     | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>   |
|-----------|---------------|-----------------------------------|---|---------------------|
| 1.        | Kocok         | 80 gr<br>28 gr<br><i>Pinch of</i> | <i>Egg White</i><br><i>Sugar</i><br><i>Cream of tar tar</i>   | Dan<br>Hingga kaku. |
| 2.        | Campurkan     | 40 gr<br>54 gr<br>20 gr           | <i>Dry Coconut</i><br><i>Icing Sugar</i><br><i>Soft Flour</i> | Dan                 |

**TABEL 1. 2 COCONUT DACQUOISE**

*Standard Recipe*

( Lanjutan )

|    |           |  |  |  |
|----|-----------|--|--|--|
| 3. | Tambahkan |  |  | <i>Dry ingredients</i> ke adonan <i>egg white</i> yang telah dikocok aduk hingga tercampur rata. |
| 4. | Tuang     |  |  | Pada <i>baking tin</i> . Ratakan.  |
| 5. | Panggang  |  |  | Pada suhu 200 derajat <i>celcius</i> selama 8 menit.   |
| 6. | Keluarkan |  |  | Dari <i>oven</i> , setelah dingin cetak dengan <i>ring cutter</i> 15cm.                          |

Sumber : Chef Patrick Siau *Training*, 2019

**TABEL 1. 3 WHITE CHOCOLATE PEANUT FEUILLETINE**

*Standard Recipe*

Hasil : 150 gr

Jenis : *Crunchy Item*

| <b>NO</b> | <b>METODE</b> | <b>JUMLAH</b> | <b>BAHAN</b>                      | <b>KETERANGAN</b>                     |
|-----------|---------------|---------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1.        | Lelehkan      | 50 gr         | <i>White Chocolate Couverture</i> | Dan Dengan teknik <i>bain marie</i> . |

**TABEL 1. 4 WHITE CHOCOLATE PEANUT FEUILLETINE**

*Standard Recipe*

( Lanjutan )

|    |           |                |                                      |  |
|----|-----------|----------------|--------------------------------------|--|
| 2. | Campurkan | 50 gr<br>50 gr | <i>Crushed Peanut<br/>Feulletine</i> | Dan<br>Aduk hingga rata.   |
| 3. | Cetak     |                |                                      | Dengan <i>ring cutter</i><br>15cm yang telah<br>dilapisi <i>aluminium<br/>foil</i> . |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 1. 5 BANANA FROSTER JELLY**

*Standard Recipe*

Hasil : 215 gr

Jenis : *Jelly Item*

| <b>NO</b> | <b>METODE</b> | <b>JUMLAH</b>  | <b>BAHAN</b>                   | <b>KETERANGAN</b>   |
|-----------|---------------|----------------|--------------------------------|---|
| 1.        | Campurkan     | 50 gr<br>30 gr | <i>Buttter<br/>Brown Sugar</i> | Dan<br>Masak hingga<br>tercampur rata.  |
| 2.        | Tambahkan     | 125 gr         | <i>Pisang Ambon<br/>Pure</i>   | Masak kurang lebih<br>5 menit. Angkat.  |
| 3.        | Tambahkan     | 1 <i>Sheet</i> | <i>Soaked Gelatin</i>          | Aduk hingga<br>tercampur rata.  |
| 4.        | Cetak         |                |                                | <i>Jelly mixtures</i><br>dengan <i>ring cutter</i><br>15cm yang dilapisi<br><i>aluminium foil</i> . |

Sumber : Intercontinental Fujairah *Resort*, 2018

**TABEL 1. 6 PANDAN SPONGE CAKE***Standard Recipe*

Hasil : 340 gr

Jenis : *Spongy Item*

| NO | METODE    | JUMLAH                          | BAHAN   | KETERANGAN  |
|----|-----------|---------------------------------|---|---|
| 1. | Kocok     | 2 butir<br>60 gr<br>1 Sdt       | Telur<br>Gula Pasir<br><i>Cake Emulsifier</i>               | Dan<br>Dengan kecepatan tinggi hingga mengembang.   |
| 2. | Masukkan  | 100 gr                          | <i>Soft flour</i>   | <i>Fold - in</i> hingga merata.   |
| 3. | Campurkan | 30 gr<br>30 gr<br>10 gr<br>5 gr | Santan<br><i>Oil</i><br><i>Pandan Juice</i><br>Pasta Pandan | Dan<br>Masukkan ke dalam adonan <i>mixture</i> lalu aduk semua bahan hingga tercampur rata.     |
| 4. | Tuangkan  |                                 |   | Adonan ke loyang berukuran 18 cm.   |
| 5. | Panggang  |                                 |   | Dengan suhu 160 derajat <i>celcius</i> dengan waktu 30 menit.                                   |
| 6. | Keluarkan |                                 |   | Dari <i>oven</i> setelah matang. Dinginkan dan cetak dengan <i>ring cutter</i> berukuran 15 cm. |

Sumber : Raffles Hotel Jakarta, 2018



**TABEL 1. 7 COCONUT CREMEUX***Standard Recipe*

Hasil : 186 gr

Jenis : *Filling*

| <b>NO</b> | <b>METODE</b>    | <b>JUMLAH</b>                        | <b>BAHAN</b>                            | <b>KETERANGAN</b>   |
|-----------|------------------|--------------------------------------|---|---|
| 1.        | Campurkan        | 100 gr<br>125 gr<br>Sedikit<br>30 gr | <i>Cream</i><br>Santan<br>Garam<br>Gula | Dan<br>Kedalam <i>sauce pan</i><br>lalu masak dengan<br>api kecil.  |
| 2.        | <i>Tempering</i> | 40 gr                                | Kuning telur                            | Lalu aduk Secara<br>konsisten dengan<br>bantuan <i>balloon</i><br><i>whisk</i> agar tidak<br>menggumpal hingga<br>mendidih. Angkat<br>dari api. |
| 3.        | Campurkan        | 1 sheet                              | Gelatine                                | Ke dalam <i>Mixture</i><br>yang telah di masak.<br>Aduk rata.   |
| 5.        | Cetak            |                                      |   | Dengan <i>ring cutter</i><br>15cm yang telah<br>dilapisi <i>aluminium</i><br><i>foil</i> .  |

Sumber : Raffles Hotel Jakarta, 2018

**TABEL 1. 8 COCO PANDAN MOUSSE***Standard Recipe*

Hasil : 585 gr

Jenis : *Creamy Item*

| <b>NO</b> | <b>METODE</b> | <b>JUMLAH</b>               | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>  |
|-----------|---------------|-----------------------------|---|--|
| 1.        | Masukkan      | 100 gr<br>80 gr<br>1 Lembar | <i>Milk</i><br><i>DHT Syrup</i><br><i>Pandan Leaf</i> | Dan Masak hingga mendidih. Angkat.   |
| 2.        | Masukkan      | 4 lembar                    | <i>Soaked Gelatine</i>                                | Kedalam campuran susu dan <i>syrup</i> yang masih panas. Aduk hingga <i>gelatine</i> larut.  |
| 3.        | Dinginkan     |                             |   | Hingga suhu 35 derajat <i>celcius</i> .  |
| 4.        | Kocok         | 380 gr                      | <i>Fresh Cream</i>                                    | Hingga kaku dengan bantuan <i>hand mixer</i> .   |
| 5.        | Campurkan     |                             |   | <i>Cream</i> yang telah di kocok ke dalam <i>mixture</i> susu DHT yang telah dingin dengan metode <i>Fold – in</i> hingga tercampur rata. <i>Mousse</i> siap di gunakan. |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 1. 9 ASSEMBLING OF PISANG IJO ENTREMET***Standard Recipe*Hasil : *1 Whole Cake @ 10 Portions*Jenis : *whole cake*

| <b>NO</b> | <b>METODE</b> | <b>JUMLAH</b> | <b>BAHAN</b>                | <b>KETERANGAN</b>  |
|-----------|---------------|---------------|-----------------------------|--|
| 1.        | Tuangkan      | 150 gr        | <i>Coco Pandan Mousse</i>   | Ke dalam <i>mould</i> . Ratakan.   |
| 2.        | Letakkan      | 200 gr        | <i>Coconut Cremeux</i>      | Yang telah dicetak diatas <i>coco pandan mousse</i> .  |
| 3.        | Tuangkan      | 50 gr         | <i>Coco Pandan Mousse</i>   | Hingga menutupi bagian samping <i>coconut cremeux</i> , juga beri sedikit <i>mousse</i> diatas permukaan <i>coconut cremeux</i> . Ratakan. |
| 4.        | Letakkan      | 150 gr        | <i>Banana Froster Jelly</i> | Yang telah di cetak diatas <i>coconut cremeux</i> yang telah diberi sedikit <i>mousse</i> agar kedua lapisan ini tetap melekat.            |

**TABEL 1. 8 ASSEMBLING OF PISANG IJO ENTREMET**

*Standard Recipe*

( Lanjutan )

Hasil : *1 Whole Cake @ 10 Portions*

Jenis : *whole cake*

|    |          |        |                           |  |
|----|----------|--------|---------------------------|--|
| 5. | Tuangkan | 50 gr  | <i>Coco Pandan Mousse</i> | Hingga menutupi bagian samping <i>banana jelly</i> , juga beri sedikit <i>mousse</i> diatas permukaan <i>banana jelly</i> . Ratakan.   |
| 6. | Letakkan | 150 gr | <i>Pandan Sponge Cake</i> | Yang telah di cetak diatas <i>banana jelly</i> yang telah diberi sedikit <i>mousse</i> agar kedua lapisan ini tetap melekat.           |
| 7. | Tuangkan | 50 gr  | <i>Coco Pandan Mousse</i> | Hingga menutupi bagian samping <i>pandan sponge</i> , juga beri sedikit <i>mousse</i> diatas permukaan <i>pandan sponge</i> . Ratakan. |

**TABEL 1. 8 ASSEMBLING OF PISANG IJO ENTREMET**

*Standard Recipe*

( Lanjutan )

Hasil : *1 Whole Cake @ 10 Portions*

Jenis : *whole cake*

|     |          |        |  |  |
|-----|----------|--------|--|--|
| 8.  | Letakkan | 150 gr | <i>White Chocolate<br/>Peanut<br/>Feuillettine</i> | Yang telah di cetak diatas pandan <i>sponge</i> yang telah diberi sedikit <i>mousse</i> agar kedua lapisan ini tetap melekat.  |
| 9.  | Tuangkan | 50 gr  | <i>Coco pandan<br/>mousse</i>                      | Hingga menutupi bagian samping <i>White chocolate peanut feuillettine</i> , juga beri sedikit <i>mousse</i> diatas permukaan <i>White chocolate peanut feuillettine</i> . Ratakan. |
| 10. | Tutup    | 150 gr | <i>Coconut<br/>Dacquoise</i>                       | Bagian bawah <i>mould</i> dengan   |
| 11. | Bekukan  |        |  | Didalam <i>freezer</i> kurang lebih selama 1 hari.   |

**TABEL 1. 8 ASSEMBLING OF PISANG IJO ENTREMET**

*Standard Recipe*

( Lanjutan )

Hasil : *1 Whole Cake @ 10 Portions*

Jenis : *whole cake*

|     |           |        |                                |   |
|-----|-----------|--------|--------------------------------|---|
| 12. | Keluarkan |        |                                | <i>Cake</i> yang telah dibekukan dari <i>mould</i> . Masukkan kembali ke <i>freezer</i> .   |
| 13. | Siapkan   | 500 gr | <i>Velvet spray</i> hijau muda | Dan <i>Turn table</i> juga <i>box</i> untuk menyemprot <i>entremet</i> .  |
| 14. | Keluarkan |        |                                | <i>Entremet</i> lalu semprot <i>cake</i> dengan rata putar dengan bantuan <i>turn table</i> .   |
| 15. | Dekorasi  |        |                                | <i>Entremet</i> dengan menggunakan <i>Chocoate decor</i> , <i>edible gold leaves</i> , <i>edible flowers</i> dan <i>coco pandan cream</i> . |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

### 1.3.2. Peralatan yang Digunakan

Selama proses membuat Pisang Ijo *Entremet*, penulis membutuhkan beberapa alat penunjang. Berikut daftar beberapa alat penunjang beserta fungsinya :

**TABEL 1. 10 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**

| NO. | NAMA ALAT   | KETERANGAN  |
|-----|---|---|
| 1.  | <p data-bbox="517 719 699 752"><i>Pissee Mould</i></p>    | Digunakan sebagai cetakan <i>Entremet cake</i> .  |
| 2.  | <p data-bbox="571 1167 644 1200"><i>Stove</i></p>        | Digunakan untuk memasak beberapa komponen dalam <i>entremet</i> seperti bubur sumsum, proses melelehkan <i>chocolate</i> dan lain – lain.         |
| 3.  | <p data-bbox="523 1547 692 1581"><i>Pipping Bag</i></p>  | Digunakan berpasangan dengan <i>noozle</i> untuk membantu menyemprotkan <i>mousse</i> , cream juga pengaplikasian dekorasi pada <i>entremet</i> . |

**TABEL 1. 9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**





( Lanjutan )

|    |   |   |
|----|---|---|
| 6. | <p style="text-align: center;"><i>Baking Paper</i></p>     | <p>Digunakan untuk melapisi <i>baking tin</i> atau <i>sheetpan</i> saat proses pemanggangan agar tidak lengket.</p> |
| 7. | <p style="text-align: center;"><i>Thermometer</i></p>     | <p>Digunakan untuk mengukur suhu gula, <i>chocolate</i>, <i>mixture</i>, dan lain sebagainya.</p>                   |
| 8. | <p style="text-align: center;"><i>Spatula</i></p>        | <p>Digunakan untuk mengambil juga mencampur suatu <i>mixture</i> atau adonan.</p>                                   |
| 9. | <p style="text-align: center;"><i>Small Pallete</i></p>  | <p>Digunakan untuk meratakan suatu adonan dalam jumlah sedikit.</p>   |







**TABEL 1. 9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**

( Lanjutan )

|            |   |  |
|------------|---|--|
| <p>9.</p>  | <p><i>Small Knife</i></p>      | <p>Untuk memotong bahan-bahan makanan yang belum maupun sudah jadi.</p>                  |
| <p>10.</p> | <p><i>Mixing Bowl</i></p>     | <p>Sebagai wadah yang digunakan untuk mencampur suatu adonan juga <i>mixture</i>.</p>    |
| <p>11.</p> | <p><i>Aluminum Foil</i></p>  | <p>Digunakan untuk melapisi <i>ring cutter</i> saat pembekuan layer <i>entremet</i>.</p> |
| <p>12.</p> | <p><i>Scale</i></p>          | <p>Digunakan untuk menimbang bahan secara akurat.</p>                                    |





**TABEL 1. 9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**

( Lanjutan )

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 13. | <p><i>Balloon Whisk</i></p>  | Digunakan untuk mengaduk adonan dan mengocok krim.              |
| 14. | <p><i>Ring Cutter</i></p>   | Digunakan untuk wadah mencetak <i>layering entremet</i> .       |
| 15. | <p><i>Gold Tille</i></p>   | Digunakan sebagai media penunjang presentasi produk.            |
| 16. | <p>Plastik Mika</p>        | Digunakan sebagai alas dalam pembuatan <i>chocolate decor</i> . |




**TABEL 1. 9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**

( Lanjutan )

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 17. | <p><i>Black Marble Slite</i></p>  <p>Gina Salsabila T.<br/>MPI 6A<br/>201621633</p>   | Digunakan sebagai media penunjang presentasi produk.     |
| 18. | <p>Kayu</p>  <p>Gina Salsabila T.<br/>MPI 6A<br/>201621633</p>                       | Digunakan sebagai media penunjang presentasi produk.     |
| 19. | <p><i>Spoon</i></p>  <p>Gina Salsabila T.<br/>MPI 6A<br/>201621633</p>              | Digunakan untuk alat mengambil bahan dalam jumlah kecil. |
| 20. | <p><i>Electric Spray Gun</i></p>  <p>Gina Salsabila T.<br/>MPI 6A<br/>201621633</p> | Digunakan untuk pengaplikasian <i>velet spray</i> .      |

**TABEL 1. 9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**

( Lanjutan )

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 21. | <p style="text-align: center;"><i>Chopping Board</i></p>  | <p>Digunakan sebagai alas untuk memotong <i>chocolate</i>.</p>   |
| 22. | <p style="text-align: center;"><i>Small Tray</i></p>     | <p>Digunakan sebagai wadah penyimpanan <i>cake</i> atau <i>layer entremet</i> saat didinginkan didalam <i>freezer</i>.</p> |
| 23. | <p style="text-align: center;"><i>Baking Tin</i></p>    | <p>Digunakan sebagai tempat mem bakar <i>cake</i> dan <i>dacquoise</i>.</p>  |
| 24. | <p style="text-align: center;"><i>Sauce pan</i></p>     | <p>Digunakan sebagai wadah memasak <i>jelly</i>, bubur sumsum dan lain sebagainya.</p>                                     |

**TABEL 1. 9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**

( Lanjutan )

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 25. | <p style="text-align: center;"><i>Turn Table</i></p>   | Digunakan sebagai alas untuk memudahkan saat pendekorasian <i>cake</i> . |
| 26. | <p style="text-align: center;"><i>Hand Mixer</i></p>  | Digunakan untuk mengocok adonan dalam jumlah sedikit.                    |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

### 1.3.3. *Purchase Order*

*Purchase order* terdiri dari daftar bahan, kuantitas juga harga produk yang dibutuhkan dalam pembuatan Pi sang Ijo *Entremet*. Berikut penulis lampirkan tabel daftar bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Pisang Ijo *Entremet* :

**TABEL 1. 11 PURCHASE ORDER**

| No. | Bahan                | Kuantitas        | Unit   | Harga      |
|-----|----------------------|------------------|--------|------------|
| 1.  | <i>Almond Powder</i> | <i>1 Pack</i>    | 100 gr | Rp. 19.200 |
| 2.  | <i>Brown Sugar</i>   | <i>1 Pack</i>    | 250 gr | Rp. 8.600  |
| 3.  | <i>Butter</i>        | <i>1 Pack</i>    | 227 gr | Rp. 45.700 |
| 4.  | <i>Cocoa Butter</i>  | <i>1 Pack</i>    | 250 gr | Rp. 45.000 |
| 5.  | Daun Pandan          | <i>10 Leaves</i> | 50 gr  | Rp. 5.000  |

**TABEL 1. 11 PURCHASE ORDER**

( Lanjutan )

|       |                               |                  |                  |             |
|-------|-------------------------------|------------------|------------------|-------------|
| 6.    | DHT Sirup                     | 1 Botol          | 600 gr           | Rp. 35.000  |
| 7.    | <i>Dry Coconut</i>            | <i>1 Pack</i>    | 250 gr           | Rp. 17.700  |
| 8.    | <i>Eggs</i>                   | 10 Butir         | 650 gr           | Rp. 13.500  |
| 9.    | <i>Feuillettine</i>           | <i>1 Pack</i>    | 70 gr            | Rp. 9.300   |
| 10.   | <i>Fresh Cream</i>            | <i>1 Pack</i>    | 1000 gr          | Rp. 54.000  |
| 11.   | <i>Gelatin Leaf</i>           | <i>10 Leaves</i> | 50 gr            | Rp. 32.500  |
| 12.   | <i>Icing Sugar</i>            | <i>1 Pack</i>    | 500 gr           | Rp. 9.400   |
| 13.   | Kacang Tanah                  | <i>1 Pack</i>    | 100 gr           | Rp. 3.000   |
| 14.   | <i>Milk</i>                   | <i>1 Pack</i>    | 250 gr           | Rp. 6.000   |
| 15.   | <i>Oil</i>                    | 1 Botol          | 250 gr           | Rp.5.000    |
| 16.   | <i>Pandan Essence</i>         | 1 Botol          | 100 gr           | Rp. 20.600  |
| 17.   | <i>Pisang Ambon Pure</i>      | 1 Sisir          | 500 gr           | Rp. 11.000  |
| 18.   | <i>Green Coloring</i>         | 1 Botol          | 50 gr            | Rp. 38.000  |
| 20.   | Santan                        | <i>1 Pack</i>    | 200 gr           | Rp. 8.000   |
| 21.   | <i>Soft Flour</i>             | <i>1 Pack</i>    | 1 kg             | Rp. 9.900   |
| 22.   | <i>Sugar</i>                  | <i>1 Pack</i>    | 750 gr           | Rp. 10.100  |
| 23.   | <i>White Choc. Couverture</i> | <i>1 Pack</i>    | 1 kg             | Rp. 105.000 |
| 24.   | <i>Cake Emulsifier</i>        | <i>1 Pack</i>    | 70 gr            | Rp. 6.000   |
| 25.   | <i>Cream of tar tar</i>       | <i>1 Pack</i>    | 43 gr            | Rp. 6.500   |
| 26.   | <i>Black Marble Slite</i>     | <i>1 Pcs</i>     | <i>Piece</i>     | Rp. 8.000   |
| 27.   | <i>Gold Tille</i>             | 1 Meter          | <i>Piece</i>     | Rp. 6.000   |
| 28.   | <i>Edible Flower</i>          | <i>1 Pack</i>    | <i>10 Pieces</i> | Rp. 21.000  |
| 29.   | <i>Gold leaf</i>              | <i>1 Sheet</i>   | 3x3 cm           | Rp. 10.000  |
| TOTAL |                               |                  |                  | Rp. 568.400 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

#### 1.3.4. Perumusan *Selling Price*

Berikut merupakan perumusan *selling price* dari produk Pisang Ijo *Entremet* yang penulis buat. Perhitungan ini penulis peroleh dari diktat *Food*

& Beverage Cost Control II. Penulis menggunakan rumus *desired percent cost* sebesar 40% dan *Q factor* sebesar 5% lalu, Dengan rumus *Preliminary Selling Price = (Recipe Costing + Q Factor) . Desired Cost Percent* kemudian hasilnya dibulatkan menjadi *Actual selling Price* sebagai berikut:

**TABEL 1. 12 SELLING PRICE**

| NO. | NAMA BAHAN                    | JUMLAH |        | HARGA     |
|-----|-------------------------------|--------|--------|-----------|
| 1.  | <i>Almond Powder</i>          | 100    | Gr     | Rp 19.200 |
| 2.  | <i>Brown Sugar</i>            | 30     | Gr     | Rp 1.037  |
| 3.  | <i>Butter</i>                 | 50     | Gr     | Rp 10.067 |
| 4.  | <i>Cocoa Butter</i>           | 250    | Gr     | Rp 45.000 |
| 5.  | Daun Pandan                   | 6      | Leaves | Rp 3.000  |
| 6.  | DHT Sirup                     | 80     | Gr     | Rp 4.667  |
| 7.  | <i>Dry Coconut</i>            | 40     | Gr     | Rp 2.832  |
| 8.  | <i>Eggs</i>                   | 5      | Pcs    | Rp 8.100  |
| 9.  | <i>Feuilletine</i>            | 50     | Gr     | Rp 6.643  |
| 10. | <i>Fresh Cream</i>            | 380    | Gr     | Rp 20.532 |
| 11. | <i>Gelatin Leaf</i>           | 5      | Pcs    | Rp 16.250 |
| 12. | <i>Icing Sugar</i>            | 54     | Gr     | Rp 1.015  |
| 13. | Kacang Tanah                  | 50     | Gr     | Rp 1.500  |
| 14. | <i>Milk</i>                   | 100    | Gr     | Rp 2.400  |
| 15. | <i>Oil</i>                    | 30     | Gr     | Rp 1.200  |
| 16. | <i>Pandan Essence</i>         | 5      | Gr     | Rp 1.030  |
| 17. | <i>Pisang Ambon Pure</i>      | 125    | Gr     | Rp 2.750  |
| 18. | <i>Green Coloring</i>         | 5      | Gr     | Rp 3.800  |
| 20. | Santan                        | 110    | Gr     | Rp 3.636  |
| 21. | <i>Soft Flour</i>             | 120    | Gr     | Rp 1.193  |
| 22. | <i>Sugar</i>                  | 100    | Gr     | Rp 1.347  |
| 23. | <i>White Choc. Couverture</i> | 300    | Gr     | Rp 31.437 |

**TABEL 1. 12 SELLING PRICE**

( Lanjutan )

|   |                           |    |              |            |
|---|---------------------------|----|--------------|------------|
| 24.   | <i>Cake Emulsifier</i>    | 10 | Gr           | Rp 858     |
| 25.   | <i>Cream Of Tar Tar</i>   | 2  | Gr           | Rp 303     |
| 26.   | <i>Black Marble Slite</i> | 1  | <i>piece</i> | Rp 8.000   |
| 27.   | <i>Gold Tille</i>         | 1  | meter        | Rp 6.000   |
| 28.   | <i>Edible Flower</i>      | 2  | Pcs          | Rp 4.200   |
| 29.   | <i>Gold leaf</i>          | 1  | <i>sheet</i> | Rp 10.000  |
| <i>Total Ingredients Cost</i>                 |                           |    |              | Rp 218.039 |
| <i>Q Factor (5%)</i>                          |                           |    |              | Rp 10.902  |
| <i>Total Ingredients Cost + Q Factor (5%)</i> |                           |    |              | Rp 228.941 |
| <i>Desired Percent Cost</i>                   |                           |    |              | 40 %       |
| <i>Preliminary Selling Price</i>              |                           |    |              | Rp 572.352 |
| <i>Actual Selling Price</i>                   |                           |    |              | Rp 575.000 |
| <i>Actual Cost Percent</i>                    |                           |    |              | 39.82 %    |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

**1.3.5. Kandungan Gizi**

Gizi merupakan salah satu komponen terpenting yang diperlukan tubuh untuk tumbuh dan berkembang. Oleh sebab itu penting untuk kita mengetahui kandungan gizi dari setiap makanan yang kita buat maupun konsumsi. Pada kesempatan kali ini penulis akan melampirkan kandungan gizi dari Pisang Ijo *Entremet* dengan menggunakan bantuan aplikasi *Myfitnesspal.com* yang dilakukan dengan memasukkan judul *recipe*, *ingredients* dan *quantity* setelah itu secara otomatis aplikasi tersebut akan menghitung kandungan kalori, karbohidrat, *fat*, protein, sodium juga gula



pada Pisang Ijo *Entremet* ini. Berikut penulis lampirkan dibawah nilai gizi yang terkandung dalam Pisang ijo *Entremet*:

**TABEL 1. 13 KANDUNGAN GIZI VELVET SPRAY HIJAU MUDA**

| <i>Velvet Spray Hijau Muda</i>    |           |           |        |            |         |        |      |
|-----------------------------------|-----------|-----------|--------|------------|---------|--------|------|
| Bahan                             | Kuantitas | Kalori    | Karbo  | <i>Fat</i> | Protein | Sodium | Gula |
| <i>Cocoa Butter</i>               | 250 gr    | 1484 kcal | 63 gr  | 125 gr     | 47 gr   | 0      | 0    |
| <i>White Chocolate Couverture</i> | 250 gr    | 1376 kcal | 110 gr | 104 gr     | 26 gr   | 0      | 0    |
| <i>Green Coloring</i>             | 5 gr      | 0         | 0      | 0          | 0       | 0      | 0    |
| <b>TOTAL</b>                      |           | 2860 kcal | 173 gr | 229 gr     | 73 gr   | 0      | 0    |

Sumber : Hasil Olahan Penulis (*myfitnesspal*), 2019

**TABEL 1. 14 KANDUNGAN GIZI COCONUT DACQUOISE**

| <i>Coconut Dacquoise</i> |           |             |          |            |          |           |          |
|--------------------------|-----------|-------------|----------|------------|----------|-----------|----------|
| Bahan                    | Kuantitas | Kalori      | Karbo    | <i>Fat</i> | Protein  | Sodium    | Gula     |
| <i>White egg</i>         | 80 gr     | 41.21 kcal  | 0.58 gr  | 0.15 gr    | 8.73 gr  | 133 mg    | 0.56 gr  |
| <i>Sugar</i>             | 28 gr     | 85 kcal     | 22.72 gr | 0          | 0        | 0         | 568 gr   |
| <i>Cream of tar tar</i>  | 2 gr      | 2.90 kcal   | 0.60 gr  | 0.01 gr    | 0.10 gr  | 0.40 mg   | 0.01 gr  |
| <i>Dry Coconut</i>       | 40 gr     | 138.27 kcal | 6.58 gr  | 16.93 gr   | 1.88 gr  | 8.47 mg   | 1.88 gr  |
| <i>Icing Sugar</i>       | 54 gr     | 110 kcal    | 27.39 gr | 0          | 0        | 0         | 0        |
| <i>Soft Flour</i>        | 20 gr     | 73 kcal     | 15.26 gr | 0.20 gr    | 2.07 gr  | 0.40 mg   | 0.05 gr  |
| <b>TOTAL</b>             |           | 450.38 kcal | 73.13 gr | 17.29 gr   | 12.78 gr | 142.27 mg | 570.5 gr |

Sumber : Hasil Olahan Penulis (*myfitnesspal*), 2019

**TABEL 1. 15 KANDUNGAN GIZI WHITE CHOCOLATE PEANUT  
FEULLETINE**

| <i>Chocolate Peanut Feulletine</i> |           |             |       |            |             |        |            |
|------------------------------------|-----------|-------------|-------|------------|-------------|--------|------------|
| Bahan                              | Kuantitas | Kalori      | Karbo | <i>Fat</i> | Protein     | Sodium | Gula       |
| <i>Feulletine</i>                  | 50 gr     | 53<br>kcal  | 1 gr  | 1<br>gr    | 10.45<br>gr | 0      | 0.70<br>gr |
| <i>White Choc.<br/>Couverture</i>  | 50 gr     | 270<br>kcal | 30 gr | 16<br>gr   | 2.93 gr     | 45 mg  | 29.50 gr   |
| <i>Peanut</i>                      | 50 gr     | 283<br>kcal | 25 gr | 25<br>gr   | 12.90<br>gr | 9 mg   | 2.36<br>gr |
| <b>TOTAL</b>                       |           | 606<br>kcal | 56 gr | 42<br>gr   | 26.28<br>gr | 54 mg  | 32.56 gr   |

Sumber : Hasil Olahan Penulis (*myfitnesspal*), 2019

**TABEL 1. 16 KANDUNGAN GIZI PANDAN SPONGE CAKE**

| <i>Pandan Sponge Cake</i>  |           |                |          |            |             |              |         |
|----------------------------|-----------|----------------|----------|------------|-------------|--------------|---------|
| Bahan                      | Kuantitas | Kalori         | Karbo    | <i>Fat</i> | Protein     | Sodium       | Gula    |
| Telur                      | 2 butir   | 125<br>kcal    | 0.63 gr  | 8.37<br>gr | 11 gr       | 124 mg       | 0.33 gr |
| Gula Pasir                 | 60 gr     | 75<br>kcal     | 20 gr    | 0          | 0           | 0            | 500 gr  |
| <i>Cake<br/>Emulsifier</i> | 1 sdt     | 17.33<br>kcal  | 0        | 1.87<br>gr | 0           | 0            | 0       |
| <i>Santan</i>              | 30 gr     | 6 kcal         | 0.81 gr  | 0.27<br>gr | 0.03 gr     | 0.04<br>mg   | 0.57 gr |
| <i>Oil</i>                 | 30 gr     | 257<br>kcal    | 0        | 30<br>gr   | 0           | 0            | 0       |
| Pandan<br><i>Juice</i>     | 10 gr     | 17<br>kcal     | 1.12 gr  | 1.26<br>gr | 0.24 gr     | 0.21<br>mg   | 0.74 gr |
| Pasta<br>Pandan            | 5 gr      | 8 kcal         | 0.56 gr  | 0.63<br>gr | 0.12 gr     | 0.11<br>mg   | 0.37 gr |
| <b>TOTAL</b>               |           | 505.33<br>kcal | 23.12 gr | 42.4<br>gr | 11.39<br>gr | 124.36<br>mg | 502 gr  |

Sumber : Hasil Olahan Penulis (*myfitnesspal*), 2019

**TABEL 1. 17 KANDUNGAN GIZI BANANA FROSTER JELLY**

| <i>Banana Froster Jelly</i> |           |          |          |            |           |         |          |
|-----------------------------|-----------|----------|----------|------------|-----------|---------|----------|
| Bahan                       | Kuantitas | Kalori   | Karbo    | <i>Fat</i> | Protein   | Sodium  | Gula     |
| <i>Butter</i>               | 50 gr     | 359 kcal | 0.03 gr  | 40.55 gr   | 0.43 gr   | 5.50 mg | 0.03 gr  |
| <i>Brown Sugar</i>          | 30 gr     | 114 kcal | 29.43 gr | 0          | 0.04 gr   | 8.40 mg | 29.11 gr |
| <i>Pisang Ambon Pure</i>    | 125 gr    | 200 kcal | 5.14 gr  | 74 gr      | 245 gr    | 2 mg    | 2.75 gr  |
| <i>Gelatin Leaf</i>         | 1 sheet   | 100 kcal | 20 gr    | 0          | 4 gr      | 120 mg  | 20 gr    |
| <b>TOTAL</b>                |           | 773 gr   | 54.6 gr  | 114.55 gr  | 249.47 gr | 136 mg  | 51.89 gr |

Sumber : Hasil Olahan Penulis (*myfitnesspal*), 2019

**TABEL 1. 18 KANDUNGAN GIZI COCONUT CREMEUX**

| <i>Coconut Cremeux</i> |           |          |             |            |         |         |          |
|------------------------|-----------|----------|-------------|------------|---------|---------|----------|
| Bahan                  | Kuantitas | Kalori   | Karbohidrat | <i>Fat</i> | Protein | Sodium  | Gula     |
| <i>Egg Yolk</i>        | 40 gr     | 0        | 0           | 0          | 0       | 3.20 mg | 0        |
| Santan                 | 125 gr    | 25 kcal  | 2.16 gr     | 0.72 gr    | 0.08 gr | 0.10 mg | 1.52 gr  |
| <i>Cream</i>           | 100 gr    | 366 kcal | 11.22 gr    | 0.20 gr    | 0.83 gr | 0       | 0.02 gr  |
| Gula                   | 30 gr     | 95 kcal  | 9.81 gr     | 0          | 0.01 gr | 2.8 mg  | 9.70 gr  |
| Garam                  | 0.5 gr    | 0        | 0           | 0          | 0       | 1938 mg | 0        |
| <i>Gelatine Leaf</i>   | 1 sheet   | 100 kcal | 20 gr       | 0          | 4 gr    | 120 mg  | 20 gr    |
| <b>TOTAL</b>           |           | 586 kcal | 23.19 gr    | 0.92 gr    | 0.92 gr | 6.1 mg  | 11.24 gr |

Sumber : Hasil Olahan Penulis (*myfitnesspal*), 2019

**TABEL 1. 19 KANDUNGAN GIZI COCO PANDAN MOUSSE**

| <i>Coco Pandan Mousse</i> |           |             |             |            |          |           |          |
|---------------------------|-----------|-------------|-------------|------------|----------|-----------|----------|
| Bahan                     | Kuantitas | Kalori      | Karbohidrat | <i>Fat</i> | Protein  | Sodium    | Gula     |
| <i>Milk</i>               | 100 gr    | 33.81 kcal  | 4.56 gr     | 0          | 3.38 gr  | 46.49 mg  | 4.56 gr  |
| DHT <i>Syrup</i>          | 80 gr     | 216 kcal    | 51.40 gr    | 0          | 0        | 0         | 51.40 gr |
| <i>Pandan Leaf</i>        | 1 lembar  | 5 kcal      | 8 gr        | 0.56 gr    | 0.63 gr  | 0.12 mg   | 0.11 gr  |
| <i>Gelatin Leaves</i>     | 4 lembar  | 69 kcal     | 0           | 0          | 17.20 gr | 60 mg     | 0        |
| <i>Fresh Cream</i>        | 380 gr    | 494 kcal    | 16.34 gr    | 43.70 gr   | 11.25gr  | 156 mg    | 0.61 gr  |
| <b>TOTAL</b>              |           | 817.81 kcal | 80.3 gr     | 44.26 gr   | 32.46 gr | 162.61 mg | 56.68 gr |

Sumber : Hasil Olahan Penulis (*myfitnesspal*), 2019

**GAMBAR 1. 4 KANDUNGAN GIZI PISANG IJO *ENTREMET* SECARA KESELURUHAN**

| <b>Nutrition Facts</b>  |      |  |      |
|-------------------------|------|--|------|
| Servings 10.0           |      | Total Carbohydrate 54 g  | 18 % |
| Amount Per Serving      |      | Dietary Fiber 3 g  | 14 % |
| calories 662            |      | Sugars 31 g  |      |
| % Daily Value *         |      | Protein 17 g   | 34 % |
| Total Fat 44 g          | 67 % | Vitamin A  | 87 % |
| Saturated Fat 12 g      | 58 % | Vitamin C  | 1 %  |
| Monounsaturated Fat 7 g |      | Calcium  | 52 % |
| Polyunsaturated Fat 2 g |      | Iron   | 9 %  |
| Trans Fat 0 g           |      | * The Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet, so your values may change depending on your calorie needs. The values here may not be 100% accurate because the recipes have not been professionally evaluated nor have they been evaluated by the U.S. FDA. |      |
| Cholesterol 138 mg      | 46 % |  |      |
| Sodium 101 mg           | 4 %  |  |      |
| Potassium 188 mg        | 5 %  |  |      |

Sumber : Hasil Olahan Penulis (*myfitnesspal*), 2019