

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembuatan kue pada dasarnya tidak jauh dari bahan-bahan seperti tepung, lemak, garam dan cairan namun dari bahan tersebut bisa menjadi sebuah kue tergantung dengan kreativitas, Teknik dan metode yang digunakan, (Stringer, Macdonald, & Schneideman, 2015). Seiring berjalannya waktu teknik dalam menghias kue semakin mengalami perkembangan baik dari segi penampilan, kreativitas, dan teknik pembuatannya. Segi tampilan dalam pembuatan kue sangatlah penting karena tidak hanya rasa saja untuk menciptakan suatu kue yang cantik tapi dari segi penampilan juga harus diperhatikan karena penampilan yang menarik akan membuat kue tersebut memiliki nilai dan harga jual yang sangat tinggi. Makanan merupakan suatu karya seni rupa antara perpaduan warna dan visual yang dipadukan menjadi suatu hidangan yang cantik dan menarik, (Waldee, 2002). Seperti dalam pembuatan *Entremet* yang memiliki beberapa teknik dalam pembuatannya dan secara visual yang menakjubkan mampu memberikan ketertarikan untuk memanjakan mata.

Entremet awalnya berasal dari eropa awal abad pertengahan yang berupa suatu hidangan yang disajikan di sela-sela waktu makan. Kata *Entremet* berasal dari bahasa Prancis kuno yang artinya “diantara sajian-sajian”. *Entremet* menjadi hidangan tanda berakhirnya suatu hidangan para bangsawan pada akhir

abad pertengahan. Namun seiring berkembangnya zaman memasuki awal periode *modern Entremet* dapat diartikan suatu hidangan penutup yang memiliki lapisan berupa komponen yang berbeda-beda kemudian dijadikan menjadi satu. *Entremet* adalah suatu hidangan penutup yang menggabungkan beberapa kombinasi menjadi satu perpaduan antara tekstur dan rasa menjadi lapisan yang berbeda di tiap gigitan, (Friberg, 2002). Tidak hanya lapisan yang harus diperhatikan dalam pembuatan *Entremet* namun dari segi warna dan penampilan juga harus seimbang. Warna dalam *Entremet* dapat berupa *glaze* dan *velvet spray* sedangkan dari segi penampilan dapat berupa gabungan antara *glaze* maupun *velvet spray* dan dekorasi seperti coklat. karena fungsi dari penampilan dan warna akan mewakili sebuah rasa seperti *Entremet* bercita rasa kopi sangat cocok dengan *glaze* berwarna *dark* coklat.

Pada Tugas Akhir ini penulis tertarik untuk membuat jenis dessert berupa *Entremet* dengan teknik *Mirror Glaze* berwarna coklat yang berbahan dasar air, gula, glukosa, gelatin dan *cocoa powder*. Teknik *Mirror Glaze* nanti akan memberikan hasil akhir pada produk dengan tampilan visual berwarna coklat, Selain itu, penulis membuat suatu karya yang terinspirasi dari cita rasa kopi Nusantara yang berasal dari Provinsi Lampung, Indonesia, yaitu Kopi Lampung Robusta. Dengan alasan karena ingin membuat sebuah jenis *dessert* yang berasal dari Prancis dengan cita rasa kopi Nusantara. Kopi Lampung memiliki cita rasa kopi robusta dengan tekstur yang kasar dan aroma yang pekat dibandingkan dengan jenis kopi lainnya. Provinsi Lampung merupakan

penyumbang ekspor komoditas kopi terbanyak di Indonesia, (Ratna, Berliana, & Fitriani, 2022). Pada awalnya istilah “*coffee*” berasal dari “*caffa*”, suatu daerah yang terletak di Abyssinia merupakan penghasil tumbuhan kopi untuk pertama kalinya, lalu pada abad kelima belas kopi dapat dijumpai di Arabia, lalu di Turki dan berkembang di Amerika Selatan dan Afrika Tengah, (YB Suhardjito, 2005).

Pada era saat ini kopi tidak hanya disajikan dalam bentuk minuman yang diseduh kemudian dinikmati, tetapi rasa kopi juga bisa ditemukan di dalam jenis makanan penutup salah satunya adalah *Entremet*. *Entremet* merupakan salah satu jenis *dessert* yang berbeda dibandingkan dengan jenis *dessert* lainnya karena jenis *dessert* ini memiliki beberapa komponen yang dijadikan menjadi satu. Didalam pembuatan *Entremet* juga harus memperhatikan dari segi tampilan, bentuk, juga warna agar menciptakan kombinasi yang sempurna. Penggunaan tekstur *Entremet* yang renyah dapat berupa dari *croustillant*, *feulletine* dan kacang yang di karamelisasi kemudian di hancurkan atau disebut dengan *Croquant*. Tekstur krim yang lembut dapat berupa penggunaan *mousse* atau *cremeux*. Sedangkan *base* kue biasanya dari *jaconde*, *sponge cake* ataupun *brownies* sebagai *base entremet*.

Pada pembuatan *Entremet* memiliki beberapa teknik untuk menutupi *cake* sehingga dari teknik tersebut menghasilkan suatu jenis *dessert* yang cantik dari segi visual. Dalam pembuatan *Entremet* ada beberapa teknik yang bernama *Mirror Glaze*, *Cracked Glaze* dan *Velvet Spray*. Pada tahun 2016 *Pastry Chef*

yang berasal dari Russia kembali mempopulerkan *Mirror Glaze* ini sebagai teknik *covering* dalam pembuatan *Entremet*. Pada *Mirror Glaze* sudah ada dari 30 sampai 40 tahun yang lalu, namun dengan seiring berjalannya waktu *Mirror Glaze* ini memiliki beberapa jenis teknik dekorasi seperti *Marble Glaze*, *Dripping*, *Spiderwab*, *Plain Glaze* dan *Galaxy*. Lalu ada *Cracked Glazed*, yang merupakan perpaduan antara *Mirror Glaze* dengan *cocoa powder* yang ditaburi di atasnya. Teknik ini akan menghasilkan tampilan seperti retakan tanah, karena pada teknik ini ketika *Mirror Glaze* di tuangkan di atas *cake* lalu diberi taburan *cocoa powder* maka akan membuat *cocoa powder* itu terpisah sehingga menciptakan retakan seperti tanah. Terakhir ada *Velvet Spray* yang merupakan teknik dengan menggunakan lelehan *chocolate couverture* dan *cocoa butter* dengan perbandingan satu banding satu lalu diberi pewarna *oil based* dan disemprotkan pada *cake* sehingga akan menciptakan lapisan bertekstur halus seperti bulu.

Pada pembuatan *entremet* ini penulis akan meletakkan dekorasi berupa pita untuk bagian atasnya dan bagian bawah pinggir akan ditutup menggunakan *belt chocolate* yang masing – masing berbahan dasar *milk chocolate couverture*. Tujuan penulis menggunakan pita coklat sebagai dekorasi pada *Entremet* ini karena pita memiliki makna sebagai simbol kejutan atau pemberian hadiah kepada seseorang yang dimana nantinya hasil dari produk Kopi Lampung *Entremet* ini akan mampu membuat terkejut orang – orang yang melihatnya dari segi tampilan visual, lalu alasan menggunakan *belt chocolate* sebagai

dekorasi bagian bawah pinggir selain untuk mempercantik tampilan penggunaan *belt chocolate* juga mampu menutupi bagian bawah *entremet* yang tidak merata.

1.2 Usulan Produk

Penulis akan membuat sebuah produk dengan mengkombinasikan rasa Kopi Nusantara Indonesia dengan salah satu jenis *dessert* yang berasal dari Prancis yaitu *Entremet* yang terinspirasi dari Kopi Lampung yang berasal dari Provinsi Lampung, Indonesia. Penulis berharap dalam pembuatan *Entremet* ini mampu dapat dinikmati oleh kalangan para pecinta kopi.

Pada pembuatan *Entremet* ini memiliki beberapa komponen dan lapisan seperti yang sudah diuraikan di latar belakang. Oleh karena itu, Kopi Lampung *Entremet* akan dibuat menjadi beberapa lapisan dan dari setiap lapisan itu memiliki komponen dengan rasa dan tekstur yang berbeda-beda. Pada pembuatan komponen ini penulis akan menggunakan *cake ring* dengan diameter 14 cm yang nantinya akan dipindahkan ke dalam *cake ring* yang berukuran 20 cm. Dengan *base* atau komponen pertama yang disebut bagian bawah *Entremet* ini penulis akan menggunakan *biscuit jaconde*, lalu lapisan kedua akan menggunakan *chocolate ganache* yang diberi *croquant* yang dihancurkan di atasnya sebagai komponen yang renyah, lalu lapisan ke tiga diberi *vanilla mousse* sebagai komponen yang memiliki rasa *creamy* dan

terakhir di cover menggunakan *coffee mousse* sebagai komponen yang lembut. Pada pembuatan komponen ini masing – masing dari setiap komponen memiliki ketebalan 1 cm.

Pada pembuatan Kopi Lampung *Entremet* ini penulis akan membuat sebuah dekorasi bagian atas berbentuk pita dan bagian pinggir bawah akan ditutupi menggunakan chocolate belt yang berbahan dasar *milk chocolate couverture*. Kemudian Kopi Lampung *Entremet* akan dibentuk menggunakan *cake ring* berdiameter 20 cm dengan tinggi 7 cm. lalu pada bagian atasnya berupa dekorasi pita coklat dengan tinggi 9 cm dan bagian pinggir bawah akan menggunakan *belt chocolate* dengan tinggi 5 cm dan 4 cm berbentuk lingkaran dengan tinggi 7cm. Pada pembuatan *Entremet* ini penulis akan membuat sebuah dekorasi berbentuk pita yang berbahan dasar coklat dengan ketinggian 9 cm.

1.2.1 Jenis Produk

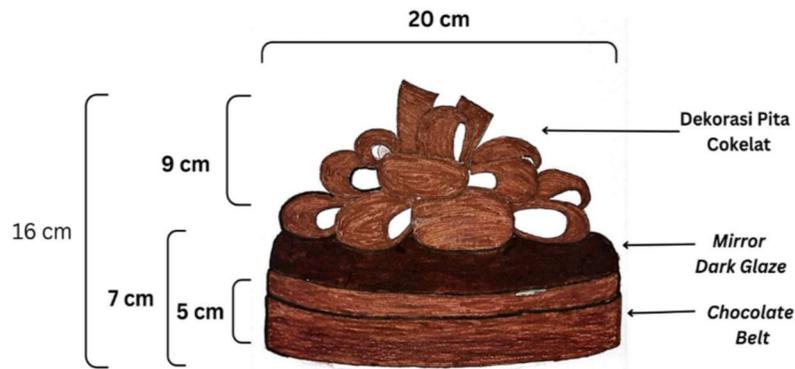
Penulis akan mengambil jenis *Entremet* dalam kategori *Food Presentation* untuk memenuhi Tugas Akhir ini.

1.2.2 Tema Produk

Penulis akan menghadirkan tema produk dengan cita rasa kopi dalam pembuatan *Entremet* yang terinspirasi dari Kopi Lampung yang berasal dari Provinsi Lampung, Indonesia. Dengan tujuan untuk menciptakan sebuah produk dengan cita rasa kopi yang diharapkan dapat disukai oleh para kalangan anak muda dan para pecinta rasa kopi.

1.2.3 Sketsa

Kopi Lampung *Entremet*

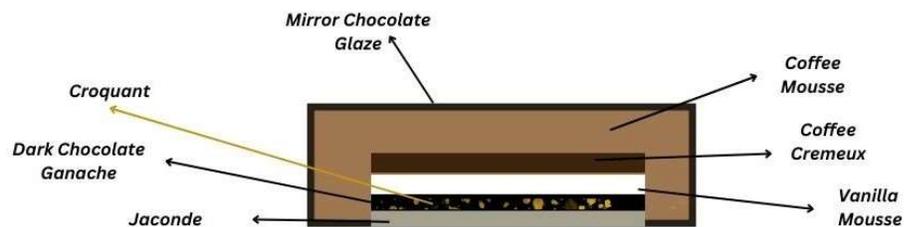


GAMBAR 1 DESAIN PRODUK

Sumber : Desain Hasil Olahan Penulis, 2023

Kopi Lampung *Entremet*

(Tampak Dalam)



GAMBAR 2 DESAIN PRODUK

Sumber : Desain Hasil Olahan Penulis, 2023

Berikut merupakan penjelasan mengenai komponen pada pembuatan Kopi Lampung *Entremet* :

a. *Mirror Glaze Chocolate*

Dengan menggunakan metode *glazing* dalam pembuatan *Entremet*, teknik ini akan menghasilkan warna coklat yang mengkilat seperti kaca dan akan membuat *Entremet* tersebut memiliki tampilan yang cantik. *Mirror Glaze Chocolate* ini berbahan dasar glukosa, air dan gula yang dimasak hingga mencapai suhu $103^{\circ}\text{C} - 105^{\circ}\text{C}$ lalu ditambah dengan *fresh cream* dan tambahan warna seperti *cocoa powder* atau pewarna makanan dan bubuk. Suhu ketika menuangkan glaze diatas entremet sekitar $30^{\circ}\text{C} - 35^{\circ}\text{C}$.

b. *Jaconde*

Jaconde biscuit merupakan *cake* berbahan dasar tepung *almond* yang dicampur menggunakan tepung protein sedang. Disini *almond* memiliki fungsi dalam memperkuat struktur pada *jaconde*. Dalam pembuatan *jaconde*, tepung *almond* menjadi bahan utama yang dicampurkan dengan telur, gula sampai menjadi *paste* kemudian dicampurkan dengan kocokan putih telur atau *meringue* dengan menggunakan teknik *fold in*. lalu di *bake* dengan suhu 180°C hingga *golden brown*. *Jaconde* dikenal sebagai “*La Joconde*” dalam bahasa perancis yang artinya adalah “mona lisa”. Biasanya *jaconde* hanya

digunakan dalam pembuatan *Opera Cake*, tetapi pada saat ini *jaconde* akan digunakan dalam pembuatan *entremet*. *Jaconde* ini memiliki perbedaan, karena *jaconde* ini lebih kaya akan tekstur dibandingkan dengan *sponge* biasanya karena adanya campuran tepung *almond* sehingga sangat cocok untuk dijadikan sebagai base komponen dalam pembuatan *entremet cake*.

c. *Coffee Mousse*

Istilah *mousse* sudah ada sejak tahun 1800-an, lalu dengan seiring berjalannya waktu seorang penulis buku masak yang bernama Fannie Farmer pada tahun 1896 membuat suatu formula untuk pertama kalinya dalam pembuatan *mousse* stroberi dan kopi, dan pada tahun 1918 Fannie Farmer kembali menyajikan suatu formula pertamanya dalam pembuatan *mousse* coklat, (Suas, 2015). *Mousse* atau yang lebih dikenal dengan istilah busa merupakan salah satu bagian komponen penting yang memiliki tekstur lembut di dalam pembuatan *Entremet*. *Mousse* pada umumnya dibuat dengan bahan dasar coklat atau pure buah lalu ditambah dengan tambahan kocokan telur sampai berbusa atau dengan *whipped cream* sehingga memiliki tekstur yang lembut dan ringan.

Mousse pada umumnya terdapat tiga kategori utama yaitu *fruit mousse*, *chocolate mousse* dan *Bavarian mousse*. Semua kategori *mousse* ini memiliki perbedaan mulai dari bahan yang digunakan,

mousse chocolate atau *fruit mousse* biasanya terbuat dari *pure* buah atau coklat lalu ditambah dengan kocokan telur atau *whipped cream* dan gelatin. Sedangkan *Bavarian mousse* berbahan dasar *crème anglaise* lalu ditambah dengan *whipped cream* dan gelatin.

d. *Coffee Cremeux*

Cremeux merupakan krim dengan tekstur yang padat seperti saus dan biasanya digunakan sebagai lapisan atau isian didalam pembuatan kue salah satunya adalah pembuatan *entremet*. Pada pembuatan *cremeux* ini berbahan dasar coklat dan susu yang panaskan kemudian dicampur dengan gula dan kuning telur lalu diaduk hingga mengental seperti saus.

e. *Ganache*

Ganache merupakan hasil penggabungan antara coklat dengan *dairy cream* sehingga menciptakan tekstur yang padat dengan perbandingan 1:1 antara coklat dengan *dairy cream*, sedangkan untuk menciptakan perbandingan yang halus menggunakan perbandingan 1:2 antara *chocolate* dengan *fresh cream*.

f. *Vanilla Mousse*

Pada pembuatan entremet ini vanilla *mousse* akan dijadikan sebagai komponen dalam pembuatan Kopi Lampung *Entremet* karena vanilla *mousse* memiliki tekstur yang halus dan *creamy* sehingga akan cocok jika digabungkan dengan cita rasa kopi.

g. *Croquant*

Croquant merupakan hidangan cemilan yang berasal dari Prancis yang memiliki arti “rapuh” karena berbahan dasar kacang dengan campuran gula yang dikaramelisasi. Campuran gula dan kacang ini kemudian akan mengeras dan memiliki warna kecokelatan karena proses *caramelized*. Setelah itu, dihancurkan sehingga menciptakan tekstur yang renyah. Pada pembuatan *croquant* ini kacang yang sering dipakai yaitu kacang *almond*, kacang tanah dan *hazelnut*. Biasanya *croquant* disajikan sebagai cemilan atau sebagai komponen lapisan dalam pembuatan *entremet*. Tidak hanya sebagai lapisan komponen, *croquant* juga bisa dijadikan sebagai hiasan pada bagian bawah entremet menjadi kepingan – kepingan kecil yang dihancurkan.

h. *Dekorasi Pita Cokelat*

Cokelat tidak hanya tentang cemilan atau salah satu makanan manis yang sangat populer, tetapi cokelat juga dijadikan suatu karya berupa dekorasi dimulai dari membuat hiasan pada makanan penutup sehingga makanan tersebut memiliki tampilan yang cantik dan menarik

tergantung imajinasi dan keterampilan, (Gisslen, 2001). Pada pembuatan Kopi Lampung Entremet ini penulis akan menggunakan dekorasi berbentuk pita yang terbuat dari *milk chocolate couverture*. Penulis memilih *milk chocolate couverture* sebagai hiasan pada *entremet*. *chocolate couverture* merupakan chocolate dengan kualitas terbaik, yang pada umumnya mengandung 32-80 % cocoa butter namun adapula yang mencapai 90%. *Couverture* memerlukan proses tempering dengan demikian akan menghasilkan tekstur yang renyah dan pecah serta memiliki tampilan yang mengkilat. Oleh karena itu semakin tinggi kandungan *cocoa butter* pada *chocolate couverture* maka semakin lebih mudah dikerjakan. *Milk chocolate couverture* setidaknya memiliki 30-40 % kandungan *cocoa butter* oleh karena itu *milk chocolate couverture* lebih memberikan kekayaan akan rasa *creamy* perpaduan *chocolate* dan susu nya yang menonjol, (curley & willian, 2011). Maka dari itu cokelat yang memiliki kandungan *cocoa butter* yang tinggi biasanya memiliki rasa yang pahit tetapi memiliki tekstur yang sangat halus dan tampilan yang mengkilat. Pada pembuatan entremet ini penulis akan menggunakan *milk chocolate couverture* karena memiliki cita rasa susu dengan tekstur yang lembut dan sangat cocok jika dipadukan dengan cita rasa kopi. Sehingga hasil akhir dari dekorasi ini akan membuat tampilan yang mengkilat serta rasa yang *creamy* dan tekstur *melted in the mouth*.

i. Belt Chocolate

Pada bagian pinggir entremet akan diberi *belt chocolate* berbentuk lingkaran dengan ukuran 5x20 cm dan 4x20 cm yang berbahan dasar *milk chocolate couverture*.

1.3 Tinjauan Produk

Penulis akan menghadirkan sebuah jenis *dessert* yang berasal dari Prancis yaitu *Entremet* dengan cita rasa kopi Nusantara yang berasal dari Provinsi Lampung, Indonesia yaitu Kopi Lampung yang memiliki rasa kopi robusta yang cukup kuat, dengan tujuan untuk menciptakan rasa kopi Nusantara ke dalam *Entremet* yang *modern*.

1.3.1 Usulan Resep

Standar resep merupakan bagian penting dalam membuat produk, karena dengan adanya resep akan membuat mudah ketika akan melakukan aktivitas pekerjaan. Resep merupakan petunjuk dalam pembuatan suatu produk yang terdiri dari bahan dan gramasi serta langkah – langkah proses pembuatan. Berikut penulis lampirkan mengenai resep dalam pembuatan Kopi Lampung *Entremet* yang dibuat.

TABEL 1
STANDAR RESEP *COFFEE CREMEUX*

<i>COFFEE CREMEUX</i>		JENIS : <i>Cream & Sauce</i>		
<i>STANDAR RESEP</i>		HASIL : 165 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en Place</i>			
2	<i>Mix</i>	7 Gr 33 Gr 17 Gr 33 Gr 17 Gr 8 Gr	Kopi Lampung Susu <i>White Chocolate Coverture</i> <i>Fresh Cream</i> Gula Glukosa	Larutkan diatas pan dengan api sedang sambil diaduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
3	<i>Tempering</i>	25 Gr 25 Gr	Telur Kuning Telur	Setelah larut, pancing $\frac{1}{4}$ bagian ke dalam <i>bowl</i> . Aduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
4	<i>Blender</i>		<i>Mixture</i>	Hingga Halus
5	Dinginkan		<i>Mixture</i>	Di <i>bowl</i>

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2023

TABEL 2
STANDAR RESEP VANILLA MOUSSE

VANILLA MOUSSE		JENIS : Ices		
STANDAR RESEP		HASIL : 166 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Campurkan	17 gr 8 gr 34 gr 3 gr 8 gr 13 gr	<i>Fresh cream</i> Gula <i>White choc couverture</i> <i>Vanilla essence</i> glukosa gelatin mass	Larutkan diatas pan dengan api sedang sambal diaduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
3	Kocok	83 gr	<i>Fresh cream</i>	Sampai dengan <i>soft peaks</i> .
4	Campurkan		$\frac{1}{4}$ <i>Whipped cream</i>	Kedalam campuran <i>fresh cream</i> dan <i>white chocolate</i> yang sudah dilelehkan.
5	Kocok		<i>Vanilla mousse</i>	Sampai merata.

Sumber : Exquise Patisserie, 2023

TABEL 3
STANDAR RESEP *COFFEE MOUSSE*

<i>COFFEE MOUSSE</i>		JENIS : <i>Ices</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 795 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Campurkan	50 gr	<i>Fresh Cream</i>	Diatas pan, kemudian nyalakan api engan api sedang. Aduk menggunakan <i>wooden spatulla</i> sampai semua bahan tercampur dengan rata.
		50 gr	Gula	
		50 gr	Glukosa	
		50 gr	<i>White Chocolate Couverture</i>	
		20 gr	Bubuk Kopi Lampung	
		75 gr	<i>Gelatin mass</i>	
3	Dinginkan		Kopi Lampung Mixture	Diatas <i>bowl</i> .
4	Kocok	500 ml	<i>Fresh Cream</i>	Hingga <i>Soft Peak</i>
5	Campurkan		Kopi Lampung Mixture	Ke dalam <i>whipped cream</i> lalu aduk rata.

Sumber : Exquisse Patisserie, 2023

TABEL 4
STANDAR RESEP GANACHE

GANACHE		JENIS : Cream & Sauce		
STANDAR RESEP		HASIL : 212,5 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Panaskan	125 ml 12,5 gr 12,5 gr	<i>Fresh Cream</i> Gula Glukosa	Diatas pan dengan api sedang.
3	Campurkan	62,5 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Ke <i>fresh cream</i> yang sudah dipanaskan, aduk hingga coklat meleleh.

Sumber : Exquisse Patisserie, 2023

TABEL 5
STANDAR RESEP CROQUANT

CROQUANT		JENIS : Komponen Renyah		
STANDAR RESEP		HASIL : 45 gr		
		HALAMAN : ½		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Karamel	15 gr	Gula	sampai 150 ⁰ -160 ⁰ C.

TABEL 6
STANDAR RESEP *CROQUANT*
 (lanjutan)

<i>CROQUANT</i>		JENIS : Komponen Renyah		
STANDAR RESEP		HASIL :45 gr		
		HALAMAN : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	Masukan	30 gr	Kacang	Kedalam gula yang sudah dikaramelisasi.
4	Tuangkan		Karamel kacang	Diatas silpat.
5	Hancurkan		Karamel kacang	Menggunakan <i>rolling pin</i> menjadi kepingan dan jangan sampai halus.

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2023

TABEL 7
STANDAR RESEP *MIRROR CHOCOLATE GLAZE*

<i>MIRROR CHOCOLATE GLAZE</i>		JENIS : <i>Mirror Glaze</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 205 gr		
		HALAMAN : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Siapkan	25 gr	<i>gelatine</i>	1:5 <i>gelatin</i> dan air

TABEL 8
STANDAR RESEP *MIRROR CHOCOLATE GLAZE*

(lanjutan)

<i>MIRROR CHOCOLATE GLAZE</i>		JENIS : <i>Mirror Glaze</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 205 gr		
		HALAMAN : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	<i>Boil</i>	33 ml 33 gr 70 gr	Air Glukosa Gula	<i>Boil</i> mencapai suhu 112 ⁰ C.
4	Masukan	53 ml	<i>Fresh cream</i>	Aduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
5	Masukan	16 gr	<i>Cocoa powder</i>	Matikan api lalu aduk sampai merata tidak ada gumpalan.
6	Masukan		<i>Gelatin mass</i>	Aduk Kembali sampai gelatin larut.

Sumber : Exquisse Patisserie, 2023

TABEL 9
STANDAR RESEP *JACONDE*

<i>JACONDE</i>		JENIS : <i>Sponge</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 185 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Campurkan	11 gr 33,5 gr 60 gr	Tepung protein sedang <i>Almond powder</i> Telur utuh	Kocok menggunakan <i>ballon whisk</i> mencapai tahap ribbon stage
3	Kocok	39 gr 33,5 gr	Putih telur Gula	Sampai <i>stiff peaks</i>
4	Masukan		<i>Meringue</i>	Ke dalam <i>almond mixture</i> dengan cara ambil $\frac{1}{4}$ bagian <i>meringue</i> lalu aduk
5	masukan	8 gr	Butter	Ke dalam <i>mixture</i> sampai merata.
6	Tuangkan		<i>mixture</i>	Diatas <i>cake ring</i> dengan ukuran diameter 14 cm yang sudah ditutupi <i>aluminum foil</i> bagian bawahnya.
7	Bakar		<i>mixture</i>	Dengan suhu 190 ⁰ C sampai <i>golden brown in colour</i> .

Sumber : Exquisse Patisserie, 2023

TABEL 10
STANDER RESEP DEKORASI PITA COKELAT

DEKORASI PITA COKELAT		JENIS : Dekorasi		
STANDAR RESEP		HASIL : 200 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	<i>Tempering</i>	200 gr	<i>Milk Chocolate couverture</i>	<i>Melting 40-50⁰ C</i> <i>Cooling 26-27⁰ C</i> <i>Tempering 28-29⁰ C</i>
2	Tuangkan		<i>Melted chocolate</i>	Yang sudah melalui proses <i>tempering</i> keatas pelastik mika.
3	<i>Spread</i>		<i>Melted chocolate</i>	Menggunakan <i>knee palette</i> , lalu ratakan.
4	Potong		<i>Chocolate ½ set</i>	diatas mika dengan Panjang 14 cm lebar 3 cm.

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2023

TABEL 11
ASSEMBLING KOPI LAMPUNG *ENTREMET*

KOPI LAMPUNG ENTREMET		JENIS : Ices		
STANDAR RESEP		HASIL : <i>Whole Cake</i> (20 x 7 cm)		
		HALAMAN : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Mise en place			
2	Siapkan			<i>Cake ring</i> diameter 14 cm untuk membuat komponen..
3	Tuangkan		<i>Coffee cremeux</i>	Ke dalam <i>cake ring</i> ukuran 14 cm dengan ketebalan 1 cm.
4	Tuangkan		<i>Vanilla mousse</i>	Ke dalam <i>cake ring</i> diameter 14 cm dengan ketebalan 1 cm.
5	Tuangkan		<i>Ganache</i>	Ke dalam <i>cake ring</i> diameter 14 cm dengan ketebalan 1 cm.
6	Letakan		<i>Croquant</i>	Diatas coklat <i>ganache</i> Ke dalam <i>cake ring</i> diameter 14 cm.

TABEL 12
ASSEMBLING KOPI LAMPUNG ENTREMET
 (lanjutan)

KOPI LAMPUNG ENTREMET		JENIS : <i>Ices</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : <i>Whole Cake (20 x 7 cm)</i>		
STANDAR RESEP		HALAMAN : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
7	Bekukan		komponen	Kedalam <i>freezer</i>
8	Keluarkan dan simpan		<i>Cake</i>	Dari <i>freezer</i> ke atas <i>cooling wire</i> .
9	Tuangkan		<i>Glaze</i>	Keatas <i>cake</i> .
10	Pindahkan		<i>Cake</i>	Ke <i>plated dessert</i> .
11	Tempelkan		<i>Chocolate belt</i>	Ke pinggiran <i>Entremet</i> .
12	Dekorasi		Pita Cokelat	Ke atas permukaan <i>entremet</i> .

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2023

TABEL 13
STANDAR RESEP DEKORASI *BELT CHOCOLATE*

<i>BELT CHOCOLATE</i>		JENIS : Dekorasi		
STANDAR RESEP		HASIL : 21x5 cm & 21x4 cm <i>Belt Chocolate</i>		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	<i>Tempering</i>	200 gr	<i>Milk chocolate couverture</i>	<i>Melting 40-50⁰ C</i> <i>Cooling 26-27⁰ C</i> <i>Tempering 28-29⁰ C.</i>
3	Siapkan	21x5 cm 21x4 cm	Plastik mika Plastik mika	Di atas <i>working table</i> .
4	Tuangkan		<i>Milk chocolate couverture</i>	Ke atas mika ukuran 21x5 cm dan 21x4 cm sampai menutupi plastik.

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2023

1.3.2 Kebutuhan Alat

Pada zaman dulu peralatan untuk membuat kue sangatlah terbatas, hanya terdiri dari mangkuk, sendok kayu, pisau dan rolling pin (Indriani, 2017). Namun, sering

berjalannya waktu dan kemajuan teknologi maka peralatan semakin banyak dan memudahkan pekerjaan kita. Peralatan merupakan kebutuhan yang paling penting dalam proses pembuatan kue salah satunya dalam pembuatan *Entremet* ini untuk membantu dalam mempresentasikan Tugas Akhir dan pengolahan pada pembuatan *Entremet*. Berikut adalah daftar tabel yang terdiri dari nama alat serta kegunaannya.

TABEL 14 KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
1	<p data-bbox="613 827 789 856"><i>Cooling Wire</i></p> 	<p data-bbox="1027 827 1365 915">Digunakan untuk alas saat <i>glaze</i>.</p>
2	<p data-bbox="607 1304 795 1333"><i>Cutting Board</i></p> 	<p data-bbox="1076 1304 1317 1392">Sebagai alas untuk memotong.</p>

TABEL 15 KEBUTUHAN ALAT

(lanjutan)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
3	<p data-bbox="597 436 820 472"><i>Cake Ring 14 cm</i></p> 	<p data-bbox="1029 443 1382 695">Untuk pembuatan komponen yang terdiri dari <i>coffee cremeux, vanilla mousse, ganache, croquant</i> dan <i>jaconde</i>.</p>
4	<p data-bbox="597 793 820 829"><i>Cake Ring 20 cm</i></p> 	<p data-bbox="1084 800 1328 884">Untuk membentuk <i>entremets</i>.</p>
5	<p data-bbox="607 1167 810 1203"><i>Digital Scaling</i></p> 	<p data-bbox="1042 1173 1370 1209">Untuk menimbang bahan</p>
6	<p data-bbox="532 1524 885 1560"><i>Gas Portable & Torch Gun</i></p> 	<p data-bbox="1045 1530 1365 1671">untuk mengeluarkan komponen dan <i>Entremet</i> dari <i>cake ring</i></p>

TABEL 16 KEBUTUHAN ALAT

(lanjutan)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
7	<p><i>Immasive Blender</i></p> 	<p>Untuk menghaluskan <i>glaze</i> ataupun <i>cream</i>.</p>
8	<p><i>Chef Knife</i></p> 	<p>Untuk memotong cokelat.</p>
9	<p><i>Knee Palette</i></p> 	<p>Untuk memindahkan <i>entremets</i> dari <i>cooling wire</i>.</p>
10	<p><i>Measuring Jug</i></p> 	<p>Untuk menuangkan <i>glaze</i>.</p>

TABEL 17 KEBUTUHAN ALAT

(lanjutan)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
11	<p data-bbox="548 436 717 472"><i>Pastry Brush</i></p> 	<p data-bbox="896 436 1367 529">Untuk memberi <i>coffee syrup</i> kepada <i>jaconde</i>.</p>
12	<p data-bbox="548 793 717 829">Plastik Mika</p> 	<p data-bbox="885 793 1377 886">Untuk alas dalam pembuatan dekorasi cokelat dalam pembuatan pita.</p>
13	<p data-bbox="560 1171 706 1207"><i>Piping Bag</i></p> 	<p data-bbox="885 1171 1377 1264">Untuk menuangkan komponen seperti <i>mousse</i>.</p>
14	<p data-bbox="532 1528 734 1564"><i>Rubber Spatula</i></p> 	<p data-bbox="966 1528 1295 1564">Untuk mengaduk adonan.</p>

TABEL 18 KEBUTUHAN ALAT

(lanjutan)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
15	<p data-bbox="553 436 711 468"><i>Stand Mixer</i></p> 	Untuk mengocok <i>whipped cream</i> .
16	<p data-bbox="565 753 699 785"><i>Sauce Pan</i></p> 	digunakan untuk memasak <i>cream</i> .
17	<p data-bbox="578 1131 686 1163"><i>Strainer</i></p> 	Untuk menyaring <i>glaze</i> dan bahan lainnya.
18	<p data-bbox="570 1488 695 1520"><i>Sheet Pan</i></p> 	Digunakan untuk membantu pembakaran pembuatan <i>jaconde</i> .

TABEL 19 KEBUTUHAN ALAT

(lanjutan)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
19	<p data-bbox="570 438 716 470"><i>Torch Gun</i></p> 	<p data-bbox="915 438 1365 527">Untuk mengeluarkan kue dari <i>cake ring</i>.</p>
20	<p data-bbox="557 814 732 846"><i>Thermometer</i></p> 	<p data-bbox="992 814 1284 846">Untuk mengukur suhu.</p>
21	<p data-bbox="537 1190 748 1222"><i>Wooden Spatula</i></p> 	<p data-bbox="915 1190 1365 1278">Untuk mengaduk dalam pembuatan <i>croquant</i>.</p>
22	<p data-bbox="578 1545 708 1577"><i>Wrapping</i></p> 	<p data-bbox="915 1545 1365 1633">Untuk menutupi bagian bawah <i>cake ring</i>.</p>

1.3.3 Kebutuhan Bahan

Sebelum menentukan harga jual selanjutnya adalah menentukan kebutuhan bahan permintaan yang telah disetujui kepada supplier yang meliputi tawar menawar, (fadila dan oktivasari, 2015). Penulis akan membuat *purchase order* terlebih dahulu sebagai suatu kebutuhan bahan – bahan yang akan dipakai pada pembuatan Kopi Lampung *Entremet*. *Purchase order* merupakan suatu dokumen yang terdiri dari daftar bahan, *quantity*, dan terdapat harga dari tiap bahan tersebut. Berikut *purchase order* pada pembuatan Kopi Lampung *Entremet* dalam bentuk tabel :

TABEL 20 PURCHASE ORDER

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA (RP)	
1	<i>Almond powder</i>	1	Kg	100 gr	19,900	Rp 19,900
2	<i>Butter</i>	1	kg	100 gr	9,500	Rp 9,500
3	<i>Cocoa powder</i>	1	kg	100 gr	19,500	Rp 19,500
4	<i>Dark chocolate couverture</i>	1	pack	100 gr	22,500	Rp 22,500
5	<i>Fresh milk</i>	1	pack	250 gr	7,000	Rp 7,000
6	<i>Fresh cream</i>	1	kg	1000 ml	115,000	Rp 115,000

7	Gelatin	1	Pack	50 gr	19,700	Rp 19,700
	Gula	1	kg	1000 gr	15,600	Rp 15,600
8	Glukosa	1	Pack	400 gr	11,500	Rp 11,500
9	Kopi bubuk lampung	1	pack	100 gr	50,000	Rp 50,000
10	Medium flour	1	kg	1000 gr	10,500	Rp 10,500
	Milk Chocolate Couverture	1	Kg	500 gr	129,000	Rp 129,000
12	Telur	7	Butir	1 butir	1,600	Rp 11,700
13	Kacang tanah	1	Pack	100 gr	8,500	Rp 8,500
14	<i>Vanilla essence</i>	1	Botol	Botol	16,500	Rp 16,500
15	<i>White chocolate couverture</i>	1	kg	250 gr	64,500	Rp 64,500
Total						Rp 530,900

1.3.4 Recipe Costing

Recipe costing merupakan penetapan biaya pada suatu resep untuk mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan pada suatu menu yang akan digunakan. Semua itu mencakup berbagai bahan – bahan yang digunakan dan ukuran porsi. Setelah melakukan *Purchase Order* selanjutnya adalah menentukan *recipe costing*, berikut *recipe costing* pada pembuatan Kopi Lampung *Entremet* :

TABEL 21 RECIPE COST COFFEE CREMEUX

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Kopi bubuk lampung	100 gr	7 gr	Rp 50,000	Rp 3,500
2	Susu	250 gr	33 gr	Rp 7,000	Rp 924
3	<i>Fresh cream</i>	1000 ml	33 gr	Rp 115,000	Rp 3,795
4	<i>White chocolate</i>	250 gr	17 gr	Rp 64,500	Rp 4,386
5	<i>Eggs</i>	3 pcs	3 pcs	Rp 4,800	Rp 4,800
	<i>Granulated sugar</i>	1000 gr	17 gr	Rp 15,600	Rp 265
	Glukosa	400 gr	16 gr	Rp 11,500	Rp 460
<i>Recipe Cost</i>					Rp 18,130
<i>Dish Costing</i>					Rp 9,056

TABEL 22 RECIPE COST VANILLA MOUSSE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Fresh cream</i>	1000 ml	100 gr	Rp 115,000	Rp 11,500
2	<i>Granulated sugar</i>	1000 gr	8 gr	Rp 15,600	Rp 125
3	<i>White chocolate couverture</i>	250 gr	34 gr	Rp 64,500	Rp 8,772
4	<i>Vanilla essence</i>	30 ml	3 gr	Rp 16,500	Rp 1,650
	Glukosa	400 gr	8 gr	Rp 11,500	Rp 230
	<i>Gelatin mass</i>	50 gr	13 gr	Rp 19.700	Rp 5,122
<i>Recipe Costing</i>					Rp 27,399
<i>Dish Costing</i>					Rp 27,399

TABEL 23 RECIPE COST COFFEE MOUSSE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Fresh cream</i>	1000 ml	550 ml	Rp 115,000	Rp 63,250
2	Gula	1000 gr	50 gr	Rp 15,600	Rp 780
3	Glukosa	400 gr	50 gr	Rp 11,500	Rp 1,438
4	<i>White chocolate couverture</i>	250 gr	50 gr	Rp 64,500	Rp 12,900
	Bubuk kopi lampung	100 gr	20 gr	Rp 50,000	Rp 10,000
Recipe Costing					Rp 88,836
Dish Costing					Rp 44,168

TABEL 24 RECIPE COST GANACHE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Fresh cream	1000 ml	125 ml	Rp 115,000	Rp 14,375
2	Gula	1000 gr	13 gr	Rp 15,600	Rp 202
3	Glukosa	400 gr	43 gr	Rp 11,500	Rp 1,237
4	<i>Dark chocolate couverture</i>	100 gr	63 gr	Rp 22,500	Rp 14,175
Recipe Costing					Rp 15,614
Dish Costing					Rp 7,807

TABEL 25 RECIPE COST CROQUANT

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gula	1000 gr	15 gr	Rp 15,600	Rp 234
2	Kacang tanah	100 gr	30 gr	Rp 8,500	Rp 2,550
Recipe Costing					Rp 2,784
Dish Costing					Rp 928

TABEL 26 RECIPE COST DARK MIRROR GLAZE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Glukosa	400 gr	33 gr	Rp 11,500	Rp 945
2	Gula	1000 gr	70 gr	Rp 15,600	Rp 1,092
3	<i>Fresh cream</i>	1000 ml	53 ml	Rp 115,000	Rp 6,095
4	<i>Cocoa powder</i>	100 gr	16 gr	Rp 19,500	Rp 3,120
	Gelatin	50 gr	25 gr	Rp 19,700	Rp 9,850
<i>Recipe Costing</i>					Rp 21,102
<i>Dish Costing</i>					Rp 21,102

TABEL 27 RECIPE COST JACONDE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Tepung protein sedang	1000 gr	22 gr	Rp 10,500	Rp 231
2	<i>Almond powder</i>	100 gr	67 gr	Rp 19,900	Rp 13,333
3	Telur utuh	7 pcs	5 pcs	Rp 11,700	Rp 8,000
4	Gula	1000 gr	67 gr	Rp 15,600	Rp 1,045
5	<i>Butter</i>	100 gr	16 gr	Rp 9,500	Rp 1,520
<i>Recipe Costing</i>					Rp 24,129
<i>Dish Costing</i>					Rp 12,064

TABEL 28 RECIPE COST DEKORASI PITA COKELAT

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Milk chocolate couverture</i>	500 gr	150 gr	129,000	38,700
<i>Recipe Costing</i>					38,700
<i>Dish Costing</i>					38,700

TABEL 29 RECIPE COST DEKORASI BELT CHOCOLATE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>milk choc couverture</i>	500 gr	100 gr	129,000	25,800
<i>Recipe Costing</i>					25,800
<i>Dish Costing</i>					25,800

1.3.5 Selling Price

Setelah melakukan *Purchase Order* dan *Recipe Costing* selanjutnya adalah menentukan *Selling Price*. Untuk membuat harga jual penulis harus mengetahui mengenai total *ingredients cost* atau biasa yang disebut *food cost*. Cara menghitung *food cost* yaitu dengan cara mentotal semua bahan yang digunakan dalam satu produk secara menyeluruh. Setelah itu *selling price* merupakan hasil harga akhir kepada para calon pembeli. Cara menentukannya dengan menggunakan *margin* sejumlah 35 % yang merupakan hasil dari tingkat kesulitan. Lalu *overhead* sejumlah 25 % yang terdiri dari kebutuhan listrik, air dan gas. Setelah itu menentukan *preminimally selling price* yang merupakan hasil dari *recipe cost* ditambah *Q factor*.

TABEL 30 SELLING PRICE

<i>SELLING PRICE KOPI LAMPUNG ENTREMET</i>		
NO	KETERANGAN	COST
1	<i>Coffee Cremeux</i>	9,056
2	<i>Vanilla Mousse</i>	27,399
3	<i>Coffee Mousse</i>	44,168
4	<i>Ganache</i>	7,807
5	<i>Croquant</i>	928
6	<i>Dark Mirror Glaze</i>	21,102

7	<i>Jaconde</i>	12,064
8	Dekorasi Pita Cokelat	38,700
9	Dekorasi <i>Belt Chocolate</i>	25,800
Total Recipe Costing		Rp 187,024
Overhead 25 %		Rp 46,756
Total cost + Overhead		Rp 233,780
Margin 35 %		35 %
Preminimally Selling Cost		Rp 667,943
Selling Price		Rp 679,000

Lokasi dan Waktu Kegiatan

1) Lokasi

Lokasi yang akan dilakukan oleh penulis untuk Tugas Akhir akan dilaksanakan pada :

- Rumah Penulis, Padalarang
- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

Lokasi pelaksanaan Tugas Akhir Food Presentation akan dilaksanakan pada :

- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2) Waktu

Waktu pelaksanaan untuk kegiatan latihan Tugas Akhir *Food Presentation*

adalah :

- Bulan Oktober – Desember 2023

Waktu pelaksanaan untuk mempersiapkan produk pada hari sidang adalah :

- Bulan Januari 2023