

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada zaman ini, budaya memotret makanan merupakan budaya yang sudah melekat pada masyarakat. Apapun yang mereka makan, semua mereka foto. Melalui media sosial, kini makanan bukan hanya untuk dinikmati rasanya saja sebagai pemenuh rasa lapar, melainkan melihat makanan dari segi estetika, lalu dibagikan di seluruh platform media sosial. Tujuan dilakukannya budaya memotret makanan ini untuk mendapatkan pencitraan dikalangan individu lainnya dan mendapatkan kepuasan batin (Rusli, 2020). Pada awalnya, masyarakat melihat kue sebagai makanan manis biasa saja. Namun, sekarang kue adalah suatu karya seni yang difoto dengan antusias dan dibagikan di media sosial. Aspek estetika pembuatan kue semakin dihargai oleh masyarakat saat ini, yang melihat kue sebagai alat untuk memanjakan lidah dan mata. Para *chef* pun berusaha untuk menciptakan rasa dan tampilan yang tidak tertandingi dalam setiap potongan kue, menciptakan pengalaman makan yang lebih dalam dimana kue bukan hanya sekedar makanan pencuci mulut lagi, tetapi sebuah karya seni yang memikat indra.

Cake adalah hidangan penutup yang biasanya dibuat dengan mencampurkan berbagai bahan seperti tepung, gula, telur, mentega, atau minyak, dan bahan lain seperti cokelat, vanilla, atau buah-buahan, serta bahan tambahan seperti *baking powder* atau soda kue. Campuran ini kemudian dipanggang dalam *oven* hingga matang. *Cake* memiliki berbagai bentuk,

ukuran, dan rasa. Selain itu, *Cake* juga dapat dihias dengan berbagai cara untuk meningkatkan aspek estetika dan presentasi. *Cake* adalah semua kue yang dipanggang yang kaya akan gula dan lemak, dan memiliki karakteristik yang manis (Gisslen, 2013).

Di sisi lain, dalam dunia kuliner Prancis, terdapat suatu jenis kue yang terkesan rumit, yaitu *entremet*. Dalam bahasa Prancis, *entremet* adalah jenis kue rumit yang terdiri dari beberapa lapisan yang berpadu secara harmonis. *Entremet* sering kali terdiri dari berbagai komponen yang memiliki karakteristik dan sensori yang berbeda, yang disusun secara estetis untuk menciptakan kontras dalam rasa, tekstur, dan tampilan. Dikarenakan pembuatannya rumit, *entremet* hanya disajikan pada acara istimewa saja seperti acara formal atau pernikahan. Namun ada yang mengartikan bahwa *entremet* sebagai sajian pencuci mulut modern yang dibuatnya dengan lapisan *sponge cake*, *mousse*, dan isian lainnya (Labensky, 2016).

Komponen berbeda *entremet* itu sendiri meliputi *base* dari kue yang memberikan struktur contohnya seperti *sponge* atau *jaconde*, *mousse* atau *cremeux* yang memberikan rasa dan tekstur yang lembut, lapisan jeli yang menambah dimensi visual yang menarik, dan isian lapisan tengah *entremet* bisa berupa selai, krim, atau potongan buah. Beberapa *entremet* juga memiliki lapisan yang renyah yang berasal dari kacang cincang, *rice crispy*, *feulletine*, *croustillant*, atau *almond crunchy* yang memberikan kontras terhadap tekstur dengan *mousse* yang lembut. Lapisan luar *entremet* dihias dengan *glaze* yang akan memberikan efek mengkilap pada permukaan *entremet*. Kombinasi unik

dari beberapa komponen ini akan menciptakan makanan penutup yang tidak hanya lezat, tetapi indah secara visual.

Aspek visual juga berperan penting dalam memperkaya sebuah produk *entremet*. *Glazing* dan *Velvet Spray* adalah teknik yang dapat digunakan untuk menutupi permukaan *entremet* agar menghasilkan kue yang cantik. Teknik *glazing* sudah ada sejak puluhan tahun silam, tetapi dipopulerkan kembali oleh Olga Noskova seorang *pâtissier* Rusia pada bulan Mei tahun 2016. Menurut Thomas Vaccaro, dekan *Baking and Pastry Arts* di *The Culinary Institute of America*, teknik *glazing* sudah digunakan sejak tiga hingga empat dekade yang lalu (Saelinger, 2016). Ada pun teknik lain yang menggunakan semprotan yaitu Teknik *Velvet Spray*. Teknik ini mengandung lelehan cokelat *couverture* dan bahan lain yaitu *cocoa butter* juga pewarna dengan berbahan dasar minyak, yang jika disemprotkan pada *entremet* beku akan memiliki tekstur seperti beludru atau *velvet* sehingga menciptakan tampilan yang elegan.

Pada Tugas Akhir ini penulis akan mengangkat suatu karya yang terinspirasi dari salah satu musim yang ada di dunia yaitu musim panas, karena secara umum musim panas sering kali dikaitkan dengan kegembiraan, liburan, dan cuaca yang menyenangkan dan menyegarkan. Banyak orang menikmati kehangatan matahari, melakukan aktivitas di luar ruangan, liburan di pantai, dan buah-buahan segar melimpah di musim ini (Ethnasia, 2022). Selain itu, penulis tertarik untuk membuat produk *entremet* dengan teknik *Glazing*. Teknik *Glazing* ini akan memberikan hasil akhir pada produk

dengan visual yang mengkilap. Penulis menggunakan warna kuning untuk memberi kesan cerah dan segar. Warna tersebut untuk melambangkan mentari musim panas, menggambarkan suasana yang menyenangkan, dan memberikan kesan hangat yang akan mengundang selera bagi penikmat kue ini nantinya.

Penulis mengangkat judul “*Summer Breeze*” untuk pembuatan *entremet*. Nama ini menggambarkan rasa, tekstur, dan tampilan pada kue karena *cake* ini memiliki kombinasi rasa yang segar dan ringan, seperti buah tropis atau citrus, yang mengingatkan pada suasana dan nuansa udara segar yang menyenangkan. *Cake* ini akan merujuk pada angin yang sejuk yang biasanya akan terasa pada saat musim panas, hal tersebut akan menciptakan imajinasi tentang kesejukan dan keceriaan. Perpaduan rasa dari bunga *elder*, daun basil, buah stroberi, lemon, nanas, dan mangga ini cocok diterapkan pada suatu produk makanan. Buah-buahan ini melambangkan kesejukan dan keceriaan, yang merupakan citra yang ingin penulis hadirkan dalam kue tersebut. Rasa dan warna buah-buahan ini juga akan memberikan sentuhan eksotis dan menyegarkan pada kue. Penggunaan buah-buahan, juga bunga dan daun yang beraneka ragam ini juga memberikan variasi tekstur dan rasa yang menarik sehingga menciptakan suatu hidangan penutup yang enak, indah secara visual, dan menarik. Selain itu, buah-buahan ini sering tersedia dan populer di musim panas, sehingga dapat memberikan kesan yang sesuai dengan judul yang penulis ambil.

Berdasarkan penjelasan yang sudah dipaparkan diatas, penulis memutuskan akan membuat *entremet cake* sebagai Tugas Akhir yang berjudul “***SUMMER BREEZE ENTREMET***”.

B. Usulan Produk

1. Jenis Produk

Penulis akan mempresentasikan suatu produk makanan yaitu *Food Presentation* dengan mengambil jenis kue *Entremet*.

2. Tema Produk

Penulis akan membawakan tema produk yang terinspirasi dari musim panas. Buah-buahan tropis dan *citrus* akan mengingatkan pada udara segar dan ringan pada musim panas. Buah yang digunakan adalah buah yang biasa tersedia di musim panas seperti stroberi, nanas, lemon, dan mangga. Juga penambahan bunga *elder* dan *basil* ini cocok diterapkan pada suatu produk makanan karena akan saling melengkapi. Oleh karena itu, penulis ingin mengkombinasikannya untuk menciptakan suatu hidangan penutup yang enak, indah secara visual, dan memadukan rasa dari buah, bunga, dan daun tersebut sehingga menarik.

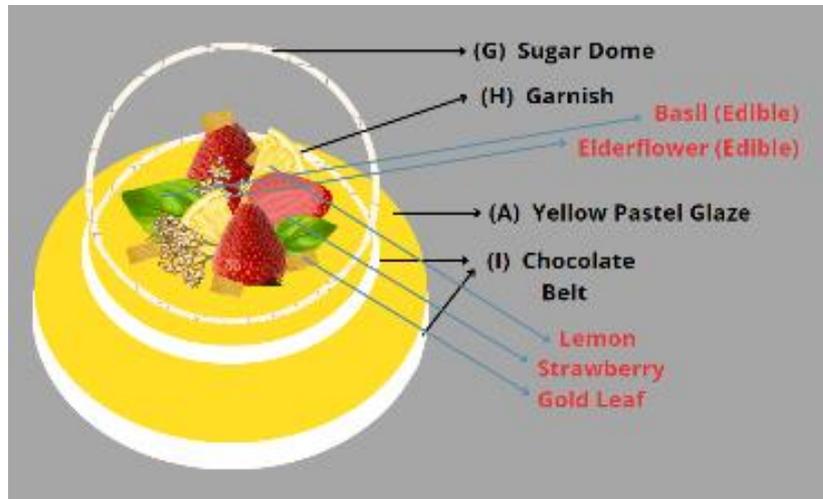
3. Sketsa

Seperti yang sudah dijelaskan pada latar belakang, *entremet* terbentuk dari beberapa susun komponen, oleh karena itu *Summer Breeze Entremet* terbuat dari beberapa lapisan bagian. Dengan *base* dari

Lemon Sponge Cake sebagai komponen kue, di atasnya terdapat *Rice Crispy* sebagai komponen renyah, kemudian di lapisan ketiga yaitu *Pineapple-Elderflower Gelee* sebagai komponen jeli, dan terakhir adalah *Strawberry-Basil Compote* sebagai komponen kompot. Lapisan-lapisan tersebut ditutup dengan *Mango Mousse* ditambah dengan potongan buah mangga sebagai komponen yang lembut.

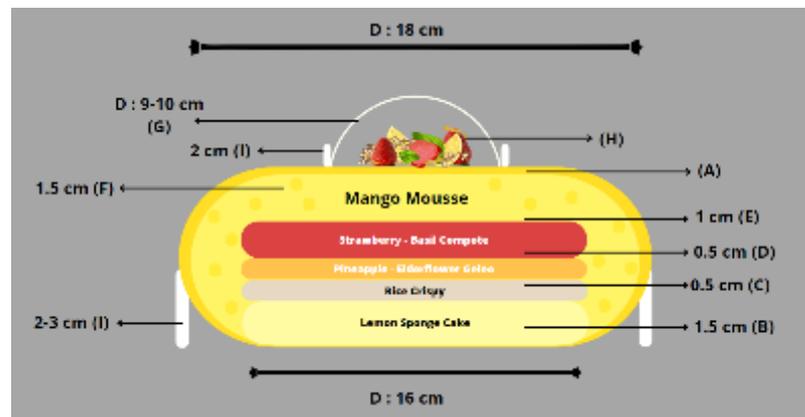
Summer Breeze Entremet ini akan di cetak menggunakan *eclipse mould* berbahan *silicone food grade* dengan ukuran diameter 18 cm dan tinggi 5 cm. Ukuran ketebalan dari komponen *Lemon Sponge Cake* yaitu 1.5 cm, *Rice Crispy* dan *Pineapple-Elderflower Gelee* adalah 0.5 cm. Lalu ketebalan dari *Strawberry-Basil Compote* adalah 1 cm, sedangkan *Mango Mousse* memiliki ketebalan 1.5 cm pada bagian atas dan 2 cm pada bagian samping. Dekorasi yang penulis ambil untuk di tambahkan pada entremet yaitu *sugar dome*, *chocolate belt*, stroberi, lemon, *elderflower*, basil, dan *gold leaf*. Berikut adalah desain *Summer Breeze Entremet* yang penulis buat:

GAMBAR 1
DESAIN PRODUK (TAMPAK LUAR)



Sumber: Desain oleh Penulis (kolaborasi *Illustrator*), 2023

GAMBAR 2
DESAIN PRODUK (TAMPAK DALAM)



Sumber: Desain oleh Penulis (kolaborasi *Illustrator*), 2023

Berikut adalah *penjelasan* secara lebih detail mengenai isian setiap komponen pada *Summer Breeze Entremet* yang dibuat oleh penulis:

a. Yellow Glaze

Teknik *mirror glaze* sudah ada sekitar 30 hingga 40 tahun yang lalu menurut Thomas Vaccaro, namun dipopulerkan kembali oleh Olga Noskova, *pâtissier* asal Rusia pada tahun 2016 (Saelinger, 2016). *Mirror glaze* adalah metode mendekorasi kue yang melibatkan penggunaan lapisan cokelat berkilau yang sering digunakan untuk melapisi permukaan luar *entremet cake* atau *mousse cake*. Selain memulainya secara visual, kue dengan *mirror glaze* juga menggoda selera dengan rasa yang kaya karena memiliki berbagai lapisan dan tekstur. Kilauan dari *glaze* memiliki kemampuan untuk memantulkan cahaya dengan indah, dan untuk menciptakan efek ini, penting untuk menjaga permukaannya tetap halus dan merata (Food Crumbles, 2019). *Glaze* bisa pula kehilangan kilapnya seperti jika menuangkan *glaze* terlalu panas. Temperatur tinggi akan melelehkan lapisan dibawahnya, lalu berakibat isi dari *glaze* mungkin tiba-tiba memiliki pertikel yang sebelumnya tidak ada karena tercampur bahan dari lapisan yang meleleh. Vaccaro (Saelinger, 2016) juga berkata suhu adalah kunci untuk mendapatkan kilau saat dituangkannya *glaze* pada *cake*, yaitu dengan menurunkan dari suhu titik didih ke suhu 43-49° C.

Dalam *Summer Breeze Entremet* ini, penulis akan menggunakan *glaze* berwarna kuning. Alasan di balik pilihan warna kuning ini adalah karena warna ini sering kali dikaitkan dengan matahari yang cerah dan musim panas yang hangat, sehingga mampu menciptakan citra visual yang kuat yang merangkum atmosfer musim panas. Selain itu, warna kuning juga melambangkan kebahagiaan, kehangatan, dan

kegembiraan, juga warna kuning akan menciptakan kontras yang menarik dengan elemen warna lain seperti oren dan merah. Dengan demikian, penggunaan warna kuning dalam *glaze* akan memberikan kesan yang cerah dan gembira yang sesuai dengan tema musim panas.

b. Lemon Sponge Cake

Lemon Sponge Cake dalam *entremet* ini berperan sebagai komponen base, diletakkan dibagian paling bawah *cake*. Penulis menggunakan teknik *Cold Method* agar proses pembuatan lebih cepat dan memudahkan dalam pencampuran bahan. *Cold method* adalah cara dalam pembuatan *sponge cake* yang menggunakan bahan-bahan *room temperature*. Hasil dari menggunakan teknik ini akan menghasilkan komponen yang ringan, lembut, halus dan berpori karena adanya banyak udara yang dicampurkan ke dalam adonan melalui telur dan gula, sehingga menghasilkan kue yang memiliki kelembutan dan keempukan yang khas. Lemon, dengan citranya yang segar dan asam, seringkali dikaitkan dengan kesegaran dan kehangatan yang mencirikan suasana musim panas yang cerah.

Keberadaan lemon dalam *entremet* ini akan memberikan sentuhan penyegaran yang khas, seiring dengan popularitasnya sebagai buah yang sering dipilih selama musim panas karena rasa cerah dan menyegarkan yang sesuai dengan musim panas. Campuran rasa asam dan segar lemon dengan manisnya *sponge cake* akan menciptakan perpaduan yang menarik dan berkontribusi pada keragaman rasa

entremet. Aroma segar dari lemon juga akan memperkuat Tugas Akhir penulis yang berjudul *Summer Breeze* dengan menciptakan nuansa yang pas, memberikan kesan segar yang menarik. Dengan kata lain, penggunaan lemon dalam *entremet* ini bukan hanya cocok dengan tema yang dipilih, tetapi juga menambah kekayaan rasa, aroma, dan kesegaran yang identik dengan musim panas.

c. Rice Crispy

Komponen *rice crispy* pada *entremet cake* adalah salah satu elemen yang menarik dan berkontribusi pada dimensi tekstur. *Rice crispy* memiliki bentuk yang sama dan dikenal bertekstur renyah, yang terbuat dari beras ketan putih, biasanya banyak digunakan sebagai bahan pencampur olahan makanan lain (Sari, 2020). Ketika ditambahkan pada *entremet*, *crispy* ini akan memberikan tekstur tersendiri, sehingga ketika di makan akan menciptakan tekstur lain selain tekstur *creamy* dari *mousse* atau *cake*.

Rice crispy digunakan penulis karena tidak memiliki rasa, sehingga penulis dapat mencampurkannya dengan *white chocolate couverture* agar menciptakan sentuhan manis, gurih, dan menggugah selera. Selain itu, jika dicampurkan dengan *white chocolate*, penulis berharap akan memberikan tampilan yang menggoda dan memikat sesuai dengan tema musim panas yang cerah dan segar tetapi tidak mendominasi rasa *entremet* secara keseluruhan agar komponen buah lainnya yang khas tetap menonjol.

d. Pineapple-Elderflower Gelee

Menurut *Online Etymology Dictionary*, *gelee* berasal dari bahasa Prancis Kuno yang berarti jeli. Nanas adalah salah satu buah tropis yang paling terkenal karena memiliki rasa manis dan asam yang khas serta aroma tropis. Buah tropis ini menghadirkan nuansa kesegaran musim panas dengan perpaduan rasa manis dan asam yang unik. Warna cerah dari nanas akan memperkaya estetika *entremet*, memberikan kontras visual yang mengundang sesuai dengan tema musim panas.

Selain itu, penulis memilih bunga *elder* sebagai pendamping buah nanas untuk dijadikan *gelee*. Bunga *elder* adalah bunga yang cantik, biasanya mekar pada pohon *elderberry* selama musim panas, dan dikenal sering digunakan dalam pembuatan minuman juga makanan karena akan memberikan aroma bunga yang lembut dan bernuansa kesegaran (Akbar, 2022). Bunga ini memiliki warna yang cenderung krem dan kuning, aromanya lembut dan ringan menyerupai aroma vanila. Dengan memasukkan bunga *elder* ke dalam *gelee* ini, penulis berharap menciptakan elemen yang istimewa dan tidak biasa, yang akan menjadi daya tarik tersendiri dalam *entremet* "*Summer Breeze*" ini, dan menciptakan harmoni yang istimewa dengan gabungan aroma nanas yang eksotis sehingga menghasilkan profil rasa yang kompleks dan menyegarkan.

e. Strawberry-Basil Compote

Compote merupakan varian selai buah yang terdiri dari potongan buah utuh, dicampur dengan sirup gula dan bahan pengental, dan kemudian dimasak dengan perlahan untuk menghasilkan rasa khasnya (Master Class, 2021). *Strawberry* dan *basil* adalah pasangan yang ideal untuk menjadi komponen *compote* dalam *entremet cake* ini. *Strawberry*, dengan rasa segar keasaman menciptakan rasa buah yang segar dan mengingatkan pada musim panas. Kombinasi *strawberry* dengan *basil* akan memberikan dimensi baru dalam kue ini karena *basil* akan memberikan sentuhan herbal dan aroma yang menyegarkan. Gabungan ini akan menggambarkan musim panas yang penuh akan kesegaran alam.

f. Mango Mousse

Mousse adalah hidangan dengan tekstur yang halus dan biasanya disajikan dalam keadaan dingin. Istilah “*mousse*” berasal dari bahasa Prancis yang berarti “busa”, merujuk pada tampilannya yang ringan dan berbuis. Awalnya, *mousse* merujuk pada minuman beralkohol yang terbuat dari campuran madu dan anggur, yang ditandai oleh banyak busa yang terbentuk di atasnya (Tulip Chocolate, 2022). Pada *Summer Breeze Entremet* ini, penulis akan membuat *mousse* dengan menggunakan telur sebagai salah satu komponennya. Penulis juga akan menambahkan potongan buah mangga ke dalam *mousse* agar daging buah mangga terasa dan menjadi tekstur dari *mousse* ini yang *creamy*.

g. Sugar Dome

Untuk menambah nilai estetika dari nilai jual *Summer Breeze Entremet* ini, penulis akan membuat sugar dome berbentuk setengah lingkaran yang akan diletakkan menutupi *garnish* yang berada ditengah permukaan atas *entremet*.

h. Garnish

Pada entremet cake ini, penulis akan memberikan hiasan pada bagian tengah permukaan atas entremet berupa buah stroberi segar, lemon, daun *basil*, bunga *elder*, dan *gold leaf* untuk mempercantiknya yang nanti akan ditutup oleh *sugar dome* transparan dan dikelilingi oleh *chocolate belt*.

i. Chocolate Belt

Penulis akan meletakkan *chocolate belt* berwarna putih pada sisi *entremet cake* dan pada bagian atas tengah *entremet* dengan berbeda ukuran. Dalam pembuatannya, penulis akan menggunakan *white chocolate couverture*.

C. Tinjauan Produk

Kajian olahan *Summer Breeze Entremet* yang akan dibuat oleh penulis terdapat pada dibagian bawah ini. Terdiri dari resep standar, kebutuhan alat dan bahan yang digunakan, kemudian dilanjutkan pembuatan *purchase order*, *recipe costing*, dan *selling price* yang hasil diolah penulis.

1. Resep Standar

Resep standar adalah cara untuk mengatur resep agar bisa mengendalikan biaya dan kualitas tetapi tanpa harus membatasi kreativitas seorang koki. Resep standar mencakup semua bahan, metode, dan jumlah yang digunakan, memandu berapa banyak hidangan yang akan disajikan (Sona, 2023).

Dalam tugas akhir ini, penulis mendapat inspirasi dari berbagai sumber yang telah teruji seperti dari tempat Praktik Kerja Nyata teman-teman penulis karena hasilnya bagus juga enak, dan dari internet yang telah penulis uji coba kan beberapa kali. Penulis berusaha menggabungkan resep-resep tersebut untuk dijadikan paduan yang lezat dan unik. Di bawah ini terlampir resep dari *Summer Breeze Entremet* beserta dengan sumbernya.

TABEL 1
RESEP STANDAR YELLOW GLAZE

| YELLOW GLAZE | | | Kode Resep : - | |
|----------------------|----------------------|---------------|--|---|
| Resep Standar | | | Jenis : Coating | |
| Resep Standar | | | Hasil : 431 gr, For 1 Whole Entremet Cake. D: 18 cm | |
| Resep Standar | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | <i>Bloom</i> | 14 gr | <i>Gelatine powder</i> | Di dalam <i>bowl</i> |
| | | 42 | Air | |
| 2 | Cincang | 100 gr | <i>White choc couverture</i> | Diatas talenan |
| 3 | Campurkan | 100 gr | Gula pasir | Di <i>sauce pan</i> . Masak dan aduk hingga bening, <i>boil</i> dengan <i>medium heat</i> |
| | | 100 gr | <i>Glucose</i> | |
| | | 50 gr | Air | |
| | | 2 gr | Pewarna kuning bubuk | |
| 4 | Tambahkan | | <i>Gelatine sheet</i> | Ke <i>pan</i> , aduk, angkat dari api |
| 5 | Tuangkan | | Campuran <i>glucose</i> | Ke <i>white choc couverture</i> |
| 6 | Tambahkan | 67 ml | SKM | Ke campuran <i>glucose</i> , aduk menggunakan <i>Immersive Blender</i> sampai halus. <i>Glaze</i> siap digunakan saat sudah bersuhu 35° C |

Sumber : EQ Kuala Lumpur, 2022

TABEL 2
RESEP STANDAR LEMON SPONGE CAKE

| <i>LEMON SPONGE CAKE</i> | | | Kode Resep : - | |
|--------------------------|----------------------|---------|-------------------------------------|--|
| Resep Standar | | | Jenis : <i>Sponge & Biscuit</i> | |
| Resep Standar | | | Hasil : 346 gr 1 Cake D: 14 cm | |
| Resep Standar | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | <i>Pre-heat</i> | | | Oven dengan suhu 180° C |
| 2 | Siapkan | | | Cetakan dengan di <i>grease</i> , diberi <i>wax paper</i> , di <i>grease</i> kembali, dan di <i>dusting</i> sedikit tepung |
| 3 | Kocok | 167 gr | Telur | Dengan <i>mixer</i> hingga sedikit pucat dan mengembang (<i>ribbon stage</i>), gula masukkan sedikit demi sedikit |
| | | 56 gr | Gula pasir | |
| | | 1 gr | Garam | |
| | | 2 gr | Vanila ekstrak | |
| | | 3 gr | SP | |
| 4 | Gabungkan | 62 gr | <i>Medium flour</i> | Yang telah di saring, lalu <i>fold in</i> dengan telur |
| | | 2 gr | <i>Baking powder</i> | |
| 5 | Hangatkan | 28 gr | <i>Melted butter</i> | Lalu <i>fold-in</i> ke <i>batter</i> |
| | | 12 gr | <i>Fresh milk</i> | |
| 6 | Tambahkan | 10 gr | <i>Lemon juice</i> | Ke dalam <i>batter</i> |
| | | 2 gr | <i>Lemon zest</i> | |
| | | 3 tetes | Pewarna kuning cair | |
| 7 | Tuangkan | | <i>Mixture</i> | Ke dalam loyang |
| 8 | Panggang | | | Pada oven bersuhu 180° C selama 25-35 menit |
| 9 | Keluarkan | | | <i>Cake</i> dari oven serta cetakan, simpan di atas <i>cooling wire</i> , biarkan dingin |

Sumber : Beau Bakery, 2021

TABEL 3
RESEP STANDAR *RICE CRISPY*

| <i>RICE CRISPY</i> | | | Kode Resep : - | |
|--------------------|----------------------|--------|------------------------------------|--|
| Resep Standar | | | Jenis : Komponen Renyah | |
| Resep Standar | | | Hasil : 78 gr D: 14 cm, T: 1 cm | |
| Resep Standar | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | <i>Bain marie</i> | 60 gr | <i>White choc couverture</i> | Hingga meleleh |
| 2 | Tambahkan | 18 gr | <i>White rice crispy</i> | Ke dalam cokelat yang masih hangat |
| 3 | Masukan | | | Ke dalam cetakan, dan ratakan permukaannya |
| 4 | Simpan | | | Ke dalam kulkas |

Sumber : Zeelandiapedia.com, Tanpa Tahun

TABEL 4
RESEP STANDAR *PINEAPPLE-ELDERFLOWER GELEE*

| <i>PINEAPPLE-ELDERFLOWER GELEE</i> | | | Kode Resep : - | |
|------------------------------------|----------------------|--------|-------------------------------------|--|
| Resep Standar | | | Jenis : Jeli | |
| Resep Standar | | | Hasil : 155 gr D: 14 cm, T: 1 cm | |
| Resep Standar | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | Didihkan | 24 gr | Gula pasir | Di <i>sauce pan</i> dengan <i>medium heat</i> hingga <i>boil</i> |
| | | 3 gr | Agar-agar | |
| | | 93 ml | Nanas (di blender) | |
| | | 32 ml | <i>Elderflower syrup</i> | |
| 2 | Tambahkan | 1 gr | Pewarna kuning telur bubuk | aduk |
| 3 | Tuang | | | Ke dalam cetakan |
| 4 | Tabur | 2 gr | <i>Elderflower (Edible)</i> | Diatasnya, simpan di kulkas |

Sumber : Muhammad Fhadil Aldhiva, 2022

TABEL 5
RESEP STANDAR STRAWBERRY-BASIL COMPOTE

| <i>STRAWBERRY-BASIL COMPOTE</i> | | | Kode Resep : - | |
|---------------------------------|-------------------------------|--------|-------------------------------------|---|
| Resep Standar | | | Jenis : <i>Compote</i> | |
| Resep Standar | | | Hasil : 393 gr D: 14 cm, T: 1 cm | |
| Resep Standar | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | Cuci dan cincang 1/2 halus | 7 gr | <i>Basil Leaves</i> | Simpan di dalam <i> bowl</i> , sisihkan |
| 2 | <i>Bloom</i> | 10 gr | <i>Gelatine powder</i> | di dalam <i> bowl</i> , aduk sebentar, sisihkan |
| | | 20 gr | Air | |
| 2 | Didihkan | 304 gr | <i>Strawberry</i> | Di <i> sauce pan</i> , aduk dan masak hingga <i> simmer</i> , angkat dari api |
| | | 30 gr | Gula pasir | |
| | | | <i>Gelatine</i> | |
| | | 10 gr | <i>Pectin</i> | |
| 3 | Tambahkan | 12 ml | <i>Lemon juice</i> | ke <i> sauce pan</i> , aduk |
| 4 | Tuang | | <i>Compote</i> | Ke dalam cetakan |
| 3 | Simpan | | | Ke dalam <i> freezer</i> |

Sumber : Broma Bakery, 2016

TABEL 6
RESEP STANDAR MANGO MOUSSE

| <i>MANGO MOUSSE</i> | | | Kode Resep : - | |
|---------------------|----------------------|----------|---|---|
| Resep Standar | | | Jenis : <i>Ices</i> | |
| Resep Standar | | | Hasil : 457 gr. D: 18 cm, T: 5 cm. <i>Eclipse mould silicon (Insert D: 14 cm)</i> | |
| Resep Standar | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | <i>Bloom</i> | 2 lembar | <i>Gelatine sheet</i> | Dengan cara merendam <i> gelatine sheet</i> di air sampai lunak |
| | | | Air | |

TABEL 6
RESEP STANDAR MANGO MOUSSE

(Lanjutan)

| <i>MANGO MOUSSE</i> | | | Kode Resep : - | |
|---------------------|-----------|--------|---------------------------------|--|
| Resep Standar | | | Jenis : <i>Ices</i> | |
| Resep Standar | | | Hasil : 457 gr. D:18 cm, T:5 cm | |
| Resep Standar | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| 2 | Masak | 107 gr | <i>Mango puree</i> | Di <i>sauce pan</i> , aduk sampai <i>creamy</i> , hingga mencapai suhu 83° C |
| | | 34 gr | Madu | |
| | | 14 gr | Gula pasir | |
| | | 2 gr | Vanila ekstrak | |
| | | 34 gr | Telur kuning | |
| 3 | Tambahkan | | <i>Gelatine sheet</i> | Ke <i>mixture</i> disaat masih panas, aduk hingga larut |
| 4 | Tambahkan | 44 gr | Potongan buah mangga | ke dalam <i>mixture</i> , aduk |
| 5 | Kocok | 216 gr | <i>Whipped cream</i> | Hingga <i>stif</i> , <i>fold in</i> dengan <i>mixture</i> saat sudah hangat/dingin, sisihkan |

Sumber : Beau Bakery dan Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 7
RESEP STANDAR SUGAR DOME

| <i>SUGAR DOME</i> | | | Kode Resep : - | |
|-------------------|----------------------|--------|-----------------------------------|--|
| Resep Standar | | | Jenis : Dekorasi | |
| Resep Standar | | | Hasil : 100 gr 2 Dome D: 10 cm | |
| Resep Standar | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | Masak | 25 ml | Air | Di <i>sauce pan</i> . Boil hingga mencapai suhu 150° C |
| | | 50 gr | Gula pasir | |
| | | 25 gr | <i>Glucose</i> | |
| 2 | Siapkan | | | <i>Bowl</i> , tutup dengan 2 lapis <i>plastic wrap</i> |
| 3 | <i>Grease</i> | | | <i>Ring cutter</i> agar tidak lengket |

TABEL 7
RESEP STANDAR SUGAR DOME

(Lanjutan)

| | | | | |
|----------------------|---------------|---------------|-------------------------|---|
| SUGAR DOME | | | Kode Resep : - | |
| | | | Jenis : Dekorasi | |
| Resep Standar | | | Hasil : 100 gr | |
| | | | 2 Dome D: 10 cm | |
| Halaman | | | | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| 4 | Matikan api | | | Disaat suhu sudah mencapai 145° C |
| 5 | Dinginkan | | | Hingga suhu turun menjadi 110-120° C, lalu dituang ke <i>plastic wrap</i> |
| 6 | Tuang | | | Gula diatas <i>plastic wrap</i> , dan tekan pelan-pelan. Diamkan hingga kering, dan lepaskan dari cetakan |

Sumber : Philip Khoury, 2020

TABEL 8
RESEP STANDAR GARNISH

| | | | | |
|----------------------|----------------------|---------------|-----------------------------|---|
| GARNISH | | | Kode Resep : - | |
| | | | Jenis : Dekorasi | |
| Resep Standar | | | Hasil : 23 gr | |
| | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | Cuci dan potong | 20 gr | <i>Strawberry</i> | beberapa buah <i>strawberry</i> , sisihkan |
| 2 | Potong | 1 gr | <i>Lemon</i> | Hingga berbentuk <i>half sliced</i> atau segitiga |
| 3 | Siapkan | 1 gr | <i>Elderflower (Edible)</i> | Yang sudah mekar |
| 4 | Cuci | 1 gr | <i>Basil leaves</i> | Yang berbentuk sempurna |
| 5 | Siapkan | 0.5 gr | <i>Gold leaf</i> | |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 9
RESEP STANDAR *CHOCOLATE BELT*

| <i>CHOCOLATE BELT</i> | | | Kode Resep : - | |
|-----------------------|----------------------|--------|--|--|
| Resep Standar | | | Jenis : Dekorasi | |
| Resep Standar | | | Hasil : 120 gr 2 <i>Belt D</i> : 20 cm & 1 <i>Belt D</i> : 10 cm | |
| Halaman | | | | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| | <i>Mise en Place</i> | | | |
| 1 | Lelehkan | 120 gr | <i>White choc couverture</i> | Dengan metode <i>bain marie</i> |
| 2 | <i>Tempering</i> | | <i>Chocolate</i> | Hingga suhu 45° C, lalu angkat dari api |
| | | | | Turunkan hingga suhu mencapai 26-27° C |
| | | | | Panaskan kembali (<i>Bain Marie</i>) hingga suhu 29-30° C, lalu siap digunakan |
| 3 | Potong | | | Plastik mika sesuai kebutuhan, simpan diatas meja bersih |
| 4 | Tuang | | | Ke atas plastik mika diatas meja, ratakan dengan <i>palette</i> |
| 5 | Angkat | | | Plastik mika, sisihkan |
| 6 | Siapkan | | | Ring cutter dan tempelkan plastik mika lain |
| 7 | Cek | | <i>Chocolate</i> | Jika disentuh sudah agak <i>firm</i> , berdirikan dan tempelkan ke <i>ring cutter</i> yang telah dilapisi plastik mika |
| 8 | Diamkan | | | Di suhu dingin, setelah mengeras, lepaskan plastik mika |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 10
RESEP STANDAR *SUMMER BREEZE ENTREMET*

| <i>SUMMER BREEZE ENTREMET</i> | | | Kode Resep : - | |
|-------------------------------|----------------------|--------|--|---|
| | | | Jenis : <i>Ices</i> | |
| Resep Standar | | | Hasil : <i>A Whole Cake (D: 18 cm, T: 5 cm, untuk 8-10 potong)</i> | |
| | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| 1 | <i>Mise en Place</i> | | | Letakkan <i>mould</i> pada <i>tray</i> , siapkan seluruh komponen dan peralatan |
| 2 | Lapisi | | | <i>Ring cutter</i> dengan beberapa lapisan <i>plastic wrap</i> |
| 3 | Susun | | <i>Lemon Sponge Cake</i> | Ke dalam <i>ring cutter</i> dengan susunan <i>sponge</i> di paling bawah. Simpan di <i>freezer</i> hingga beku |
| | | | <i>Rice Crispy</i> | |
| | | | <i>Pineapple - Elderflower Gelee</i> | |
| | | | <i>Strawberry Compote</i> | |
| 4 | Keluarkan | | Isian komponen | Dari <i>ring cutter</i> dengan cara : 1. di buka terlebih dahulu <i>plastic wrap</i> -nya, dan sekeliling <i>ring cutter</i> di <i>torch</i> sebentar, 2. Tusuk sekeliling dalam <i>ring cutter</i> , dorong keatas |
| 5 | Tuangkan | | <i>Mango Mousse</i> | Ke dalam <i>mould</i> , ratakan dan ketuk agar tidak ada gelembung udara |
| 6 | Masukkan | | Isian komponen | Ke dalam <i>mould</i> yang sudah diisi <i>mousse</i> dengan bagian <i>sponge</i> di paling atas (karena nanti saat disajikan akan terbalik) |
| 7 | Isi kembali | | <i>Mousse</i> yang tersisa | Ratakan |

TABEL 10
RESEP STANDAR *SUMMER BREEZE ENTREMET*

(Lanjutan)

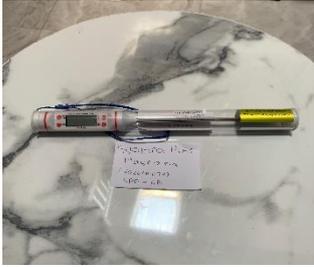
| <i>SUMMER BREEZE ENTREMET</i> | | | Kode Resep : - | |
|-------------------------------|---------------|--------|--|--|
| | | | Jenis : <i>Ices</i> | |
| Resep Standar | | | Hasil : <i>A Whole Cake (D: 18 cm, T: 5 cm, untuk 8-10 potong)</i> | |
| | | | Halaman | |
| NO | METODE | JUMLAH | BAHAN | PENJELASAN |
| 8 | Simpan | | <i>Entremet</i> | di dalam <i>freezer</i> semalaman hingga membeku |
| 9 | <i>Reheat</i> | | <i>Glaze</i> | Diatas kompor hingga suhu 32-35° C |
| 10 | Keluarkan | | <i>Entremet</i> | Dari <i>mould</i> , taruh diatas <i>cooling wire</i> yang sudah ditaruh diatas <i>tray</i> |
| 11 | Tuangkan | | <i>Glaze</i> | Ke seluruh permukaan <i>entremet</i> , <i>spread</i> dengan <i>palette</i> permukaan atasnya |
| 12 | Letakkan | | <i>Entremet</i> | Diatas <i>cake board</i> , rapikan |
| 13 | Taruh | | <i>Choc belt</i> | Di sisi <i>entremet</i> dan diatas nya |
| 14 | Susun | | <i>Strawberry</i> | Di atas <i>entremet</i> (di dalam <i>choc belt</i>) |
| | | | <i>Lemon</i> | |
| | | | <i>Elderflower (Edible)</i> | |
| | | | <i>Basil leaves</i> | |
| 15 | Taruh | | <i>Gold leaf</i> | Di antara <i>garnish</i> atas |
| 16 | Letakkan | | <i>Sugar dome</i> | Di atas <i>entremet</i> , menutupi <i>garnish</i> |
| 17 | Sajikan | | | |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

4. Kebutuhan Alat

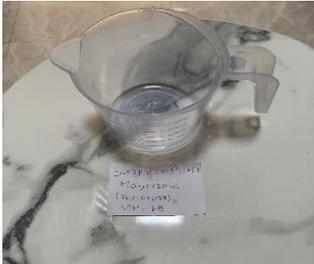
Untuk menghasilkan *Summer Breeze Entremet*, penulis memanfaatkan sejumlah peralatan yang mendukung dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan. Berikut adalah daftar alat penunjang yang penulis gunakan bersama dengan peran masing-masing:

TABEL 11
KEBUTUHAN ALAT

| NO | NAMA ALAT | PENJELASAN |
|----|---|--|
| 1 | Pengukur Suhu  | Digunakan dalam pembuatan <i>Mango Mousse, Glaze, Sugar Dome</i> , dan <i>Chocolate Belt</i> . |
| 2 | Tray  | Sebagai alas saat <i>glazing</i> . |
| 3 | Mini Tray  | Tempat untuk merendam <i>gelatine sheet</i> . |

TABEL 11
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

| NO | NAMA ALAT | PENJELASAN |
|-----------|---|--|
| 4 | <p><i>Cooling Wire</i></p>  | <p>Digunakan untuk mendinginkan kue dan alas untuk <i>glaze</i>.</p> |
| 5 | <p>Gelas Takar</p>  | <p>Sebagai alat untuk mengukur cairan.</p> |
| 6 | <p><i>Ring Cutter</i></p>  | <p>Untuk membuat <i>chocolate belt mini</i>.</p> |
| 7 | <p><i>Piping Bag</i></p>  | <p>Digunakan untuk <i>pipe mousse</i>.</p> |

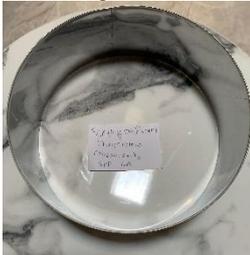
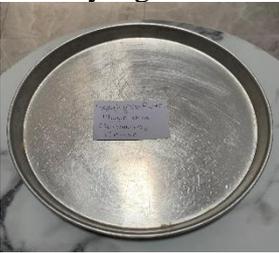
TABEL 11
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

| NO | NAMA ALAT | PENJELASAN |
|-----------|---|--|
| 8 | <p>Kertas Roti</p>  | <p>Untuk mengalasi kue saat akan di panggang.</p> |
| 9 | <p><i>Knee Palette</i></p>  | <p>Untuk memindahkan kue ke papan kue.</p> |
| 10 | <p>Mangkuk</p>  | <p>Sebagai tempat dari bahan pembuatan komponen.</p> |
| 11 | <p>Loyang</p>  | <p>Alas untuk menyimpan produk yang sudah jadi.</p> |

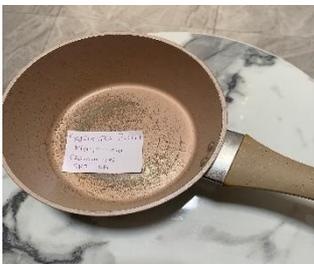
TABEL 11
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

| NO | NAMA ALAT | PENJELASAN |
|----|--|---|
| 12 | <p>Spatula Karet</p>  | <p>Untuk mengaduk bahan.</p> |
| 13 | <p><i>Ring Cutter</i></p>  | <p>Sebagai cetakan untuk membuat <i>chocolate belt</i>.</p> |
| 14 | <p>Loyang Bulat</p>  | <p>Loyang untuk membuat komponen <i>insert</i>.</p> |
| 15 | <p>Papan Kue</p>  | <p>Digunakan sebagai alas kue yang sudah jadi.</p> |

TABEL 11
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

| NO | NAMA ALAT | PENJELASAN |
|----|--|---|
| 16 | <p>Timbangan</p>  | <p>Sebagai alat penimbang bahan.</p> |
| 17 | <p><i>Sheet Pan</i></p>  | <p>Untuk memanggang kue.</p> |
| 18 | <p>Loyang Bulat</p>  | <p>Sebagai tempat mencetak komponen <i>insert</i>.</p> |
| 19 | <p>Panci</p>  | <p>Digunakan untuk mencairkan cokelat, memasak <i>gelee</i>, <i>compote</i>, menghangatkan <i>puree</i>, <i>sugar dome</i>.</p> |

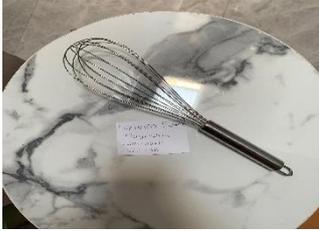
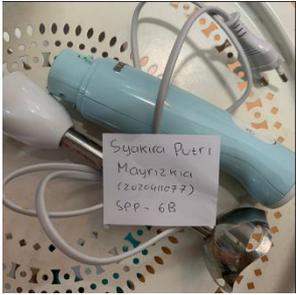
TABEL 11
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

| NO | NAMA ALAT | PENJELASAN |
|----|--|--|
| 20 | <p>Talenan & Pisau</p>  | <p>Untuk memotong semua bahan belum jadi ataupun produk yang sudah matang.</p> |
| 21 | <p>Silikon Cetakan</p>  | <p>Sebagai pencetak <i>entremet</i>.</p> |
| 22 | <p>Saringan</p>  | <p>Untuk menyaring bahan kering agar tidak menggumpal.</p> |
| 23 | <p>Ring Cutter</p>  | <p>Digunakan untuk cetakan isian semua komponen <i>entremet</i>.</p> |

TABEL 11
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

| NO | NAMA ALAT | PENJELASAN |
|----|--|---|
| 24 | <p>Pengocok</p>  | <p>Untuk mengocok semua bahan yang perlu diaduk.</p> |
| 25 | <p>Mixer</p>  | <p>Digunakan untuk mengocok adonan <i>sponge cake</i> dan <i>whipped cream</i>.</p> |
| 26 | <p>Immersive Blender</p>  | <p>Digunakan untuk mengaduk <i>glaze</i>.</p> |
| 27 | <p>Plastik Balut/Bungkus</p>  | <p>Untuk melapisi <i>ring cutter insert</i>, melapisi mangkuk, untuk <i>sugar dome</i>, menutup bahan, menutupi <i>entremet cake</i> didalam cetakan.</p> |

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2023

5. Kebutuhan Bahan

Sebelum merumuskan harga jual, penulis akan menampilkan *purchase order* terlebih dahulu sebagai kebutuhan bahan pada *Summer Breeze Entremet*. *Purchase order* adalah dokumen atau formulir permintaan pembelian yang digunakan untuk mengirim permintaan kepada divisi pembelian agar proses pembelian barang yang dibutuhkan dapat dilakukan (Permatasari et al., 2022). Di bawah ini, penulis telah melampirkan *purchase order* untuk pembuatan *Summer Breeze Entremet* dalam format tabel:

TABEL 12
PURCHASE ORDER

| DESKRIPSI | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY | |
|------------------|------------------------------|-------|----------------|------|--------|--------------|------------|
| | | | QTY | UNIT | HARGA | | |
| GROCERIES | | | | | | | |
| 1 | <i>gelatin sheet</i> | 5 | lembar | 1 | lembar | Rp 3.800 | Rp 19.000 |
| 2 | <i>gelatin powder</i> | 0,05 | kg | 1 | kg | Rp 388.000 | Rp 19.400 |
| 3 | <i>white choc couverture</i> | 0,5 | kg | 1 | kg | Rp 151.200 | Rp 75.600 |
| 4 | gula pasir | 0,5 | kg | 1 | kg | Rp 16.998 | Rp 8.499 |
| 5 | <i>glucose</i> | 0,4 | kg | 1 | kg | Rp 37.500 | Rp 15.000 |
| 6 | SKM | 0,08 | lt | 1 | lt | Rp 37.500 | Rp 3.000 |
| 7 | pewarna kuning muda cair | 1 | botol (30 ml) | 30 | ml | Rp 4.400 | Rp 4.400 |
| 8 | pewarna kuning telur bubuk | 0,1 | kg | 1 | kg | Rp 127.400 | Rp 12.740 |
| 9 | pewarna kuning COLATTA | 1 | botol (50 ml) | 50 | ml | Rp 23.040 | Rp 23.040 |
| 10 | garam dapur | 0,25 | kg | 1 | kg | Rp 10.000 | Rp 2.500 |
| 11 | <i>vanilla extract</i> | 1 | botol (100 ml) | 100 | ml | Rp 35.000 | Rp 35.000 |
| 12 | SP | 0,03 | kg | 1 | kg | Rp 283.333 | Rp 8.500 |
| 13 | <i>medium flour</i> | 0,5 | kg | 1 | kg | Rp 12.000 | Rp 6.000 |
| 14 | <i>baking powder</i> | 0,045 | kg | 1 | kg | Rp 133.333 | Rp 6.000 |
| 15 | <i>white rice crispy</i> | 0,1 | kg | 1 | kg | Rp 110.000 | Rp 11.000 |
| 16 | <i>elderflower syrup</i> | 1 | botol (100 ml) | 100 | ml | Rp 30.000 | Rp 30.000 |
| 17 | <i>pectin</i> | 0,05 | kg | 1 | kg | Rp 320.000 | Rp 16.000 |
| 18 | madu | 1 | botol (150 ml) | 150 | ml | Rp 15.999 | Rp 15.999 |
| 19 | agar-agar | 0,017 | kg | 1 | kg | Rp 294.118 | Rp 5.000 |
| 20 | <i>gold leaf</i> | 0,002 | kg | 1 | kg | Rp 7.500.000 | Rp 15.000 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 331.678 |

TABEL 12
PURCHASE ORDER

(Lanjutan)

| DESKRIPSI | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY | |
|--------------------------------|-----------------------------|-------|--------------|------|--------|--------------|------------|
| | | | QTY | UNIT | HARGA | | |
| DAIRY PRODUCT | | | | | | | |
| 1 | telur | 0,5 | kg | 1 | kg | Rp 32.000 | Rp 16.000 |
| 2 | <i>unsalted butter</i> | 0,227 | kg | 1 | kg | Rp 191.630 | Rp 43.500 |
| 3 | <i>fresh milk</i> | 0,125 | lt | 1 | lt | Rp 23.200 | Rp 2.900 |
| 4 | <i>whipped cream</i> | 0,25 | lt | 1 | lt | Rp 155.800 | Rp 38.950 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 101.350 |
| FRUITS & VEGETABLES | | | | | | | |
| 1 | <i>lemon</i> | 0,25 | kg | 1 | kg | Rp 20.000 | Rp 5.000 |
| 2 | nanas kupas | 1 | kg | 1 | kg | Rp 25.000 | Rp 25.000 |
| 3 | <i>elderflower edible</i> | 0,01 | kg | 1 | kg | Rp 2.500.000 | Rp 25.000 |
| 4 | <i>basil leaves</i> | 0,05 | kg | 1 | kg | Rp 190.000 | Rp 9.500 |
| 5 | stroberi | 0,5 | kg | 1 | kg | Rp 66.500 | Rp 33.250 |
| 6 | <i>mango puree</i> | 0,2 | kg | 1 | kg | Rp 250.000 | Rp 50.000 |
| 7 | mangga | 0,215 | kg | 1 | kg | Rp 25.000 | Rp 5.375 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 153.125 |
| KITCHEN SUPPLIES | | | | | | | |
| 1 | <i>wax paper 100x70</i> | 1 | lembar | 1 | lembar | Rp 1.800 | Rp 1.800 |
| 2 | plastik mika 5mx6cm | 1 | roll | 1 | roll | Rp 8.500 | Rp 8.500 |
| 3 | <i>plastic wrap 30x15cm</i> | 1 | roll | 1 | roll | Rp 8.500 | Rp 8.500 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 18.800 |
| TOTAL PURCHASE ORDER | | | | | | | Rp 604.953 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

6. Recipe Costing

Setelah menghasilkan *purchase order*, langkah berikutnya bagi penulis adalah merancang *recipe costing*. Penulis perlu mengetahui dengan pasti berapa biaya yang dikeluarkan untuk satu resep atau satu hidangan tertentu sehingga harga jualnya bisa disesuaikan dengan tepat. Cara untuk mengetahuinya adalah dengan membuat *recipe costing*.

Recipe costing adalah langkah yang melibatkan analisis menu untuk menghitung biaya masing-masing komponen bahan yang digunakan dalam satu hidangan khusus untuk menentukan total biaya (Bemporat, 2022).

TABEL 13
RECIPE COSTING YELLOW GLAZE

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|-----------------------|------------------------------|-----|------|--------------|------|-----------|-----------|
| <i>YELLOW GLAZE</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | <i>Gelatin powder</i> | 14 | gr | 50 | gr | Rp 19.400 | Rp 5.432 |
| 3 | <i>White choc couverture</i> | 100 | gr | 250 | gr | Rp 37.800 | Rp 15.120 |
| 4 | Gula pasir | 100 | gr | 500 | gr | Rp 8.499 | Rp 1.700 |
| 5 | <i>Glucose</i> | 100 | gr | 400 | gr | Rp 15.000 | Rp 3.750 |
| 6 | Pewarna kuning bubuk | 2 | gr | 100 | gr | Rp 12.740 | Rp 255 |
| 7 | SKM | 67 | ml | 40 | ml | Rp 1.500 | Rp 2.513 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 28.769 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 14
RECIPE COSTING LEMON SPONGE CAKE

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|-----|------|--------------|------|--------------|--------------|
| <i>LEMON SPONGE CAKE</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | Telur | 167 | gr | 500 | gr | Rp 16.000 | Rp 5.344 |
| 2 | Gula pasir | 56 | gr | 500 | gr | Rp 8.499 | Rp 952 |
| 3 | Garam | 1 | gr | 250 | gr | Rp 2.500 | Rp 10 |
| 4 | Vanila ekstrak | 2 | ml | 100 | ml | Rp 35.000 | Rp 700 |
| 5 | SP | 3 | gr | 30 | gr | Rp 8.500 | Rp 850 |
| 6 | <i>Medium flour</i> | 62 | gr | 500 | gr | Rp 6.000 | Rp 744 |
| 7 | <i>Baking powder</i> | 2 | gr | 45 | gr | Rp 6.000 | Rp 267 |
| 8 | <i>Melted butter</i> | 28 | gr | 227 | gr | Rp 43.500 | Rp 5.366 |
| 9 | <i>Fresh milk</i> | 12 | ml | 125 | ml | Rp 2.900 | Rp 278 |
| 10 | <i>Lemon juice</i> | 10 | ml | 125 | ml | Rp 2.500 | Rp 200 |
| 11 | <i>Lemon zest</i> | 2 | gr | 125 | gr | Rp 2.500 | Rp 40 |
| 12 | Pewarna kuning cair | 3 | ml | 30 | ml | Rp 4.400 | Rp 440 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 15.191 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 15
RECIPE COSTING RICE CRISPY

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|---------------------------|------------------------------|-----|------|--------------|------|--------------|--------------|
| <i>RICE CRISPY</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | <i>White choc couverture</i> | 60 | gr | 250 | gr | Rp 37.800 | Rp 9.072 |
| 2 | <i>White rice crispy</i> | 18 | gr | 100 | gr | Rp 11.000 | Rp 1.980 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 11.052 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 16
RECIPE COSTING PINEAPPLE-ELDERFLOWER GELEE

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|---|-----------------------------|-----|------|--------------|------|--------------|--------------|
| <i>PINEAPPLE-ELDERFLOWER GELEE</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | Gula pasir | 24 | gr | 500 | gr | Rp 8.499 | Rp 408 |
| 2 | Agar-agar | 3 | gr | 17 | gr | Rp 5.000 | Rp 882 |
| 3 | Nanas (blender) | 93 | gr | 1000 | gr | Rp 25.000 | Rp 2.325 |
| 4 | <i>Elderflower syrup</i> | 32 | ml | 100 | ml | Rp 30.000 | Rp 9.600 |
| 5 | Pewarna kuning telur bubuk | 1 | gr | 50 | gr | Rp 23.040 | Rp 461 |
| 6 | <i>Elderflower (Edible)</i> | 2 | gr | 10 | gr | Rp 25.000 | Rp 5.000 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 18.676 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 17
RECIPE COSTING STRAWBERRY-BASIL COMPOTE

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------|-----|------|--------------|------|--------------|--------------|
| <i>STRAWBERRY-BASIL COMPOTE</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | <i>Basil leaves</i> | 7 | gr | 50 | gr | Rp 9.500 | Rp 1.330 |
| 2 | <i>Gelatin powder</i> | 10 | gr | 50 | gr | Rp 19.400 | Rp 3.880 |
| 3 | <i>Strawberry</i> | 304 | gr | 250 | gr | Rp 16.625 | Rp 20.216 |
| 4 | Gula pasir | 30 | gr | 500 | gr | Rp 8.499 | Rp 510 |
| 5 | <i>Pectin</i> | 10 | gr | 50 | gr | Rp 16.000 | Rp 3.200 |
| 6 | <i>Lemon juice</i> | 12 | ml | 125 | ml | Rp 2.500 | Rp 240 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 29.376 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 18
RECIPE COSTING SUGAR DOME

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|-----|------|--------------|------|--------------|-------------|
| <i>SUGAR DOME</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | Gula pasir | 50 | gr | 500 | gr | Rp 8.499 | Rp 850 |
| 2 | <i>Glucose</i> | 25 | gr | 400 | gr | Rp 15.000 | Rp 938 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 1.787 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 19
RECIPE COSTING MANGO MOUSSE

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|-----------------------|----------------------|-----|--------|--------------|--------|--------------|--------------|
| <i>MANGO MOUSSE</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | <i>Gelatin sheet</i> | 2 | lembar | 5 | lembar | Rp 19.000 | Rp 7.600 |
| 2 | <i>Mango puree</i> | 107 | gr | 200 | gr | Rp 50.000 | Rp 26.750 |
| 3 | Madu | 34 | ml | 150 | ml | Rp 15.999 | Rp 3.626 |
| 4 | Gula pasir | 14 | gr | 500 | gr | Rp 8.499 | Rp 238 |
| 5 | Vanila ekstrak | 2 | ml | 100 | ml | Rp 35.000 | Rp 700 |
| 6 | Telur kuning | 34 | gr | 500 | gr | Rp 16.000 | Rp 1.088 |
| 7 | Potongan buah mangga | 215 | gr | 215 | gr | Rp 5.375 | Rp 5.375 |
| 8 | <i>Whipped cream</i> | 216 | ml | 250 | ml | Rp 38.950 | Rp 33.653 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 79.030 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 20
RECIPE COSTING CHOCOLATE BELT

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|-----------------------|------------------------------|-----|------|--------------|------|--------------|--------------|
| <i>CHOCOLATE BELT</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | <i>White choc couverture</i> | 120 | gr | 250 | gr | Rp 37.800 | Rp 18.144 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 18.144 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 21
RECIPE COSTING GARNISH

| <i>RECIPE COSTING</i> | | | | | | | |
|-----------------------|---------------------------------|-----|------|--------------|------|--------------|-------------|
| <i>GARNISH</i> | | | | | | | |
| NO | BAHAN | QTY | UNIT | HARGA SATUAN | | | QTY |
| | | | | QTY | UNIT | HARGA | |
| 1 | <i>Strawberry</i> | 20 | gr | 250 | gr | Rp 16.625 | Rp 1.330 |
| 2 | <i>Lemon</i> | 1 | gr | 125 | gr | Rp 2.500 | Rp 20 |
| 3 | <i>Elderflower (Edible)</i> | 1 | gr | 10 | gr | Rp 25.000 | Rp 2.500 |
| 4 | <i>Basil leaves</i> | 1 | gr | 50 | gr | Rp 9.500 | Rp 190 |
| 5 | <i>Gold Leaf</i> | 0,5 | gr | 2 | gr | Rp 15.000 | Rp 3.750 |
| TOTAL | | | | | | | Rp 7.790 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

7. Selling Price

Selling price adalah harga yang mencakup biaya produksi dan distribusi, ditambah dengan keuntungan yang diharapkan. Rumus dari *selling price* yaitu sebagai berikut:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{food cost}}{\text{dpercentage of sales}} \times 100$$

Sumber : Alex, 2015

TABEL 22
SELLING PRICE

| SELLING PRICE SUMMER BREEZE ENTREMET | | |
|---|------------------------------------|-------------|
| NO | KETERANGAN | COST |
| 1 | <i>yellow glaze</i> | Rp 28.769 |
| 2 | <i>lemon sponge cake</i> | Rp 15.191 |
| 3 | <i>rice crispy</i> | Rp 11.052 |
| 4 | <i>pineapple-elderflower gelee</i> | Rp 18.676 |
| 5 | <i>strawberry-basil compote</i> | Rp 29.376 |
| 6 | <i>mango mousse</i> | Rp 79.030 |
| 7 | <i>sugar dome</i> | Rp 1.787 |
| 8 | <i>garnish</i> | Rp 7.790 |
| 9 | <i>chocolate belt</i> | Rp 18.144 |
| TOTAL COST | | Rp 209.815 |
| Desired Cost Percent | | 35% |
| Preminimally Selling Price | | Rp 599.472 |
| Actual Selling Price | | Rp 600.000 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Penulis melakukan lokasi latihan Tugas Akhir *Food Presentation*

di :

a. Rumah Penulis

Komplek Griya Jati Putra No. 50, Pasirjati, Ujung Berung, Kota Bandung, Jawa Barat 40616

b. Kost Penulis

Jl. Budi Agung No. 186B, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

Penulis melaksanakan sidang untuk Tugas Akhir *Food Presentation* di :

- a. *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2. Waktu

Penulis melaksanakan kegiatan latihan untuk Tugas Akhir *Food Presentation* adalah pada waktu :

- Bulan Oktober hingga Desember 2023

Penulis mempersiapkan produk hari sidang pada waktu :

- Bulan Januari 2024