

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dessert merupakan sebuah hidangan penutup yang digunakan sebagai pencuci mulut yang disajikan setelah hidangan utama. Kesenian dalam makanan penutup tersebut mereka tuang di atas piring yang dihias dengan indah bagaikan kanvas namun tak luput dengan cita rasa yang tinggi yang biasa disebut *Plated Dessert*. Pepatah mengatakan bahwa "*We eat with our eyes first*", karna visual dari makanan akan mengirimkan pesan pada orang-orang yang ditujunya. *Plated Dessert* adalah seni penyajian makanan di atas piring yang memperlihatkan nilai keindahan dan cita rasa dengan berbagai elemen dan komposisi yang seimbang (Hafidh, M. 2022).

Plated Dessert adalah susunan dari satu atau beberapa komponen. Untuk sebagian besar makanan penutup, semua komponen disiapkan dengan baik sebelumnya (*The BC Cook Articulation Committee*). Semua komponen yang dibutuhkan-termasuk mousse, meringue, es krim dan sorbet, cookies, krim, dan saus digunakan untuk membuat presentasi yang lebih dari sekadar penjumlahan bagian-bagiannya (*The BC Cook Articulation Committee*).

Plated Dessert terdiri dari beberapa komponen atau elemen yang berperan ke dalam rasa dan penyajian dalam sebuah *dessert*. *Dessert* kemungkinan akan menjadi sebuah pengalaman terakhir pelanggan di sebuah restoran dan akan meninggalkan kesan akhir dari pengalaman bersantap tersebut di benak mereka. Oleh karena itu, pentingnya makanan

penutup tidak dapat dilebih-lebihkan. *Plated Dessert* berbeda dengan *à la carte dessert*, yang biasanya terdiri dari sebuah produk seperti contohnya sebuah *Apple Pie* (Suas, Michel. 2009).

Jumlah komponen per hidangan penutup berkisar antara dua hingga lima komponen. Komponen utama umumnya dipilih terlebih dahulu, dan sisa piring dirancang mengelilinginya, termasuk saus dan hiasan yang menambah rasa, tekstur, bentuk, warna, dan gaya. Elemen apa pun yang dipilih, harus saling melengkapi dan seimbang (Suas, Michel. 2009). Terdapat 5 karakteristik yang harus diperhatikan saat ingin merencanakan sebuah *Plated Dessert* yaitu Rasa, Tekstur, Temperatur, Warna, dan Bentuk (Chlebana, 2018).

Indonesia terkenal sebagai negara yang memiliki keanekaragaman hayati tertinggi di dunia. Salah satu jenis tanaman yang memiliki banyak potensi dan dapat dijadikan bahan substitusi tersebut yaitu umbi-umbian. (Komarayanti, 2018). Umbi-umbian merupakan salah satu komoditi pertanian yang memberikan kontribusi cukup besar terhadap kecukupan gizi dan keanekaragaman pangan di Indonesia (Komarayanti, 2017). Alasan mengapa umbi-umbian perlu dikembangkan karena umbi umbian merupakan kelompok pangan sumber karbohidrat potensial yang banyak terdapat di Indonesia.

Umbi-umbian biasa disajikan dengan cara direbus, goreng, maupun kukus. Selain dapat dikonsumsi langsung, umbi-umbian juga dapat disajikan menjadi masakan atau makanan yang memiliki daya jual lebih tinggi. Maka dari itu, penulis ingin memanfaatkan produksi umbi-umbian

tersebut dengan menggabungkan dengan unsur patiseri dan menjadikannya sebagai berbagai macam produk hidangan penutup. Jenis umbi-umbian yang penulis pilih adalah ubi jalar kuning, ubi jalar ungu, wortel, bit, dan bengkuang. Umbi-umbian tersebut memiliki warna yang sangat menarik perhatian dan memiliki rasa yang tidak terlalu kuat sehingga penulis ingin mengembangkan umbi-umbian tersebut menjadi sebuah hidangan yang memiliki cita rasa dan nilai yang tinggi. Penulis juga ingin mengembangkan produk tersebut dengan memasukan unsur *Molecular Gastronomy* di beberapa hidangannya.

Gastronomi molekuler adalah seni memasak dengan sains. Gastronomi molekuler adalah hal yang mempelajari proses transformasi molekuler, kimia, dan fisika dari bahan makanan pada saat berlangsungnya proses memasak, serta beberapa fenomena sensoris saat menyantap makanan (Winarno, 2017).

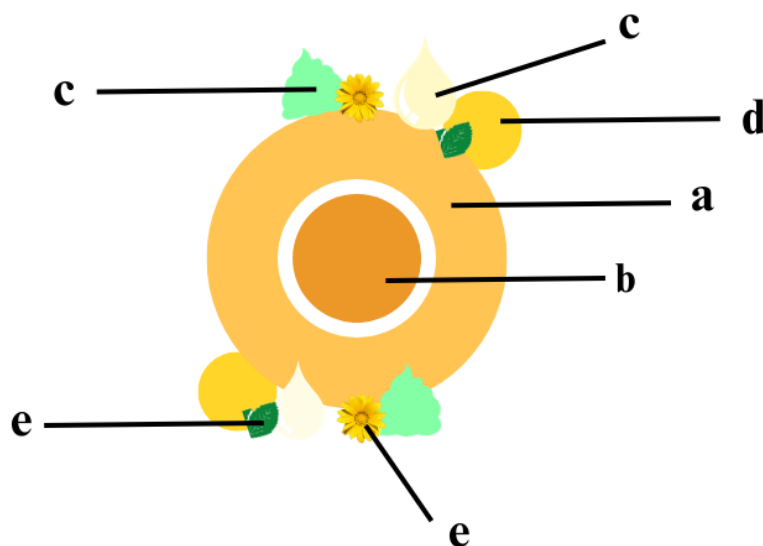
Alasan penulis memilih judul "5 Ragam Umbi dalam *Plated Dessert*" adalah untuk memperkenalkan ragam umbi umbian yang ada di Indonesia kepada masyarakat bahwa umbi umbian dapat di kreasikan menjadi beragam jenis makanan terutama dalam hidangan penutup, terlebih lagi dihidangkan dengan berbagai komponen yang menarik dan diberi sentuhan seni yang di susun dalam bentuk *Plated Dessert*. Selain itu, penulis juga ingin mengembangkan dan memperkenalkan produk olahan dengan bahan utamanya umbi umbian yang dapat dinikmati dengan cara berbeda dan memiliki nilai yang tinggi.

B. Desain Produk

Penulis memilih judul 5 Ragam Ubi Dalam *Plated Dessert*. Dari judul tersebut penulis akan memaparkan rencana penyajian dan gambaran produk yang akan di presentasikan. Komponen utama setiap produk adalah umbi umbian, maka penulis telah memilih 5 macam umbi-umbian yaitu Ubi jalar kuning, Ubi jalar ungu, Wortel, Bit, dan Bengkuang.

1. Huwi Batatas

Huwi Batatas merupakan gabungan dari nama ilmiah Ubi jalar yaitu *Ipomoea batatas* dengan Bahasa Sunda yaitu “Huwi” yang artinya Ubi. Ubi jalar kuning termasuk salah satu umbi-umbian yang cukup banyak dikenal oleh penduduk Indonesia. Pada penyajian kali ini, penulis akan mengkreasikan ubi jalar kuning sebagai komponen utamanya menjadi *Mousse* dan memasukan unsur gastronomi molekuler yaitu *spherification*.



GAMBAR 1: *Huwi Batatas*

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

Beberapa komponen dalam “Huwi Batatas” adalah sebagai berikut

Komponen utama:

- a. *Sweet Yellow Potato Mousse (Mousse Ubi Jalar Kuning)*: berdiameter 6,5 cm dengan lebar lingkarannya 2 cm yang diletakan di tengah piring.

Komponen pendukung:

- b. *Sauce*

Sweet Yellow Potato Spherification (Spherification Ubi Jalar Kuning): sari ubi jalar kuning dicampurkan dengan *Sodium Alginate* lalu dibekukan dan di masukan kedalam cairan *Calcium Lactat* dan diletakan ditengah *mousse*.

- c. *Cream*

Coconut Milk Cream (Krim Santan) & Peppermint Cream (Krim Mint): penulis memadukan 2 rasa krim yaitu *Coconut Milk Cream* yang gurih dan *Peppermint Cream* yang segar, yang masing masing diletakan didekat *mousse*.

- d. *Crunchy*

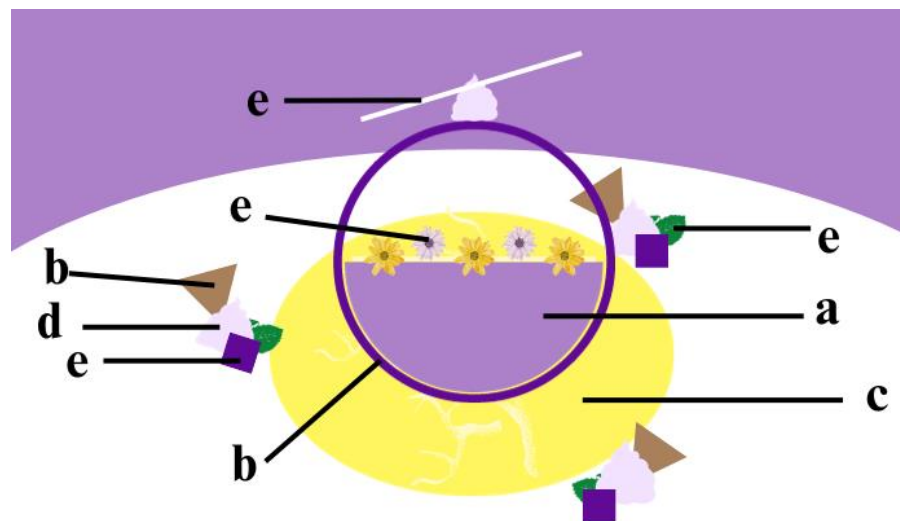
Vanilla Sable: dicetak bulat dengan diameter 2-3 cm dan dipanggang hingga matang, lalu diletakan didekat *mousse*.

- e. *Garnish*

Mint Leaves & Edible Flower: penulis memilih daun mint dan *edible flower* untuk mempercantik hidangan karna warnanya yang cerah dan memberikan kesan segar.

2. Ipomoea Bungur

Ipomoea Bungur diambil dari gabungan bahasa ilmiah dari Ubi Jalar yaitu *Ipomoea batatas* dengan Bahasa Sunda dari warna ungu yaitu “bungur”. Pada penyajian kali ini, penulis akan mengkreasikan ubi jalar ungu sebagai komponen utamanya menjadi *Mousse* didalam *Tart* yang berbentuk vertikal.



GAMBAR 2: *Ipomoea Bungur*

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

Beberapa komponen dalam “Ipomoea Bungur” adalah sebagai berikut.

a. Komponen utama:

Sweet Potato Mousse (Ubi Jalar Ungu Mousse): berbentuk setengah lingkaran dengan diameter 7 cm yang diletakan didalam *Tart Shell* berbentuk vertikal.

Komponen pendukung:

b. *Crunchy*

Tart Shell & Sweet Potato Chips: Tart Shell bewarna ungu dengan diameter 8 cm yang diletakan ditengah piring diatas *lemon curd, Sweet Potato Chips* (Keripik Ubi Jalar Ungu) dipotong dengan bentuk segitiga diletakan disamping *Sweet Potato Cream*.

c. *Sauce*

Lemon Curd: sari buah lemon yang dimasak dengan gula dan kuning telur yang membuat rasa asam dan segar dalam hidangan, diletakan ditengah piring dibawah *Tart shell*.

d. *Cream*

Sweet Potato Cream: ubi jalar ungu yang campurkan dengan krim kocok, lalu diletakan disamping *lemon sauce*.

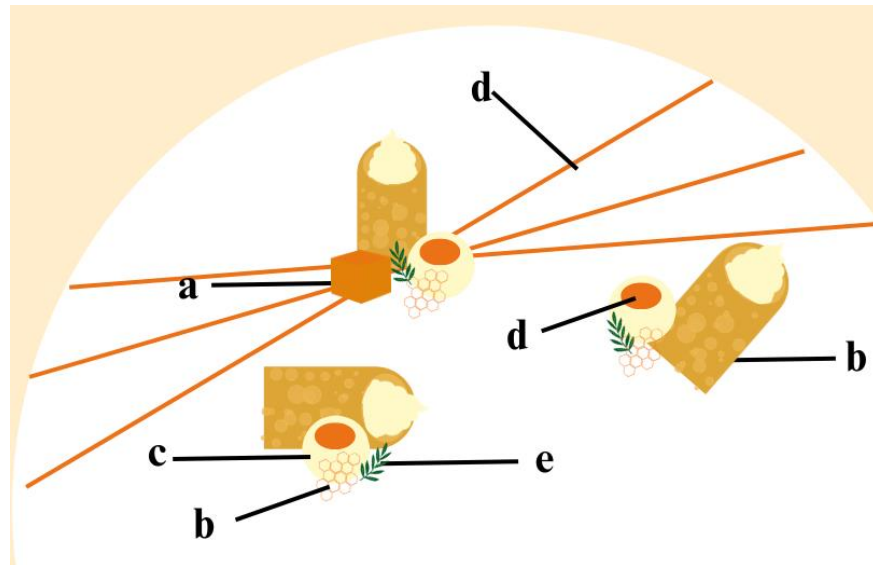
e. *Garnish*

Chocolate Garnish, Mint Leaves, Sweet Potato Cube, dan *Edible Flowers*: penulis menggunakan *white compound chocolate* sebagai *chocolate garnish* yang diletakan diatas *tart shell* dan sebagai alas diatas *mousse*, daun mint, potongan ubi ungu, dan *edible flower*.

3. Dacota

Dacota berasal dari kata ilmiah yaitu *Daucus carota* yang berarti Wortel. Pada penyajian kali ini, penulis akan mengkreasikan wortel sebagai komponen utamanya menjadi *Carrot Cake* yang akan

didukung oleh komponen pendukung seperti *cannoli*, *cream*, *sauce*, dan lainnya.



GAMBAR 3: *Dacota*

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

Beberapa komponen dalam “Dacota” adalah sebagai berikut

a. Komponen utama:

Carrot Cake: *carrot cake* dipotong dadu dengan ukuran 2,5 x 2,5 cm yang berjumlah 4 potong (1 diletakan disamping *cream cheese*, dan 3 didalam *cannoli*)

Komponen pendukung:

b. *Crunchy*

Cannoli Shell & Honey Tuille: *Cannoli Shell* dibentuk seperti tabung dengan tinggi 5 cm dan diameter 2,5 cm yang diletakan ditengah piring, lalu *Honey Tuille* yang berbentuk sarang madu diletakan disamping *cream cheese*.

c. *Cream*

Cream Cheese Cream: penulis memadukan *cream cheese*, *icing sugar*, dan *whipped cream* yang menjadi sebuah krim yang memiliki rasa manis, gurih dan lembut, lalu diletakan didalam *cannoli* dan disamping *carrot cake*.

d. *Sauce*

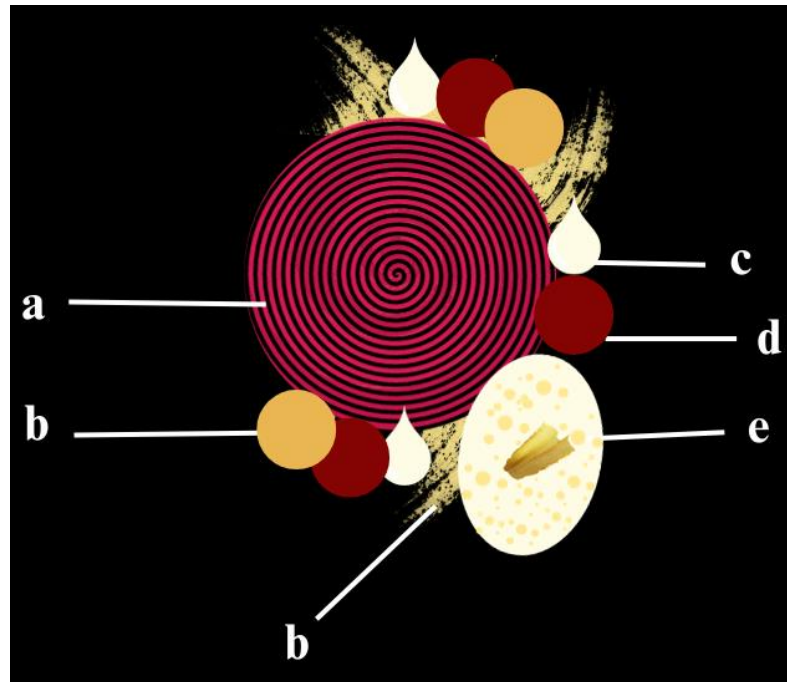
Carrot & Orange Sauce: penulis memadukan sari wortel dan jeruk yang dikentalkan yang membuat rasa asam dan segar dalam hidangan, diletakan diatas *cream cheese*.

e. *Garnish*

Rosemary: penulis memilih *rosemary* sebagai hiasan dari sebuah hidangan.

4. Ruby Vulgaris

Ruby Vulgaris merupakan sebuah *plated dessert* yang komponen utamanya yaitu bit (*beetroot*). Ruby Vulgaris sendiri diambil dari kata Vulgaris yang merupakan nama ilmiah dari bit yaitu *Beta Vulgaris*, dan Ruby yang berarti batu ruby yang berwarna merah indah. Pada penyajian kali ini, penulis akan mengkreasikan bit sebagai komponen utamanya menjadi *Mousse* yang akan dipadukan dengan kayu manis.



GAMBAR 4: *Ruby Vulgaris*

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

Beberapa komponen dalam “Ruby Vulgaris” adalah sebagai berikut

a. Komponen utama:

Beetroot Mousse: mousse dari bit dengan tambahan sedikit kayu manis yang dicetak berbentuk bulat spiral dengan diameter 8 cm.

Komponen pendukung:

b. *Crunchy*

Cinnamon Tuile & Yoghurt Powder: Cinnamon tuile diletakan disebelah *Strawberry Gel*, dan *Yoghurt Powder* yang terbuat dari *yoghurt* dan *tapioca maltodextrin* yang diletakan disamping *beetroot mousse*.

c. *Cream*

Chantily Cream: heavy cream yang dikocok dengan gula halus hingga lembut dan bervolume lalu diletakan disamping *beetroot mousse*.

d. *Sauce*

Strawberry Gel: buah stroberi yang dimasak dengan gula dan agar agar yang membuat rasa asam dan segar dalam hidangan, diletakan disamping *beetroot mousse*.

e. *Ice Cream*

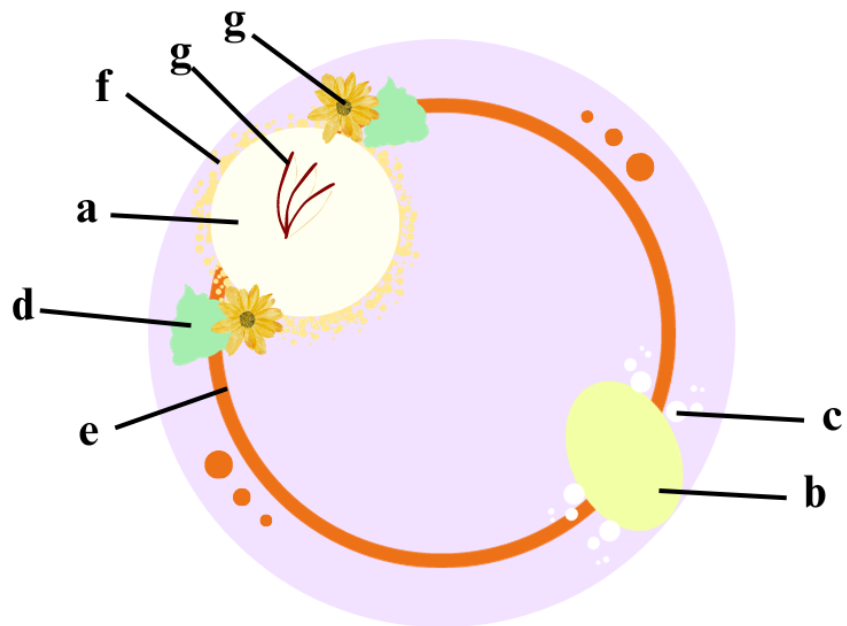
Vanilla Ice Cream with Caramel Crumble: es krim vanilla yang dipadukan dengan *Caramel Crumble* dengan bentuk *quenelle* yang diletakan disamping *beetroot mousse*.

f. *Garnish*

Gold Leaves: penulis memilih *gold flakes* yang diletakan diatas *beetroot mousse* agar memberikan kesan elegan.

5. *Deconstructed Rujak*

Deconstructed Rujak merupakan sebuah dekonstruksi dari salah satu jajanan tradisional yaitu Rujak Buah. Didalam rujak buah terdapat beberapa jenis buah seperti bengkuang, manga muda, timun, jambu air, dan tidak lupa komponen yang terpenting yaitu bumbu rujak. Pada penyajian kali ini, penulis akan mengkreasikan bengkuang sebagai komponen utamanya menjadi *Pannacotta*.



GAMBAR 5: *Deconstructed Rujak*

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

Beberapa komponen dalam “*Deconstructed Rujak*” adalah sebagai berikut

a. Komponen utama

Jicama Pannacotta: *panacotta* dengan rasa bengkuang dengan diameter 5,5 cm dan tinggi 4,75 cm yang diletakan serong kiri atas.

Komponen pendukung:

b. *Mousse*

Mango mousse: *mousse* manga muda yang memiliki rasa asam segar dengan bentuk *quenelle* yang diletakan di serong kanan bawah.

c. *Jelly*

Jicama Caviar: *caviar* dengan sari bengkuang yang diletakan di samping *mango mousse*.

d. *Cream*

Cucumber Cream: penulis menjadikan timun sebagai krim yang akan diletakan disamping *jicama pannacotta*.

e. *Sauce*

Rujak Sauce: bumbu rujak buah yang dijadikan sebagai saus, di letakan melingkar diatas piring.

f. *Crunchy*

Croquant: kacang tanah yang telah di sangrai lalu diberi *Caramel* dan di cincang kasar lalu diletakan disekeliling *jicama pannacotta*.

g. *Garnish*

Water Apple Sliced dan *Edible Flowers*: penulis memilih irisan jambu air dan *edible flower* untuk mempercantik hidangan yang diletakan diatas *jicama pannacotta* dan diatas *rujak sauce*.

C. Tinjauan Produk

Sebagai tinjauan dari Tugas Akhir, pada bagian ini penulis akan memaparkan bagian-bagian secara keseluruhan menu yang akan disajikan yakni *standard recipe*, kebutuhan alat, *purchasing list*, *recipe costing*, *dish costing*, dan *kandungan nutrisi*..

1. *Standard Recipe*

Semua resep tidak ada yang diciptakan sama. Resep standar adalah serangkaian instruksi tertulis yang digunakan untuk menyiapkan kuantitas

dan kualitas makanan yang diketahui secara konsisten untuk lokasi tertentu. Resep yang terstandarisasi akan menghasilkan produk yang hampir sama dalam hal rasa dan hasil setiap kali dibuat, tidak peduli siapa pun yang mengikuti petunjuknya. Resep Standar yang baik adalah resep yang akan mencakup nama komponen menu, jumlah hasil produk, ukuran porsi, daftar bahan beserta kuantitasnya, prosedur persiapan, suhu dan waktu memasak, instruksi khusus, *mise en place*, instruksi pelayanan, dan *plating/garnishing*. Selain itu, beberapa resep standar juga dapat mencakup biaya resep, analisis nutrisi, variasi, kiat-kiat pemberian hiasan dan penyajian, kiat-kiat penyederhanaan pekerjaan, resep pendamping yang disarankan, dan foto (Kimberly Cooper, tanpa tahun).

Pastry Section merupakan sebuah bagian yang sangat erat kaitannya dengan kata “presisi” dimana setiap perhitungannya harus tepat, baik itu dalam penimbangan bahan sampai temperatur pada sebuah oven yang akan dipakai untuk memanggang, maka dari itu setiap membuat sebuah produk diharuskan membuatnya dengan berdasar kepada resep standar untuk menghindari terjadinya kegagalan. Di industri seperti hotel maupun restoran, tentunya memiliki standar resep yang akan menjadi acuan dasar dalam pembuatan produk agar produk yang dibuat tetap konsisten dari rasa sampai penampilan setiap kali pembuatannya. Dibawah ini merupakan pemaparan *Standard Recipe Product* yang penulis buat di Tugas Akhir..

a. *Huwi Batatas Standard Recipe***TABEL 1: RESEP SWEET POTATO MOUSSE**

Hasil: 500 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Bloom</i>	15 gr	Gelatin Bubuk	<i>Bloom</i> gelatin bubuk, sisihkan.
2	Masak	114 gr	Gula pasir	Membuat <i>italian meringue</i>
		28 gr	Air	
		57 gr	Putih telur	
3	Campur	152 gr	Ubi Jalar Kuning <i>Puree</i>	Campur dengan merata
4	Kocok	152 gr	<i>Heavy Cream</i>	Kocok <i>heavy cream</i> hingga kaku
5				Aduk <i>whipped cream</i> , <i>puree</i> , dan <i>meringue</i> bersamaan, lalu masukan <i>bloomed gelatin</i> dengan cara di pancing.
6				Tuang kedalam cetakan, lalu bekukan didalam lemari es
		Hasil		<i>Sweet Potato Mousse</i> siap disajikan

Sumber: Chlebana, 2018

TABEL 2: RESEP SWEET POTATO SPHERIFICATION

Hasil: 200 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	1 L	Air	<i>Blender</i> hingga tercampur rata, pindahkan ke dalam mangkuk lalu simpan didalam kulkas ± 20 menit agar menjadi transparan
		5 gr	<i>Sodium Alginate</i>	
2	Campur	200 gr	Sari ubi jalar kuning	<i>Blender</i> lalu tuang kedalam cetakan bulat kecil dan bekukan
		6 gr	<i>Calcium lactate</i>	
3				Masukan <i>campuran calcium lactate</i> kedalam air <i>sodium alginate</i> dan bilas dengan air
	Hasil			<i>Sweet Potato Spherification</i> siap disajikan

Sumber: [youtube.com/ChefRudakova](https://www.youtube.com/ChefRudakova), 2020**TABEL 3: RESEP COCONUT MILK CREAM**

Hasil: 170 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	JUMLAH
1	Kocok	100 gr	<i>Heavy cream</i>	Kocok hingga ksku,
		15 gr	Gula Bubuk	
2	Tambahkan	50 gr	Santan	Campurkan, lalu <i>fold in</i> dengan santan hingga merata
		Sejumput	Garam	
	Hasil			<i>Coconut Milk Cream</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 4: RESEP PEPPERMINT CREAM

Hasil: 115 gr

NO	METODE	JUMLAH	METODE	JUMLAH
1	Kocok	100 gr	<i>Heavy cream</i>	Kocok hingga kaku,
		15 gr	Gula Bubuk	
		Setetes	<i>Mint essence</i>	
	Hasil			<i>Peppermint Cream</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 5: RESEP VANILLA SABLE

Hasil: 400 gr

NO	METODE	JUMLAH	METODE	JUMLAH
1	Campur	200 gr	Tepung Terigu Sedang	Campurkan dan ayak bahan kering
		75 gr	Gula Bubuk	
		Sejumput	Garam	
2	Tambah	90 gr	Mentega tawar	Tambahkan lalu campurkan kedalam bahan kering hingga teksturnya berpasir
3	Tambah	35 gr	Telur	Tambahkan, uleni hingga tercampur
4	Panggang			Diamkan didalam kulkas selama 4 jam. Cetak sesuai ukuran, lalu panggang di suhu 175°C
	Hasil			<i>Vanilla Sable</i> siap disajikan

Sumber: <http://youtube.com/PastryLivingwithAya>, 2019

TABEL 6: ASSEMBLING HUWI BATATAS

Hasil: 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan			Siapkan seluruh komponen dan piring bersih
2	Susun	1 buah	<i>Sweet Potato Mousse</i>	Letakan <i>mousse</i> ditengah piring
3		1 buah	<i>Sweet Potato Spherification</i>	Letakan <i>spherification</i> di bagian lubang <i>mousse</i>
4	Pipe	2 pipe	<i>Coconut Milk Cream</i>	Letakan <i>cream</i> disamping <i>mousse</i>
5		2 pipe	<i>Peppermint Cream</i>	Letakan <i>cream</i> disamping <i>mousse</i>
6	Susun	2 buah	<i>Vanilla Sable</i>	Letakan <i>vanilla sable</i> disamping <i>santan cream</i>
7	Hias	2 buah	<i>Edible Flower</i>	Hiasi dengan <i>edible flower</i> dan daun mint
		2 lembar	<i>Mint Leaves</i>	
	Hasil			<i>Huwi Batatas</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

b. *Ipomoea Bungur Standard Recipe*

TABEL 7: RESEP SWEET POTATO MOUSSE

Hasil: \pm 500 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Bloom</i>	15 gr	Gelatin Bubuk	<i>Bloom</i> gelatin bubuk, sisihkan.
2	Masak	114 gr	Gula pasir	Membuat <i>italian meringue</i>
		28 gr	Air	
	Kocok	57 gr	Putih telur	
3	Campur	152 gr	Ubi Jalar Ungu <i>Puree</i>	Campur dengan merata
4	Kocok	152 gr	<i>Heavy Cream</i>	Kocok hingga kaku
5				<i>Fold whipped cream, puree, dan meringue</i> bersamaan, lalu masukan <i>bloomed gelatin</i> dengan cara di temper.
6				Tuang kedalam cetakan, lalu bekukan didalam lemari es
		Hasil		<i>Sweet Potato Mousse</i> siap disajikan

Sumber: Chlebana, 2018

TABEL 8: RESEP TART SHELL

Hasil: 400 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	200 gr	Tepung Terigu Sedang	Campurkan dan ayak bahan kering
		75 gr	Gula bubuk	
		Sejumput	Garam	
2	Tambah	90 gr	Mentega tawar	Tambahkan lalu campurkan kedalam bahan kering hingga teksturnya berpasir
3	Tambah	35 gr	Telur	Tambahkan, uleni hingga tercampur. Diamkan didalam kulkas \pm 2 jam
		Beberapa tetes	Pewarna ungu	
4	Panggang			Cetak sesuai dengan <i>tart mould</i> , panggang hingga matang dengan suhu 175°C
	Hasil			<i>Tart Shell</i> siap digunakan

Sumber: <http://youtube.com/PastryLivingwithAya>, 2019**TABEL 9: RESEP SWEET POTATO CHIPS**

Hasil: 80 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100 gr	Ubi Jalar Ungu	Kupas dan cuci bersih Potong ubi tipis tipis dan berbentuk segitiga
2	Panggang			Panggang hingga kering
3	Goreng			Setelah dipanggang lalu goreng hingga kering
	Hasil			<i>Sweet Potato Chips</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 10: RESEP LEMON CURD

Hasil: 4 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	50 gr	Gula pasir	Campurkan hingga merata
		½ s	<i>Lemon Zest</i>	
		1 ½ butir	Kuning Telur	
2		25 gr	Sari Lemon	Tambahkan lalu masak hingga kental
3	Tambahkan	28 gr	Mentega tawar	Sisihkan dari api lalu masukan mentega dan aduk hingga meleleh dan tercampur rata
	Hasil			<i>Lemon curd</i> siap disajikan

Sumber: <http://youtube.com/PreppuyKitchen>, 2020**TABEL 11: RESEP SWEET POTATO CREAM**

Hasil: 150 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campurkan	80 gr	Ubi Jalar Ungu (kukus)	<i>Blender</i> semua hingga halus, lalu saring
		8 gr	Mentega	
		10 gr	Gula pasir	
		32 gr	<i>Heavy cream</i>	
2	Kocok	20 gr	<i>Heavy cream</i>	Kocok hingga kaku, lalu <i>fold in</i> dengan pasta ubi ungu
	Hasil			<i>Sweet Potato Cream</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 12: ASSEMBLING IPOMOEA BUNGUR

Hasil: 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan			Siapkan seluruh komponen dan piring bersih
2	Tuang	± 5 gram	<i>Lemon curd</i>	Tuang <i>lemon curd</i> ditengah lalu timpa saus tersebut dengan mangkuk lalu angkat, sisihkan.
3	Potong	1 buah	<i>Sweet Potato Mousse</i>	Keluarkan dari cetakan dan potong menjadi 2 bagian yang menghasilkan bentuk setengah lingkaran Letakan <i>mousse</i> tersebut didalam <i>tart shell</i>
4	Susun	1 buah	<i>Tart Shell</i>	Letakan <i>tart shell</i> yang sudah berisi <i>mousse</i> ditengah piring diatas <i>lemon curd</i>
		3 buah	<i>Sweet Potato Chips</i>	Letakan disamping <i>lemon curd</i> secara berurutan
		3 <i>pipe</i>	<i>Sweet Potato Cream</i>	
		3 lembar	Daun mint	
3 buah	Potongan ubi jalar ungu			
5	<i>Pipe</i>	1 <i>pipe</i>	<i>Sweet Potato Cream</i>	Letakan 1 diatas <i>tart shell</i>
6	Susun	1 buah	<i>Chocolate Garnish</i>	Letakan diatas <i>cream</i> yang berada diatas <i>tart shell</i>
		5 buah	<i>Edible Flower</i>	Letakan diatas <i>mousse</i>
		Hasil		<i>Ipomoea Bungur</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

c. *Dacota Standard Recipe***TABEL 13: RESEP CARROT CAKE**

Hasil: 1 <i>cake tin</i>				
NO	METODE	JUMLAH	METODE	JUMLAH
1	Campur	145 gr	Minyak Canola	Campur hingga gula larut
		100 gr	Gula pasir	
		100 gr	Gula merah	
		Beberapa tetes	Essens Vanilla	
2	Tambah	2 butir	Telur	Tambahkan telur, aduk kembali
3	Tambah	125 gr	Tepung Terigu sedang	Ayak lalu masukan kedalam adonan dengan cara aduk perlahan
		1 sdt	Soda kue	
		½ sdt	Garam	
		1 sdt	Bubuk Kayu Manis	
		½ sdt	Bubuk Pala	
4	Tambah	250 gr	Wortel parut	Tambahkan hingga merata
		50 gr	Kenari cincang	
5	Panggang			Masukan adonan kedalam Loyang dengan ukuran 10 x 20 cm, panggang dengan suhu 180°C hingga matang
	Hasil			<i>Carrot Cake</i> siap disajikan

Sumber: <http://youtube.com/InspiredTaste>, 2015

TABEL 14: RESEP CANNOLI SHELL

Hasil: 20 buah

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	125 gr	Tepung Terigu sedang	Campurkan semua bahan dan uleni hingga kalis, lalu istirahatkan adonan selama 2 jam
		10 gr	Gula pasir	
		3 gr	Garam	
		12 gr	Mentega	
		22 gr	Telur	
		25 gr	Air / soda tawar	
		4 gr	Cuka putih	
2	Goreng			Pipihkan adonan dan cetak adonan menggunakan <i>cannoli mould</i> , lalu goreng hingga berwarna coklat keemasan
	Hasil			<i>Cannoli Shells</i> siap digunakan

Sumber: <http://youtube.com/ChefBillyParisi>, 2020**TABEL 15: RESEP HONEY TUILLE**

Hasil: 140 gr (adonan)

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	35 gr	Tepung terigu	Campurkan seluruh bahan, cetak kedalam <i>tuille mould</i>
		35 gr	Madu	
		35 gr	Mentega	
		1 butir	Putih telur	
2	Panggang			Panggang dengan suhu 170°C
	Hasil			<i>Honey Tuille</i> siap digunakan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 16: RESEP CREAM CHEESE CREAM

Hasil: 445 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Mix	150 gr	<i>Cream cheese</i>	Mix hingga halus dan merata
		70 gr	Gula bubuk	
2	Whip	200 gr	<i>Heavy Cream</i>	Kocok hingga stiff peak, lalu fold in dengan campuran cream cheese
	Result			<i>Cream Cheese Cream</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis 2023

TABEL 17: RESEP CARROT & ORANGE SAUCE

Hasil: 220 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Masak	100 gr	Sari Wortel	Campurkan semua bahan dan masak hingga konsistensinya seperti saus
		100 gr	Sari Jeruk	
		40 gr	Gula pasir	
		15 gr	Maizena	
	Hasil			<i>Carrot & Orange Sauce</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 18: ASSEMBLING DACOTA

Hasil: 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan			Siapkan seluruh komponen dan piring bersih
2	<i>Pipe</i>	15 gr	<i>Carrot & Orange Sauce</i>	<i>Pipe</i> 3 garis menyilang di ujung kiri piring
3	Potong	4 potong	<i>Carrot Cake</i>	Potong dadu dengan ukuran 2,5 x 2,5 cm yang berjumlah 4 potong (1 diletakan diatas piring, dan 3 didalam <i>cannoli</i>)
4	Isi	3 buah	<i>Cannoli Shells</i>	Isi masing masing dengan <i>Carrot Cake</i> dan <i>Cream Cheese Cream</i> (± 10 gr per <i>cannoli</i>)
5	Susun			Letakan <i>cannoli</i> yang telah diisi diatas piring
6	<i>Pipe</i>	3 buah	<i>Cream Cheese Cream</i>	<i>Pipe</i> disamping <i>cannoli</i> sebanyak 3 buah lalu diberi cekungan diatasnya untuk di isi saus.
7	Isi	12 gram	<i>Carrot & Orange Sauce</i>	Isi bagian cekung diatas krim dengan saus
8	Susun	3 buah	<i>Honey Tuille</i>	Letakan <i>tuile</i> disamping <i>cream</i>
		1 potong	<i>Carrot Cake</i>	Letakan diatas <i>sauce</i>
		3 tangkai	<i>Rosemary</i>	Hias dengan <i>rosemary</i> yang masing masing diletakan didekat krim
	Hasil			<i>Dacota</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

d. *Ruby Vulgaris Standard Recipe***TABEL 19: RESEP BEETROOT MOUSSE**

Hasil: ± 500 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Bloom</i>	15 gr	Gelatin bubuk	<i>Bloom</i> gelatin bubuk, sisihkan.
2	Masak	114 gr	Gula pasir	Membuat italian meringue
		28 gr	Air	
3	Kocok	57 gr	Putih telur	
4	Campur	152 gr	<i>Beetroot Puree</i>	Campur dengan merata
		1 sdt	Bubuk kayu manis	
		½ buah	Sari lemon	
5	Kocok	152 gr	<i>Heavy Cream</i>	Kocok <i>heavy cream</i> hingga <i>soft peaks</i>
6				aduk <i>whipped cream</i> , <i>puree</i> , dan <i>meringue</i> bersamaan, lalu <i>masukan bloomed gelatin</i> dengan cara di pancing
7				Tuang kedalam cetakan, lalu bekukan didalam lemari es
		Hasil		<i>Beetroot Mousse</i> siap disajikan

Sumber: Chlebana, 2018

TABEL 20: RESEP CINNAMON TUILE

Hasil: 140 gr (adonan)

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	35 gr	Tepung terigu	Campurkan seluruh bahan, cetak kedalam <i>tuille mould</i>
		35 gr	Madu	
		35 gr	Mentega	
		1 butir	Putih telur	
2		Sejumput	Bubuk Kayu Manis	
3	Panggang			Panggang dengan suhu 170°C
		Hasil		<i>Honey Tuille</i> siap digunakan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 21: RESEP YOGHURT POWDER

Hasil: 135 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	100 gr	<i>Greek yoghurt</i>	Campur dengan <i>food processor</i> atau <i>blender</i> hingga merata dan menjadi bubuk
		35 gr	<i>Tapioca Maltodextrin</i>	
		Hasil		<i>Yoghurt Powder</i> siap digunakan

Sumber: <https://youtube/ChefRudakova>, 2020

TABEL 22: RESEP CHANTILY CREAM

Hasil: 115 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	JUMLAH
1	Kocok	100 gr	<i>Heavy cream</i>	Kocok hingga ksku,
		15 gr	Gula Bubuk	
	Hasil			<i>Chantily Cream</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 23: RESEP STRAWBERRY GEL

Hasil: 150 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Masak	150 gr	Stroberi segar	Masak didalam panci hingga stroberi hancur dan mendidih. Lalu <i>blender</i> hingga menjadi halus Lalu disaring
		15 gr	Gula Pasir	
		Sedikit	Sari lemon	
2	Masak	1 gr	Bubuk Agar agar	Masak <i>strawberry coulis</i> dengan bubuk agar agar hingga mendidih Pindahkan kedalam tempat hingga dingin Lalu <i>blender</i> hingga teksturnya menjadi gel halus
	Hasil			<i>Strawberry Gel</i> siap digunakan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 24: RESEP VANILLA ICE CREAM CARAMEL CRUMBLE

Hasil: 240 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	JUMLAH
1	Masak	30gr	Gula Pasir	Membuat <i>Caramel</i> , sisihkan
2		6 gr	Mentega tawar	
3	Campur	75 gr	Tepung Terigu Sedang	Campurkan dan ayak bahan kering, lalu tambahkan karamel
		Sejumput	Garam	
4	Tambah	40 gr	Mentega tawar	Tambahkan lalu campurkan hingga teksturnya berpasir
5	Panggang			Letakan diatas loyang, Panggang dengan suhu 170°C hingga matang, sisihkan
6	Kocok	100 gr	<i>Heavy cream</i>	Kocok hingga kaku, dinginkan didalam <i>freezer</i> hingga keras
		15 gr	Gula Bubuk	
		3 gr	Pasta Vanilla	
7	Tambahkan			Tambahkan <i>Caramel Crumble</i> kocok kembali hingga kaku. Cetak dan dinginkan didalam <i>freezer</i> hingga keras
		Hasil		<i>Vanilla Ice Cream Caramel Crumble</i> siap disajikan

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 25: ASSEMBLING RUBY VULGARIS

Hasil: 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan			Siapkan seluruh komponen dan piring bersih
2	Susun	1 buah	<i>Beetroot Mousse</i>	Letakan diatas piring
3		1 buah	<i>Vanilla Ice cream caramel crumble</i>	Letakan dibawah kanan <i>mousse</i>
4		15 gr	<i>Yoghurt Powder</i>	Letakan disamping <i>mousse</i>
5		2 buah	<i>Cinnamon tuile</i>	Letakan disebelah kiri bagian piring sebagai alas
6		<i>Pipe</i>	15 gr	<i>Chantily Cream</i>
7	15 gr		<i>Strawberry Gel</i>	<i>Pipe strawberry gel</i> diatas krim dengan bentuk gelombang mengikuti krim
8	Susun	1 helai	<i>Gold Flakes</i>	Letakan diatas es krim
9	Hasil			<i>Ruby Vulgaris</i> siap disajikan

Sumber: Olahan penulis, 2023

e. *Deconstructed Rujak Standard Recipe***TABEL 26: RESEP JICAMA PANNACOTTA**

Hasil: 350 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Bloom</i>	6 gr	Gelatin bubuk	<i>Bloom</i> gelatin bubuk
2	Masak	75 gr	Sari bengkuang	Masak hingga gula larut saja, tidak mendidih
		50 gr	Gula pasir	
		125 gr	Susu	
3	Tambah	100 gr	<i>Heavy cream</i>	Campurkan hingga merata
		Setetes	Essens vanilla	
4	Tambah			Masukan gelatin yang telah di <i>bloom</i> dan di <i>microwave</i> agar mencair.
5				Tuang kedalam cetakan dan tunggu hingga dingin, masukan kedalam kulkas
		Hasil		<i>Jicama Pannacotta</i> siap disajikan

Sumber: youtube.com/Scrumptious, 2013

TABEL 27: RESEP MANGO MOUSSE

Hasil: 500 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Bloom</i>	15 gr	Gelatin bubuk	<i>Bloom</i> gelatin bubuk, sisihkan.
2	Masak	114 gr	Gula pasir	Membuat <i>italian meringue</i>
		28 gr	Air	
	Kocok	57 gr	Putih telur	
3	Campur	152 gr	<i>Mango Puree</i>	Campur dengan merata
4	Kocok	152 gr	<i>Heavy Cream</i>	Kocok <i>heavy cream</i> hingga <i>soft peaks</i>

Sumber: Chlebana, 2018

**TABEL 27: RESEP MANGO MOUSSE
(LANJUTAN)**

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
5				aduk <i>whipped cream</i> , <i>puree</i> , dan <i>meringue</i> bersamaan, lalu masukan <i>bloomed gelatin</i> dengan cara di pancing
6				Tuang kedalam cetakan, lalu bekukan didalam lemari es
		Hasil		<i>Mango Mousse</i> siap disajikan

Sumber: Chlebana, 2018

TABEL 28: RESEP JICAMA PEARLS

Hasil: 100 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Masak	100 gr	Sari bengkuang	Masak hingga larut dan mendidih.
		10 gr	Gula pasir	
		1 gr	Agar agar	Masukan kedalam botol atau pipet, tunggu hingga hangat kuku
2		300 gr	Minyak	Teteskan campuran tersebut kedalam minyak yang dingin hingga habis. Cuci pearl tersebut dengan air hingga tidak berminyak
		Hasil		<i>Jicama Pearls</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 29: RESEP CUCUMBER CREAM

Hasil: 145 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Kocok	100 gr	<i>Heavy cream</i>	Kocok hingga kaku
		15 gr	Gula bubuk	
2	Tambah	30 gr	<i>Cucumber puree</i>	Campur dengan cream
		Hasil		<i>Cucumber Cream</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 30: RESEP RUJAK SAUCE

Hasil: 250 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	10 gr	Cabe rawit	Uleg atau <i>blender</i> semua bahan hingga tercampur semua dan konsistensinya kental. Saring lalu masukan kedalam botol
		125 gr	Gula aren	
		½ sdt	Terasi bakar	
		Sejumput	Garam	
		75 gr	Air	
		50 gr	Kacang tanah	
		½ sdt	Asam jawa	
		Hasil		<i>Rujak Sauce</i> siap disajikan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 31: RESEP CROQUANT

Hasil: 200 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Masak	80 gr	Gula pasir	Membuat <i>Caramel</i>
		40 gr	Air	
2	Tambah	100 gr	Kacang Tanah (sangrai)	aduk hingga tercampur. Cetak di loyang

Sumber: *myrecipes.com*, 2003

**TABEL 31: RESEP CROQUANT
(LANJUTAN)**

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
3				lalu cincang hingga menjadi Croquant
	Hasil			<i>Croquant</i> siap disajikan

Sumber: *myrecipes.com*, 2003

TABEL 32: ASSEMBLING DECONSTRUCTED RUJAK

Hasil: 1 porsi



NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
	Persiapan			Siapkan seluruh komponen dan piring bersih
1	<i>Pipe</i>	20 gr	<i>Rujak Sauce</i>	Buat lingkaran diatas piring, lalu buat beberapa titik titik kecil disampingnya
2	Susun	1 buah	<i>Jicama Pannacotta</i>	Letakan di serong kiri atas.
		15 gr	<i>Croquant</i>	Letakan di sekelilingnya
		3 lembar	Potongan jambu air	Susun diatas <i>Pannacotta</i>
3	Susun	1 buah	<i>Mango Mousse</i>	Letakan di serong kanan bawah
4		20 gr	<i>Jicama Pearls</i>	Letakan disekeliling <i>mousse</i>
5	<i>Pipe</i>	2 <i>pipe</i>	<i>Cucumber cream</i>	<i>Pipe</i> disamping <i>pannacotta</i> dengan masing masing 5 gram
6	Susun		<i>Edible Flower</i>	Letakan disamping krim
7	Hasil			<i>Deconstructed Rujak</i> siap disajikan

Sumber: Olahan penulis, 2023

2. Kebutuhan Alat





Seperti halnya seorang seniman yang belajar untuk menguasai semua instrumen yang diperlukan untuk melukis, memahat, atau menggambar, para *baker* dan *patissier* juga belajar untuk menguasai berbagai peralatan kecil dan peralatan besar. Peralatan dan perlengkapan dari segala jenis merupakan salah satu investasi terbesar di toko roti atau dapur (*The Culinary Institute of America*, 2016). Alat alat kecil maupun besar berfungsi untuk mempermudah pekerjaan dan dapat membantu mempersingkat waktu yang diperlukan dalam proses memasak. Dibawah ini merupakan daftar kebutuhan alat yang dibutuhkan oleh penulis sebagai alat penunjang kegiatan.

TABEL 33: KEBUTUHAN ALAT

NO	Dokumentasi	Nama Alat	Penjelasan
1		Hand mixer	Untuk mencampurkan bahan
2		Cooling wire	Untuk menyimpan dan menurunkan suhu suatu produk





Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 33: KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

3		Bowl stainless steel	Tempat untuk mencampur bahan
4		Loyang	Alas untuk memanggang
5		Loyang (<i>cake tin</i>)	Cetakan untuk memanggang <i>carrot cake</i>
6		Cetakan silikon	Cetakan untuk produk dengan bentuk <i>quenelle</i>





Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 33: KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

7		<i>Tuille mould</i>	Cetakan untuk memanggang <i>tuille</i>
8		Cetakan <i>sphere</i>	Untuk mencetak <i>spherification</i>
9		<i>Cannoli mould</i>	Cetakan untuk menggoreng <i>cannoli</i>
10		Timbangan	Untuk menimbang bahan maupun produk





Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 33: KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

11		Botol saus	Untuk menyimpan saus
12		Pisau roti	Untuk memotong produk yang membutuhkan gergaji
13		Spatula silikon	Alat untuk mengaduk bahan
14		<i>Palette</i>	Alat untuk meratakan suatu produk yang bentuknya kental

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 33: KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

15		Piring	Untuk alas dari sebuah produk
16		<i>Balloon whisk</i>	Alat untuk mencampur bahan
17		Saringan	Untuk menyaring bahan bahan kering maupun basah agar lebih halus
18		Parutan	Untuk memarut bahan

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 33: KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

19		Kompor	Untuk memasak
20		<i>Standing Mixer</i>	Untuk mencampurkan bahan
21		<i>Chiller & Freezer</i>	Untuk mendinginkan dan membekukan
22		Oven	Untuk memanggang produk

Sumber: Olahan penulis, 2023

3. Purchasing List

Menurut Pooler tahun 2004, *Purchasing* telah lama didefinisikan sebagai “*Getting the right item, at the right price, at the right quality and quantity, and at the right time, from the right source*” yang memiliki arti bahwa kunci dari barang yang tepat ialah menemukan sumber, harga, kualitas, kuantitas pada waktu yang tepat. *Purchasing list* adalah sebuah daftar pembelian suatu barang maupun alat yang bertujuan untuk mengorganisir dan mencatat barang apa saja yang dibeli untuk menghindari kesalahan dalam jumlah pembelian barang dan spesifikasi produk. *Purchasing list* juga dapat mencantumkan kuantitas yang dibutuhkan dan perkiraan harga setiap item, sehingga dapat membantu dalam perencanaan anggaran (Olivia Walsby, 2021) Berikut ini merupakan daftar bahan yang penulis perlukan dan harganya telah disesuaikan dengan toko-toko swalayan yang ada di Kota Bandung:

TABEL 34: PURCHASING LIST

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA
1	Agar agar bubuk	7	gram	Rp 5,000
2	Asam jawa	150	gram	Rp 5,000
3	Baking Powder	41	gram	Rp 6,000
4	Bengkuang	500	gram	Rp 7,000
5	Bit	500	gram	Rp 9,000
6	Bubuk Kayu Manis	35	gram	Rp 7,000
7	Bubuk Pala	35	gram	Rp 15,500
8	Cabe rawit	100	gram	Rp 5,000
9	Calcium lactate	100	gram	Rp 10,000
10	Cream cheese	250	gram	Rp 65,000
11	Cuka putih	150	gram	Rp 4,000
12	Daun Mint	100	gram	Rp 5,000
13	Edible Flower	100	gram	Rp 20,000
14	Essens Vanilla	50	ml	Rp 24,000
15	Garam	250	gram	Rp 3,000
16	Gelatin Bubuk	50	gram	Rp 20,000

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 34: PURCHASING LIST
(LANJUTAN)**

17	Gold Flakes	20	gram	Rp	8,000
18	Greek yoghurt	200	gram	Rp	18,000
19	Gula aren	500	gram	Rp	13,000
20	Gula Bubuk	500	gram	Rp	9,500
21	Gula merah	500	gram	Rp	32,000
22	Gula pasir	1000	gram	Rp	17,000
23	Heavy Cream	1000	ml	Rp	68,000
24	Jambu air	500	gram	Rp	17,000
25	Jeruk	100	gram	Rp	5,000
26	Kacang tanah	250	gram	Rp	8,000
27	Kenari cincang	100	gram	Rp	15,000
28	Lemon	150	gram	Rp	6,000
29	Madu	280	ml	Rp	17,500
30	Maizena	300	gram	Rp	10,000
31	Mangga muda	500	gram	Rp	15,700
32	Mentega tawar	250	gram	Rp	20,000
33	Mint essence	25	ml	Rp	28,500
34	Minyak Canola	450	ml	Rp	47,000
35	Minyak sawit	1000	ml	Rp	15,000
36	Pewarna makanan	30	ml	Rp	4,000
37	Rosemary	50	gram	Rp	5,000
38	Santan	200	ml	Rp	7,500
39	Soda kue	80	gram	Rp	5,000
40	Sodium Alginate	100	gram	Rp	51,500
41	Stroberi segar	200	gram	Rp	8,000
42	Susu	1000	ml	Rp	17,000
43	Tapioca Maltodextrin	500	gram	Rp	14,000
44	Telur	1000	gram	Rp	23,000
45	Tepung Terigu Sedang	1000	gram	Rp	12,500
46	Terasi bakar	4	gram	Rp	500
47	Timun	500	gram	Rp	8,000
48	Ubi Jalar Kuning	500	gram	Rp	7,000
49	Ubi Jalar Ungu	500	gram	Rp	8,000
50	<i>White Compound Chocolate</i>	250	gram	Rp	30,000
51	Wortel	500	gram	Rp	15,000
TOTAL				Rp	796,700

Sumber: Olahan penulis, 2023

4. *Recipe Cost*

Standard Recipe menyajikan biaya resep standar per porsinya. Biaya porsi standar merupakan biaya bahan yang terdapat dalam resep dihitung dari jumlah porsi yang dihasilkan. Biaya porsi standar dapat berubah ketika harga bahan makanan berubah, yang berarti biaya porsi standar harus dihitung dan diverifikasi secara berkala, namun jika kondisi dan harga pasar cukup konstan maka tidak perlu melakukan penghitungan biaya porsi standar dengan rentan waktu yang cepat (Kimberly Cooper, tanpa tahun).

Dalam *recipe costing* umumnya mencantumkan biaya per unit dan biaya per jumlah masing masing bahan yang digunakan dalam resep. Dengan adanya *recipe costing* dapat bermanfaat seperti membuat harga menu, dapat mengatur anggaran yang diperlukan, dapat mengatur porsi, dan menjadi acuan untuk mengembangkan suatu produk. Berikut adalah *recipe costing* dari masing-masing komponen dalam menu yang dibuat.

TABEL 35: RECIPE COST SWEET POTATO MOUSSE

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Gelatin Bubuk	15	gram	50	Rp 20,000	Rp 6,000
2	Gula pasir	114	gram	1000	Rp 17,000	Rp 1,938
3	Putih telur	57	gram	1000	Rp 23,000	Rp 1,311
4	Ubi Jalar Kuning	152	gram	500	Rp 7,000	Rp 2,128
5	<i>Heavy Cream</i>	152	gram	1000	Rp 68,000	Rp 10,336
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 21,713
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 4,342

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 36: RECIPE COST SWEET POTATO SPHERIFICATION

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	<i>Sodium Alginate</i>	5	gram	100	Rp 51,500	Rp 2,575
2	Sari ubi jalar kuning	200	gram	500	Rp 7,000	Rp 2,800
3	<i>Calcium lactate</i>	6	gram	100	Rp 10,000	Rp 600
				Recipe Costing		Rp 5,975
				Cost per Portion		Rp 1,195

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 37: RECIPE COST COCONUT MILK CREAM

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	<i>Heavy cream</i>	100	gram	1000	Rp 68,000	Rp 6,800
2	Gula Bubuk	15	gram	500	Rp 9,500	Rp 285
3	Santan	50	gram	200	Rp 7,500	Rp 1,875
4	Garam	2	gram	250	Rp 3,000	Rp 24
				Recipe Costing		Rp 8,984
				Cost per Portion		Rp 1,797

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 38: RECIPE COST PEPPERMINT CREAM

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	<i>Heavy cream</i>	100	gram	1000	Rp 68,000	Rp 6,800
2	Gula Bubuk	15	gram	500	Rp 9,500	Rp 285
3	<i>Mint Essence</i>	5	gram	25	Rp 28,500	Rp 5,700
				Recipe Costing		Rp 12,785
				Cost per Portion		Rp 2,557

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 39: RECIPE COST VANILLA SABLE

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Tepung Terigu Sedang	200	gram	1000	Rp 12,500	Rp 2,500
2	Gula Bubuk	75	gram	500	Rp 9,500	Rp 1,425
3	Garam	2	gram	250	Rp 3,000	Rp. 24
4	Mentega tawar	90	gram	250	Rp 20,000	Rp 7,200
5	Telur	35	gram	1000	Rp 23,000	Rp 805
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 11,954
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 2,391

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 40: RECIPE COST SWEET POTATO MOUSSE

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Gelatin Bubuk	15	gram	50	Rp20,000	Rp 6,000
2	Gula pasir	114	gram	1000	Rp17,000	Rp 1,938
3	Putih telur	57	gram	1000	Rp23,000	Rp 1,311
4	Ubi Jalar Ungu	152	gram	500	Rp 7,000	Rp 2,128
5	<i>Heavy Cream</i>	152	gram	1000	Rp68,000	Rp 10,336
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 21,713
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 4,342.60

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 41: RECIPE COST SWEET POTATO CHIPS

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Ubi Jalar Ungu	100	gram	500	Rp 7,000	Rp 1,400
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 1,400
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 280.00

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 42: RECIPE COST TART SHELL

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Tepung Terigu Sedang	200	gram	1000	Rp12,500	Rp 2,500
2	Gula Bubuk	75	gram	500	Rp 9,500	Rp 1,425
3	Garam	2	gram	250	Rp 3,000	Rp 24
4	Mentega tawar	90	gram	250	Rp20,000	Rp 7,200
5	Telur	35	gram	1000	Rp23,000	Rp 805
6	Pewarna makanan	5	gram	30	Rp 4,000	Rp 667
				Recipe Costing		Rp 12,621
				Cost per Portion		Rp 2,524

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 43: RECIPE COST LEMON CURD

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Gula pasir	50	gram	1000	Rp 17,000	Rp 850
2	Kuning Telur	50	gram	1000	Rp 23,000	Rp 1,150
3	Lemon	25	gram	150	Rp 6,000	Rp 1,000
4	Mentega tawar	28	gram	250	Rp 20,000	Rp 2,240
				Recipe Costing		Rp 5,240
				Cost per Portion		Rp 1,048

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 44: RECIPE COST SWEET POTATO CREAM

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Ubi Jalar Ungu	80	gram	500	Rp 8,000	Rp 1,280
2	Mentega	8	gram	250	Rp20,000	Rp 640
3	Gula pasir	10	gram	1000	Rp17,000	Rp 170
4	Heavy cream	52	gram	1000	Rp68,000	Rp 3,536
				Recipe Costing		Rp 5,626
				Cost per Portion		Rp 1,125

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 45: RECIPE COST CARROT CAKE

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Minyak Canola	145	gram	450	Rp 47,000	Rp15,144
2	Gula pasir	100	gram	1000	Rp 17,000	Rp1,700
3	Gula merah	100	gram	500	Rp 32,000	Rp 6,400
4	Essens Vanilla	5	gram	50	Rp 24,000	Rp 2,400
5	Telur	100	gram	1000	Rp 23,000	Rp 2,300
6	Tepung Terigu sedang	125	gram	1000	Rp 12,500	Rp 1,563
7	Soda kue	5	gram	80	Rp5,000	Rp 313
8	Garam	5	gram	250	Rp 3,000	Rp 60
9	Bubuk Kayu Manis	5	gram	35	Rp 7,000	Rp 1,000
10	Bubuk Pala	3	gram	35	Rp 15,500	Rp 1,329
11	Wortel parut	250	gram	500	Rp 15,000	Rp 7,500
12	Kenari cincang	50	gram	100	Rp 15,000	Rp 7,500
				Recipe Costing		Rp47,208
				Cost per Portion		Rp 9,441

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 46: RECIPE COST CANNOLI SHELL

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Tepung Terigu sedang	125	gram	1000	Rp 12,500	Rp 1,563
2	Gula pasir	10	gram	1000	Rp 17,000	Rp 170
3	Garam	3	gram	250	Rp 3,000	Rp 36
4	Mentega	12	gram	250	Rp 20,000	Rp 960
5	Telur	22	gram	1000	Rp 23,000	Rp 506
6	Cuka putih	4	gram	150	Rp 4,000	Rp 107
				Recipe Costing		Rp 3,341
				Cost per Portion		Rp 668.23

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 47: RECIPE COST HONEY TUILLE

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Tepung terigu	35	gram	1000	Rp12,500	Rp438
2	Madu	35	gram	280	Rp17,500	Rp2,188
3	Mentega	35	gram	250	Rp20,000	Rp2,800
4	Putih telur	35	gram	1000	Rp23,000	Rp805
				<i>Recipe Costing</i>		Rp6,230
				<i>Cost per Portion</i>		Rp1,246

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 48: RECIPE COST CREAM CHEESE CREAM

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	<i>Cream Cheese</i>	150	gram	250	Rp65,000	Rp39,000
2	Gula bubuk	70	gram	500	Rp9,500	Rp1,330
3	<i>Heavy Cream</i>	200	gram	1000	Rp68,000	Rp13,600
				<i>Recipe Costing</i>		Rp53,930
				<i>Cost per Portion</i>		Rp10,786

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 49: RECIPE COST CARROT & ORANGE SAUCE

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Wortel	100	gram	500	Rp15,000	Rp 3,000
2	Jeruk	100	gram	100	Rp 5,000	Rp 5,000
3	Gula pasir	40	gram	1000	Rp17,000	Rp 680
4	Maizena	15	gram	300	Rp10,000	Rp 500
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 9,180
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 1,836

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 50: RECIPE COST BEETROOT MOUSSE

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Gelatin Bubuk	15	gram	50	Rp 20,000	Rp 6,000
2	Gula pasir	114	gram	1000	Rp 17,000	Rp 1,938
3	Putih telur	57	gram	1000	Rp 23,000	Rp 1,311
4	Bit	152	gram	500	Rp 7,000	Rp 2,128
5	Heavy Cream	152	gram	1000	Rp 68,000	Rp 10,336
6	Bubuk kayu manis	5	gram	35	Rp 7,000	Rp 1,000
7	Lemon	20	gram	150	Rp 6,000	Rp 800
				Recipe Costing		Rp 22,713
				Cost per Portion		Rp 4,542

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 51: RECIPE COST CINAMMON TUILE

NO.	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Tepung Terigu Sedang	35	gram	1000	Rp 12,500	Rp 2,500
2	Madu	35	gram	280	Rp 9,500	Rp 1,425
3	Garam	5	gram	250	Rp 3,000	Rp 60
4	Bubuk kayu manis	5	gram	35	Rp 7,000	Rp 1,000
5	Mentega tawar	35	gram	250	Rp 20,000	Rp 7,200
6	Telur	35	gram	1000	Rp 23,000	Rp 805
				Recipe Costing		Rp 7,290
				Cost per Portion		Rp 1,458

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 52: RECIPE COST YOGHURT POWDER

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Greek yoghurt	100	gram	200	Rp18,000	Rp 9,000
2	Tapioca Maltodextrin	35	gram	500	Rp14,000	Rp 980
				Recipe Costing		Rp 9,980
				Cost per Portion		Rp 1,996

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 53: RECIPE COST CHANTILY CREAM

NO.	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	<i>Gula Bubuk</i>	15	gram	500	Rp 25,000	Rp 25,000
2	<i>Heavy Cream</i>	100	gram	1000	Rp 68,000	Rp 13,600
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 38,600
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 7,720

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 54: RECIPE COST STRAWBERRY GEL

NO .	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Stroberi segar	150	gram	200	Rp 8,000	Rp 6,000
2	Gula Pasir	15	gram	1000	Rp17,000	Rp 255
3	Sari lemon	5	gram	150	Rp 6,000	Rp 200
4	Bubuk Agar agar	1	gram	7	Rp 5,000	Rp 714
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 7,169
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 1,433

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 55: RECIPE COST VANILLA ICE CREAM CARAMEL CRUMBLE

NO .	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Mentega tawar	46	gram	250	Rp20,000	Rp 3,680
2	Gula pasir	30	gram	1000	Rp17,000	Rp 510
3	Garam	5	gram	250	Rp 3,000	Rp 60
4	Tepung terigu serbaguna	75	gram	1000	Rp12,500	Rp 938
5	<i>Heavy Cream</i>	100	gram	41	Rp 6,000	Rp14,634
6	Gula Bubuk	15	gram	30	Rp 4,000	Rp 2,000
7	Essens Vanilla	3	gram	50	Rp24,000	Rp 1,440
				<i>Recipe Costing</i>		Rp23,262
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 4,652

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 56: RECIPE COST JICAMA PANNACOTTA

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Gelatin bubuk	6	gram	50	Rp 20,000	Rp 2,400
2	Bengkuang	75	gram	500	Rp 7,000	Rp 1,050
3	Gula pasir	50	gram	1000	Rp 17,000	Rp 850
4	Susu	125	gram	1000	Rp 17,000	Rp 2,125
5	<i>Heavy cream</i>	100	gram	1000	Rp 68,000	Rp 6,800
6	Essens vanilla	5	gram	50	Rp 24,000	Rp 2,400
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 15,625
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 3,125

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 57: RECIPE COST MANGO MOUSSE

NO .	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Gelatin bubuk	15	gram	50	Rp 20,000	Rp 6,000
2	Gula pasir	114	gram	1000	Rp 17,000	Rp 1,938
3	Putih telur	57	gram	1000	Rp 23,000	Rp 1,311
4	Mangga muda	152	gram	500	Rp 15,700	Rp 4,773
5	<i>Heavy Cream</i>	152	gram	1000	Rp 68,000	Rp 10,336
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 24,358
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 4,871

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 58: RECIPE COST JICAMA PEARLS

NO	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Bengkuang	100	gram	500	Rp 7,000	Rp 1,400
2	Gula pasir	10	gram	1000	Rp 17,000	Rp 170
3	Agar agar	1	gram	7	Rp 5,000	Rp 714
4	Minyak	300	gram	1000	Rp 15,000	Rp 4,500
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 6,784
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 1,356

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 59: RECIPE COST CUCUMBER CREAM

NO .	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	<i>Heavy cream</i>	100	gram	1000	Rp 68,000	Rp 6,800
2	Gula bubuk	15	gram	500	Rp 9,500	Rp 285
3	Timun	30	gram	500	Rp 8,000	Rp 480
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 7,565
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 1,513

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 60: RECIPE COST RUJAK SAUCE

NO .	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Cabe rawit	10	gram	100	Rp 5,000	Rp 500
2	Gula aren	125	gram	500	Rp 13,000	Rp 3,250
3	Terasi bakar	4	gram	4	Rp 500	Rp 500
4	Garam	5	gram	250	Rp 3,000	Rp 60
5	Asam jawa	5	gram	150	Rp 5,000	Rp 167
6	Kacang tanah	20	gram	250	Rp 8,000	Rp 640
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 5,117
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 1,023

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 61: RECIPE COST CROQUANT

NO .	BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
		JUMLAH	UNIT	UNIT	HARGA	
1	Gula Pasir	80	gram	1000	Rp 17,000	Rp 1,360
2	Kacang Tanah	100	gram	250	Rp 8,000	Rp 3,200
				<i>Recipe Costing</i>		Rp 4,560
				<i>Cost per Portion</i>		Rp 912.00

Sumber: Olahan penulis, 2023

5. Dish Costing

Di dunia hospitaliti yang dinamis dan kompetitif, mengatur biaya merupakan hal yang penting untuk jangka panjang. Penetapan biaya hidangan memainkan peran penting dalam meningkatkan profitabilitas.

Penetapan biaya hidangan yang tepat memastikan bahwa bisnis tidak memberi harga terlalu rendah maupun terlalu tinggi.

$$\text{Food Cost} / \text{Food Cost as a \% of the selling} \times 100 = \text{Selling Price}$$

Hal ini dikemukakan oleh Bartono (2005, p.14) bahwa *food cost* dapat dikaatakan tinggi jika memiliki nilai 40% untuk sebuah usaha, yang dimana 40 % merupakan titik maksimal. Jika *material cost* yang ditentukan senilai 35%, maka sisa nilai 5% tersebut dapat dijadikan nilai cadangan yang dapat dimanfaatkan jika terjadi peningkatan harga. Berikut merupakan *Dish Costing* yang penulis buat dari setiap menu.

TABEL 62: HUWI BATATAS DISH COSTING

Hasil: 1 porsi

NO.	BAHAN	DISH COSTING	
1	<i>Sweet Potato Mousse</i>	Rp	4,343
2	<i>Sweet Potato Spherification</i>	Rp	1,195
3	<i>Santan Cream</i>	Rp	1,797
4	<i>Peppermint Cream</i>	Rp	2,557
5	<i>Vanilla Sable</i>	Rp	2,391
7	<i>Edible Flower</i>	Rp	2,000
8	<i>Mint Leaves</i>	Rp	250
TOTAL		Rp	14,532
<i>Desired Cost Percent</i>			35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp	41,520.57
<i>Actual Selling Price</i>		Rp	45,000

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 63: IPOMOEA BUNGUR DISH COSTING

Hasil: 1 porsi

NO.	BAHAN	DISH COSTING
1	<i>Tart Shell</i>	Rp 2,524
2	<i>Sweet Potato Mousse</i>	Rp 4,343
3	<i>Sweet Potato Chips</i>	Rp 280
4	<i>Lemon curd</i>	Rp 1,048
5	<i>Sweet Potato Cream</i>	Rp 1,125
6	<i>Chocolate Garnish</i>	Rp 1,000
7	<i>Sweet Potato Cube</i>	Rp 500
8	<i>Edible Flower</i>	Rp 2,000
9	<i>Mint Leaves</i>	Rp 250
TOTAL		Rp 13,070
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 37,342.67
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 40,000

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 64: DACOTA DISH COSTING

Hasil: 1 porsi

NO.	BAHAN	DISH COSTING
1	<i>Carrot Cake</i>	Rp 9,442
2	<i>Cannoli Shells</i>	Rp 1,114
3	<i>Cream Cheese Cream</i>	Rp 10,786
4	<i>Honey Tuille</i>	Rp 1,246
5	<i>Carrot & Orange Sauce</i>	Rp 1,836
6	<i>Rosemary</i>	Rp 3,100
TOTAL		Rp 27,523
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 78,638.07
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 85,000

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 65: RUBY VULGARIS DISH COSTING

Hasil: 1 porsi

NO.	BAHAN	DISH COSTING	
1	<i>Beetroot Mousse</i>	Rp	4,543
2	<i>Cinnamon Tuile</i>	Rp	1,458
3	<i>Yoghurt Powder</i>	Rp	1,996
4	<i>Chantily Cream</i>	Rp	1,417
5	<i>Strawberry Gel</i>	Rp	1,434
6	<i>Vanilla Ice Cream Caramel Crumble</i>	Rp	4,652
7	<i>Gold Flakes</i>	Rp	80
TOTAL		Rp	15,580
<i>Desired Cost Percent</i>			35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp	44,513.68
<i>Actual Selling Price</i>		Rp	50,000

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 66: DECONSTRUCTED RUJAK DISH COSTING

Hasil: 1 porsi

NO.	BAHAN	DISH COSTING	
1	<i>Jicama Pannacotta</i>	Rp	3,125
2	<i>Mango Mousse</i>	Rp	4,872
3	<i>Jicama Pearls</i>	Rp	1,357
4	<i>Cucumber cream</i>	Rp	1,513
5	<i>Rujak Sauce</i>	Rp	1,023
6	<i>Croquant</i>	Rp	912
7	<i>Water Apple Sliced</i>	Rp	500
8	<i>Edible Flower</i>	Rp	2,000
TOTAL		Rp	15,302
<i>Desired Cost Percent</i>			35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp	43,719.29
<i>Actual Selling Price</i>		Rp	50,000

Sumber: Olahan penulis, 2023

6. Kandungan Gizi

Untuk menentukan makanan apa yang tepat perlu diadakannya informasi mengenai kandungan gizi dari setiap makanan. Kandungan gizi merupakan kandungan secara keseluruhan yang terkandung dalam makanan yang diperlukan oleh tubuh yang bertugas untuk menjalankan fungsi-fungsinya. Dengan adanya kandungan gizi yang jelas maka konsumen dapat menentukan pilihan makanan dan dapat mengetahui secara terperinci mengenai kandungan makanan yang di makannya. Berikut merupakan data kandungan gizi dari setiap menu yang penulis dapat dari situs <https://www.myfitnesspal.com/id>, yaitu sebuah situs maupun aplikasi yang dapat membantu seseorang dalam program diet agar dapat menentukan nutrisi dan kalori yang seimbang dari sebuah makanan.

TABEL 67: KANDUNGAN GIZI HUWI BATATAS

Hasil: 1 porsi

No	Komponen	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1	<i>Sweet Potato Mousse</i>	141	15,1	8,3	2,5
2	<i>Sweet Potato Spherification</i>	63	5,8	4,5	0,3
3	<i>Coconut Milk Cream</i>	27	1,3	2,5	0,2
4	<i>Peppermint Cream</i>	26	1,2	2,4	0,2
5	<i>Vanilla Sable</i>	69	9	3	1
6	<i>Edible Flower</i>	0	0	0	0
7	<i>Mint Leaves</i>	0	0	0	0
Total		326	23,4	17,5	3,2

Sumber: www.myfitnesspal.com, 2023

TABEL 68: KANDUNGAN GIZI *IPOMOEA BUNGUR*

Hasil: 1 porsi

No	Komponen	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1	<i>Tart Shell</i>	172	22,8	7,6	2,5
2	<i>Sweet Potato Mousse</i>	141	15,1	8,3	2,5
3	<i>Sweet Potato Chips</i>	50	7	2,3	0,5
4	<i>Lemon curd</i>	57	6,7	3,3	0,4
5	<i>Sweet Potato Cream</i>	23	1,8	1,7	0,2
6	<i>Chocolate Garnish</i>	12	1,2	0,8	0,1
7	<i>Sweet Potato Cube</i>	4	0,7	0,2	0,1
8	<i>Edible Flower</i>	0	0	0	0
9	<i>Mint Leaves</i>	0	0	0	0
Total		459	55,3	24,2	6,3

Sumber: www.myfitnesspal.com, 2023**TABEL 69: KANDUNGAN GIZI *DACOTA***

Hasil: 1 porsi

No	Komponen	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1	<i>Carrot Cake</i>	170	20,6	9,1	1,2
2	<i>Cannoli Shells</i>	31	5,3	0,7	0,8
3	<i>Honey Tuille</i>	17	1,9	1	0,3
4	<i>Carrot & Orange Sauce</i>	23	5,5	0,2	0,2
5	<i>Cream Cheese Cream</i>	74	4,2	6,2	0,7
6	<i>Rosemary</i>	0	0	0	0
Total		315	37,5	17,2	3,2

Sumber: www.myfitnesspal.com, 2023

TABEL 70: KANDUNGAN GIZI RUBY VULGARIS

Hasil: 1 porsi

No	Komponen	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1	<i>Beetroot Mousse</i>	138	19,8	5,7	2,8
2	<i>Cinnamon Sable</i>	69	9	3	1
3	<i>Yoghurt Powder</i>	25	3,7	0,9	0,4
4	<i>Chantily Cream</i>	33	0,44	3,3	0,3
5	<i>Strawberry Gel</i>	18	4,7	0,1	0,2
6	<i>Vanilla Ice Cream Caramel Crumble</i>	135	0	7,3	0
7	<i>Gold Flakes</i>	0	0	0	0
Total		418	37,6	20,3	4,7

Sumber: www.myfitnesspal.com, 2023**TABEL 71: KANDUNGAN GIZI DECONSTRUCTED RUJAK**

Hasil: 1 porsi

No	Komponen	Kalori (kcal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1	<i>Jicama Pannacotta</i>	155	21,1	5,9	1,9
2	<i>Mango Mousse</i>	113	14,1	5,6	2,4
3	<i>Jicama Pearls</i>	15	3,8	0	0,2
4	<i>Cucumber cream</i>	27	1,2	2,4	0,2
5	<i>Rujak Sauce</i>	62	11	1,5	1,1
6	<i>Croquant</i>	51	1,5	2,8	1,6
7	<i>Water Apple Sliced</i>	2	0,9	0	0
8	<i>Edible Flower</i>	0	0	0	0
Total		425	53,6	18,2	7,4

Sumber: www.myfitnesspal.com, 2023