

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembuatan kue yang disertai dengan dekorasi yang bertujuan untuk digunakan dalam acara-acara tertentu seperti ulang tahun, pernikahan, bukan merupakan hal yang asing bagi siapapun, karena kue-kue tersebut dapat dengan mudah ditemukan dan memiliki banyak sekali peminatnya. Dekorasi kue merupakan sebuah seni artistik yang membuat kue memiliki tampilan yang menarik. Seiring dengan perkembangannya zaman, dekorasi kue juga mengalami perkembangan baik secara teknik pembuatan, maupun dari bahan serta keberagaman dekorasi yang digunakan. Salah satu jenis kue yang mengikuti perkembangan zaman saat ini ialah *entremet cake*.

Entremet pada awal memiliki arti yaitu “diantara sajian” dalam Bahasa Prancis. *Entremet* disebut sebagai cemilan kecil yang biasanya disajikan saat sela-sela hidangan yang dimaksudkan untuk sebagai pembersih mulut. *Entremet* memiliki perbedaan dengan kue pada umumnya. Terutama pada komposisi, proses pembuatan, serta penyajiannya. Jika dibandingkan secara komposisi, *entremet* merupakan hidangan penutup yang mengkombinasikan beberapa resep yang digunakan untuk membuat sebuah kreasi yang terdiri dari beberapa elemen atau komponen yang memberikan perbedaan tekstur serta rasa ketika dikonsumsi. Karena memiliki tekstur dan rasa yang berbeda setiap komponennya, memberikan *experience* yang unik saat memakannya (Wakerhauser, 2017). Sedangkan kue biasanya terdiri dari satu atau beberapa lapis kue yang diberikan isian seperti *jam*, *buttercream*, *frosting*.

Komponen yang terdapat pada *entremet* tidak memiliki aturan yang pasti mengenai jenis kondimen apa yang harus ada. Namun, *entremet* biasa mengandung kondimen seperti *cookies, cakes, cream, jellies*, dan *jam*. Secara keseluruhan, *entremet* akan memberikan tampilan yang menarik dengan *layernya* yang berbeda-beda dan kaya akan rasa. Selain kondimen didalamnya atau biasa disebut sebagai *insert*, komponen utama dalam pembuatan *entremet* adalah penggunaan *mousse*. *Mousse* dalam pembuatan *entremet* menjadi hal yang penting karena sebagai pengokoh dari keseluruhan *entremet* (Johnson, 2024).

Entremet yang sudah di-*assembling* biasanya akan dilapisi dengan *mirror glaze*, yang memiliki beberapa teknik berbeda dalam pengaplikasiannya. Beberapa teknik - *glazing*, adalah *spider web, marble* yang merupakan paduan dari beberapa warna *glaze, velvet glaze* yang diaplikasikan dengan menggunakan alat spray yang memiliki hasil tekstur berbeda dengan penggunaan *mirror glaze* pada umumnya. *Mirror glaze* merupakan suatu teknik untuk mendekorasi kue dengan penggunaan *glaze* atau lapisan coklat yang mengkilat, umumnya *basic* kue yang digunakan adalah *entremet* atau *mousse cake*. *Mirror glaze* disebut dengan istilah cermin dikarenakan *glaze* dapat memantulkan cahaya seperti cermin (Gladys, 2021).

Jika pada umumnya dekorasi kue identik dengan tema acara ulang tahun atau pun pernikahan, berbeda dengan saat ini dimana desain dekorasi kue bisa dibuat sesuai dengan tema untuk perayaan *anniversary group* K-Pop, atau artis lainnya. Sudah dalam beberapa tahun terakhir, budaya dari Korea Selatan masuk ke Indonesia maupun dunia global dengan sangat beragam, mulai dari musik, makanan, drama, film, *fahsion*,

lifestyle (Asrofi, 2021). Dunia musik inilah yang saat ini banyak merambat ke berbagai aspek, salah satunya adalah dalam pembuatan kue-kue yang memiliki tema berhubungan dengan K-Pop, antara lain untuk merayakan ulang tahun idola, atau pun perayaan *anniversary* dari sebuah *group boyband*, seperti NCT DREAM.

Dalam laporan penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk melakukan presentasi produk, dengan tema “**Entremet Bertemakan “NCT DREAM Anniversary”**”. Pemilihan tema ini penulis tentukan, karena penulis sangat menyukai musik, bakat, dan penampilan dari para anggota NCT Dream, sehingga penulis ingin membuat hal yang spesial dalam rangka merayakan *anniversary debut* NCT Dream yang ke-8 tahun.

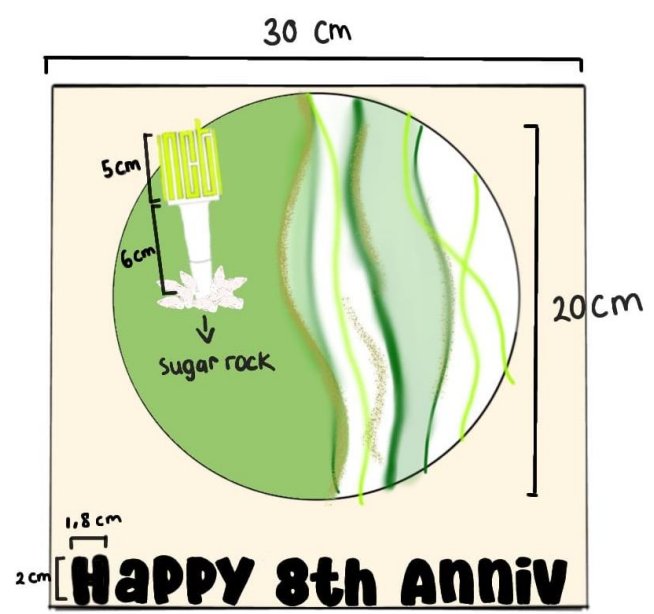
B. Usulan Produk

Entremet Anniversary NCT DREAM terbuat dari beberapa komponen yang menjadi beberapa lapisan berbeda. Lapisan pertama adalah *matcha mousse* yang akan menjadi komponen utama dalam pembuatan *entremet*, kemudian lapisan kedua adalah *yogurt jelly* yang sebagai komponen *jelly* yang memiliki rasa asam dan manis dan juga *creamy*, kemudian lapisan kedua akan ditutup dengan *matcha mousse* kembali sebelum lapisan ketiga ditambahkan, yaitu *crunchy granola* yang akan memberikan tekstur *crunchy*, kemudian ditutup kembali dengan lapisan ke 4 yaitu *strawberry compote* yang memiliki rasa cenderung asam untuk mengimbangi rasa lainnya, serta memberikan sedikit tekstur dalam *cake*, lalu ditimpa kembali dengan *mtcha mousse* kemudian diberikan lapisan yang kelima yaitu *white sponge cake* yang berfungsi untuk

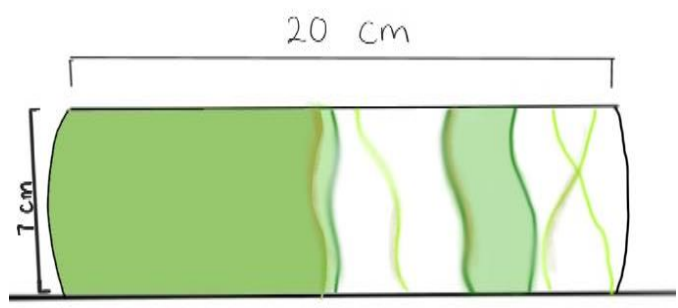
memberikan tekstur *spongy* yang ringan saat dimakan dan untuk menjadi dasar yang kokoh yang menahan komponen lain di atasnya, lapisan terakhir akan ditutup kembali dengan *matcha mousse*. Pada lapisan luar *entremet*, penulis akan menggunakan *mirror marble glaze* dengan kombinasi warna putih, hijau, dan emas.

Produk *entremets* akan penulis produksi dengan menggunakan *mould stainless steel* berbentuk bulat dengan diameter 20 cm dan tinggi 7 cm, kemudian diameter setiap komponen yaitu 18 cm dengan ketebalan komponen *white sponge cake* adalah 1,5 cm dan komponen lainnya yaitu *yogurt jelly*, *crunchy granola* memiliki ketebalan sebesar 1 cm dan *strawberry compote* kurang lebih 0,5 cm. Untuk dekorasi pada *entremet*, penulis akan membuat *figurine lightstick* yang akan dibuat dengan menggunakan *styrofoam dummy* yang kemudian dilapisi dengan *fondant* berwarna putih dan hijau neon dengan bentuk huruf “NCT” yang memiliki ukuran masing-masing huruf sebesar 1 cm yang akan ditempelkan pada *fondant* putih dengan ukuran lebar 4.5 cm, dengan tinggi kotak atas sebesar 5 cm serta bagian batang *lightstick* sebesar 6 cm, kemudian penulis menambahkan dekorasi penggunaan *sugar rock* pada sekeliling batang *lightstick* dan tulisan “Happy 8th Anniv” dengan ukuran masing-masing huruf yaitu 2 cm yang juga terbuat dari *fondant*. Berikut adalah desain *entremet* yang bertemakan *anniversary NCT DREAM* :

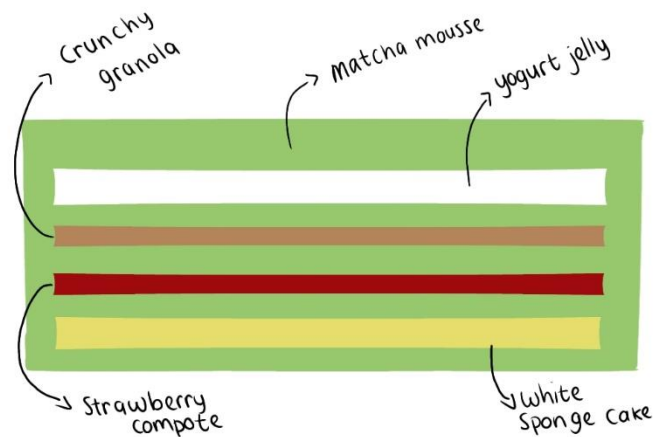
GAMBAR 1 DESAIN ENTREMET NCT DREAM ANNIVERSARY



GAMBAR 2 DESAIN DEPAN ENTREMET NCT DREAM ANNIVERSARY



GAMBAR 3 DETAIL LAYER ENTREMET NCT DREAM ANNIVERSARY



Berikut adalah penjelasan setiap komponen pada *entremet* NCT *Dream anniversary* yang akan dibuat oleh penulis :

1. Matcha Mousse

Mousse memiliki arti yaitu busa atau *foam* dalam Bahasa Prancis, sesuai dengan artinya *mousse* merupakan dessert yang memiliki tekstur lembut dan *airy* atau ringan saat dikonsumsi serta memiliki rasa yang *creamy*. *Mousse* terbuat dari perpaduan putih telur kocok dengan krim, dengan bahan utama yang paling penting yaitu gelatin yang berfungsi sebagai pengokoh (Sullivan, 2022). *Mousse* merupakan satu komponen yang penting dan utama dalam pembuatan *entremet*. Rasa *mousse* yang akan penulis gunakan dalam pembuatan *entremet* untuk Tugas Akhir ini adalah *matcha mousse*. Teknik pembuatan yang penulis gunakan adalah dengan memasak kuning telur, gula, pasta *matcha*, dan susu hingga menjadi

cremeux kemudian *difold in* dengan *whipped cream* yang telah diaduk hingga *soft peak*.

2. Yogurt Jelly

Dalam pembuatan komponen *jelly*, penulis memilih untuk menggunakan kombinasi rasa dari *yakult* dan *yogurt*. Pemilihan penggunaan *yogurt* karena *yogurt* memiliki rasa yang sedikit asam namun juga sedikit *creamy*. Oleh karena itu, penulis memilih untuk membuat *jelly* dengan rasa *yogurt* yang dapat mengimbangi rasa dari *matcha mousse* yang cenderung sedikit pahit dan manis. Penulis akan membuat *yogurt jelly* dengan mencampurkan *yogurt* dan *yakult* yang kemudian akan di *tempering* dengan gelatin sebagai penstabil yang dapat mengikat *yogurt* sehingga memiliki tekstur yang padat namun tetap lembut dan *jiggly*.

3. Crunchy Granola

Crunchy Granola terbuat dari campuran *dark chocolate compound* yang dilelehkan kemudian dicampurkan kedalam *granola* yang telah dihancurkan dan akan menghasilkan tekstur yang *crunchy*. Penulis menggunakan kondimen ini untuk menambahkan tekstur renyah dan menambahkan rasa manis pada *entremet*. Pemilihan penggunaan *granola* yaitu karena tekstur dari *granola* itu sendiri yang sudah *crunchy* dan memiliki rasa yang tidak terlalu manis sehingga rasa yang dihasilkan bisa tetap seimbang dengan komponen lainnya serta memiliki rasa kacang yang menambahkan *nuttiness* dalam komponen. *Crunchy granola* akan dibuat dengan cara dicetak pada *cake ring* dengan ukuran diameter 18 cm yang

diletakkan diatas *sheet pan*, kemudian didiamkan di dalam *freezer* atau *chiller* hingga mengeras.

4. *Strawberry Compote*

Compote merupakan olahan buah yang bisa terbuat dari buah segar maupun buah kering yang dipotong yang kemudian dimasak secara perlahan dengan gula. Dalam *compote* masih terdapat tekstur dari buah-buahan yang sudah melunak (Velie, 2023). Penulis memilih untuk membuat *strawberry compote*, sebagai kondimen yang akan menambahkan rasa serta tekstur dalam *entremet*. Penulis membuat *strawberry compote* menggunakan buah stroberi yang kemudian dimasak dengan gula dan air perasan lemon hingga konsistensinya mengental kemudian ditambahkan gelatin untuk memberikan tekstur *compote* yang lebih kental dan tidak menyebar ketika proses *assembling*.

5. *White Sponge Cake*

Sponge cake adalah salah satu jenis *basic product* yang digunakan dalam pembuatan berbagai jenis kue. *Sponge cake* memiliki tekstur yang sangat ringan, lembut. Bahan utama dalam pembuatan *sponge cake* adalah tepung terigu, telur, dan juga gula. Biasanya dapat ditambahkan bahan lainnya seperti lemak, dan juga rasa seperti coklat. Namun untuk *white sponge cake* umumnya hanya menggunakan tambahan perisa *vanilla* untuk menetralkan aroma dari telur. *Sponge cake* sangat umum digunakan dalam *entremet* karena berfungsi sebagai kondimen yang akan

menahan kondimen lain di lapisan atasnya atau sebagai pengokoh. Selain itu juga, *sponge cake* menambahkan tekstur *spongy* pada kue.

6. *Mirror Glaze*

Mirror Glaze adalah salah satu teknik yang digunakan untuk *covering cake*. *Mirror glaze* memiliki ciri khas yang unik dan penampilan yang indah karena sesuai dengan namanya yaitu “*mirror*”, *glaze* tersebut memiliki tampilan yang berkilau dan dapat memantulkan cahaya seperti cermin. Penggunaan *mirror glaze* biasanya digunakan untuk *mousse cake* atau *entremet* (Pollack, 2019).

Glaze merupakan cairan yang terbuat dari coklat, gelatin, susu kental manis, dan campuran bahan lainnya. Dalam pembuatan *mirror glaze* terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu seperti memastikan gelatin harus tercampur dengan rata agar hasil *glaze* tidak menggumpal, penggunaan *hand blender* untuk membantu mencampurkan seluruh bahan secara merata agar saat digunakan *glaze* akan memiliki permukaan yang mulus. Selain itu juga, suhu *glaze* sangat penting untuk diperhatikan, terutama saat akan dituang ke atas kue, *glaze* harus dipastikan memiliki suhu yang tidak terlalu panas karena akan membuat kue menjadi meleleh, namun apabila *glaze* memiliki suhu terlalu dingin maka akan sulit untuk diaplikasikan karena kekentalannya. Oleh karena itu, pada umumnya suhu yang ideal untuk *glaze* yaitu disuhu 35°C (Nisaputra, 2023). Hal lain yang harus diperhatikan adalah alat-alat yang akan digunakan, seperti tempat untuk menaruh *glaze*, *tray* yang akan digunakan sebagai alas saat menuangkan *glaze* harus kering dan bersih agar *glaze* dapat digunakan kembali.

7. *Lightstick Figurine*

Lightstick adalah suatu benda aksesoris yang sudah sangat umum di kalangan para penggemar dari seorang idola atau pun *group band*. *Lightstick* menjadi sebuah identitas dari para penggemar kepada idolanya yang biasa memiliki ciri khas warna masing-masing *fandom*. *Group boyband* NCT memiliki warna ciri khas yaitu hijau neon dengan dipadukan warna putih pada bagian gagangnya, oleh karena itu penulis memilih untuk membuat *figurine* berbentuk *lightstick* yang dapat menunjukkan ciri khas dan identitas dari grup NCT.

Selain itu juga, penulis menambahkan *font* tulisan “*Happy 8th Anniv*” agar dapat lebih mempresentasikan tujuan dari tema yang dipilih yaitu untuk perayaan *anniversary* dari NCT *Dream*.

8. *Sugar Rock*

Sugar rock terbuat dari *boiled sugar* yang dimasak hingga suhu 145°C yang kemudian dituangkan kedalam *bowl* berisikan es agar gula mengeras dan membentuk sebuah bentuk abstrak yang menyerupai bebatuan. Penulis menggunakan *sugar rock* sebagai dekorasi tambahan yang akan diletakan pada sekitar sisi *lightstick* untuk memperindah presentasi penampilan produk *entremet*.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan tinjauan produk yang akan dibuat oleh penulis dalam pembuatan *entremet* yang bertemakan *NCT Dream anniversary*, yang didalamnya terdiri dari beberapa hal antara lain yaitu tema produk, jenis produk, usulan resep, kebutuhan alat, pembuatan *purchase order*, *recipe costing*, *selling price*.

1. Tema Produk

Dalam penulisan laporan akhir, penulis akan mempresentasikan produk yang memiliki tema *anniversary* dari sebuah grup *band* K-Pop, yaitu “*Entremet* bertemakan “*NCT Dream Anniversary*”” yang terinspirasi dari maraknya pembuatan kue *custom* yang bertemakan K-Pop yang dapat dengan mudah ditemukan di *market place*, namun yang membuat kue *custom* dengan menggunakan *entremet* masih sangat jarang ditemukan, oleh karena itu penulis terinspirasi untuk menggunakan *entremet* yang kemudian akan didekorasi dengan *lightstick figurine* yang menggambarkan ciri khas dari grup *band* *NCT Dream*. Penulis mengambil tema ini didasari oleh kegemaraan penulis kepada grup *NCT*, khususnya *NCT Dream* sehingga dari pemilihan warna yang akan digunakan didominasi oleh warna hijau yang merupakan ciri khas dari grup *band* *NCT*.

GAMBAR 4 NCT DREAM



Sumber : X.com/ @NCTsmtown_DREAM, 2023

NCT *Dream* merupakan salah satu *boyband group* asal Korea Selatan yang dinaungi oleh SM Entertainment yang telah melakukan *debut* sejak tahun 2016. NCT *Dream* merupakan salah satu unit *group* NCT. NCT *Dream* terdiri dari 7 anggota yaitu Mark, Renjun, Jeno, Haechan, Jaemin, Chenle, dan Jisung (Dewi, 2023). Puncak popularitas NCT *Dream* dimulai pada tahun 2021, saat perilisian album “*Hot Sauce*” yang merupakan album studio pertama mereka. Melalui penjualan album “*Hot Sauce*” dan “*Hello Future*”, NCT *Dream* meraih predikat “*Triple Million Seller*” untuk pertama kalinya dengan total penjualan album sebanyak 3,23 juta kopi (Subyakto,2021).

Entremet yang akan penulis buat akan memiliki rasa yang kompleks, yaitu terdapat rasa pahit dan *creamy* dari *matcha mousse* yang lembut dan juga pemilihan rasa *matcha* yang merupakan rasa favorit dari salah satu member NCT *Dream*, kemudian dipadukan dengan rasa asam dan manis dari *yogurt jelly* dan juga *strawberry compote* yang sekaligus juga berfungsi untuk

menambahkan sedikit tekstur, lalu akan ditambahkan rasa manis dan tekstur renyah dari *crunchy granola* yang akan menyeimbangkan tekstur secara keseluruhan, dan terakhir yaitu penggunaan *white sponge cake* sebagai dasar kue yang memiliki tekstur ringan, dan lembut.

2. Jenis Produk

Produk yang akan penulis presentasikan adalah *entremet* dengan metode *marble mirror glazed* dengan dekorasi yang terbuat dari *fondant* serta *sugar rock*.

3. Usulan Resep

Standar resep merupakan resep yang sudah dicoba secara berulang-ulang kali yang dinilai citarasanya oleh panelis yang merupakan ahli konsumen manajemen (Rahardiyanti, 2020). Standar resep digunakan untuk menganalisa biaya makanan untuk 1 resep. Dalam standar resep harus tertulis jumlah porsi yang dihasilkan oleh 1 resep.

Standar resep memiliki isi yang terdiri dari nama produk, jumlah porsi yang akan dihasilkan dalam 1 resep, informasi per porsi, bahan yang digunakan dari jenisnya, hingga gramasi yang digunakan, instruksi untuk mengolah setiap bahan yang digunakan dalam proses persiapan pembuatan produk, alat yang digunakan, tahap-tahap *preparations* yang didalamnya terdiri dari *mise en place*, metode-metode, dan waktu durasi memasak, cara penyajian produk. Standar resep digunakan sebagai acuan dalam pembuatan produk dengan harapan hasil produk yang sama dan konsisten, serta menjadi pengawasan atas biaya produksi.

Penulis melampirkan dua resep dekorasi dari *entremet* bertemakan NCT *Dream anniversary* yaitu dekorasi dengan *dummy fondant figurine* serta *rice crispy fondant figurine* yang sama-sama berbentuk *lightstick*, namun dalam pelaksanaan pembuatan produk untuk sidang akhir, penulis akan memakai *dummy* dalam pembuatan *figurine* karena bertujuan hanya sebagai dekorasi saja. Selain itu juga terdapat huruf bertuliskan “*Happy 8th Anniv*” serta tambahan dekorasi *sugar rock* pada sekitar *lightstick figurine*. Dalam pembuatan standar resep yang akan penulis gunakan untuk pembuatan *entremet* bertemakan NCT *Dream anniversary*, penulis terinspirasi untuk mengambil resep dari beberapa sumber, dan terdapat juga resep yang penulis olah secara mandiri. Untuk pembuatan *white sponge cake* dan *glaze*, penulis mengambil resep dari tempat penulis melakukan *job training* yaitu di Exquisite Patisserie. Untuk pembuatan *matcha mousse*, penulis menggunakan resep yang diambil dari internet dengan kemudian di modifikasi kembali sehingga rasa dan tesktur dapat disesuaikan. Untuk kondimen lainnya, penulis menggunakan resep yang diolah sendiri. Berikut adalah tabel standar resep dari setiap komponen, *glaze*, hingga dekorasi yang akan digunakan.

TABEL 1 STANDAR RESEP *MATCHA MOUSSE*

<i>MATCHA MOUSSE</i>		Jenis : <i>mousse</i>		
		Berat : 1.290 gr		
		Halaman : 1/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Larutkan	25 gr 25 gr	<i>Matcha powder</i> Air panas	Tuangkan air panas ke <i>matcha powder</i> secara perlahan hingga terbentuk seperti pasta.
2	Aduk	500 gr	<i>Whipping Cream</i> <i>Dairy</i>	Yang telah dingin dengan menggunakan <i>mixer</i> , aduk hingga mencapai tahap <i>soft peak</i> .

Sumber : [youtube.com/@chocolate_cacao](https://www.youtube.com/@chocolate_cacao), 2019

TABEL 1 STANDAR RESEP *MATCHA MOUSSE*

(LANJUTAN)

<i>MATCHA MOUSSE</i>		Jenis : <i>mousse</i>		
		Berat : 1.290 gr		
		Halaman : 2/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	Campurkan	100 gr 225 gr	Kuning telur <i>Granulated sugar</i>	Aduk keduanya hingga tercampur rata dan berwarna pucat.
4	Tambahkan	325 ml	<i>Pasta matcha</i> <i>Fresh milk</i>	ke dalam campuran telur, aduk hingga seluruhnya tercampur dengan rata dan tidak ada gumpalan

Sumber : [youtube.com/@chocolate_cacao](https://www.youtube.com/@chocolate_cacao), 2019

TABEL 1 STANDAR RESEP *MATCHA MOUSSE*

(LANJUTAN)

<i>MATCHA MOUSSE</i>		Jenis : <i>mousse</i>		
		Berat : 1.290 gr		
		Halaman : 3/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5	Panaskan		<i>Matcha mixture</i>	Didalam <i>pan</i> hingga teksturnya berubah menjadi kental lalu angkat dari kompor.
6	Campurkan	90 gr	<i>Bloomed Gelatine</i>	Kedalam <i>matcha mixture</i> yang masih panas, lalu aduk hingga gelatin larut.
7	Saring		<i>Matcha mixture</i>	Ke dalam mangkok untuk menghindari adanya gumpalan, lalu diamkan hingga dingin terlebih dahulu.

Sumber : [youtube.com/@chocolate_cacao](https://www.youtube.com/@chocolate_cacao), 2019

TABEL 1 STANDAR RESEP *MATCHA MOUSSE*
(LANJUTAN)

<i>MATCHA MOUSSE</i>		Jenis : <i>mousse</i>		
		Berat : 1.290 gr		
		Halaman : 4/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8	<i>Fold in</i>		<i>Whipped Cream</i>	Dengan <i>matcha mixture</i> yang sudah dingin,campurkan secara bertahap dan merata.

Sumber : [youtube.com/@chocolate cacao](https://www.youtube.com/@chocolate_cacao), 2019

TABEL 2 STANDAR RESEP YOGURT JELLY

<i>YOGURT JELLY</i>		Jenis : <i>jelly</i>		
		Berat : 375 gr		
		Halaman : 1 /2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Campurkan	40 gr 195 gr 80 gr	<i>Greek Yogurt</i> <i>Yakult</i> <i>Sugar</i>	Dalam <i>bowl</i>
2	<i>Bain Marie</i>	100 gr	<i>Bloomed Gelatine</i>	Hingga menjadi cair dan tidak ada gumpalan.
3	<i>Tempering</i>	1 tbsp	<i>Yogurt mixture</i>	Yang telah dicampur dengan gula kedalam gelatin yang telah mencair. Aduk hingga tercampur rata agar tidak tidak membentuk gumpalan

TABEL 2 STANDAR RESEP YOGURT JELLY

(LANJUTAN)

<i>YOGURT JELLY</i>		Jenis : <i>jelly</i>		
		Berat : 375 gr		
		Halaman : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
4	Masukkan		<i>Yogurt & gelatine mixture</i>	Ke dalam <i>yogurt</i> sisanya, aduk hingga merata.
5	Tuangkan dan Dinginkan		<i>Yogurt Jelly</i>	pada cetakan diameter 18 cm, lalu dinginkan didalam <i>chiller</i> selama kurang lebih 1 jam.
6.	Cetak		<i>Yogurt jelly</i>	Setelah <i>jelly</i> sudah mengeras, keluarkan <i>jelly</i> dari cetakan.

TABEL 3 STANDAR RESEP *CRUNCHY GRANOLA*

<i>CRUNCHY GRANOLA</i>		Jenis : <i>crispyness</i>		
		Berat : 150 gr		
		Halaman : 1 /2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Hancurkan	100 gr	<i>Granola</i>	Dengan menggunakan <i>blender</i> hingga teksturnya mendekati tekstur bubuk namun masih kasar.
2	<i>Bain Marie</i>	50 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Lelehkan coklat, hingga tidak ada coklat yang masih menggumpal, setelah mencair angkat dari api

TABEL 3 STANDAR RESEP *CRUNCHY GRANOLA*

(LANJUTAN)

<i>CRUNCHY GRANOLA</i>		Jenis : <i>crispyness</i>		
		Berat : 150 gr		
		Halaman : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	Tuang		<i>Melted chocolate</i>	ke dalam mangkok yang berisikan <i>granola</i> yang telah dihancurkan. Aduk hingga tercampur rata.
4	Cetak		<i>Crunchy granola</i>	Ke dalam cetakan diameter 18 cm yang ditaruh diatas <i>tray</i> , dengan cara ditekan hingga padat.
5	Masukkan		<i>Crunchy granola</i>	Ke dalam <i>freezer</i> atau <i>chiller</i> , diamkan hingga mengeras.

TABEL 4 STANDAR RESEP STRAWBERRY COMPOTE

<i>STRAWBERRY</i>		Jenis : <i>compote</i>		
<i>COMPOTE</i>		Berat : 300 gr		
		Halaman : 1 / 1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Masukkan	250 gr 50 gr ½ pcs	Stroberi segar Gula pasir Jeruk lemon	Kedalam <i>sauce pan</i> , masak hingga membentuk seperti konsistensi <i>jam</i> yaitu kental, lalu angkat dari api.
2	Tambahkan	10 gr	<i>Bloomed gelatine</i>	Ke dalam <i>strawberry compote</i> , aduk hingga gelatin larut.
3	Simpan		<i>Strawberry compote</i>	Dalam <i>bowl</i> , <i>strawberry compote</i> siap digunakan setelah tidak panas

TABEL 5 STANDAR RESEP *WHITE SPONGE CAKE*

<i>WHITE SPONGE CAKE</i>		Jenis : <i>cake</i>		
		Jumlah : 1 <i>sheet pan</i> ukuran 20x20cm		
		Halaman : 1 / 2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Aduk	150 gr 50 gr 5 gr	<i>Egg whole</i> <i>Sugar</i> SP	Menggunakan <i>mixer</i> hingga menjadi pucat, mengembang, dan membentuk <i>ribbon stage</i> .
2	Masukkan	50 gr 15 gr 5 gr	Tepung terigu protein sedang Maizena <i>Milk powder</i>	Yang telah diayak sebelumnya ke dalam telur secara bertahap, hingga tercampur.
3	Tambahkan	25 gr 3 gr	<i>Cooking oil</i> <i>Vanilla essence</i>	Ke dalam <i>mixture</i> , lalu aduk kembali hingga tercampur rata saja.
4	Tuangkan		<i>Batter</i>	Ke dalam <i>sheet pan</i> berukuran 20x20 cm yang telah dilapisi <i>baking paper</i> .

Sumber : Resep Olahan Exquisite Patisserie

TABEL 5 STANDAR RESEP *WHITE SPONGE CAKE*

(LANJUTAN)

<i>WHITE SPONGE CAKE</i>		Jenis : <i>cake</i>		
		Jumlah : 1 <i>sheet pan</i> ukuran 20x20cm		
		Halaman : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5	Panggang		<i>White sponge cake</i>	Disuhu 175°C selama kurang lebih 15-20 menit.
6.	Dinginkan dan cetak		<i>White sponge cake</i>	Simpan disuhu ruang hingga tidak panas lagi, kemudian dipotong dengan menggunakan cetakan bulat berukuran D18 cm.

Sumber : Resep Olahan Exquise Patisserie

TABEL 6 STANDAR RESEP *GLAZE*

<i>GLAZE</i>		Jenis : <i>glaze</i>		
		Berat : 2.100 gr		
		Halaman : 1 / 2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Didihkan	250 gr 150 gr 350 gr	Air Gula pasir <i>Glucose</i>	Dalam <i>sauce pan</i> hingga gula dan <i>glucose</i> larut, dan mendidih.
2	Masukkan	370 gr 180 gr 550 gr	Susu kental manis <i>Neutral gel</i> <i>White chocolate couverture</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> , aduk seluruhnya hingga tercampur rata, dan tidak ada lagi gumpalan, diaduk dengan api yang kecil.
3	Tambahkan	250 gr	<i>Bloomed gelatine</i>	Kedalam <i>glaze mixture</i> , dengan keadaan api mati lalu aduk hingga

TABEL 6 STANDAR RESEP *GLAZE*
(LANJUTAN)

<i>GLAZE</i>		Jenis : <i>glaze</i>		
		Berat : 2.100 gr		
		Halaman : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
				gelatin leleh dan tercampur rata agar tidak menggumpal.
4	Simpan		<i>Glaze</i>	Dalam wadah, lalu apabila ingin digunakan <i>glaze</i> dapat dipanaskan kembali dengan cara <i>bain marie</i> ataupun menggunakan <i>microwave</i> hingga suhu sekitar 35°C, lalu dapat ditambahkan juga pewarna.

Sumber : Resep Olahan Exquisite Patisserie

TABEL 7 STANDAR RESEP DEKORASI *SUGAR ROCK*

<i>SUGAR ROCK</i>		Jenis : dekorasi		
		Jumlah : 400 gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Panaskan	284 gr 60	Gula pasir Air	Dalam pan dengan api kecil hingga mendidih.
2	Tuangkan	56 gr	<i>Corn syrup</i>	Ke dalam larutan gula dan air yang telah mendidih. Panaskan hingga mencapai suhu 145°C.
3	Pindahkan			Pan keatas <i>ice bath</i> untuk memberhentikan proses pemasakan gula.
4	Tuang		Gula	Ke dalam mangkok berisi es yang bersih hingga gula menjadi keras dan berbentuk seperti batu.

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE* DENGAN
*BASE RICE CRISPY***

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i>		
		Halaman : 1 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>RICE KRISPY</i>				
1	Campurkan	50 gr 15 gr	<i>Marshmallow</i> <i>Butter</i>	Dalam pan, masak hingga <i>marshmallow</i> leleh.
2	Tambahkan	75 gr	<i>Rice crispy</i>	Lalu aduk hingga rata. Apabila masih terlalu basah, dapat tambahkan <i>rice crispy</i> kembali sedikit demi sedikit hingga menjadi padat.
3	Cetak		<i>Rice crispy</i>	Berbentuk <i>figurine lightstick</i> yaitu ukuran bagian atas sebesar 4.5 cm x 5 cm dan bagian gagang yaitu tinggi 6 cm dengan lebar

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE* DENGAN
BASE RICE CRISPY (LANJUTAN)**

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i>		
		Halaman : 2 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
				diameter 1,5 cm dan mengerucut pada bagian bawah menjadi 1 cm
4	Masukkan		<i>Rice crispy</i>	yang telah dibentuk ke dalam <i>chiller</i> hingga mengeras.
<i>MARZIPAN</i>				
1	Campurkan	90 gr 30 gr	Gula pasir Air	Dalam pan, masak dengan api kecil hingga mendidih dan mencapai suhu 116°C.

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE* DENGAN
BASE RICE CRISPY (LANJUTAN)**

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i>		
		Halaman : 3 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
2	Tambahkan	1 gr	<i>Cream of tartar</i>	Aduk hingga tekstur menjadi tekstur menjadi kasar.
3	Masukkan	70 gr	<i>Almond powder</i>	Aduk dengan cepat
4	Masukkan	18 gr	Putih telur	Aduk kembali dengan cepat, lalu masak kembali sebentar diatas api yang kecil
5	Pindahkan		<i>Marzipan</i>	Ke permukaan yang telah diolesi minyak
6	Tambahkan	5 gr	<i>Icing sugar</i>	Campurkan dan aduk hingga adonan

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE* DENGAN
BASE RICE CRISPY (LANJUTAN)**

<i>ENTREMET DECORATION</i>		Jenis : dekorasi		
		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i>		
		Halaman : 4 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
				<i>Marzipan</i> memiliki tekstur yang halus. Dapat menambahkan <i>icing sugar</i> jika dibutuhkan.
7	<i>Wrap</i>		<i>Marzipan</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> , simpan selama 24 jam di <i>chiller</i> .

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE* DENGAN
BASE RICE CRISPY (LANJUTAN)**

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i>		
		Halaman : 5 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>LIGHTSTICK FIGURINE</i>				
1	<i>Roll</i>		<i>Marzipan</i>	Diatas <i>baking paper</i> hingga tipis. Potong <i>marzipan</i> yang telah ditipiskan sesuai dengan ukuran <i>lightstick</i> .
2	Lelehkan	50 gr	<i>White chocolate</i>	Dengan metode <i>bain marie</i> hingga coklat leleh.
3	Tempelkan		<i>Marzipan</i>	Yang telah dipotong pada setiap sisi <i>rice crispy</i> yang telah berbentuk <i>figurine</i>

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE* DENGAN
BASE RICE CRISPY (LANJUTAN)**

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i>		
		Halaman : 6 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
				<i>lightstick</i> menggunakan <i>melted chocolate</i> . Agar seluruh sisi <i>rice crispy</i> menjadi rata.
4	Campurkan	80 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> tidak lengket dan elastis. Bagi menjadi 40 gr dan 40 gr.
5	Campurkan	40 gr 1 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning muda Pewarna hijau muda	Campur hingga merata membentuk warna <i>neo pearl champagne</i> .

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE* DENGAN
BASE RICE CRISPY (LANJUTAN)**

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i>		
		Halaman : 7 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	<i>Dusting</i>	2 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicone matt</i>
4	Pipihkan	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian potong menyesuaikan ukuran <i>rice crispy</i> yang sudah berbentuk dasar <i>figurine lightstick</i> . Tempelkan keseluruhan permukaan menggunakan <i>edible glue</i> .
5	<i>Dusting</i>	2 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicone matt</i>

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE* DENGAN
BASE RICE CRISPY (LANJUTAN)**

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i>		
		Halaman : 8 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
6	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> warna <i>neo pearl</i> <i>champagne</i>	Lalu potong sesuai huruf “NCT” sebanyak 4 buah masing-masing huruf. Dengan ukuran tinggi 5 cm x lebar 1 cm.
7	Tempelkan		<i>Font fondant</i> “NCT”	Pada setiap sisi kotak <i>lightstick</i> dengan menggunakan <i>edible glue</i> .
8	Tusukkan	1 pc	Tusuk sate	Yang telah dipotong, tusukkan pada bagian bawah <i>lightstick</i> untuk

**TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI FONDANT FIGURINE DENGAN
BASE RICE CRISPY (LANJUTAN)**

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i> , 13 huruf tulisan " <i>Happy 8th Anniv</i> ".		
		Halaman : 9 / 9		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
				memudahkan saat akan ditempel ke <i>entremet</i> .
TULISAN "<i>HAPPY 8TH ANNIV</i>"				
1	Campurkan	80 gr 10 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Campur hingga menjadi warna hitam
2	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> warna hitam	Cetak potong sesuai dengan ukuran huruf yaitu 2 cm tulisan " <i>Happy 8th Anniv</i> ".
3	Tempelkan		Huruf tulisan " <i>Happy 8th Anniv</i> "	Pada bagian bawah <i>cake board</i> .

TABEL 9 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE*

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i> , 13 huruf tulisan “ <i>Happy 8th Anniv</i> ”.		
		Halaman : 1 / 4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>EDIBLE GLUE</i>				
1	Campurkan	3 gr 90 gr	<i>CMC</i> Air	Sampai tidak ada gumpalan, lalu diamkan sebelum digunakan.
<i>LIGHTSTICK FIGURINE</i>				
1	Campurkan	80 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> tidak lengket dan elastis. Bagi menjadi 40 gr dan 40 gr.
2	Campurkan	40 gr 1 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning muda Pewarna hijau muda	Campur hingga merata membantu warna <i>neo pearl champagne</i> .

TABEL 9 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE*

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i> , 13 huruf tulisan “ <i>Happy 8th Anniv</i> ”.		
		Halaman : 2 / 4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	<i>Dusting</i>	2 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicone matt</i>
4	Pipihkan	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian potong menyesuaikan ukuran <i>dummy</i> yang sudah berbentuk dasar <i>figurine lightstick</i> . Tempelkan keseluruhan permukaan menggunakan <i>edible glue</i> .
5	<i>Dusting</i>	2 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicone matt</i>

TABEL 9 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE*

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i> , 13 huruf tulisan “ <i>Happy 8th Anniv</i> ”.		
		Halaman : 3 / 4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
6	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> warna <i>neo pearl</i> <i>champagne</i>	Lalu potong sesuai huruf “NCT” sebanyak 4 buah masing-masing huruf. Dengan ukuran tinggi 5 cm x lebar 1 cm.
7	Tempelkan		<i>Font fondant</i> “NCT”	Pada setiap sisi kotak <i>lightstick</i> dengan menggunakan <i>edible glue</i> .
8	Tusukkan	1 pc	Tusuk sate	Yang telah dipotong, tusukkan pada bagian bawah <i>lightstick</i> untuk

TABEL 9 STANDAR RESEP DEKORASI *FONDANT FIGURINE*

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i>		Jenis : dekorasi		
<i>DECORATION</i>		Jumlah : 1 <i>figurine lightstick</i> , 13 huruf tulisan " <i>Happy 8th Anniv</i> ".		
		Halaman : 4 / 4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
				memudahkan saat akan ditempel ke <i>entremet</i> .
TULISAN "<i>HAPPY 8TH ANNIV</i>"				
1	Campurkan	80 gr 10 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Campur hingga menjadi warna hitam
2	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> warna hitam	Cetak potong sesuai dengan ukuran huruf yaitu 2 cm tulisan " <i>Happy 8th Anniv</i> ".
3	Tempelkan		Huruf tulisan " <i>Happy 8th Anniv</i> "	Pada bagian bawah <i>cake board</i> .

**TABEL 10 ASSEMBLING ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM
ANNIVERSARY”**

<i>ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”</i>		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
		Ukuran : <i>whole cake</i> d20 cm		
		Halaman : 1/7		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Letakkan <i>cake ring</i> yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> pada bagian bawahnya pada <i>tray</i> . Siapkan alat-alat yang akan digunakan.
1	Tuangkan	100 gr	<i>Matcha mouuse</i>	Ke dalam <i>cake ring</i> lalu diratakan ke seluruh permukaan dasar agar tidak ada bagian yang kosong dan tidak ada udara didalamnya.
2	Letakkan		<i>Yogurt jelly</i>	Yang telah dicetak ke atas <i>mousse</i> .

TABEL 10 ASSEMBLING ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i>		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
BERTEMAKAN “NCT		Ukuran : <i>whole cake</i> d20 cm		
<i>DREAM</i>		Halaman : 2/7		
<i>ANNIVERSARY”</i>				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	Tuangkan		<i>Matcha mousse</i>	Hingga menutupi <i>yogurt jelly</i> .
4	Letakkan		<i>Crunchy granola</i>	Yang telah dicetak diatas <i>matcha mousse</i> .
5	Tuangkan		<i>Matcha mousse</i>	Hingga menutupi kembali <i>crunchy granola</i> .
6	<i>Piping</i>		<i>Strawberry compote</i>	Dengan membentuk spiral diatas <i>mousse</i> dengan ada jarak sekitar 1 cm dengan pinggir <i>cake</i> .
7	<i>Piping</i>		<i>Matcha mousse</i>	Ke seluruh permukaan menutupi <i>strawberry compote</i> .

TABEL 10 ASSEMBLING ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i>		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
BERTEMAKAN “NCT		Ukuran : <i>whole cake</i> d20 cm		
<i>DREAM</i>		Halaman : 3/7		
<i>ANNIVERSARY”</i>				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8	Letakkan		<i>White sponge cake</i>	Yang telah dicetak diatas <i>matcha mousse</i> .
9	Tuangkan		<i>Matcha mousse</i>	Sebagai penutup terakhir dengan rapi agar dapat menahan kondimen lain yang berada dibawahnya.
10	Bekukan		<i>Entremet</i>	Dalam <i>freezer</i> selama minimal 6 jam atau semalaman.
11	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Yang telah beku dari <i>cake ring</i> , lalu masukkan kembali ke dalam <i>freezer</i>

TABEL 10 ASSEMBLING ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i>		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
BERTEMAKAN “NCT		Ukuran : <i>whole cake</i> d20 cm		
<i>DREAM</i>		Halaman : 4/7		
<i>ANNIVERSARY”</i>				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
12	Siapkan		<i>Glaze</i>	Dan alat lainnya seperti <i>cooling wire, sheet pan, knee palette.</i>
13	Panaskan		<i>Glaze</i>	Agar tidak menggumpal, lalu bagi ke dalam beberapa wadah atau <i>jug.</i>
14	Aduk	550 gr 6 gr	<i>Glaze</i> Pewarna putih	Hingga <i>glaze</i> berwarna putih
15	Aduk	450 gr 1 tetes	<i>Glaze</i> Pewarna hijau tua	Hingga <i>glaze</i> berwarna hijau <i>sage.</i>

TABEL 10 ASSEMBLING ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i>		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
BERTEMAKAN “NCT		Ukuran : <i>whole cake</i> d20 cm		
<i>DREAM</i>		Halaman : 5/7		
<i>ANNIVERSARY”</i>				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
16	Aduk	50 gr 4 tetes 2 tetes	<i>Glaze</i> Pewarna hijau tua Pewarna biru tua	Hingga <i>glaze</i> <i>berwana hijau tua</i>
17	Aduk	50 gr 1 tetes 2 tetes	<i>Glaze</i> Pewarna kuning muda Pewarna hijau muda	Hingga <i>glaze</i> bewarna hijau neon
18	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Kemudian letakkan diatas <i>cooling wire</i> . <i>Glaze</i> setengah <i>entremet</i> dengan warna hijau sage

TABEL 10 ASSEMBLING ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i> BERTEMAKAN “NCT <i>DREAM</i> <i>ANNIVERSARY</i> ”		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
		Ukuran : <i>whole cake</i> d20 cm		
		Halaman : 6/7		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
				Pastikan seluruh permukaan <i>entremet</i> yang di <i>glaze</i> tertutup secara merata.
19	Tuangkan		<i>Glaze</i> hijau tua <i>Glaze</i> hijau sage <i>Glaze</i> hijau neon	Pada <i>glaze</i> putih kemudiam aduk sedikit hingga menghasilkan warna <i>marble</i> yang abstrak dan tidak benar-tercampur.
20	Tuangkan		<i>Marble glaze</i>	Pada setengah bagian <i>entremet</i> yang masih belum tertutup oleh <i>glaze</i> ,

TABEL 10 ASSEMBLING ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”

(LANJUTAN)

<i>ENTREMET</i> BERTEMAKAN “NCT <i>DREAM</i> <i>ANNIVERSARY</i> ”		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
		Ukuran : <i>whole cake</i> d20 cm		
		Halaman : 7/7		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
21	Pindahkan		<i>Entremet</i>	Yang telah di glaze ke atas <i>cake board</i> .
22	Letakkan		<i>Lightstick figurine Sugar rock</i>	Pada bagian <i>entremet</i> yang diberi <i>glaze</i> hijau sage.
23	Lukis	3 gr	<i>Gold dust</i>	Yang dicampur dengan air ke atas <i>entremet</i> sisi warna putih




4. Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan produk *entremet* bertemakan NCT *Dream anniversary*, penulis membutuhkan beberapa peralatan yang akan digunakan untuk membantu dalam pembuatan serta saat akan mempresentasikan hasil produk. Berikut adalah daftar alat-alat yang akan penulis gunakan berserta dengan penjelasan kegunaannya :



TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
1	 <p style="text-align: center;"><i>Oven</i></p>	Digunakan untuk memanggang <i>white sponge cake</i> yang menjadi salah satu kondimen dari <i>entremet</i> .
2	 <p style="text-align: center;">Kompor Gas</p>	Digunakan untuk memanaskan <i>matcha mixture</i> pada pembuatan <i>mousse</i> , <i>bain marie</i> gelatin dan cokelat untuk pembuatan <i>jelly</i> dan juga <i>crunchy</i> , sebagai alat masak untuk membuat <i>strawberry compote</i> , serta pembuatan <i>glaze</i> .



**TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
3	 <i>Pan</i>	Untuk memasak <i>mousse mixture</i> , wadah dasar untuk <i>bain marie</i> , memasak <i>strawberry compote</i> , dan membuat <i>glaze</i> .
4	 <i>Cutting board</i>	Sebagai alas untuk memotong cokelat, buah stroberi untuk <i>compote</i> .
5	 <i>Hand mixer</i>	Digunakan untuk mengocok <i>whipping cream</i> , menjadi alat <i>mixing</i> dalam pembuatan <i>white sponge cake</i>




**TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
6	 <i>Knife</i>	<p>Alat untuk memotong cokelat, stroberi, dan juga digunakan untuk memotong <i>entremet</i>.</p> <p>Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i>.</p>
7	 <i>Rubber spatula</i>	<p>Digunakan untuk mengaduk saat membuat <i>matcha mousse</i> untuk memanaskan <i>matcha mixture</i>, serta saat proses <i>fold in whipped cream</i>.</p> <p>Sebagai alat untuk mencampur cokelat dengan granola untuk pembuatan <i>crunchy granola</i>.</p> <p>Untuk meratakan <i>white sponge cake batter</i>.</p> <p>Sebagai alat pengaduk <i>glaze</i>.</p>




TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

8	 <p><i>Jug</i></p>	Sebagai tempat untuk menampung <i>glaze</i> yang akan dituangkan keatas permukaan <i>entremet</i> , dan sebagai alat pengukur <i>glaze</i> .
9	 <p><i>Kuas</i></p>	Untuk mengoleskan <i>gold colour</i> pada <i>rice sugar rock</i>

TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
10	 Sendok	<p>Digunakan untuk mengambil bahan yang akan ditakar saat proses <i>mise en place</i>.</p> <p>Digunakan untuk mengaduk <i>yogurt</i> dalam pembuatan <i>yogurt jelly</i>.</p> <p>Digunakan sebagai pengaduk saat memberikan warna pada <i>glaze</i>.</p>
11	 <i>Cake ring</i> berukuran diameter 20 cm	<p>Digunakan sebagai alat cetakan <i>assembling entremet</i>.</p>
12	 <i>Bowl</i> berukuran besar	<p>Digunakan sebagai wadah untuk penyimpanan <i>glaze</i>.</p> <p>Digunakan sebagai wadah penyimpanan <i>matcha mousse</i> dan <i>strawberry compote</i>.</p> <p>Menjadi wadah dalam pembuatan <i>white sponge cake</i></p>



TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
13	 <p style="text-align: center;"><i>Plastic bowl</i></p>	Sebagai wadah untuk menaruh <i>glaze</i> yang sudah diberi warna agar tidak tercampur dengan warna lainnya.
14	 <p style="text-align: center;"><i>medium bowl</i></p>	Digunakan sebagai wadah untuk menyimpan bahan-bahan yang akan diperlukan dalam pembuatan segala komponen produk, dan wadah untuk <i>bain marie</i> .
15	 <p style="text-align: center;"><i>Hand blender</i></p>	Digunakan untuk mengaduk <i>glaze</i> agar benar-benar tercampur secara merata saat diberikan warna, serta memudahkan proses pengadukan <i>matcha mixture</i> agar tidak ada gumpalan sebelum dicampurkan dengan <i>whipped cream</i>




TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
16	 <i>Plactic wrap</i>	<p>Digunakan sebagai penutup seluruh komponen yang akan disimpan sebelum digunakan agar tidak terkontaminasi.</p> <p>Sebagai penutup alas <i>ring cutter</i> yang akan digunakan sebagai alat cetakan <i>entremet</i>.</p>
17	 <i>Small palette</i>	<p>Memudahkan untuk meratakan <i>strawberry compote</i>.</p>
18	 <i>Cooling wire</i>	<p>Digunakan sebagai alas <i>entremet</i> yang akan di <i>glaze</i> agar dapat mudah diangkat.</p>




**TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
19	 <p style="text-align: center;"><i>Sheet pan</i></p>	<p>Digunakan sebagai alat cetakan <i>white sponge cake</i>, <i>crunchy granola</i>, <i>yogurt jelly</i>, dan alas dimana <i>cooling wire</i> akan diletakan diatasnya agar saat pengaplikasian <i>glaze</i>, <i>glaze</i> yang turun dapat tertampung, dan dapat digunakan kembali.</p>
20	 <p style="text-align: center;"><i>Ballon whisk</i></p>	<p>Digunakan saat pembuatan <i>mousse</i>, untuk mengaduk seluruh bahan agar tercampur dengan rata.</p> <p>Digunakan saat proses memasak <i>strawberry compote</i>.</p> <p>Digunakan untuk memasak <i>glaze</i>, agar dapat membantu mencampur seluruh bahan secara merata.</p>

**TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
21	 <p style="text-align: center;">Penggaris 30 cm</p>	<p>Sebagai alat pengukur untuk <i>fondant</i> yang akan dipotong sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan.</p>
22	 <p style="text-align: center;"><i>Knee palette</i></p>	<p>Digunakan untuk meratakan <i>mousse</i> pada saat dicetak dalam <i>ring cutter</i>. Untuk meratakan <i>crunchy granola</i> saat akan dicetak diatas <i>sheet pan</i>, Digunakan untuk memindahkan <i>entremet</i> yang sudah mengeras, dan saat dipindahkan dari atas <i>cooling wire</i>.</p>
23	 <p style="text-align: center;">Termometer</p>	<p>Untuk mengukur suhu <i>sugar boiling</i> dalam pembuatan <i>sugar rock</i>.</p>

TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
24	 <p style="text-align: center;"><i>Ring cutter diameter 18 cm</i></p>	Sebagai cetakan seluruh komponen <i>entremet</i> .
25	 <p style="text-align: center;"><i>Palette</i></p>	Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>entremet</i> saat setelah dikeluarkan dari cetakan.
26	 <p style="text-align: center;"><i>Digital scale</i></p>	Digunakan untuk menimbang seluruh <i>ingredients</i> yang akan digunakan. Menimbang <i>glaze</i> yang dibutuhkan sesuai dengan warnanya.

**TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
27	 <p style="text-align: center;"><i>Rolling pin</i></p>	Untuk menipiskan <i>fondant</i> yang akan digunakan untuk dekorasi.
28	 <p style="text-align: center;"><i>Silicone matt</i></p>	Sebagai alas dalam pembuatan dekorasi <i>figurine</i> .
29	 <p style="text-align: center;"><i>Modelling tools</i></p>	Untuk membentuk <i>fondant</i> agar sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

5. Kebutuhan Bahan

Purchase order merupakan dokumen yang berisikan informasi nama dan detail dari barang yang akan dibeli, jumlah barang, harga satuan, serta harga total barang yang akan dibeli. *Purchase order* berfungsi sebagai bukti data pembelian barang, menghindari adanya kesalahan pembelian barang baik jenisnya maupun jumlah dan harga (Yudhistira, 2023)

Dalam pembuatan *entremet* bertemakan NCT *Dream anniversary*, penulis membutuhkan bahan-bahan yang akan diperlukan untuk membuat produk. Oleh karena itu, penulis akan melampirkan *purchase order* sebagai kebutuhan bahan sebelum nanti akan dihitung penentuan harga jual.

Lampiran kebutuhan bahan dibutuhkan untuk mengetahui jumlah bahan yang akan diperlukan dan untuk mengurangi terjadinya kecurangan saat proses pencatatan keuangan. Berikut adalah lampiran *purchase order* yang akan penulis butuhkan dalam pembuatan *entremet* dalam bentuk tabel :

**TABEL 12 PURCHASE ORDER DENGAN DEKORASI RICE CRISPY
FONDANT FIGURINE**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Matcha powder</i>	40	gr	20	gr	Rp20.000	Rp40.000
2	<i>Whipping cream</i>	1000	gr	1000	gr	Rp74.000	Rp74.000
3	Telur	16	pcs	16	pcs	Rp30.000	Rp30.000
4	Gula pasir	1000	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp19.400
5	<i>Fresh milk</i>	1000	ml	1000	ml	Rp18.000	Rp18.000
6	Gelatin	200	gr	100	gr	Rp25.000	Rp50.000
7	<i>Yogurt</i>	500	gr	500	gr	Rp42.690	Rp42.690
8	<i>Dark chocolate compund</i>	250	gr	250	gr	Rp17.000	Rp17.000
9	<i>Granola</i>	200	gr	100	gr	Rp21.000	Rp42.000
10	<i>Strawberry</i>	250	gr	250	gr	Rp20.000	Rp20.000
11	<i>Lemon</i>	1	pcs	1	pcs	Rp3.000	Rp3.000
12	SP	30	gr	30	gr	Rp9.000	Rp9.000
13	Tepung segitiga	250	gr	250	gr	Rp8.000	Rp8.000
14	Maizena	100	gr	100	gr	Rp5.000	Rp5.000
15	<i>Milk powder</i>	27	gr	27	gr	Rp4.500	Rp4.500
16	<i>Cooking oil</i>	1000	gr	1000	gr	Rp17.200	Rp17.200
17	<i>Vanilla essence</i>	80	gr	80	gr	Rp42.000	Rp42.000
18	<i>Glucose</i>	500	gr	500	gr	Rp22.000	Rp22.000
19	Susu Kental Manis	370	gr	370	gr	Rp12.500	Rp12.500
20	<i>Neutral gel</i>	500	gr	500	gr	Rp20.000	Rp20.000
21	<i>White chocolate couverture</i>	1000	gr	1000	gr	Rp108.800	Rp108.800
22	<i>CMC</i>	43	gr	43	gr	Rp12.000	Rp12.000
23	<i>Rolled fondant</i>	1000	gr	1000	gr	Rp74.000	Rp74.000

24	Pewarna kuning muda	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
25	Pewarna biru tua	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
26	Pewarna hitam	30	ml	30	ml	Rp5.250	Rp5.250
27	Pewarna hijau tua	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
28	Pewarna hijau muda	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
29	Pewarna putih	50	gr	50	gr	Rp12.500	Rp12.500
30	<i>Yakult</i>	1	pck	1	pck	Rp10.250	Rp10.250
31	<i>Gold dust</i>	1	btl	2	gr	Rp22.000	Rp22.000
32	<i>Corn Syrup</i>	1	btl	1	btl	Rp36.000	Rp36.000
33	<i>Marshmallow</i>	120	gr	120	gr	Rp20.000	Rp20.000
34	<i>Butter</i>	227	gr	227	gr	Rp45.000	Rp45.000
35	<i>Rice crispy</i>	130	gr	130	gr	Rp21.500	Rp21.500
36	<i>Cream of tartar</i>	43	gr	43	gr	Rp6.000	Rp6.000
37	<i>Almond Powder</i>	200	gr	200	gr	Rp35.000	Rp35.000
38	<i>icing sugar</i>	425	gr	425	gr	Rp19.000	Rp19.000
TOTAL							Rp939.590

**TABEL 13 PURCHASE ORDER DENGAN DEKORASI DUMMY FONDANT
FIGURINE**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Matcha powder</i>	40	gr	20	gr	Rp20.000	Rp40.000
2	<i>Whipping cream</i>	1000	gr	1000	gr	Rp74.000	Rp74.000
3	Telur	16	pcs	16	pcs	Rp30.000	Rp30.000
4	Gula pasir	1000	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp19.400
5	<i>Fresh milk</i>	1000	ml	1000	ml	Rp18.000	Rp18.000
6	Gelatin	200	gr	100	gr	Rp25.000	Rp50.000
7	<i>Yogurt</i>	500	gr	500	gr	Rp42.690	Rp42.690
8	<i>Dark chocolate compund</i>	250	gr	250	gr	Rp17.000	Rp17.000
9	<i>Granola</i>	200	gr	100	gr	Rp21.000	Rp42.000
10	<i>Strawberry</i>	250	gr	250	gr	Rp20.000	Rp20.000
11	<i>Lemon</i>	1	pcs	1	pcs	Rp3.000	Rp3.000
12	SP	30	gr	30	gr	Rp9.000	Rp9.000
13	Tepung segitiga	250	gr	250	gr	Rp8.000	Rp8.000
14	Maizena	100	gr	100	gr	Rp5.000	Rp5.000
15	<i>Milk powder</i>	27	gr	27	gr	Rp4.500	Rp4.500
16	<i>Cooking oil</i>	1000	gr	1000	gr	Rp17.200	Rp17.200
17	<i>Vanilla essence</i>	80	gr	80	gr	Rp42.000	Rp42.000
18	<i>Glucose</i>	500	gr	500	gr	Rp22.000	Rp22.000
19	Susu Kental Manis	370	gr	370	gr	Rp12.500	Rp12.500
20	<i>Neutral gel</i>	500	gr	500	gr	Rp20.000	Rp20.000
21	<i>White chocolate couverture</i>	1000	gr	1000	gr	Rp108.800	Rp108.800
22	CMC	43	gr	43	gr	Rp12.000	Rp12.000
23	<i>Rolled fondant</i>	1000	gr	1000	gr	Rp74.000	Rp74.000

24	Pewarna kuning muda	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
25	Pewarna biru tua	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
26	Pewarna hitam	30	ml	30	ml	Rp5.250	Rp5.250
27	Pewarna hijau tua	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
28	Pewarna hijau muda	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
29	Pewarna putih	50	Gr	50	gr	Rp12.500	Rp12.500
30	<i>Dummy Lightstick</i>	1	pcs	1	pcs	Rp75.000	Rp75.000
31	<i>Yakult</i>	1	pck	1	pck	Rp10.250	Rp10.250
32	<i>Gold dust</i>	1	btl	2	gr	Rp22.000	Rp22.000
33	<i>Corn Syrup</i>	1	btl	1	btl	Rp36.000	Rp36.000
TOTAL							Rp868.090

6. Perumusan Harga Jual

Harga jual adalah nilai uang suatu produk atau jasa yang ditetapkan oleh penjual, yang kemudian akan ditawarkan kepada pembeli. Harga jual ditetapkan untuk mengembalikan modal usaha, menutup biaya produksi, menghasilkan keuntungan serta untuk memenuhi permintaan pasar (Senastri, 2023). Sebelum menentukan harga jual, perlu terlebih dahulu untuk mengetahui *food cost*.

Food cost merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang akan digunakan dalam membuat hidangan makanan dan minuman. Dalam menghitung *food cost*, biasanya dihitung dengan menjumlahkan harga yang dibayarkan untuk semua bahan baku yang digunakan untuk membuat suatu menu (Cheong, 2023). Perhitungan *selling price* yang penulis gunakan yaitu dengan membagi *food cost* dengan *food cost percent*. *Food cost percent* adalah sejumlah uang yang dikeluarkan untuk bahan makanan dan minuman yang digambarkan sebagai bentuk presentasi penjualan (DeForest, 2024). Dalam perhitungan *selling price*, *food cost percent* rata-rata yaitu sebesar 30% - 40% (Jones, 2008). Penulis mengambil keputusan dengan menetapkan *food percent* sebesar 40%. Berikut merupakan tabel perhitungan *selling price entremet* bertemakan NCT *Dream anniversary*.

TABEL 14 RECIPE COSTING MATCHA MOUSSE

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Matcha powder</i>	25	gr	20	gr	Rp20.000	Rp25.000
2	<i>Whipping cream</i>	500	gr	1000	gr	Rp74.000	Rp37.000
3	Telur	5	pc	16	pcs	Rp30.000	Rp9.375
4	Gula Pasir	225	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp4.365
5	Susu	325	ml	1000	ml	Rp18.000	Rp5.850
6	Gelatin	15	gr	100	gr	Rp30.000	Rp4.500
TOTAL RECIPE COSTING							Rp86.090

TABEL 15 RECIPE COSTING YOGURT JELLY

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Yogurt</i>	40	gr	500	gr	Rp42.690	Rp3.415
2	Gula pasir	80	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp1.552
3	Gelatin	17	gr	100	gr	Rp30.000	Rp5.100
4	<i>Yakult</i>	195	gr	325	gr	Rp10.250	Rp6.150
TOTAL RECIPE COSTING							Rp16.217

TABEL 16 RECIPE COSTING CRUNCHY GRANOLA

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Dark chocolate compound</i>	50	gr	250	gr	Rp17.000	Rp3.400
2	<i>Granola</i>	100	gr	100	gr	Rp21.000	Rp21.000
TOTAL RECIPE COSTING							Rp24.400

TABEL 17 RECIPE COSTING STRAWBERRY COMPOTE

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	Stroberi	250	gr	250	gr	Rp20.000	Rp20.000
2	Gula pasir	50	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp970
3	Jeruk lemon	0,5	pcs	1	pcs	Rp3.000	Rp1.500
4	Gelatin	1,5	gr	100	gr	Rp25.000	Rp375
TOTAL RECIPE COSTING							Rp22.845

TABEL 18 RECIPE COSTING WHITE SPONGE CAKE

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	Telur	3	pcs	16	pcs	Rp30.000	Rp5.625
2	Gula pasir	50	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp970
3	SP	5	gr	30	gr	Rp9.000	Rp1.500
4	Tepung segitiga	50	gr	250	gr	Rp8.000	Rp1.600
5	Maizena	15	gr	100	gr	Rp5.000	Rp750
6	<i>Milk powder</i>	5	gr	27	gr	Rp4.500	Rp833
7	<i>Cooking oil</i>	25	gr	1000	gr	Rp17.200	Rp430
8	<i>Vanilla essence</i>	3	gr	80	gr	Rp42.000	Rp1.575
TOTAL RECIPE COSTING							Rp13.283

TABEL 19 RECIPE COSTING GLAZE

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	Gula pasir	150	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp2.910
2	<i>Glucose</i>	350	gr	500	gr	Rp22.000	Rp15.400
3	Susu kental manis	370	gr	370	gr	Rp12.500	Rp12.500
4	<i>Neutral gel</i>	180	gr	500	gr	Rp20.000	Rp7.200
5	<i>White chocolate couverture</i>	550	gr	1000	gr	Rp124.200	Rp68.310
6	Gelatin	50	gr	100	gr	Rp30.000	Rp15.000
TOTAL RECIPE COSTING							Rp121.320

TABEL 20 RECIPE COSTING SUGAR ROCK

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	Gula	284	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp5.510
2	<i>Corn syrup</i>	56	gr	700	gr	Rp36.000	Rp2.880
TOTAL RECIPE COSTING							Rp8.390

TABEL 21 RECIPE COSTING DEKORASI RCE CRISPY FONDANT**FIGURINE**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
<i>RICE CRISPY</i>							
1	<i>Marshmallo w</i>	50	gr	120	gr	Rp20.000	Rp8.333
2	<i>Butter</i>	15	gr	227	gr	Rp45.000	Rp2.974
3	<i>Rice crispy</i>	75	gr	130	gr	Rp21.500	Rp12.404
<i>MARZIPAN</i>							
4	<i>Gula</i>	90	gr	1000	gr	Rp19.400	Rp1.746
5	<i>Cream of tartar</i>	1	gr	43	gr	Rp6.000	Rp140
6	<i>Almond Powder</i>	70	gr	200	gr	Rp35.000	Rp12.250
7	<i>Egg</i>	1	pcs	16	pcs	Rp30.000	Rp1.875
8	<i>Icing sugar</i>	5	gr	425	gr	Rp19.000	Rp224
<i>LIGHTSTICK FIGURINE DAN TULISAN FONDANT "HAPPY 8TH ANNIV"</i>							
9	<i>White chocolate</i>	50	gr	1000	gr	Rp108.800	Rp5.440
10	<i>Fondant</i>	160	gr	1000	gr	Rp74.000	Rp11.840
11	<i>CMC</i>	2	gr	43	gr	Rp12.000	Rp558
12	<i>Pewarna kuning muda</i>	1	gr	30	gr	Rp4.000	Rp133
13	<i>Pewarna hijau muda</i>	1	gr	30	gr	Rp4.000	Rp133
14	<i>maizena</i>	4	gr	100	gr	Rp5.000	Rp200
15	<i>pewarna hitam</i>	3	gr	30	gr	Rp5.250	Rp525
TOTAL RECIPE COSTING							Rp58.775

TABEL 22 RECIPE COSTING DEKORASI DUMMY FONDANT FIGURINE

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Dummy</i>	1	pcs	1	pcs	Rp75.000	Rp75.000
2	<i>Fondant</i>	160	gr	1000	gr	Rp74.000	Rp11.840
3	<i>CMC</i>	2	gr	43	gr	Rp12.000	Rp558
4	Pewarna kuning muda	1	gr	30	gr	Rp4.000	Rp133
5	Pewarna hijau muda	1	gr	30	gr	Rp4.000	Rp133
6	maizena	4	gr	100	gr	Rp12.500	Rp500
7	pewarna hitam	3	gr	30	gr	Rp5.250	Rp525
TOTAL RECIPE COSTING							Rp88.165

TABEL 23 SELLING PRICE DENGAN DEKORASI RICE CRISPY FONDANT**FIGURINE**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Matcha mousse</i>	968	gr	1290	gr	Rp86.090	Rp64.601
2	<i>Yogurt jelly</i>	375	gr	375	gr	Rp16.217	Rp16.217
3	<i>Crunchy granola</i>	150	gr	150	gr	Rp24.400	Rp24.400
4	<i>Strawberry compote</i>	300	gr	300	gr	Rp22.845	Rp22.845
5	<i>White sponge cake</i>	1	whole	1	whole	Rp13.283	Rp13.283
6	<i>Glaze</i>	1.100	gr	2.100	gr	Rp121.320	Rp63.549
7	<i>Sugar rock</i>	50	gr	400	gr	Rp8.390	Rp1.049
8	<i>Dekorasi rice crispy fondant figurine</i>	1	pcs	1	pcs	Rp58.775	Rp58.775
TOTAL RECIPE COSTING							Rp264.718
FOOD COST PERCENT							40%
PRELIMINARY SELLING PRICE							Rp661.796
ACTUAL SELLING PRICE							Rp670.000

**TABEL 24 SELLING PRICE DENGAN DEKORASI DUMMY FONDANT
FIGURINE**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Matcha mousse</i>	968	gr	1290	gr	Rp86.090	Rp64.601
2	<i>Yogurt jelly</i>	375	gr	375	gr	Rp16.217	Rp16.217
3	<i>Crunchy granola</i>	150	gr	150	gr	Rp24.400	Rp24.400
4	<i>Strawberry compote</i>	300	gr	300	gr	Rp22.845	Rp22.845
5	<i>White sponge cake</i>	1	whole	1	whole	Rp13.283	Rp13.283
6	<i>Glaze</i>	1.100	gr	2.100	gr	Rp121.320	Rp63.549
7	<i>Sugar rock</i>	50	gr	400	gr	Rp8.390	Rp1.049
8	<i>Dekorasi dummy fondant figurine</i>	1	pcs	1	pcs	Rp88.165	Rp88.165
TOTAL RECIPE COSTING							Rp294.108
FOOD COST PERCENT							40%
PRELIMINARY SELLING PRICE							Rp735.271
ACTUAL SELLING PRICE							Rp740.000

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi penulis untuk melakukan latihan pembuatan produk Tugas Akhir *Food Presentation* adalah :

- Rumah penulis, Bandung
Gg. Citepus no.30, Pagarsih, Bandung
- *Pastry kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung
Jl. Dr. Setiabudi No 186, Hegarmanah, Kec. Cicadap, Kota Bandung,
Jawa Barat, 40141

Lokasi pelaksanaan Sidang Tugas Akhir *Food Presentation* :

- *Pastry kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung
Jl. Dr. Setiabudi No 186, Hegarmanah, Kec. Cicadap, Kota Bandung,
Jawa Barat, 40141

2. Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan latihan pembuatan produk Tugas Akhir *Food Presentation* adalah pada bulan April hingga Juni 2024.