

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari beberapa pulau-pulau besar dan memiliki banyak suku, adat istiadat, bahasa dan aneka ragam makanan tradisionalnya, dimana kelebihan tersebut merupakan modal besar untuk dijadikan destinasi unggulan dan menjadi tujuan kunjungan utama bagi wisatawan Nusantara maupun wisatawan Mancanegara. Ada banyak jenis tumbuhan dan hewan yang ada di Indonesia, beberapa di antaranya dapat diproduksi menjadi makanan. Masakan tradisional ada dari setiap daerah di Indonesia, meskipun sebagian besar hanya dikenal dan dimakan di sana (Pranita E dan Dewi B.K, 2020).

Kuliner di Indonesia terus berkembang sepanjang waktu seiring dengan keberagaman budaya dan tradisi, Budaya kuliner Indonesia tergambar dari penyebaran di berbagai daerah (Pranita. E dan Dewi B.K, 2020). Selera masakan Indonesia sangat beragam, namun beberapa minuman dan makanan ringan mulai kehilangan popularitasnya karena beberapa faktor. Misalnya, banyaknya makanan dan inovasi baru yang bermunculan, sehingga meningkatkan keinginan masyarakat untuk membeli makanan penutup (*dessert*) yang tampilannya lebih menggugah selera. Kaya akan bahan-bahan seperti krim dan coklat. Di Indonesia sangat mudah untuk mengenal berbagai macam *dessert* dengan rasa dan tampilan yang menarik, untuk mendapatkan bahan-bahan pembuatan *dessert* cukup mudah di Indonesia sehingga masyarakat dipermudah untuk mempelajari berbagai *dessert* dengan rasa dan tampilan yang menarik. Karena masyarakat Indonesia lebih menyukai makanan ringan dengan tampilan yang kekinian dan menarik,

maka perlahan-lahan kenikmatan kuliner tradisional mulai ditinggalkan dan digantikan oleh makanan penutup modern yang ada di pasaran (Wahyuni.S dkk, 2022).

Di era globalisasi masyarakat dihadapkan pada banyak hal baru, termasuk urusan kuliner. Kehadiran generasi milenial yang terpapar budaya asing, mereka memadukan berbagai macam budaya, khususnya di bidang kuliner. Budaya daerah mempunyai pengaruh yang kuat terhadap banyak kuliner tradisional. Banyak makanan dan jajanan tradisional Indonesia yang saat ini semakin ditinggalkan atau dibuang, dengan perubahan tren saat ini yang menganggap bahwa jajanan non-tradisional lebih ngetren dibandingkan jajanan tradisional Indonesia. Nama baru untuk perpaduan berbagai jenis kuliner dari dua daerah atau lebih adalah “fusion food”. Masakan fusion saat ini sangat populer di kalangan pecinta kuliner, khususnya generasi milenial yang terus-menerus mendobrak batasan rasa dan eksperimen (Lestari, 2019). Dengan memadukan makanan pembuka, hidangan sup, hidangan utama, dan hidangan penutup diharapkan *Teknologi Plating* dapat diterima masyarakat sebagai sebuah inovasi baru. Oleh karena itu, para pelaku usaha kuliner dituntut untuk terus berinovasi agar mampu menghasilkan berbagai kreasi kuliner dan menarik minat masyarakat.

Fusion Food dipisahkan menjadi tiga varietas berbeda, masing-masing dengan ciri unik. Tipe fusi subregional (subregional fusion) merupakan tipe yang pertama. Makanan ini merupakan perpaduan beberapa masakan daerah, semuanya dalam satu negara. Karena tempatnya masih sama, pola makannya pun tetap sama. Penggabungan regional (Regional fusion) merupakan kategori kedua. Jenis ini memadukan tradisi kuliner dari beberapa negara dalam satu benua. Misalnya perpaduan makanan Jepang dan Korea atau Indonesia dan Jepang. Jenis fusi benua (continental fusion) adalah yang ketiga. Jenis ini memadukan cita rasa dari dua benua berbeda. Sebagai gambaran, perhatikan benua Amerika, Asia, atau Indonesia di Eropa (Afsheena. F, 2023). Metode dekonstruksi dapat digunakan bersamaan dengan ketiga kategori tersebut. Persiapan makanan penutup bisa mendapatkan keuntungan dari penerapan dekonstruksi makanan sebagai metodologi atau proses. Makanan penutup biasanya disajikan hanya dengan

beberapa bahan, seperti buah dan coklat, namun kini terdapat banyak cara berbeda untuk menyiapkannya, dan beberapa koki terkenal bahkan membuat makanan penutup yang didekonstruksi (David Farbacher, 2014).

Menghias kue adalah suatu bentuk keindahan artistik dalam sebuah penyajian berbagai macam kue yang membuatnya terlihat memiliki nilai seni. Dekorasi kue banyak sekali peminatnya dan bahkan digunakan dalam momentum tertentu. Saat ini dekorasi kue mengalami perkembangan yang beragam baik teknik atau bahan, yang digunakan untuk mendekorasi sebuah cake salah satunya adalah *entremet cake*.

Entremet berasal dari Prancis dan dapat diterjemahkan sebagai diantara sajian. Kata *entremets* merupakan gabungan dari kata “*entre*” yang memiliki arti di antara dan “*mets*” yang artinya sajian. *Entremet* adalah makanan penutup manis yang, jika dipadukan dengan makanan asin, memadukan berbagai bahan untuk menghasilkan pesta multidimensi yang menggabungkan tekstur dan rasa berbeda. Seiring berjalannya waktu, hidangan manis menjadi salah satu cara bagi para Chef menunjukkan keterampilan dalam membuat kue dengan menyajikan hidangan kue yang memiliki nilai seni tinggi, yang dimaksud yaitu dengan membuat setiap lapisan kue dengan teknik yang berbeda. *Entremet cake* sudah banyak dan mudah ditemukan di Indonesia yang biasa digunakan konsumen untuk merayakan hari spesial atau dijadikan sebagai pilihan menu dessert (Wakerhauser. C,2017).

Dalam pembuatan kue *entremet* harus terdapat lapisan – lapisan yang mengandung unsur dan tekstur berbeda seperti *spongy*, *creamy*, *crunchy*, dan *jelly*. Lapisan – lapisan tersebut di beri pembatas oleh *mousse* untuk memberikan kesan berbeda dari kue lainnya dengan memberikan garis saat di potong. Pada *Entremet*, lapisan dasar menjadi alas kue dan dapat di buat dari berbagai jenis adonan kue, seperti bolu, *genoise* atau *dacquoise*, lapisan dasar bertekstur *spongy* berfungsi untuk menopang struktur kue dan menjaga kestabilan kue saat di potong. Selanjutnya, lapisan *mousse* yang terbuat dari krim kocok atau pure buah yang telah dikentalkan dengan *gelatin*, lapisan *mousse* bertekstur *creamy* terdiri dari *mousse* atau bisa juga dengan *cremeux*. Lapisan ganache yang merupakan lapisan berikutnya terbuat dari coklat dan krim untuk memberikan rasa yang kaya dan

menstabilkan kue. Kacang, nibs, atau crumb yang dikombinasikan dengan berbagai jenis coklat biasanya digunakan untuk memberikan tekstur rapuh pada lapisan ganache. Lapisan jeli yang merupakan lapisan terakhir pada entremet memiliki tekstur yang kenyal dan rasa yang terkadang sesuai dengan konsep kue secara keseluruhan. Menurut Bachour (2015), kolak dapat ditambahkan ke dalam entremet sebagai komponen tambahan, namun keempat komponen di atas diperlukan saat menyajikannya.

Entremet yang sudah disusun biasanya dilapisi dengan berbagai jenis teknik pelapisan yaitu *mirror glaze* teknik dengan menyiram cake dengan *glaze* di seluruh permukaan cake dengan berbagai macam warna atau dapat dipadukan dua warna yang dinamakan *marble glaze*, *velvet glaze* adalah metode penyemprotan yang mengaplikasikan 50% coklat couverture dan 50% mentega kakao pada kue entremet sebelum menambahkan pewarna berbahan dasar minyak. Penerapan glasir cermin merupakan teknik yang menonjol di antara metode pelapisan kue entremet. Meskipun glasir cermin ini telah ada selama tiga puluh hingga empat puluh tahun, seniman pastry Rusia Olga Noskova mengembalikan popularitasnya pada tahun 2016 (Wijayanti, 2016). Dalam bahasa Inggris, istilah "mirror" awalnya berarti "cermin", tetapi kata "glaze" juga bisa berarti "lapisan". Teknik menghiasi kue dengan glasir atau lapisan coklat mengkilap dikenal sebagai "mirror glaze". Berbeda dengan kue lainnya, kue Mirror Glaze ini merupakan karya seni dimakan yang memiliki cita rasa unik dan lebih ringan dibandingkan kue lainnya. Umumnya, *basic cake* yang digunakan dalam *entremet* yaitu *mousse cake* (Gladys, F., 2021).

Entremet cake di Indonesia sudah banyak dikenal dan cukup populer di beberapa kota kota besar dan banyak dijumpai di bakery-bakery modern dengan berbagai ukuran mulai dari mini, kecil dan besar. Meningkatnya *trend* makanan penutup saat ini dapat dikaitkan dengan meningkatnya pendapatan dikalangan anak muda. Kenaikan pendapatan membuat *trend* makanan penutup semakin meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini berkaitan erat hubungannya dengan permintaan dan penawaran (Aisyah, 2023). Keistimewaan dari *entremet* cake yaitu menghadirkan susunan cake yang variatif. Hal ini ini tentu menjadi daya

tarik sendiri dari sisi rasa karena dalam satu gigitan dapat dirasakan berbagai rasa yang menggugah selera. Dari banyaknya elemen pada *entremet cake*, lapisan *glaze* menjadi salah satu yang mencolok. Lapisan *glaze* ini dikenal sebagai *mirror glaze* dengan tampilan coklat yang mengkilap seperti cermin yang membuat *entremet cake* semakin terlihat cantik dan mewah (elmerchocolatier.com ,2022).

Pengembangan destinasi wisata di Indonesia mencakup berbagai komponen, seperti objek dan daya tarik wisata, aksesibilitas, amenitas (yang mendorong pariwisata), serta infrastruktur dan organisasi pendukung. Memaksimalkan rencana pemasaran suatu destinasi wisata dapat membantu pertumbuhan industri pariwisata. Sejauh mana daya tarik suatu destinasi wisata dibandingkan dengan destinasi wisata lainnya menentukan keberhasilan pemasarannya. Dalam menentukan suatu tempat wisata yang akan dikunjungi, keputusan mengenai daya tariknya dipengaruhi oleh citra destinasi yang menjadi acuan pertama (Djuanim, 2015: 68). Daya tarik wisata adalah suatu tujuan perjalanan yang dikunjungi oleh seseorang atau sekelompok orang untuk bersantai, pengembangan diri, atau untuk mengetahui kualitas khusus dari tujuan wisata tersebut dalam jangka waktu tertentu ketika melakukan kegiatan wisata. Objek dan citra destinasi wisata dapat menjadi daya tarik yang cukup kuat dan dapat memberikan kepuasan untuk menikmati segala fasilitas, pemandangan, dan kegiatan khususnya bagi para pengunjung (Harahap, 2018).

Salah satu kota terbesar di Indonesia, Kota Makassar, merupakan pusat pertumbuhan utama dan dikenal dengan beragam makanan dan minuman tradisional yang menjadi ciri khas kota tersebut (Rais, 2017). Masyarakat Makassar telah memanfaatkan sumber daya alam yang mereka miliki untuk menghasilkan makanan yang lezat dan bergizi sejak zaman dahulu. Kue khas Bugis sering disajikan pada berbagai acara penting seperti pernikahan, aqiqah, dan acara adat lainnya. Kue khas Bugis mempunyai sejarah dan filosofi tertentu yang erat kaitannya dengan nilai-nilai kehidupan dalam masyarakat suku Bugis. Secara umum kue khas Bugis ini diolah secara tradisional tanpa pengaruh teknologi, mulai dari alat hingga proses pembuatannya. Pengolahan secara tradisional bertujuan untuk melestarikan cita rasa dan filosofi tertentu dari proses

pembuatannya. Kue khas Bugis ini tidak hanya mengandung filosofi yang mendalam, namun juga memiliki cita rasa yang unik dan sangat khas secara keseluruhan. Tak heran, kue-kue ini sangat digemari masyarakat. Kue-kue khas daerah Bugis antara lain *Katirisala, Pisang Ijo, Jalangkote, Pallu Butung, Taripang, Bolu Cukke, Sanggara Balanda, Barongko* (Nugraha,2022).

Salah satu hidangan penutup tradisional yang paling terkenal adalah Es Pisang Ijo atau pallu butung, nama es pisang ijo diambil dari nama pembuat hidangan ini. Dalam kisah yang diwariskan secara turun temurun, dahulu kala pernah hidup seorang raja yang sangat tegas dan kejam di Sulawesi Selatan. Apabila ada sesuatu yang tak berjalan sesuai harapan dan keinginannya, ia tak akan segan-segan memberikan hukuman yang tak bisa dianggap enteng. Hukuman itu bahkan mungkin dapat menghilangkan nyawa seseorang. Setidaknya hal itulah yang dialami Ijo, seorang koki kerajaan pada masa sang raja memimpin. Suatu hari, Ijo melakukan kesalahan fatal ketika bekerja. Hidangan yang dibuatnya dinilai tidak enak oleh sang raja. Penguasa itu pun murka dan memerintahkan agar hukuman mati dijatuhkan kepada Ijo. Dengan penuh ketakutan, Ijo meminta ampunan sang raja. Ia kemudian mengajukan sebuah penawaran agar bisa menyelamatkan diri. Mengetahui raja sangat menyukai buah pisang, Ijo berjanji untuk membuat olahan berbahan dasar pisang yang sangat lezat bagi sang pemimpinnya itu. Mendengar buah kesukaannya disebut, raja pun luluh. Dia diberikan kesempatan untuk membuktikan kata-katanya. Kesempatan itu tak disiasikan oleh Ijo. Dengan penuh keseriusan, ia berhasil menciptakan kudapan pisang berbalut tepung warna hijau. Cara penyajian dengan disiram kuah kental gurih menambah menggiurkan penampakan hidangan ini. Seperti rasanya, kecemasan Ijo saat mempersembahkan kudapan ini kepada sang raja berbuah manis. Sang penguasa sangat menyukai racikan pisang dari koki yang hampir saja dihukumnya mati tersebut. Hukuman pun dibatalkan. Sebaliknya, nama Ijo malah diapresiasi dan dijadikan nama untuk sajian nikmat tersebut, yakni pisang ijo.

Makna Warna Hijau Tak mengherankan memang bila banyak orang yang mengira kata ‘ijo’ dalam nama es pisang ijo mengacu pada warna kulit tepung yang membalut pisang kukus dalam sajian. Toh, kata ‘hijau’ sudah sangat umum

disebut 'ijo' oleh masyarakat Indonesia. Kebanyakan orang yang menduga demikian juga mungkin mengira bahwa sajian ini berasal dari Jawa, sebab kata 'ijo' tersebut merupakan pengucapan bahasa Jawa untuk kata baku 'hijau'. Namun ternyata sajian segar ini berasal dari Makassar, Sulawesi Selatan. Akan tetapi, meski sejarah es pisang ijo berasal dari nama sang koki seperti yang dijelaskan sebelumnya, warna hijau tak ayal ambil andil dalam peracikan kudapan manis ini. Warna yang digunakan Ijo untuk adonan kulit yang membalut pisang kukus ini nyatanya punya filosofi bagi warga Makassar.

Di Sulawesi Selatan, warna hijau melambangkan malabiri atau keanggunan dan sopan santun. Warna ini merupakan salah satu yang dianggap suci dan sakral bagi masyarakat setempat. Hal tersebutlah barangkali yang membuat Ijo menjatuhkan pilihan pada warna ini. Perkembangan Rasa Es Pisang Ijo Pada saat awal-awal ditemukan dan dinikmati masyarakat, es pisang ijo belum berwujud seperti yang kita ketahui sekarang. Awalnya sajian ini tidak dihidangkan dingin, sebab dahulu konsumsi es belum masuk ke Indonesia. Barulah pada akhir abad ke-19, negara kita mulai merasakannya dalam versi dingin. Setidaknya ini yang tertulis dalam Nusa Jawa Silang Budaya 2: Jaringan Asia karya sejarawan Denys Lombard. Menurut Lombard, pada 1895, seorang musafir bernama Prancis Delmas berkunjung ke Batavia, kini Jakarta, dan mencoba sidre-syampane, yakni minuman segar yang diracik dengan buah-buahan asal Nusantara, es, dan soda.

Pada masa itu, konsumsi es merupakan lambang kemapanan keluarga Batavia. Soalnya, harganya mahal dan keberadaannya masih terbatas. Es didatangkan jauh-jauh dari Boston, Amerika Serikat. Nah, seiring berjalannya waktu barulah es diadopsi sebagai produk lokal dengan berdirinya sejumlah pabrik pembuatan es milik orang Eropa di tanah Jawa. Lewat jalur perdagangan, budaya konsumsi es pun menyebar. Tak terkecuali di Makassar. Sebagai dampaknya, konsumsi es mengubah penggunaan bahan lain pada kudapan-kudapan khas Makassar. Kuah pisang ijo yang semula hanya berbahan tepung beras dan santan yang rasanya agak hambar kemudian dimodifikasi.

Masyarakat mulai mencampurkan es dan mengganti kuahnya dengan bahan tepung maizena. Sebagai tambahan agar lebih serasi dengan es dan penyajian dingin, sirup warna merah pun ditambahkan, memberi kesan lebih meriah dan menggiurkan. Dengan penyempurnaan ini, es pisang ijo pun menjelma jadi sajian ternama, tak lagi hanya di tanah Bugis, melainkan juga di seluruh Nusantara. Cara pembuatan es pisang ijo itu sendiri, langkah awalnya membuat kulit luar pisang dengan memasukan gula, garam, santan, pasta pandan, tepung beras, air kelapa, dan daun pandan masak hingga mengental dan berbuih, kemudian angkat dan saring agar teksturnya lembut. Kemudian ambil adonan kulit, taruh diatas plastik, pipihkan dan bentuk lingkaran dan kemudian taruh pisang diatas adonan kulit pisang dan digulung sampai semua bagian pisang tertutup oleh kulit luar pisang (Aisyah,2023).

Karena tujuan dekonstruksi ini adalah untuk merekonstruksi tekstur dan bentuk, maka penulis tertarik untuk bereksperimen dengan fusion food yang mengambil inspirasi dari masakan dan minuman tradisional Indonesia. Tujuan pembongkaran ini juga bukan untuk mengubah rasa alami makanan. Selain itu, penulis ingin menarik perhatian pada ide dekonstruksi makanan penutup yang dipengaruhi oleh masakan tradisional Indonesia. Secara umum, makanan atau jajanan khas Indonesia dapat dibedakan sebagai berikut: Di Indonesia, klepon menjadi kue mousse dan escondol menjadi petit gateau, di antara makanan tradisional lainnya. Ketertarikan penulis membedah kuliner khas daerah Indonesia bermula dari banyaknya keunikan masakan Indonesia. Meskipun sebagian besar makanan penutup tradisional Indonesia yang ada saat ini baru saja mengalami fusi dan bukan dekonstruksi, sebagian besar kuliner tradisional Indonesia telah mengalami inovasi menjadi makanan manis yang lebih kekinian. Oleh karena itu, fokus penelitiannya adalah manisan tradisional Indonesia seperti entremet yang memiliki tampilan lebih kekinian, serta dessert olahan santan yang dibongkar.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis tertarik untuk menampilkan kuliner khas Indonesia, khususnya jajanan tradisional dan es berbahan dasar pisang dan santan, seperti es pisang ijo yang menggunakan kedua bahan tersebut sebagai komponen utama minuman yang didekonstruksi menjadi

makanan penutup fusion berpenampilan modern yang tidak mengubah rasa aslinya melainkan menyempurnakan tekstur dan penampilannya. Penulis juga mengutip sejumlah karya sastra, termasuk artikel Nona Tadya (2019). Dessert yang Dibongkar dan Terinspirasi dari Es Tradisional Indonesia. Alhasil, “ES PISANG IJO ENTREMET” menjadi judul yang penulis pilih. Penulis memilih judul ini dengan tujuan untuk menyajikan sebuah metode yang melibatkan membedah makanan dan minuman, meningkatkan nilai jual makanan dan minuman tradisional, serta memperkenalkan jajanan tradisional Indonesia kepada pengunjung dari negara lain yang tertarik dengan Indonesia karena cita rasa yang dipadukan. membuat fusion desserts.

B. Usulan Produk

Penulis akan menyajikan sebuah produk dengan mengkombinasikan antara es pisang ijo minuman yang berasal dari daerah Makasar dengan teknik pengolahan dari Prancis yaitu *entremet*, yang terinspirasi dari rasa es pisang ijo yang enak dan banyak disukai oleh berbagai kalangan masyarakat sebagai minuman atau hidangan penutup, dan penulis akan mengaplikasikan es pisang ijo ke dalam sebuah *entremet* cake yang dapat memberikan *experience* berbeda bagi orang yang memakannya. Dengan ini penulis mampu memperkenalkan lebih jauh es pisang ijo melalui es pisang ijo entremet.

Seperti yang telah diuraikan pada latar belakang, bahwa *entremet* terdiri dari beberapa komponen. Maka dari itu es pisang ijo *entremet* dibuat menjadi beberapa bagian lapisan. Lapisan dasar atau bagian bawah menggunakan bolu pisang sebagai tekstur *spongy*, di atasnya terdapat DHT *jelly* sebagai komponen jeli, lalu pada lapisan ketiga terdapat *banana caramel crunchy* sebagai komponen *crunchy*, lapisan ke empat terdapat pisang compote sebagai komponen *compote*, dan terakhir seluruh lapisan *insert* ditutup oleh *mousse coconut*.

Pada produk es pisang ijo *entremet* penulis akan menggunakan *mould* berbahan silikon *food grade* dengan bentuk “*eclips*” dengan diameter 18 cm dan tinggi 5 cm, ketebalan komponen 0,5 cm untuk *banana caramel crunchy*,

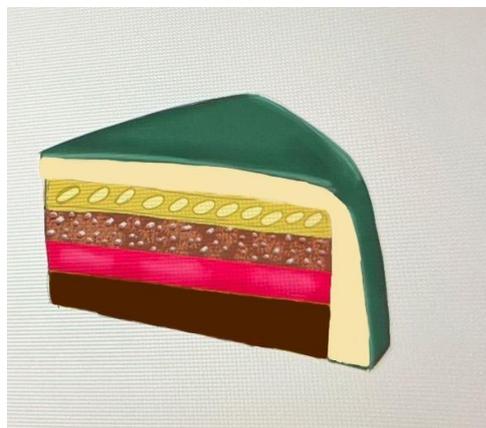
cocopandan *jelly*, dan tebal 1 cm untuk bolu pisang. Untuk dekorasi. Berikut desain es pisang ijo *entremet* :

GAMBAR 1. *DESIGN ENTREMET*



Sumber : Olahan Penulis, 2024

GAMBAR 2. *DETAIL LAYER ES PISANG IJO ENTREMET*



Sumber : Olahan Penulis, 2024

Berikut penjelasan mengenai komponen pada es pisang ijo *entremet* yang dibuat oleh penulis:

1. *Mirror Glaze*

Mirror glaze adalah salah satu jenis dekorasi dengan menggunakan chocolate *couverture* yang telah dicairkan dan ditambah beberapa bahan lainnya sehingga memiliki konsistensi yang sesuai dan pas untuk kemudian disiram ke atas permukaan cake, seperti pada *entremet* atau *mousse cake*. Teknik dekorasi yang memberikan tampilan *shiny* nan mewah sebagai nilai tambah pada cake tersebut (Common Knowledge, 2022). Selain membuat tampilan yang menarik, rasanya juga sangat nikmat jika ditambah dengan bahan-bahan yang berkualitas.

Dalam mengaplikasikan *mirror glaze* terdapat tahapan yang harus diperhatikan salah satunya suhu *glaze* saat akan disiram pada *entremet* atau *mousse cake*. Suhu ideal biasanya 35°C; tidak boleh lebih tinggi atau lebih rendah dari itu. Jika *glaze* terlalu panas akan menyebabkan *cake* tidak *glossy* karna bercampur dengan lapisan luar pada *entremet* atau *mousse cake* dan jika *glaze* kurang panas akan cepat mengental yang membuat *glaze* sulit untuk disiramkan dan sulit untuk merata. Selain suhu temperatur saat menuang *glaze*, perhatikan penggunaan alat-alat lain yang digunakan seperti gelas sebagai tempat *glaze* harus bersih dan tidak ada air, dan *tray* sebagai wadah *glaze* saat setelah di siram harus bersih dan tidak boleh ada air agar *glaze* tersebut dapat digunakan kembali. Selain itu perhatikan suhu ruang karena jika terlalu panas dapat membuat *entremet cake* tersebut mudah leleh.

2. *Mousse Coconut*

Mousse Cake merupakan salah satu jenis *dessert* yang memiliki tekstur yang *airy* atau berongga. Kata '*Mousse*' sendiri berasal dari bahasa Prancis yang berarti '*airy*'. Tekstur *airy* ini dapat dicapai berkat teknik *folding*, yakni gerakan melipat *aerator* ke sebuah base. *Aerator* ini sendiri dapat berupa *whipped cream*, *meringue*, *pate a bombe*, atau gabungan diantaranya, sedangkan base bisa beragam: coklat yang telah dilelehkan, *puree* buah, *curd* buah, ataupun *custard* (embassychocolate, 2024). Teknik *folding* sendiri bertujuan menggabungkan dan memerangkap gelembung

udara yang ada didalam *aerator* ke dalam *base*, sehingga ketika dimakan akan terasa ringan di mulut. Tampilannya pun akan terlihat mengembang dan *fluffy*. Pada beberapa resep, *gelatin* ditambahkan ke dalam *mousse cake*, terutama jika base mengandung cokelat. *Mousse* kerap ditambahkan pada suatu resep kue sebagai salah satu lapisan dalam kue, teksturnya yang ringan dapat berpadu dengan baik jika digabungkan dengan lapisan lainnya yang lebih berat dan berisi.

Mousse memiliki dua jenis yaitu mousse manis dan mousse asin, pada kesempatan kali ini penulis akan menggunakan *mousse* manis gurih pada insert es pisang ijo *entremet*, pemilihan *mousse coconut* sebagai pelengkap komponen es pisang ijo *entremet* terinspirasi dari bubur sumum yang terdapat pada es pisang ijo. Penulis ingin memperkenalkan makanan dan minuman tradisional ke mancanegara, karena di Indonesia banyak makanan dan minuman yang berbahan dasar santan, sehingga pemilihan *coconut* sebagai *mousse* akan dapat diterima di lidah mancanegara maupun domestik, dan dengan menggunakan *coconut milk* dapat menghasilkan rasa yang seimbang jika dipadukan dengan komponen lainnya.

3. Bolu Pisang

Kata Portugis "bolo", yang berarti "cake" dalam bahasa Inggris, merupakan sumber dari istilah bahasa Inggris "bolu". Bolu adalah kue yang terbuat dari telur, gula, dan tepung terigu. Cara standar membuat kue bolu adalah dengan memanggangnya di dalam oven. Kue bolu bisa dikukus atau dipanggang selama proses ini. Bolu adalah komponen masakan suatu tempat yang mencerminkan karya seni dan rasa bangga. Ada beberapa jenis kue bolu di Indonesia; kue bolu klasik ini telah berevolusi dengan rasa, tekstur, bentuk, teknik memasak, dan kebiasaan penyajian yang unik. Beberapa bolu khas Indonesia antara lain, bolu meranti, lapis legit, bolu lapis surabaya, bolu pandan, bolu pisang dan masih banyak berbagai macam bolu yang terdapat di pasaran (Amina. Sheila, 2024).

Bolu pisang kali ini akan disajikan lebih unik oleh penulis dengan menjadikan bolu pisang sebagai bagian dari komponen *entremet* untuk menambah tekstur *spongy*. Langkah pertama pembuatan bolu pisang yaitu menghancurkan pisang dan melarutkan gula kemudian dikocok bersamaan dengan telur hingga mengembang, setelah mengembang masukan tepung dan *backing soda*. Setelah semua bahan tercampur rata masukan *liquid* dan minyak kemudian pindahkan semua bahan yang sudah tercampur ke loyang berdiameter 15 cm dan di *bake* kedalam oven pada suhu 180°C selama kurang lebih 12 menit. Bolu pisang menjadi pembeda dalam *entremet* karna memiliki rasa, tekstur, aroma tersendiri yang menjadikan keunikan dalam es pisang ijo *entremet*.

4. DHT Jelly

Didirikan pada tahun 1949 oleh seseorang bernama Rusli Wijaya, sirup asal Taiwan menjadi inspirasi terciptanya sirup DHT. Awalnya, peti kayu digunakan untuk mengemas sirup ini, yang dikenal dengan nama Sirup Pisang Ambon. Kendaraan roda tiga yang disebut becak digunakan untuk mendistribusikan 24 botol sirup yang terdapat dalam setiap kotak. Karena dulunya memerlukan banyak tenaga untuk membuat sirup ini, maka kata DHT merupakan singkatan dari “Dari Hasil Tenaga”. Namun seiring berjalannya waktu, DHT yang perusahaannya beralamat di 388 Jalan Macanda Tamarunang/Poros Teratai Indah, Gowa, Sulawesi Selatan menjadi Duta Harapan Tunggal. Sirup DHT dibuat secara lokal dan kini wajib dikonsumsi oleh penduduk kota Makassar. Karena pendatang dari Makasar yang membawa sirup merah ini ke Indonesia, Sirup DHT kini dikenal dengan sebutan "Sirup Merah" di seluruh nusantara dan merupakan topping gourmet yang penting untuk Es Ijo Pisang. Oleh karena itu, tidak jarang pengunjung menganggap sirup DHT sebagai kenang-kenangan wajib yang melambangkan kota Makassar.

Pada kesempatan kali ini penulis akan menambah sirup DHT kedalam pembuatan *jelly* untuk produk *entremet*, penggunaan sirup DHT

sebagai *jelly* pada komponen *entremet* terinspirasi dari sirup yang digunakan dalam komponen es pisang ijo, dengan memasukan sirup DHT, gula dan air, kemudian di masak hingga mendidih lalu masukan *gelatin* yang sudah di *bloom*. DHT *jelly* pada *entremet* akan menambah cita rasa yang unik dan berbeda saat dimakan. Teksturnya yang kenyal akan terasa begitu *balance* dipadukan dengan komponen lainnya.

5. *Banana Caramel Crunchy*

Sebagai salah satu jenis makanan cracker, keripik merupakan makanan ringan yang kering dan renyah dengan kandungan lemak yang relatif tinggi. Ciri khas cracker yang dapat dikenali dengan jelas adalah kerenyahannya; Namun sifat ini hilang jika produk kerupuk menyerap air. Olahan keripik merupakan produk pangan populer yang dipilih hampir semua kalangan (Lestari, 2015). Pisang yang sudah matang akan dipilih untuk digunakan dalam proses produksi keripik. Pisang kepok, tanduk, nangka, kapas, dan olahan pisang lainnya termasuk jenis pisang yang bisa dijadikan keripik pisang. Jenis pisang kepok merupakan salah satu yang sering digunakan untuk membuat keripik.

Caramel adalah saus manis berwarna coklat yang sering digunakan sebagai saus *dessert* atau bahan untuk campuran membuat kue. *Caramel* terbuat dari gula yang dimasak sampai teksturnya berubah mencair dan agak sedikit kental, warna gula berubah menjadi kecokelatan karena proses memasak.

Terinspirasi dari bahan pisang ijo yang memanfaatkan pisang kepok, penulis memadukan keripik pisang tumbuk dengan karamel untuk memberikan rasa *crunchy* pada lapisan *entremet*. Untuk mendapatkan tekstur *crunchy*, penulis menambahkan *caramel* pada keripik pisang, kemudian dihancurkan setelah *caramel* menutupi seluruh bagian keripik pisang dan sudah mengeras. *Banana caramel crunchy* pada *entremet* akan menambah cita rasa renyah dan manis saat dimakan.

6. *Compote Banana*

Compote adalah jenis makanan penutup atau hidangan manis yang terbuat dari buah-buahan yang dimasak dalam sirup gula. Buah-buahan tersebut direbus dengan lembut hingga lembut dan melepaskan jus alami mereka, menghasilkan saus yang kental dan penuh rasa. *Compote* dapat dibuat dengan berbagai buah seperti berry, apel, pir, persik, atau kombinasi berbagai buah. *Compote* dikenal dengan rasa buah yang kaya. Dengan merebus buah-buahan secara perlahan dalam sirup gula, kelezatan alami dan esensi buah-buahan tersebut ditingkatkan. Proses memasak yang lambat memungkinkan buah-buahan hancur, melepaskan rasa mereka dan menciptakan rasa buah yang kaya, segar, dan nyaman. Tekstur *Compote* menawarkan kontras yang menyenangkan antara buah yang lembut dan matang dengan sirup yang mengental. Potongan buah yang lembut dan saus yang halus menciptakan sensasi tekstur yang menggugah selera (thehealthybelly.com, 2024).

Pada kesempatan kali ini penulis akan menambah pisang kedalam pembuatan *compote* untuk produk *entremet*. dengan memasukan pisang, gelatin, gula, glukosa dan air. *Banana compote* pada *entremet* akan menambah citra rasa yang unik dan berbeda saat dimakan.

C. Tinjauan Produk

Penulis akan membuat es pisang ijo *entremet* yang dipelajari berikut ini. Meliputi tema produk, standar resep, alat-alat yang diperlukan untuk pembuatan produk, *purchase order*, dan rumus *selling price* yang penulis buat:

1. Tema Produk

Pada kegiatan kali ini penulis akan membawakan produk yang bertema Nusantara yaitu es pisang ijo *entremet* yang terinspirasi dari minuman es pisang ijo yang dapat di jadikan hidangan penyegar saat siang hari oleh masyarakat Kota Makasar, Sulawesi Selatan. Hidangan ini memiliki rasa manis dan gurih yang dihasilkan dari *coconut* yang dipadukan dengan *mousse* menghasilkan tekstur lembut, rasa sirup DHT

yang dipadukan menjadi *jelly* memiliki tekstul kenyal dan rasa manis, dari pisang yang dibuat menjadi *compote* akan memberikan perpaduan yang komplit dalam satu *cake*, penambahan komponen *banana caramel crunchy* sebagai tekstur *crunchy* membuat es pisang ijo *entremet* akan semakin sempurna, dan semua komponen diatas akan ditutup menggunakan bolu yang berbahan dasar dari pisang sebelum dilapisi menggunakan *glaze*. Penulis ingin mengangkat citra rasa Nusantara dengan penampilan yang lebih *modern* dan rasa yang berbeda.

2. Standar Resep

Dalam memproduksi makanan yang dapat di terima dan dapat memuaskan para pelanggan, standar resep merupakan kunci untuk menghasilkan makanan yang lezat, cocok dan komplit (Susilowati dan Evawati, 2019). Dengan standar resep penulis dapat menentukan harga bahan dan harga jual juga dapat menentukan berapa porsi yang dihasilkan dari satu resep yang dibuat. Standar resep merupakan acuan bagi seorang ahli masak dalam mempersiapkan sebuah sajian makanan untuk menentukan porsi, bahan, dan nama makanan tersebut. Sehingga membuat makanan tersebut menghasilkan kualitas yang baik dan terkontrolnya biaya produksi.

Penulis memberikan lampiran resep dari es pisang ijo *entremet* serta dengan dekorasi bunga yang terbuat dari wafer papper. Resep yang dituliskan adalah resep dari tempat *job training* penulis di *Exquisite Patisserie* yang kemudian dilakukan sedikit memodifikasi untuk menyesuaikan rasa dan tekstur yang dihasilkan. Berikut merupakan tabel *standar recipe* dari setiap komponen, *glaze*, hingga dekorasi yang akan penulis gunakan.

TABEL 1. STANDAR RESEP BOLU PISANG

Bolu Pisang		Kode Resep	: -	
		Jenis	: Cake	
Standar Resep		Hasil	: 212 Gr (Loyang Diamter 18 cm)	
		Halaman	: 1/1	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Kocok	120 gr	Pisang Ambon	Kocok kedua bahan tersebut menggunakan sendok hingga pisang hancur dan gula menjadi larut.
		50 gr	Gula Pasir	
2	Tambahkan	25 gr	Telur	Tambahkan telur dan perisa vanilla kedalam adonan dan aduk menggunakan <i>mixer</i> hingga mengembang.
		1 ml	Perisa Vanilla	
3	Campurkan	63 gr	Tepung Protein Sedang	Setelah adonan mengembang tambahkan bahan tersebut dan aduk dengan metode <i>fold in</i> .
		7 gr	Baking Soda	
4	Campurkan	25 ml	Minyak	Campurkan ketiga bahan tersebut ke adonan dan aduk hingga tercampur rata.
		38 ml	Susu	
		2 ml	Perisa Pisang	
5	Tuang			Tuangkan adonan yang sudah siap untuk di bake pada <i>silicone mold</i> ukuran 15 cm.
6	Panggang			Masukkan adonan tersebut pada tray yang akan di gunakan, lalu <i>bake</i> di suhu 180°C dengan waktu 12 menit.
7	Keluarkan			keluarkan adonan dari oven, setelah dingin keluarkan dari <i>silicone mold</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 2. STANDAR RESEP MOUSSE COCONUT

<i>Mousse Coconut</i>	Kode Resep	: -
	Jenis	: <i>Mousse</i>

Standar Resep		Hasil	: 700 Gr (Cetakan <i>Eclips</i> diameter 18 cm)	
		Halaman	: 1/1	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Kocok	350 ml	<i>Whipped Cream</i>	Masukan <i>Whipped Cream</i> ke dalam <i>bowl</i> dan <i>mixer</i> hingga kaku
		200 ml	Santan	
2	Tambahkan	50 gr	Gula Pasir	Masukan bahan bahan tersebut ke dalam <i>bowl</i> yang sudah terdapat <i>Whipped Cream</i> dan <i>mixer</i> hingga tercampur secara merata.
		50 gr	<i>Glucose</i>	
		200 gr	<i>White Choco. Couverture</i>	
		Pinch	Garam	
3	Saring			Hingga tidak ada gumpalan dan ampas.
4	Tambahkan	40 gr	<i>Gelatine</i>	Masukkan ke dalam <i>mixture</i> aduk hingga semua bahan di dalam <i>bowl</i> tercampur.
5	Dinginkan			Setelah semua tercampur rata <i>mousse</i> dapat digunakan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 3. STANDAR RESEP DHT JELLY

<i>DHT Jelly</i>		Kode Resep	: -	
		Jenis	: <i>Jelly</i>	
Standar Resep		Hasil	: 180 Gr (Loyang diameter 18 cm)	
		Halaman	: 1/1	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	<i>Boil</i>	15 ml	Sirup DHT	Masak dengan api sedang semua bahan yang sudah dicampurkan hingga larut dan <i>bubbling</i> .
		30 gr	Gula Pasir	
		10 gr	<i>Jelly Powder</i>	

		150 ml	Air	
2	Tuang		<i>Mixture</i>	Masukan adonan pada <i>silicone mold</i> ukuran 15 cm.
3	Dinginkan		<i>Mixture</i>	Setelah dingin dan set menjadi <i>jelly</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 4. STANDAR RESEP BANANA CARAMEL CRUNCHY

<i>Banana Caramel Crunchy</i>		Kode Resep	: -	
		Jenis	: <i>Crispyness</i>	
Standar Resep		Hasil	: 530 Gr	
		Halaman	: 1/1	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Kupas	500 gr	Pisang Kepok	Kupas kulit pisang kepok, kemudian iris tipis daging buahnya.
2	Goreng			Goreng pisang dalam minyak panas selama 5 menit, kemudian tiriskan.
3	<i>Mixed</i>	<i>Pinch</i>	Garam	Campurkan pisang yang sudah di goreng dengan garam halus hingga merata
4	Tambahkan	100 gr	Gula Pasir	Masakan air dan gula hingga kecoklatan dan mengental
		20 ml	Air	
5	<i>Mixed</i>		<i>Mixture</i>	Aduk semua bahan hingga tercampur secara merata, <i>Banana Caramel Crunchy</i> siap digunakan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 5. STANDAR RESEP COMPOTE BANANA

<i>Banana Compote</i>		Kode Resep	: -	
		Jenis	: Compote	
Standar Resep		Hasil	: 150 Gr	
		Halaman	: 1/1	

No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	<i>Boil</i>	120 gr	Pisang Ambon	Aduk kedua bahan tersebut dan masak dengan api sedang hingga pisang hancur dan gula larut.
		50 gr	Gula Pasir	
2	Tambahkan	<i>Pinch</i>	Garam	Tambahkan garam kedalam adonan untuk menambah rasa compote.
3	Tambahkan	10 gr	<i>Gelatine</i>	Masukkan <i>gelatine</i> dan masak hingga mendidih.
4	Tuang		<i>Mixture</i>	Pindahkan adonan yang sudah dimasak kedalam <i>silicone mold</i> ukuran 15 cm.
5	Dinginkan		<i>Mixture</i>	Dinginkan adonan yang sudah dimasak dan tercampur semua hingga menjadi set

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 6. STANDAR RESEP GLAZE

<i>Glaze</i>	Kode Resep	: -		
	Jenis	: <i>Glaze</i>		
Standar Resep	Hasil	: 1.270 gr		
	Halaman	: 1/1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	<i>Boil</i>	200 gr	Gula Pasir	Masukkan semua bahan ke dalam panci dengan api sedang lalu di aduk dengan menggunakan <i>rubber spatula</i> .
		300 gr	<i>Glucose</i>	
		170 gr	<i>Water</i>	
		80 gr	<i>Neutral Gel</i>	
		350 gr	<i>White Choco.</i>	

			<i>Couverture</i>	
		170 gr	<i>Gelatine</i>	
2	Perhatikan			Jika semua bahan sudah larut dan merata tunggu hingga <i>bubbling</i> .
3	Saring			Setelah ditiriskan lalu saring <i>glaze</i> ke dalam <i>bowl</i> agar tidak ada gumpalan atau kotoran yang tersisa
4	Diamkan			Setelah di saring lalu tiriskan kembali <i>glaze</i> hingga suhu 35°C, setelah <i>glaze</i> berada disuhu tersebut dapat ditambahkan pewarna dan <i>glaze</i> siap untuk digunakan .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 7. ASSEMBLING ES PISANG IJO ENTREMET

Es Pisang Ijo <i>Entremet</i>		Kode Resep	: -		
		Jenis	: <i>Ice Cake</i>		
Standar Resep		Hasil	: <i>A Whole Cake (cetakan diameter 18 cm)</i>		
		Halaman	: 1/1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan	
1	<i>Mise en place</i>			Letakkan cetakan pada <i>tray</i> dan siapkan komponen dan peralatan	
2	Tuangkan		<i>Coconut Mousse</i>	Ke dalam cetakan yang sudah disediakan lalu ratakan agar tidak ada gelembung udara yang masuk	

3	Letakkan		<i>Banana Compote</i>	Yang sudah di cetak kedalam cetakan
4	Tuangkan		<i>Coconut Mousse</i>	Tutup <i>Banana Compote</i> dengan <i>Mousse</i>
5	Tuangkan		<i>Banana Caramel Crunchy</i>	Letakkan <i>Banana Caramel Crunchy</i> diatas <i>Mousse</i> .
6	Tuangkan		<i>Coconut Mousse</i>	Tutup <i>Peanut Butter Jam</i> dengan <i>Mousse</i> .
7	Letakkan		<i>DHT Jelly</i>	Letakkan <i>DHT Jelly</i> diatas <i>Mousse</i> .
8	Tuangkan		<i>Coconut Mousse</i>	Tutup <i>Cocopandan Jelly</i> dengan <i>Mousse</i> .
9	Letakkan		<i>Banana Cake</i>	Letakkan <i>Banana Cake</i> diatas <i>Mousse</i> .
10	Tuangkan		<i>Coconut Mousse</i>	Sebagai penutup dan rapihkan agar hasil tidak rusak.
11	Bekukan		Es Pisang Ijo <i>Entremet</i>	Masukkan <i>Entremet</i> yang sudah disusun kedalam <i>freezer</i> selama kurang lebih 5 jam.
12	Keluarkan		Es Pisang Ijo <i>Entremet</i>	Keluarkan <i>Entremet</i> dari cetakan dan simpan kembali kedalam <i>freezer</i> .
13	Siapkan		<i>Glaze</i>	Dan <i>cooling wire</i> untuk membantu dalam proses <i>glazing</i> .
14	Keluarkan dan Letakkan		Es Pisang Ijo <i>Entremet</i>	Di atas <i>cooling wire</i> dan <i>glaze</i> secara merata bagian atas dan samping dengan rapih.

15	Pindahkan		Es Pisang Ijo <i>Entremet</i>	Yang telah di <i>glaze</i> ke <i>cake board</i> .
16	Dekosari			<i>Entremet</i> yang telah diglaze ke <i>cake</i> <i>board</i> di dekorasi.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

3. Peralatan yang Digunakan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia “Peralatan adalah segala keperluan yang digunakan manusia untuk mengubah alam sekitarnya, termasuk dirinya sendiri dan orang lain dengan menciptakan alat-alat sebagai sarana dan prasarana, sedangkan alat adalah benda yang digunakan untuk mengerjakan sesuatu yang fungsinya adalah untuk mempermudah pekerjaan. Alat disebut juga sebagai perkakas atau perabotan”. Dalam proses pembuatan es pisang ijo *entremet* penulis membutuhkan alat penunjang untuk membantu dalam pembuatan dan mempresentasikan hasil olahan. Berikut daftar alat sebagai penunjang yang digunakan beserta penjelasan kegunaannya :

TABEL 8. KEBUTUHAN ALAT

No	Nama Alat	Penjelasan
1	 <i>Knife</i>	<p>Sebagai alat pemotong coklat menjadi kecil-kecil agar saat di bain marie lebih cepat meleleh</p> <p>Dapat digunakan saat memotong <i>entremet cake</i></p>
2		<p>Digunakan untuk memanggang bolu pisang sebagai <i>condiment</i> dari <i>entremet cake</i></p>

	Oven	
3	 <p>Kompor Listrik</p>	Digunakan untuk pembuatan <i>mousse</i> , DHT <i>jelly</i> , <i>glaze</i> , <i>banana caramel crunchy</i> .
4	 <p>Mixer</p>	Digunakan sebagai alat pengocok <i>whipped cream</i> , mix bolu pisang, dan pencampur <i>condiment mousse</i>
5	 <p>Talenan</p>	Sebagai alas memotong coklat
6		<p>Digunakan sebagai alat pengaduk <i>mousse</i> untuk meratakan bahan campuran yang ada dalam <i>mousse</i></p> <p>Sebagai alat pengaduk pembuatan <i>glaze</i></p> <p>Sebagai alat pengaduk untuk <i>fold in</i> saat pembuatan bolu pisang</p> <p>Sebagai alat pengaduk dalam</p>

	<i>Spatula</i>	pembuatan DHT <i>jelly</i>
7	 <p>Sendok</p>	<p>Digunakan sebagai alat penakar sebelum di timbang</p> <p>Dapat digunakan sebagai penakar saat mencampurkan warna pada <i>glaze</i></p>
8	 <p>Mangkuk</p>	<p>Digunakan untuk mix bahan pada pembuatan bolu pisang,</p> <p>sebagai tempat penyimpanan <i>glaze</i>,</p> <p>Sebagai wadah <i>mousse</i> yang siap pakai</p>
9	 <p>Gelas Ukur</p>	<p>Untuk menentukan ukuran suatu bahan dalam bentuk cairan dan digunakan sebagai wadah pengukur <i>glaze</i> yang akan di simpan pada wadah yang sudah diberikan warna</p>

10	 <p data-bbox="475 562 767 600">Cetakan silikon <i>Eclips</i></p>	<p data-bbox="826 342 1347 488">Cetakan <i>entremet</i> dengan ukuran ring 18 cm tinggi 5 cm yang akan digunakan sebagai alat pembentuk <i>entremet</i> agar lebih mudah</p>
12	 <p data-bbox="536 965 707 1003"><i>Ballon Whisk</i></p>	<p data-bbox="826 674 1326 819">Digunakan untuk mengaduk saat memasak <i>cocopandan jelly</i> agar dapat mengaduk merata dan meminimalisir gumpalan</p> <p data-bbox="826 853 1310 958">Digunakan saat memasak <i>glaze</i> agar dapat memastikan seluruh <i>ingredient</i> tercampur secara merata</p>
13	 <p data-bbox="547 1357 695 1395">Timbangan</p>	<p data-bbox="826 1178 1326 1249">Sebagai alat penimbang seluruh bahan yang akan di buat</p>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

4. *Purchase Order*

Purchase Order (PO) adalah dokumen yang dibuat pembeli untuk menentukan produk yang ingin mereka beli dari pemasok. Dengan kata lain, pesanan pembelian berfungsi sebagai kontrak dan pernyataan niat antara pembeli dan penjual tentang barang yang ingin dibeli oleh pembeli. Persyaratan pesanan pembeli secara spesifik, termasuk jenis barang, jumlah, biaya, dan nomor atau tanggal, dirinci dalam dokumen ini. Operasi pemesanan pembelian akan lebih berhasil jika pesannya lebih detail dan mencakup lebih spesifik (Mohamadi, R.F., 2023).

Dalam pembuatan es pisang ijo *entremet* penulis akan menampilkan *purchase order* terlebih dahulu sebagai kebutuhan bahan sebelum merumuskan harga jual. Kebutuhan alat dibuat dengan tujuan agar dapat mengetahui jumlah barang yang dibutuhkan dan juga dapat membantu menghindari kecurangan yang terjadi dalam pencatatan keuangan. *Purchase order* berisi data yang terdiri dari bahan, *quantity*, dan harga dari tiap produk bahan yang telah di beli sebagai kebutuhan pembuatan *entremet*. Berikut lampiran *purchase order* yang penulis tampilkan dalam bentuk tabel :

TABEL 9. PURCHASE ORDER

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
<i>Cream</i>	350	ml	1000	ml	Rp 75.000	Rp 26.250
Gula Pasir	405	gr	1000	gr	Rp 17.500	Rp 7.088
<i>White Chocolate Couverture</i>	550	gr	1000	gr	Rp 150.000	Rp 82.500
<i>Gelatine</i>	220	gr	1000	gr	Rp 125.000	Rp 27.500
<i>Glucose</i>	350	gr	1000	gr	Rp 25.000	Rp 8.750
<i>Neutral Gel</i>	80	gr	1000	gr	Rp 50.000	Rp 4.000
Tepung Protein Sedang	63	gr	1000	gr	Rp 13.500	Rp 851
Minyak Sayur	25	ml	1000	ml	Rp 23.000	Rp 575
<i>DHT sirup</i>	15	ml	460	ml	Rp 40.000	Rp 1.304
Santan	200	ml	200	ml	Rp 9.000	Rp 9.000
Telur	25	gr	500	gr	Rp 14.500	Rp 725
Susu	38	ml	250	ml	Rp 5.000	Rp 760
Perisa Vanilla	2	ml	60	ml	Rp 11.500	Rp 383
Perisa Pisang	2	ml	60	ml	Rp 12.500	Rp 417
<i>Baking Soda</i>	7	gr	81	gr	Rp 7.000	Rp 605
<i>Butter</i>	20	gr	200	gr	Rp 48.000	Rp 4.800
Pisang Ambon	240	gr	500	gr	Rp 5.000	Rp 2.400
TOTAL						Rp 177.907

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

5. Perumusan *Selling Price*

Harga dapat merujuk pada biaya suatu barang atau jasa, atau dapat mewakili nilai uang yang ditukarkan pelanggan untuk keuntungan menggunakan atau

memperoleh objek atau jasa tersebut. Salah satu aspek pemasaran yang sering dipertimbangkan konsumen ketika melakukan pembelian adalah harga. Menurut Kotler dan Armstrong (2016), harga jual adalah jumlah yang akan dibebankan penjual kepada pelanggan dan diperoleh dari biaya produksi + biaya non-produksi serta keuntungan yang diantisipasi. Sebelum menentukan *selling price* penulis harus mengetahui total *food cost* terlebih dahulu.

Food cost Richard Kotas dan Bernard Davis menulis dalam bukunya Food Cost Control bahwa tujuan pengeluaran makanan adalah “ *To guide and regulate cost means to ensure that they are in accordance with the determined objectives of the business*” yang menyiratkan bahwa pengendalian food cost berarti memastikan pengeluaran tersebut sesuai dengan tujuan bisnis yang telah ditetapkan (Bartono, 2005). Pengawasan harus dilakukan agar pengeluaran dapat digunakan secara efektif. *Food cost* dapat dihitung dengan menjumlahkan semua bahan yang digunakan secara keseluruhan, berbeda dengan *selling price* yang merupakan harga akhir pada makanan tersebut yang telah ditetapkan oleh penjual kepada pembeli (Adi, Saiful, 2015).

Mulyadi (2010) menyatakan bahwa proses penentuan harga pokok produksi melibatkan penambahan komponen biaya terhadap total biaya produksi. Ada dua cara dasar untuk menentukan faktor biaya ke dalam harga pokok produksi: penetapan full costing dan penetapan variabel costing. Kali ini penulis menerapkan seluruh metode costing untuk menentukan selling price. Penetapan full costing adalah pendekatan untuk memperkirakan biaya produksi yang memperhitungkan semua biaya terkait produksi, termasuk tenaga kerja langsung, bahan mentah, dan overhead produksi. Harga yang dibayarkan untuk memperoleh berbagai jenis bahan mentah yang digunakan dalam proses produksi dikenal sebagai biaya bahan baku. Pembayaran yang dibayarkan kepada pekerja di pabrik yang manfaatnya mungkin terkait dengan barang tertentu yang diproduksi oleh bisnis tersebut dikenal sebagai biaya tenaga kerja langsung. Pengeluaran produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung dikenal dengan biaya overhead pabrik (Mulyadi, 2012:17).

Selain biaya yang sudah disebutkan di atas, tidak jarang penambahan biaya lain diperlukan dalam perhitungan perumusan harga jual untuk keperluan operasional atau tujuan tertentu. Berikut tabel hitungan *selling price* dari es pisang ijo entremet.

TABEL 10. RECIPE COSTING BANANA CAKE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
Pisang Ambon	120	gr	500	gr	Rp 5.000	Rp 1.200
Gula Pasir	50	gr	1000	gr	Rp 17.500	Rp 875
Telur	25	gr	500	gr	Rp 14.500	Rp 725
Tepung Protein Sedang	63	gr	1000	gr	Rp 13.500	Rp 851
Minyak Sayur	25	ml	1000	ml	Rp 23.000	Rp 575
Susu	38	ml	250	ml	Rp 5.000	Rp 760
Perisa Pisang	2	ml	60	ml	Rp 12.500	Rp 417
TOTAL	323					Rp 5.402

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 11. RECIPE COSTING MOUSSE COCONUT

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
<i>Coconut Milk</i>	200	ml	200	ml	Rp 9.000	Rp 9.000
Gula Pasir	50	gr	1000	gr	Rp 17.500	Rp 875
<i>Gelatine</i>	40	gr	1000	gr	Rp 125.000	Rp 5.000
<i>Glucose</i>	50	gr	1000	gr	Rp 25.000	Rp 1.250
<i>White Choco Couverture</i>	200	gr	1000	gr	Rp 150.000	Rp 30.000
<i>Cream</i>	350	ml	1000	ml	Rp 75.000	Rp 26.250
<i>Salt</i>						
TOTAL	890					Rp 72.375

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 12. RECIPE COSTING DHT JELLY

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
DHT Sirup	15	ml	460	ml	Rp 40.000	Rp 1.304
Gula Pasir	30	gr	1000	gr	Rp 17.500	Rp 525
<i>Gelatine</i>	10	gr	1000	gr	Rp 125.000	Rp 1.250
Water	150	ml	150	ml		
TOTAL	205					Rp 3.079

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 13. RECIPE COSTING BANANA CARAMEL CRUNCHY

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
Pisang Kepok	250	gr	500	gr	Rp 40.000	Rp 20.000
Minyak	20	gr	200	gr	Rp 48.000	Rp 4.800
Gula Pasir	25	gr	1000	gr	Rp 17.500	Rp 438
Air	300	ml				Rp -
<i>Salt</i>						
TOTAL	595					Rp 25.238

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 14. RECIPE COSTING BANANA COMPOTE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
Pisang Ambon	120	gr	500	gr	Rp 5.000	Rp 1.200
Gula Pasir	50	gr	1000	gr	Rp 17.500	Rp 875
<i>Gelatine</i>	10	gr	1000	gr	Rp 125.000	Rp 1.250
Garam						
TOTAL	180					Rp 3.325

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 15. RECIPE COSTING GLAZE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
Gula Pasir	200	gr	1000	gr	Rp 17.500	Rp 3.500
<i>Glucose</i>	300	gr	1000	gr	Rp 25.000	Rp 7.500
<i>Neutral Gel</i>	80	gr	1000	gr	Rp 50.000	Rp 4.000
<i>White Choco Couverture</i>	350	gr	1000	gr	Rp 150.000	Rp 52.500
<i>Gelatine</i>	170	gr	1000	gr	Rp 125.000	Rp 21.250
TOTAL	1100					Rp 88.750

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 16. SELLING PRICE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
Bolu Pisang	286	gr	323	gr	Rp 5.402	Rp 4.783
<i>Banana Caramel Crunchy</i>	106	gr	125	gr	Rp 25.238	Rp 21.402
<i>DHT Jelly</i>	189	gr	208	gr	Rp 3.079	Rp 2.798
<i>Glaze</i>	997	gr	1100	gr	Rp 88.750	Rp 80.440
<i>Coconut Mousse</i>	764	gr	890	gr	Rp 72.375	Rp 62.129
<i>Banana Compone</i>	147	gr	180	gr	Rp 3.325	Rp 2.715
<i>Cake Board</i>	1	pcs	1	pcs	Rp 12.000	Rp 12.000
TOTAL						Rp 186.267

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 17. SELLING PRICE

No	Item	Harga
1	Recipe Costing	Rp 186.267
2	Biaya OVH 25 %	Rp 46.566,75
3	Biaya Tenaga Kerja 35 %	Rp 65.193
4	Margin 40%	Rp 74.507
	<i>Preliminary selling Price</i>	Rp 372.534
	<i>Selling Price</i>	Rp 400.000,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan penulis:

1. Lokasi

Lokasi penelitian untuk tugas akhir *Food Presentation*:

a. Rumah Penulis

Jl Gegerkalong Tengah No. 27, Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung,
Jawa Barat, 40153.

b. *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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

Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir Food Presentation.

2. Waktu

Waktu Pelaksanaan Kegiatan latihan untuk tugas akhir food presentation adalah pada bulan April sampai dengan Agustus 2024.