

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Dekorasi kue yang sedang trend pada saat ini banyak sekali diminati oleh masyarakat karena menghasilkan bentuk, warna dan tekstur yang menarik serta unik. Dekorasi kue memiliki arti yaitu tahapan penyelesaian dengan memberikan sentuhan akhir pada suatu produk pastry. Seni menghias kue memiliki perkembangan yang sangat beragam dari tahun ketahun, salah satunya yang sedang trend yaitu teknik *Velvet Spray*, banyak sekali para Chef menggunakan teknik ini untuk *finishing* sebuah *Entremet*.

Teknik *Flocking* atau *Velvet spray* merupakan teknik penyemprotan dengan bantuan alat *spray gun* yang memerlukan coklat dan *cocoa butter* sebagai bahan *spray* agar menghasilkan tekstur “bludru”. Teknik *flocking* sudah banyak dipakai oleh para *pastry* chef profesional, karena memberikan hasil dan kesan yang lebih *elegant* dan *spektakuler* untuk cake (Callebaut, Diakses tanggal 2 Oktober 2023).

*Entremet* merupakan sebuah hidangan penutup yang memiliki beberapa komponen di dalam sebuah kue untuk menciptakan hidangan penutup yang multidimensi, dengan menggabungkan beberapa *tekstur* dan rasa yang berbeda-beda di setiap gigitannya agar menciptakan pengalaman dan sensasi yang unik saat memakan *dessert*. Selain memiliki tekstur dan rasa, di dalam proses pembuatan *Entremet* juga harus memperhatikan beberapa nilai yang lainnya di mulai dari segi tampilan, bentuk dan juga warna agar menciptakan kombinasi yang sempurna di dalam sebuah *Entremet*. (Warkerhauser, 2017).

*Entremet* dalam Bahasa Prancis memiliki arti yaitu makanan penutup yang disajikan setelah hidangan berbahan dasar keju. Tetapi ada juga yang memberi arti bahwa *Entremet* adalah “*a dish or dishes served at dinner between the principal courses or with the toast or other main course*” tujuannya yaitu untuk memberi hiburan kepada tamu saat jamuan makan malam (dictionary,2022)

Dalam sebuah entremet harus memiliki beberapa komponen yang dapat dikategorikan sebagai entremet yaitu terdiri dari tekstur *creamy*, *spongy*, *crunchy*, *jelly* dan *compote*. Tekstur *creamy* yang digunakan biasanya terdiri dari *mousse* atau *cremeux*. Untuk tekstur *spongy* biasanya didapatkan dari *sponge cake*, *jaconde*, *dacquoise* atau *butter cake* sebagai base entremet, sedangkan tekstur *crunchy* berasal dari *feuilletine*, *nibs*, *rice crispies*, *almond crunchy* yang dicampurkan dengan *chocolate*, *croustillant* dan kacang-kacangan. Tekstur *jelly* dalam sebuah entremet biasanya menyesuaikan dengan komponen - komponen yang lainnya agar terdapat keselarasan pada rasa *entremet*. Terakhir untuk tekstur kental biasanya menggunakan komponen *compote* atau *confit*. Dari semua komponen – komponen yang sudah dijelaskan bahwa terdapat empat komponen wajib yang ada dalam sebuah entremet yaitu, tekstur *creamy*, *spongy*, *crunchy* dan *jell*. Sementara *compote* termasuk ke dalam komponen tambahan. (Bachour,2015)

*Mirror Glaze* merupakan salah satu teknik yang sedang *trend* pada saat ini dalam proses dekorasi kue, yang memberikan hasil akhir mengkilap seperti pantulan cermin, cahaya serta permukaan yang halus pada cake.

Hasil akhir pada sebuah entremet dapat di dekorasi dengan teknik *Glazing* maupun teknik *Velvet spray*. Teknik *Glazing*, sudah ditemukan dari 40 silam, kemudian trend lagi pada tahun 2016 oleh Chef Olga Noskova seorang *Patissier* dari Russia (Fimela.com, 2016). Kemudian untuk teknik

*Velvet spray / Flocking* menjadi trend kembali setelah satu tahun teknik *Glazing trend* yaitu tahun 2017. Pada teknik *Velvet spray* ini menggunakan alat *spray gun* dan juga bisa menggunakan *Velvet spray instant* yang siap pakai seperti merk Decottato. Pembuatan *Velvet spray homemade* yang terbuat dari *Dark / Milk Chocolate Couverture* dan *Cocoa Butter* dengan perbandingan 50% *Dark Chocolate Couverture* dan 50% *Cocoa Butter*, apabila menggunakan *Milk Chocolate Couverture* maka perbandingannya yaitu 60% *Milk Chocolate Couverture* dan 40% *Cocoa Butter*. Agar mendapatkan warna yang sesuai dengan yang di inginkan maka dapat ditambahkan dengan pewarna *oil based*.

Sichuan pepper merupakan sejenis rempah yang tumbuh di daerah Tibet yang dikenal sebagai yerma. Para chef menggunakan *sichuan pepper* ini untuk membuat sup, sosis dan acar sayur agar memperlezat masakannya. Proses penggunaan *sichuan pepper* untuk pengaplikasian kedalam suatu masakan itu biasanya dipanggang atau digoreng untuk mengeluarkan minyak dan wangi dari *sichuan pepper*. Kemudian *sichuan pepper* memiliki rasa yang membuat ketagihan bagi orang yang mengonsumsi makanan yang mengandung *sichuan pepper*. Rasa tersebut memiliki sensasi seperti kesemutan yang dapat dirasakan disekitar mulut dan lidah. Sensasi mati rasa ini dikenal sebagai “ma” dalam bahasa Cina yang memiliki arti “anestesi” dan “kesemutan” hal ini dikarenakan *sichuan pepper* mengandung senyawa kimia yaitu *sanshool* yang reaksinya dapat dirasakan disekitar mulut dan lidah. (Pepper,2008).

Cara penyimpanan *sichuan pepper* dengan disimpan didalam wadah yang kedap udara dan tidak boleh terkena cahaya matahari. *Sichuan* yang disimpan dengan cara

yang baik dan benar akan tahan selama satu sampai dua tahun, namun jika tidak benar cara penyimpanannya akan beresiko untuk lebih cepat hilang cita rasa dari sichuan pepper dan hanya bertahan beberapa bulan saja.

Hari raya tahun baru imlek merupakan perayaan yang dirayakan tiap tahun nya oleh orang – orang Tionghoa. Tahun baru Cina asal kata dari Cina Yin Li, memiliki arti kalender lunar yang berasal dari kata (im = bulan, lek = kalender) (Jepriyanti, 2017). Keluarga besar orang Tionghoa saat melakukan perayaan imlek biasanya berkumpul bersama, memberi salam khas kepada orang-orang yang lebih tua dari kita, memberi dan menerima hadiah yang berisikan uang sering juga disebut dengan “angpao”, menghormati leluhur dan makan-makan bersama keluarga. Warna emas dan merah merupakan hiasan atau ornamen khas yang sering digunakan untuk dekorasi rumah atau tempat yang mengadakan perayaan tahun baru imlek.

Penentuan warna untuk dekorasi atau pakaian yang digunakan saat acara tahun baru imlek harus diperhatikan karena setiap warna yang dipilih itu memiliki arti yang berdeda-beda. Warna merah merupakan warna dari sebuah api dan darah yang di artikan dengan energi, tekad, kekuatan yang besarnya seperti cinta. Sedangkan warna kuning emas memiliki arti keanggunan dalam merayakan pergantian tahun.

Dalam budaya Cina ada empat hewan yang memegang peranan penting yang dipercayai sebagai benteng untuk menangkal kejahatan - kejahatan dan sebagai simbol kesuburan, kesejahteraan dan umur panjang. Ke empat hewan tersebut ialah 1) Unicorn, sering direpresentasikan sebagai harimau atau beruang; 2) Phoenix dan Feng Hua; 3) Ular 4) Naga.

Salah satu filsafat tertua yang di percayai di dunia ialah filsafat Cina, berasal dari 3 filsafat dasar yang mempengaruhi sejarah perkembangan filsafat dunia. “Yin Yang” merupakan salah satu ajaran pada jaman klasik filsafat Cina. “Yin Yang” merupakan dua prinsip induk dari seluruh kenyataan atau secara harfiah memiliki arti positif dan negatif, namun selain itu memiliki makna yang sangat mendalam yaitu tentang dualisme yang saling bertentangan tetapi saling melengkapi dalam menopang kehidupan dan mekanisme secara *universal* yang menjadikan segala sesuatu didalam kenyataan menjadi perpaduan yang harmonis. (Filsafat Cina: Yin-Yang, tanpa tahun).

Penulis tertarik untuk menggunakan perpaduan antara teknik *Glazing* yang akan memberikan hasil akhir *shiny* pada entremet dan teknik *Velvet spray / Flocking* memberikan hasil akhir “bludru” pada entremet tugas akhir ini. Selain itu juga penulis tertarik untuk mengangkat judul “**Entremet Bertemakan Tahun Baru Cina**” karena ingin berinovasi menuangkan ide dan kreativitas ke dalam sebuah entremet. Pemilihan sichuan pepper yang diaplikasikan kedalam *mousse*, terinspirasi dari penulis yang melihat kebanyakan cake untuk tema tahun baru Cina itu menggunakan rasa jeruk Mandarin atau *black sesame*. Dan belum banyak cake yang menggunakan sichuan pepper sebagai *main item* atau rasa, maka dari itu penulis ingin berinovasi dan menuangkan kreativitasnya kedalam sebuah entremet. Selain itu juga sichuan pepper memiliki rasa yang unik serta khas ketika saat dimakan.

Pemilihan warna merah yang memiliki arti kekuatan dan cinta menginspirasi penulis karena entremet ini dapat di beri, di cicipi dan di rasakan bersama orang

yang di cintai pada saat tahun baru imlek yang di rayakan setiap tahunnya. Untuk dekorasi akhir pada entremet penulis akan menggunakan *chocolate ring* yang menutupi bagian sisi luar entremet agar terlihat lebih rapih dan *elegant*. *Chocolate décor* naga yang di buat dengan teknik cetak melambangkan, karena tahun baru imlek pada tahun 2024 itu Shio naga. Di Tiongkok Naga melambangkan keberuntungan yang paling agung dan membawa berkah oleh karena itu penulis memasukan ornamen naga pada *chocolate décor* agar orang-orang yang merayakan imlek mendapatkan keberkahan salah satunya melalui entremet yang penulis buat untuk acara *special* tahun baru Cina.

Berdasarkan penjelasan yang telah penulis paparkan diatas, maka penulis akan membuat produk presentasi untuk dijadikan sebagai Tugas Akhir dengan judul **“ENTREMET BERTEMAKAN TAHUN BARU CINA”**

## **B. Usulan Produk**

Ini adalah penjelasan secara mendetail tentang Design Produk *Yin Yang Entremet Bertemakan Tahun Baru Cina*:

### **1. Tema**

Penulis ingin menuangkan ide, kreatifitas dan berinovasi kedalam sebuah Entremet Bertemakan Tahun Baru Cina. Dikarenakan saat perayaan Tahun Baru Cina kue yang disajikan itu lebih banyak menggunakan jeruk Mandarin sebagai *variant* rasanya. Sedangkan untuk Entremet yang dibuat oleh penulis akan menggunakan *Sichuan Pepper* sebagai *Mousse* dan salah satu keunikan dari *Entremet ini*.

Tahun baru Cina dirayakan oleh orang-orang Tionghoa satu tahun sekali, mereka melakukan kumpul bersama keluarga dan mengadakan beberapa kegiatan seperti memberi salam hormat kepada yang lebih tua, memberi dan menerima amplop atau angpao dan makan bersama. Menurut kepercayaan orang Tionghoa saat perayaan tahun baru Cina pemilihan warna untuk dekorasi sangatlah penting karena setiap warna yang dipilih memiliki arti tertentu.

Seperti yang dipilih pada *Entremet* ini saya memilih warna merah dan kuning emas. Warna merah memiliki arti yang disamakan dengan energi, tekad, kekuatan dan cinta. Sedangkan warna kuning emas memiliki arti keanggunan.

Penulis memilih hewan naga sebagai dekorasi coklat pada *Entremet*, karena naga merupakan salah satu hewan mitologi cina yang dipercaya oleh orang-orang Tionghoa karena naga melambangkan keberuntungan dan membawa keberkahan.

## **2. Konsep Produk**

Dalam konsep ini penulis membuat *Yin Yang Entremet* dengan tambahan beberapa komponen yang terdapat di dalam *Entremet* dan untuk *proses finishing* dengan cara mengaplikasikan *Velvet Spray* berwarna kuning yang terbuat dari 60% *milk chocolate couverture*, 40% *cocoa butter* dan pewarna oil based yang di lelehkan secara bersamaan, lalu di aplikasikan menggunakan alat bantu *spray gun* agar menghasilkan tekstur bludru pada *Entremet*. Dan untuk bagian *Glazing* berwarna merah terbuat dari *sugar boiling*, *condense milk*, *neutral gel*,

*white chocolate couverture*, *gelatine mas* dan pewarna coklat dan merah yang akan di glaze pada *Yin Yang Entremet* dan akan menghasilkan hasil akhir yang berkilau seperti kaca.

Lalu untuk komponen *Creamy* saya akan menggunakan bahan *Sichuan Pepper* yang di *infused* selama satu malam agar menghasilkan aroma serta rasa yang cukup pekat pada *mousse*. Setelah itu ditambahkan *egg yolk*, *white chocolate couverture*, *gelatine mass* dan di satukan bersama cream yang sudah  $\frac{3}{4}$  *peaks*.

Kemudian untuk komponen *Spongy* saya akan menggunakan *Chocolate Sponge Cake*, yang terbuat dari 3 adonan yang tebagi. Untuk adonan pertama itu sama seperti proses pembuat *choux bases*. Selanjutnya untuk adonan ke dua itu terbuat dari kuning telur yang di campurkan bersamaan dengan gula pasir hingga kuning pucat, lalu di campurkan dengan adonan pertama. Untuk selanjutnya adonan ke tiga yaitu, membuat *meringue* hingga *soft peaks* tambahkan maizena dan terakhir *fold in* dengan adonan satu dan dua yang sudah tercampur rata. Setelah itu di bake dengan suhu 180 derajat *celcius* selam 20 sampai 25 menit.

Untuk komponen *crunchy* yaitu *feuilletine* yang ditambahkan *melting milk chocolate* kemudian di campurkan hingga rata lalu di cetak membentuk Yin Yang. Dan untuk komponen *jelly* saya menggunakan *orange jelly*, yang terbuat dari nutri gel, *orange puree*, gula, *neutral gel* dan *orange segment*. Dimasak hingga suhu 100 derajat *celcius* kemudian di cetak membentuk Yin Yang.



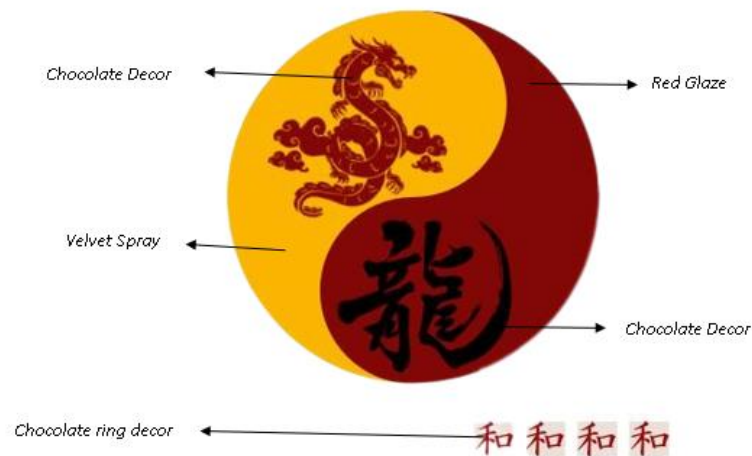
Lalu Entremet akan dicetak ke dalam *Silicone mould* berbentuk *Yin Yang* dengan diameter 22 cm. dengan *layer* berukuran 3cm. dengan *diameter* tersebut, Entremet ini akan memiliki hasil akhir dengan tinggi 10 cm. setiap lapisan komponen yang ada didalam *entremet* memiliki ukuran tinggi yang sama dengan tujuan yaitu untuk menambahkan nilai estetika pada produk, karena ini merupakan sebagai ciri khas dari sebuah entremet.

### 3. Sketsa Produk

#### GAMBAR 1 *DESIGN* PRODUK

##### Entremet

(Tampak Luar)



Sumber : Dokumentasi Pribadi Penulis,2023

**GAMBAR 2 KOMPONEN *ENTREMET***

(Tampak Dalam)



Sumber : Dokumentasi Pribadi Penulis,2023

### GAMBAR 3 *DESIGN* PRESENTASI PRODUK

(*Display*)



Ini merupakan penjelasan tentang komponen - komponen yang terdapat didalam *Yin Yang Entremet* :

#### a. *Velvet Spray Yellow*

Tenik *Flocking* atau *Velvet spray* merupakan teknik penyemprotan dengan bantuan alat *spray gun* yang memerlukan coklat dan *cocoa butter* sebagai bahan *spray* agar menghasilkan tekstur “bludru”. Teknik *flocking* sudah banyak dipakai oleh para pastry chef profesional, karena memberikan hasil dan kesan yang lebih *luxury* dan mewah untuk cake ([www.callebaut.com](http://www.callebaut.com),2019).

Pada saat menggunakan “*electric spray gun*” harus dipastikan dengan benar dan pastikan juga sudah mengatur ukuran *noozel* untuk bersaran tekstur “bludru” yang akan dihasilkan pada cake. Cara untuk membuat *chocolate spray homemade* yaitu dengan bahan 50% *Dark chocolate couverture* dan 50% *Cocoa Butter*, sedangkan untuk penggunaan *White Chocolate* menggunakan perbandingan 60% *White Chocolate Couverture* dan 40% *Cocoa Butter*. Apabila *chocolate spray* ingin di beri variasi warna, dapat menambahkan pewarna *Oil – based* dalam *chocolate spray* yang terbuat dari *white chocolate couverture*. Saya akan menambahkan warna

Kuning pada *chocolate spray* karena warna kuning dalam kepercayaan masyarakat Tionghoa memiliki arti keanggunan. Saat akan melakukan teknik *velvet spray* pada cake, pastikan suhu untuk *chocolate spray* itu sudah tepat pada suhu 45°C dengan jarak saat melakukan spray yaitu kurang lebih 20-25 cm. pastikan juga bahwa keadaan cake yang akan dilakukan proses flocking itu dalam keadaan beku. Apabila cake tidak beku, maka *chocolate spray* yang disemprotkan pada cake tidak akan menghasilkan tekstur bludru. Setelah selesai melakukan teknik *flocking*, cake yang sudah tertutupi oleh *chocolate spray*, harus di simpan kembali ke dalam *blast freezer* agar *chocolate spray* membeku dan tekstur bludru nya tidak mencair.

#### **b. *Mirror Glaze merah***

*Mirror Glaze* merupakan salah satu teknik yang sedang *trend* pada saat ini dalam proses dekorasi kue, yang memberikan hasil akhir mengkilap seperti pantulan cermin, cahaya serta permukaan yang halus pada cake. “*It’s not just not new, it’s old. The classic French technique, named glacage miroir (mirror glaze) for its impossibly perfect gloss, is common in entremets. A frozen mousse underlay, or something of comparable texture, is key to mirror glaze, which seeps through the fine holes of regular crumb cake.*” (Newman, 2017. [www.sbs.com.au](http://www.sbs.com.au), 21 Agustus 2018).

#### **c. *Sichuan pepper mousse***

*Mousse* sudah ditemukan sejak tahun 1800-an tetapi belum diketahui hingga sekarang siapakah yang pertama kali memperkenalkan *mousse*. Pada tahun 1977 chef Michel Fitoussi memperkenalkan *white chocolate mousse* pertama kalinya kepada warga New York dan pada saat itulah *white chocolate mousse* menjadi *trend* di kalangan warga New York (Bachour, 2015). *Sichuan pepper mousse* yang terbuat

dari *infused shichuan pepper* kemudian ditambahkan *milk, glucose, egg yolk, white chocolate couverture* dan gelatin, kemudian di *fold – in* dengan *whipped cream*.

#### **d. Orange jelly**

*Jelly* dalam bahasa Perancis yaitu *Gelee*, merupakan salah satu komponen khas dalam sebuah *entremet*. Proses pembuatan yang cukup mudah, untuk *orange jelly* saya mencampurkan agar-agar, *orange puree*, dan *sugar*, lalu dimasak hingga 100°C. kemudian masukan *neutral gel* dan *sliced orange* aduk hingga tercampur rata. Kemudian dicetak kedalam *baking tray*.

#### **e. Feuilletine with melt chocolate crunchy**

Tekstur *crunchy* pada komponen *entremet*, saya mencampurkannya dengan *melting milk chocolate* agar *Feuilletine* lebih mudah untuk di bentuk dengan menggunakan *ring mould* dengan ukuran 18 cm. *Feuilletine* atau *foo-ye-teen* berasal dari bahasa Perancis yang memiliki arti daun dan rasanya seperti pecahan gula yang tipis (Field,2019).

#### **f. Chocolate sponge cake**

*Sponge cake* adalah jenis kue yang cukup banyak digemari. Karena rasanya yang manis, tekstur yang *soft* dan memiliki cita rasa yang tinggi. *Sponge cake* adalah *batter* yang terbuat dari telur, gula, pengembang dan tepung kemudian untuk teknik penyelesaiannya bisa dengan di oven atau di kukus. " *A fully baked cake should have a toasty aroma (except for chocolate cakes)*. (Westmoreland, 2008:526). *Chocolate sponge cake* merupakan salah satu komponen yang memberikan tekstur *spongy* dalam *entremet*.

#### **g. Cokelat Dekorasi**

Penulis membuat cokelat dekorasi dengan bentuk persegi dan menambahkan aksan huruf Hanzi Cina yang akan diletakkan mengelilingi seluruh permukaan sisi

*Entremet* yang dibuat dari *White Chocolate Couverture* dan untuk huruf Hanzi Cina dibuat dari *Dark Chocolate Compound*.

#### **h. Dekorasi Cokelat Naga**

Penulis membuat Dekorasi cokelat naga dengan *edible printing* lalu ditempelkan diatas *Chocolate décor*. *Chocolate décor* berbentuk bulat kemudian akan diletakkan dibagian atas *Entremet velvet spray*.

#### **i. Dekorasi Cokelat Hanzi**

Penulis akan membuat dekorasi cokelat hanzi dengan *edible printing*. *Hanzi Chocolate décor* kemudian akan diletakkan dibagian atas *Entremet Glaze* merah.

#### **j. Tester Entremet**

Penulis akan *display tester entremet* yang berjumlah 8 pcs dan sudah didekorasi. untuk komponennya sama seperti *whole cake entremet* yang dibuat dengan diameter 22 cm. Yang akan diletakkan di bagian sisi kanan berjumlah 4 pcs dan dibagian sisi kiri berjumlah 4 pcs.

#### **k. Alat-alat penunjang presentasi**

Agar mendapatkan hasil akhir yang cantik dalam sebuah *Entremet Bertemakan Tahun Baru Cina*, penulis menambahkan beberapa alat-alat penunjang. Media penunjang presentasi produk *Entremet Bertemakan Tahun Baru Cina* di antaranya menggunakan alas kue berwarna emas dengan diameter 24cm, alas kayu sebagai tempat untuk *display*, dekorasi daun sintesis yang akan diletakkan mengelilingi alas kayu, 4 pcs lilin dekorasi agar mempercantik dan lebih *elegant*, dan tentunya kain berwarna hitam untuk menutupi bagian atas meja presentasi produk.

### C. Tinjauan Produk


Berikut ini beberapa tinjauan produk dari *Yin Yang Entremet* bertemakan tahun baru china yang akan penulis buat, yaitu di mulai dari standar resep, alat-alat yang akan digunakan saat proses pembuatan produk, *purchase order* dan perumusan harga jual yang terdapat didalam produk entremet yang penulis buat:

#### 1. Standar Resep

Standar resep merupakan sebuah formula yang telah diuji, dicoba dan telah memenuhi standar kualitas dari sebuah *restaurant*. (Unilever Food Solutions, tanpa tahun). Jadi standar resep adalah sebuah formula yang dimiliki oleh seorang ahli masak untuk mempersiapkan sebuah hidangan makanan yang terdiri dari *ingredients*, jumlah porsi, alat, cara pembuatannya hingga cara penyimpanannya setelah makanan tersebut siap untuk dihidangkan, yang memiliki tujuan untuk menghasilkan *menu costing* dan kualitas makanan yang terkontrol.

**TABEL 1 VELVET SPRAY YELLOW**

*Standard Recipe*


		<i>Velvet Spray Yellow</i>		Recipe Code : 001
				Category : <i>Coating</i>
		Standard Recipe		Yield : 500 gr
				Page : 001
NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Prepare			The SET UP
1	Lelehkan	300 gr	<i>White Choc Cov</i>	Dan
2		200 gr	<i>Cocoa Butter</i>	Dengan cara <i>Bain-marie</i> sampai suhu 50°C aduk samapi merata.

3	Tambahkan	Secukupnya	<i>Oil-Based Yellow Coloring</i>	Campurkan hingga merata dengan <i>Chocolate</i> dan <i>Cocoa butter</i> dengan menggunakan <i>hand mixer</i> .
4	Dinginkan		<i>Chocolate spray</i>	Hingga suhu mencapai 45°C saat akan digunakan.
	Hasil			<i>Chocolate spray</i> siap untuk diaplikasikan ke <i>Entremet</i> .

Sumber: Olahan Penulis 2023

**TABEL 2 CHOCOLATE SPONGE CAKE**

*Standard Recipe*

	<i>Chocolate Sponge Cake</i>			<b>Recipe Code : 002</b>
				<b>Category : <i>Spongy item</i></b>
	<b>Standard Recipe</b>			<b>Yield : 1300 gr</b>
				<b>Page : 002</b>
<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
	Prepare			The SET UP
1.	Masak hingga mendidih	135 gr	Minyak jagung	Masak dengan
2.		120 gr	Air	Dan
3.		10 ml	<i>Vanilla Essence</i>	Hingga suhu mencapai 100°C.
4.	Tambahkan	90 gr	Tepung protein rendah	Campurkan
5.		60 gr	Cokelat bubuk	Dengan
6.		12 gr	<i>Baking Powder</i>	Kedalam air yang mendidih, lalu masak hingga tepung matang.
7.	<i>Creaming</i>	150 gr	Kuning telur	Bersamaan
8.		120 gr	Gula	Dan
9.		5 gr	<i>SP</i>	Hingga warna kuning pucat. Lalu masukkan adonan tepung dan campurkan hingga rata.
10.	Campurkan	300gr	<i>Putih telur</i>	<i>Mix meringue</i> dengan




11.		180gr	<i>Gula</i>	Dan
12.		100gr	<i>Tepung jagung</i>	Hingga <i>soft peaks</i> , kemudian masukkan maizena. Mix kembali hingga <i>meringue</i> menjadi $\frac{3}{4}$ peaks.
13.	Aduk		<i>Meringue</i> dan <i>better egg yolk</i>	Campurkan hingga merata, lalu tuangkan diatas <i>baking tray</i> .
14.	Panggang		<i>Batter sponge</i>	Dengan suhu 180°C selama 20-25 menit.
	Hasil			Keluarkan <i>sponge cake</i> dari <i>tray</i> lalu dinginkan diatas <i>cooling wire</i> .

Sumber: Exquise Patisserie,2023


**TABEL 3 FUEULLETINE WITH MELT CHOCO**

*Standard Recipe*

	<i>Fueulletine with melt choc</i>			<b>Recipe Code : 004</b>
				<b>Category : crunchy item</b>
	<b>Standard Recipe</b>			<b>Yield : 250 gr</b>
				<b>Page : 004</b>
NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Prepare			The SET UP
1	Lelekan	100 gr	<i>Milk choc cov</i>	Dengan cara <i>bain-marie</i> hingga <i>chocolate</i> meleleh dengan rata.
2	Tambahkan	150 gr	<i>Fueulletine</i>	Campurkan hingga rata. Lalu cetak sesuai bentuk Yin Yang.
	Hasil			<i>Fueulletine with melt choc</i> siap untuk digunakan.

Sumber: Olahan Penulis 2023


TABEL 4 *SICHUAN PEPPER MOUSSE**Standard Recipe*

		<i>Sichuan pepper mousse</i>		Recipe Code : 003	
				Category : Creamy item	
		Standard Recipe		Yield : 1400 gr	
				Page : 003	
NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION	
	Prepare			The SET UP	
1	Panaskan	264 ml	<i>Fresh cream</i>	Masak bersamaan	
2		115 ml	Susu	Dengan	
3		52 gr	<i>Glucose</i>	Dan	
4		75 gr	<i>Sichuan pepper</i>	Hingga suhu mencapai 75°C. kemudian <i>infused</i> selama satu malam, lalu saring.	
5	Tambahkan	50 gr	Kuning telur	Tuang sedikit kedalam <i>egg yolk</i> aduk hingga rata.	
6		220 gr	<i>White choc cov</i>	Kemudian tuangkan kembali kedalam pan.	
7		6 gr	<i>Gelatine bloom in 30 ml cold water</i>	Masak hingga 83°C. matikan kompor, tambahkan <i>chocolate</i> dan <i>gelatine</i> aduk hingga merata.	
8	Campurkan	700 ml	<i>Fresh cream</i>	Sampai <i>soft peaks</i> kemudian campurkan dengan <i>sichuan pepper mousse</i> hingga merata.	
9	Hasil	Simpan <i>sichuan pepper mousse</i> didalam <i>chiller</i> .			

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 5 ORANGE JELLY


*Standard Recipe*

	<b>Orange jelly</b>			<b>Recipe Code : 005</b>
				<b>Category : Jelly item</b>
	<b>Standard Recipe</b>			<b>Yield : 400 gr</b>
				<b>Page : 005</b>
NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Prepare			The SET UP
1.	Campurkan	7 gr	<i>Nutri gel</i>	Masak dengan
2.		125 gr	<i>Orange puree</i>	Dan
3.		20 gr	Gula	Hingga suhu 100°C
4.	Tambahkan	50 gr	<i>Neutral gel</i>	Aduk rata
5.		150 gr	<i>Sliced orange segments</i>	Kemudian tuangkan kedalam <i>tray</i> dan diamkan hingga <i>jelly set</i> .
	Hasil			Apabila <i>jelly</i> sudah set, potong sesuai dengan Yin Yang.

Sumber: Olahan Penulis 2023

TABEL 6 GLAZE MERAH


*Standard Recipe*

	<b>Glaze merah</b>			<b>Recipe Code : 006</b>
				<b>Category : Coating</b>
	<b>Standard Recipe</b>			<b>Yield : 400 gr</b>
				<b>Page : 006</b>
NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Prepare			The SET UP
1	Masak hingga mendidih	90 ml	Air	Dengan
2		100 gr	Gula	Dan

3		150 gr	<i>Glucose</i>	Sampai suhu sugar boiling mencapai 103°C.
4	Tambahkan	125 gr	Susu kental manis	Dan
5		60 gr	<i>Neutral gel</i>	Lalu aduk hingga rata dengan bantuan <i>ballon whisk</i> .
6		190 gr	<i>White choc cov</i>	Kedalam <i>sugar boiling</i> , aduk hingga <i>chocolate melting</i> .
7.		90 gr	<i>Gelatine mass</i>	Apabila <i>glaze</i> sudah tercampur rata, lalu matikan kompor dan masukkan <i>gelatine mass</i> aduk hingga <i>gelatine melting</i> .
8	Tuang	400 gr	<i>White glaze</i>	Kedalam bowl
9	Tambahkan	30 gr	<i>Chocolate coloring (kupu-kupu)</i>	Dan
10		8 gr	<i>Red food coloring (decotatto)</i>	Lalu <i>hand blend</i> hingga warnanya tercampur rata semua.
	Hasil	Diamkan <i>glaze</i> hingga suhu siap untuk di <i>coating</i> ke atas entremet.		

**TABEL 7 ASSEMBLING OF ENTREMET**

*Standard Recipe*

		<i>Assembling of Entremet</i>		<b>Recipe Code : 007</b>
				<b>Category : whole cake</b>
		<b>Standard Recipe</b>		<b>Yield : 1 whole cake @ 12 portion</b>
				<b>Page : 007</b>
NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Prepare			The SET UP
1	Tuangkan	150 gr	<i>Sichuan pepper mousse</i>	Kedalam <i>mould</i> , lalu ratakan.
2	Letakkan	120 gr	<i>Orange jelly</i>	kedalam <i>mould</i> , dengan posisi dibagian tengah <i>mould</i> dan letakkan diatas <i>mousse</i> .

3	Tuangkan	50 gr	<i>Sichuan pepper mousse</i>	Hingga menutupi bagian <i>orange jelly</i> dan bagian samping kemudian ratakan.
4	Letakkan	150 gr	<i>Fueulletine with melt choc</i>	Dibagian atas <i>mousse</i> harus sejajar dengan <i>orange jelly</i> .
5	Tuangkan	50 gr	<i>Sichuan pepper mousse</i>	Hingga menutupi bagian <i>fueulletine</i> dan bagian samping kemudian ratakan.
6	Tutup	150 gr	<i>Chocolate sponge cake</i>	Dibagian atas <i>mousse</i> .
7	Tuangkan	50 gr	<i>Sichuan pepper mousse</i>	Hingga menutupi bagian <i>sponge cake</i> dan bagian samping kemudian ratakan.
8	Tutup			Bagian sisi dalam <i>mould</i> dengan <i>baking paper</i> .
9	Bekukan		<i>Entremet</i>	Didalam <i>frezeer</i> selama kurang lebih 1 hari, hingga entremet beku.
10	Keluarkan		<i>Entremet</i>	<i>Cake</i> yang dibekukan dari <i>mould</i> . Kemudian masukkan kembali kedalam <i>freezer</i> .
11.	Siapkan	400 gr	<i>Velvet spray yellow</i>	<i>Turn table</i> dan juga <i>box</i> sebagai alat untuk membantu proses <i>spray entremet</i> .
12	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Dari <i>freezer</i> , kemudian <i>spray</i> dengan rata.
13	Siapkan	200 ml	<i>Mirror glaze</i>	<i>Cooling wire, tray</i> dan <i>pallette</i> .
14	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Lalu <i>glaze entremet</i> , pastikan seluruh bagian tertutup dengan <i>glaze</i> . Angkat dengan bantuan <i>pallette</i> .
15	Dekorasi		<i>Entremet</i>	Satukan <i>entremet Yin Yang</i> dalam satu alas, lalu dekorasi dengan memberi <i>chocolate ring</i> disetiap sisinya dan letakkan diatas kayu <i>display</i> .
	Hasil	Entremet siap untuk di <i>display</i> .		


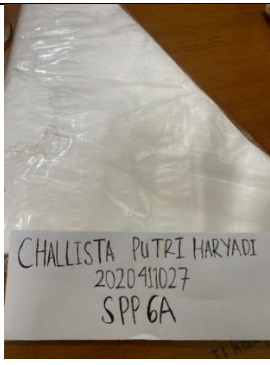



Sumber: Olahan Penulis,2023







## 2. Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan *Yin Yang Entremet*, membutuhkan beberapa alat-alat penunjang lainnya agar mempermudah melakukan proses pembuata entremet. Berikut beberapa alat penunjang dan fungsinya.

**TABEL 8**  
**DAFTAR PERALAN DAN KEGUNAANYA**

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAAN
1	Timbangan		Berfungsi untuk menimbang dan mengukur bahan-bahan.
2	<i>Turn Table</i>		Digunakan untuk memutar kue 360 °C dan memudahkan dekorasi <i>entremet</i> .
3	Mould Yin Yang		Untuk mencetak <i>Yin Yang Entremet</i> .

4	Stove		Digunakan untuk memasak <i>jelly</i> .
5	<i>Piping bag</i>		Mempermudah nozzle untuk proses piping mousse.
6	<i>Thermometer</i>		Digunakan untuk mengukur <i>sugar boiling, chocolate</i> dan yang lainnya.
7	<i>Rubber spatula</i>		Digunakan untuk mempermudah proses fold in adonan atau saat mencampur adonan.
8	<i>Pallet</i>		Digunakan untuk meratakan <i>batter</i> dalam jumlah sedikit.

9	<i>Small knife</i>		Digunakan sebagai alat untuk memotong <i>ingredients</i> sesuai yang diinginkan.
10	<i>Bowl</i>		Digunakan untuk wadah, sebagai alat untuk membantu proses pencampuran <i>batter</i> atau untuk menyimpan bahan
11	<i>Spray gun</i>		Digunakan sebagai alat pengaplikasian <i>velvet spray</i> .
12	<i>Baking tray</i>		Digunakan sebagai tempat untuk proses <i>baking</i> sponge cake.
13	<i>Sauce pan</i>		Digunakan sebagai alat untuk memasak creamux, jelly dan lainnya.
14	<i>Hand blend</i>		Untuk mengocok adonan dalam jumlah yang sedikit.



### 3. *Purchase Order*

*Purchase order* adalah sebuah bukti tercatat yang bermula dari seorang pembeli kepada penjual yang benar-benar memiliki niat untuk melakukan pembelian dengan adanya sebuah data yang rinci mengenai barang yang akan dibeli (Fadila, Mei 2013). Berikut adalah Tabel bahan-bahan yang akan digunakan oleh penulis dalam pembuatan *Yin Yang Entremet*:

**TABEL 9**  
**PURCHASE ORDER**

<b>No.</b>	<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga</b>
1.	<i>Baking powder</i>	12	Gr	Rp.6.000/ 45 gr
2.	<i>Cocoa Butter</i>	200	Gr	Rp.20.700/100 gr
3.	<i>Corn oil</i>	135	MI	Rp.52.500/ 1 kg
4.	<i>Condanse Milk</i>	200	Gr	Rp. 7.850 / 225 gr
5.	<i>Dark Choc.Compund</i>	100	Gr	Rp.63.000 / 1 kg
6.	<i>Emulsifier</i>	5	Gr	Rp.75.000/ 1 kg
7.	<i>Eggs</i>	5	Pcs	Rp.32.000/ 1 kg
8.	<i>Feuilletine</i>	150	Gr	Rp.70.000 / 250 gr
9.	<i>Fresh Cream</i>	1000	MI	Rp.138.000/ 1 lt
10.	<i>Fresh Milk</i>	115	MI	Rp.20.000/ 1 lt
11.	<i>Gelatin powder</i>	30	Gr	Rp.19.700/ 250 gr
12.	<i>Glucose</i>	52	Gr	Rp.45.000/ 1 kg
13.	<i>Milk Choc. Couverture</i>	100	Gr	Rp.54.000 / 100 gr
14.	<i>Neutral gel</i>	50	Gr	Rp.72.000/ 300 gr

15.	<i>Orange puree</i>	125	Gr	Rp.175.000/ 1 kg
16.	<i>Red coloring</i>	10	Gr	Rp.24.000/ 30 ml
17.	<i>Sichuan pepper</i>	50	Gr	Rp.35.000/ 100 gr
18.	<i>Sliced orange segments</i>	150	Gr	Rp.65.000 / 1 kg
19.	<i>Soft flour</i>	225	Gr	Rp.12.500/ 1 kg
20.	<i>Sugar</i>	225	Gr	Rp.14.500/ 1 kg
21.	<i>Vanilla essence</i>	10	Gr	Rp.16.800/ 30 ml
22.	<i>White Choc. Couverture</i>	620	Gr	Rp.228.000 / 1 kg
23.	TOTAL			Rp. 1.246.550

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

#### 4. *Recipe Costing*

*Recipe costing* adalah penetapan biaya resep untuk mengetahui biaya setiap bahan yang akan kita gunakan untuk suatu menu. Hal ini mencakup dari masing-masing bahan yang digunakan untuk ukuran porsi *item* menu. (Jenny, 2022).

**TABEL 10 RECIPE COST VELVET SPRAY YELLOW**

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1	<i>White choc. Couverture</i>	300	gr	Rp.228.000 / 1 kg	Rp.68.400
2	<i>Cocoa butter</i>	200	Gr	Rp.20.700/100 gr	Rp.41.400
3	<i>Oil-based yellow coloring</i>	5	Gr	Rp.24.000/ 30 ml	Rp.4.000
<i>Recipe costing</i>					Rp.113.800
<i>Dish costing</i>					Rp.9.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

**TABEL 11 RECIPE COST RED GLAZE**

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1	<i>White choc. couverture</i>	190	gr	Rp.228.000 / 1 kg	Rp.43.320
2	<i>Sugar</i>	100	Gr	Rp.14.500/ 1 kg	Rp.1.450
3	<i>Glucose</i>	150	Gr	Rp.45.000/ 1 kg	Rp.6.750
4	Susu kental manis	125	Gr	Rp. 13.000 / 370 gr	Rp.4.400
5	<i>Neutral gel</i>	60	Gr	Rp.72.000/ 300 gr	Rp.14.400
6	<i>Gelatine</i>	90	Gr	Rp.19.700/ 250 gr	Rp.7.100
7	<i>Oil-based red coloring</i>	10	Gr	Rp.24.000/ 30 ml	Rp.8.000
<i>Recipe costing</i>					Rp.85.420
<i>Dish costing</i>					Rp.7.100

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

**TABEL 12 RECIPE COST FUEULLETINE WITH MELT CHOCO**

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1.	<i>Milk Choc Couverture</i>	100	Gr	Rp.54.000 / 100 gr	Rp.54.000
2.	<i>Fueulletine</i>	150	Gr	Rp.70.000 / 250 gr	Rp.42.000
<i>Recipe costing</i>					Rp.96.000
<i>Dish costing</i>					Rp.8.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

**TABEL 13 RECIPE COST ORANGE JELLY**

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1	<i>Nutri gel</i>	7	Gr	Rp.5.000/7 gr	Rp.5.000
2	<i>Orange puree</i>	125	Gr	Rp.175.000/ 1 kg	Rp.21.900
3	<i>Neutral gel</i>	50	Gr	Rp.72.000/ 300 gr	Rp.12.000
4	<i>Sliced orange segments</i>	150	Gr	Rp.65.000 / 1 kg	Rp.9.800
5	Gula	20	Gr	Rp.14.500/ 1 kg	Rp.300
<i>Recipe costing</i>					Rp.49.000
<i>Dish costing</i>					Rp.4.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 14 *RECIPE COST CHOCOLATE SPONGE CAKE*

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1.	Minyak jagung	135	ml	Rp.52.500/ 1 kg	Rp.7.100
2.	<i>Vanilla essence</i>	10	ml	Rp.16.800/ 30 ml	Rp.5.600
3.	Tepung terigu protein rendah	90	Gr	Rp.12.500/ 1 kg	Rp.1.200
4.	Cokelat bubuk	60	Gr	RP.32.000/ 165 gr	Rp.11.650
5.	<i>Baking powder</i>	12	Gr	Rp.6.000/ 45 gr	Rp.1.600
6.	Kuning telur	150	Gr	Rp.32.000/ 1 kg	Rp.4.800
7.	Gula	120	Gr	Rp.14.500/ 1 kg	Rp.1.800
8.	<i>SP</i>	5	gr	Rp.75.000/ 1 kg	Rp.400
9.	Putih telur	300	Gr	Rp.32.000/ 1 kg	Rp.9.600
10.	Gula	180	Gr	Rp.14.500/ 1 kg	Rp.2.600
11.	Tepung jagung	100	gr	Ro.11.000/ 100 gr	Rp.11.000
<i>Recipe costing</i>					Rp.57.350
<i>Dish costing</i>					Rp.4.800

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 15 RECIPE COST SICHUAN PEPPER MOUSSE

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1.	<i>Fresh cream</i>	264	ml	Rp.138.000/ 1 lt	Rp.36.400
2.	Susu	115	ml	Rp.20.000/ 1 lt	Rp.2.300
3.	<i>Glucose</i>	52	Gr	Rp.45.000/ 1 kg	Rp.2.300
4.	<i>Sichuan pepper</i>	50	Gr	Rp.35.000/ 100 gr	Rp.17.500
5.	Kuning telur	50	Gr	Rp.35.000/ 100 gr	Rp.9.000
6.	<i>White choc. Couverture</i>	220	Gr	Rp.228.000 / 1 kg	Rp.50.200
7.	<i>Gelatine</i>	50	Gr	Rp.19.700/ 250 gr	Rp.4.000
8.	<i>Fresh cream</i>	700	ml	Rp.138.000/ 1 lt	Rp.96.600
<i>Recipe costing</i>					Rp.218.300
<i>Dish costing</i>					Rp.18.200

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

### 5. Rumusan Harga Jual

Menentukan sebuah harga dalam sebuah menu merupakan hal yang sangat penting dalam suatu operasi makanan. Ada beberapa faktor yang dapat memengaruhi harga jual dari menu, antara lain adalah kualitas dari sebuah makanan, *customer*, lokasi, dan pelayanan dari seorang pelayan. Terry Jones mengemukakan bahwa cara untuk menghitung harga jual suatu menu adalah sebagai berikut:

$$\text{Menu Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Food Cost Percentage}} \quad (\text{Jones, 2004})$$

A. *Selling Price* adalah harga jual yang diperoleh dari hasil perhitungan

harga terakhir.

B. *Food cost* adalah total dari sebuah pengeluaran yang diperlukan dalam pembuatan menu. Lalu *Creativity Art* merupakan harga yang penulis gunakan dalam harga dari sebuah nilai kreativitas dan tingkat kesulitan penulis dalam mendekorasi dan juga penyusunan.

C. *Food Cost Percentage* adalah penambahan harga dari harga yang sudah ditetapkan untuk membayar serta menutupi biaya produksi keuntungan yang ditentukan seorang penjual. Jarak presentasi *food cost* ini berada di kisaran 30%-40%.

D. *Creativity Art* ditambahkan sebagai bentuk harga nilai kreativitas dari pendekorasi kue. Jumlah nilai rupiah yang ditentukan menunjukkan sebagai seberapa besar usaha, kualitas dan juga waktu dari pendekorasi kue yang nantinya akan dirasakan oleh pelanggan dari apa yang dikerjakan. Pemilihan harga secara langsung dapat memengaruhi berapa usaha yang kita keluarkan untuk sebuah karya seni. Menentukan harga jual yang murah juga dapat meningkatkan kuantitas penjualan, akan tetapi dapat mencerminkan kreativitas seni yang dibuat menjadi kurang berharga. Akan lebih baik bila menentukan harga jual yang sangat mahal dapat menggambarkan karya seni yang mempunyai nilai yang sangat tinggi, akan tetapi tidak menutup kemungkinan juga untuk mendapatkan penjualan yang banyak. Maka dari itu dibutuhkan keseimbangan dari tingkat kesulitan, seni dan juga waktu pengerjaan dan juga harga yang ditentukan (Gallehawk, 2021).

**TABEL 16**  
**RUMUSAN HARGA**

<b>No.</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>		<b>HARGA</b>
1.	<i>Agar – agar</i>	3.5	Gr	Rp.2.200
2.	<i>Baking powder</i>	12	Gr	Rp.1.550
3.	<i>Cocoa Butter</i>	50	Gr	Rp.10.350
4.	<i>Corn oil</i>	100	MI	Rp.1.900
5.	<i>Condanse Milk</i>	30	Gr	Rp. 500
6.	<i>Dark Choc.Compund</i>	100	Gr	Rp.5.500
7.	<i>Emulsifier</i>	5	Gr	Rp.557
8.	<i>Eggs</i>	5	Pcs	Rp.10.000
9.	<i>Feuillettine</i>	150	Gr	Rp.67.800
10.	<i>Fresh Cream</i>	750	MI	Rp.103.500
11.	<i>Fresh Milk</i>	115	MI	Rp.2.300
12.	<i>Gelatin Leaf</i>	200	Gr	Rp.11.820
13.	<i>Glucose</i>	52	Gr	Rp.1.125
14.	<i>MilkChoc. Couverture</i>	100	Gr	Rp.21.400
15.	<i>Neutral gel</i>	50	Gr	Rp.2.640
16.	<i>Orange puree</i>	125	MI	Rp.34.375
17.	<i>Red coloring</i>	10	Gr	Rp.16.000
18.	<i>Sichuan pepper</i>	30	Gr	Rp.19.100
19.	<i>Sliced orange segments</i>	150	Gr	Rp.10.100
20.	<i>Soft flour</i>	225	Gr	Rp.2.370

21.	<i>Sugar</i>	225	Gr	Rp.3.270
22.	<i>Vanilla essence</i>	10	Gr	Rp.5.600
23.	<i>White Choc. Couverture</i>	550	Gr	Rp.61.000
<i>Total Ingredients Cost</i>				Rp. 394.957
<i>Creativity Art (30%)</i>				Rp.118.487
<i>Total Cost</i>				Rp.513.441
<i>Food Percentage</i>				30%
<i>Preliminary Selling Price</i>				Rp.667.473
<i>Actual Selling Price</i>				Rp.700.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023