

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dessert merupakan istilah yang berasal dari sebuah kata dalam Bahasa Perancis, yakni “desservier”, yang berarti “membersihkan meja” (Gershon, 2019). Istilah *dessert* muncul pada abad ke-17, mengacu pada hidangan yang disajikan di akhir jamuan serta identik dengan cita rasa yang manis. Di sebagian besar negara di dunia, *dessert* biasa dihidangkan di akhir waktu makan setelah makanan utama selesai disantap. Menurut Sax (1994:11), rasa manis pada *dessert* bisa menurunkan nafsu makan sehingga tepat untuk digunakan sebagai hidangan penutup. *Dessert* awalnya muncul dari bahan serta bentuk yang sederhana dengan rasa yang manis, seperti *confit nuts*, *wafers*, *poached pear*, *tart* dan *pudding* (Quinzio, 2018:15). Namun seiring berjalannya waktu, *dessert* menjadi semakin berkembang, baik dari segi rasa, tampilan, maupun teknik pembuatannya. Perkembangan zaman serta teknologi menjadikan *dessert* hadir dengan kondimen yang lebih kompleks, dimana terdapat beberapa komponen yang dapat disatukan dalam satu produk, yang disebut *entremet*.

Entremet merupakan sebuah kata dalam Bahasa Perancis, yaitu *entre* yang berarti antara dan *mets* yang berarti hidangan (Linda Dessert, 2016). Kata *entremet* muncul pada abad ke-15, dari tradisi jamuan para bangsawan

yang ada di Perancis. Pada saat itu, *entremet* merupakan sebuah hidangan kecil dengan rasa gurih yang disajikan di antara menu untuk menghibur para tamu (Goldstein, 2015:239). Seiring berkembangnya zaman, pada abad ke-19 fokus *entremet* bukan lagi pada makanan berasa gurih, melainkan manis serta disajikan di akhir jamuan. Sebagaimana pendapat Wakerhauser (2017:101), kini *entremet* dikenal sebagai hidangan penutup yang berdiri sendiri sebagai hidangan penutup dingin yang terdiri dari gabungan beberapa resep untuk menciptakan sebuah produk yang kompleks dengan perpaduan tekstur serta rasa yang berbeda di setiap gigitan, untuk pengalaman bersantap yang sangat unik.

Entremet merupakan *frozen dessert* yang disajikan dingin, dalam suhu 0-5 derajat celcius. Di dalam *entremet* terdapat beberapa komponen penyusun yang terdiri dari kondimen bertekstur *spongy*, kenyal, *bubbly*, *creamy*, dan renyah (Conroy, 2020). Namun demikian, perbedaan tekstur tersebut harus berpadu dengan baik agar menghasilkan rasa keseluruhan yang seimbang dan nikmat. Komponen pembentuk tekstur *spongy* pada *entremet* bisa didapatkan dari *cake*. Kue yang biasa dipakai seperti *sponge* dan *dacquoise*. Pemakaian jenis kue disesuaikan dengan selera dan kebutuhan masing-masing. Jika ingin mendapatkan tekstur ringan, lembut dan *crumbly*, maka *sponge cake* dapat menjadi pilihan. Sebagaimana pendapat Gisslen (2022:396), *sponge cake* dibuat dari telur dan gula yang dikocok hingga mencapai *ribbon stage*, kemudian dicampur dengan terigu dengan cara *fold-in* serta terdapat bahan tambahan lain seperti mentega. Namun jika ingin mendapatkan tekstur kue

yang renyah diluar namun lembut di dalam, *dacquoise* bisa digunakan. Menurut Bloom (2007:333), *dacquoise* merupakan kue tradisional Perancis yang terbuat dari campuran *almond powder*, gula halus, dan *meringue* dengan konsistensi *stiff*. Tekstur luar *dacquoise* yang lebih kering, cocok dipadukan dengan komponen *mousse* pada *entremet* karena tidak menyerap banyak cairan.

Komponen lain pada *entremet* yaitu kondimen bertekstur kenyal seperti jeli. Menurut Khoury (2023), jeli dibuat dengan memasak jus buah, gula serta pektin hingga mendidih kemudian dibiarkan hingga dingin agar menjadi padat. Bahan penting untuk membuat jeli adalah *gelling agent*, yaitu bahan pembentuk tekstur kenyal dan padat karena dapat menyerap air. Jenis *gelling agent* yang biasa dipakai untuk membuat jeli pada *entremet* yaitu gelatin. Terdapat dua jenis gelatin, yaitu gelatin bubuk dan gelatin berbentuk lembaran. Menurut Sosa (2024), gelatin dibuat dari kolagen hewan mamalia dan ikan dengan kandungan protein yang melimpah. Kandungan protein tersebut lah yang dapat menyerap air saat proses pendinginan sehingga dapat membuat jeli memadat.

Selain jeli, terdapat komponen lain pada *entremet* yang memberikan tekstur *bubbly* yang biasanya didapatkan dari *mousse*. *Mousse* merupakan istilah dalam Bahasa Perancis yang artinya “busa”. Menurut Culinary Institute of America (2004:323), tekstur *bubbly* pada *mousse* dikarenakan *mousse* terbuat dari *whipping cream* atau telur yang dikocok sehingga menghasilkan gelembung udara kecil menyerupai busa. *Mousse* merupakan *frozen dessert*

yang bertekstur hampir mirip dengan *ice cream*. Hal ini dikarenakan terdapat tambahan gelatin sehingga *mousse* dapat berbentuk dan kokoh setelah didinginkan. Untuk penambah rasa, *mousse* bisa dipadukan dengan berbagai macam *puree* buah atau cokelat. Pada *entremet*, *mousse* digunakan sebagai lapisan pembungkus kondimen didalamnya.

Selain kondimen bertekstur *bubbly*, di dalam *entremet* terdapat pula kondimen bertekstur *creamy*. Tekstur ini bisa didapatkan dari berbagai jenis krim, salah satu contohnya adalah *cremeux*. *Cremeux* berarti “krim” dalam Bahasa Perancis. *Cremeux* terbuat dari *dairy cream* dan susu yang dihangatkan kemudian dicampurkan dengan kuning telur, gula, gelatin, dan tambahan cokelat (Rickman, 2023). Tekstur yang dihasilkan dari *cremeux* yaitu lembut dan halus, namun *cremeux* sangat stabil karena terdapat gelatin di dalamnya sehingga kokoh dan cocok untuk digunakan dalam pembuatan *entremet* untuk menghasilkan lapisan yang rapi ketika dipotong.

Di dalam *entremet* terdapat pula komponen renyah untuk menambah sensasi ketika dikonsumsi. Banyak jenis komponen renyah yang bisa digunakan, *croustillant* adalah salah satu contohnya. Dalam Bahasa Perancis, *croustillant* berarti sesuatu yang renyah. Menurut Bernitet (2012:176), *croustillant* klasik terbuat dari *puff pastry* yang dipanggang dengan taburan gula dan dipadukan dengan coklat, *chantilly*, juga buah-buahan atau kacang-kacangan. Untuk digunakan dalam isian *entremet*, *croustillant* biasanya dihancurkan sehingga berbentuk remahan, kemudian dipadukan dengan coklat cair sehingga berbentuk padat dan akan

menghasilkan lapisan yang cantik ketika *entremet* dipotong. Selain *croustillant*, komponen renyah bisa didapatkan dari *paillette feuilletine*. Menurut Iliescu (2021), *feuilletine* adalah sejenis *crepes* tipis yang terbuat dari mentega, gula halus, putih telur, tepung, dan garam. Bahan tersebut diaduk kemudian dituangkan dalam loyang dan diratakan setipis mungkin kemudian dipanggang. Selain membuatnya sendiri, *feuilletine* juga bisa ditemukan di pasaran dalam bentuk jadi.

Seluruh kondimen pembentuk *entremet* kemudian disatukan ke dalam sebuah cetakan, membentuk lapisan yang rapi. Kemudian kondimen tersebut dilapisi dengan *mousse* hingga menutupi seluruh kondimen dan mengikuti bentuk cetakan silikon. Setelah itu tahap selanjutnya adalah pembekuan *entremet*. Waktu ideal agar *entremet* dapat membeku dengan baik adalah satu malam. Setelah *entremet* sepenuhnya membeku, *entremet* dapat dikeluarkan dari cetakan untuk dihias. Pada tahap akhir atau *finishing*, sebagaimana kue pada umumnya, *entremet* juga membutuhkan dekorasi. Sebagaimana pendapat Apriliani, dkk (2021:115), dekorasi kue adalah sentuhan akhir pada produk dengan menggunakan bahan-bahan yang dapat dimakan, untuk memberikan ciri tertentu, membangkitkan selera makan, serta mempercantik penampilan produk.

Teknik dekorasi pada *entremet* berbeda dengan dekorasi *cake* pada umumnya yang menggunakan *buttercream* sebagai *covering*-nya. *Entremet* menggunakan beberapa teknik *covering*, seperti *velvet spray* dan *mirror glaze* yang memberikan keunikan dan tampilan elegan pada *entremet*. Menurut

Andrew (2017), teknik *velvet spray* adalah teknik untuk meng-*cover entremet* atau *frozen dessert* dari campuran *cocoa butter* dan *white chocolate*, dengan menggunakan alat yaitu *spray gun*. Teknik ini akan menghasilkan tampilan beludru halus pada *cake*. Cara pengaplikasian teknik ini yaitu dengan melelehkan *cocoa butter* dan *white chocolate* yang ditambahkan pewarna *oil base*, kemudian campuran tersebut dimasukkan ke dalam tabung *spray gun*. *Entremet* yang akan di-*spray* harus berada pada keadaan beku. Kemudian proses penyemprotan dapat dilakukan dengan jarak sekitar 30 cm dari *entremet*.

Pada Tugas akhir ini penulis akan menggunakan teknik lain sebagai *covering entremet* juga dekorasi, yaitu teknik *mirror glaze*. Menurut Lam (2023), *mirror glaze* sebenarnya merupakan teknik dekorasi dari Perancis yang sudah ada sejak lama namun diangkat kembali dan dimodifikasi oleh Pastry Chef asal Rusia, Olga Noskova, lewat postingan *entremet* dengan *mirror glaze* di akun instagram nya, yang membuat teknik dekorasi ini kembali terangkat dan populer hingga sekarang. *Mirror glaze* terbuat dari campuran *glucose*, gula, *decorgel*, air, kental manis, gelatin, dan *white chocolate* yang dipanaskan hingga mencapai suhu 103 derajat celcius, lalu didinginkan hingga mencapai suhu 30-32 derajat celcius untuk bisa digunakan sebagai *covering entremet*. *Mirror glaze* akan menghasilkan tampilan mengkilap seolah-olah dapat berkaca pada permukaan *entremet*, serta membuat kesan elegan dan mewah.

Selain digunakan untuk *covering entremet*, *mirror glaze* juga dapat digunakan sebagai dekorasi pada *entremet*, yaitu dengan teknik *marble mirror glaze* dan teknik *glaze painting*. Menurut Ameden (2022), teknik *marble mirror glaze* adalah teknik menghias kue dengan *glaze* untuk menghasilkan efek *tie-dye* atau tampilan seperti pola *marble*, dengan mencampurkan beberapa *mirror glaze* dengan warna yang berbeda. Cara pengaplikasiannya yaitu dengan mencampurkan *glaze* dengan warna yang berbeda kemudian dituangkan diatas *entremet* dan diratakan menggunakan bantuan *pallette*. Teknik ini menghasilkan pola *marble* yang mewah dan indah.

Adapun teknik dekorasi lain dengan menggunakan *mirror glaze*, yaitu teknik *glaze painting*. Menurut Fernandi (2023:2), pada dasarnya melukis adalah aktivitas mengolah sebuah media, seperti kertas, papan, fotografi, serta kanvas untuk mendapatkan kesan yang bernilai seni. Selain pada media tersebut, melukis juga bisa dilakukan dengan makanan sebagai medianya, salah satu contohnya yaitu dengan menggunakan teknik *glaze painting* pada *entremet*. *Glaze painting* adalah teknik melukis dengan menggunakan *glaze*. Teknik ini muncul secara tidak sengaja dari kreativitas pebisnis *entremet* di Indonesia, yaitu Fleur and Bites pada tahun 2021, untuk membuat *custom entremet* sesuai permintaan dari pelanggan. Dalam teknik ini, dibutuhkan ketepatan suhu dan konsistensi *glaze* agar menghasilkan lukisan yang halus dan tidak bertekstur, serta efek mengkilap yang menjadi ciri khas pada *entremet* tetap ada. Suhu *glaze* yang ideal untuk melakukan *glaze painting* yaitu 25 derajat celcius. Selain itu, dibutuhkan keahlian dalam melukis karena

glaze tidak bisa dihapus sehingga proses pelukisan harus dilakukan dalam satu kali.

Keunikan *entremet* pada tampilannya yang elegan, membuat *entremet* semakin dikenal dan diminati. Saat ini banyak toko kue di Indonesia yang sudah mengeluarkan produk *entremet* pada menu mereka. *Entremet* yang ada di pasaran yaitu mulai dari mini *entremet* hingga *custom entremet* yang bisa dibuat dengan desain sesuai keinginan. Masyarakat pun kini mulai melirik *entremet* sebagai pilihan lain untuk mengiringi perayaan atau hari spesial, seperti hari ulang tahun. *Entremet* menjadi opsi dikala konsumen bosan dengan jenis kue yang itu-itu saja yang biasanya hanya terdiri dari kue dan krim. *Entremet* juga mampu menghadirkan rasa yang lebih kompleks dan bervariasi dibandingkan kue biasa pada umumnya. Banyak sekali inovasi rasa *entremet* yang bermunculan. Pada kesempatan kali ini, penulis akan menghadirkan inovasi dalam sebuah *entremet* yang terinspirasi dari minuman yang sedang tren di ranah minuman kopi lokal, yaitu *pandan latte*.

Latte merupakan singkatan dari kata Bahasa Italia, “*caffè latte*”. *Latte* merupakan kafein yang muncul pada tahun 1956 dari sebuah *café* bernama *Mediterraneum* yang terletak di California (Trobits, 2019). Kemunculan *latte* berawal dari pelanggan *café* yang merasa kopi yang ia pesan terlalu pahit. Maka dari itu, seorang barista bernama Lino Meiorin menambahkan banyak susu kedalam *espresso* tersebut dan takaran tersebut menjadi terstandarisasi kemudian menjadi *latte* yang kita kenal sekarang ini (Trobits, 2019). Menurut Simon (2023), *latte* klasik terbuat dari *espresso* dan susu yang dipanaskan

dengan semburan uap panas, dengan rasio jumlah susu yang lebih banyak dibandingkan dengan jumlah *espresso*. Rasio tersebut membuat rasa kopi tidak terlalu kuat karena terdapat campuran susu. Campuran kedua bahan ini menghasilkan rasa yang *creamy* serta lembut di mulut. Walaupun terbuat dari dua bahan yang sederhana, namun minuman ini bisa dipadukan dengan bahan lain, salah satu bahan yang bisa dipadukan dengan *latte* yaitu pandan.

Daun pandan, atau dalam bahasa latin *pandanus Amaryllifolius* merupakan bahan pangan alami yang berasal dari Asia Tenggara yang kerap digunakan dalam berbagai masakan karena memiliki aroma harum, manis, aroma melati dan sedikit vanila yang dapat meningkatkan cita rasa pada masakan. (Lee, 2024). Pandan dapat dimanfaatkan dalam bentuk pandan segar, pasta pandan atau ekstrak pandan, bubuk pandan, sirup pandan, jus pandan, dan pandan kering. Selain pada masakan, pandan juga bisa dipadukan dengan minuman, seperti *latte*. Salah satu pengrajin kopi asal Thailand, Jack Benchakul berpendapat mengenai pandan *latte*. Ia menyebutkan bahwa perpaduan pandan yang memiliki aroma melati dan vanila yang dipadukan dengan susu dan kopi merupakan perpaduan yang harmonis (Ashbery, 2015).

Pandan *latte* muncul di Indonesia pada tahun 2019, dari *brand* kopi ternama di Indonesia yaitu Fore, yang pertama memperkenalkan menu ini di pasaran. Kini, pandan *latte* semakin diminati oleh masyarakat, khususnya para pecinta kopi milenial dan Gen-Z, ditandai dengan kemunculan menu pandan *latte* di *brand-brand* kopi lain yang menyusul, seperti Arah coffee, Point

coffee, dan Janji Jiwa. Selain itu, menu pandan *latte* juga banyak tersedia di berbagai *cafe*. Varian *latte* ini konsisten diminati oleh masyarakat, khususnya para pecinta kopi dari tahun 2019 hingga 2024 ini. Pandan *latte* disukai oleh masyarakat karena memiliki rasa kopi yang *creamy*, berpadu dengan aroma pandan yang lembut, menghasilkan cita rasa yang unik. Selain itu, mengingat pandan merupakan bahan lokal yang sudah tidak asing di lidah masyarakat Indonesia, maka pandan *latte* mudah diterima oleh lidah masyarakat Indonesia. Umumnya pandan *latte* terbuat dari campuran *espresso*, susu, dan sirup pandan. Namun pada kesempatan kali ini penulis ingin menghadirkan suatu produk hidangan penutup yang terinspirasi dari minuman kekinian tersebut. Dari fenomena kemunculan pandan *latte* yang menjadi tren dan diminati masyarakat, penulis tertarik untuk memodifikasi minuman tersebut menjadi hidangan penutup untuk menghadirkan sensasi dan cara baru dalam menikmati pandan *latte*, yaitu dalam bentuk *entremet*.

Penulis akan mengkombinasikan beberapa kondimen yang merepresentasikan rasa dari pandan *latte*, yaitu *coffee latte mousse*, pandan *cremeux*, *coconut jelly*, pandan *dacquoise*, dan *hazelnut feuilletine*. Pandan *latte entremet* akan penulis buat dengan tema *twilight surfer*. Menurut *earthsky* (2024), *twilight* adalah momen ketika matahari akan menghilang dari garis cakrawala, dimana suasana mulai menggelap namun masih terdapat sedikit cahaya matahari. Pengambilan tema tersebut terinspirasi dari keindahan suasana pantai, terutama pantai-pantai di Bali saat momen *twilight*. Bali adalah salah satu daerah di Indonesia yang terkenal akan banyak

pantainya yang indah. Merujuk pada penelitian Titan Travel mengenai matahari terbenam paling fotogenik di dunia, Bali berada di peringkat pertama pada kategori *most photogenic sunset island 2024*, dengan jumlah postingan di instagram sebanyak 182.661 postingan (Carrick, 2024). Suasana pantai ketika matahari terbenam di sore hari, dapat memberikan ketenangan karena suhu udara mulai menurun, angin berhembus dengan lembut, dan riak air yang tenang dapat menurunkan hormon stress dalam tubuh (Dara,2024). Pemilihan tema matahari tenggelam selaras dengan rasa *entremet* yaitu pandan *latte*, dimana ketika waktu tersebut adalah waktu orang-orang mulai bersantai dari aktivitas hari itu. Di waktu tersebut merupakan waktu yang tepat untuk menikmati secangkir pandan *latte* yang lembut untuk santai sore.

Pada pembuatan pandan *latte entremet*, penulis akan menggunakan teknik dekorasi *glaze painting* sebagai sentuhan akhir produk. Penulis akan mengkombinasikan *glaze* dengan gradasi warna merah, *orange*, kuning, dan ungu yang menggambarkan *warna sunset*. Teknik *glaze painting* digunakan penulis untuk mendekorasi *entremet* dengan lukisan siluet, menggambarkan seorang peselancar yang sedang menikmati keindahan momen ketika matahari terbenam di tepi pantai.

Dari penjelasan yang telah dijabarkan diatas, maka penulis akan mengambil presentasi produk, yaitu *entremet* sebagai Tugas Akhir dengan judul **“PANDAN LATTE ENTREMET CAKE BERTEMA TWILIGHT SURFER DENGAN TEKNIK GLAZE PAINTING”**

A. Usulan Produk

Penulis akan memodifikasi minuman kopi kekinian yaitu pandan *latte* kedalam bentuk hidangan penutup berupa *entremet*. Citarasa khas Nusantara yaitu pandan, berpadu dengan teknik pembuatan *entremet* dari Perancis akan menciptakan sensasi berbeda dalam menikmati pandan *latte*.

Pandan *latte entremet* akan dibuat dengan bentuk *eclipse* berdiameter 18 cm dan tinggi 5 cm. Untuk merepresentasikan rasa dari pandan *latte*, penulis akan memadukan beberapa komponen pada *entremet*, yaitu pada lapisan pertama terdapat *coffee latte mousse* sebagai komponen bertekstur *bubbly*. Di lapisan kedua terdapat pandan *cremeux* sebagai komponen *creamy*. Pada lapisan ketiga terdapat *coconut jelly* sebagai komponen bertekstur kenyal. Selanjutnya di lapisan keempat terdapat pandan *dacquoise* sebagai komponen bertekstur *spongy*. Di lapisan kelima terdapat *hazelnut feuilletine* sebagai komponen renyah. Dari kelima komponen tersebut, diharapkan dapat menghasilkan rasa sedikit pahit dari kopi, manis, *creamy*, dan *nutty*. Perbedaan karakteristik dari setiap komponennya akan menghasilkan tekstur yang berbeda sehingga ketika dimakan akan terasa unik.

Tema yang akan penulis ambil yaitu *twilight surfer*, menggambarkan seorang peselancar yang sedang menikmati momen indah matahari saat tenggelam. *Entremet* akan didekorasi dengan menggunakan *mirror glaze* dengan warna yang menggambarkan suasana saat matahari terbenam, yaitu

merah, *orange*, kuning, dan sedikit keunguan. Selain itu, penulis akan menggunakan teknik *glaze painting* untuk melukis siluet objek berupa peselancar yang sedang membawa papan selancar, objek pohon kelapa, objek pegunungan, objek burung, serta objek semak-semak dengan menggunakan *mirror glaze* berwarna hitam.

A. Tinjauan Produk

1. Tema

Penulis akan membuat pandan *latte entremet* dengan tema *twilight surfer*. *Twilight* merupakan momen dimana matahari tenggelam dan langit mulai menggelap namun masih terdapat cahaya matahari yang terlihat (earthsky, 2024). Tema ini penulis ambil karena terinspirasi dari keindahan suasana pantai saat matahari tenggelam, khususnya matahari tenggelam di pantai-pantai Bali.

Merujuk pada penelitian Titan Travel mengenai matahari terbenam paling fotogenik di dunia, Bali berada di peringkat pertama pada kategori *most photogenic sunset island 2024*, dengan jumlah postingan di instagram sebanyak 182.661 postingan (Carrick, 2024). Bali memang merupakan daerah yang terkenal dengan banyak pantainya yang indah dan tak jarang para wisatawan sengaja mengunjungi pantai untuk menangkap momen ketika matahari tenggelam.



**GAMBAR 1 *TWILIGHT MOMENT* DI POTATO HEAD
SEMINYAK BALI**

Sumber : Akun TikTok @fournals



**GAMBAR 2 *TWILIGHT MOMENT* DI PANTAI KUTA
BALI**

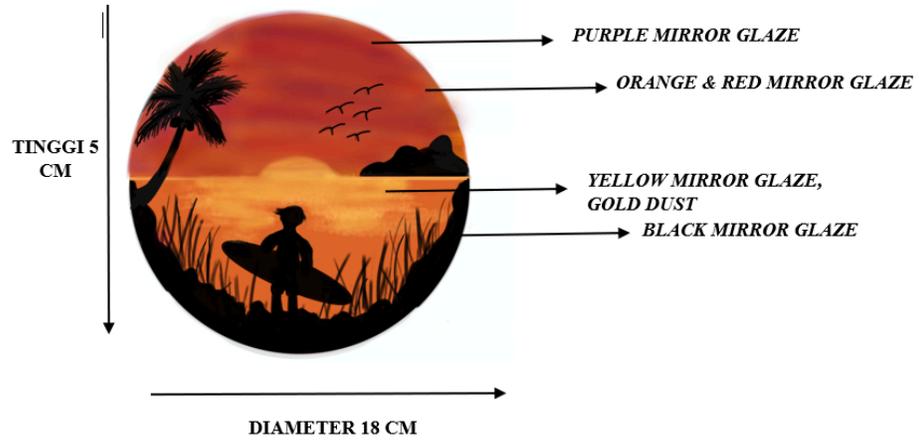
Sumber : Akun TikTok @cry0vdr

Momen matahari terbenam di pantai memiliki pemandangan dan suasana yang jauh lebih indah dibandingkan dengan pemandangan matahari tenggelam di tempat lainnya. Hamparan langit yang luas berwarna *orange* keemasan, serta pantulan cahaya matahari di air membuat air pantai seakan berkilau dengan riak yang tenang. Menurut

Dara (2024), suasana pantai ketika matahari terbenam di sore hari, dapat memberikan ketenangan karena suhu udara mulai menurun, angin berhembus dengan lembut, dan riak air yang tenang dapat menurunkan hormon stress dalam tubuh.

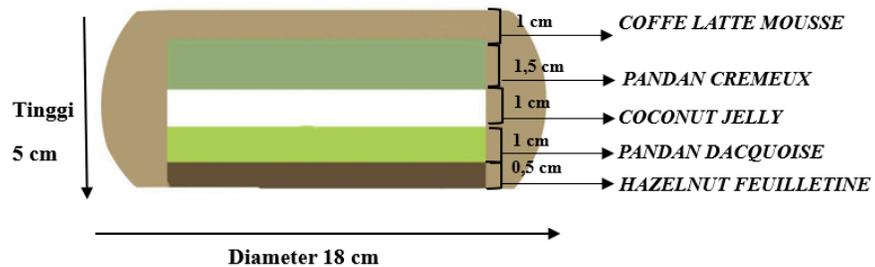
Pemilihan tema matahari tenggelam selaras dengan rasa entremet yaitu pandan latte, dimana ketika waktu tersebut adalah waktu orang-orang mulai bersantai dari aktivitas hari itu. Di waktu tersebut merupakan waktu yang tepat untuk menikmati secangkir pandan *latte* untuk bersantai sore. Pemilihan *latte* yang memiliki rasio susu lebih banyak dibandingkan kopi, berpadu dengan pandan yang lembut sangat cocok untuk dinikmati untuk mengakhiri hari yang padat.

2. Jenis Produk



GAMBAR 3 TAMPAK ATAS *ENTREMET*

Sumber : Desain penulis (Ibis Paint X), 2024



GAMBAR 4 LAPISAN *ENTREMET*

Sumber : Desain oleh penulis (Ibis Pint X), 2024

Seperti yang telah dijelaskan pada latar belakang, *entremet* terdiri dari beberapa lapisan komponen didalamnya. Maka dari itu, penulis membuat pandan *latte entremet* dengan lima komponen yang akan merepresentasikan keunikan rasa dari minuman tersebut. Untuk

lebih jelasnya, berikut penjabaran mengenai lima komponen yang terdapat dalam pandan *latte entremet*.

a) *Coffee latte mousse*

Mousse merupakan lapisan pertama pada *entremet* dan merupakan kondimen yang paling mendominasi pada *entremet cake* karena merupakan badan yang membungkus *insert* atau isian dari *entremet*. Sebagaimana dijelaskan pada latar belakang, bahwa *latte* merupakan campuran antara susu dan *espresso*. Maka rasa yang dominan dalam *latte* yaitu kopi yang bertekstur lembut serta *creamy*. Untuk itu, penulis akan menuangkan citarasa tersebut ke dalam bentuk *mousse*.

Coffee latte mousse dibuat dengan campuran kopi bubuk, *white chocolate*, gula, *glucose*, dan *dairy cream* yang dimasak kemudian dipadukan dengan gelatin dan *dairy cream* yang dikocok hingga *soft peaks*. Perpaduan *white chocolate* serta *dairy cream* penulis gunakan untuk menghasilkan cita rasa *creamy* yang lebih mendalam.

b) *Pandan cremeux*

Sebagaimana namanya, yaitu pandan *latte entremet*, maka penulis akan menghadirkan cita rasa pandan dalam bentuk *cremeux*. Pandan *cremeux* terbuat dari endapan pandan dan suji asli yang dipadukan dengan santan untuk menambah rasa gurih, *dairy cream*,

kuning telur sebagai pengental, serta gelatin sebagai zat pengkokoh *cremeux*. Penggunaan endapan pandan dan suji asli akan menghasilkan warna, aroma, dan rasa pandan yang alami.

Cremeux digunakan karena konsistensinya yang padat dan kokoh sehingga tepat digunakan untuk menghasilkan lapisan yang rapi pada *entremet*. *Cremeux* akan diletakkan pada lapisan kedua pada *entremet*, namun sebelumnya akan dicetak dalam cetakan silikon berdiameter 14 cm, dengan tinggi yaitu 1,5 cm.

c) *Coconut Jelly*

Untuk komponen jeli, penulis ingin menghadirkan *coconut jelly* sebagai penambah sensasi menyegarkan. *Coconut jelly* terbuat dari campuran air kelapa, santan, susu, gelatin, dan potongan daging kelapa muda untuk menambah tekstur dalam jeli.

Coconut Jelly merupakan lapisan ketiga pada *entremet*, yaitu setelah pandan *cremeux*. Jeli akan dicetak dengan menggunakan cetakan silikon berdiameter 14 cm dengan tinggi 1 cm.

d) *Pandan dacquoise*

Pada lapisan keempat, penulis akan menambahkan komponen *cake* yaitu *dacquoise* dengan rasa pandan untuk lebih menguatkan cita rasa pandan pada *entremet*.

Pandan *dacquoise* terbuat dari campuran *meringue* dengan konsistensi *stiff*, *almond powder* serta gula halus. Untuk rasa dan aroma pandan akan diambil dari pasta pandan. *Dacquoise* penulis pilih karena teksturnya yang minim remahan dan kokoh sehingga akan menghasilkan lapisan yang bagus ketika *entremet* dipotong. Selain itu *dacquoise* dipilih karena dalam proses pembuatannya membutuhkan teknik yang baik yaitu saat pembuatan *meringue* dan teknik *fold-in* agar mendapat hasil yang bagus. *Dacquoise* akan diletakkan pada lapisan keempat *entremet* dengan diameter 14 cm dan tinggi 1 cm.

e) *Hazelnut Feuilletine*

Untuk komponen renyah, penulis akan mengkombinasikan *feuilletine* dengan *hazelnut spread* dan *milk chocolate*. *Feuilletine* terbuat dari campuran gula halus, *medium flour*, putih telur, dan mentega cair yang diratakan setipis mungkin seperti *crepes*. Adonan kemudian dipanggang selama 8 menit di suhu 160 derajat celsius. Setelah matang dan dingin, *feuilletine* akan bertekstur renyah.

Hazelnut feuilletine akan diletakkan pada lapisan terakhir pada *entremet*, dengan tinggi 0,5 cm dan diameter 14 cm

f) Entremet

Entremet akan dibentuk di dalam cetakan silikon *food grade* berbentuk *eclipse* dengan diameter 18 cm dan tinggi 5 cm. Penulis membuat desain *entremet* dengan tema “*twilight surfer*”. Penulis menggunakan *mirror glaze* berwarna gradasi merah, *orange*, kuning, dan ungu untuk menggambarkan warna *sunset*. Selain itu, *glaze* berwarna hitam digunakan untuk melukis siluet objek yaitu peselancar, pohon kelapa, burung, semak-semak, dan pulau.

3. Usulan Resep

Standar resep adalah sebuah format yang berisi daftar bahan dengan ukuran beratnya, metode pembuatan serta langkah-langkah pembuatan produk (Foskett, 2021). Standar resep diperlukan untuk membuat produk menjadi stabil secara kualitas, apapun kondisinya. Berikut adalah standar resep kondimen pada pandan *latte entremet*.

TABEL 1 STANDAR RESEP *COFFEE LATTE MOUSSE*

<i>COFFEE LATTE MOUSSE</i>			Jenis : <i>Mousse</i>	
			Hasil : 600g	
Standar resep			Halaman : 1 dari 1	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Mise en place</i>				
1	<i>Bloom</i>	13 g 65 ml	Gelatin bubuk Air	Dan
2	Panaskan	40 g 40 g 38 g 40 g 12 g	<i>Dairy cream</i> Gula Pasir <i>Glucose</i> <i>White choc couv</i> Kopi instan	Hingga mendidih
3	Matikan Api			Tunggu hingga dingin
4	Kocok	375 g	<i>Dairy cream</i>	Hingga <i>Soft peaks</i>
5	Aduk	80 g	<i>Gelatin mass</i> dan <i>Dairy cream</i>	Dengan adonan kopi yang sudah dingin

Inspirasi : Exquisite Patisserie

TABEL 2 STANDAR RESEP PANDAN *CREMEUX*

PANDAN <i>CREMEUX</i>			Jenis : Krim	
			Hasil : 250g	
Standar resep			Halaman : 1 dari 2	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Mise en place</i>				
1	Hancurkan	200 g 100 g 500 ml	Daun pandan Daun suji Air	Menggunakan blender
2	Saring		Campuran pandan dan suji	Menggunakan saringan
3	Diamkan		Air pandan	Selama empat hari
4	Ambil		Air endapan pandan	Yang ada dibawah. Buang air di permukaan atasnya.
5	Bloom	3g 15 ml	Gelatin bubuk Air	Dan
6	Panaskan	80 ml 40 ml 60 ml 2 tetes	<i>Dairy cream</i> Santan Air endapan pandan Pasta pandan	Hingga beruap
7	Kocok	20 g 8 g	Kuning telur Gula	Dan
8	Masukkan	Sebagian	Adonan susu	Ke dalam kuning telur, aduk merata.
9	Tuangkan	Semua	Adonan kuning telur	Ke dalam adonan susu

TABEL 2 STANDAR RESEP PANDAN *CREMEUX*

(Lanjutan)

PANDAN <i>CREMEUX</i>			Jenis : Krim	
			Hasil : 250g	
Standar resep			Halaman : 2 dari 2	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
10	Panaskan			Hingga suhu 80 derajat celcius
11	Campurkan	15 g 72 g	Adonan susu dan kuning telur <i>Gelatine mass</i> <i>White chocolate couverture</i>	Dan
12	Masukkan			Ke dalam cetakan silikon bulat D14 cm

Sumber : Olahan penulis,2024

TABEL 3 STANDAR RESEP *COCONUT JELLY*

<i>COCONUT JELLY</i>			Jenis : Jeli	
			Hasil : 200 g	
Standar resep			Halaman : 1 dari 1	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Mise en place</i>				
1	<i>Bloom</i>	5 g 25 ml	Gelatin bubuk Air	Dan
2	Panaskan	50 ml 70 ml 15 g 20 g	Susu segar Air kelapa Gula pasir Santan	Hingga mendidih.
3	Matikan			Api
4	Tambahkan	20 g 30 g	<i>Gelatin mass</i> Irisan daging kelapa muda	Dan
5	Tuangkan			Ke dalam cetakan silikon berbentuk bulat D14 cm.

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 4 STANDAR RESEP PANDAN *DACQUOISE*

PANDAN <i>DACQUOISE</i>			Jenis : Kue	
			Hasil : 125g	
Standar resep			Halaman : 1 dari 1	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Mise en place</i>				
1	Kocok	50 g 12 g	Putih telur Gula pasir	Dan Hingga <i>stiff</i>
2	Aduk	40 g 20 g ½ sdt	<i>Almond powder</i> Gula halus Pasta pandan	Ke dalam <i>meringue</i>
3	Masukkan		Adonan	Ke dalam cetakan bulat D14 cm yang telah diberi <i>baking paper</i>
4	Panggang		Adonan	Di oven suhu 175 derajat celcius selama 20 menit
5	Dinginkan		<i>Dacquoise</i>	

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 5 STANDAR RESEP HAZELNUT FEUILLETINE

HAZELNUT FEUILLETINE			Jenis : Komponen renyah	
			Hasil : 100g	
Standar resep			Halaman : 1 dari 1	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Mise en place</i>				
1	Aduk	20 g 20 g 20 g 20 g	Tepung serbaguna Gula halus Putih telur Mentega tawar cair	Hingga mengental
2	Ratakan		Adonan	Di atas loyang yang telah dialasi <i>baking paper</i>
3	Panggang		Adonan	Suhu 160 derajat celcius 8 menit
4	Dinginkan		<i>Feilletine</i>	
5	Hancurkan		<i>Feilletine</i>	
6	Lelehkan	30 g 15 g 5 ml	<i>Hazelnut spread</i> <i>Milk chocolate compound</i> Minyak sayur	
7	Campurkan	50 g	<i>Feilletine</i>	Dengan campuran coklat
8	Masukkan			Ke dalam cetakan silikon bulat D14 cm.
9	Padatkan		<i>Feilletine</i>	Dengan menggunakan sendok

Inspirasi : Poltekpar NHI Bandung

TABEL 6 STANDAR RESEP *MIRROR GLAZE*

<i>MIRROR GLAZE</i>			Jenis : <i>Glaze</i>	
			Hasil : 750 g	
Standar resep			Halaman : 1 dari 2	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Mise en place</i>				
1	<i>Bloom</i>	38 g 188 ml	Gelatin bubuk air	Dengan
2	Masak	94 ml 56 g 68 g 138 ml 131 g 94 g 206 g	Air Gula pasir <i>Decorgel</i> Kental manis <i>Glucose</i> <i>Gelatine mass</i> <i>White choc</i> <i>couverture</i>	Hingga
3	Dinginkan			Hingga suhu 35 derajat celcius
4	Tambahkan	7g	<i>Opec white</i>	
5	Aduk			Menggunakan <i>hand blender</i>
6	Pisahkan	300 g 20 g 15 g 10 g 20g	<i>Glaze</i> putih <i>Glaze</i> putih <i>Glaze</i> putih <i>Glaze</i> putih <i>Glaze</i> putih	Untuk <i>glaze</i> orange Untuk <i>glaze</i> kuning Untuk <i>glaze</i> merah Untuk <i>glaze</i> ungu Untuk <i>glaze</i> hitam
7	Beri warna	10 g 2 g	Pewarna orange Pewarna merah	Untuk <i>glaze</i> orange

TABEL 6 STANDAR RESEP *MIRROR GLAZE*

(Lanjutan)

MIRROR GLAZE			Jenis : <i>Glaze</i>	
			Hasil : 750g	
Standar resep			Halaman : 2 dari 2	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8	Beri warna	5 g	Pewarna merah	Untuk <i>glaze</i> merah
9	Beri warna	5 g 3g	Pewarna kuning Pewarna orange	Untuk <i>glaze</i> kuning
10	Sisihkan	5 g	<i>Glaze</i> kuning	
11	Tambahkan	1 g	<i>Edible gold dust</i>	
12	Beri warna	5 g	Pewarna ungu	Untuk <i>glaze</i> ungu
13	Beri warna	7 g	Pewarna hitam	Untuk <i>glaze</i> hitam

TABEL 7 ASSEMBLING ENTREMET

PANDAN LATTE ENTREMET			Jenis : <i>Ice</i>	
			Hasil : 1 <i>Whole @1270g</i>	
Standar resep			Halaman : 1 dari 2	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Siapkan seluruh kondimen dan peralatan
1	Tuangkan	3 <i>ladle</i>	<i>Coffee latte mousse</i>	Ke dalam cetakan silikon berbentuk <i>eclipse</i> D18 cm sambil diratakan
2	Letakkan		<i>Pandan cremeux</i>	Yang sudah membeku di atas <i>coffee latte mousse</i> .
3	Tuangkan		<i>Coffee latte mousse</i>	Hingga menutupi bagian atas <i>cremeux</i>
4	Letakkan		<i>Coconut jelly</i>	Diatas <i>coffee latte mousse</i> .
5	Tuangkan		<i>Coffee latte mousse</i>	Diatas <i>coconut jelly</i>
6	Letakkan		<i>Pandan dacquoise</i>	Diatas <i>coffee latte mousse</i>
7	Isi			Bagian pinggir cetakan dan bagian atas <i>dacquoise</i> dengan <i>mousse</i> menggunakan <i>piping bag</i>

TABEL 7 ASSEMBLING ENTREMET

(Lanjutan)

<i>PANDAN LATTE ENTREMET</i>			Jenis : <i>Ice</i>	
			Hasil : 1 <i>Whole @1270g</i>	
Standar resep			Halaman : 2 dari 2	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8	Letakkan		<i>Hazelnut feuilletine</i>	Diatas <i>coffee latte mousse</i>
9	Tuangkan		<i>Coffee latte mousse</i>	Hingga menutupi bagian pinggir cetakan dan bagian atas <i>feuilletine</i>
10	Bekukan		<i>Entremet</i>	Di freezer selama satu malam

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 8 FINISHING ENTREMET

PANDAN LATTE ENTREMET			Jenis : Ice	
			Hasil : 1 Whole eclipse D18 cm T5 cm	
Standar resep			Halaman : 1 dari 1	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	<i>Bain Marie</i>		<i>Glaze</i>	
2	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Dari cetakan
3	Biarkan		<i>Glaze</i>	Hingga suhu 30 derajat celcius
4	Tuangkan		<i>Glaze orange, merah, kuning, dan ungu.</i>	Pada permukaan <i>entremet</i>
5	Ratakan		<i>Glaze</i>	Menggunakan <i>knee palette</i>
6	Masukkan		<i>Entremet</i>	Ke dalam freezer selama 5 menit.
7	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Dari <i>freezer</i>
8	Lukis		<i>Entremet</i>	Gambar objek burung, pohon kelapa, pulau, semak-semak, dan peselancar dengan <i>glaze</i> hitam.

Sumber : Olahan penulis, 2024

4. Kebutuhan Alat

Penulis membutuhkan peralatan untuk menunjang proses pembuatan *entremet* dari proses produksi, *assembling*, hingga *finishing*. Berikut adalah daftar peralatan yang dibutuhkan beserta fungsinya.

TABEL 9 KEBUTUHAN ALAT

No	Nama Alat	Gambar	Penjelasan
1	Cetakan silikon bentuk <i>eclipse</i> D18 cm T5 cm		Digunakan untuk membentuk <i>entremet</i>
2	<i>Hand mixer</i>		Digunakan untuk mengaduk bahan
3	Cetakan kue bentuk bulat D14 cm		Digunakan untuk membuat <i>dacquoise</i>

TABEL 9 KEBUTUHAN ALAT
(Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Penjelasan
4	Panci		Digunakan untuk memasak <i>coconut jelly cremeux</i> , dan <i>glaze</i>
5	Spatula karet		Digunakan untuk mengaduk adonan
6	Pisau		Digunakan untuk memotong bahan
7	<i>Hand blender</i>		Digunakan untuk menghaluskan <i>glaze</i> dan mencampurkan warna
8	<i>Knee Palette</i>		Digunakan untuk meratakan <i>glaze</i> ketika dituang di atas <i>entremet</i>

TABEL 9 KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Penjelasan
9	Kuas		Digunakan untuk melukis objek di atas <i>entremet</i>
10	<i>Balloon whisk</i>		Digunakan untuk mengaduk bahan
11	Gelas plastik		Digunakan sebagai penopang <i>entremet</i> saat menuangkan <i>glaze</i>
12	Nampan		Digunakan untuk alas saat menuangkan <i>glaze</i>

TABEL 9 KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Penjelasan
13	<i>Ladle</i>		Digunakan untuk menuangkan <i>mousse</i> ke dalam cetakan
14	<i>Piping bag</i>		Digunakan untuk menuangkan <i>mousse</i> agar dapat menutupi seluruh bagian cetakan
15	Gelas takar		Digunakan untuk wadah saat mencampurkan pewarna pada <i>glaze</i>
16	Mangkok		Digunakan sebagai tempat bahan-bahan
17	Wadah plastik 300 ml		Digunakan sebagai wadah untuk mencampurkan warna <i>glaze</i>

TABEL 9 KEBUTUHAN ALAT
(Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Penjelasan
18	Talenan		Digunakan sebagai alas saat memotong kelapa
19	Termometer		Digunakan untuk mengukur suhu <i>glaze</i>

Sumber : Olahan penulis, 2024

5 . Kebutuhan Bahan

Bahan pangan merupakan suatu komponen pembangun sebuah hidangan, yang mempengaruhi kualitas sebuah makanan (Sriboga, 2023). Kebutuhan bahan bisa diinput dalam bentuk *purchase order*. *Purchase order* merupakan sebuah dokumen permintaan yang digunakan untuk melakukan pemesanan (Morris, 2010:410). *Purchase order* berisi daftar bahan dan harga berdasarkan jumlah bahan yang diperlukan. Berikut adalah *purchase order* pandan latte entremet dalam bentuk tabel.

TABEL 10 PURCHASE ORDER PANDAN LATTE ENTREMET

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Harga Satuan		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Air kelapa muda	Murni	1	Buah/400 ml	Rp4,000	Rp4,000
2	<i>Almond powder</i>	Almonesia <i>repack</i>	1	Pack/100 g	Rp17,500	Rp17,500
3	<i>Butter margarine</i>	Royal Palmia	1	Pack/200 g	Rp9,000	Rp9,000
4	Daging kelapa muda	<i>Fresh</i>	1	Buah/60g	Rp2,000	Rp2,000
5	<i>Dairy cream</i>	Milac	1	Pack/1000 ml	Rp65,000	Rp65,000
6	Daun pandan	Griya	1	Ikat	Rp5,000	Rp5,000
7	Daun suji	Griya	1	Ikat	Rp5,000	Rp5,000
8	<i>Decorgel</i>	Zeelandia <i>repack</i>	1	Pack/200g	Rp11,000	Rp11,000
9	Gelatin bubuk	Green valley <i>repack</i>	1	Pack/50g	Rp13,000	Rp13,000
10	<i>Glucose</i>	Ny liem <i>repack</i>	1	Pack/400g	Rp15,000	Rp15,000
11	Gula pasir	Gulaku	1	Pack/1000g	Rp18,000	Rp18,000
12	Gula halus	Bola deli	1	Pack/500g	Rp11,000	Rp11,000
13	<i>Hazelnut spread</i>	Schoko	1	Pack/300g	Rp30,000	Rp30,000
14	Kental manis	Frisian flag	1	Pack/560g	Rp15,000	Rp15,000
15	Kopi instan	Nescafe	1	Pack/20g	Rp8,000	Rp8,000
16	<i>Medium flour</i>	Segitiga biru	1	Pack/1000g	Rp10,000	Rp10,000
17	<i>Milk chocolate compound</i>	Van Houten <i>repack</i>	1	Pack/250g	Rp25,000	Rp25,000
18	Minyak sayur	Rosebrand	1	Pack/220ml	Rp5,000	Rp5,000

**TABEL 10 PURCHASE ORDER PANDAN LATTE ENTREMET
(Lanjutan)**

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Harga Satuan		Total Harga
				Unit	Harga	
19	<i>Opec white</i>	Koepoe Koepoe	1	Botol/50g	Rp10,000	Rp10,000
20	Pasta pandan	Toffioco	1	Botol/100 ml	Rp25,000	Rp25,000
21	Pewarna hitam <i>oil base</i>	Cross	1	Botol/20ml	Rp22,000	Rp22,000
22	Pewarna kuning <i>oil base</i>	Koepoe Koepoe	1	Botol/30ml	Rp5,000	Rp5,000
23	Pewarna merah <i>oil base</i>	Cross	1	Botol/20ml	Rp22,000	Rp22,000
24	Pewarna orange <i>oil base</i>	Koepoe Koepoe	1	Botol/30ml	Rp5,000	Rp5,000
25	Pewarna ungu <i>oil base</i>	Koepoe Koepoe	1	Botol/30ml	Rp5,000	Rp5,000
26	Santan	Kara	2	Pack/65ml	Rp3,500	Rp7,000
27	Susu UHT	Ultra	1	Pcs/200ml	Rp6,000	Rp6,000
28	Telur	Griya	4	Pcs	Rp8,000	Rp8,000
29	<i>White chocolate couverture</i>	Schoko	2	Pack/250g	Rp33,000	Rp66,000
30	<i>Edible gold dust</i>	Bakindo <i>repack</i>	1	Botol/5g	Rp15,000	Rp15,000
TOTAL						Rp462,500

6. *Recipe Costing*

Dalam *food and beverages industry*, biaya merupakan sejumlah pengeluaran yang dikeluarkan restoran atau hotel untuk barang dan jasa saat barang dikonsumsi atau layanan diberikan (Dopson, Hayes, 2019). Perhitungan biaya digunakan untuk mengetahui harga jual produk serta laba yang diperoleh. Perhitungan biaya juga dapat digunakan untuk mengendalikan sejumlah biaya yang digunakan dalam operasional produksi. Berikut adalah tabel perhitungan biaya untuk *pandan latte entremet*.

TABEL 11 PERHITUNGAN BIAYA *COFFEE LATTE MOUSSE*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Pemakaian
				Harga	Unit	
1	Gelatin bubuk	13	g	Rp13,000	Pack/50g	Rp3,120
2	<i>Dairy cream</i>	415	ml	Rp65,000	Pack/1000 ml	Rp26,975
3	<i>White choc couverture</i>	40	g	Rp97,000	Pack/1000g	Rp3,880
4	Kopi instan	12	g	Rp8,500	Pack/20g	Rp5,100
5	Gula pasir	40	g	Rp18,000	Pack/1000g	Rp720
6	<i>Glucose</i>	38	g	Rp15,000	Pack/400g	Rp1,425
TOTAL						Rp41,220

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 12 PERHITUNGAN BIAYA PANDAN CREMEUX

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Pemakaian
				Harga	Unit	
1	Daun pandan	1	Ikat	Rp5,000	Ikat	Rp5,000
2	Daun suji	100	g	Rp5,000	Pack/200g	Rp2,500
2	<i>Dairy cream</i>	80	ml	Rp65,000	Pack/1000 ml	Rp5,200
3	Santan	40	ml	Rp3,500	Pack/65 ml	Rp2,154
4	Gelatin bubuk	3	g	Rp13,000	Pack/50g	Rp780
5	<i>White choc couverture</i>	72	g	Rp97,000	Pack/1000g	Rp6,984
6	Pasta pandan	0,5	ml	Rp25,000	Botol/100ml	Rp125
7	Gula pasir	8	g	Rp18,000	Pack/1000g	Rp144
8	Kuning telur	1	pc	Rp7,000	Pcs/4 pcs	Rp1,750
TOTAL						Rp24,637

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 13 PERHITUNGAN BIAYA COCONUT JELLY

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Pemakaian
				Harga	Unit	
1	Gelatin bubuk	5	g	Rp13,000	Pack/50g	Rp1,300
2	Susu UHT	50	ml	Rp6,000	Pack/200 ml	Rp1,500
3	Air kelapa	70	ml	Rp6,000	Buah/400 ml	Rp1,050
4	Gula Pasir	15	g	Rp18,000	Pack/1000g	Rp270
5	Santan	20	g	Rp3,500	Pack/65 ml	Rp1,077
6	Daging kelapa muda	30	g	Rp2,000	Buah/60g	Rp1,000
TOTAL						Rp6,197

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 14 PERHITUNGAN BIAYA PANDAN DACUOISE

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Pemakaian
				Harga	Unit	
1	Putih telur	2	pcs	Rp7,000	Pcs/4 pcs	Rp3,500
2	Gula pasir	12	g	Rp18,000	Pack/1000g	Rp216
3	<i>Almond powder</i>	40	g	Rp35,000	Pack/200g	Rp7,000
4	Gula halus	20	g	Rp11,000	Pack/500g	Rp440
5	Pasta Pandan	1	ml	Rp25,000	Botol/100ml	Rp250
TOTAL						Rp11,406

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 15 PERHITUNGAN BIAYA HAZELNUT FEUILLETINE

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Pemakaian
				Harga	Unit	
1	<i>Milk choc compound</i>	15	g	Rp25,000	Pack/250g	Rp1,500
2	<i>Hazelnut spread</i>	30	g	Rp30,000	Pack/300g	Rp3,000
3	Minyak sayur	5	ml	Rp5,000	Pack/220ml	Rp114
4	Tepung serbaguna	20	g	Rp10,000	Pacl/1000g	Rp200
5	Putih telur	1	pc	Rp7,000	Pcs/4 pcs	Rp1,750
6	Mentega tawar	20	g	Rp9,000	Pack/200g	Rp900
7	Gula halus	20	g	Rp11,000	Pack/500g	Rp440
TOTAL						Rp7,904

Sumber : Olahan penulis,2024

TABEL 16 PERHITUNGAN BIAYA *MIRROR GLAZE*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Pemakaian
				Harga	Unit	
1	Gelatin bubuk	38	g	Rp13,000	Pack/50g	Rp4,940
2	Gula pasir	56	g	Rp18,000	Pack/1000g	Rp1,008
3	<i>White choc couv</i>	206	g	Rp97,000	Pack/1000g	Rp19,982
4	<i>Glucose</i>	131	g	Rp15,000	Pack/400g	Rp4,913
5	Kental manis	138	ml	Rp15,000	Pack/560g	Rp3,696
6	<i>Decorgel</i>	68	g	Rp11,000	Pack/200g	Rp3,740
7	<i>Opec white</i>	7	g	Rp10,800	Botol/50g	Rp1,525
8	Pewarna hitam	5	ml	Rp22,000	Botol/20ml	Rp5,500
9	Pewarna merah	7	ml	Rp22,000	Botol/20ml	Rp7,700
10	Pewarna ungu	5	ml	Rp5,000	Botol/30ml	Rp833
11	Pewarna <i>orange</i>	13	ml	Rp5,000	Botol/30ml	Rp2,167
12	Pewarna kuning	5	ml	Rp5,000	Botol/30ml	Rp833
13	<i>Edible gold dust</i>	1	g	Rp15,000	Botol/5g	Rp3,000
TOTAL						Rp59,837

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 17 TOTAL *FOOD COST* PANDAN LATTE ENTREMET

NO	ITEM	HARGA
1	<i>Coffee latte mousse</i>	Rp41,220
2	<i>Pandan cremeux</i>	Rp24,637
3	<i>Coconut jelly</i>	Rp6,197
4	<i>Pandan dacquoise</i>	Rp11,406
5	<i>Hazelnut feuilletine</i>	Rp7,904
6	<i>Mirror glaze</i>	Rp59,837
TOTAL		Rp151,201

Sumber : Olahan penulis,2024

7. *Selling Price*

Menurut Mahardika (2018), *selling price* adalah nilai jual produk yang didapatkan dari harga pokok produk yang ditambahkan dengan jumlah tertentu sebagai margin. Pada umumnya terdapat dua konsep dalam penentuan harga jual, yaitu metode *product cost percentage* dan *product contribution margin* (Miller, dkk, 2001). Pada konsep *product cost percentage*, harga jual didapatkan dengan menetapkan persentase biaya yang digunakan untuk membuat sebuah produk. Semakin kecil persentase biaya produk, maka semakin besar margin yang akan didapatkan. Berbeda dengan konsep *product contribution margin* dimana harga jual didapatkan dengan menjumlahkan biaya produk dengan kontribusi margin yang diinginkan. Penulis akan menggunakan metode *product cost percentage* untuk menentukan harga jual. Terdapat formula untuk menentukan harga dengan metode *product cost percentage*, sebagai berikut.

$$\frac{\text{Cost of a Specific food item sold}}{\text{Food cost \% of that item}} = \text{Selling price of that item}$$

TABEL 18 PERHITUNGAN *SELLING PRICE*

<i>Cost of specific food item sold</i>	Rp151,201
<i>Food cost % of that item</i>	35%
<i>Preliminary Selling price</i>	Rp432,002
<i>Actual selling price</i>	Rp440,000

8. Informasi Nilai Nutrisi

Nutrisi berfungsi sebagai sumber energi juga zat pengatur serta pembangun dalam tubuh. Nutrisi dapat dipenuhi dari berbagai makanan yang dikonsumsi setiap harinya, seperti telur, buah, sayur, dan sebagainya (Mustika, 2012:7). Makanan dapat memberikan manfaat bagi tubuh apabila dikonsumsi secara tepat. Maka dari itu diperlukan informasi nilai nutrisi untuk mengetahui apa saja dan berapa banyak kandungan nutrisi dalam suatu makanan.

Berikut adalah kandungan nilai nutrisi pada *pandan latte entremet*.

TABEL 19 INFORMASI NILAI NUTRISI

No	Bahan	Jumlah	Unit	Energi	Pro	Lemak	Karbo
1	Air kelapa	70	ml	12.9	0.5	0.1	2.5
2	<i>Almond powder</i>	40	g	242.9	8.6	21.4	7.1
3	<i>Butter margarine</i>	20	g	133.3	0.0	158.0	0.0
4	Daging kelapa muda	30	g	20.4	0.3	0.27	4.2
5	<i>Dairy cream</i>	493	g	1626.9	14.8	167.6	19.7
6	Daun suji	100	g	15	0.2	0.2	2,8
7	Daun pandan	200	g	2.4	3.5	0.0	0.6
8	<i>Decorgel</i>	68	g	182.2	0.0	0	45.6
9	Gelatin bubuk	60	g	201.0	51.4	0.1	0.0
10	<i>Glucose</i>	169	g	481.7	0.0	0	120.0
11	Gula pasir	131	g	419.2	0.0	0.0	110.1
12	Gula halus	20	g	40.0	0.0	0.0	10.0
13	<i>Hazelnut spread</i>	20	g	125.7	1.7	9.7	8.0
14	Kental manis	138	g	345.0	3.5	13.8	79.4
15	Kopi instan	12	g	30.0	0.0	0.0	6.0
16	Kuning telur	20	g	64.4	3.2	5.3	0.7
17	<i>Medium flour</i>	20	g	70	2	0.2	15
18	<i>Milk chocolate compound</i>	15	g	83.0	0.8	5.3	8.25
19	<i>Opec White</i>	7	g	0.0	0.0	0.0	0.0
20	Pasta pandan toffioco	3	g	25.7	0.2	0.0	6.2
21	Pewarna hitam <i>oil base</i>	2	ml	0.0	0.0	0.0	0.0
22	Pewarna kuning <i>oil base</i>	5	ml	0.0	0.0	0.0	0.0
23	Pewarna merah <i>oil base</i>	2	ml	0.0	0.0	0.0	0.0
24	Pewarna orange <i>oil base</i>	15	ml	0.0	0.0	0.0	0.0

TABEL 19 INFORMASI NILAI NUTRISI

(Lanjutan)

No	Bahan	Jumlah	Unit	Energi	Pro	Lemak	Karbo
25	Pewarna ungu <i>oil base</i>	3	ml	0.0	0.0	0.0	0.0
26	Putih telur	50	g	26	5.5	0.1	5.5
27	Santan	60	ml	140.0	0.0	14.0	4.0
28	Susu UHT	50	ml	30.0	1.6	1.6	2.4
29	<i>Vegetable oil</i>	5	ml	41.0	0.0	4.5	0.0
30	<i>White choc couverture</i>	318	g	1908.0	7.95	135.2	167.0
TOTAL NUTRISI/ 1 WHOLE				6266.7 kkal	105.8 g	537.4 g	671.3 g
NUTRISI/ POTONG (12 POTONG)				522.2 kkal	8.8 g	44,8 g	56 g

Sumber : *Fatsecret.com*

A. Lokasi dan Waktu Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi latihan pembuatan produk dilaksanakan di :

- Rumah penulis, Kota Cimahi, Jawa Barat.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan latihan pembuatan produk adalah :

- Bulan September-November 2024