

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Kue selalu memiliki daya tarik sendiri, bukan hanya karena rasanya yang manis, tetapi juga karena penampilannya yang mampu memikat mata dan menambah keindahan. Dalam perkembangannya, kue telah mengalami berbagai perubahan, mulai dari bentuk yang sederhana hingga kreasi yang lebih rumit dan artistic. Kue kini menjadi sebuah media untuk mengekspresikan kreativitas dan keindahan. Dari berbagai jenis kue yang ada, terdapat satu jenis yang mencuri perhatian penulis karena keunikan dan tampilannya yang menarik, yaitu *entremet*, *entremet* bukanlah sekedar kue biasa, tetapi sebuah representasi dan inovasi modern. Dengan tampilan yang sering kali elegan dan detail yang rumit/memukau, *entremet* menciptakan kesan mewah yang menarik perhatian. Tidak hanya dipandang sebagai hidangan penutup, tetapi *entremet* menjadi simbol kreativitas dan keahlian dalam menggabungkan elemen tradisional dengan sentuhan modern. Popularitasnya yang terus menerus meningkat menunjukkan bagaimana *entremet* telah menjadi salah satu pilihan bagi mereka yang menginginkan pengalaman menikmati kue yang berbeda.

*Entremet* awal mulanya berasal dari Eropa pada awal abad pertengahan yaitu sebuah hidangan yang disajikan di sela-sela waktu makan. Kata *entremet* berasal dari Bahasa Prancis kuno yang memiliki arti “diantara sajian”. Pada akhir abad pertengahan, *entremet* menjadi hidangan penanda berakhirnya suatu hidangan para bangsawan

(Alchetron, 2024). Namun saat ini, *entremet* dikenal sebagai hidangan penutup yang terdiri dari beberapa lapisan dengan berbagai rasa dan tekstur yang berbeda (Cheryl, 2017).

Dalam sebuah *entremet* harus memiliki komponen-komponen yang mengandung unsur berbeda-beda yaitu *spongy*, *crunchy*, *wobbly* dan *creamy*. (Scott, 2018). Untuk mendapatkan tekstur *spongy* biasanya dari *sponge cake*, *chiffon cake* atau *dacquoise* sebagai *base* untuk kue agar struktur tetap kokoh. Tekstur *crunchy* didapatkan dari *feuletine*, kacang-kacangan yang dicampurkan dengan cokelat atau caramel. Untuk tekstur jeli biasanya dari buah-buahan tetapi bisa saja menyesuaikan dengan tema *entremet* itu sendiri. Terakhir *creamy* berasal dari *mousse* atau *creamux*

Pada umumnya pengaplikasian sebuah *entremet* yang sudah disusun yaitu dilapisi dengan teknik pelapisan seperti *cracked glaze*, *gourmet glaze*, *velvet spray* dan *mirror glaze*. Teknik *cracked glaze* merupakan teknik dekorasi dimana *glaze* dibiarkan beberapa detik lalu dituangkan *cocoa powder* agar menciptakan tekstur yang retak-retak. Lalu teknik *gourmet glaze* adalah teknik yang dibuat untuk menonjolkan bahan-bahan tertentu dan menambahkan rasa. Selanjutnya, Teknik *velvet spray* merupakan teknik dekorasi kue menggunakan alat penyemprot khusus untuk menciptakan tampilan seperti beludru pada *frozen cake* atau *entremet*. Sedangkan, teknik *mirror glaze* adalah teknik dekorasi kue yang menghasilkan tampilan permukaan yang mulus dan mengkilap, seolah-olah dilapisi kaca. Sebenarnya teknik ini sudah ada sejak 30-40 tahun lalu, namun kembali populer berkat Olga Noskova beberapa tahun yang lalu. (Shidqiyyah, 2016).

*Mirror glaze* merupakan salah satu teknik dekorasi yang tidak hanya memberikan tampilan mewah dan modern pada *entremet*, tetapi juga memiliki keunggulan dibandingkan teknik dekorasi lainnya. Dengan tekstur seperti jeli dan permukaan yang halus, *mirror glaze* menciptakan berbagai efek visual yang sesuai dengan warna dan tema yang diinginkan. Penggunaan *mirror glaze* sangat cocok, untuk *entremet* es campur karena hasil akhir yang mengkilap menyerupai tampilan visual es serut yang berkilau. Berbagai teknik pelapisan seperti *stripes*, *blowing*, *marble*, hingga *spider web* dapat diaplikasikan, memberikan variasi estetis yang menarik. Oleh karena itu, *mirror glaze* tidak hanya meningkatkan keindahan tampilan luarnya, tetapi sesuai dengan tema es campur, membuatnya menjadi pilihan yang lebih cocok dibandingkan teknik dekorasi lainnya.

Pada tugas akhir ini, penulis tertarik untuk menciptakan hidangan penutup jenis *entremet* yang terinspirasi dari jajanan tradisional Indonesia, yaitu Es Campur *Entremet*. Dengan menghadirkan es campur dalam bentuk yang lebih modern dan menarik, hidangan ini diharapkan dapat membangkitkan nostalgia bagi banyak orang, sambil memberikan pengalaman baru bagi yang menikmatinya. Es campur, yang telah dikenal luas sebagai salah satu hidangan favorit di Indonesia, diolah dengan teknik pastry modern untuk memberikan sentuhan baru bagi para penikmat kuliner. Melalui perpaduan antara teknik pastry dan cita rasa lokal, Es Campur *Entremet* diharapkan dapat menjadi pilihan menarik.

Es campur, sebagai salah satu *dessert* khas Nusantara, terkenal dengan perpaduan berbagai komponen seperti buah segar, cincau, sirup, dan susu kental manis. Melalui Es Campur *Entremet*, penulis ingin menghadirkan versi modern dari hidangan

ini dengan tetap mempertahankan cita rasa dan unsur-unsur tradisionalnya. Setiap lapisan dalam *entremet* ini dirancang untuk mewakili komponen es campur, seperti mousse cocopandan yang lembut, jeli cincau, lapisan *dacquoise cake* serta *peanut crunchy* yang memberikan tekstur.

Penggunaan *mousse* cocopandan sebagai salah satu komponen utama dalam *entremet* ini memberikan sentuhan *creamy* yang menjadi elemen khas pada es campur. Selain itu, jeli cincau dan *fresh* nangka akan mewakili rasa manis dan segar dari buah-buahan yang biasa ditemukan dalam es campur. Kombinasi berbagai lapisan ini tidak hanya akan memberikan pengalaman tekstur yang beragam, tetapi juga cita rasa yang kompleks dan menyegarkan.

Alasan memilih tema Es Campur untuk *entremet* ini adalah karena es campur merupakan salah satu dessert yang sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Dengan merepresentasikannya melalui teknik pastry modern, hidangan ini diharapkan dapat menjadi jembatan antara tradisi dan inovasi, serta memberikan peluang memperkenalkan es campur ke pangsa pasar yang lebih luas. Selain itu, komponen-komponen es campur yang beragam memberikan kebebasan untuk mengeksplorasi rasa dan tekstur secara kreatif, membuatnya menjadi tema yang menarik

Selain teknik *marble* dan *spiderweb* yang digunakan sebagai dekorasi, dalam tugas akhir ini juga menambahkan bunga mawar dari cokelat putih. Bunga mawar ini menggunakan *chocolate modeling*, yaitu teknik pembentukan cokelat yang lentur dan mudah dibentuk menjadi berbagai bentuk dekoratif. *Chocolate modeling* dibuat dengan mencampur cokelat leleh dengan *glucose* atau *corn syrup*, menghasilkan adonan yang dapat dibentuk menyerupai objek nyata dengan detail yang presisi. (Gisslen, 2013)

Mawar dipilih karena melambangkan keindahan dan keanggunan, yang sesuai dengan konsep elegan dari *entremet*. Warna putih pada mawar coklat harmonis dengan glaze merah muda pada *entremet*, menciptakan kontras visual yang menarik namun tetap sederhana. Selain itu, mawar memiliki daya tarik universal yang mudah dipahami oleh berbagai budaya, sehingga menjadi pilihan dekorasi yang lebih inklusif. Melalui chocolate modeling, mawar dapat dibuat dengan detail tinggi, memperkuat estetika *entremet* secara keseluruhan.

Tantangan dalam pembuatan es campur *entremet* terletak pada tingkat kesulitan teknik dan ketelitian dalam mengkombinasikan rasa, tekstur, dan tampilan visual. Dibutuhkan pemahaman dan ketelitian untuk menggabungkan semua komponen agar hasil akhirnya memuaskan dan sesuai dengan konsep yang diusung. Dalam tugas akhir ini, tema yang diangkat adalah "**ENTREMET CAKE DENGAN CITA RASA ES CAMPUR**"

## **B. Usulan Produk**

Penulis akan membuat Es Campur *Entremet*, yang terinspirasi dari jajanan tradisional Indonesia, yaitu es campur. Dengan menggabungkan cita rasa es campur yang digemari oleh berbagai kalangan sebagai minuman atau hidangan penutup, dengan teknik pengolahan dari Prancis, produk ini diharapkan mampu menghadirkan pengalaman baru bagi yang menikmatinya. Melalui kreasi ini, penulis berharap dapat memperkenalkan Es Campur dengan cara yang lebih inovatif dan menarik melalui bentuk Es Campur *Entremet*.

Dalam pembuatan *entremet* ini, terdapat beberapa komponen dan lapisan, seperti yang telah diuraikan pada latar belakang. Oleh karena itu, Es Campur *Entremet* akan dijadikan menjadi beberapa lapisan, dimana setiap lapisan memiliki rasa dan tekstur yang berbeda. Untuk membuat setiap lapisan, penulis akan menggunakan cetakan silikon *eclipse* berdiameter 19 cm. Pada bagian luarnya, penulis akan menggunakan *mirror glaze* yang merupakan kombinasi warna pink tua dan pink muda. Sebagai dasar atau lapisan pertama, penulis menggunakan *coconut dacquoise* sebagai komponen *spongy*, diikuti oleh lapisan kedua berupa *peanut crunchy* yang memberikan komponen *crunchy*. Lapisan ketiga terdiri dari jeli cincau untuk komponen *gelle*, lapisan berikutnya nangka *compote* memberikan tekstur kenyal. Kemudian lapisan selanjutnya *avocado cremeux* dan lapisan terakhir ditutup dengan *cocopandan mousse* yang memberikan tekstur *creamy*. Untuk komponen *coconut dacquoise*, *peanut crunchy*, cincau jeli *with* nangka ini masing-masing memiliki ketebalan 0,5 cm sedangkan *avocado cremeux* ketebalannya 1 cm. Pada es campur *entremet* penulis akan membuat lapisan *glaze* nya menggunakan beberapa warna *glaze* dan *spiderweb*. Untuk dekorasinya dengan *chocolate modelling* berbentuk bunga mawar yang terbuat dari *white chocolate compound*.

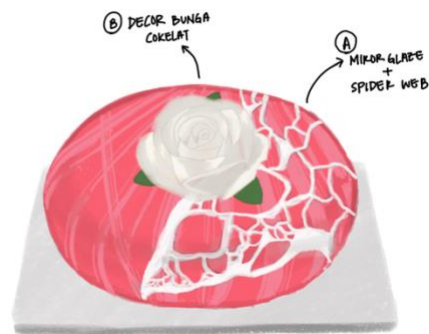
## 1. Jenis Produk

Produk yang akan dipresentasikan oleh penulis yaitu *Food Presentation* dengan jenis *Entremet* untuk memenuhi Tugas Akhir ini

## 2. Tema Produk

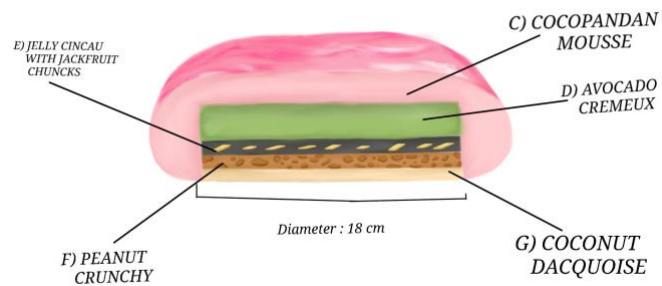
Penulis akan mengusung tema produk yang terinspirasi dari jajanan tradisional khas Indonesia yaitu es campur *entremet*. Dengan tujuan untuk memperkenalkan kuliner lokal dengan menghadirkan es eampur dalam tampilan yang lebih modern

## 3. Sketsa



**GAMBAR 1.1 DESAIN PRODUK**

(Tampak dalam)



**GAMBAR 2.2 DESAIN PRODUK**

a. *Mirror Glaze with Spiderweb*

Dengan menggunakan teknik glazing dalam pembuatan *entremet*, hasil dari teknik ini akan menciptakan kombinasi warna pink muda dan pink tua yang mengkilap seperti kaca dan akan membuat *entremet* memiliki tampilan yang indah dan menarik. *Mirror glaze* ini terbuat dari air, *glucose* dan *cocopandan* sirup yang dimasak hingga mencapai suhu 103°C lalu ditambahkan cokelat putih, *condensed milk* dan gelatin kemudian tambahkan pewarna makanan. Saat menuangkan *glaze* diatas *entremet*, suhu yang *ideal* adalah sekitar 30-35°C. Teknik *mirror glaze* ini akan digabungkan dengan teknik *spiderweb*, di mana *mixture* yang berbeda warna digunakan untuk menciptakan pola jaring laba-laba yang unik dan menarik. *Spiderweb* yang digunakan penulis berbahan dasar *glucose*, air dan pewarna putih bubuk.

b. *Chocolate Modelling*

Cokelat modeling adalah pasta kental yang dapat dibentuk dengan tangan untuk membuat berbagai bentuk, seperti menggunakan marzipan. Campurkan cokelat cair dengan setengah berat glukosa atau sirup jagung yang telah dihangatkan hingga mencapai suhu cokelat. Aduk hingga rata. Masukkan ke dalam wadah kedap udara dan diamkan selama satu jam atau lebih. Uleni campuran hingga membentuk pasta yang dapat dibentuk. (Gisslen, 2013)

Penulis akan membuat dekorasi cokelat modeling dari *white chocolate compound* berbentuk bunga mawar yang mana bunga mawar ini akan diletakkan di tengah *entremet*. dalam pembuatannya cokelat putih *compound* di *bain marie* lalu



ditambahkan dengan *corn syrup* diaduk hingga berbentuk *paste* kemudian dimasukkan ke dalam *chiller*.

c. *Cocopandan Mousse*

*Mousse* adalah makanan penutup yang memiliki tekstur ringan dan lembut, biasanya dibuat dengan bahan dasar seperti cokelat, buah, atau sayuran (Sullivan, 2022). Dalam pembuatan es campur *entremet* ini, penulis memanfaatkan kombinasi unik antara cokelat dan sirup cocopandan untuk menciptakan *mousse* yang tidak hanya manis tetapi juga segar. *Cocopandan mousse* ini dibuat dari campuran sirup *cocopandan* dan *heavy cream* yang dikocok hingga teksturnya menjadi ringan dan *fluffy*. Untuk menjaga strukturnya tetap padat namun lembut, gelatin yang telah dilarutkan ditambahkan ke dalam campuran. Hasil akhirnya adalah *mousse* dengan keseimbangan sempurna antara manis dan *creamy*, yang menyatu harmonis dalam keseluruhan *entremet* tanpa memberikan rasa yang terlalu berat.

d. *Avocado Cremeux*

*Cremeux* adalah salah satu komponen yang memiliki tekstur kental dan halus, sering digunakan sebagai isian dalam kue (Atherton, 2015). Kata “*cremeux*” sendiri berasal dari bahasa Perancis yang berarti “*creamy*”. *Cremeux* terbuat dari bahan dasar seperti susu, gula dan kuning telur. Adapun proses pembuatannya dengan memanaskan bahan-bahan tersebut hingga mencapai kekentalan yang pas atau pada suhu 82°C. Lalu ditambahkan bahan lainnya yaitu gelatin, cokelat dan alpukat, cetak di ring *cutter* 14cm semalam di dalam *chiller*. *Avocado cremeux* yang digunakan oleh penulis mewakili potongan buah alpukat yang biasanya ada pada es campur.

e. *Jelly Cincau with Nangka*

Dalam pembuatan *jelly* cincau ini, penulis menggunakan bubuk cincau sebagai bahan dasar agar-agar, menciptakan tekstur jeli yang lembut dan kenyal. Potongan kecil nangka yang manis dan harum kemudian dimasukkan ke dalam cincau pada saat didinginkan, sehingga rasa dan aroma khas nangka menyatu dengan jeli cincau.

f. *Peanut Crunchy*

*Peanut crunchy* merupakan komponen renyah yang terbuat dari kacang tanah yang diolah menjadi lapisan crunchy. Proses pembuatannya, kacang tanah di panggang dahulu kemudian di potong atau di cincang kasar agar masih ada potongan yang terasa ketika di gigit, lalu dicampur dengan cokelat yang telah dilelehkan. Campuran tersebut dituangkan ke ring cutter ukuran 14 cm, lalu dinginkan di dalam *chiller* hingga mengeras.

g. *Coconut Dacquoise*

*Dacquoise* adalah kue tradisional yang berasal dari Prancis, nama "*dacquoise*" diambil dari kata "Dax" yang merujuk pada kota wilayah barat di Prancis.

Pada pembuatan ini penulis akan membuat *Coconut dacquoise* yang terbuat dari campuran putih telur yang dikocok hingga kaku, lalu dicampur dengan kelapa parut dan bahan-bahan lainnya. Setelah itu panggang hingga matang. *Coconut dacquoise* dipanggang pada suhu 200°C dengan baking tin ukuran 18x18 cm selama kurang lebih 9 menit. Kelapa parut dalam *dacquoise* memberikan rasa yang sedikit manis dan aroma yang harum. *Coconut dacquoise* juga memiliki tekstur yang sedikit chewy di dalamnya.

### C. Tinjauan Produk

Dalam tugas akhir ini akan dibuat es campur *entremet* dengan dekorasi bunga dari coklat. Berikut adalah tinjauan produk dari es campur *Entremet* yang akan penulis buat, mencakup *standar recipe*, peralatan yang dibutuhkan pada saat membuat produk, *purchase order*, kebutuhan bahan, *recipe costing* serta *selling price* per resep

#### 1. Standar Resep

*Standar recipe* merupakan resep yang sudah dibuat dengan sangat jelas dan terperinci, sehingga setiap kali dibuat, hasilnya akan selalu sama, baik dari segi rasa, tekstur, kualitas, maupun porsinya. Di dalam *standar recipe* tercantum semua bahan yang diperlukan dengan takaran gramasi serta langkah-langkah dan proses pembuatan yang jelas, jumlah porsi yang dihasilkan (Foskett, 2021). Berikut penulis lampirkan standar resep dalam pembuatan es campur *entremet* yang telah dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan penulis berikut beberapa *recipe* dalam bentuk tabel yang akan penulis presentasikan :

TABEL 1 STANDAR RECIPE COCOPANDAN GLAZE

<b>COCOPANDAN GLAZE</b>		<b>JENIS : Coating</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 510 gr</b>		
		<b>HALAMAN: 1/1</b>		
<b>N O</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Bloom</i>	10 gr 50 ml	Gelatine air	Dan
3.	<i>Boil</i>	67 ml 100 gr 100 gr	Air <i>Glucose</i> <i>Cocopandan</i> <i>syrup</i>	<i>Boil</i> mencapai suhu 103°C
4.	Masukkan	65 gr 72 gr 1,5 gr	<i>White Chocolate</i> SKM <i>Salt</i> <i>Bloomed</i> gelatin	Lalu campurkan dengan boiled sugar, <i>hand</i> <i>blender</i> semuanya sampai tercampur rata
5.	Masukkan	52 gr	<i>Neutral glaze</i>	Ke dalam <i>mixture</i> , aduk
6.	Masukkan	3 gr	Pewarna putih bubuk	Aduk kembali menggunakan <i>hand</i> <i>blender</i> , hingga tercampur rata
7.	<i>Rest</i>		<i>Glaze</i>	<i>Overnight</i>
8.	Tambahkan	15 tetes	Pewarna pink	Pada 100 gr <i>mixture</i> , aduk hingga rata.
9.	Tambahkan	5 tetes	Pewarna pink	Pada 100 gr <i>mixture</i> , aduk hingga rata

Sumber : Beau Bakery, 2023

TABEL 2 STANDAR *RECIPE COCOPANDAN MOUSSE*

<b><i>COCOPANDAN MOUSSE</i></b>		<b>JENIS : <i>Mousse</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 795 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Bloom</i>	80 gr	<i>Gelatine</i>	1 : 5 gelatin dan air
3.	Boil	100 gr 50 gr 50 gr 60 gr	<i>Fresh Cream</i> <i>Glucose</i> <i>Sugar</i> <i>Cocopandan syrup</i>	Campurkan semua bahan dalam panci lalu panaskan dengan api sedang, hingga gula larut
4	Tambahkan		<i>Gelatin bloomed</i>	Dengan <i>mixture fresh cream</i> , aduk
5	<i>Tempering</i>	150 gr  5 gr	<i>White Choc. Couverture</i> <i>Vanilla essence</i>	Setelah semua bahan larut, pancing lalu aduk sampai tercampur rata dengan <i>ballon whisk</i>
6	Saring		<i>Mixture</i>	Sampai tidak ada yang menggumpal
7	Kocok	300 gr	<i>Whipped cream</i>	Sampai <i>stiff peak</i>
8	<i>Fold</i>		<i>Whipped cream</i> <i>Mixture</i>	Dan Secara perlahan hingga tercampur rata

TABEL 3 STANDAR *RECIPE PEANUT CRUNCHY*

<b><i>PEANUT CRUNCHY</i></b>		<b>JENIS : Komponen Renyah</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL: 110 gr</b>		
		<b>HALAMAN: 1/1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Mise en place			
2	Hancurkan	70 gr	<i>Peanut / feulettine</i>	Crush
3	Lelehkan	40 gr	<i>Milk Chocolate</i>	Campurkan , peanut dan <i>milk chocolate</i>
4	Campurkan			Campurkan <i>peanut</i> dan <i>milk chocolate</i>
5	Tuangkan			Ke dalam ring 15 cm

TABEL 4 STANDAR *RECIPE CINCAU JELLY*

<b>CINCAU JELLY</b>		<b>JENIS : <i>Jelly</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 173 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Mise en place</i>			
2. .	<i>Boil</i>	3 gr 20 gr 140 gr	<i>Cincau powder</i> Gula Air	Didalam <i>saucepan</i> hingga mendidih
3.	Cetak			<i>Jelly mixture</i> ke dalam cetakan 14 cm
4.	Tambahkan	15 gr	Nangka	Yang telah dipotong kecil-kecil kedalam <i>jelly mixture</i>

TABEL 5 STANDAR RECIPE AVOCADO CREMEUX

<b>AVOCADO CREMEUX</b>		<b>JENIS : Cream &amp; Sauce</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 181 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/1</b>		
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	Hangatkan	38 gr	Susu cair	Diatas kompor dengan <i>saucepan</i>
3.	Campurkan	15 gr 15 gr	Gula <i>Egg yolk</i>	Dan Aduk
4.	<i>Tempering</i>			campuran <i>egg yolk</i> dengan susu hangat
5.	Masak			<i>Mixture</i> hingga 80-82°C
6	Masukkan	4 gr 30 gr	<i>Gelatin Powder</i>  <i>White Chocolate</i>	Yang sudah di rendam dalam air dan Ke dalam campuran yang sebelumnya, aduk hingga tercampur rata
6.	Haluskan	125 gr	alpukat	Dengan <i>hand blender</i> , lalu campurkan dengan <i>mixture</i>
7.	Tuangkan		<i>mixture</i>	Ke Dalam <i>ring cutter</i> ukuran 14 cm
8.	Simpan			<i>Avocado cremeux</i> semalam di dalam <i>freezer</i>



TABEL 6 STANDAR RECIPE COCONUT DACQUOISE

<i>COCONUT DACQUOISE</i>		<b>JENIS : <i>Dacquoise</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 203 gr (loyang uk.18x18 cm)</b>		
		<b>HALAMAN : 1/1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Kocok	80 gr 3 gr 20 gr	<i>Egg White</i> <i>COT</i> Gula	Menggunakan <i>mixer</i> hingga <i>stiff peak</i>
3	Campurkan	40 gr 40 gr 54 gr 20 gr	<i>Desiccated Coconut</i> <i>Powdered Sugar</i> <i>Soft Flour</i>	Dan
4	Masukkan			Bahan-bahan kering ke dalam <i>meringue</i> , aduk
5	Tuangkan		<i>Mixture</i>	Ke dalam loyang yang sudah diberi <i>baking paper</i>
6	<i>Bake</i>			Di suhu 200°C selama kurang lebih 10 menit
7	Angkat			<i>Cake</i> dari oven, lalu biarkan dingin
8	<i>Cut</i>			<i>Cake</i> yang telah dingin, cetak dengan <i>ring cutter</i> ukuran 15 cm

TABEL 7 STANDAR RECIPE DEKORASI BUNGA COKELAT

<b>DEKORASI BUNGA COKELAT</b>		<b>JENIS : Dekorasi</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 286 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/1</b>		
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Bain Marie	227 gr	<i>White Chocolate Compound</i>	Hingga semua leleh
3	Tuangkan	56 gr	<i>Corn Syrup</i>	ke dalam <i>white chocolate compound</i> yang sudah di <i>bain marie</i>
4	Aduk		<i>White Chocolate Compound</i>	Sampai kalis, lalu peras hingga minyak dan cokelat terpisah
5	Masukan			ke <i>chiller</i> semalaman
6.	Bentuk			yang sudah di diamkan semalaman di <i>chiller</i> hingga berbentuk kelopak bunga mawar lalu tempelkan saja satu-satu.
7.	Bentuk	2 gr	<i>White Chocolate Compound food coloring</i>	ambil lah sedikit <i>white chocolate paste</i> dan berilah pewarna hijau kemudian bentuk menjadi daun.

**TABEL 8 STANDAR RECIPE SPIDERWEB**

<b><i>SPIDER WEB</i></b>		<b>JENIS : Dekorasi</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 35 gr</b>		
		<b>HALAMAN: 1/1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	Panaskan	25 gr 10 gr	<i>Neutral glaze</i> Air	Di Dalam <i>saucepan</i>
3.	Angkat		<i>Mixture neutral glaze</i>	
4.	Tambahkan	1 tsp	Pewarna putih bubuk	Aduk menggunakan <i>hand blender</i> , sampai tercampur rata

**TABEL 9 ASSEMBLING ES CAMPUR ENTREMET**

<b>ES CAMPUR ENTREMET</b>		<b>JENIS : <i>Ices</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : <i>Whole cake (eclipse uk. 19 cm, 10 portion)</i></b>		
		<b>HALAMAN: 1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	Siapkan			Cetakan <i>eclipse</i> ukuran 19 cm untuk menggabungkan komponen
3.	Tuangkan		<i>Cocopandan mousse</i>	Ke dalam cetakan <i>eclipse</i> dan ratakan
4.	Letakkan		<i>Avocado Cremeux</i>	Yang telah di cetak sebelumnya di atas <i>cocopandan mousse</i>
5.	Letakkan		<i>Cincau jelly with nangka</i>	Yang telah dicetak sebelumnya diatas <i>avocado cremeux</i>
6.	Letakkan		<i>Peanut crunchy</i>	Yang telah dicetak sebelumnya diatas <i>cincau jelly with nangka</i>
7.	Tuangkan		<i>Cocopandan mousse</i>	Diatas <i>peanut crunchy</i> , ratakan
8.	Letakkan		<i>Coconut dacquoise</i>	Yang telah di cetak sebelumnya diatas <i>cocopandan mousse</i>
9.	Bekukan			Ke Dalam <i>freezer</i>
10.	Keluarkan			<i>Entremet</i> dari <i>freezer</i> dan dari cetakan
11.	Letakkan			<i>Entremet</i> diatas <i>cooling wire</i>
12.	Tuangkan		<i>Pink muda mirror glaze</i> <i>Pink tua mirror glaze</i>	Ke atas <i>cake</i>
13.	Tuangkan		<i>Spiderweb</i>	Dengan <i>knee palette</i>
14.	Tempelkan		<i>Chocolate</i> bunga melati	Diatas permukaan <i>entremet</i>





Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

## 2. Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan Es Campur *Entremet*, penulis memerlukan berbagai alat yang mendukung untuk membantu setiap tahap produksi. Untuk memberikan gambaran yang jelas tentang alat-alat yang digunakan tersebut, penulis menyajikan tabel yang berisi informasi lengkap. Tabel ini mencantumkan gambar setiap alat, nama alat serta deskripsi fungsinya secara lengkap. Berikut detail alat-alat yang digunakan





TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT





NO	NAMA ALAT	KETERANGAN
1	<i>Eclipse mould</i> 	Digunakan untuk membentuk <i>entremet</i>
2.	Cake ring 	Digunakan untuk membentuk komponen
3.	Cake ring 	Untuk membentuk komponen




4.	<i>Hand Blender</i> 	Untuk menghaluskan alpukat dan glaze
5.	<i>Measuring jug</i> 	Untuk mencampurkan dan menuangkan glaze
6.	<i>Piping Bag</i> 	Untuk menuangkan <i>cocopandan mousse</i> ke dalam cetakan <i>entremet</i>
7.	<i>Balloon Whisk</i> 	Untuk mengaduk beberapa bahan-bahan

8.	<p>Rubber Spatula</p> 	<p>Untuk mencampur beberapa bahan-bahan</p>
9.	<p>Sauce Pan</p> 	<p>Digunakan untuk memasak jelly dan cream</p>
10.	<p>Knife</p> 	<p>Untuk mencacah kacang, coklat dan bahan lainnya</p>
11.	<p>Wrapping</p> 	<p>Untuk melapisi bagian bawah cake ring</p>
12.	<p>Timbangan</p> 	<p>Untuk menimbang bahan - bahan</p>
12.	<p>Cutting Board</p>	<p>Untuk mencacah kacang</p>



		dan memotong <i>cake</i>
13.	Plastik mika 	Untuk pembuatan dekorasi coklat bunga melati
14.	Hand Mixer 	Untuk mengkocok bahan - bahan
15.	Stainer 	Untuk menyaring glaze

16.	<p>Termometer</p> 	Untuk mengukur suhu glaze dan cremeux
18.	<p>Bowl</p> 	Untuk wadah bahan - bahan
19.	<p>Knee Palette</p> 	Untuk meratakan <i>coconut dacquoise</i> dan memindahkan <i>entremet</i>
20.	<p>Cake Board</p> 	Untuk sebagai alas <i>cake entremet</i> saat di presentasikan

21.	Cake Tin 	Untuk mencetak memanggang <i>coconut</i> <i>dacquoise</i>
22.	Oven 	Untuk memanggang <i>coconut dacquoise</i>
23.	Modelling Tools 	Untuk membuat bunga mawar

### 3. Kebutuhan Bahan

Dalam proses pembuatan produk Es Campur *Entremet* ini dibutuhkannya bahan-bahan untuk membuatnya. Kebutuhan bahan biasanya didata dan dihitung sesuai dengan jumlah produksi yang dibutuhkan. Untuk memastikan ketersediaan bahan, penulis akan membuat *purchase order* sebagai daftar kebutuhan bahan yang akan digunakan. Dengan *purchase order*, bahan yang dibutuhkan bisa datang tepat waktu dan sesuai spesifikasi serta mendukung kelancaran pembuatan. (Saiful, 2015). Berikut adalah tabel *purchase order* untuk pembuatan Es Campur *Entremet*.

**TABEL 11 PURCHASE ORDER**

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
1	Telur	5	Pcs	5 pcs	10.000	Rp. 10.000
2	COT	1	Botol	43 gr	7.000	Rp. 7.000
3	<i>Coconut flake</i>	1	Pack	250 gr	12.500	Rp. 12.500
4	<i>Powder sugar</i>	1	Pack	500 gr	18.000	Rp. 18.000
5	<i>Soft flour</i>	1	Kg	1000 gr	12.000	Rp. 12.000
6	<i>Peanut</i>	1	Pack	500 gr	33.000	Rp. 33.000
7	<i>Milk Chocolate</i>	1	Pack	250 gr	31.500	Rp. 31.500
8	Cincau Bubuk	1	Pack	33 gr	5.000	Rp. 5.000
9	Gula	1	Kg	1000 gr	22.000	Rp. 22.000
10	<i>Cream</i>	1	Lt	1000 ml	75.000	Rp. 75.000
11	Nangka	300	Gr	300 gr	19.000	Rp. 19.000
12	<i>Glucose</i>	200	Gr	200 gr	17.000	Rp. 17.000
13	Sirup <i>Cocopandan</i>	460	ml	460 ml	24.000	Rp. 24.000
14	Gelatin Bubuk	100	Gr	100 gr	36.000	Rp. 36.000
15	<i>White Chocolate Couverture</i>	1	Kg	1000 gr	90.500	Rp. 90.500
16	<i>Condensed Milk</i>	1	Kg	1000 gr	23.500	Rp. 23.500
17	Garam	250	Gr	250 gr	6.000	Rp. 6.000
18	<i>Neutral Glaze</i>	400	Gr	400 gr	45.000	Rp. 45.000
19	Susu	1	Lt	1000 ml	18.000	Rp. 18.000
20	Alpukat	500	Gr	500 gr	24.000	Rp. 24.000

21	Pewarna Putih Bubuk	50	gr	50 gr	11.500	Rp. 11.500
22	Pewarna Merah Makanan	20	Ml	20 ml	12.000	Rp. 12.000
23	Pewarna Pink Makanan	20	Ml	20 ml	12.000	Rp. 12.000
24	Corn Syrup	1	Botol	1200 ml	47.500	Rp 47.500
25	White Chocolate Compound	1	Kg	1000 gr	91.000	Rp 91.000
26	Cake Board	1	Pcs	1	15.000	Rp 15.000
<b>JUMLAH</b>						Rp. 707.000

#### 4. *Recipe Costing*

*Recipe costing* merupakan proses menghitung biaya komponen dalam satu resep sekaligus menentukan total pengeluaran yang diperlukan untuk membuat suatu resep. Setelah menyelesaikan perhitungan *purchase order*, penulis akan menghitung biaya yang diperlukan untuk menghasilkan satu *entremet* (Lynch, 2007)

**TABEL 12 RECIPE COSTING COCOPANDAN MOUSSE**

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Fresh Cream</i>	100	Gr	1000	Gr	Rp 75.000	Rp 7.500
<i>Sugar</i>	50	Gr	1000	Gr	Rp 22.000	Rp 1.100
<i>Glucose</i>	60	Gr	200	Gr	Rp 17.000	Rp 5.100
<i>Gelatine Powder</i>	13	Gr	100	Gr	Rp 36.000	Rp 4.680
<i>White Chocolate</i>	150	Gr	1000	Gr	Rp 90.500	Rp 13.575

<i>Couverture</i>						
<i>Whipped Cream</i>	300	Gr	1000	Gr	Rp 75.000	Rp 22.500
TOTAL						Rp 54.148,5

**TABEL 13 RECIPE COSTING AVOCADO CREMEUX**

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Gelatin Powder</i>	3	Gr	100	Gr	Rp 36.000	Rp 1.080
<i>Fresh Milk</i>	38	Gr	1000	Gr	Rp 18.000	Rp 684
<i>Sugar</i>	15	Gr	1000	Gr	Rp 22.000	Rp 330
<i>Eggs</i>	3	Pcs	3	Pcs	Rp 6.000	Rp 6.000
<i>White Chocolate Couverture</i>	30	Gr	1000	Gr	Rp 90.500	Rp 2.715
Alpukat	125	Gr	500	Gr	Rp 24.000	Rp 6.000
TOTAL						Rp 16.809

**TABEL 14 RECIPE COSTING CINCAU JELLY WITH NANGKA**

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Cincau Powder</i>	3	Gr	33	Gr	Rp 5.000	Rp 454
<i>Sugar</i>	20	Gr	1000	Gr	Rp 22.000	Rp 440
Nangka	20	Gr	300	Gr	Rp 19.000	Rp 1.266

TOTAL	Rp 2.160
-------	----------

**TABEL 15 RECIPE COSTING PEANUT CRUNCHY**

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Peanut</i>	70	Gr	500	Gr	Rp 33.000	Rp 4.620
<i>Milk Chocolate</i>	40	Gr	250	Gr	Rp 31.500	Rp 5.040
TOTAL						Rp 9.660

**TABEL 16 RECIPE COSTING COCONUT DACQUOISE**

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
Egg	3	Pcs	3	Pcs	Rp 6.000	Rp 6.000
COT	3	Gr	43	Gr	Rp 7.000	Rp 488
Sugar	20	Gr	1000	Gr	Rp 22.000	Rp 440
Coconut Flake	40	Gr	250	Gr	Rp 12.500	Rp 2.000
Powder sugar	40	Gr	500	Gr	Rp 18.000	Rp 1.440
Soft Flour	20	Gr	1000	Gr	Rp 12.000	Rp 240
TOTAL						Rp 10.608

**TABEL 17 RECIPE COSTING COCOPANDAN MIRROR GLAZE**

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Syrup Cocopandan</i>	100	MI	460	MI	Rp 24.000	Rp 5.217
<i>Glucose</i>	100	Gr	200	Gr	Rp 17.000	Rp 8.500
<i>White Chocolate Couverture</i>	65	Gr	1000	Gr	Rp 90.500	Rp 5. 882,5
<i>Salt</i>	1	Gr	250	Gr	Rp 6.000	Rp 24
<i>Gelatin</i>	10	Gr	100	Gr	Rp 36.000	Rp 3.600
<i>Neutral Glaze</i>	52	Gr	400	Gr	Rp 45,000	Rp 5. 850
Pewarna Putih Bubuk	3	Gr	43	Gr	Rp 11.500	Rp 802,32
Pewarna Pink Makanan	5	MI	20	MI	Rp 12.000	Rp 3.000
Pewarna Pink Makanan	3	MI	20	MI	Rp 12.000	Rp 1.800
<b>TOTAL</b>						<b>Rp 34.675,82</b>



**TABEL 18 RECIPE COSTING SPIDER WEB**

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
Neutral glaze	25	Gr	400	Gr	Rp 45.000	Rp 2.812,5
TOTAL						Rp 3.962,5

**TABEL 19 RECIPE COSTING DEKORASI CHOCOLATE**

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>White Chocolate Couverture</i>	227	Gr	1000	Gr	Rp 90.500	Rp 20.543,5
<i>Corn Syrup</i>	56	Gr	1200	Gr	Rp. 47.500	Rp. 2.217
TOTAL						Rp 22.761

### 5. *Selling Price*

*Selling price* atau harga jual adalah harga yang ditetapkan untuk suatu produk. Penulis merumuskan harga jual produk Es Campur Entremet berdasarkan panduan yang dipelajari dari diktat *Food & Beverage Cost Control II*. Dalam perhitungan ini, penulis menerapkan *desired percent cost* sebesar 35% dan faktor Q sebesar 3%. Selanjutnya, penulis menghitung harga jual awal (*preliminary selling price*)

menggunakan rumus: *recipe costing - Q Factor*. Hasil dari perhitungan ini kemudian dibagi dengan *desired cost percent* untuk memperoleh nilai akhir yang dibulatkan menjadi harga jual aktual (*actual selling price*). Berikut adalah rumusan harga jual yang diolah oleh penulis:

**TABEL 20 SELLING PRICE**

<b>SELLING PRICE ES CAMPUR ENTREMET</b>		
<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>HARGA</b>
1	<i>Cocopandan Mousse</i>	Rp 54.148,5
2	<i>Avocado Cremeux</i>	Rp 16.809
3	<i>Cincau Jelly with Nangka</i>	Rp 2.160
4	<i>Peanut Crunchy</i>	Rp 9.660
5	<i>Coconut Dacquoise</i>	Rp. 10.608
6	<i>Cocopandan Mirror Glaze</i>	Rp 34.675,8
7	<i>Spiderweb</i>	Rp 3.962,5
8	<i>Decoration Chocolate</i>	Rp 22.761
Total Recipe		Rp 154.784,8
<i>Q Factor (3%)</i>		Rp 4.643,54
Total Ingredients Factor		Rp 159.428,34
<i>Desired Percentage Cost</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 455.500
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 455.500

## D Lokasi dan Waktu Kegiatan

### 1) Lokasi

Lokasi yang akan dilakukano oleh penulis untuk pelaksanan Tugas Akhir di :

- Rumah Penulis, Bekasi  
Jl. Salam Indah 1 no 147B, rt 8 rw 26, Kayuringin Jaya Bekasi Selatan  
Jawa Barat.
- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung  
Jl. Dr. Setiabudi No.186 Hegarmanah, Kec Cidadap, Kota Bandung,  
Jawa Barat (4014)

### 2) Waktu

Waktu pelaksanaan latihan untuk *food presentation* adalah pada bulan  
Oktober – November 2024

