

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Presentasi produk adalah suatu bentuk komunikasi yang bertujuan untuk memperkenalkan dan menjelaskan produk secara langsung, dengan harapan menarik perhatian dan minat untuk mencoba produk tersebut (Fadillah, 2024). Di Indonesia terdapat banyak minuman tradisional dan salah satunya adalah es cendol. Minuman tradisional Indonesia juga dapat dijadikan sebagai cake yang disajikan secara *modern*. Namun biasanya es cendol yang dijadikan cake berupa *pudding* yang akan dipotong layaknya seperti *cake* (Kholifah, 2023). Maka dari itu, penulis mengambil keputusan untuk mempresentasikan dan membuat *entremet cake* yang terinspirasi dari minuman tradisional Indonesia yaitu cendol.

Entremet cake memiliki banyak kompleksitas rasa yang terdiri dari beberapa komponen seperti *cake*, *mousse*, *jam*, dan *cookies* sehingga menciptakan kombinasi rasa yang kaya dan beragam dalam satu hidangan. Dalam setiap gigitan menghasilkan rasa dan tekstur yang berbeda. *Entremet cake* juga memiliki tampilan yang sangat menarik perhatian, dengan lapisan *glaze* yang mengkilap. Namun, sering kali *entremet cake* juga disebut dengan *mirror glaze cake* (Steffani, 2022). Selain rasa dan tampilan yang menarik, proses pembuatan *entremet cake* juga memerlukan ketelitian dan keterampilan, yang akan membuat *entremet cake* menghasilkan produk yang berkualitas

tinggi. Alasan penulis sangat tertarik dengan *entremet cake* karena banyak inovasi dan variasi dari segi rasa dan desain. Dengan kombinasi dari faktor-faktor ini, *entremet cake* menjadi pilihan dengan popularitas tinggi dan juga menjadi salah satu kue yang mengikuti perkembangan zaman saat ini.

Kata *entremet* berasal dari Bahasa Perancis yang memiliki arti “diantara sajian-sajian” dan pada saat awal abad pertengahan di Eropa *entremet* merupakan sebuah hidangan yang disajikan saat di sela-sela waktu makan. Namun, pada akhir abad pertengahan, *entremet* dijadikan sebuah tanda telah berakhirnya waktu makan dan menjadikan *entremet* sebagai sajian penutup bagi para bangsawan (Linda, 2016). Seiring berjalannya zaman, *entremet* telah memasuki periode yang lebih *modern* yang dapat diartikan *entremet* telah menjadi hidangan penutup dan memiliki komponen yang berbeda-beda dalam bentuk lapisan yang dijadikan satu. Komponen yang terdapat di dalam *entremet* tidak memiliki aturan yang pasti mengenai apa saja komponen yang harus dimiliki di dalam *entremet cake* tersebut. Namun, komponen dasar *entremet cake* adalah *cookies*, *mousse*, *cakes*, dan *jam*. Beberapa komponen tersebut yang menjadikan *entremet cake* memiliki lapisan yang berbeda-beda dengan tampilan yang sangat menarik. Komponen utama dalam pembuatan *entremet cake* adalah *mousse*. *Mousse* dalam pembuatan *entremet* menjadi hal yang sangat penting karena sebagai penstabil dari keseluruhan *entremet cake* (Johnson,2024).

Pada pembuatan *entremet cake* sendiri memiliki beberapa teknik untuk *covering cake* yang akan menghasilkan hasil yang cantik dan terkesan mewah

dalam segi tampilan. Dalam pembuatan *entremet cake* ada beberapa teknik yang bernama *mirror glaze*, *velvet spray*, dan *cracked glaze*. *Mirror glaze* sudah ada sejak 30 sampai 40 tahun yang lalu. Namun, pada tahun 2016 seorang *pastry chef* bernama Olga Noskova berasal dari Rusia kembali mempopulerkan *mirror glaze* sebagai teknik *covering entremet cake* (Fimela, 2016). Seiring waktu perkembangan zaman, teknik *mirror glaze* memiliki beberapa jenis teknik untuk dekorasi seperti *marble glaze*, *spiderweb*, *galaxy* dan *plain glaze*. Kelebihan dari teknik *mirror glaze* adalah membuat tampilan *entremet cake* menjadi berkilau dan mewah, untuk kekurangannya teknik *mirror glaze* ini sangat tidak mudah karena harus mendapatkan suhu yang tepat saat menuangkan *mirror glaze* ke atas permukaan *entremet cake* agar mendapatkan hasil yang mengkilap (Adithya, 2020). Lalu, teknik *velvet spray* yang berbahan dasar dari perpaduan antara *chocolate couverture* dengan *cocoa butter* yang dilelehkan dan diberikan pewarna makanan yang berbahan dasar dari minyak lalu di semprotkan pada *cake* menggunakan alat *chocolate spray* dan memberikan hasil yang memiliki tekstur halus. Kelebihan dari teknik *velvet spray* adalah memberikan tampilan yang klasik dan elok, namun kekurangan dari *velvet spray* juga sangat tidak mudah dilakukan karena *entremet cake* harus dalam keadaan benar-benar beku dan campuran *chocolate couverture* dan *cocoa butter* sering tersangkut di dalam alat *chocolate spray* sehingga mengharuskan untuk mengerjakannya dengan cepat (Tejada, 2020). Terakhir, teknik *cracked glaze* adalah perpaduan antara *mirror glaze* yang ditaburkan dengan *cocoa powder* saat *mirror glaze* masih baru dituangkan ke atas

permukaan *entremet*. Teknik *cracked glaze* ini membuat cocoa powder terpisah dan memberikan kesan dan tampilan yang mirip dengan tanah. Kelebihan dari teknik *cracked glaze* adalah memberikan tampilan yang unik, namun kekurangannya harus menaburkan *cocoa powder* di waktu yang tepat sehingga *cocoa powder* akan terpisah dengan sempurna.

Pada pembuatan *entremet cake* ini, penulis akan menggunakan teknik *mirror glaze* dengan teknik *marble glaze*. Alasan penulis memilih teknik *mirror glaze* karena selain memperhatikan komponen-komponen yang terdapat di dalam *entremet cake* juga harus memperhatikan tampilan dari luarnya. Teknik *mirror glaze* dengan teknik *marble glaze* akan memberikan penampilan yang menarik dan memiliki fleksibilitas desain yang dapat dibuat dalam berbagai macam warna dan pola sehingga dapat menyesuaikan desain sesuai tema atau komponen yang terdapat di dalam *entremet cake* tersebut. Untuk dekorasi *entremet cake*, penulis memilih untuk menggunakan *rice paper* yang akan dibentuk menjadi bunga patrakomala dengan warna gradasi merah dan kuning kemudian menggunakan *chocolate crumble*. Alasan penulis memilih *rice paper* dan *chocolate crumble* sebagai dekorasi dikarenakan agar keseluruhan *entremet cake* dapat dikonsumsi dan juga dapat meningkatkan estetika.

Jika pada umumnya, dekorasi kue mempunyai ciri khas untuk acara-acara khusus seperti ulang tahun ataupun pernikahan, dengan seiring berjalannya waktu, dekorasi kue dapat digunakan sesuai tema untuk mempresentasikan makanan atau minuman tradisional. Dalam penulisan Tugas

Akhir ini, penulis memilih untuk melakukan presentasi produk dengan judul **“Entremet Cake Dengan Citra Rasa Es Cendol”**.

Es cendol atau tjendol bisa ditemukan diberbagai kamus dan buku abad ke-19 yang diterbitkan saat Hindia Belanda. Salah satu catatan tertua tentang tjendol ditemukan di buku resep Berbahasa Belanda, yaitu *Oost-Indisch kookboek* atau *East Indies Cookbook* yang diterbitkan di tahun 1866 yang diberikan judul *“Tjendol of Dawet”*. Sejak merdekanya Indonesia, es cendol mulai dikenal di berbagai daerah. Namun, nama minuman ini memiliki nama yang berbeda-beda, seperti di Jawa Barat diberikan nama cendol, sedangkan di Jawa Tengah diberikan nama es dawet. Terdapat kepercayaan yang unik di masyarakat Indonesia, bahwa kata cendol berasal dari kata jendol yang terdapat dalam Bahasa Sunda dan Bahasa Jawa yang memiliki arti bengkok, mengacu pada sensasi dan tekstur jendolan yang dirasakan setiap meminumnya (Muhammad, 2023).

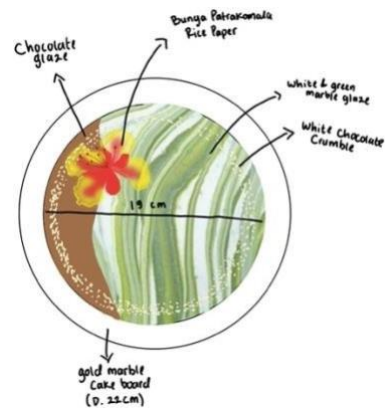
## **B. Usulan Produk**

*Entremet Cake* Dengan Citra Rasa Es Cendol terbuat dari beberapa komponen yang akan menjadikan beberapa lapisan yang berbeda. Lapisan yang pertama adalah gula aren *mousse* sebagai komponen utama dalam pembuatan *entremet cake*, kemudian lapisan yang kedua adalah cendol, kemudian lapisan kedua akan ditutup dengan gula aren *mousse* sebelum ditambahkan lapisan yang ketiga yaitu, santan nangka *jelly* yang memiliki rasa gurih dan manis lalu ditutup kembali dengan gula aren *mousse*, setelah itu ditambahkan lapisan yang

keempat adalah *feuilleutine* yang dicampur dengan *dessicated coconut* dan *coconut chocolate* yang akan memberikan tekstur *crunchy*, tutup kembali dengan gula aren *mousse* sebelum ditambahkan lapisan yang kelima, yaitu pandan *sponge cake* yang berfungsi untuk memberikan tekstur *spongy* yang ringan saat dikonsumsi dan dijadikan sebagai dasar dari *entremet cake*, selain itu juga pandan *sponge cake* membantu mengokohkan komponen yang lain di atasnya. Lapisan terakhir akan ditutup kembali dengan gula aren *mousse*. Untuk lapisan luar, penulis akan menggunakan *mirror glaze* dengan kombinasi warna putih, hijau dan coklat. Kemudian akan diberi *chocolate crumble* di sekeliling sisi permukaan *entremet cake* dan juga ditempelkan *rice paper* berbentuk bunga patrakomala di tengah *cake*. Penulis akan menggunakan *cake board* berwarna putih dengan diameter 22cm.

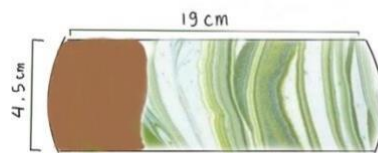
Alasan penulis memilih es cendol sebagai *entremet cake*, karena cendol memiliki rasa manis yang khas dari gula aren dan gurih dari santannya, sehingga menciptakan kombinasi rasa yang menarik dan memberikan pengalaman yang baru. Cendol sering dipadukan dengan bahan yang lain seperti kelapa, maka dari itu penulis memilih kelapa sebagai salah satu dari komponen *entremet cake* yang akan dibuat. Cendol juga memiliki popularitas yang tinggi di Asia Tenggara contohnya di Singapura dan Malaysia, namun ada sedikit perbedaan dengan cara penyajiannya (Basoni, 2023).

**GAMBAR 1 DESAIN *ENTREMET* CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL**



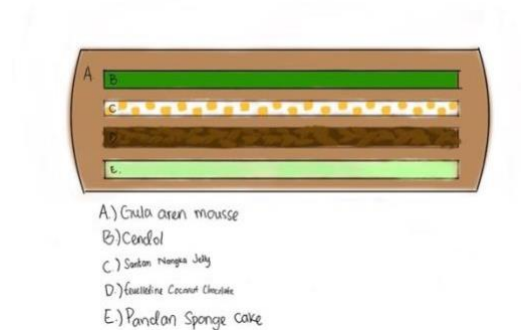
GAMBAR 1 DESAIN *ENTREMET* CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL

**GAMBAR 2 DESAIN DEPAN *ENTREMET* CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL**



GAMBAR 2 DESAIN DEPAN *ENTREMET* CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL

### GAMBAR 3 *DETAIL LAYER ENTREMET CAKE DENGAN CITRA* RASA ES CENDOL



GAMBAR 3 *DETAIL LAYER ENTREMET CAKE DENGAN CITRA* RASA ES CENDOL

#### 1. Gula Aren *Mousse*

*Mousse* berasal dari Bahasa Perancis yang memiliki arti *foam* atau busa, sesuai dengan artinya *mousse* memiliki tekstur yang ringan dan *airy* saat dikonsumsi. Salah satu bahan yang penting dalam pembuatan *mousse* adalah *gelatin*, karena *gelatin* berfungsi sebagai pengokoh *mousse* dan *mousse* merupakan komponen utama dalam pembuatan *entremet cake* (Mock, 2024). Rasa *mousse* yang akan penulis gunakan dalam pembuatan *entremet cake* untuk Sidang Tugas Akhir adalah gula aren *mousse*. Teknik yang akan penulis lakukan adalah didihkan susu, gula aren, dan ditambahkan *gelatin*. Lalu, tuang *mixture* kedalam *white chocolate couverture* kemudian *fold in* dengan *whipped cream* yang telah diaduk hingga *soft peak*.

## 2. Cendol

Cendol berasal dari inovasi dawet yang diperkirakan diciptakan dari awal abad ke-9 dan ke-10. Cendol berasal dari Bahasa Jawa yaitu Cendhol. Cendol merupakan minuman penutup khas dari Indonesia. Cendol berbahan dasar dari tepung beras, ekstrak daun suji, santan, nangka, dan gula aren. Penulis akan menggunakan cendol di dalam pembuatan *entremet cake* untuk Sidang Tugas Akhir sebagai komponen pelengkap di dalam *entremet cake*. Teknik yang penulis gunakan dalam pembuatan cendol adalah menggunakan *blender* untuk menghancurkan daun suji dan pandan yang sudah dicampur dengan air, kemudian disaring untuk mendapatkan ekstrak dari daun suji tersebut. Kemudian campurkan tepung tapioka, tepung beras, garam dan perisa pandan ke dalam ekstrak daun suji lalu aduk dengan *balloon whisk* sampai tercampur rata, kemudian didihkan hingga meletup-letup.

## 3. Santan & Nangka Jelly

Istilah santan berasal dari kata *santĕn* dalam Bahasa Jawa yang memiliki arti yaitu susu. Santan berasal dari daging kelapa yang di parut lalu dicampur dengan air kemudian diperas dan menghasilkan santan atau bisa disebut juga dengan susu kelapa (Shabilla, 2021)

Nangka adalah buah dari pohon *Artocarpus Heterophyllus*. Nangka memiliki daging yang manis dan kenyal (Banjarnahor, 2024). Nangka merupakan komponen pelengkap di dalam hidangan cendol. Dalam pembuatan *entremet cake* untuk Sidang Tugas Akhir, penulis akan menggabungkan santan

dengan nangka sebagai komponen *jelly*. Teknik yang penulis gunakan adalah *simmering* susu dengan santan, lalu tambahkan *gelatin* sebagai penstabil *jelly* untuk menambahkan tekstur *jiggly* dan lembut. Kemudian tuang ke dalam *silicon mould* 13,8cm dan ditaburkan dengan nangka.

#### **4. *Feuilletine Coconut Chocolate***

Penulis menggunakan kondimen ini untuk menambahkan tekstur *crunchy* di dalam *entremet cake*. Penulis akan mencampurkan *feuilletine* dengan *dessicated coconut* lalu ditambahkan dengan *dark chocolate compound*. Kemudian dicetak kedalam *silicon mould* dengan diameter 13,8cm.

#### **5. *Pandan Sponge Cake***

*Sponge cake* merupakan salah satu produk dasar dalam pembuatan berbagai macam jenis kue. Bahan utama dalam pembuatan *sponge cake* adalah telur, gula, dan tepung terigu. *Sponge cake* pada umumnya dapat ditambahkan perisa vanilla sebagai penetralisir aroma dari telur. Selain itu, *sponge cake* dapat ditambahkan dengan perisa pandan, cocoa powder bahkan lemak. *Sponge cake* merupakan komponen yang umum di dalam pembuatan *entremet cake*, selain untuk menambahkan tekstur *spongy* pada kue, *sponge cake* juga berfungsi sebagai pengokoh atau dapat menahan komponen yang lain di lapisan atasnya (Tiofani & Aisyah, 2021).

#### **6. *Mirror Glaze***

*Mirror glaze* merupakan salah satu teknik untuk *covering cake* yang menggunakan cokelat dan memberikan hasil yang mengkilat. *Basic* kue yang menggunakan *mirror glaze* adalah *entremet* atau *mousse cake*. Salah satu

penyebab *mirror glaze* dapat memantulkan cahaya yaitu terdapatnya kandungan *cocoa butter* di dalam cokelat (Gladys, 2021).

Bahan utama *mirror glaze* adalah gula pasir, *glucose syrup*, air, *gelatin*, cokelat, susu kental manis dan pewarna makanan. Ada beberapa hal penting yang harus diperhatikan saat proses pembuatan *mirror glaze* dan pada saat penuangan *mirror glaze* ke atas permukaan *entremet cake*. Saat proses pembuatan *mirror glaze* sangat penting untuk memastikan *gelatin* sudah tercampur dengan rata, untuk meminimalisir munculnya gelembung-gelembung kecil pada saat proses pengadukan, sangat disarankan menggunakan *hand blender*. Pada proses penuangan *mirror glaze* harus memperhatikan suhu *mirror glaze* telah mencapai suhu yang tepat yaitu 35°C (Nisaputra, 2023). Begitupun juga dengan alat yang akan digunakan harus dipastikan bersih dan kering, agar *mirror glaze* dapat digunakan kembali.

## **7. *Rice Paper* Berbentuk Bunga Patrakomala**

*Rice paper* berbahan dasar dari tanaman beras Asia atau tanaman lain seperti murbei atau rami (Siella & Agmasari, 2023). Bunga patrakomala nyatanya berasal dari Amerika Serikat dan dikenal sebagai *peacock flower* yang berarti bunga merak. Bentuk bunga patrakomala menyerupai ekor burung merak yang sedang mekar. Pada tahun 1998, Pemerintah Kota Bandung menetapkan bunga patrakomala sebagai ikon flora yang bertepatan pada Hari Lingkungan Hidup (Chania, 2022). Oleh karena itu, penulis memilih untuk

membuat dekorasi *rice paper* yang berbentuk bunga patrakomala yang merupakan ikon flora Kota Bandung.

#### **8. *White Chocolate Crumble***

Cokelat putih merupakan cokelat yang menggunakan bahan dasar dari lemak kokoa. Pengolahan lemak kokoa adalah suatu tahap proses pemurnian minyak yang bertujuan untuk menghilangkan bau dan rasa yang tidak enak. Lemak ini dikenal juga sebagai mentega kokoa, bahan utama pembuatan cokelat putih adalah lemak kokoa yang dicampur dengan susu dan gula (Hanna, 2017).

Susu bubuk merupakan susu yang diolah dengan teknik *spray drying* yang dapat menghasilkan kadar air susu yang terkandung menjadi bertekstur bubuk. Dalam proses pembuatan susu bubuk akan ditambahkan zat gizi yang berfungsi untuk menambahkan kandungan nutrisinya (Agustin, 2022). Penulis akan membuat white chocolate crumble dengan menggunakan susu bubuk yang dicampur dengan cokelat putih lalu diaduk hingga adonan menyatu dan mengeras. Setelah itu, penulis akan memotong adonan menjadi bagian-bagian yang lebih kecil.

### **C. Tinjauan Produk**

Kajian olahan *Entremet Cake* Dengan Citra Rasa Es Cendol yang akan dibuat oleh penulis yang didalamnya terdapat beberapa hal yaitu tema produk,

usulan resep, kebutuhan alat yang akan digunakan, *purchase order*, *recipe costing*, dan perumusan harga jual.

## 1. Tema Produk

Dalam penulisan laporan untuk sidang tugas akhir, penulis mendapatkan inspirasi untuk membuat “*Entremet Cake Dengan Citra Rasa Es Cendol*” dikarenakan banyaknya makanan dan minuman tradisional Indonesia yang dijadikan kue (Kholifah, 2022). Maraknya pembuatan kue *custom* yang terinspirasi dari makanan dan minuman Indonesia yang sering ditemukan di *market place*, namun yang membuat kue *custom* dengan menggunakan *entremet cake* masih jarang ditemukan di *market place*, oleh karena itu penulis memutuskan untuk menggunakan *entremet cake* sebagai kue *custom* yang terinspirasi dari minuman tradisional Indonesia yaitu es cendol. *Entremet cake* dengan citra rasa es cendol yang akan penulis buat akan ditambahkan dekorasi *rice paper* berbentuk bunga patrakomala dan *white chocolate crumble*.

Entremet cake yang akan penulis buat akan memiliki rasa yang cukup menggambarkan rasa es cendol, yaitu dari manisnya gula aren yang dominan, terdapat cendol di dalam lapisan *entremet cake*, kemudian dipadukan dengan santan & nangka sebagai *jelly*, terdapat tekstur yang *crunchy* dari parutan kelapa kering yang dicampurkan dengan *white chocolate* yang akan menyeimbangkan tekstur dari keseluruhan *entremet cake*, dan yang terakhir yaitu penggunaan pandan *sponge cake* yang akan memberikan sedikit rasa dari pandan dan tekstur yang ringan dan lembut.

## 2. Usulan Resep

Standar resep adalah resep yang sudah dibuat atau dicoba dalam kurun waktu yang berulang-ulang dan sudah dibuktikan citra rasanya dengan panelis yang merupakan konsumen manajemen (Rahdiyanti, 2020). Standar resep juga merupakan resep yang sudah baku dan sudah di uji jika akan dipergunakan oleh orang lain, sehingga hasil dari resep tersebut akan sama.

Standar resep memiliki isi yang terdiri dari nama produk, jumlah produk yang akan dihasilkan dalam 1 resep, bahan yang akan digunakan, gramasi dari setiap bahan yang akan digunakan, instruksi cara membuat produk tersebut, alat-alat yang akan digunakan, *mise en place* atau tahap-tahap *preparation*, cara penyajian produk, dan jumlah keseluruhan waktu memasak.

Penulis mengambil resep yang terinspirasi dari beberapa sumber dan terdapat juga resep yang penulis olah secara mandiri. Untuk pembuatan gula aren *mousse* penulis mengambil resep dari Ayana Midplaza Hotel Jakarta, dimana tempat penulis melaksanakan *job training* dan di modifikasi oleh penulis untuk mendapatkan rasa dan tekstur yang dapat penulis sesuaikan. Untuk pembuatan cendol, *mirror glaze* dan pandan *sponge cake* penulis menggunakan resep yang diambil dari internet dan di modifikasi oleh penulis agar rasa, tekstur dan konsistensi dapat disesuaikan. Untuk pembuatan komponen santan & nangka *jelly* dan *feuilletine chocolate coconut* merupakan resep dari olahan penulis. Berikut adalah tabel standar resep dari setiap komponen, *mirror glaze* dan dekorasi yang akan digunakan.

**TABEL 1 STANDAR RESEP GULA AREN *MOUSSE***

GULA AREN <i>MOUSSE</i>		Jenis : <i>Mousse</i>		
		Berat : 1.170gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Aduk	600gr	<i>Whipping cream</i>	Yang telah dingin menggunakan <i>mixer</i> hingga <i>soft peak</i> , lalu masukkan kedalam <i>chiller</i> .
2.	Panaskan	500ml 200gr	Susu Gula aren	Didalam <i>pan</i> hingga gula larut
3.	Campurkan	70gr	<i>Bloomed gelatine</i>	Kedalam gula aren <i>mixture</i> , aduk hingga <i>gelatin</i> larut. Kemudian angkat dari kompor
4.	Campurkan	300gr	Gula aren <i>mixture</i> <i>White chocolate couverture</i>	Ke dalam <i>white chocolate couverture</i> , hingga tercampur rata.
5.	<i>Fold in</i>		<i>Whipped cream</i>	Dengan gula aren <i>mixture</i> yang sudah dingin, <i>fold in</i> secara bertahap dan merata.

Sumber : Ayana Midplaza Hotel Jakarta (2023)

TABEL 2 STANDAR RESEP CENDOL

CENDOL		Jenis : Cendol		
		Berat : 440gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Gunting	10pcs 2pcs	Daun suji Daun pandan	Menjadi beberapa bagian kecil lalu masukkan kedalam <i>blender</i>
2.	Tambahkan	350ml	Air	Kedalam <i>blender</i> , <i>blend</i> hingga halus
3.	Saring		Daun suji <i>mixture</i>	Tuangkan kedalam <i>pan</i>
4.	Tambahkan	30gr 50gr ½ sdt	Tepung tapioka Tepung beras garam	Lalu aduk menggunakan <i>balloon whisk</i> sampai tercampur rata
5.	Tambahkan	½ sdt	Pasta pandan	Kedalam daun suji <i>mixture</i> , aduk menggunakan <i>balloon whisk</i> sampai benar-benar tercampur rata
6.	Panaskan		Daun suji <i>mixture</i>	Sambil diaduk menggunakan <i>balloon whisk</i> hingga mengental dan tidak menempel di sisi <i>pan</i> nya
7.	Tuang		Daun suji <i>mixture</i> yang sudah mengental	Kedalam <i>silicon mould</i> berukuran 13,8cm, ratakan menggunakan <i>pallette</i>
8.	Masukkan			Kedalam <i>frezzer</i> hingga mengeras

Sumber : Luvita Ho (2022)

**TABEL 3 STANDAR RESEP SANTAN & NANGKA *JELLY***

SANTAN & NANGKA <i>JELLY</i>		Jenis : <i>Jelly</i>		
		Berat : 378gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Panaskan	125gr 200gr	Susu Santan	Aduk menggunakan <i>balloon whisk</i> sampai <i>simmering</i>
2.	<i>Bloom</i>	4gr 24gr	<i>Gelatin</i> bubuk Susu	Aduk sampai <i>gelatin</i> tercampur, tunggu hingga <i>bloomed</i>
3.	Tuang		<i>Bloomed gelatin</i>	Kedalam <i>pan</i> , aduk rata
4.	Tuang		Santan <i>mixture</i>	Kedalam <i>silicon mould</i> berukuran 13,8cm
5.	Taburkan	150gr	Daging Nangka potong	Kedalam santan <i>mixture</i>
6.	Simpan		Santan & Nangka <i>jelly</i>	Di dalam <i>freezer</i> hingga mengeras

**TABEL 4 STANDAR RESEP *FEUILLETINE CHOCOLATE COCONUT***

<i>FEUILLETINE CHOCOLATE COCONUT</i>		Jenis : <i>Crunchy</i>		
		Berat : 95gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Siapkan	50gr	<i>Feuilletine</i>	Kedalam mangkok
2.	Tambahkan	20gr	<i>Dessicated coconut</i>	Kedalam <i>feuilletine</i> lalu aduk hingga tercampur rata
3.	<i>Bain marie</i>	45gr	<i>Coconut chocolate</i>	Hingga mencair
4.	Campurkan		<i>Coconut chocolate</i>	Kedalam <i>feuilletine</i> lalu cetak kedalam silicon mould dengan diameter 13,8cm silicon mould dengan diameter 13,8cm

**TABEL 5 STANDAR RESEP PANDAN *SPONGE CAKE***

PANDAN <i>SPONGE CAKE</i>		Jenis : <i>Cake</i>		
		Berat : <i>silicon mould</i> D. 13,8cm		
		Halaman : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Aduk	2pcs 24gr	Kuning telur Gula pasir	Dengan <i>balloon whisk</i> hingga rata
2.	<i>Blender</i>	5pcs 30ml	Daun pandan Air	Lalu saring
3.	Tambahkan	34gr	<i>Canola oil</i>	Kedalam <i>egg mixture</i> , aduk rata
4.	Tambahkan	15gr 7,5gr 60gr 25gr	Santan Perisa pandan Tepung terigu Pandan <i>extract</i>	Kedalam <i>egg mixture</i> , aduk sampai rata
5.	<i>Mixer</i>	2pcs <i>Pinch of</i>	Putih telur <i>Cream of tartar</i>	Sampai setengah mengembang
6.	Tambahkan	30gr	Gula pasir	Secara bertahap kedalam <i>white egg mixture</i> , aduk sampai mengembang
7.	<i>Fold in</i>		<i>White egg mixture</i>	Dengan pandan <i>mixture</i> secara bertahap

Sumber : Gracious Treatz (2020)

**TABEL 5 STANDAR RESEP PANDAN SPONGE CAKE****(LANJUTAN)**

PANDAN <i>SPONGE CAKE</i>		Jenis : <i>Cake</i>		
		Berat : <i>silicon mould</i> D. 13,8cm		
		Halaman : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8.	Tuang		<i>mixture</i>	Kedalam <i>silicon mould</i> berukuran 13,8cm
9.	Panggang			Selama 15-17 menit dengan suhu 160°C

Sumber : Gracious Treatz (2020)

**TABEL 6 STANDAR RESEP MIRROR GLAZE**

<i>MIRROR GLAZE</i>		Jenis : <i>Glaze</i>		
		Berat : 1.390gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Masukkan	300gr 300gr 150gr	<i>Glucose</i> Gula pasir Air	Kedalam <i>pan</i> , aduk hingga tercampur rata, lalu angkat dari kompor
2.	Tambahkan	140gr	<i>Bloomed gelatin</i>	Kedalam <i>glucose mixture</i> , aduk sampai tercampur rata
3.	Tambahkan	300gr	<i>White chocolate couverture</i>	Ke dalam <i>glucose mixture</i> , aduk sampai coklat tercampur
4.	Tambahkan	200gr	Susu kental manis	Kedalam <i>glucose mixture</i> , aduk sampai tercampur rata
5.	Saring		<i>Glucose mixture</i>	Kedalam <i>measuring jug</i>
6.	Tambahkan	5-6sdt	Pewarna putih bubuk	Lalu gunakan <i>hand blender</i>
7.	Tambahkan		Pewarna hijau Pewarna coklat	Di gelas takar terpisah dan gunakan <i>hand blender</i>

Sumber : Baking Nicky (2021)

**TABEL 7 STANDAR RESEP *RICE PAPER* BERBENTUK BUNGA****PATRAKOMALA**

<i>RICE PAPER</i>		Jenis : <i>Decoration</i>		
		Berat : 1 Bunga		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Gunting	1pc	<i>Rice paper</i>	Menjadi kelopak bunga patrakomala
2.	Rendam		<i>Rice paper</i>	Dengan warna kuning
3.	Gulung		<i>Rice paper</i>	Untuk menjadi putik dengan warna merah
4.	<i>Assembling</i>		<i>Rice paper</i>	Menjadi bunga patrakomala
5.	Keringkan		<i>Rice paper</i>	Semalaman

**TABEL 8 STANDAR RESEP *CHOCOLATE CRUMBLE***

<i>CHOCOLATE CRUMBLE</i>		Jenis : <i>Decoration</i>		
		Berat : 79gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	<i>Bain marie</i>	25gr	<i>White chocolate compound</i>	Hingga coklat meleleh
2.	Tuang	54gr	Susu bubuk	Kedalam mangkok
3.	Campurkan		<i>White chocolate compound</i>	Dengan susu bubuk secara bertahap lalu aduk menggunakan sendok
4.	Potong		Adonan susu	Hingga menjadi butiran kasar

**TABEL 9 ASSEMBLING ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES  
CENDOL**

<i>ENTREMET CAKE</i> DENGAN CITRA RASA ES CENDOL		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
		Ukuran : <i>whole cake (dia.19cm)</i>		
		Halaman : 1/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			<i>Entremet cake mould</i> yang telah diletakkan diatas <i>tray</i>
1.	Tuangkan	100gr	Gula aren <i>mousse</i>	Ke dalam <i>mould</i> dan pastikan tidak ada bagian yang belum rata
2.	Letakkan		Cendol	Yang sudah dicetak ke dalam gula aren <i>mousse</i>
3.	Tuangkan		Gula aren <i>mousse</i>	Hingga menutupi bagian cendol
4.	Letakkan		Santan & Nangka <i>jelly</i>	Yang sudah dicetak ke dalam gula aren <i>mousse</i>
5.	Tuangkan		Gula aren <i>mousse</i>	Hingga menutupi bagian santan & nangka <i>jelly</i>
6.	Letakkan		<i>Feuilletine chocolate coconut</i>	Yang telah dicetak kedalam gula aren <i>mousse</i>
7.	<i>Piping</i>		Gula aren <i>mousse</i>	Hingga menutupi bagian <i>crunchy</i> dan pinggir <i>mould</i>
8.	Letakkan		Pandan <i>sponge cake</i>	Yang telah dicetak kedalam gula aren <i>mousse</i>

TABEL 9 ASSEMBLING ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA

## ES CENDOL

## (LANJUTAN)

ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
		Ukuran : <i>whole cake</i> (dia.19cm)		
		Halaman : 2/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
9.	<i>Piping</i>		Gula aren <i>mousse</i>	Hingga menutupi bagian pandan <i>sponge cake</i> dan pinggir <i>mould</i> sebagai lapisan penutup
10.	Ratakan			Menggunakan <i>knee palette</i> hingga tidak ada udara yang tersisa dan sampai permukaan cake rata
11.	Bekukan		<i>Entremet cake</i>	Ke dalam <i>freezer</i> dengan minimal waktu 6 jam atau lebih baik semalaman
12.	Keluarkan		<i>Entremet cake</i>	Dari mould dan simpan kembali ke dalam <i>freezer</i>
13.	Panaskan		<i>Mirror glaze</i>	Yang telah diberi warna hingga tidak menggumpal
14.	Siapkan			<i>Tray</i> yang sudah diberi <i>cooling wire</i>
15.	Keluarkan		<i>Entremet cake</i>	Letakkan ke atas <i>cooling wire</i>
16.	Tuangkan		<i>Glaze</i> bewarna hijau & putih	Ke dalam <i>measuring jug</i> secara bergantian kemudian aduk secara abstrak

TABEL 9 ASSEMBLING ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA

## ES CENDOL



## (LANJUTAN)

ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL		Jenis : <i>Ice Cake</i>		
		Ukuran : <i>whole cake</i> (dia.19cm)		
		Halaman : 3/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
17.	Tuangkan		<i>Glaze marble</i> bewarna hijau & putih	½ permukaan dari <i>entremet cake</i>
18.	Tuangkan		<i>Glaze</i> cokelat	Secara vertikal ke atas permukaan sisa permukaan <i>marble</i> <i>glaze</i>
19.	Taburkan		<i>Chocolate</i> <i>crumble</i>	Mengelilingi permukaan <i>entremet</i>
20.	Tambahkan		<i>Rice paper</i> berbentuk bunga patrakomala	Di atas kiri permukaan <i>entremet</i> <i>cake</i>

### 3. Kebutuhan Alat




Dalam pembuatan *Entremet Cake* Dengan Citra Rasa Es Cendol, penulis membutuhkan alat-alat yang akan digunakan dalam proses pembuatan hingga pada saat presentasi produk. Berikut adalah daftar alat-alat yang akan penulis gunakan beserta kegunaannya :

**TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT**

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
1	 <i>Kompor Portable</i>	Digunakan untuk sebagai alat masak cendol, glaze dan <i>bain marie</i> coklat untuk pembuatan <i>crunchy</i> , simmering susu untuk <i>jelly</i> .
2	 <i>Oven</i>	Digunakan untuk memanggang pandan <i>sponge cake</i>




TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
3.	 Sendok	Digunakan untuk <i>mise en place</i> , memeras ekstrak daun suji dan pandan, mengaduk <i>glaze</i> .
4.	 <i>Mixer</i>	.Digunakan untuk mengaduk <i>whipping cream</i> dalam proses pembuatan gula aren <i>mousse</i> dan putih telur dalam proses pembuatan pandan <i>sponge cake</i> .
5.	 Mangkok Tahan Panas	Digunakan untuk <i>proses bain marie</i>




TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
6.	 <i>Digital Thermometer</i>	Digunakan untuk mengetahui suhu <i>glaze</i> .
7.	 <i>Balloon whisk</i>	Digunakan untuk mengocok telur dalam proses pembuatan <i>pandan sponge cake</i> , mengaduk <i>cendol</i> dan <i>gelatin</i> ke dalam <i>mixture</i>
8.	 Pisau Buah	Digunakan untuk memotong buah nangka

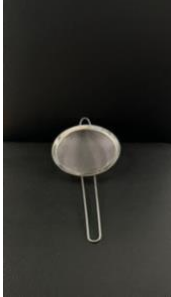


TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
9.	 <p>Pan</p>	Digunakan untuk membuat cendol
10.	 <p><i>Boiling pan</i></p>	Digunakan untuk <i>simmering</i> susu dan proses <i>bain marie</i>
11.	 <p><i>Measuring spoon</i></p>	Digunakan untuk mengukur volume bahan dalam jumlah yang tepat, tanpa menggunakan timbangan




TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
12.	 <p><i>Sieve</i></p>	Digunakan untuk pengayakan tepung, menyaring ekstrak daun suji & glaze.
13.	 <p>Gelas Takar</p>	Digunakan untuk membantu proses penuangan <i>glaze</i> ke atas permukaan <i>cake</i> , dan juga saat proses penyampuran warna menggunakan <i>hand blender</i>
14.	 <p>Pisau Roti</p>	Digunakan untuk memotong pandan <i>sponge cake</i> menjadi lebih tipis



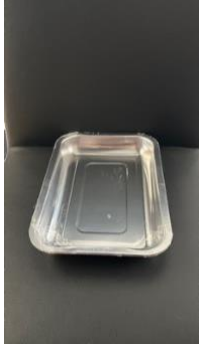
TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)




NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
15.	 <i>Hand Blender</i>	Digunakan untuk proses penyampuran warna dalam <i>glaze</i> dan meminimalisir gelembung
16.	 <i>Rubber Spatula</i>	Digunakan hampir setiap proses pembuatan komponen, mulai dari <i>fold in</i> , mengaduk, dan <i>toast</i>
17.	 <i>Mini Knee Palette</i>	Digunakan untuk meratakan <i>mousse</i> saat proses <i>assembling</i>

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)




NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
18.	 <i>Large Knee Palette</i>	Digunakan untuk membantu meratakan <i>glaze</i> , dan membantu proses pengangkatan <i>entremet cake</i> ke atas <i>cake board</i>
19.	 <i>Mangkok Stainless</i>	Digunakan untuk proses pengocokan kuning telur di dalam proses pembuatan pandan <i>sponge cake</i>
20.	 <i>Nampan Stainless 40x30</i>	Digunakan untuk membantu saat proses penuangan <i>glaze</i> dan menjadi alas <i>entremet mould</i> dan <i>silicon mould</i> untuk seluruh komponen

**TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT****(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
21.	 <p>Gunting</p>	Digunakan untuk memotong daun suji dan pandan
22.	 <p>Talenan</p>	Digunakan sebagai alas untuk memotong buah nangka dan juga cokelat.
23.	 <p><i>Entremet Cake Mould</i> (D. 19cm)</p>	Digunakan untuk mencetak <i>entremet cake</i>





TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
24.	 <i>Cake Board (D. 22cm)</i>	Digunakan untuk menjadi alas dari <i>entremet cake</i>
25.	 <i>Digital Scale</i>	Digunakan untuk menimbang keseluruhan bahan dan juga untuk bahan yang sudah jadi yang akan dibagi rata
26.	 <i>Silicon Mould (D. 13,8cm)</i>	Digunakan untuk mencetak seluruh komponen isi <i>entremet cake</i>

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
27.	 Cooling wire	Digunakan untuk penyangga <i>entremet cake</i> pada saat proses penuangan <i>glaze</i> dan juga untuk mendinginkan pandan <i>sponge cake</i> setelah dikeluarkan dari <i>oven</i>
28.	 Plastic Wrap	Digunakan pada saat <i>mise en place</i> agar bahan terlindungi dari debu atau kotoran lainnya
29.	 Blender	Digunakan untuk membuat ekstrak daun suji dan daun pandan
30.	 Ladle	Untuk mengambil gula aren <i>mousse</i>

#### 4. Kebutuhan Bahan

*Purchase order* merupakan suatu catatan yang dibuat untuk membeli bahan yang akan dibeli. Catatan *purchase order* berisi tentang perincian kebutuhan bahan seperti jenis barang, kuantitas, harga, dan nomor (Mohamadi, 2023)

Dalam pembuatan *Entremet Cake* Dengan Citra Rasa Es Cendol, penulis membutuhkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat produk. Maka dari itu, penulis akan melampirkan *purchase order* sebelum memasuki tahap menghitung penentuan harga jual. Berikut adalah lampiran kebutuhan bahan yang penulis butuhkan dalam pembuatan *Entremet Cake* Dengan Citra Rasa Es Cendol :

**TABEL 11 PURCHASE ORDER ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Whipping cream</i>	1000	ml	1000	ml	Rp109.986	Rp109.986
2	<i>Fresh milk</i>	1000	ml	1000	ml	Rp16.490	Rp16.490
3	Telur	16	pcs	16	pcs	Rp30.000	Rp30.000
4	Susu bubuk	54	gr	27	gr	Rp3.550	Rp7.100
5	<i>Gelatin</i> bubuk	250	gr	250	gr	Rp54.900	Rp54.900
6	Gula aren bubuk	500	gr	500	gr	Rp18.000	Rp18.000
7	<i>White chocolate couverture</i>	1000	gr	1000	gr	Rp104.863	Rp104.863
8	<i>White chocolate compound</i>	1000	gr	1000	gr	Rp66.740	Rp66.740
9	Daun suji	50	pcs	50	pcs	Rp5.450	Rp5.450
10	Daun pandan	1	ikat	1	ikat	Rp5.000	Rp5.000
11	Tepung tapioka	500	gr	500	gr	Rp7.000	Rp7.000
12	Tepung beras	500	gr	500	gr	Rp8.400	Rp8.400
13	Tepung segitiga	1000	gr	1000	gr	Rp13.000	Rp13.000
14	Garam	250	gr	250	gr	Rp7.000	Rp7.000

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
15	Pasta pandan	100	gr	100	gr	Rp33.000	Rp33.000
16	Santan	400	ml	200	ml	Rp9.000	Rp9.000
17	Nangka	400	gr	400	gr	Rp22.000	Rp22.000
18	<i>Glucose</i>	500	gr	500	gr	Rp22.000	Rp22.000
19	Susu Kental Manis	370	gr	370	gr	Rp12.500	Rp12.500
20	<i>Feuillettine</i>	250	gr	250	gr	Rp.98.980	Rp.98.980
21	<i>Canola oil</i>	250	ml	250	ml	Rp28.000	Rp28.000
22	<i>Cream of tartar</i>	43	gr	43	gr	Rp4.000	Rp4.000
23	<i>Opaque</i>	50	gr	50	gr	Rp11.000	Rp11.000
24	Pewarna hijau	30	ml	30	ml	Rp4.000	Rp4.000
25	Pewarna cokelat	60	ml	60	ml	Rp25.500	Rp25.500
26	Gula Kastor	500	gr	500	gr	Rp22.500	Rp22.500
27	<i>Gold pearls</i>	30	gr	30	gr	Rp24.400	Rp24.400
28	<i>Rice paper</i>	400	gr	400	gr	Rp38.000	Rp38.000
29	Pewarna kuning	30	ml	30	ml	Rp6.000	Rp6.000
30	Pewarna merah	30	ml	30	ml	Rp6.000	R 6.000
31	Dessicated coconut	250	gr	250	gr	Rp15.000	Rp15.000
32	<i>Chocolate coconut</i>	40	gr	40	gr	Rp18.633	Rp18.633
	TOTAL						Rp870.505

## 5. Perumusan Harga Jual

Harga jual merupakan perkiraan nilai tukar yang ditentukan oleh uang dan juga dapat diartikan sebagai penjumlahan total biaya produksi lalu ditambahkan dengan *mark up* (Wijayanti, 2024). Sebelum memasuki tahap *selling price*, harus mencari tahu terlebih dahulu mengenai *food cost*.

*Food cost* adalah total keseluruhan dari biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu makanan. *Food cost* dapat diartikan sebagai perhitungan harga jual per porsi (Mohamadi, 2022). Sebelum membuat *selling price*, sangat penting untuk membuat *recipe costing* terlebih dahulu. Fungsi *recipe costing* adalah untuk mengetahui berapa banyak porsi yang digunakan (Cheong, 2023). *Selling price* adalah harga yang ditawarkan atas produk yang dijualnya (Sekarningrum, 2022). *Selling price* yang penulis gunakan merupakan hasil membagi dari *food cost* dengan *food percentage*. *Selling price* ditetapkan berdasarkan dari persentase harga jual dan kelebihanannya untuk menutupi biaya produksi. *Food cost percentage* adalah sejumlah uang yang dikeluarkan untuk bahan makanan dan minuman yang akan digambarkan sebagai bentuk presentasi penjualan produk (DeForest, 2024). Perhitungan dari *selling price* mempunyai rata-rata *food cost percentage*, yaitu sebesar 30% - 40% (Jones, 2008). Penulis menetapkan untuk mengambil *food percentage* sebesar 40% dengan pertimbangan ukuran entremet cake 19cm, dekorasi, popularitas dan juga harga pasar *entremet cake*. Berikut adalah perhitungan *selling price* dalam pembuatan *Entremet Cake* Dengan Citra Rasa Es Cendol.









## 6. Informasi Nilai Nutrisi

Banyak makanan yang dikonsumsi sehari – hari yang tidak memiliki asupan nutrisi yang cukup bahkan cenderung tidak sehat. Mengonsumsi suatu makanan atau minuman harus mengetahui jumlah nutrisi yang terkandung di dalamnya agar mendapatkan nilai nutrisi yang seimbang untuk tubuh. Nutrisi merupakan sejumlah kandungan zat yang terkandung di dalam bahan pangan atau makanan yang berfungsi penting untuk menjaga berbagai sel dalam tubuh (Baladewa, 2023).

Penulis menentukan nilai nutrisi menggunakan aplikasi *Fat Secret*. Aplikasi *Fat Secret* dapat menghitung kalori atau nilai nutrisi secara gratis (Arianti, 2020). Berikut penulis cantumkan nilai nutrisi yang terkandung di dalam *entremet cake* dengan citra rasa es cendol

**TABEL 21 NILAI NUTRISI GULA AREN *MOUSSE***

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	<i>Whipping cream</i>	600gr	2070 cal	12,3g	16,74g	222g
2.	Susu	500gr	300 cal	15g	25g	15g
3.	Gula aren	200gr	800 cal	0g	193,33g	0g
4.	<i>Gelatin</i>	10gr	34 cal	8,56g	0g	0,01g
5.	<i>White chocolate couverture</i>	300gr	1617 cal	17,61g	177,72g	96,27g
	TOTAL		4.821 cal	53,47g	412,79g	333,28g

**TABEL 22 NILAI NUTRISI CENDOL**

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	Daun suji	10pcs	0 cal	0g	0g	0g
2.	Daun pandan	2pcs	0 cal	0g	0g	0g
3.	Air	350gr	0 cal	0g	0g	0g
4.	Tepung tapioka	30gr	108 cal	0g	26,7g	0g
5.	Tepung beras	50gr	182 cal	3g	40g	0,7g
6.	Garam	½ sdt	0 cal	0g	0g	0g
7.	Pasta pandan	½ sdt	3 cal	0,09g	0,36g	0,11g
	TOTAL		293 cal	3,09g	67,06g	0,81g

**TABEL 23 NILAI NUTRISI SANTAN & NANGKA *JELLY***

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	Susu	149gr	89 cal	4,47g	17,45g	4,47g
2.	Santan	200gr	467 cal	0g	13,33g	46,67g
3.	<i>Gelatin</i>	4gr	13 cal	3,42g	0g	0g
4.	Nangka	150gr	145 cal	1g	40g	0g
	TOTAL		714 cal	8,89g	70,78g	51,14g

**TABEL 24 NILAI NUTRISI *FEUILLETINE CHOCOLATE COCONUT***

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	<i>Feuillettine</i>	50gr	112cal	4,38g	10,83g	5,54g
2.	<i>Dessicated coconut</i>	20gr	132cal	1.38g	4,73g	12,91g
2.	<i>Chocolate coconut</i>	45gr	255cal	3g	25,5g	15g
	TOTAL		499cal	8,76g	41,06g	33,45g

**TABEL 25 NILAI NUTRISI PANDAN *SPONGE CAKE***

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	Telur	2pcs	375 cal	32,5 g	3,75g	25g
2.	Gula pasir	54gr	209 cal	0g	53,99g	0g
3.	Daun pandan	5pcs	0 cal	0g	0g	0g
4.	Air	30ml	0 cal	0g	0g	0g
5.	<i>Canola oil</i>	34gr	340 cal	0g	0g	36,83g
6.	Santan	15gr	35 cal	0g	1g	3,5g
7.	Pasta pandan	7,5gr	9 cal	0,28g	1,08g	0,34g
8.	Tepung terigu	60gr	210 cal	6g	45g	0,9g
9.	Pandan <i>extract</i>	25gr	0 cal	0g	0g	0g
10.	<i>Cream of tartar</i>	3gr	8 cal	0g	1,84g	0g
	TOTAL		1.086 cal	38,78g	106,66g	66,57g

**TABEL 26 NILAI NUTRISI *MIRROR GLAZE***

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	<i>Glucose</i>	300gr	957 cal	0 g	251,7g	0g
2.	Gula pasir	300gr	1161 cal	0g	299,94g	0g
3.	Air	150gr	0 cal	0g	0g	0g
4.	<i>Gelatin</i>	20gr	0 cal	0g	0g	0g
5.	<i>White chocolate couverture</i>	300gr	67 cal	17,12g	0g	0,02g
6.	Susu kental manis	200gr	500 cal	5g	115g	20g
7.	<i>Opaque</i>	5gr	0 cal	0g	0g	0g
8.	Pewarna hijau	4gr	0 cal	0g	0g	0g
9.	Pewarna coklat	3gr	0 cal	0g	0g	0g
	TOTAL		2.685 cal	22,12g	666,64g	20,02g

**TABEL 27 NILAI NUTRISI *CHOCOLATE CRUMBLE***

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	Susu bubuk	54gr	248 cal	8,76g	33,57g	8,76g
2.	<i>White chocolate compound</i>	25gr	135 cal	1,47g	14,81g	8,02g
	TOTAL		383 cal	10,23g	48,38g	16,78g

**TABEL 28 NILAI NUTRISI *RICE PAPER* BERBENTUK BUNGA****PATRAKOMALA**

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	<i>Wafer paper</i>	10pcs	0 cal	0g	0g	0g
	TOTAL		0 cal	0g	0g	0g

**TABEL 29 NILAI NUTRISI *ENTREMET CAKE* DENGAN CITRA RASA ES****CENDOL**

No	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1.	Gula aren <i>mousse</i>	300gr	4.821 cal	53,47g	412,79g	333,28g
2.	Cendol	300gr	293 cal	3,09g	67,06g	0,81g
3.	<i>Feuilletine chocolate coconut</i>	115gr	499cal	8,76g	41,06g	33,45g
4.	Santan & nangka <i>jelly</i>	20gr	714 cal	8,89g	70,78g	51,14g
5.	Pandan <i>sponge cake</i>	300gr	1.086 cal	38,78g	106,66g	66,57g
6.	<i>Mirror glaze</i>	200gr	2.685 cal	22,12g	666,64g	20,02g
7.	<i>Chocolate crumble</i>	5gr	383 cal	10,23g	48,38g	16,78g
8.	<i>rice paper</i>	4gr	0 cal	0g	0g	0g
	TOTAL	1 WHOLE	10.481cal	145,34 g	1.412 g	522,05 g
	TOTAL	8 SLICES	1.310 cal	18,16g	176.5 g	65,25 g

## **D. Lokasi & Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

### **A. Lokasi**

Lokasi penulis melakukan latihan pembuatan produk untuk Sidang Tugas Akhir

*Food Presentation* adalah :

- Rumah penulis, Padalarang Bandung  
Tatar Lokacitra, Jl. Lokapadma no.3,1 Kota Baru  
Parahyangan, Bojonghaleuang, Kec. Batujajar,  
Kab. Bandung Barat, Jawa Barat 40561.

Lokasi pelaksanaan Sidang Tugas Akhir *Food Presentation* adalah :

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

### **B. Waktu**

- Waktu pelaksanaan latihan pembuatan produk untuk Sidang Tugas Akhir adalah pada bulan Oktober 2024 – November 2024.
- Waktu pelaksanaan Sidang Tugas Akhir adalah pada tanggal

10 Desember 2024

