

BAB I

PENDAHULIAN

A. LATAR BELAKANG

Pastry merupakan bentuk seni melalui konsep estetika sehari-hari dan estetika gustatori, *Pastry* mengadopsi sifat-sifat seni rupa yang menciptakan ruang di mana dua ranah yang sebelumnya dianggap terpisah ini bertemu dan saling berinteraksi. Sebagai medium seni, banyak filosofis yang mempertanyakan tentang keberadaan seni pada *pastry*, perdebatan utamanya karena rasa dianggap sebagai Indera yang “lebih rendah” dalam estetika, dibandingkan dengan penglihatan dan pendengaran yang lebih sering diasosiasikan sebagai seni. Seni adalah segala sesuatu yang diciptakan manusia yang mengandung unsur keindahan yang mampu membangkitkan perasaan atau emosi bagi yang menikmatinya. Seni merupakan ekspresi jiwa dan kreativitas manusia yang diwujudkan dalam berbagai bentuk karya dengan metode dan media yang beragam. Dalam jurnal “*Edible Aesthetics: Blurring Boundaries between Pastry and Art*” menunjukkan bahwa penciptaan rasa dan pengalaman kuliner juga dianggap sebagai proses *artistic* yang menggugah perasaan dan makna mendalam. *Pastry* dianggap sebagai seni karena memenuhi banyak karakteristik seni konvensional termasuk ekspresi emosional, keterlibatan sosial, dan penciptaan estetika yang mendalam, *Pastry* dianggap sebagai seni bukan hanya karena bentuknya yang estetik tapi juga karena fungsinya yang mendalam dalam budaya dan ritual, serta dapat menyeberangi antara batas seni rupa dan makanan. Untuk itu kita dapat memperluas definisi seni sehingga dapat mencakup proses dan praktik sehari-hari yang memiliki potensi estetika

yang signifikan termasuk di dalamnya yaitu dunia *pastry*. *Entrémet cake* adalah keterampilan dan kreativitas dari seorang koki, yang dengan cermat membangun makanan penutup berlapis-lapis ini untuk membangkitkan tema atau emosi tertentu. Dunia *pastry* telah lama menjadi kanvas untuk ekspresi artistik, di mana koki berbakat mengubah yang biasa menjadi yang luar biasa. Salah satu manifestasi dari seni kuliner ini adalah kue *entrémets*, makanan penutup berlapis dan dirancang dengan rumit yang memikat indera. Dalam jurnal penelitian tersebut, eksplorasi seni membuat kue hidangan pembuka dengan tema alami, di mana batas antara makanan dan seni rupa kabur, menghasilkan mahakarya kue yang sesungguhnya (Borsato, 2023).

Cake secara historis berasal dari kata Norse Kuno *kaka*, yang merujuk pada roti datar yang terbuat dari gandum dan barley. Seiring berjalannya waktu kue-kue berevolusi melalui penambahan bahan-bahan seperti gula, mentega, dan telur, mengubahnya menjadi makanan penutup yang lebih ringan dan manis seperti saat ini. Pada abad ke-17, kue mulai menyerupai versi modern, karena semakin banyaknya ketersediaan gula. *Cake* sering dibuat dengan ragi, mirip dengan roti. Kemudian baru pada abad-19, dengan perkembangan *baking powder*, kue dapat mengembang lebih mudah tanpa ragi. Perkembangan ini merevolusi pembuatan kue, menghasilkan tekstur yang ringan dan lembut yang disebut sebagai kue modern. Di zaman modern Sekarang *cake* sering dikaitkan dengan kue dirayakan di berbagai budaya dan sering dikaitkan dengan acara-acara khusus (Humble, 2010).

Entremet merupakan bentuk makanan penutup berlapis yang eksekusinya lebih rumit karena berlapis banyak. Kue klasik biasanya terdiri dari

lapisan *sponge* atau *genoise*, sementara *entremet* lebih dari itu karena menggabungkan berbagai tekstur dan lapisan, seperti *mousse*, krim, *gelee*, dan kadang-kadang ditambah dengan elemen renyah. *Entremet* adalah evolusi teknis dari pembuatan kue klasik. Kerumitan dan seni dari sebuah *entremet* membedakannya dari kue standar pada umumnya, yang menjadikannya ciri khas dari *patisserie* Prancis modern. (Friberg, 1996) Untuk pembuatan kue *entremet* dibuat dengan lapisan dasar *cake* tapi menambahkan kesan elegan dan inovasi melalui teknik dan bahan tambahan. Dengan demikian *Cake* adalah fondasi, *entremet* membawa seni penciptaan makanan penutup lebih jauh, mengintegrasikan teknik-teknik canggih dan berbagai tekstur untuk menawarkan pengalaman sensori yang unik (Curley & Curley, 2014).

Entremet dalam masakan Prancis kontemporer, secara harfiah berarti "di antara hidangan-hidangan", merupakan hidangan makanan yang disajikan sebagai penutup atau di antara menu. *Entremet* berasal dari abad pertengahan di Eropa dan awalnya hanya merupakan hiburan teater dengan musik, efek khusus, dan dekorasi yang rumit untuk bangsawan. Sekarang, sebuah *entremet* menandakan berakhirnya sajian suatu set menu dari hidangan. *Entremet* awalnya hanya berbentuk hiasan dan tidak dapat dimakan, berubah dari gurih menjadi manis, dan pada abad ke-19 berkembang menjadi hidangan penutup seperti saat ini (Acker, 2024).

Komponen yang biasanya menyertai sebuah *cake entremet*, seperti *mousse*, *gelee*, *compote*, *sponge*, *biscuit*, dan *cream*, masing-masing akan memiliki tekstur yang berbeda, seperti *creamy*, *Light*, *crunchy*, atau *nutty*. Perpaduan rasa dari *entremet* yang dibuat akan menghasilkan kombinasi rasa

dan tekstur sempurna yang saling melengkapi pada setiap komponen. Bagian utama sebuah *entremet* biasanya adalah *mousse*, yang membungkus bagian lain dan menentukan bentuknya. Tekstur harus lembut dan ringan tetapi tetap kokoh agar *entremet* tetap bentuknya saat dikeluarkan dari lemari es dan disajikan. Resep *mousse entremet* menggunakan gelatin atau *chocolate-based mousse* untuk membuatnya kokoh. Tidak setiap *cake* dengan *mousse* dapat dikategorikan sebagai sebuah *entremet*, karena ciri khas dari sebuah *entremet* harus memiliki struktur berlapis dengan kombinasi rasa dan tekstur yang kompleks tidak hanya sebuah *mousse*. Demikian pula sebuah *cake entremet* yang tidak menggunakan *mousse* masih bisa disebut sebagai *entremet*, meskipun *mousse* memang merupakan komponen yang paling umum dan tradisional dalam *entremet* modern.

Ketika sebuah *entremet* telah tersusun biasanya akan dilapisi dengan *glaze*, beberapa teknik *glaze* yang umum digunakan adalah *Pâte à Glacer*, *velvet glaze* (*velvet spray*), *mirror glaze*, *neutral glaze*. *Glazing* adalah Teknik untuk melapisi bagian luar sebuah makanan, terutama pada produk *pastry* dan *bakery*, untuk memberikan lapisan yang halus, menarik untuk estetika, sekaligus memberi tambahan rasa. Teknik *mirror glaze* adalah teknik *glazing* paling populer karena menghasilkan permukaan yang halus, mengkilap, dan berkilau yang reflektif seperti cermin. Fungsi utama efek *mirror* untuk memperindah dan membuat kue lebih mewah dan terlihat profesional, terdapat beberapa pola

pengaplikasian pada Teknik *mirror glaze* seperti pola *ombre*, *marble*, *galaxy effect*, *spider* dan masih banyak lagi.



GAMBAR 1. 2 MIRROR GLAZE MARBLE

Sumber: Mkpatisserie, 2024



GAMBAR 1. 1 MIRROR GLAZE OMBRE

Sumber: Mkpatisserie, 2024



GAMBAR 1. 3 MIRROR GLAZE GALAXY

Sumber: Anyuta_ermolenkov, 2020



GAMBAR 1. 4 SPIDERWEB

Sumber: Ethereal Cakes, 2024

Teknik *velvet spray* juga merupakan salah satu teknik yang umum digunakan pada pengaplikasian *glaze entremet*, selain metode *mirror glaze*. Teknik *velvet spray* adalah teknik *glazing* yang memberikan tampilan yang lebih artistik dan kontras pada kelembutan *entremet* dengan menggunakan *glazing matte* dengan tekstur beludru pada permukaan. *Velvet spray* dibuat dengan campuran coklat dan *cocoa butter* yang disemprotkan pada kue *entremet* yang telah dibekukan. Cairan coklat akan mengeras, menjadi kasar, dan membentuk lapisan yang mirip dengan beludru yang lembut.



GAMBAR 1. 5 VELVET SPRAY GLAZE

Sumber: buzueva_cake, 2021

Pada sebuah *entremet*, *glaze* bukanlah sebuah syarat atau elemen yang mendefinisikan sebuah *cake* tersebut dapat dikategorikan sebagai *entremet cake* meskipun *entremet* modern sering kali dilapisi *glaze*, baik *mirror glaze* maupun *velvet spray*. Penggunaan *glaze* sebagai penambah aspek visual atau presentasi estetika dalam pembuatan *entremet*. Menurut Larousse Gastronomique, ensiklopedia terkenal tentang makanan, menjelaskan bahwa *Entremet* merupakan hidangan berlapis yang seringkali memiliki *mousse*, *gelee*, biscuit, dan komponen renyah didalamnya, sedangkan *glaze* bukanlah elemen wajib dalam definisi *entremet* tradisional maupun modern, tapi lebih merupakan elemen tambahan yang digunakan untuk meningkatkan penampilan *dessert*. Elemen utama dari sebuah *entremet* terletak pada struktur yang berlapis dan tekstur yang bervariasi, bukan hanya pada keberadaan *glaze*.

Entremet merupakan jenis *cake* modern bagian dari *gâteaux*, karena pengertian dari *gateaux* sendiri adalah *cake*, mencakup berbagai jenis *cake* yang rumit dan elegan terdiri dari beberapa lapisan dan dekorasi yang indah. Kompleksitas dari sebuah *entremet* dilihat dari keterampilan yang tinggi pada pembuatannya yang menjadikannya lebih modern dibandingkan dengan

gâteaux sederhana yang mungkin hanya terdiri dari satu atau dua lapisan. Setiap lapisan *entremet* memiliki kombinasi rasa dari beberapa lapisan komponen yang disusun presisi untuk menciptakan keseimbangan yang harmonis sehingga membutuhkan keahlian tinggi dalam pembuatan dan penataan detail-detail kecil menjadikannya simbol dari presisi dan kemewahan.

Seni *pastry* adalah keseimbangan yang halus antara estetika dan rasa, di mana daya tarik visual sama pentingnya dengan rasanya melalui teknik yang rumit dan cermat. Koki kue mirip dengan seniman, menggunakan kreativitas dan ketepatan mereka untuk mengubah bahan-bahan sederhana menjadi mahakarya yang dapat dimakan yang menakjubkan. Proses memasukkan seni ke dalam makanan penutup bukan hanya tentang membuatnya terlihat indah, ini tentang meningkatkan pengalaman sensoris secara keseluruhan. Makanan penutup yang dibuat dengan baik adalah simfoni tekstur, warna, dan rasa, semuanya digabungkan secara harmonis untuk menciptakan bagian akhir yang menarik secara visual dan lezat. Seni yang terlibat dalam kue dapat berupa dari desain rumit pada kue hingga konstruksi patung coklat yang halus.



GAMBAR 1. 6 CHOCOLATE SHOWPIECES
Sumber: Mark Tilling, 2016

Setiap elemen makanan penutup dipertimbangkan dengan cermat, mulai dari pilihan palet warna hingga penempatan setiap komponen di piring. Tujuannya adalah untuk membuat makanan penutup yang menceritakan sebuah kisah, membangkitkan emosi, dan meninggalkan kesan abadi bagi mereka yang mengalaminya. Dengan cara ini, seni kue bukan hanya tentang untuk dikonsumsi tetapi ini tentang menciptakan pengalaman yang melibatkan semua indera dan merayakan kegembiraan makan. Baik itu makanan penutup berlapis kontemporer yang bermain dengan tekstur dan rasa berbeda atau kue *tart* klasik yang berfokus pada kemurnian bahan-bahannya, seni kue kering adalah bukti kreativitas dan keterampilan koki. Ini adalah bidang di mana tradisi bertemu inovasi, dan di mana setiap kreasi adalah ekspresi unik dari seni kuliner.

Taman Nasional Bantimurung dikenal sebagai “*Kingdom of butterfly*” karena kekayaan biodiversitasnya yang sangat menonjol, terutama keanekaragaman kupu-kupunya. Secara historis, Kawasan ini mulai dikenal pada abad ke-19, ketika seorang naturalis terkenal, Alfred Russel Wallace, melakukan ekspedisi ilmiah ke wilayah Sulawesi Selatan, termasuk di antaranya Bantimurung. Wallace terpesona oleh banyaknya spesies kupu-kupu yang hidup di sana, dan sejak saat itu, Bantimurung dijuluki “*Kingdom of butterfly*” atau “Kerajaan kupu-kupu.” Taman ini kemudian ditetapkan sebagai Kawasan konservasi oleh pemerintah Indonesia, yang berfokus pada perlindungan kupu-kupu dan spesies flora serta fauna lainnya. Selain kekayaan alamnya, Bantimurung juga memiliki nilai budaya yang sangat kuat, karena cerita rakyat lokal yang menggambarkan keindahan dan mistis alam Bantimurung, keunikan ekosistem serta pengaruh Wallace dalam dunia ilmiah

membuat Bantimurung menjadi salah satu ikon ekowisata dan konservasi di Indonesia.

Hidangan penutup yang merepresentasikan sebuah tempat merupakan ide kreatif dan inovatif karena menggambarkan penampilan yang di mana ketika seseorang membayangkan tempat dan menuangkan dalam sebuah hidangan dari karakteristik unik dari suatu lokasi. Berdasarkan dengan informasi yang telah dipaparkan di atas, dalam kesempatan ini penulis akan membuat presentasi produk kue *entremet* yang merepresentasikan Bantimurung : *Kingdom of butterfly* untuk memperkenalkan kekayaan alam dan keragaman budaya yang ada di Indonesia, disajikan dengan meniru tampilan nuansa alam, dengan elemen yang menyerupai pohon, daun, dan tekstur alami dengan menggunakan bahan-bahan khas yang ada di Indonesia. Pembuatan *Entremet Cake* dengan tema *Kingdom of butterfly* terinspirasi dari Karya *dessert* yang dibuat oleh Chef Reynold yang menggambarkan sebuah Lokasi terkenal di Singapura, "Gardens By The Bay." Ide untuk membuat *entremet* yang juga menggambarkan keindahan alam.



**GAMBAR 1. 7 GARDENS BY THE BAY BY CHEF REYNOLD
POERNOMO**

Sumber: Reynold poernomo, 2023

Chef Reynold membuat *dessert* dengan pendekatan yang berbasis konsep dan artistik telah mendorong ide untuk membuat sebuah *entremet* yang juga menggambarkan keindahan alam. *Entremet* dengan Tema *Kingdom of butterfly* menggabungkan esensi estetika alam yang kaya dengan sentuhan lokal. Elemen di dalamnya dipilih dengan hati-hati untuk membuat keseimbangan rasa dan tekstur yang mewakili keanekaragaman hayati dan keindahan.

B. USULAN PRODUK

Penulis akan membuat produk “*Entremet Cake* dengan tema *Kingdom of butterfly*” Terinspirasi dari keindahan alam keragaman hayati yang terdapat pada Taman Nasional Bantimurung, Sulawesi Selatan. Taman ini dikenal dengan “Kerajaan Kupu-kupu” karena ini memiliki beragam spesies kupu-kupu yang unik, sekaligus menjadi simbol penting dalam menjaga ekosistem dan alam di sekitarnya. Melalui *Entremet* ini saya ingin menghadirkan pengalaman visual dan rasa yang menggambarkan keindahan alam dan seni kuliner.

Entremet akan dibuat dengan bentuk *cloud bubble*, menggabungkan berbagai rasa dan tekstur yang mewakili elemen-elemen dari sebuah kehidupan kupu-kupu. Bentuk *bubble* yang menciptakan tekstur unik yang meniru kesan telur kupu-kupu, merupakan simbol transformasi dan keindahan alam. Bentuknya akan memberikan dimensi dan daya tarik visual yang modern, serta memperkuat konsep transformasi dari alam ke dalam sebuah *pastry art*.

Bagian lapisan rasa yang terinspirasi dari bahan- bahan tropis khas Indonesia. Lapisan *Jasmine tea mousse* yang lembut dan aromatik, yang menggambarkan sebuah ketenangan alam. *Gelee banana dan dragon fruit* dari

buah-buah tropis akan menambahkan sentuhan manis alami serta memberikan warna yang cerah, menambahkan keindahan visual dan kontras rasa. *Mango compote* akan menghadirkan rasa segar asam dan menyegarkan, menggambarkan vitalitas kehidupan di hutan Bantimurung. Tempe *caramel crispy* menjadi elemen yang unik, tekstur renyah dan rasa manis-gurih, menyajikan inovasi penggunaan bahan lokal Indonesia dengan cara yang berbeda. *Sponge* pandan sebagai base yang akan memberikan aroma khas pandan yang mengingatkan akan tumbuhan tropis. melambangkan kelestarian alam yang harus dijaga. Komponen-komponen ini tidak hanya memberi pengalaman rasa yang kompleks dan seimbang tapi juga memperkenalkan kekayaan kuliner Indonesia dalam bentuk yang modern dan inovatif.

C. TINJAUAN PRODUK

Berikut merupakan tinjauan produk dari “*Entremet Cake* dengan Tema *Kingdom of butterfly*” yang akan penulis buat, yang terdiri dari tema produk, jenis produk, usulan resep, kebutuhan alat, kebutuhan bahan, rumusan harga jual, kandungan nilai nutrisi produk *entremet* yang akan penulis buat :

1. Tema produk

Penulis akan membuat presentasi produk yang merepresentasikan sebuah keindahan ekosistem alam Taman Nasional Bantimurung, Sulawesi Selatan yang dikenal sebagai “*Kingdom of butterfly*”. Tujuan penulis mengangkat tema tersebut untuk menampilkan keindahan alam yang dituangkan pada sebuah *dessert*, menghadirkan penampilan rasa dan visual tentang biodiversitas Indonesia, untuk meningkatkan kesadaran akan pelestarian warisan budaya dan alam Indonesia.

2. Jenis Produk

Penulis akan membuat produk *Entremet Cake* dalam kategori *Food Presentation* untuk memenuhi Tugas Akhir. Berikut merupakan desain dari produk *entremet* yang akan dibuat:

a. *Velvet Spray*

Lapisan luar entremet disemprot dengan *velvet spray* berwarna hijau yang memberikan tampilan halus, elegan, dan segar seperti rumput hijau. Mewakili alam dan kehidupan, Warna hijau menandakan pembaruan dan pertumbuhan

b. *Green Microsponge*

Sponge cake hijau ini digunakan sebagai hiasan di bagian luar entremet, memberikan tekstur lembut dan warna hijau yang menawan di bagian luar. Menggambarkan tempat kupu-kupu muncul Ini melambangkan vegetasi yang subur

c. *Chocolate Soil*

Merupakan *crumble* berwarna coklat yang memberikan elemen renyah dengan cita rasa cokelat yang kaya, Terlihat seperti tanah melambangkan bumi

d. Bunga Alyssum

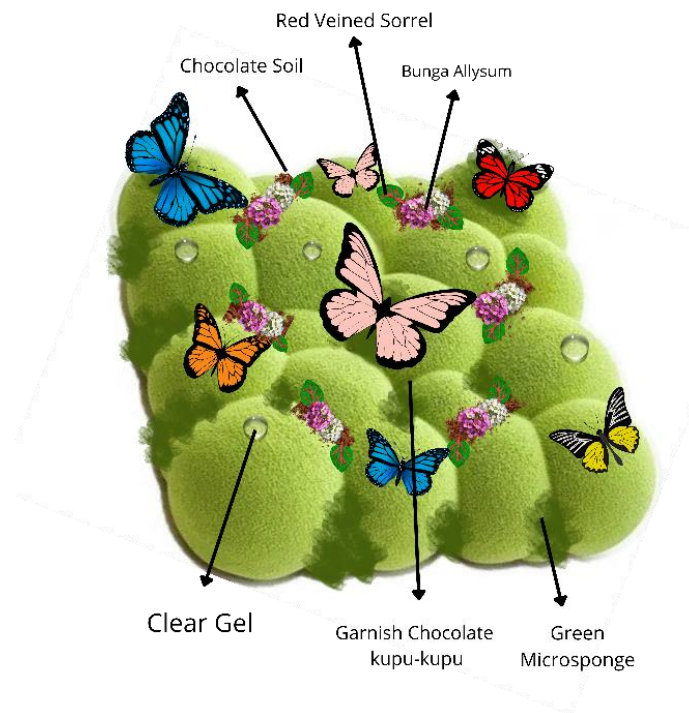
Bunga kecil yang warna-warna lembut dan aroma yang harum. Merupakan salah satu bunga yang disukai kupu-kupu, Menciptakan kesan alami dari tema yang diangkat

e. *Red veined sorrel leaves*

Edible leaf yang memiliki garis urat merah yang diletakkan di sekitar bunga alyssum. Memberikan kesan seperti dedaunan di habitat kupu-kupu.

f. *Gel*

Gel ini merupakan *neutral gel* yang diaplikasikan dengan cara di-pipe untuk menciptakan efek embun di permukaan *entremet*. Dengan tekstur transparan dan bercahaya embun atau kelembapan yang ditemukan di lingkungan alami.



GAMBAR 1. 8 DESAIN PRODUK (TAMPAK LUAR)



GAMBAR 1. 9 DESAIN PRODUK (TAMPAK DALAM)

Filosofi kupu-kupu tentang transformasi, kekuatan, dan keterhubungan dengan alam tercermin dalam kombinasi rasa, tekstur, dan bahan yang digunakan. Pada lapisan komponen yang dibuat menampilkan warna dan tekstur yang berbeda-beda. Berikut penjelasan detail mengenai masing-masing komponen di dalam lapisan *entremet*

a. *Velvet Spray*

Teknik *glazing* dengan menggunakan *velvet spray* sudah umum digunakan pada dunia *pastry* modern untuk meningkatkan tekstur dan penampilan dari sebuah *dessert*. Teknik ini telah digunakan secara luas dalam dunia profesional *pastry*. Teknik *velvet spray* memberikan daya tarik visual dalam makanan penutup. Dimana sama pentingnya dengan nilai rasa. Dalam produk *entremet* ini, penulis akan menggunakan *glaze velvet spray* berwarna hijau. Pemilihan warna kuning ini karena menggambarkan warna keindahan alam dari kehidupan kupu-kupu di alam bebas, sehingga memberikan kesan pertumbuhan dan kebaruan yang merupakan fase awal kehidupan dan proses pertumbuhan dari sebuah kupu-kupu.

b. *Jasmine tea Mousse*

Kata *mousse* berasal dari bahasa Prancis yang berarti “berbusa, berbuih, atau ringan”. Untuk membuat sebuah *mousse*, bahan krim penembang *whipped cream* atau *meringue* diaduk ke dalam *cream base* seperti *fruit purée*, *vanilla sauce*, *cream or pudding*, *curd*, *sabayon*, atau *pâte à bombe*. *Cream base* yang digunakan harus ringan dan lembut sehingga krim pengembang dapat bercampur dengan mudah. Bahan penstabil seperti gelatin digunakan dalam gramasi tertentu,

tergantung bagaimana hasil yang diinginkan. *Mousse* yang distabilkan dengan gelatin maka akan memberikan hasil *mousse* yang lebih cepat mengeras, jadi sebelum itu harus sudah menyiapkan cetakan yang akan digunakan, wadah, dan alat-alat lainnya sebelum memulai pembuatan. Teknik *Folding* (teknik mengaduk) adalah cara untuk mencampurkan krim *foamy*, seperti *meringue*, krim kocok atau kocokan putih telur ke dalam *cream base*. *Cream base* biasanya lebih padat dan lebih kokoh daripada krim *foamy* yang akan meruntuhkan busa. Pengadukan yang benar akan mengurangi volume udara sesedikit mungkin yang ada pada krim (America, 2015). *Jasmine tea* akan menjadi rasa utama pada *mousse* ini, penulis akan membuat dengan menggunakan bahan dasar *jasmine tea* akan memiliki wangi aromatik tapi tetap ringan serta menenangkan. Alasan menggunakan *Jasmine tea* karena dikenal dengan aroma khasnya dan menjadi bagian penting dari budaya minum teh di Indonesia. *Jasmine tea mousse* akan dibuat dengan *creme anglaise* (*custard base*) yang akan memberikan tekstur lembut dan *creamy*, *mousse* yang dihasilkan dengan *base cream anglaise* lebih stabil karena kandungan telur yang dibuat dengan teknik *custard*. *Jasmine tea mousse* sendiri akan dibuat dengan di rendam terlebih dahulu ke dalam susu semalaman untuk mendapatkan ekstrak rasa *jasmine tea* yang diinginkan, lalu untuk eksekusinya susu dengan rendaman *jasmine tea* akan dibuat *creme anglaise* terlebih dahulu yang dimasak dengan susu, *cream*, gula, *white chocolate* dan kuning telur. Kemudian masukkan gelatin lalu diaduk ke dalam *whipped cream* sampai tercampur rata.

Lapisan *Jasmine tea mousse* yang lembut dan aromatik, yang menggambarkan sebuah ketenangan alam. bagaimana kehidupan awal kupu-kupu penuh dengan proses internal yang hening.

c. *Banana dragon fruit gelee*

Gelée dalam bahasa Prancis berarti “jelly”, *Gelée* adalah *jelly* bening yang diberi cairan rasa dari jus buah, wine atau kaldu, yang diberi dengan bahan pengental. Komponen dasar dari sebuah *gelée* adalah *flavored liquid base*, bahan pengental, dan gula (untuk *gelée* manis). *Gelée* dalam gastronomi dapat diaplikasikan pada makanan gurih dan manis. Jenis bahan pengental yang paling umum untuk sebuah *gelée* adalah gelatin, alternatif bahan yang dapat digunakan yaitu agar-agar, *carrageenan*, *pectin*, *methylcellulose*. Setiap bahan pengental memiliki sifat yang pengaplikasian yang berbeda (Lersch, 2014).

Pisang erat kaitannya dengan Indonesia dan banyak negara tropis lainnya. Pisang merupakan makanan pokok dalam banyak budaya di Indonesia, terutama di pedesaan, yang Dimana sering diolah menjadi berbagai makanan tradisional seperti pisang goreng, kolak pisang, atau nagasari. Dalam konteks global, Indonesia dikenal sebagai salah satu produsen dan konsumen utama pisang, tapi bukan satu-satunya. (Sudaryono et al., 2023). Untuk buah naga sendiri, Buah naga telah menjadi komoditas pertanian penting di Indonesia dan Asia Tenggara. Tanaman buah naga mengalami perkembangan pesat (Parson, 2020). Kombinasi rasa antara pisang dan buah naga (*dragon fruit*), rasa manis dari pisang akan mendominasi rasa sedangkan buah naga akan

memberikan rasa yang ringan dan segar, kombinasi ini menghasilkan rasa manis dan segar yang seimbang. Tekstur yang akan dihasilkan dari pisang yang lembut dengan tekstur “*buttery*” dan manis, berpadu dengan tekstur buah naga yang *crunchy* karena biji-bijinya yang memberikan kontras unik di mulut. Pembuatan *banana dragon fruit gelee* cukup mudah, dimulai dengan menghaluskan pisang dan buah naga kemudian *smooties* yang dihasilkan dimasak, kemudian masukkan gelatin, kemudian pindahkan ke cetakan sampai mengeras. Gelee banana dan dragon fruit dari buah-buah tropis akan menambahkan sentuhan manis alami serta memberikan warna yang cerah, menambahkan keindahan visual dan kontras rasa. Setelah masa kepompong, kupu-kupu melewati proses metamorfosis yang penuh perubahan dan kemunculan warna-warna.

d. *Mango compote*

Compote adalah hidangan potongan buah yang direbus dengan sirup gula, buah yang digunakan berupa potongan buah segar atau buah kering, ditambahkan dengan berbagai jenis bumbu seperti kayumanis, vanili, atau cengkeh. *Compote* sering digunakan sebagai topping untuk sebuah *dessert* seperti es krim, *pancake*, atau *yoghurt*. Pada pembuatan *entremet* ini penulis akan menggunakan buah mangga sebagai bahan utama *compote* ditambahkan dengan perasan lemon sebagai pemberi rasa asam. Cara pembuatannya yaitu buah mangga di potong *dice*, lalu direbus dengan air dengan gula ditambah dengan perasan lemon sampai buahnya empuk. Konsistensi yang dihasilkan akan lebih kental. Mango

compote akan menghadirkan rasa segar asam dan menyegarkan, menggambarkan vitalitas kehidupan kupu-kupu di hutan Bantimurung.

e. Tempe *Caramel Crispy*

Tempe adalah salah satu makanan tradisional yang paling identik dengan Indonesia, karena tempe merupakan warisan budaya Indonesia. Tempe memiliki nilai historis, kultural, serta gizi yang tinggi. Tempe terbuat dari fermentasi kedelai menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus*, tempe disebut sebagai fermentasi yang memiliki rasa dan tekstur unik, serta mengandung protein nabati. Makanan ini dikonsumsi secara luas oleh berbagai lapisan Masyarakat, mulai dari pedesaan hingga hingga perkotaan.

Caramel merupakan produk yang dihasilkan dari pemanasan gula pada suhu tinggi, menghasilkan senyawa dengan warna coklat keemasan dan rasa yang khas (Kroh,1994). *Caramel crispy* dalam konteks *entremet* mengacu pada lapisan atau elemen renyah yang terbuat dari karamel, sering dikombinasikan dengan bahan lain untuk memberikan tekstur kontras dalam *dessert* berlapis ini. *Crispy* sendiri berarti kerenyahan yang mengacu pada sifat tekstur sebuah makanan yang ditandai dengan kerapuhan dan kemudahan untuk pecah atau remuk pada saat ditekan atau dikunyah (Szczesniak, 2002). Tempe digunakan dalam pembuatan produk kue *entremet* merupakan inovasi penggunaan bahan tradisional. Lapisan *Caramel crispy* tempe sebagai salah satu lapisan yang memberikan kontras rasa manis dan gurih pada tekstur *crispy* dengan tekstur renyah dari kelembutan lapisan lainnya yang ada pada *entremet*. Pembuatan tempe *caramel crispy*

menggabungkan teknik pembuatan tempe *crispy* dengan gula karamel hingga *caramelize* untuk menciptakan tekstur renyah dan perpaduan rasa gurih, manis, dan sedikit pahit. Pembuatannya dimulai dengan membuat tempe menjadi krispi yang digoreng hingga kering, lalu membuat *caramel* dengan melelehkan gula di atas pan sambil diaduk ditambahkan garam dan *butter* sambil diaduk, jika sudah mengental dan membentuk *caramel* dituang ke atas tempe, kemudian diaduk dengan cepat lalu diratakan di atas baking paper lalu tunggu hingga dingin, lalu pecahkan sampai bertekstur *crumble*. Tempe *caramel crispy* menjadi elemen yang unik, tekstur renyah dan rasa manis-gurih, menyajikan inovasi penggunaan bahan lokal Indonesia dengan cara yang berbeda. Kupu-kupu harus mandiri dan kuat dalam menghadapi tantangan hidup di alam saat pertama kali terbang.

f. Pandan *Sponge*

Sponge cake adalah kue yang memiliki tekstur ringan dan lembut, biasanya terbuat dari bahan telur, gula, dan tepung, tanpa atau menggunakan lemak tambahan seperti mentega atau minyak. Sejarah *Sponge cake* berasal dari Mediterania Timur pada abad ke-15. Pada awalnya kue ini disebut “*sponge biscuit*” atau “*biscuit sponge*” karena teksturnya yang lembut yang mirip *sponge*. Kue ini mulai populer di Eropa pada abad ke-17, dengan bahan yang masih terbatas hanya menggunakan telur, gula, dan tepung, kue ini akhirnya menjadi terkenal di kalangan bangsawan Eropa karena rasanya yang lembut dan ringan. Kemudian pada abad ke-18, kue ini mulai dikenal di Inggris. Pada

awalnya disajikan di acara the bersama makanan lainnya. Pada tahun 1800-an ditambahkan bahan baking powder sebagai bahan pengembang pada pembuatan kue ini, yang disukai Ratu Victoria di Inggris. Hal ini memungkinkan kue *sponge* diproduksi secara massal dan dijual dengan harga yang lebih murah kepada masyarakat umum (Frida, 2024). Kebanyakan pembuatan resep-resep kue tradisional dan dalam pembuatan makanan yang disajikan pada acara-acara khusus seperti perayaan dan upacara adat yang ada di Indonesia, pandan sebagai bahan utama karena memiliki aroma wangi yang khas dan warna hijau alami. Pandan memiliki peran penting dalam tradisi kuliner Indonesia. Pembuatan pandan *sponge* akan di buat dengan *sponge* method dengan memisahkan putih dan kuning telur dalam pengocokannya, ditambahkan juga *coconut milk* untuk mengurangi rasa daun yang terlalu strong dari pandan *juice*. *Sponge* pandan sebagai base yang akan memberikan aroma khas pandan yang mengingatkan akan tumbuhan tropis. melambangkan kelestarian alam yang harus dijaga. Dan kupu-kupu sebagai simbol penting dari keseimbangan dan keberlanjutan lingkungan.

3. Usulan Resep

Resep standar adalah formula yang telah di uji yang menghasilkan kualitas dan kuantitas yang dapat diprediksi ketika bahan bahan yang tepat dan metode yang ditentukan digunakan (Gisslen, Professional Cooking, Eighth Edition, 2014).

Berdasarkan teori yang dipaparkan, maka penulis akan melampirkan resep standar yang telah dicoba, diadaptasi, dan dicoba ulang beberapa kali untuk digunakan dalam pembuatan produk *entremet* ini dan hasil yang sama setiap kali prosedur yang tepat digunakan dengan jenis peralatan yang sama dan jumlah dan kualitas bahan yang sama. Penulis berusaha untuk menggabungkan resep-resep ini untuk membuat kombinasi yang lezat dan unik. Berikut merupakan resep yang penulis modifikasi dari sumber terkait.

Tabel 1. 1 RESEP STANDAR *GREEN VELVET SPRAY*

Resep Standar			Jenis : <i>Coating</i>	
			Hasil :305 ml, <i>For 1 Whole Entremet Cake (20x20)</i>	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Tempering</i>	150 gr 150 gr	<i>White Chocolate Couverture Cocoa butter</i>	Lelehkan coklat dengan metode <i>bain marie</i> , lelehkan hingga mencapai suhu 45°C.Campur hingga merata
2.	<i>Add</i>	5 ml	<i>Green color oil-based</i>	Pada campuran <i>cocoa butter</i> dan <i>chocolate</i> . Aduk, turunkan suhu <i>Chocolate</i> ke 28-29°C, lalu naikkan kembali ke suhu 31-32°C. Kemudian baru dapat digunakan

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 2 RESEP STANDAR *JASMINE TEA MOUSSE*

Resep Standar			Jenis : <i>Creamy</i>	
			Hasil :500 gr,	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Soak</i>	20 gr 45 ml 55 ml	<i>Jasmine tea Fresh Milk Dairy Cream</i>	Dengan susu semalaman di dalam <i>chiller</i>
2.	<i>Bloom</i>	5 gr 25 ml	<i>Gelatin Air</i>	Dalam <i>bowl</i>

Tabel 1. 3 RESEP STANDAR *JASMINE TEA MOUSSE*
(Lanjutan)

Resep Standar			Jenis : <i>Creamy</i>	
			Hasil :500 gr,	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
3.	<i>Make</i>	20 gr 2 gr 15 gr 110 gr	<i>Egg Yolk</i> Garam Gula <i>White Chocolate Couverture</i>	<i>Creme anglaise, Shimmer</i> rendaman <i>jasmine tea</i> , masukkan telur dan <i>white chocolate</i> , lalu aduk sampai mengental, kemudian masukkan gelatin yang sudah di bloom
4.	<i>Whisk</i>	300 gr 20 gr	<i>Dairy Cream</i> Gula	Sampai <i>medium stiff</i> , tuang <i>creme anglaise</i> ke dalam <i>whipped cream</i>
5.	<i>Mix</i>			<i>Whipped cream</i> dan <i>creme anglaise</i> sampai tercampur

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 4 RESEP STANDAR *BANANA DRAGON FRUIT GELEE*

Resep Standar			Jenis : <i>Jelly</i>	
			Hasil :285 ml	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Bloom</i>	5 gr 15 ml	Gelatin Air	Hingga gula larut
2.	<i>Boil</i>	150 ml 150 ml 15 gr	<i>Banana Juice</i> <i>Dragon Fruit Juice</i> Gula	Sampai dengan <i>medium heat</i>
3.	<i>Add</i>			Gelatin ke dalam <i>pan</i> , lalu aduk hingga tercampur rata
4.	Cetak			<i>Gelee mixture</i> dengan <i>cake ring square</i> ukuran 16x16

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 5 RESEP STANDAR *MANGO COMPOTE*

Resep Standar			Jenis : <i>Compote</i>	
			Hasil :400gr-500gr	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Cut</i>	500 gr	<i>Mango</i>	<i>Dice</i> , lalu tuang ke dalam <i>sauce pan</i>
2.	<i>Add</i>	20 gr 15 ml	Gula <i>Lemon juice</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i>
3.	<i>Boil</i>			Dengan panas medium, sambil diaduk, hingga tekstur <i>compote</i> mulai mengental

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 6 RESEP STANDAR TEMPE *CARAMEL CRISPY*

Resep Standar			Jenis : <i>Crispy</i>	
			Hasil : 340gr	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong	300 gr	Tempe	Dengan tipis atau kecil
2.	<i>Deep fry</i>	250 ml	Minyak goreng	Tempe dengan minyak, hingga <i>crispy</i>
3.	<i>Boil</i>	80 gr 50 ml	Gula Air	Sampai dengan suhu 145-150°C
4.	<i>Add</i>	10 gr 3 gr	<i>Butter</i> Garam	Ke dalam <i>caramel</i> , lalu aduk hingga tercampur
5.	<i>Mix</i>			Tempe dengan <i>caramel</i> , lalu ratakan di atas <i>sheet pan</i> yang telah dilapisi dengan <i>baking paper</i> <i>Crash tempe caramel</i> hingga menjadi <i>crumble</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 7 RESEP STANDAR PANDAN *SPONGE*

Resep Standar			Jenis : <i>Sponge</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake</i> Uk:20x20cm	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mix</i>	2 pc 25 gr	<i>Egg Yolk</i> Gula	Hingga mengembang
2.	<i>Mix</i>	20 gr 20 ml 4 ml 2 ml	<i>Coconut milk</i> <i>Vegetable Oil</i> Pandan <i>juice</i> Pasta pandan	Lalu masukkan ke dalam <i>mixture</i> , aduk hingga tercampur rata
3.	Tuang		<i>Medium Flour</i>	Ke dalam <i>mixture</i> , aduk secara perlahan
4.	<i>Mix</i>	2 pc 25 gr	<i>Egg white</i> Gula	hingga mengembang sampai <i>stiff peaks</i>
5.	<i>Mix</i>			<i>Mixture</i> yang sudah dibuat ke dalam adonan <i>meringue</i> dengan cara di <i>Fold-in</i> hingga tercampur rata
6.	Tuang			Adonan ke <i>cake ring</i> yang sudah di- <i>grease</i> di beri tepung

Tabel 1. 8 RESEP STANDAR PANDAN *SPONGE*
(Lanjutan)

Resep Standar			Jenis : <i>Sponge</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake</i> Uk:20x20cm	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
7.	<i>Bake</i>			Dengan suhu 170°C, selama 20 menit Keluarkan dari oven setelah matang lalu dinginkan. Cetak dengan <i>ring cutter</i> ukuran 16x16cm

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 9 RESEP STANDAR *GREEN MICROSPONGE*

Resep Standar			Jenis : <i>Garnish Sponge</i>	
			Hasil :	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mix</i>	1pc 30 gr 12 gr 3 gr	Telur Madu Gula <i>Green Color</i>	Sampai tercampur rata
2.	<i>Add</i>	25 gr 3 gr	<i>Medium Flour Baking powder</i>	Ke dalam <i>mixture</i> , lalu aduk kembali
3.	<i>Microwave</i>			Selama 1 menit

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 10 RESEP STANDAR *CHOCOLATE SOIL*

Resep Standar			Jenis : <i>Crumble</i>	
			Hasil : 215 gr	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Boil</i>	45 ml 120 gr	Air Gula	<i>Shimmer</i> dalam <i>sauce pan</i> , sampai dengan mencapai suhu 135°C
2.	<i>Add</i>	50 gr	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	Ke dalam <i>sugar boiling</i> Ketika sudah mencapai suhu 135°C Lalu aduk terus menerus sampai bertekstur seperti pasir

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 11 RESEP STANDAR *CHOCOLATE DECOR*

Resep Standar			Jenis : <i>Garnish Chocolate</i>	
			Hasil :	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Bain marie</i>	80 gr	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	Di dalam bowl <i>tempering Chocolate</i> naikkan ke suhu 40-45°C Lalu turunkan ke suhu 28-29°C Kemudian naikkan lagi ke suhu 31-32°C
2.	<i>Bain marie</i>	80 gr	<i>Dark Chocolate Couverture</i> <i>White Chocolate Couverture</i> <i>Orange oil food coloring</i> <i>Yellow oil food coloring</i> <i>Pink oil food coloring</i> <i>Red oil food coloring</i> <i>Blue oil food coloring</i>	Dalam pan yang berbeda di atas api sedang, <i>Tempering chocolate</i> naikkan ke suhu 40-45°C, Lalu turunkan ke suhu 28-29°C, Kemudian naikkan lagi ke suhu 31-32°C Bagi menjadi 5 bagian yang akan diberi warna yang berbeda-beda Setelah mencapai suhu <i>tempering</i> , boleh langsung digunakan untuk membuat <i>Chocolate decor</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 12 *ASSEMBLING OF ENTREMET CAKE* DENGAN TEMA *KINGDOM OF BUTTERFLY*

Resep Standar			Jenis : <i>Ices</i>	
			Hasil : <i>1 Whole Entremet Cake</i>	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en Place</i>			Menyiapkan seluruh alat dan bahan yang akan digunakan.
2.	<i>Arrange</i>		<i>Banana dragon fruit gelee</i> <i>Mango Compote</i>	Setiap lapisan <i>entremet</i> ke dalam <i>cake ring square</i> , lalu bekukan ke dalam <i>freezer</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

**Tabel 1. 13 ASSEMBLING OF ENTREMET CAKE DENGAN TEMA
KINGDOM OF BUTTERFLY**
(Lanjutan)

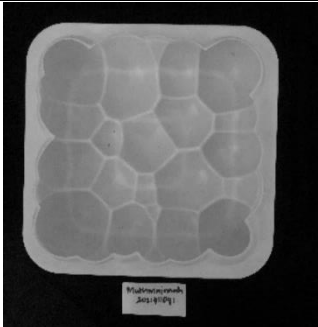


Resep Standar			JENIS : <i>Ices</i>	
			<i>Hasil : 1 Whole Entremet Cake</i>	
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
3.			<i>Tempe Caramel Crispy</i>	lalu bekukan ke dalam <i>freezer</i>
			<i>Pandan sponge</i>	
4.	Keluarkan		Komponen	Yang sudah dibekukan
5.	Tuangkan		<i>Jasmine tea Mousse</i>	Ke dalam mold hingga 1/3 cetakan, lalu ratakan
6.	<i>Put</i>		Komponen	Ke dalam <i>mold</i> di atas <i>mousse</i> , <i>Banana dragon fruit gelee</i> , <i>Mango Compote</i> , <i>Tempe Caramel Crispy</i> , <i>Pandan sponge</i> .
7.	Tuang		<i>Jasmine tea Mousse</i>	Hingga menutupi seluruh bagian samping. Pastikan semua bagian terisi (pastikan tidak ada gelembung udara).
8.	<i>Freeze</i>		<i>Entremet Cake</i>	Di dalam <i>freezer</i> , selama kurang lebih 1 hari.
9.	Keluarkan			<i>Cake</i> dari <i>mold</i> yang sudah dibekukan, lalu masukkan kembali ke <i>freezer</i>
10.	Siapkan		<i>Velvet spray green</i>	Juga <i>turntable</i> dan <i>box</i> untuk <i>space</i> menyemprot <i>entremet</i> .
11.	Keluarkan			<i>Entremet</i> , kemudian semprot <i>cake</i> dengan <i>velvet spray green</i> , sambil diputar dengan bantuan <i>turntable</i> .
12.	Dekorasi			<i>Entremet</i> dengan menggunakan <i>Chocolate decor</i> , <i>green micro sponge</i> , <i>Chocolate soil</i> , <i>neutral gel</i>
13.	Sajikan			<i>Entremet Cake</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024






4. Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan *Entremet Cake* dengan Tema *Kingdom of butterfly* membutuhkan beberapa alat penunjang dalam pengolahan produk. Berikut adalah daftar alat yang penunjang yang digunakan oleh penulis beserta dengan fungsinya:





Tabel 1. 14 ALAT-ALAT

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	<i>Cloud Mold</i>		Digunakan untuk mencetak <i>mousse cake</i>
2.	<i>Bowl</i>		Digunakan sebagai wadah untuk menyimpan bahan
3.	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang bahan yang digunakan

Tabel 1. 15 ALAT-ALAT
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
4.	<i>Measuring spoon</i>		Digunakan untuk mengukur bahan menggunakan ukuran sendok
5.	<i>Wrapping</i>		Digunakan sebagai alat penunjang dalam pembuatan produk
6.	<i>Thermometer</i>		Digunakan untuk mengukur suhu saat pembuatan produk
7.	<i>Rubber Spatula</i>		Digunakan untuk mengaduk, mengambil, meratakan adonan
8.	<i>Balloon Whisk</i>		Digunakan untuk mengocok bahan yang perlu diaduk






Tabel 1. 16 ALAT-ALAT
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
9.	<i>Palette</i>		Digunakan sebagai alat penunjang dalam pembuatan produk
10.	<i>Piping Bag</i>		Digunakan untuk pipe <i>mousse</i>
11.	<i>Baking paper</i>		Digunakan untuk mengalasi kue saat akan di panggang
12.	<i>Ring Cutter Square</i>		Digunakan untuk mencetak semua isian <i>entremet</i>



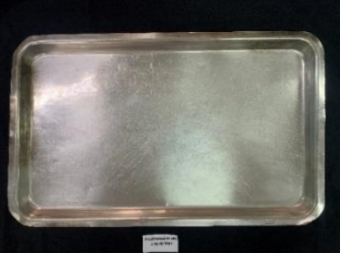
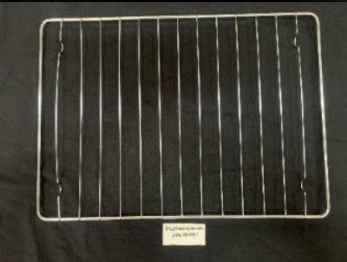

Tabel 1. 17 ALAT-ALAT
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
13.	<i>Sieve</i>		Digunakan untuk menyaring bahan kering dan bahan basah
14.	Pisau		Digunakan untuk memotong semua bahan yang perlu dipotong
15.	<i>Wooden Spatula</i>		Digunakan untuk mengaduk bahan yang dipanaskan
16.	<i>Spoon</i>		Digunakan untuk mengaduk beberapa bahan
17.	<i>Turntable</i>		Digunakan sebagai alas untuk mempermudah saat dekorasi

Tabel 1. 18 ALAT-ALAT
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
18.	<i>Cutting Board</i>		<i>Digunakan sebagai alas untuk memotong bahan</i>
19.	<i>Spray Gun</i>		Digunakan untuk mengaplikasikan velvet spray
20.	<i>Stove</i>		Digunakan untuk memasak beberapa komponen, seperti <i>compote</i> , gele, dan lain-lain
21.	<i>Saucepan</i>		Digunakan sebagai alat untuk memanaskan bahan-bahan
22.	<i>Stand Mixer</i>		Digunakan untuk mengocok telur dan krim

Tabel 1. 19 ALAT-ALAT
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
23.	<i>Sheet Pan</i>		Digunakan sebagai alas saat membakar <i>cake</i>
24.	<i>Blender</i>		Digunakan untuk menghaluskan buah
25.	<i>Tray</i>		Digunakan sebagai alas glazing dan sebagai penunjang presentasi
26.	<i>Cooling Wire</i>		Digunakan untuk mendinginkan <i>cake</i> dan sebagai penunjang presentasi
27.	<i>Microwave</i>		Digunakan untuk pembuatan <i>Green microsponge</i>

Tabel 1. 20 ALAT-ALAT
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
28.	<i>Cake Tin</i>		Digunakan sebagai wadah untuk <i>sponge</i> saat dipanggang
29.	<i>Oven</i>		Digunakan untuk memanggang produk
30.	<i>Cake Board</i>		Digunakan sebagai penunjang presentasi produk

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

5. Kebutuhan Bahan

Kebutuhan bahan merupakan rincian perumusan kebutuhan bahan terdiri yang dari daftar nama bahan, kuantitas serta harga produk yang dibutuhkan dalam pembuatan *Entremet Cake* dengan Tema *Kingdom of butterfly*. Berikut detail PO yang dibutuhkan penulis untuk memproduksi produk

Tabel 1. 21 KEBUTUHAN BAHAN

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA
1.	<i>Dairy Cream Millac</i>	1000	MI	Rp 65,000
2.	<i>Fresh Milk</i>	200	MI	Rp 7,000
3.	<i>Teh tong tji melati</i>	100	Gr	Rp 11,000
4.	<i>White Chocolate Couverture</i>	500	Gr	Rp 68,000
5.	<i>Dark Chocolate couverture</i>	250	Gr	Rp 35,000
6.	<i>Cocoa butter</i>	150	Gr	Rp 80,000
7.	Gula	500	Gr	Rp 10,000
8.	<i>Gelatin powder</i>	100	Gr	Rp 25,000
9.	<i>Medium Flour</i>	1000	Gr	Rp 15,000
10.	Garam	250	Gr	Rp 3,000
11.	<i>Coconut Milk</i>	65	MI	Rp 2,500
12.	<i>Eggs</i>	10	Pcs	Rp 21,000
13.	<i>Pandan leave</i>	1	Pack	Rp 1,000
14.	<i>Pandan paste</i>	25	MI	Rp 6,000
15.	<i>Oil</i>	1000	MI	Rp 15,000
16.	<i>Honey</i>	100	MI	Rp 15,000
17.	<i>Pisang ambon</i>	500	Gr	Rp 6,000
18.	<i>Buah naga</i>	500	Gr	Rp 12,000
19.	<i>Lemon</i>	1	pcs	Rp 4,000
20.	Mangga	500	Gr	Rp 15,000
21.	Tempe	500	Gr	Rp 5,000
22.	<i>Butter</i>	100	Gr	Rp 23,000
23.	<i>Cocoart green color</i>	50	MI	Rp 25,000
24.	<i>Orange oil food coloring</i>	30	MI	Rp 2,500
25.	<i>Blue oil food coloring</i>	30	MI	Rp 2,500
26.	<i>Pink oil food coloring</i>	30	MI	Rp 2,500
27.	<i>Red oil food colring</i>	30	MI	Rp 2,500
28.	<i>Yellow oil food coloring</i>	30	MI	Rp 2,500
29.	<i>Alyssum Flower (Edible)</i>	30	Pcs	Rp 45,000
30.	<i>Red veined sorrel leaves (Edible)</i>	60	Pcs	Rp 45,000
31.	<i>Neutral Gel</i>	100	MI	Rp 6,000
32.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	Rp 12,000
TOTAL				Rp590,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

6. Perumusan Harga Jual

Food costing merupakan proses untuk menghitung biaya bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk makanan, proses ini bertujuan untuk memahami total biaya produksi makanan dan menetapkan harga yang sesuai untuk menghasilkan keuntungan.

Berikut merupakan perumusan *selling price* yang penulis dapatkan dari buku “Culinary Calculation”. Penulis menggunakan rumus

$$\frac{\text{Cost of food}}{\text{Food cost percentage}} = \text{Menu Price}$$

Tabel 1. 22 RECIPE COSTING VELVET SPRAY

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
<i>White Chocolate Couverture</i>	150	Gr	250	Gr	Rp 34,000	Rp 20,400
<i>Green color</i>	5	MI	50	MI	Rp 25,000	Rp 2,500
<i>Cocoa butter</i>	150	Gr	150	Gr	Rp 80,000	Rp 80,000
TOTAL						Rp102,900

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 23 RECIPE COSTING JASMINE TEA MOUSSE

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
<i>Fresh Milk</i>	45	MI	200	MI	Rp 7,000	Rp 1,250
<i>Jasmine tea</i>	20	Gr	250	Gr	Rp 11,000	Rp 2,200
<i>Egg yolk</i>	20	Gr	45	Gr	Rp 2,100	Rp 933
<i>White Chocolate Couverture</i>	110	MI	250	Gr	Rp 34,000	Rp 2,040
Garam	2	Gr	250	Gr	Rp 3,000	Rp 24
Gula	15	Gr	500	Gr	Rp 10,000	Rp 300
Gelatin Powder	5	Gr	100	Gr	Rp 25,000	Rp 1,250
<i>Dairy Cream</i>	405	Gr	1000	Gr	Rp 65,000	Rp 26,325
TOTAL						Rp 34.322

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 24 RECIPE COSTING BANANA DRAGON FRUIT GELEE

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
Gula	15	Gr	500	Gr	Rp 10,000	Rp 300
<i>Banana</i>	150	Gr	500	Gr	Rp 6,000	Rp 1,800
<i>Dragon fruit</i>	150	Gr	500	Gr	Rp 12,000	Rp 3,600
<i>Gelatin powder</i>	5	Gr	100	Gr	Rp 25,000	Rp 1,250
TOTAL						Rp 6,950

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 25 RECIPE COSTING MANGO COMPOTE

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
Gula	20	Gr	500	Gr	Rp 10,000	Rp 400
<i>Mangga</i>	500	Gr	500	Gr	Rp 15,000	Rp 15,000
<i>Lemon</i>	1	Pcs	1	Pcs	Rp 4,000	Rp 4,000
TOTAL						Rp 19,400

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 26 RECIPE COSTING TEMPE CARAMEL CRISPY

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
Tempe	300	Gr	500	Gr	Rp 5,000	Rp 3,000
<i>Vegetable Oil</i>	250	Gr	1000	ML	Rp 15,000	Rp 3,750
Gula	80	Gr	500	Gr	Rp 10,000	Rp 4,000
<i>Butter</i>	10	Gr	227	Gr	Rp 49,000	Rp 2,300
Garam	3	Gr	250	Gr	Rp 3,000	Rp 36
TOTAL						Rp 13,086

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 27 RECIPE COSTING PANDAN SPONGE

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
Telur	2	Pcs	10	Pcs	Rp 21,000	Rp 4,200
Gula	50	Gr	500	Gr	Rp 10,000	Rp 1,000
<i>Medium Flour</i>	45	Gr	1000	Gr	Rp 15.000	Rp 675
Garam	3	Gr	250	Gr	Rp 3,000	Rp 36
<i>Coconut milk</i>	20	Gr	65	ML	Rp 4,000	Rp 1,230
<i>Vegetable Oil</i>	10	Gr	250	ML	Rp 5,000	Rp 200
<i>Pandan juice</i>	5	ML	20	ML	Rp 1,000	Rp 250
<i>Pasta pandan</i>	5	ML	60	ML	Rp 6,000	Rp 500
TOTAL						Rp 8,091

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 28 RECIPE COSTING GREEN MICROSPONGE

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
<i>Egg</i>	1	Pcs	10	Pcs	Rp 21,000	Rp 2,100
<i>Gula</i>	12	Gr	500	Gr	10,000	Rp 240
<i>Honey</i>	30	Gr	350	Gr	32,000	Rp 2,700
<i>Baking Powder</i>	3	Gr	45	Gr	5,800	Rp 386
<i>Medium Flour</i>	25	Gr	1000	Gr	15,000	Rp 375
<i>Green color</i>	3	Gr	30	MI	5,000	Rp 500
TOTAL						Rp 6,301

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 29 RECIPE COSTING CHOCOLATE SOIL

NAMA BARANG	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
<i>Dark Chocolate Couverture</i>	10	Gr	250	Gr	Rp 35,000	Rp 1,400
<i>Gula</i>	25	Gr	500	Gr	Rp 10,000	Rp 500
TOTAL						Rp 1,900

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 30 RECIPE COSTING CHOCOLATE GARNISH BUTTERFLY

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
<i>Dark Chocolate Couverture</i>	50	Gr	250	Pcs	Rp 35,000	Rp 7,000
<i>White Chocolate Couverture</i>	80	Gr	250	Gr	Rp 34,000	Rp 10,880
<i>Orange oil food coloring</i>	2	MI	30	MI	Rp 2,500	Rp 166
<i>Yellow oil food coloring</i>	2	MI	30	MI	Rp 2,500	Rp 166
<i>Pink oil food coloring</i>	2	MI	30	MI	Rp 2,500	Rp 166
<i>Blue oil food coloring</i>	2	MI	30	MI	Rp 2,500	Rp 166
<i>Red oil food coloring</i>	2	MI	30	MI	Rp 2,500	Rp 166
TOTAL						Rp 18,710

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 31 RECIPE COSTING GARNISH

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			QTY	UNIT	HARGA	
<i>Neutral Gel</i>	5	Gr	200	Gr	Rp 12,000	Rp 300
<i>Alyssum Flower (Edible)</i>	6	Pcs	30	Pcs	Rp 45,000	Rp 9,000
<i>Red veined sorrel leaves (Edible)</i>	12	Pcs	60	Pcs	Rp 45,000	Rp 9,000
TOTAL						Rp 18,300

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 32 SELLING PRICE

No.	Keterangan	Cost
1.	<i>Velvet Spay</i>	Rp 102,900
2.	<i>Jasmine tea Mousse</i>	Rp 34,322
3.	<i>Banana dragon fruit gelee</i>	Rp 6,950
4.	<i>Mango Compote</i>	Rp 19,400
5.	<i>Tempe Caramel Crispy</i>	Rp 13,086
6.	<i>Pandan Sponge</i>	Rp 8,091
7.	<i>Chocolate Soil</i>	Rp 1,900
8.	<i>Green Microsponge</i>	Rp 6,301
9.	<i>Chocolate Garnish Butterfly</i>	Rp 18,710
10.	<i>Garnish</i>	Rp 18,300
Total Cost		Rp229,960
Cost Percent		30%
Preminimally Selling Price		Rp 783,966
Selling Price		Rp 800,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN

a. Lokasi

Penulis melakukan Lokasi Latihan Tugas Akhir *Food Presentation* di:

- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penulis melaksanakan sidang untuk Tugas Akhir *Food Presentation* di:

- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

b. Waktu

Penulis melaksanakan kegiatan Latihan untuk Tugas Akhir *Food*

Presentation pada waktu:

- Bulan Oktober hingga November 2024

Penulis mempersiapkan produk hari sidang pada waktu:

- Bulan Desember 2024