

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pada era modern ini *food presentation* dapat dikaitkan dengan *fashion* keduanya memiliki *trend* dan tanggal kedaluwarsa, terutama dalam hal selera. Selera tidak hanya berfokus kepada rasa saja, namun makanan juga memiliki elemen-elemen lain yang juga sangat mempengaruhi selera seseorang. Pada awalnya dapat disebabkan oleh visual atau penampilan yang menarik, aspek ini dapat berkisar dari bentuk makanannya, tekstur, tema, porsi, warna, penataannya dipiring, dan pilihan bahan untuk dekorasi. Pentingnya visual dalam suatu makanan terlihat pada industri makanan yang menyajikan hidangan dengan cara meningkatkan citra visual hidangannya agar dapat menarik pelanggan, jauh sebelum mereka bertemu atau merasakannya. *Trend* visual terhadap makanan dapat dipengaruhi oleh kondisi sosial budaya masyarakat pada suatu masa. Mirip seperti *fashion*, makanan pun memiliki *trend*. Apa yang mewah pada saat ini bisa saja tampak berlebihan pada suatu masa, apa yang indah saat ini bisa menjadi yang buruk di masa lain, dan sebaliknya (Nurindiani, 2012).

Seiring berjalannya waktu *food presentation* mengalami perubahan yang signifikan contohnya adalah dalam pembuatan *entremets*, istilah ini berasal dari Bahasa Prancis “*entre les mets*” yang secara harfiah berarti “di antara hidangan” yang berarti waktu tertentu selama jamuan makanan yang terdiri dari berbagai tahap dan format *entremets* mengacu pada hidangan yang terdiri dari berbagai bahan yang dinikmati antara daging panggang dan hidangan penutup, kemudian hidangan ini berkembang menjadi hiburan pada akhir abad pertengahan (Zelher, 2022)

Entremet atau kue *mousse* adalah hidangan penutup berlapis-lapis berbahan dasar *mousse* yang berasal dari Prancis, yang disukai di seluruh dunia oleh para pembuat kue dan koki paling bergengsi. Saat ini, para pembuat roti rumahan yang memiliki waktu untuk mempelajari teknik-teknik khusus ini dapat membawa hidangan klasik Prancis ini ke dapur rumah mereka. Karena asal-usulnya, sebagian besar nama dan teknik memiliki terminologi Prancis, seperti *crème Anglaise*, *dacquoise*, *coulis*, *crèmeux*, dan sebagainya. (Penkina, 2024)

Entremets cake hidangan penutup yang menggabungkan beberapa komponen lalu disusun hingga terbentuk lapisan dan dikemas secara menyeluruh dengan *mousse* dan dilapisi dengan *glaze*, maka terciptalah rasa dan tekstur yang unik di setiap gigitannya. Pada era sekarang *entremets* menjadi tren terutama di kalangan anak muda karena *entremets* memiliki rasa yang unik dan tampilan yang *aesthetic* karena dilapisi *glazed* mengkilap yang cantik ketimbang *cake* pada umumnya, *trend* yang telah berubah ini lah yang membuat *entremets* menjadi salah satu opsi sebagai pengganti kue ulang tahun, hal ini mendorong industri makanan berlomba-lomba menciptakan *entremets cake*.

Pada *entremets* memiliki berbagai lapisan komponen seperti tekstur *creamy*, *spongy*, *cruncy*, *jelly* dan *compote*. Masing-masing penggunaan komponen memiliki karakteristik bahan yang berbeda untuk tekstur *creamy* di dapatkan dari *mousse* dan *cremeux*, tekstur *spongy* di dapatkan dari *dacquoise*, *biscuit*, *sponge*, *jaconde*, *brownies*, *financier*, dan *chiffon*.

Untuk tekstur *cruncy* di dapatkan dari *croustillant*, *rice crispy*, *almond cruncy* yang dicampurkan dengan chocolate dan *cocoa butter* yang berfungsi sebagai pengikat bahan tersebut dan menambah tekstur *cruncy*, sedangkan *jelly* dan *compote* di dapatkan dari rasa yang disesuaikan dengan tema *entremets* tersebut.

Umumnya pada pembuatan *entremets* memiliki beberapa teknik untuk melapisi *cake* yaitu menggunakan *mirror glaze*, *velvet spray*, *cracked glaze*, *gourmet*, *ferrero rocher style*. *Mirror glaze* sendiri adalah Teknik dekorasi cake yang mengkilap berasal dari Prancis yang sudah digunakan selama 30 hingga 40 tahun yang lalu, Teknik ini dipopulerkan Kembali oleh *pastry chef* asal Rusia yaitu Olga Noskova. *Mirror glaze* memiliki bahan dasar utamanya adalah *glucose syrup*, *sugar*, air, *gelatine*, *chocolate*, kental manis, dan pewarna makanan, bahan- bahan tersebut menciptakan *mirror glaze* yang *shiny*. Sebelum dituangkan *mirror glaze* harus bersuhu 31°C-35°C dengan keadaan cake yang masih beku. *Cracked glaze* merupakan perpaduan antara *mirror glaze* dan taburan *cocoa powder* yang memberi efek seperti retakan tanah lalu ada *gourmet* merupakan memberiwarna atau motif diseluruh permukaan *silicone mould* menggunakan *cocoa butter* berwarna, selanjutnya *ferrero rocher* merupakan teknik glaze yang mencampurkan *melted chocolate* dengan kacang. Terakhir ada *velvet spray*, merupakan campuran antara *chocolate converture* sebanyak 60% dan *cocoa butter* sebanyak 40% lalu diberi pewarna *oil based* dan disemprotkan menggunakan *spray gun* yang akan menghasilkan efek beludru atau seperti bulu halus, sebelum *velvet spray* digunakan tuang ke dalam *spray gun* dengan suhu 50°C, dengan keadaan cake yang masih beku sebelum diaplikasikan.

Pada kesempatan kali ini penulis akan membuat suatu hidangan *dessert* berupa *Entremet* dengan teknik *Mirror Glaze* pada Es Kuwut *Entremet*, teknik *mirror glaze* ini akan menghasilkan gradasi tiga warna yaitu hijau, *gold* dan putih yang akan disatukan dan menghasilkan perpaduan warna yang cantik. Selain itu, pemilihan es kuwut dikarenakan memiliki keseimbangan rasa yang pas disetiap komponennya yang menghasilkan cita rasa sempurna. Pemilihan bunga kamboja sebagai dekorasi berdasarkan pohon yang sangat populer dipulau Balikpapan ditanam di hampir setiap pura serta sudut rumah, dan memiliki fungsi penting dalam kebudayaan setempat dan sebagai sarana sembayang, bunga kamboja digunakan untuk mengisi sesajen yang akan dipersembahkan. Maka dari itu penulis mengangkat salah satu minuman khas Bali yaitu Es Kuwut yang sangat terkenal dengan hiasan chocolate dekorasi bunga khas Bali.

B. USULAN PRODUK

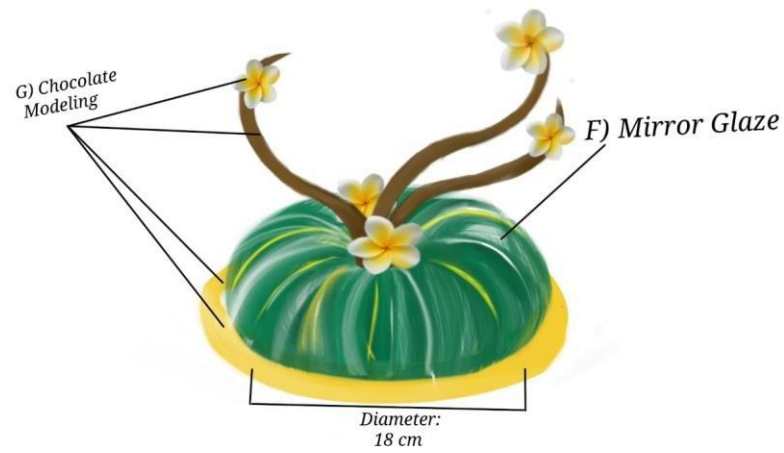
1. Komponen Produk

Es Kuwut memiliki arti “kelapa” yang menggambarkan bahan utamanya, minuman berbahan dasar air kelapa yang dicampurkan dengan air gula, daging kelapa, air perasan jeruk nipis, sirup melon, selasih dan juga buah melon atau timun. Alasan Penulis mengangkat salah satu minuman populer yang berasal dari Bali. Maka dari itu penulis ingin membuat inovasi baru membuat Es Kuwut entremets yang mengabungkan, rasa, tekstur, warna, penampilan menjadi sebuah satu kesatuan yang disebut entremets cake.

Penulis akan membuat Es Kuwut *Entremet* menjadi beberapa lapisan dengan dengan teknik *glazing mirror glaze* dan cokelat dekorasi bunga khas Bali. Untuk lapisan pertama, akan menggunakan *vanilla chiffon* sebagai base cake nya, lalu lapisan kedua penulis menggunakan jipang semprong *crunch* yang sudah dibekukan dengan *lime coulis*, blewah *cremeux*, melon *gelee* dan dilapisi dengan *coconut mousse*.

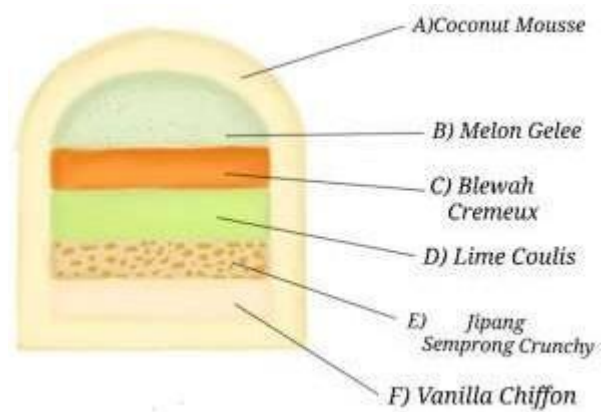
Es Kuwut *Entremet* ini akan dicetak dengan *silicon mould* berbentuk *lady queen* dengan diameter *outside* 18 cm dan *inside* berdiameter 16 cm, untuk komponen isian seperti *vanilla chiffon*, jipang semprong *crunch*, *lime coulis*, blewah *cremeux*, melon *gelee* akan dicetak dengan *silicon mould inside* diameter 16 cm. untuk *coconut mousse* akan menggunakan *silicon mould outside* berdiamter 18cm. Pemilihan bunga kamboja sebagai dekorasi berdasarkan pohon yang sangat populer di pulau Bali karena ditanam di hampir setiap pura serta sudut rumah, dan memiliki fungsi penting dalam kebudayaan setempat dan sebagai sarana ibadah berikut adalah pemaparan komponen Es Kuwut *Entremet* secara detail :

GAMBAR 1 ES KUWUT ENTREMET TAMPAK LUAR



Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

GAMBAR 2 TAMPAK DALAM



Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

a. *Coconut Mousse*

Whipping cream merupakan bahan dasar untuk sebagian besar *mousse*. *Whipping cream* biasanya mengandung 33-35% lemak untuk membentuk aerasi. Persentase lemak yang lebih rendah terlalu "lemah" untuk menahan gelembung udara, sedangkan persentase lemak yang lebih tinggi terlalu "kuat" dan memecah gelembung-gelembung tersebut. Menambahkan emulsi seperti *crème Anglaise*, *ganache* dan *crèmeux* ke dalam krim kocok menghasilkan *mousse* dengan stabilitas yang lebih tinggi sekaligus membantu menjaga kelembutan (Penkina, 2024).

Seiring berjalannya waktu, variasi dari *mousse* sendiri terus berkembang. Pada beberapa waktu terakhir, kita dapat dengan mudah menemukan *mousse* yang menggunakan sari buah atau dengan campuran rasa yang unik. Dalam pembuatan Es Kuwut *Entremet* ini

jenis *mousse* yang digunakan penulis yaitu menggunakan base *Crème Anglaise* adalah salah satu krim yang paling umum dalam patiseri, yang menjadi dasar untuk sisipan, *mousse*, dan krim lainnya. Setengah dari resepnya menggunakan susu dan setengah lainnya dibagi antara kuning telur dan gula dalam proporsi yang sama (Penkina, 2024).

dengan perpaduan rasa kelapa sesuai dengan rasa dari Es Kuwut dalam minuman aslinya. Karakteristik rasa yang dicari oleh penulis adalah rasa yang lebih *creamy* dengan perpaduan santan yang menambah rasa kelapa yang pekat dan daging kelapa yang memberikan tekstur tambahan.

b. Melon Gelee

Gelee merupakan Bahasa Prancis yang artinya jeli, *gelee* umumnya terbuat dari bubur buah yang dicampur dengan *bloomed gelatine* lalu dibiarkan mengeras dan padat. Pada *entremets* yang akan penulis buat, penulis ingin menambahkan tekstur *jelly* dengan rasa melon. Pada campuran melon *gelee* penulis akan menambahkan *fresh grated* melon, selasih, melon *syrup*, *lime juice* dan *bloomed gelatine*, yang akan memberikan rasa *fresh* dari melon dan asam segar dari melon *syrup* dan *lime juice*

c. Blewah cremeux

Cremeux adalah Bahasa Prancis yang artinya *creamy*, yang memiliki *texture* padat dari pada *sauce*, *cremeux* sendiri yaitu *cream anglaise* yang dikentalkan, *cremeux* terkadang ditambahkan gelatin agar *cream* lebih kokoh. Dalam pembuatan *cremeux* ini diperlukan alat tambahan yaitu *immersion blender* untuk membuat perasa menyatu dengan baik dengan bahan lainnya, *cream* ini seringkali diberi perasa tambahan seperti *fruit puree* ataupun coklat. Pada pembuatan *entremets* penulis menambahkan *cremeux* sebagai komponen layer pada pembuatan Es Kuwut *Entremets* untuk memberikan cita rasa *creamy* tambahan. *Cremeux* yang penulis gunakan yaitu dengan perpaduan *white chocolate* dan *belewah* untuk memberikan rasa *fruity* tambahan.

d. Lime coulis

Coulis diambil dari Bahasa Prancis yang artinya cairan yang disaring (*strained liquid*), awalnya berupa saus cair, *coulis* telah berevolusi seiring

berjalannya waktu dengan berbagai varian bahan penstabil yang digunakan untuk mendapatkan tekstur yang kuat dan kemampuan untuk meletakkannya di dalam hidangan *dessert* atau *cake*. Saat ini, istilah "coulis" biasanya merujuk pada sisipan yang lembut dan beraroma buah yang mampu mempertahankan bentuknya (Penkina, 2024). *coulis* yang akan penulis buat memiliki campuran *bloomed gelatine* di dalamnya, hal ini bertujuan menghasilkan texture yang stabil. Perpaduan rasa lime memberikan cita rasa asam yang segar sebagai penambah rasa pada komponen Es Kuwut *Entremets*.

e. Jipang Semprong Crunch

Jipang atau bipang adalah jajan tradisional yang terbuat dari beras atau beras ketan yang dipanggang hingga kering dan kemudian di sangrai dengan gula merah atau gula aren. Sedangkan semprong adalah cemilan kue kering khas Indonesia, memiliki bentuk silinder atau seperti pipa, kue ini memiliki texture renyah dan rasa yang gurih dari santan, jajan ini biasanya dihidangkan ketika lebaran. Pada pembuatan *entremets* penulis menggabungkan jipang dan semprong sebagai komponen *crunchy* dengan campuran *white chocolate converture* dan *cocoa butter*, perpaduan yang unik ini diharapkan memiliki cita rasa manis dan gurih yang unik.

f. Vanilla Chiffon

Chiffon Cake adalah kue berjenis *foam-style* yang memiliki tekstur yang ringan (*airy*). *Spons* yang lembap dan lembut dengan rasa telur yang kuat. Paling enak dibuat dengan kulit jeruk, jus, atau bahan lain untuk mengurangi rasa telur. Hampir 80% resepnya menggunakan campuran telur, tepung terigu, dan gula yang sama. Sisa campurannya mengandung sedikit minyak atau mentega. Kue ini juga membutuhkan pengembang untuk membantu mencapai volume yang dibutuhkan *chiffon* (Penkina, 2024).

Chiffon Cake adalah *cake* yang tinggi, ringan dan halus, yang dibuat dengan mencampurkan kuning telur, minyak, tepung terigu, serta baking powder, sedangkan putih telur dan gula dikocok terpisah hingga mengembang kemudian dicampurkan ke adonan kuning telur. Bahan utama *Chiffon Cake* adalah tepung terigu protein rendah dan susu. Bahan pelengkap *Chiffon Cake* seperti *chocolate*, *cheese*, buah, rempah, ekstrak buah dan bahan pewarna tumbuhan seperti *klorofil*, *safron*, *blue*, *carmine*, *anato*, *buttercream*, *pasta almond* (Suhardjito, 2006).

Pada komponen *spongy* penulis menggunakan *Chiffon* sebagai *base* pada *entremets* karena memiliki tekstur yang tidak padat dan dikombinasikan dengan rasa vanilla.

g. Mirror Glaze

Teknik *mirror glaze* di populerkan seorang pembuat kue asal Rusia yaitu Olga Novoska, dengan menggunakan teknik *glazing entremets cake* yang di hasilkan akan terlihat seperti kaca yang mengkilap dan akan membuat *entremets cake* terlihat lebih cantik.

Penggunaan *glazing* untuk menuangkan di atas *entremets cake* dengan suhu 30°C – 32°C. penulis menggunakan perpaduan 3 warna pada Es Kuwut Entremets yaitu, hijau, *gold* dan putih. Dengan perpaduan 3 warna tersebut akan menciptakan efek gradasi.

h. Chocolate Dekorasi

Cokelat tidak hanya sekedar cemilan, tapi cokelat bisa digunakan sebagai sebuah dekorasi tambahan pada makanan penutup. Pada pembuatan Es Kuwut Entremet ini penulis menggunakan cokelat sebagai dekorasi berbentuk batang pohon yang terbuat dari *milk chocolate converture* yang akan dihaluskan dengan *chopper* hingga menggupal lalu dibentuk seperti batang pohon sebagai hiasan entremets yang akan diletakan di tengah entremets, selain batang pohon penulis juga menambahkan bunga kamboja yang terbuat dari *white chocolate compound* sebagai dekorasi tambahan yang akan diletakan di batang pohon.

2. Media Penunjang

Media penunjang yang akan penulis gunakan saat presentasi produk yaitu *cake stand* berbahan kayu berdiamter 20 cm

C. TINJAUAN PRODUK

Berikut tinjauan produk untuk Es Kuwut Entremet yang akan penulis buat tinjauan ini mencakup standar resep, peralatan yang digunakan untuk membuat produk, perumusan harga penjualan, *purchase order* dan dari entremets yang penulis akan buat:

1. Usulan Resep

Resep standar adalah metode untuk mempersiapkan, mengolah, dan memasak makanan yang telah diuji dan dikembangkan, mencakup bahan yang digunakan, teknik pemotongan, bahan yang diinginkan, serta jenis dan ukuran bumbu yang digunakan, porsi, hasil akhir masakan, dan cara penyajian. Resep ini berfungsi sebagai panduan bagi semua juru masak, sehingga menghasilkan rasa makanan yang konsisten meskipun pelaksana dan waktu pengolahannya bervariasi (Rahardiyanti, 2020).

Berikut lampiran standar recipe dari pembuatan Es Kuwut Entremet yang penulis modifikasi beserta sumbernya yang sesuai komponen entremets yang akan dibuat :

TABEL 1 STANDAR RESEP *COCONUT MOUSSE*

COCONUT MOUSSE			Yield : 943 gr	
			Jenis : creamy item	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Masak	285 gr 128 gr 47 gr 1 gr	Santan Egg yolk Sugar Salt	Campurkan semua bahan, lalu masak hingga suhu 85°C sisihkan dan diamkan mixture hingga dingin dengan suhu 28°C-30°C
2.	bloom	15 gr 75 gr	gelatine bubuk	Campurkan semua bahan, aduk hingga bloomed
3.	Campurkan			Jika sudah bloomed campurkan gelatine, ke dalam mixture lalu aduk hingga tercampur
4.	Kocok	391 gr	Whip cream	Kocok whip cream hingga 70% stiff
5.	campurkan	200 gr	Daging kelapa	Campurkan whipped cream kedalam Mixture dan daging kelapa hingga tercampur rata

Sumber : Beau Bakery dan olahan penulis, 2024

TABEL 2 STANDAR RESEP *MELON GELEE*

<i>MELON GELEE</i>			Yield :210 gr	
			Jenis : jelly item	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Parut	112 gr	Melon	Parut melon dan peras sedikit hingga juice nya keluar
2	Rendam	35 gr	Selasih	Rendam selasih dengan air panas hingga mengembang
3	Campurkan	40 gr 5 gr 18gr Little	Melon sirup <i>Lime juice</i> <i>Gelatine mass</i> <i>Green coloring</i>	Tambahkan melon parut, selasih, melon sirup, lime juice, melted gelatine, food coloring aduk hingga tercampur rata

Sumber : Beau Bakery, 2023

TABEL 3 STANDAR RESEP BLEWAH CREMEUX

BLEWAH CREMEUX			Yield : 394 gr	
			Jenis : creamy item	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Campurkan	56 gr 112 gr 41 gr 24 gr	Whipping cream Fresh milk Egg yolk Sugar	Campurkan semua bahan di sauce pan lalu aduk hingga tercampur
2.	Masak			Masak mixture hingga 83°c-85°c, lalu sisihkan
3.	Bloom	3 gr 16 gr	Gelatine powder Water	Campurkan semua bahan hingga bloomed
4.	Campurkan	112 gr 30 gr	White chocolate couverture Blewah juice	Tuang white chocolate, blewah juice dan gelatine mass ke dalam mixture lalu hand blender hingaa tercampur rata

Sumber : Beau Bakery dan olahan penulis, 2024

TABEL 4 STANDAR RESEP *LIME COULIS*

LIME COULIS			Yield : 182gr	
			Jenis : jelly item	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Bloom	3 gr 17 gr	Gelatine powder Water	Campurkan semua bahan hingga bloomed
2.	Masak	112 gr 50 gr	Lime juice sugar	Masak semua bahan hingga gula larut, lalu saring
3.	Tambahkan	A drop A drop	Lime zest Green coloring	Campur ke lime mixture dan tambahkan gelatine mass, aduk hingga tercampur

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 5 STANDAR RESEP JIPANG SEMPRONG *CRUNCH*

JIPANG SEMPRONG <i>CRUNCH</i>			Yield : 255 gr	
			Jenis : cruncy item	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Hancurkan	25 gr 60 gr	Jipang Semprong	Tumbuk semua bahan hingga berukuran kecil tapi tidak terlalu hancur
2.	Lelehkan	20 gr 150 gr	<i>Cocoa butter</i> <i>White chocolate</i> <i>couverture</i>	Lelehkan di <i>microwave</i> hingga tercampur rata

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 6 STANDAR RESEP *VANILLA CHIFFON*

<i>VANILLA CHIFFON</i>			Yield : 1 whole diameter 18 cm	
			Jenis : spongy item	
NO	<i>METHODE</i>	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Campurkan	45 gr 1 gr 5 gr 25 gr 40 gr 45 gr 7 gr	<i>Egg yolk</i> <i>Salt</i> <i>Vanilla essence</i> <i>Vegetable oil</i> <i>Fresh milk</i> <i>Medium flour</i> <i>Corn starch</i>	Dan aduk di mixer hingga ribbon stage, lalu sisihkan
2.	Campurkan	90 gr 50 gr	<i>Egg white</i> <i>sugar</i>	Aduk di mixer hingga <i>meringue medium peak</i>
3.	Campurkan			Campurkan <i>meringue</i> ke dalam <i>egg yolk mixture</i> aduk hingga tercampur rata
4.	Panggang			Tuang <i>mixture</i> kedalam cake tin dan panggang dengan suhu atas 170°C bawah 200°C dengan waktu 20 menit

Sumber : Beau Bakery, 2024

TABEL 7 STANDAR RESEP MIRROR GLAZE

MIRROR GLAZE			Yield : 2230 gr	
			Jenis : glaze item	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Bloom</i>	40 gr 200 gr	<i>Gelatine bubuk</i> <i>Water</i>	Campurkan semua bahan hingga <i>bloomed</i>
2.	Masak	400 gr 400 gr 270 gr	<i>Sugar</i> <i>Glucose</i> <i>Water</i>	Campurkan semua bahan di <i>sauce pan</i> , lalu masak hingga suhu 103°C
3.	Campurkan	286 gr 320 gr 4 gr 300 gr	<i>Condensed milk</i> <i>White chocolate</i> <i>couverture</i> <i>Salt</i> <i>Neutral glaze</i> <i>Gelatine mass</i>	Campurkan semua bahan kedalam <i>milk jug/mixing bowl</i>
4.	Tuang			Tuang <i>boiling sugar</i> ke dalam <i>milk jug</i> lalu <i>hand blender</i> hingga tercampur rata
5.	Campurkan		<i>White coloring</i> <i>Green coloring</i> <i>Gold powder</i>	Sebelum di bagi 2 warna campurkan <i>white coloring</i> sebagai base warna nya, setelah <i>glaze</i> berwarna putih bagi menjadi 2 warna <i>green</i> dan <i>gold</i>

Sumber : Beau Bakery, 2024

TABEL 8 STANDAR RESEP *CHOCOLATE DECORATION*

<i>CHOCOLATE DECORATION</i>			Yield : 500 gr	
			Jenis : dekorasi item	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Cincang	300 gr	<i>Milk chocolate couverture</i>	<i>Tuang chopped chocolate ke dalam food prosesor hingga menggumpal dan bisa dibentuk</i>
2.	Lelehkan	250 gr	<i>White chocholate compound</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> , lalu <i>drop</i> di atas mika lalu gulung hingga terbentuk kelopak bunga
3.	Gabungkan			Gabungkan semua kelopak hingga terbentuk bunga kamboja lalu beri perwarna kuning ditengahnya

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 9 ASSEMBLING ES KUWUT ENTREMET

ES KUWUT <i>ENTREMET</i>			Yield : 1 <i>whole</i> diameter 18 cm @ 10 porsi	
			Jenis : <i>whole cake</i>	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Mise en place			
2.	Siapkan			<i>Silicone mould inside dan outside</i>
3.	Tuangkan	160 gr	Melon <i>gelee</i>	Ke dalam <i>silicon mould inside</i> , lalu bekukan
4.	Tuangkan	120 gr	Blewah <i>cremeux</i>	Ke dalam <i>silicon mould inside</i> , di atas <i>melon gelee</i> lalu bekukan
5.	Tuangkan	100 gr	Lime <i>coulis</i>	Ke dalam <i>silicon mould inside</i> , diatas <i>blewah cremeux</i> lalu bekukan
6.	Tuangkan	80 gr	Jipang <i>sempromg crunch</i>	Ke dalam <i>silicon mould inside</i> , diatas <i>lime coulis</i> lalu bekukan
7.	Letakan		Vanilla chiffon	Ke dalam <i>silicon mould inside</i> , diatas <i>jipang sempromg crunch</i> lalu bekukan

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 10 ASSEMBLING ES KUWUT ENTREMET

(Lanjutan)




ES KUWUT <i>ENTREMET</i>			Yield : 1 whole diameter 18 cm @ 10 porsi	
			Jenis : <i>whole cake</i>	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8.	Bekukan		Komponen <i>inside</i>	Ke dalam <i>freezer</i>
9.	Keluarkan		Komponen <i>inside</i>	Dari <i>freezer</i> , pastikan sudah dalam keadaan beku
10.	Siapkan			<i>Silicon mould outside</i>
11.	Tuangkan		Coconut mousse	Ke dalam <i>silicon mould outside</i>
12.	Letakkan		Komponen <i>inside</i>	Ke dalam <i>silicon mould outside</i> yang sudah diberi mousse, pastikan letakkan dengan rapih
13.	Tuangkan		<i>Coconut mousse</i>	Tuangkan <i>coconut mousse</i> ke dalam rongga- rongga yang belum terisi <i>mousse</i> hingga semua rata
14.	Bekukan		<i>Entremet</i>	Ke dalam <i>freezer</i>
15.	keluarkan		<i>Entremet</i>	<i>Unmould entremet</i> secara perlahan dan pindahkan ke atas <i>cooling wire</i>
16.	Tuangkan		<i>Glaze</i>	Di atas entremet cake
17.	Dekorasi		<i>Chocolate decoration</i>	Ke atas entremet cake

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

2. Kebutuhan alat





Di dalam proses pembuatan Es Kuwut *Entremet* ini, penulis menggunakan kelengkapan alat yang akan membantu dalam tujuan sebagai proses pengolahan dan presentasi hasil olahan. Berikut adalah daftar alat penunjang yang digunakan oleh penulis beserta dengan kegunaannya:

TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
1.	<i>Ballon whisk</i> 	Untuk mengaduk <i>mixture</i>
2.	<i>Cake tin 18 cm</i> 	Sebagai cetakan chiffon
3.	<i>Immasive blendrer</i> 	Untuk menghaluskan glaze dan <i>cremeux</i>





TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

4.	<i>Blender</i> 	Untuk menghaluskan coklat
5.	<i>Knee pallete</i> 	Untuk memindahkan entremets ke cooling wire
6.	<i>Cooling wire</i> 	Digunakan sebagai wadah ketika menuangkan glaze
7.	<i>Milk jug</i> 	Untuk wadah glaze





TABEL 13 KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

5.	<i>Knife</i> 	Untuk memotong
6.	<i>Rubber spatula</i> 	Untuk mengaduk adonan
7.	<i>Oven</i> 	Untuk memanggang chiffon
8.	<i>Piping bang</i> 	Untuk wadah mixture

TABEL 14 KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

9.	<i>Plastic warp</i> 	Untuk menutup bahan
10.	<i>Silicon mold lady queen</i> 	Mencetak entremet
11.	<i>Cutting board</i> 	Alas memotong
12.	<i>Parutan</i> 	Untuk memarut melon

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

3. *Purchase Order*

Purchase order terdiri dari daftar bahan, kuantitas, unit, dan harga dari produk yang dibutuhkan. Berikut lampiran tabel daftar kebutuhan bahan dalam pembuatan Es Kuwut *Entremets* :

TABEL 15 PURCHASE ORDER

N O	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGASATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
1.	<i>Cocoa butter</i>	50	Gr	50 gr	Rp.38.000	Rp.38.000
2.	Blewah	1	Kg	1000 gr	Rp.25.000	Rp.25.000
3.	<i>Corn starch</i>	1	pack	100 gr	Rp.3.500	Rp.3.500
4.	<i>Condensed milk</i>	375	Gr	375 gr	Rp.10.750	Rp.10.750
5.	<i>Egg</i>	1000	Gr	1000 gr	Rp 24.000	Rp.24.000
6	<i>Fresh milk</i>	1	Gr	1000 gr	Rp.18.500	Rp.18.500
7	<i>Gelatine powder</i>	250	Gr	250 gr	Rp 54.900	Rp.54.900
8	<i>Green coloring</i>	1	pack	60 ml	Rp.23.000	Rp.23.000
9	<i>Gold powder</i>	2	Gr	2 gr	Rp.22.000	Rp.22.000
10	<i>Glucose</i>	400	Gr	400 gr	Rp.15.000	Rp.15.000
11	Jipang	250	Gr	250gr	Rp.15.400	Rp.15.400
12	<i>Lime</i>	10	Pcs	10 pcs	Rp.10.000	Rp.10.000
13	Melon	1000	Gr	1000 gr	Rp.35.000	Rp.35.000
14	Melon sirup	460	Gr	460 gr	Rp.17.600	Rp.17.600

TABEL 16 PURCHASE ORDER

(Lanjutan)

15	<i>Medium flour</i>	1	Kg	1000 gr	Rp.11.500	Rp.11.500
16	<i>Milk chocolate couverture</i>	500	Gr	500 gr	Rp.75.600	Rp.75 600
17	<i>Neutural glaze</i>	1	pack	400 gr	Rp.25.300	Rp.25.300
18	<i>Sugar</i>	1	Kg	1000 gr	Rp 16.800	Rp 16.800
19	<i>Salt</i>	1	Pack	250 gr	Rp.3000	Rp.3000
20	<i>Santan</i>	2	Pack	400 gr	Rp.18.000	Rp.18.000
21	<i>Selasih</i>	1	pack	100 gr	Rp.5.000	Rp.5.000
22	<i>Semprong</i>	250	Gr	250 gr	Rp.20.400	Rp.20.400
23	<i>Vanilla essence</i>	50	Gr	50 gr	Rp.20.000	Rp.20.000
24	<i>Palm oil</i>	1	Pcs	220 gr	Rp.5.265	Rp5.265
25	<i>White chocolate couverture schoco</i>	250	Gr	250 gr	Rp.35.700	Rp.35.700
26	<i>White chocolate couverture embassy</i>	500	gr	500 gr	Rp160.000	Rp 160.000
27	<i>White coloring</i>	1	pack	50 gr	Rp.14.000	Rp.14.000
28	<i>Whip cream</i>	1	Lt	1000 gr	Rp.47.000	Rp.47.000
	TOTAL					Rp.770.215

Sumber : hasil olahan penulis, 2024

4. Perumusan harga jual

Recipe costing adalah proses pembuatan sebuah menu dengan menghitung biaya individual dari masing-masing bahan yang digunakan untuk sebuah hidangan. Penghitungan ini mencakup untuk masing-masing bahan dari porsi item per menu secara akurat (Bemporat, 2022). *Recipe costing* merupakan penetapan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk mengetahui berapa biaya pada suatu menu yang mencakup berbagai bahan-bahan yang digunakan. Setelah melakukan purchase order dan selling price dilanjutkan dengan menentukan *selling price*, *selling price* merupakan hasil harga akhir sebelum dijual kepada calon pembeli. *Selling price* mencakup dengan *margin* sejumlah 40% yang merupakan hasil dari proses pembuatannya, lalu ada *overhead* sejumlah 20% terdiri dari kebutuhan listrik, air, gas Berikut ini adalah *recipe costing* dan *selling price* pada pembuatan Es Kuwut *Entremet* :

TABEL 17 RECIPE COSTING COCONUT MOUSSE

NO	NAMA BAHAN	QUANTYITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	HARGA TOTAL
1	Santan	400	285	Rp 18,000	Rp 12,825
2	Egg	1000	128	Rp 24,000	Rp 3,072
3	Salt	250	2	Rp 3,000	Rp 24
4	Gelatine	250	15	Rp 54,900	Rp 3,294
5	Whip cream	1000	392	Rp 47,000	Rp 18,424
6	Coconut meat	150	150	Rp 5,000	Rp 5,000
<i>Recipe costing</i>					Rp 42.639

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 18 RECIPE COSTING MELON GELEE

NO	NAMA BAHAN	QUANTYITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	HARGA TOTAL
1	Melon	1000	112	Rp 35,000	Rp 3,920
2	Selasih	100	35	Rp 5,000	Rp 1,750
3	Melon sirup	460	40	Rp 17,600	Rp 1,530
4	Gelatine	250	18	Rp 54,900	Rp 3,953
5	<i>Lime</i>	500	5	Rp 10,000	Rp 100
6	<i>green coloring</i>	60	2	Rp 23,000	Rp 767
	Recipe costing				Rp 12,020

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 19 RECIPE COSTING BLEWAH CREMEUX

NO	NAMA BAHAN	QUANTYITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	HARGA TOTAL
1	<i>Whip cream</i>	1000	56	Rp 47,000	Rp 2,632
2	<i>Fresh milk</i>	41	112	Rp 18,500	Rp 50,537
3	<i>Egg</i>	1000	41	Rp 24,000	Rp 984
4	<i>Sugar</i>	1000	24	Rp 16,800	Rp 403
5	<i>White cho.embassy</i>	500	112	Rp 160,000	Rp 35,840
6	<i>gelatine</i>	250	3	Rp 54,900	Rp 659
7	<i>Blewah juice</i>	1000	30	Rp 25,000	Rp 750
	<i>Recpe costing</i>				Rp 91,805

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 20 RECIPE COSTING LIME COULIS

NO	NAMA BAHAN	QUANTYITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHK AN	HARGA	HARGA TOTAL
1	<i>Gelatine</i>	250	28	Rp 54,900	Rp 6,149
2	<i>Lime</i>	500	112	Rp 10,000	Rp 2,240
3	<i>Sugar</i>	1000	50	Rp 16,800	Rp 840
4	<i>Green coloring</i>	60	3	Rp 23,000	Rp 1,150
	<i>Recipe costing</i>				Rp 10,379

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 21 RECIPE COSTING JIPANG SEMPRONG CRUNCH

NO	NAMA BAHAN	QUANTYITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHK AN	HARGA	HARGA TOTAL
1	Jipang	250	25	Rp 15,400	Rp 1,540
2	Semprong	250	60	Rp 20,400	Rp 4,896
3	<i>Cocoa butter</i>	50	20	Rp 38,000	Rp 15,200
4	<i>White chco embassy</i>	500	150	Rp 160,000	Rp 48,000
	<i>Recipe costing</i>				Rp 69,636

Sumber : hasil olahan penulis, 2024

TABEL 22 RECIPE COSTING VANILLA CHIFFON

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHK AN	HARGA	HARGA TOTAL
1	<i>Egg</i>	1000	45	Rp 24,000	Rp 1,080
2	<i>Salt</i>	250	2	Rp 3,000	Rp 24
3	<i>Vanilla essence</i>	50	5	Rp 20,000	Rp 2,000
4	<i>Palm oil</i>	220	25	Rp 5,265	Rp 598
5	<i>Fresh milk</i>	1000	40	Rp 18,500	Rp 740
6	<i>Medium flour</i>	1000	45	Rp 23,000	Rp 1,035
7	<i>Corn starch</i>	100	7	Rp 3,500	Rp 245
8	<i>Egg</i>	1000	90	Rp 24,000	Rp 2,160
9	<i>Sugar</i>	1000	50	Rp 16,800	Rp 840
	<i>Recipe costing</i>				Rp 8,722

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 23 RECIPE COSTING MIRROR GLAZE

NO	NAMA BAHAN	QUANTYITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	HARGA TOTAL
1	<i>Sugar</i>	1000	400	Rp 16,800	Rp 6,720
2	<i>Glucose</i>	400	400	Rp 15,000	Rp 15,000
3	<i>Condensed milk</i>	375	286	Rp 10,750	Rp 8,199
4	<i>white chco embassy</i>	500	320	Rp 160,000	Rp 102,400
5	<i>Salt</i>	250	4	Rp 3,000	Rp 48
6	<i>Gelatine</i>	250	40	Rp 54,900	Rp 8,784
7	<i>Neutral glaze</i>	400	300	Rp 25,300	Rp 18,975
8	<i>Green coloring</i>	60	10	Rp 23,000	Rp 3,833
9	<i>Gold powder</i>	2	1	Rp 22,000	Rp 11,000
10	<i>White coloring</i>	50	30	Rp 14,000	Rp 8,400
<i>recipe costing</i>					Rp 183,359

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 24 RECIPE COSTING CHOCOLATE DECORATION

NO	NAMA BAHAN	QUANTYITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHK AN	HARGA	HARGA TOTAL
1	<i>Milk chocolate conv</i>	500	300	Rp 75,600	Rp 45,360
2	<i>white conv schoco</i>	250	250	Rp 35,700	Rp 35,700
Recipe costing					Rp 81,060

Sumber : Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 25 SELLING PRICE

SELLING PRICE ES KUWUT ENTREMET		
NO	KETERANGAN	COST
1	<i>coconut mousse</i>	Rp 42.639
2	<i>melon gelee</i>	Rp 12,020
3	<i>blewah cremeux</i>	Rp 91,805
4	<i>lime coulis</i>	Rp 10,379
5	<i>jipang semprong crunch</i>	Rp 69,636
6	<i>vanilla chiffon</i>	Rp 8,722
7	<i>mirror glaze</i>	Rp 183,359
8	<i>chocolate decoration</i>	Rp 81,060
Total Recipe Costing		Rp 499.620
Overhead 20%		Rp 98,924
Total Cost+overhead		Rp 593,544
Cost presentage 40%		Rp.1.483.860
preminaly selling cost		Rp.1.483.860
Selling price		Rp.1.500.000

Sumber : hasil olahan penulis, 2024