

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Entremet pada mulanya merupakan hidangan asal eropa awal abad pertengahan sebagai hidangan yang disajikan di sela-sela waktu makan. Pada akhir abad pertengahann, *entremet*, yang berasal dari Bahasa Prancis kuno yang artinya “di antara sajian-sajian”, menjadi hidangan yang menandai berakhirnya makanan yang dikonsumsi oleh para bangsawan. Namun, seiring berkembangnya zaman memasuki awal era *modern*, *entremet* dikenali sebagai suatu hidangan penutup yang menggabungkan beberapa kombinasi rasa dan tekstur menjadi satu perpaduan dengan lapisan yang berbeda disetiap gigitan, (Friberg, 2003) . Selain itu, *entremet* juga merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang berbeda dengan jenis hidangan lain karena *entremet* sendiri memiliki banyak komponen atau bahan yang digabungkan menjadi satu makanan. Dalam pembuatan *entremet*, tidak hanya lapisan yang harus diperhatikan, tetapi warna dan penampilan juga harus seimbang agar menciptakan kombinasi yang serasi. Warna dalam *entremet* yang terbuat dari *glaze* serta aspek penampilan, seperti berbagai macam *garnish* hingga dekorasi coklat.

Entremet, juga dikenal sebagai kue *mousse* adalah makanan penutup berlapis-lapis yang berbahan dasar *mousse* dan bukanlah kue dalam arti klasik karena dirancang untuk dibuat dalam ukuran kecil dan dengan ketinggian yang

rendah untuk memastikan struktur dan stabilitas yang ringan dan lembut, sementara lapisan di dalam kue diberikan secara proporsional untuk saling melengkapi dan memperkaya rasa satu dengan yang lain. Sebagian besar nama dan teknik dari *entremet* memiliki terminologi prancis, seperti *crème anglaise*, *dacquoise*, *coulis*, *cremeux* dan sebagainya. Istilah utama pada *entremet* seperti berbahan dasar *mousse*; *mousse* dalam jumlah yang besar dapat memberikan tekstur yang ringan pada kue dan bagian luar *mousse* dibutuhkan untuk glasir atau beludru agar dapat melekat dengan baik. *Entremet* menghadirkan kombinasi yang menarik, rumit dan menakjubkan dari lapisan-lapisan lembut dan segar dari buah, spons yang lembab serta kerenyahan yang kemudian seluruh lapisan ditutupi dengan *mousse* ringan. Lapisan pada *entremet* memiliki rasa yang sangat kuat namun dapat dibuat dengan porsi yang lebih kecil dari kue, sehingga dapat mengenali rasa lain dan mempertahankan proporsi yang tepat dari setiap rasa.

Pembuatan *entremet* dapat menggunakan cetakan silikon atau *cake ring* dan untuk membuat lapisan, cetakan yang digunakan berukuran diameter lebih kecil 1-2 cm dari kue. *Entremet* tidak dipanggang, lebih tepat jika dikatakan bahwa *entremet* “dibangun”, dan seluruh proses dilakukan melalui pembekuan. Pembekuan merupakan persyaratan paling penting dalam menciptakan hidangan penutup yang bersih dan menarik, sekaligus menjaganya aman dan sehat. Suhu terbaik untuk proses pembuatan *entremet* yaitu antara -22°C dan -18°C. *Entremet* tidak membutuhkan banyak waktu persiapan, tetapi diperlukan untuk menunggu stabilisasi dan pembekuan pada setiap tahap, dan biasanya memerlukan waktu 2-3

hari untuk membuat *entremet* dari awal hingga tahap penyelesaian. *Mousse*, lapisan, dan *cream* sangat baik dibuat dalam jumlah porsi yang lebih besar sebab akan menghasilkan tekstur yang lebih baik. *Entremet*, atau kue yang dibekukan secara tepat akan memiliki lapisan glasir yang mengkilap dan tidak transparan. Dalam suhu yang lebih hangat glasir tidak akan menempel, menjadi pecah dan transparan dikarenakan glasir mengandung gelatin dan lemak kakao yang memerlukan suhu yang cukup rendah untuk membentuk *gel* dan mengkristal, (Penkina, 2024).

Entremet memiliki beberapa teknik untuk menutupi kue sehingga dari teknik tersebut dapat memberikan hasil pada suatu jenis hidangan penutup dengan aspek tampilan yang indah. Dalam pembuatan *entremet* ada beberapa teknik diantaranya; *mirror glaze*, *cracked glaze*, dan *velvet spray*. *Mirror glaze* sudah ada sejak puluhan tahun lalu namun teknik tersebut tidak begitu diketahui oleh banyak orang, hingga kemudian pada tahun 2016 *pastry chef* asal Rusia, Olga Noskova, kembali mempopulerkan *mirror glaze* ini sebagai teknik *covering* dalam pembuatan *entremet*, (Womack, 2024). Seiring kemajuan zaman, *mirror glaze* berkembang dengan beberapa variasi teknik dekorasi seperti *marble glaze*, *dripping*, *spiderweb* dan *galaxy*; berbahan dasar sama namun teknik penuangan nya berbeda, penggunaan ragam warna, tampilan yang dihasilkan pun dari berupa menyerupai marmer hingga jaring laba-laba dan galaksi. Sedangkan *cracked glaze*, dibuat dengan menggabungkan *mirror glaze* dengan bubuk kakao diatas glasir yang sudah dituang, taburan bubuk kakao akan terpisah dan menghasilkan tampilan seperti retakan tanah. Terakhir, *velvet spray*, atau teknik coklat semprot

yang berbahan dasar campuran coklat dan lemak kakao, kemudian dapat disemprotkan pada kue dengan menggunakan alat semprot seperti *airbrush* atau *spray gun*. Pewarna makanan yang digunakan dalam pembuatan entremet dapat berupa *gel* atau bubuk, atau *oil-based* dan *water-based*. Pewarna makanan *water-based* atau dapat larut dalam air biasanya digunakan untuk glasir, sementara pewarna makanan *oil-based* atau larut dalam minyak sangat baik untuk coklat dan lemak kakao, (Penkina, 2024).

Pada tugas akhir ini penulis memilih untuk membuat hidangan penutup berupa *entremet* dengan menggunakan teknik *covering mirror glaze* atau glasir yakni lapisan tipis bening yang memberikan kilau reflektif pada kue. Glasir terdapat dalam dua jenis; berbahan dasar coklat dan berbahan dasar gelatin. Glasir coklat biasanya berupa coklat leleh yang mengandung lemak atau cairan tambahan, sedangkan glasir berbahan dasar gelatin berupa glasir bening pada buah yang selain mempercantik tampilan juga dapat membantu mencegah buah menjadi kering. Namun, gelatin juga dapat ditambahkan pada glasir berbahan dasar coklat untuk membantu stabilitas pada struktur glasir. Glasir tersebut dapat diaplikasikan dalam keadaan hangat pada objek beku untuk memberikan lapisan tipis yang mengkilap, (Gisslen, 2012). Pada teknik yang akan diaplikasikan dalam *covering* nastar *entremet* ini menggunakan jenis coklat putih yang dapat memberikan hasil berwarna netral dan juga memerlukan penambahan pewarna makanan yang menyerupai warna asli kue nastar untuk hasil yang lebih sempurna.

Penulis tertarik untuk mengambil tema nastar *entremet* yang terinspirasi dari kue nastar dengan tujuan untuk menginovasi cita rasa dari kue kering yang

populer menjadi jenis hidangan lain yaitu *entremet*. Nastar adalah kue asal Belanda yang merupakan singkatan dari *ananas* dan *taartjes*, atau bisa diartikan dengan *tart* buah nanas. Nastar terinspirasi dari kue yang biasanya dipanggang dalam loyang besar, lalu diisi dengan buah-buahan seperti bluberi, stroberi, dan apel. Namun dikarenakan buah-buahan tersebut sulit diperoleh pada saat masa penjajahan di Indonesia, maka dari itu masyarakat menjadikan buah nanas sebagai pengganti sebab mudah didapatkan di negara tropis ini. Nastar menjadi salah satu pionir kue kering di Indonesia, selain dijadikan sebagai suguhan atau hadiah saat lebaran, nastar juga terkenal di perayaan imlek. Etnis tionghoa menyebut nastar memiliki filosofi “*Ong Lai*” dalam Bahasa Hokian atau “Pir Emas” yang mengandung makna kemakmuran. Warnanya yang emas dengan tekstur yang lembut serta rasanya yang manis adalah simbol kemakmuran yang melimpah, (Gunawan, 2020).

1.2 Usulan Produk

Penulis akan membuat sebuah produk dengan mengubah bentuk dan tampilan kue nastar dengan jenis hidangan penutup lain yaitu *entremet*, tanpa mengubah keaslian rasa nya. Penulis berharap dalam pembuatan nastar *entremet* ini mampu menjadi ide baru yang nantinya dapat dinikmati oleh segala kalangan, dalam maupun luar negeri.

Pada pembuatan *entremet* ini ada beberapa macam komponen atau lapisan seperti yang sudah diuraikan di latar belakang. Maka dari itu, nastar *entremet* akan dibuat menjadi beberapa lapisan dan dari setiap lapisan tersebut memiliki

komponen dengan rasa dan tekstur yang berbeda-beda. Pada pembuatan komponen lapisan ini penulis akan menggunakan cetakan silikon bulat dengan diameter 14 cm yang nantinya akan dipindahkan ke dalam cetakan silikon *entremet* berukuran 20 cm. *Base* atau komponen pertama sebagai lapisan bagian bawah *entremet* ini penulis akan menggunakan *genoise* sebagai *base* yang empuk dan lembab, kemudian lapisan kedua yaitu *rice krispies* yang memiliki tekstur renyah dan kokoh, lapisan ketiga akan menggunakan *pineapple namelaka* sebagai komponen *creamy* lembut. Lapisan keempat menggunakan *pineapple gelee* sebagai komponen kenyal, lapisan kelima yaitu *pineapple jam* sebagai penambah rasa buah nanas dan lapisan keenam juga ditambahkan kembali *pineapple namelaka* untuk menambah kelembutan dan cita rasa nanas pada isian *entremet*. Selanjutnya, lapisan terakhir diberi *mascarpone mousse* sebagai komponen lembut yang menyatukan seluruh lapisan. Nastar *entremet* disajikan dengan *garnish dried pineapple* dan bunga lawang untuk memberikan hasil dekorasi pada *entremet* yang lebih menarik.

1.2.1 Jenis Produk

Penulis akan mengambil *entremet* dalam kategori *Food Presentation* untuk memenuhi tugas akhir ini.

1.2.2 Tema Produk

Penulis akan menghadirkan tema produk “Nastar *Entremet*” yang terinspirasi dari kue nastar, kue kering dengan rasa asam dan manis serta beraroma rempah. Dengan tujuan untuk menciptakan inovasi sebuah produk

dengan mengangkat cita rasa otentik kue nastar tersebut namun dengan bentuk jenis hidangan berbeda yang diharapkan dapat dinikmati oleh khalayak ramai.

1.2.3 Sketsa

Berikut merupakan penjelasan mengenai komponen pada pembuatan nastar *entremet* :



GAMBAR 1 SKETSA NASTAR *ENTREMET*

a. Mirror glaze

Glasir coklat dapat dibuat dengan coklat putih, coklat susu maupun coklat hitam dengan tambahan gelatin, bubuk kakao, glukosa dan krim, juga tambahan susu kental yang akan membantu menghasilkan glasir yang mengkilap. Viskositas glasir akan ditentukan melalui lemak yang digunakan, jika lemak kakao atau padatan kakao tidak tersedia dalam jumlah yang cukup, gelatin dapat digunakan untuk mengimbangi ketebalan dan konsistensi glasir, terutama pada coklat susu dan putih yang memiliki kandungan kakao lebih rendah daripada coklat hitam, (Suas, 2012).

Pewarna makanan atau bubuk juga dapat ditambahkan pada glasir. Glasir yang memukau dapat membuat hidangan penutup menjadi mewah dan terkesan, serta lapisan mengkilap dan memantulkan cahaya ini mengubah kue menjadi karya seni, (Azmanov, 2024). Nastar *entremet* menggunakan coklat putih sebagai dasar glasir agar menghasilkan warna netral serta penambahan pewarna kuning yang identik dengan warna kue nastar.

b. *Genoise*

Genoise adalah kue klasik bergaya eropa yang merupakan kue spons paling ringan dan memiliki rasa yang netral. Terbuat dari kocokan telur utuh dan gula dengan penambahan *baking powder* pada tepung terigu atau bahan kering, untuk memastikan adonan mengembang secara merata. Menghangatkan sedikit campuran telur akan membantu meningkatkan *volume* busa telur, sementara untuk rasa dan kelembaban terkadang sedikit minyak atau mentega cair ditambahkan ke dalam adonan. Formula *genoise* yang mengandung tambahan lemak akan menghasilkan kue yang lebih empuk daripada *genoise* biasa, karena lemak membantu mengurangi untaian gluten. *Genoise* yang kurang lembab seringkali diberi olesan sirup gula atau *liquor* untuk menambah rasa serta meningkatkan umur simpan, (Martel, 2015). Tidak seperti kue lain, spons pada *entremet* biasanya dipanggang dengan cara diratakan diatas *tray* atau *sheet pan* dengan ketinggian 1 cm untuk menjaga kelembaban nya. Jika jenis kue yang dipanggang dengan *cake ring* membutuhkan suhu 160-180°C dan waktu

pemanggangan yang lebih lama, sedangkan memanggang spons dengan *tray* atau *sheet pan* membutuhkan suhu 180-220°C dan waktu yang lebih singkat, (Penkina, 2024)

c. *Mascarpone mousse*

Dalam bahasa Prancis, “*mousse*” berarti “busa” atau “buih”. *Mousse* klasik terdiri dari krim kocok, putih telur dan/atau kuning telur, gula dan penambah rasa. *Mousse* coklat, yang tampak identik dengan kata *mousse*, seharusnya tidak memerlukan pengental. *Mousse* buah dapat dibuat dengan penambahan *puree* buah dan *liquor* yang biasanya harus diperkaya dengan pektin atau gelatin, (Friberg, 2003). *Mousse* untuk entremet adalah krim yang mengembang dan lembut dengan keseimbangan antara stabilitas dan ringan. Hal tersebut dapat dicapai dengan mengikuti teknik emulsi, aerasi, dan gelasi yang tepat. Krim kocok, atau *whipped cream* merupakan bahan dasar untuk sebagian besar *mousse*, biasanya memiliki 33-35% lemak untuk membentuk aerasi. Persentase lemak yang terlalu rendah tidak dapat menahan gelembung udara dengan baik, begitupun dengan persentase lemak yang lebih tinggi juga dapat memecahkan gelembung tersebut. Menambahkan emulsi seperti *ganache*, *cremeux*, dan *crème anglaise* ke dalam krim kocok akan menghasilkan *mousse* dengan stabilitas yang lebih tinggi, sekaligus membantu menjaga kelembutan. Gelatin adalah bahan penstabil utama yang seringkali ditambahkan pada semua *mousse* klasik. Beberapa stabilitas berasal dari gelatin, namun sebagian besar

keseimbangan berasal dari aerasi krim dan emulsi yang tepat, (Penkina, 2024). Nastar sering kali disandingkan dengan keju, oleh karena itu penggunaan keju *mascarpone* ditambahkan kedalam mousse yang akan membungkus seluruh lapisan kue. *Mascarpone* adalah keju yang dibuat dari krim segar susu sapi, mengandung 70-75% lemak susu memberikan tekstur yang lembut dan warna gading pucat serta kaya akan rasa manis yang cocok dengan berbagai makanan terutama buah. *Mascarpone* berbeda dari keju lainnya karena dibuat dengan mengentalkan krim dengan asam dan memanaskannya, (Colella, 2023)

d. *Pineapple Namelaka*

Namelaka yang dalam Bahasa Jepang berarti “halus” atau “lembut”, merupakan inovasi *modern* oleh salah satu koki dari sekolah coklat Valrhona di Tokyo. Pada dasarnya, *namelaka* mirip dengan *ganache* kocok karena memiliki jumlah krim yang lebih banyak. *Namelaka* sangat populer di dapur *pastry modern* karena teksturnya yang lembut, terletak di antara krim *pastry*, *mousse* dan *ganache*, namun proporsi resep dan komponen olahan susu lah yang membedakan *namelaka* dengan *ganache*. *Namelaka* terdiri dari susu, krim kental, coklat dan gelatin yang memberikan struktur dan stabilitas, selain itu tidak mengandung telur dan gluten. Tidak seperti *ganache*, mengocok *namelaka* dapat membuat krim menjadi pecah karena proporsi lemak dan air yang tidak seimbang. Selain itu, *namelaka* memiliki tekstur yang lebih ringan dan lembut dengan rasa coklat yang *intens* serta aroma yang kuat, (Penkina, 2024). Penambahan rasa pada *namelaka* juga

dapat menggunakan buah asam, kopi, rempah bubuk atau pasta kacang dengan cara *infuse* dengan susu, (Marzullo, 2022)

e. *Pineapple jam*

Jam atau selai terbuat dari buah yang dihaluskan. Mengandung setidaknya 45% buah asli yang dikombinasikan dengan gula serta tambahan rempah dan dimasak pada suhu 104°C hingga mengental. Beberapa buah mengandung zat pembentuk *gel* alami yang disebut pektin, atau pektin tambahan dapat ditambahkan ke buah-buahan rendah pektin. Pektin bereaksi dengan asam dan gula untuk menciptakan proses pengentalan. Kebanyakan selai mengandung 50-65% gula; kandungan gula yang tinggi tersebut berperan besar dalam mencegah pembusukan, (Friberg, 2003). Teknik pengawetan atau *preserve* ini berawal dari penambahan madu atau gula tebu pada buah ketika masa Yunani kuno, (Rinsky, 2008).

f. *Pineapple Gelee*

Gelee merupakan istilah Prancis untuk makanan seperti *jelly*, biasanya merujuk pada *puree* buah yang distabilkan dengan gelatin, stabil namun tidak sekeras *jelly*. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *gelee* diantaranya gelatin, gula, dan cairan, bisa menggunakan *puree* buah, jus, anggur atau *liquor*. Lapisan manisan buah yang diperkaya dengan gelatin, atau *gelee* ini memberikan kontras rasa dan warna antara lapisan kue dengan isian lembut, (Suas, 2012). *Gelee* yang sudah didinginkan hingga mencapai

suhu 7-10°C kemudian diemulsi agar konsistensi tekstur lembut dan tidak menyerupai *jelly*, (Penkina, 2024).

g. *Rice Krispies Chocolate*

Rice Krispies adalah contoh sereal biji-bijian yang mengembang, dan tiga biji-bijian mengembang yang juga berada di deretan sereal adalah beras, gandum dan jagung. *Rice krispies* termasuk dalam kategori beras kembang, yang berarti tetap berbentuk seperti butiran beras meskipun membesar, (Works, 2024). Selain itu, penambahan coklat putih diperlukan untuk menyatukan *rice krispies* dengan cara mencampurkan *rice krispies* dengan coklat putih yang dilelehkan. Coklat putih bukanlah coklat asli karena tidak mengandung padatan kakao, namun terdiri dari setidaknya 15% padatan susu, minimal 20% lemak kakao dan maksimal 55% gula dan vanila atau perasa lainnya. Coklat putih dapat meleleh pada suhu yang lebih rendah daripada coklat hitam, (Friberg, 2003).

1.3 Tinjauan Produk

Penulis akan menghadirkan sebuah jenis *dessert* dengan merepresentasi kue nastar, kue dengan isian selai buah nanas menjadi jenis *dessert* lain asal Prancis yaitu *entremet*, dengan tujuan untuk menciptakan inovasi bentuk ke dalam *entremet* yang *modern*.

1.3.1 Usulan Resep

Standar resep merupakan bagian penting yang terdiri dari prosedur hingga bahan-bahan yang akan digunakan dalam menyiapkan dan menyajikan setiap

hidangan pada menu, agar dapat mengontrol kuantitas dan kualitas produk yang dihasilkan selalu konsisten, (Dopson, 2008). Standar resep yang tercantum didasarkan pada beberapa sumber dari internet, buku *pastry chef*, dan resep hotel yang didapatkan selama penulis menjalankan kegiatan magang. Berikut standar resep yang digunakan untuk setiap komponen pada pembuatan nastar *entremet* :

TABEL 1 STANDAR RESEP *GENOISE*

<i>GENOISE</i>		Jenis : <i>Sponge</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : 465 g		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	Kocok	100 g	Telur	Dengan menggunakan <i>mixer</i>
		140 g	Gula pasir	
		16 g	Kental manis	
3	<i>Fold in</i>	163 g	Tepung protein rendah	
4	Tambahkan	46 g	Mentega leleh	Aduk merata
			<i>Lemon zest</i>	
5	Ratakan			Adonan diatas <i>baking tray</i>
6	Panggang			180°C selama 6-7 menit

Sumber : Ksenia Penkina, 2021

TABEL 2 STANDAR RESEP *PINEAPPLE PUREE*

<i>PINEAPPLE PUREE</i>		Jenis : Puree		
STANDAR RESEP		Hasil : 500 g		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	Potong	500 g	Nanas	
3	Haluskan		Potongan nanas	Dengan menggunakan chopper, lalu saring
4	Panaskan		Puree nanas	Dengan api kecil
5	Tambahkan	50 g	Gula pasir	Aduk hingga gula larut

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 3 STANDAR RESEP MASCARPONE MOUSSE

<i>MASCARPONE MOUSSE</i>		Jenis : <i>Mousse</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : 610 g		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	<i>Bloom</i>	10 g	Gelatin	
3	Kocok	250 g	<i>Mascarpone cream</i>	Hingga halus
		100 g	Gula pasir	
4	Kocok	250 g	<i>Fresh cream</i>	
5	<i>Fold in</i>		<i>Whipped cream</i>	Kedalam <i>mascarpone cream</i>
6	Tambahkan		Gelatin	Aduk merata

Sumber : Equitorial Hotel, 2023

TABEL 4 STANDAR RESEP *PINEAPPLE NAMELAKA*

<i>PINAPPLE NAMELAKA</i>		Jenis : <i>Cream & Sauce</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : 491 g		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	<i>Bloom</i>	6 g	Gelatin	Dengan air dingin
3	Panaskan	100 g	<i>Pinapple puree</i>	Hingga mendidih lalu larutkan gelatin
4	Lelehkan	185 g	Coklat putih	
5	Campurkan		Coklat putih	Dengan <i>puree</i> , aduk rata
6	Tambahkan	200 g	<i>Fresh cream</i>	Aduk rata menggunakan handblender

Sumber : Robert Isler, 2023

TABEL 5 STANDAR RESEP *PINEAPPLE JAM*

<i>PINAPPLE JAM</i>		Jenis : <i>Jam</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : 307 g		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	Potong	112 g	Buah nanas	Berbentuk dadu kecil
3	<i>Bloom</i>	5 g	Gelatin	
4	Didihkan	140 g	<i>Pinapple puree</i>	Dengan api kecil
		40 g	Gula pasir	
			Potongan buah nanas	
5	Tambahkan	10 g	Gula pasir	Masak hingga air menyusut
			Gelatin	
		5 g	Kayu manis batang	

Sumber : Hotel Indonesia Kempinski, 2023

TABEL 6 STANDAR RESEP *PINEAPPLE GELEE*

<i>PINEAPPLE GELEE</i>		Jenis : <i>Gel</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : 66 g		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	<i>Bloom</i>	6 g	Gelatin	
3	Didihkan	50 g	<i>Pinapple puree</i>	Dengan api kecil
		10 g	Gula pasir	
4	Masukkan		Gelatin	Aduk hingga larut

Sumber : Maja Vase, 2023

TABEL 7 STANDAR RESEP *RICE KRISPIES CHOCOLATE*

<i>RICE KRISPIES CHOCOLATE</i>		Jenis : <i>Chocolate</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : 237 g		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	Lelehkan	50 g	Coklat putih	
3	Campurkan	100 g	<i>Rice krispies</i>	Dengan coklat
4	Tambahkan			Aduk merata
		67 g	Selai kacang	

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2024

TABEL 8 STANDAR RESEP *GLAZE*

<i>MIRROR GLAZE</i>		Jenis : <i>Glaze</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : 306 g		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	<i>Bloom</i>	12 g	Gelatin	
3	Potong	150 g	Coklat putih	Simpan di mangkuk
4	Didihkan	100 g	<i>Fresh cream</i>	Setelah mendidih, matikan api
		50 g	Air	
		150 g	Gula pasir	
		150 g	Glukosa	
5	Masukkan		Gelatin	Ke krim yang panas
6	Tuang			Krim panas kedalam coklat, aduk hingga halus
7	Tambahkan		Pewarna makanan	Secukupnya, aduk hingga mengemulsi (dapat menggunakan <i>blender</i>)
8	Dinginkan		<i>Glaze</i>	Hingga suhu 35°C

Sumber : Maja Vase, 2023

TABEL 9 STANDAR RESEP *ASSEMBLING ENTREMET*







NASTAR <i>ENTREMET</i>		Jenis : <i>Ices</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : <i>Whole cake</i> (d : 19 cm)		
		Halaman : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise En Place</i>			
2	Siapkan			<i>Ring cutter</i> dan cetakan silikon bulat berdiameter 13 cm
4	Masukkan		<i>Rice Krispies chocolate</i>	Kedalam cetakan silikon bulat, ratakan hingga ketebalan 1 cm
5	Masukkan		<i>Pineapple namelaka</i>	Kedalam cetakan silikon bulat, ratakan hingga ketebalan 1 cm
6	Masukkan		<i>Pineapple gelee</i>	Kedalam cetakan silikon bulat, ratakan hingga ketebalan 1 cm
7	Masukkan		<i>Pineapple jam</i>	Kedalam cetakan silikon bulat, ratakan hingga ketebalan 1 cm
9	Bekukan			Seluruh komponen lapisan
10	Tuang		<i>Mascarpone mousse</i>	Kedalam $\frac{1}{2}$ cetakan silikon <i>entremet</i>
11	Masukkan		<i>Pineapple namelaka</i>	Kedalam cetakan silikon <i>entremet</i> , secara satu persatu
			<i>Pineapple gelee</i>	



NASTAR <i>ENTREMET</i>		Jenis : <i>Ices</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : <i>Whole cake</i> (d : 19 cm)		
		Halaman : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
			<i>Pineapple jam</i>	
			<i>Rice krispies</i>	
			<i>chocolate</i>	
			<i>Genoise</i>	
12	Tuang		<i>Mascarpone mousse</i>	Kedalam cetakan silikon <i>entremet</i> , ratakan
13	Bekukan		<i>Entremet</i>	
14	Lepas		<i>Entremet</i>	Dari cetakan silikon
15	Tuang		<i>Glaze</i>	Pada <i>entremet</i>
16	Hias		<i>Entremet</i>	Dengan <i>dried pineapple</i> , <i>gold dust</i> dan bunga lawang

1.3.2 Kebutuhan Alat

Menyiapkan alat dan perlengkapan untuk menyelesaikan setiap langkah resep akan membuat proses memasak menjadi mudah dari awal hingga akhir. Perlengkapan atau alat-alat sangat membantu dalam menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan serta mencegah kegagalan dalam pembuatan makanan. Pembuat roti dan *pastry* diharuskan untuk menguasai berbagai peralatan kecil dan besar, ((CIA), 2009). Berikut penulis lampirkan tabel daftar alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan nastar *entremet* :

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1	<i>Cooling wire</i>	Untuk alas saat proses <i>glaze</i>	
2	<i>Cutting board</i>	Untuk alas memotong	
3	Cetakan silikon <i>entremet</i>	Untuk cetakan <i>entremet</i>	
4	Cetakan silikon bulat diameter 14 cm	Untuk mencetak komponen lapisan	
5	Timbangan digital	Untuk menimbang bahan	
6	Pisau	Untuk memotong	

7	<i>Palette</i>	Untuk memindahkan <i>entremet</i> dari <i>cooling wire</i>	
8	<i>Plastic jug</i>	Untuk menuangkan <i>glaze</i>	
9	<i>Piping bag</i>	Untuk menuangkan komponen	
10	<i>Rubber spatula</i>	Untuk mengaduk adonan	
11	<i>Mixer</i>	Untuk membuat <i>cream</i> dan <i>mousse</i>	

12	<i>Sauce pan</i>	Untuk memasak komponen <i>filling</i>	
13	Termometer	Untuk mengukur suhu	
14	<i>Plastic wrap</i>	Untuk menutup <i>entremet</i> saat dibekukan	
15	Mangkuk	Untuk menaruh bahan	
16	<i>Oven</i>	Untuk memanggang <i>genoise</i>	

1.3.3 Purchase Order

Purchase order adalah kesepakatan resmi mengenai pembelian bahan kebutuhan yang diajukan oleh pengurus kepada penyedia barang dengan harga tertentu. kesepakatan pembelian barang tersebut berbeda dengan tagihan yang dibuat oleh penyedia barang untuk barang yang telah dikirim, (Dittmer, 2009). Berikut penulis lampirkan tabel daftar bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan nastar *entremet* :

TABEL 11 PURCHASE ORDER

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	
			UNIT	HARGA
1	Mentega	Filma	200 g	Rp11.500
4	Telur	Ayam	250 g	Rp8.200
5	Tepung protein rendah	Kunci biru	500 g	Rp6.800
6	Gelatin	Bubuk	50 g	Rp12.500
7	<i>Mascarpone cream</i>	Tatua	500 g	Rp88.000
8	Gula pasir	Gulaku	500 g	Rp12.500
9	<i>Fresh cream</i>	Rich's Gold Label	907 g	Rp61.000
11	Coklat putih <i>couverture</i>	Schoko	500 g	Rp71.000
12	Buah nanas	Nanas honi kupas	1000 g	Rp38.500
13	<i>Rice krispies</i>	Queenature	100 g	Rp10.700
14	Selai kacang	John Farmer	250 g	Rp20.500
15	Glukosa	Repack	400 g	Rp15.000
16	Pewarna <i>oil-based</i>	Koepoe koepoe	30 g	Rp5.500

17	Pewarna <i>water-based</i>	Koepoe koepoe	30 g	Rp6.000
18	Bunga lawang	Morganic	50 g	Rp9.000
19	Kayu manis	Utuh	50 g	Rp9.500
20	<i>Dried pineapple</i>	Garnishan	100 g	Rp56.000
21	<i>Gold dust</i>	Bakindo	5 g	Rp15.000
22	Kental manis	Sachet	40 g	Rp2.140
23	Lemon	Buah utuh	500 g	Rp9.800
Total				Rp469.140

1.3.4 Recipe Costing

Perhitungan biaya resep adalah proses menguraikan menu dan menghitung biaya masing-masing bahan yang digunakan untuk hidangan tertentu. Biaya tambahan dari setiap bahan yang digunakan akan sama dengan total biaya untuk sebuah hidangan. Dengan mengetahui biaya yang tepat akan memudahkan untuk menentukan harga menu. Berikut penulis lampirkan tabel daftar *recipe cost* dari produk nastar *entremet* :

TABEL 12 RECIPE COSTING GENOISE

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Mentega	200 g	46 g	Rp11.500	Rp4.312
2	Gula pasir	500 g	140 g	Rp12.500	Rp1.755
3	Kental manis	40 g	16 g	Rp2.140	Rp856
4	Telur	250 g	100 g	Rp8.200	Rp1.640
5	Tepung protein rendah	500 g	163 g	Rp6.800	Rp2.216
6	Lemon	500 g	100 g	Rp9.800	Rp1.960
TOTAL					Rp12.739

TABEL 13 RECIPE COSTING PINEAPPLE PUREE

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Nanas honi kupas	1000 g	500 g	Rp38.500	Rp19.250
2	Gula	500 g	50 g	Rp12.500	Rp1.250
TOTAL					Rp20.500

TABEL 14 RECIPE COSTING MASCARPONE MOUSSE

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Mascarpone cream</i>	500 g	250 g	Rp88.000	Rp44.000
2	<i>Fresh cream</i>	907 g	250 g	Rp61.000	Rp16.800
3	Gelatin	50 g	10 g	Rp12.500	Rp2.500
4	Gula pasir	500 g	100 g	Rp12.500	Rp2.500
TOTAL					Rp65.800

TABEL 15 RECIPE COSTING PINEAPPLE NAMELAKA

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Pineapple puree</i>	500 g	100 g	Rp20.500	Rp4.100
2	Coklat putih <i>couverture</i>	500 g	185 g	Rp71.000	Rp26.270
3	Gelatin	50 g	5 g	Rp12.500	Rp1.250
4	<i>Fresh cream</i>	907 g	200 g	Rp61.000	Rp13.440
TOTAL					Rp45.060

TABEL 16 RECIPE COSTING PINEAPPLE JAM

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Buah nanas	1000 g	112 g	Rp38.500	Rp4.312
2	<i>Pinapple puree</i>	500 g	140 g	Rp20.500	Rp5.740
3	Gelatin	50 g	5 g	Rp12.500	Rp1.250
4	Gula pasir	500 g	50 g	Rp12.500	Rp1.250
5	Kayu manis	50 g	5 g	Rp9.500	Rp950
TOTAL					Rp13.502

TABEL 17 RECIPE COSTING PINEAPPLEE GELEE

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Pinapple puree</i>	500 g	50 g	Rp20.500	Rp2.050
2	Gula pasir	500 g	10 g	Rp12.500	Rp250
3	Gelatin	50 g	6 g	Rp12.500	Rp1.500
TOTAL					Rp3.800

TABEL 18 RECIPE COSTING RICE KRISPIES CHOCOLATE

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Coklat putih <i>couverture</i>	500 g	50 g	Rp71.000	Rp7.100
2	<i>Rice krispies</i>	100 g	100 g	Rp10.700	Rp10.700
3	Selai kacang	250 g	67 g	Rp20.500	Rp5.494
TOTAL					Rp23.294

TABEL 19 RECIPE COSTING GLAZE

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Fresh cream</i>	907 g	100 g	Rp61.000	Rp6.720
2	Coklat putih <i>couverture</i>	500 g	150 g	Rp71.000	Rp10.650
3	Gula pasir	500 g	150 g	Rp12.500	Rp3.750
4	Glukosa	400 g	150 g	Rp15.000	Rp5.625
5	Gelatin	50 g	12 g	Rp12.500	Rp3.000
6	Pewarna <i>oil-based</i>	30 g	12 g	Rp6.000	Rp2.400
TOTAL					Rp32.145

TABEL 20 RECIPE COSTING GARNISH

NO	BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Dried pineapple</i>	100 g	10 g	Rp56.000	Rp5.600
2	<i>Gold dust</i>	5 g	2 g	Rp15.000	Rp6.000
3	Bunga lawang	50 g	2 g	Rp9.000	Rp360
TOTAL					Rp11.960

1.3.5 Selling Price

Harga jual adalah jumlah biaya yang ditetapkan oleh produsen untuk produknya, tidak hanya mencakup total biaya produk atau harga pokok tetapi juga mencakup margin keuntungan yang biasanya ditambahkan sebagai persentase *markup*, (Turovski, 2024). Pada umumnya, rata-rata industri makanan menggunakan persentase *selling price* sebesar 30%. Penentuan *selling price* didasari oleh faktor-faktor; biaya pembelian, hasil produk, biaya resep, dan ukuran porsi. Formula perhitungan *selling price* tersebut juga ditentukan dengan *cost percentage* sebesar 30-40% yang mencakup biaya *purchase order*, *recipe costing* dan biaya operasional, (Jones, 2004).

$$\frac{\text{Food cost}}{\text{Cost percentage}} \times 100\% = \text{Selling Price}$$

Dari formula selling price yang dibuat oleh Terri Jones diatas, maka penulis mengambil 35% dari *cost percentage* untuk menentukan harga jual. Berikut merupakan perhitungan *selling price* dari produk nastar *entremet* yang dibuat oleh penulis :

TABEL 21 SELLING PRICE

<i>SELLING PRICE NASTAR ENTREMET</i>		
NO	KETERANGAN	<i>COST</i>
1	<i>Genoise</i>	Rp12.739
2	<i>Mascarpone mousse</i>	Rp65.800
3	<i>Pineapple namelaka</i>	Rp45.060
4	<i>Pineapple jam</i>	Rp13.502
5	<i>Pineapple gelee</i>	Rp3.800
6	<i>Rice krispies chocolate</i>	Rp23.294
7	<i>Glaze</i>	Rp32.145
8	<i>Garnish</i>	Rp11.960
Total recipe costing		Rp208.300
<i>Cost percentage</i>		35%
<i>Preliminary selling price</i>		Rp595.142
<i>Actual selling price</i>		Rp596.000

1.3.6 Nilai Nutrisi

Nilai nutrisi menunjukkan informasi mengenai jumlah kalori dan zat gizi yang terkandung dalam setiap sajian. Untuk memastikan bahwa makanan memiliki tingkat lemak jenuh, gula, dan natrium yang rendah, panduan makanan menyarankan untuk menggunakan label makanan. Tabel fakta nutrisi mencakup semua nutrisi inti yang diperlukan, seperti kalori, lemak, karbohidrat, protein, serta tambahan zat gizi lainnya, (Smolin, 2020). Berikut merupakan tabel nilai nutrisi dari produk nastar *entremet* dalam satuan gram berdasarkan *website Fatsecret* :

TABEL 22 NILAI NUTRISI *GENOISE*

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	LEMAK	KARBOHIDRAT	PROTEIN
1	Mentega	46 g	276	33,74	0	0
2	Gula pasir	140 g	542	0	139,97	0
3	Susu kental manis	16 g	52	1,6	9,2	0,40
4	Telur	100 g	147	9,94	0,77	12,58
5	Tepung terigu	163 g	593	1,6	124,39	16,84
6	Lemon	100 g	3	0	0,88	0,02
	Total		1613	46,88	275,21	29,84

TABEL 23 NILAI NUTRISI *PINEAPPLE PUREE*

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1	Buah nenas honi	500 g	240	2,7	63,15	0,6
2	Gula pasir	50 g	194	0	49,99	0
	Total		434	2,7	113,14	0,6

TABEL 24 NILAI NUTRISI *MASCARPONE MOUSSE*

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1	<i>Mascarpone cream</i>	250 g	842	4,25	12	87,5
2	<i>Fresh cream</i>	250 g	838	6	7,75	88,75
3	Gelatin	10 g	34	8,56	0	0,01
4	Gula pasir	100 g	387	0	99,98	0
	Total		2101	12,81	119,73	176,26

TABEL 25 NILAI NUTRISI *PINEAPPLE NAMELAKA*

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1	<i>Pineapple puree</i>	100 g	70	1	19	0
2	Coklat putih <i>couverture</i>	185 g	1110	7,4	103,6	74
3	Gelatin	5 g	17	4,28	0	0
4	<i>Fresh cream</i>	200 g	670	4,8	6,2	71
	Total		1867	17,48	128,8	145

TABEL 26 NILAI NUTRISI *PINEAPPLE JAM*

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1	Buah nanas	112 g	54	0,6	14,15	0,13
2	<i>Pineapple puree</i>	140 g	70	1	19	0
3	Gelatin	5 g	17	4,28	0	0
4	Gula pasir	50 g	194	0	49,99	0
5	Kayu manis	5 g	6	0,09	1,84	0,07
	Total		341	5,97	84,98	0,2

TABEL 27 NILAI NUTRISI *PINEAPPLE GELEE*

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1	<i>Pineapple puree</i>	50 g	35	0,5	9,5	0
2	Gula pasir	10 g	39	0	10	0
3	Gelatin	6 g	20	5,14	0	0,01
	Total		94	5,64	19,5	0,01

TABEL 28 NILAI NUTRISI *RICE CHOCOLATE KRISPIES*

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1	Coklat putih <i>couverture</i>	50 g	300	2	28	20
2	<i>Rice krispies</i>	100 g	400	6,67	86,66	0
3	Selai kacang	67 g	424	17,86	15,63	31,26
	Total		1124	26,53	130,29	51,26

TABEL 29 NILAI NUTRISI *GLAZE*

NO	BAHAN	JUMLAH	KALORI	PROTEIN	KARBOHIDRAT	LEMAK
1	<i>Fresh cream</i>	100 g	335	2,4	3,1	35,5
2	Coklat putih <i>couverture</i>	150 g	900	6	84	60
3	Gula pasir	150 g	580	0	149,97	0
4	Glukosa	150 g	285	0,2	70,5	0
5	Gelatin	12 g	40	10,27	0	0,01
	Total		2140	18,87	307,57	95,51

1.4 Lokasi dan Waktu kegiatan

1.4.1. Lokasi

Lokasi pelaksanaan latihan pembuatan Tugas Akhir *Food Presentation* :

- Rumah penulis, Karawang
- *Pastry kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadak, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

Lokasi pelaksanaan Tugas Akhir *Food Presentation* :

- *Pastry kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.4.2. Waktu

- Waktu pelaksanaan untuk kegiatan latihan Tugas Akhir *Food Presentation* adalah : Bulan Oktober – Desember 2024
- Waktu pelaksanaan untuk mempersiapkan produk pada hari sidang adalah : Bulan Januari 2025