

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Presentasi produk atau *food presentation* merupakan Sebuah seni di dalam dunia kuliner dalam membentuk sebuah karya yang terbuat dari bahan yang biasanya dipakai untuk membuat makanan dan dapat dikonsumsi (*edible*). Food presentation adalah produk yang dipersiapkan dengan baik, dimasak dengan baik, dan disajikan dengan menarik dan cenderung akan dipilih dan dinikmati (Tull, 1996). Food presentation dipoliteknik pariwisata NHI bandung terdiri dari beberapa jenis yakni: *Bread clay*, *Cake decoration*, *Chocolate showpiece*, *Sugar modelling* dan *Plated dessert*.

Pada penulisan tugas akhir ini, penulis memilih *plated dessert* sebagai topik bahan ujian *food presentation*. *Plated dessert* merupakan susunan hidangan yang diletakkan di piring dengan sajian yang dalam bentuk abstrak maupun tersusun dengan rapi. (sekar rini, 2019). Prsentasi produk juga dimaksudkan untuk membuat penyajian lebih menarik dan meningkatkan selera makan bagi para penggemar makanan penutup. Setiap piring memiliki konsep uniknya sendiri untuk menciptakan pengalaman rasa yang berbeda.

Plated dessert tidak hanya dibuat untuk menjual produknya saja, melainkan juga menjual nilai seni yang terdapat di atas piring saat piring tersebut disajikan. Roesfian (tanpa tahun: 1) mengatakan:

Plated dessert: mempunyai 4 komponen didalamnya :

- Item pertama, yaitu komponen utama yang akan disajikan,
- *Sauce*, komponen pendukung berbentuk cairan dengan konsistensi agak kental,
- *Garnish*, komponen pendukung yang digunakan untuk mempercantik tampilan produk diatas piring, dan

- *Crunch*, komponen pendukung dengan tekstur renyahh

Kemampuan seorang chef dalam memadukan tekstur dan rasa merupakan salah satu pencapaian dalam menciptakan sebuah hidangan *plated dessert*. (Sarah Labensky et al., 2012:58)

Elemen terpenting dalam menciptakan *Plated dessert* adalah rasa. Baik itu hanya sepotong kue yang sederhana yang disajikan tetapi rasanya enak, rasalah yang membuat mereka yang memakannya akan teringat akan kejelasan sepotong kue sederhana. Setelah rasa ada unsur presentasi. Presentasi desain yang sederhana dan bersih cenderung memberikan hasil terbaik.

En-Ming Hsu (2012:20) menyatakan melihat makanan penutup tampaknya sederhana namun secara Teknik sulit. Dalam urutan untuk tampil menggugah selera penyajian hidangan penutup harus terlihat mudah dan harmonis dengan masing – masing komponen saling melengkapi pada presentasi dan rasa. Elemen lainnya yang mendukung penting dalam sebuah plated dessert.

Kontras harus berhubungan dengan *plated dessert* yang dibuat jika ditata dengan sederhana tetapi terlalu banyak kontras maka akan membingungkan. Menyajikan plated dessert dengan kontras, suhu dapat di hadirkan. En-ming Hsu (2012).

Wayne gyslenn (2013:662) mengatakan komposisi seimbang dan serasi. Artinya, cita rasa setiap bumbu yang ada pada hidangan harus seimbang dan saling melengkapi. dimulai dari *main item* dan menyelaraskan komposisi dengan bahan lainnya.

Plated dessert biasanya disajikan di restoran *fine dining* atau hotel berbintang sebagai set menu. *Plated dessert* memiliki perbedaan dengan hidangan yang biasanya hanya disajikan ditambahkan dengan hiasan yang minimalis. Tingkat kreativitas yang di ambil dalam *plated dessert* ini, harus lebih diperhatikan supaya makanan penutup yang disajikan lebih eksklusif dan elegan berbeda dari *dessert a` la carte* biasanya.

Konsep hidangan dekonstruksi merupakan tren sajian makanan yang memiliki tampilan visual yang baik, berseni, dan sangat berbeda jauh dengan tampilan hidangan pada normalnya, namun cita rasa asli tetap dijaga.

Pada konsep yang menjadi tren ini membuat sebuah sajian makanan tidak hanya untuk mengenyangkan perut dan memanjakan lidah, tetapi juga memuaskan mata dan menjadi karya seni tersendiri.

Teknik *deconstructed*. Teknik *deconstructed* merupakan cara untuk mengubah bentuk atau susunan komponen yang biasanya disatukan, lalu digunakan kembali dalam sebuah wadah atau piring. (Rangga , 2017).

Menurut (Miller,2016), Teknik dekonstruksi pada makanan masih jarang diketahui oleh banyak orang dan masyarakat. Dekonstruksi makanan dapat dilakukan dengan mengubah bentuk makanan namun tetap menggunakan bahan yang sama atau komponen asli dari hidangan tersebut, yang sering disebut sebagai hidangan kombinasi. Teknik dekonstruksi ini memungkinkan perubahan bentuk makanan sementara mempertahankan bahan aslinya.

Semua makanan bisa menjadi sebuah *deconstructed*. makanan akan semakin meningkat dari rasa,nilai, harga hingga penampilan. banyak sekali orang orang mencoba menerapkan *deconstructed* ini termasuk profesional chef yang melakukan deskonstruksi untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi yang berbeda dalam makanan.

Perkembangan *deconstructed* didalam sebuah makanan penutup banyak yang mengembangkan Kembali makanan tersebut dari makanan dengan sajian *a` la carte* menjadi sebuah hidangan yang membuat orang yang memakannya tidak

menyangka dengan sajian penutup biasanya dengan rasa dan tampilan yang diberikan sangatlah berbeda dari biasanya.

Salah satu tema yang sering digunakan oleh seorang juru masak dalam penyajian makanan adalah deconstructed atau dekonstruksi. menurut filsuf Prancis Jacques Derrida dijelaskan bahwa serbagai aspek seperti analisis, kritik, metode, aksi, dan operasi. Baginya, dekonstruksi bukanlah sebuah metode penyelesaian yang diterapkan oleh individu atau kelompok terhadap suatu objek, teks, atau tema tertentu.

Banyak orang percaya bahwa makanan yang disajikan dengan estetika yang menarik sering kali memiliki harga yang tinggi. Ini disebabkan oleh pemilihan bahan dan komponen dengan cermat dalam proses penyusunan hidangan, serta penggunaan piring atau wadah khusus untuk meningkatkan presentasi. Akibatnya, makanan penutup yang disiapkan dengan perhatian terhadap detail komposisi dalam satu wadah dapat memiliki harga yang cukup mahal.

Makanan di Indonesia yang sangat beragam dan unik, penulis jadikan ini sebagai ketertarikan dalam pengambilan tugas akhir dikarekanan penulis yang tertarik untuk mencoba mendeskontruksikan kedalam sebuah *plated dessert*. Jawa barat, khususnya sunda salah satu daerah yang memiliki berbagai macam makanan dan minuman tradisionalnya. Minumannya Seperti: Es goyobod, Es cingcau, Es cendol, bajigur ,dan makananya seperti : Awug , Jalabria , Burayot , Colenak dll. Daerah jawa barat memiliki ciri khas makananya gurih,manis dan lembut. Dikarekanan hamper semua bahan dalam 1 pohon bisa dipakai untuk semua contohnya seperti pohon kelapa yang bisa diambil mulai dari akar hingga daun kering yang bisa dijadikan sapu lidi.

Salah satu minuman tradisional Indonesia yang dapat diubah menjadi hidangan penutup teratur adalah es cendol. Seperti yang dikemukakan oleh Pratama (2013), tujuan dari deskonstruksi ini adalah untuk memecah struktur ulang, sehingga penulis tertarik untuk menciptakan hidangan penutup yang

terinspirasi dari minuman tersebut tetapi tetap mempertahankan cita rasa yang diinginkan. Oleh karena itu, penulis mengambil konsep dekonstruksi yang terinspirasi dari salah satu minuman khas Indonesia.

Banyak orang yang sudah mengenal kue atau jajanan tradisional Jawa Barat. Salah satunya yaitu Es cendol. Es cendol memiliki rasa manis dan gurih dan juga memiliki tekstur yang lembut sedikit kenyal serta mempunyai aroma dan rasa pandan yang khas. Es cendol ini bisa dinikmati yang paling pas saat cuaca yang sedang panas, Es cendol juga bisa disajikan diberbagai acara seperti buka puasa, acara pesta bahkan acara kumpul Bersama dengan keluarga atau teman.

Banyak yang berpikiran bahwa Es cendol ini tidak dapat dibuat menjadi sebuah hidangan penutup yang sangat elegant. Oleh karena itu, penulis akan membuat “ *plated dessert deconstructed es cendol* “ untuk tugas akhir food presentation dengan maksud untuk memperkenalkan akan makanan dan minuman Indonesia yang ada di daerah Jawa Barat khususnya daerah Sunda kepada setiap kalangan masyarakat guna menciptakan variasi dan tampilan yang berbeda dari biasanya serta dapat meningkatkan nilai dan harga jual, dan bisa memperkenalkan makanan tradisional Indonesia ke manca negara dengan sebuah *plated dessert deconstructed* ini.

A. Usulan Produk

1. Tema

Cendol adalah makanan yang terbuat dari tepung beras yang disaring dan dicampur dengan air, gula, dan santan. Ini adalah minuman manis yang disajikan dingin, dengan tetesan dari tepung beras hijau, santan, dan sirup gula aren. (Munandar, Imanda putra, DKK.Vol No. 1 2023). Proses pembuatan cendol ialah tepung beras yang dimasak dengan menambahkan pewarna hijau ataupun perisa daun pandan asli serta ditambahkan dengan gula pasir yang dimasak sampai mengental lalu dibentuk menjadi butiran-butiran dengan menggunakan alat yang khusus untuk membuat cendol. Cendol memiliki rasa manis serta gurih yang didapatkan dari santan minuman ini sangat cocok untuk dinikmati di cuaca yang panas.

2. Konsep

Dalam tugas akhir *plated dessert* dengan bahan minuman tradisional es cendol penulis mencoba mengadaptasi es cendol yang dituangkan kedalam 5 varian *plated dessert* yaitu *mousse cendolita*, *pudding cendol ceria*, cendol bolu kukus, cendol *Layer Cake*, *choux cendol*. Konsep ini menekankan keseimbangan rasa dan tekstur dari sebuah makanan penutup yang kemudian disusun dalam satu piring.

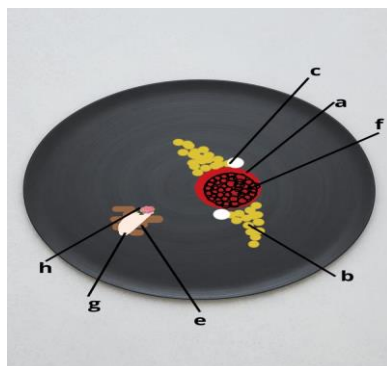
3. Desain Produk

Desain yang akan dijelaskan mencakup tema, konsep, komponen produk, dan sketsa rencana penyajian yang akan ditampilkan dalam sebuah konsep *plated dessert deconstructed* es cendol. Ciri khas cendol adalah tepung hunkwe atau tepung beras, daun pandan dan daun suji sebagai base cendol dan dilengkapi dengan tambahan seperti santan, *sauce* gula merah dan Nangka.

Berikut desain produk yang penulis paparkan meliputi penjelasan setiap komponennya, gambar penyajian komponen – komponen beserta sketsa penyajian yang akan dipresentasikan, serta media penunjang presentasi.

GAMBAR 1

DESAIN PLATED DESSERT MOUSSE CENDOL



- a. *Mousse pandan*
- b. *Coconut Crumble*
- c. *Coconut whipped cream*
- d. *Jell gula merah*
- e. *Coconut ice cream*
- f. *Tuile*
- g. *Gula merah sauce (pipet)*

(Sumber: Olahan penulis, 2024)

1. *Mousse Cendol*

Mousse adalah hidangan penutup yang berasal dari Prancis. Menurut Larousse Gastronomique, *mousse* adalah hidangan yang diproses hingga mencapai tekstur lembut dan berongga, dengan cara pengadukan perlahan dan pengecetan. Biasanya *mousse* disajikan dalam keadaan dingin. Kata "*mousse*" dalam bahasa Prancis berasal dari bahasa Latin "*mulsa*", yang mengacu pada minuman beralkohol dari madu dan anggur yang memiliki banyak busa.

Mousse awalnya ditemukan pada tahun 1800 – an hingga detik ini belum pasti siapa dan kapan yang pertama kali memperkenalkan *mousse*. Namun, ditahun 1977 white chocolate *mousse* diperkenalkan oleh chef Michael Fitoussi kepada warga New York sehingga pada saat itu white chocolate *mousse* menjadi trend (Bachour, 2015).

Dalam pembuatan *mousse cendolita* ini, penulis menggunakan *mousse* tanpa telur. Untuk pandan *mousse*, penulis mengadaptasi dari rasa cendol yang memiliki rasa kuat daun pandan dan pewarna dari daun suji penulis mencampurkan juice daun pandan kedalam mixture *mousse* yang sudah dibuat oleh penulis.

Komponen utama:

Mousse berbentuk half dome dengan ukuran 5 cm masing – masing plate ada *mousse* yang diletakan ditengah – tengah piring saat penyajiannya

Komponen pendukung:

- *Whipped cream* santan yang terbuat dari santan dan *whipped cream* yang di *whipped* hingga *medium stiff* lalu di tambahkan dengan santan yang sudah dipanaskan dengan tambahan daun pandan dan sedikit garam untuk penambah rasa, lalu difold in dengan *whipped cream* yang sudah dibuat sebelumnya.
- *Coconut crumble* yang di buat dengan tepung dan mentega ditambah dengan dry coconut dan di beri essence perisa santan untuk menonjolkan aroma kelapa.

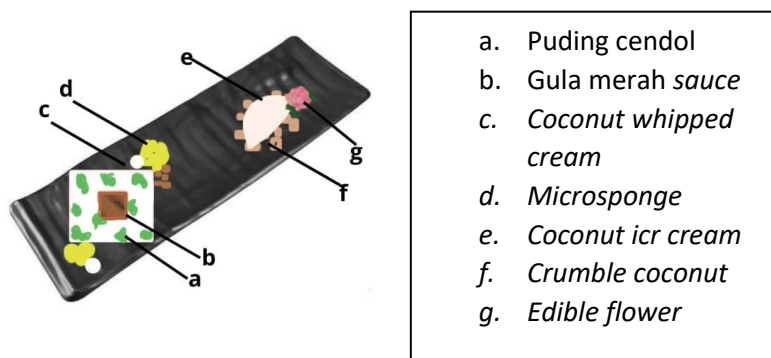
- Gula merah *jelly* dibuat dengan agar agar yang ditambah dengan gula merah jawa dimasak dan dipotong kecil kecil berukuran dadu
- Pipet dengan berisikan gula merah sauce yang di simpan diatas mousse
- *Ice Cream coconut* yang di simpan di pinggir *mousse*

Hiasan:

- *Tuile* yang dibentuk sarang lebah yang disimpan diatas *mousse*
- *Edible folwer* dengan berbagai macam jenis diletakan diatas *whipped cream* santan

GAMBAR 2

DESAIN *PLATED DESSERT PUDDING CENDOL*



(Sumber : Olahan penulis, 2024)

2. Pudding Cendol

Pudding adalah makanan penutup yang dibuat dari tepung agar-agar yang memiliki rasa tekstur yang manis dan ringan dimulut. Ketika dimakan, maka dari itu, penulis ingin membuat pudding ini dengan variasi pudding cendol kedalam sebuah *plated dessert*.

Komponen utama:

Puding yang berlapis dengan puding gula merah dengan pudding santan ditambah cendol dengan bentuk kotak diletakan dipinggir piring. Dan diberi dengan gula merah sauce di tengah – tengah pudding cendol.

Komponen pendukung:

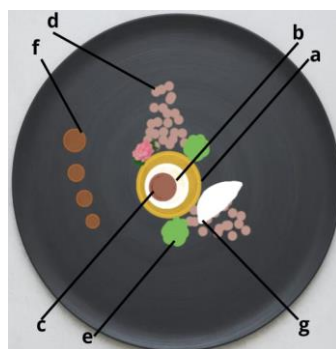
- Gula merah *sauce* yang dibuat dari gula merah dicampur dengan air dengan perbandingan 1:1 yang diletakan ditengah – tengah pudding.
- Keripik nangka yang diletakan dipinggir ujung pudding
- *Jelly* gula merah, yang disimpan dipinggir keripik nangka
- *Cream coconut* yang disimpan didepan keripik nangka
- *Ice Cream coconut* yang disimpan dipinggir pudding.

Hiasan:

- Edible flower yang disimpan diatas pudding cendol

GAMBAR 3

DESAIN PLATED DESSERT CHOUX CENDOL



- | | |
|----|------------------------------|
| a. | <i>Choux cendol</i> |
| b. | <i>Coconut whipped cream</i> |
| c. | Gula merah <i>sauce</i> |
| d. | <i>Nangka Crumble</i> |
| e. | <i>Microsponge</i> |
| f. | Gula merah <i>sauce</i> |

(Sumber: Olahan penulis, 2024)

3. *Choux* Cendol

Kue *choux* atau *pâte à choux* adalah kue puff halus yang digunakan dalam banyak makanan panggang. Bahan dasar pembuatan *choux* pastry biasanya hanya berupa mentega, air, tepung terigu, dan telur, serta bahan tambahan dan penyedap rasa lainnya jika diinginkan. Kue *choux* menggunakan kadar air

yang tinggi sebagai pengganti bahan ragi untuk membuat adonan mengembang. Saat memanggang kue *choux*, kelembapannya menguap dan adonan mengembang.

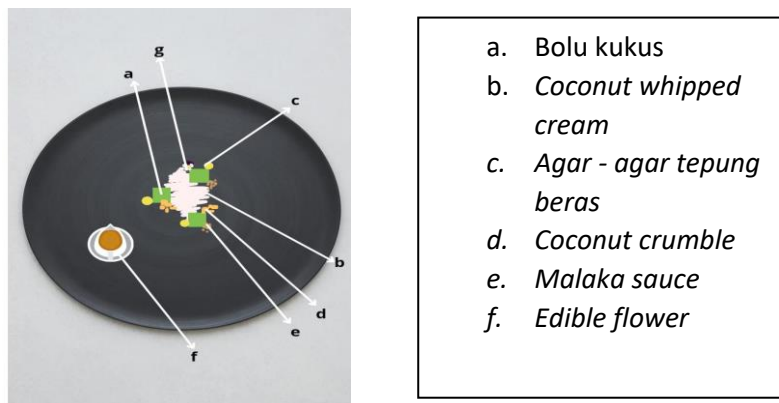
Kue *choux* umumnya digunakan dalam banyak masakan Eropa, terutama masakan Prancis dan Spanyol, dan merupakan bahan dasar dalam banyak makanan penutup terkenal seperti profiterole, kue sus, dan churros.

Komponen utama:

- *Choux craquelin* yang diisi dengan santan *cream* dan diisi dengan gula merah *sauce*
- *Micro Sponge* yang diletakan di pinggir *choux*
- *Crumble coconut* yang ditaburkan di bagian sisi *choux*

GAMBAR 4

DESAIN PLATED DESSERT CENDOL BOLU KUKUS



(Sumber: Olahan penulis, 2024)

4. Cendol Bolu Kukus

Cendol bolu kukus main item yang digunakan di *plated dessert* ini penulis mengambil dari putu ayu yang dikembangkan kembali oleh penulis menjadi sebuah sajian yang berbeda bolu kukus adalah *cake* yang dimasak dengan cara dikukus dengan menggunakan mesin steamer atau alat pengukus tradisional. Bolu kukus bolu kukus ini terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur ayam,

dan pengembang seperti elmusifier yang di campur secara Bersama hingga mengembang kemudia dimasak dengan cara dikukus.

Komponen utama :

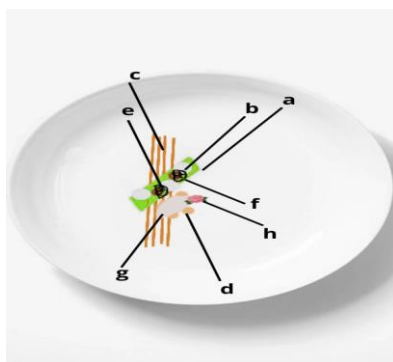
- Bolu kukus yang diambil inspirasi dari putu ayu yang dikukus menggunakan Loyang 20x10 dibuat dari penambahan tepung, telur, gula pengembang dan pewarna makanan ditambahkan
- Dipotong dengan ukuran persegi Panjang ukuran 4x4 cm sebanyak 3 buah dalam 1 plate
- *Crumble coconut* yang dibuat dari tepung dan butter yang dipanggang
- Agar – agar tepung beras yang dibuat dari campuran Agar – agar dengan Tepung beras dan gula diberi pewarna makanan kuning supaya mirip dengan nangka
- *Malaka sauce* yang simpan di sauce dish

Hiasan :

- Edible flower yang di tata diatas *whipped cream*

GAMBAR 5

DESAIN PLATED DESSERT CENDOL LAYER CAKE



- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> a. Layer cake b. Coconut whipped cream c. Nangka sauce d. Coconut crumble e. Gula merah whipped cream f. Tuile g. Coconut ice cream h. Edible flower |
|---|

5. Cendol Layer Cake

Layer Cake adalah cake yang ditumpuk secara berlayer yang didalamnya terdapat base cake (*Sponge Cake*), lalu ditambah dengan *cream* dan *sauce* dan ditutup Kembali hingga layer yang diinginkan. Penulis memberikan atsan

Layer Cake ini di atasnya diberi *ganache coconut* yang dibuat dari *white chocolate ganache*.

Komponen utama:

- *Base swiss roll* pandan
- *Layer* pertama ditambahkan dengan *diplomat cream* cendol lanjut layer kedua ditambah dengan cake dan di tutupi dengan *diplomat cendol* Kembali dan didinginkan
- Lalu atasnya diberi *pipe coconut whipped cream* dan gula merah *cream* yang di pippe secara variasi.
- Nangka *sauce* dibuat dari nangka asli ditambahkan dengan air dan gula yang dimasak
- *Crumble coconut* yang dibuat dari tepung terigu dengan margarin ditambah dengan perisa *coconut* dibuat menggunakan oven dalam proses pemanggangannya.
- *Ice Cream coconut* yang disipan diatas crumbe

Hiasan:

- *Edible flower* sebagai hiasan yang disimpan dipinggir *Ice Cream coconutnya*

B. Tinjau Produk

Dalam tugas akhir *food presentation* meliputi berbagai aspek kunci, seperti resep standar, pengadaan bahan, estimasi biaya resep, peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk, dan informasi mengenai nilai gizi dari setiap hidangan yang disajikan.

1. Standard Recipe

Standard Recipe menjelaskan mengenai deskripsi dan instruksi dalam menyajikan item item tertentu *Standard Recipe* juga berguna sebagai acuan

seorang pastry chef sebagai pedoman utama dalam membuat sebuah produk makanan.

Sebagai dunia kuliner khususnya dunia pastry *Standard Recipe* sangat erat dengan *Standard Recipe* dikarenakan berhasilnya suatu produk dibuat oleh seorang pastry chef dapat mengandalkan ketepatan dalam pembuatan produk. Penulis menggunakan *Standard Recipe* gabungan dari tempat penulis melaksanakan *on the job training* di Hotel Hilton Bandung dan penulis juga mengambil dari berbagai sumber lain yang penulis gunakan dalam mengerjakan tugas akhir ini.

1.1 *Standard Recipe Plated dessert puding cendol*

TABEL 1

STANDARD RECIPE PUDDING CENDOL

Hasil: 1 loyang UKURAN
20

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan	130 gr 2 jumpot 1 bungkus	Gula Garam Agar – agar	Campur kedalam pan lalu aduk hingga merata
2.	Tambahkan	400 gr 500 gr	Santan Air	Kedalam pan lalu aduk hingga tercampur rata lalu panaskan diatas kompor lalu masukan
3.	Tambahkan	1 lembar	Daun pandan	daun pandan dan masak hingga mendidih angkat lalu

				saring sehingga tidak ada buih yang terbawa
4.	tambahkan	350 gr	Cendol	Setelah dirasa hangat kuku campurkan cendol dan pudding mixture kedalam cetakan lalu tunggu hingga dingin.

(Sumber: youtube Luvita Ho, 2024)

TABEL 2
STANDARD RECIPE GULA MERAH SAUCE

Hasil: 300 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Chop	300 gr	Gula merah	Chop gula merah lalu masukkan ke dalam pan lalu tambahkan Air dan daun pandan
2.	Tambahkan	100 gr 1 lembar	Air Daun pandan	Panaskan sampai titik kekentalan yang diinginkan
3.	Panaskan			

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 3
STANDARD RECIPE CRUMBLE COCONUT

Hasil: 150 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan			Oven dengan suhu 185' c
2.	Mix	100 gr 50 gr	Tepung terigu Margarin	Mix Bersama kedalam <i>mixer</i> atau menggunakan tangan aduk hingga tercampur rata. lalu Tambahkan essence kelapa kedalam adonan tersebut lalu aduk hingga merata.
3.	Tambahkan	5 gr	<i>Essence</i>	
4.	Pindahkan		Kelapa	Kedalam sheet pan yang sudah di beri baking papper.
5.	Panggang			Selama 10 menit cek hingga <i>crumble</i> kering dan berwarna kecoklatan.

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 4
STANDARD RECIPE COCONUT WHIPPED CREAM

Hasil: 300 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	200 gr 50 gr	<i>Cream</i> Gula halus	Hingga <i>medium stiff</i>
2.	Tambahkan	100 gr	Santan	Aduk kedalam <i>whipped cream</i> hingga tercampur rata.
3.	Pindahkan			Kedalam wadah yang tertutup.

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 5
STANDARD RECIPE JELLY GULA MERAH

Hasil: cetakan 15x15

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan dan panaskan	1 bungkus 200 gr 300 ml	Agar – agar Gula merah Air	Campurkan semua bahan kedalam panci yang sudah disiapkan lalu panaskan di atas api besar lalu masak hingga mendidih.
2.	Pindahkan			Setelah mendidih pindahkan kedalam

				wadah/ cetakan lalu dinginkan di chiller
--	--	--	--	---

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 6
STANDARD RECIPE MICRO SPONGE

Hasil: 1 cup

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1 buah	Papper cup	
2.	<i>Melted</i>	100 gr	Butter	Semua bahan menggunakan <i>hand bland</i> hingga tercampur rata.
3.	Kocok	100gr	Gula	
		100 gr	Tepung terigu	
		6 gr	Baking powder	
		2 pcs	Telur	
		10 gr	Milk powder	
4.	Masukkan			Kedalam papper cup lalu bawahnya diberi rongga udara menggunakan pisau
5.	<i>Microwave</i>			Selama 1,30 detik

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 7
FINISHING PLATED DESSERT PUDING CENDOL

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat & Kondimen

2.	Keluarkan	1 pcs	Pudding cendol	Simpan sesuai dengan gambar
3.	Tambahkan	20 gr	<i>Coconut whipped cream</i>	Dipinggir pudding
4.	Tambahkan	10 gr	<i>Jelly gula merah</i>	Potong <i>jelly gula merah</i> berbentuk kotak lalu letakkan di pinggir <i>whipped cream</i> .
5.	Letakkan	10 gr	<i>Micro Sponge</i>	Dipinggir sebelah kiri <i>whipped cream</i>
6.	Letakkan	15 gr	<i>Crumble</i>	Letakkan dipinggir pudding
7.	Tambahkan	1 scoop	<i>Coconut Ice Cream</i>	Diatas <i>crumble</i>
8.	Letakkan	1 pcs	Edible flower	

1.2 Standard Recipe Plated dessert Mousse Cendol

TABEL 8

STANDARD RECIPE PANDAN MOUSSE

Hasil: 900 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	½ bungkus 250 ml 150 gr	Agar – agar Air Gula merah	Masak hingga mendidih

	Cetak			Kedalam cetakan yang sudah disiapkan lalu dinginkan
2.	Campurkan	300 gr (1 liter susu + 350 RAP)	Pastry <i>cream</i>	Terlebih dahulu susu dengan RAP lalu setelah itu timbang RAP hingga 300 gr
3.	Panaskan	150 gr 300 gr	Gula Air pandan	Gula dan air pandan sampai gulanya larut
4.	<i>Bloom</i>	30 gr 150 ml	Gelatine air	<i>Gelatine</i> dan air lalu <i>microwave</i> sekitar 20 detik
5.	Kocok	500 ml	<i>Whipped cream</i>	mix hingga medium stiff
6.	Campurkan			RAP dengan gula dan air pandan dan gelatine yang sudah di bloom
7.	Tambahkan			<i>Whipped cream</i> kedalam RAP tadi aduk hingga tercampur rata.
8.	Panaskan	200 gr 100 gr 1 lembar	Gula merah Air Daun pandan	Masak hingga kekentalan yang diinginkan
9.	Tuang			Kedalam cetakan half dome
10.	Dinginkan			Didalam freezer hingga membeku.

11.	Tuang			Sedikit adonan <i>mousse</i> kedalam cetakan.
12.	Keluarkan			Gula merah yang sudah di bekukan lalu masukkan kedalam <i>mousse</i> isi Kembali hingga tertutup dan simpan hingga beku.

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 9

STANDARD RECIPE JELLY GULA MERAH

Hasil : cetakan 15x15

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan dan panaskan	1 bungkus 200 gr 300 ml	Agar – agar Gula merah Air	Campurkan semua bahan kedalam panci yang sudah disiapkan lalu panaskan di atas api besar lalu masak hingga mendidih.
2.	Pindahkan			Setelah mendidih pindahkan kedalam wadah/ cetakan lalu dinginkan di chiller

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

TABEL 10
STANDARD RECIPE COCONUT WHIPPED CREAM

Hasil : 300 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	200 gr 50 gr	<i>Cream</i> Gula halus	Hingga medium stiff
2.	Tambahkan	100 gr	Santan	Aduk kedalam <i>whipped cream</i> hingga tercampur rata.
3.	Pindahkan			Kedalam wadah yang tertutup.

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

TABEL 11
STANDARD RECIPE TUILE GARNISH

Hasil: 200 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campur	50 gr 50 gr 50 gr 1-2 tetes	Putih telur icing Tepung terigu Pewarna makanan	Hingga merata didalam <i>mixing bowl</i> menggunakan <i>hand blender</i> .
2.	Panggang			Dengan suhu 160' C selama 7 menit.

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2024)

TABEL 12
STANDARD RECIPE GULA MERAH SAUCE

Hasil: 100 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Chop	300 gr	Gula merah	Chop gula merah lalu masukkan ke dalam pan lalu tambahkan Air dan daun pandan
2.	Tambahkan	100 gr 1 lembar	Air Daun pandan	Panaskan sampai titik kekentalan yang diinginkan
3.	Panaskan			

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 13
STANDARD RECIPE GLAZE

Hasil : 400 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	75 gr 100 gr 100 gr	Water Gula Glucose	Hingga glucose dan gula merata
2.	Bloom	8 gr 15 gr	Gelatin Air	Dengan microwave hingga mecair
3.	Lelehkan	100 gr	White chocolate	Menggunakan microwave
4.	Campurkan			White chocolate dengan gelatine lalu

				masukkan water dan gula yang sudah dipanaskan
5.	Tambahkan	66 gr	Condenses milk	Kedalam semua bahan lalu
6.	Campurkan			Semua bahan menggunakan <i>hand mixer</i> di dalam <i>mixing bowl</i>
7.	Pindahkan			Kedalam bowl tertutup rapat.

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2024)

TABEL 14
STANDARD RECIPE MICRO SPONGE

Hasil: 1 cup

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1 buah	Papper cup	
2.	Melted	100 gr	Butter	
3.	Kocok	100gr 100 gr 6 gr 2 pcs 10 gr	Gula Tepung terigu Baking powder Telur Milk powder	Semua bahan menggunakan hand blander hingga tercampur rata.
4.	Masukkan			Kedalam papper cup lalu bawahnya diberi

				rongga udara menggunakan pisau
5.	Microwave			Selama 1,30 detik

(Sumber : Hotel Hilton Bandung, 2023)

STANDARD RECIPE CRUMBLE COCONUT

Hasil: 150 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan			Oven dengan suhu 185' c
2.	Mix	100 gr 50 gr	Tepung terigu Margarin	Mix Bersama kedalam mixer atau menggunakan tangan aduk hingga tercampur rata.lalu
3.	Tambahkan	5 gr	Essence kelapa	Tambahkan essence kelapa kedalam adonan tersebut lalu aduk hingga merata.
4.	Pindahkan			Ke sheet pan yang sudah di beri baking papper.

TABEL 15

FINNISHING PLATED DESSERT MOUSSE CENDOL

Hasil: 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan kondimen
2.	Panaskan		<i>Glaze</i>	Kembali menggunakan <i>microwave</i>
3.	Tuangkan			<i>Glaze</i> ke masing masing <i>mousse</i> lalu tunggu hingga set.
4.	Letakkan	1 pcs	<i>Mousse</i> pandan	Diatas piring.
5.	Pipe		<i>Coconut</i> <i>whipped</i> <i>cream</i>	Di samping dan diatas <i>mousse</i> .
6.	Letakkan		Keripik nangka	Yang sudah dihancurkan disebelah <i>mousse</i>
7.	Letakkan	10 gr	<i>Micro Sponge</i>	Di samping – samping <i>coconut whipped cream</i> .
8.	Letakkan		<i>Sauce</i> gula merah	Didalam piping bag membentuk lidi dipinggir <i>mousse</i> .
9.	Letakkan	1 scoop	<i>Coconut Ice</i> <i>Cream</i>	Diatas kripik nangka
10.	Letakkan	10 gr	<i>Jelly</i> gula merah	Di pinggir <i>Ice Cream</i> .
11.	Susun		Tuile	Diatas <i>mousse</i>

12.	Simpan	1 pipet	Gula merah sauce	Diatas mousse
-----	--------	---------	---------------------	---------------

(Sumber: Olahan penulis, 2024)

1.3 Standard Recipe Plated dessert cendol Layer Cake

TABEL 16

STANDARD RECIPE SPONGE CAKE

Hasil : 40 x 60 cm

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan			Oven suhu 200°C
2.	Kocok	8 pcs 1 pcs 131 gr 15 gr 77 gr 19 gr 13 gr 10 gr	Telur Kuning telur Gula putih Milk powder Tepung terigu Quick 75 Maizena Pasta <i>coconut</i>	Semua bahan hingga berjejak.
3.	Lelehkan	100 gr	Margarin	Lelehkan lalu masukkan ke dalam adonan kocok hingga semua tercampur rata.
4.	Tuangkan			Kedalam sheet pan yang sudah diberi baking paper.
5.	Panggang			Disuhu 200°C selama 5-7 menit

(Sumber : Hotel Hilton Bandung, 2024)

TABEL 17
STANDARD RECIPE DIPLOMAT CREAM

Hasil: 500 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	200 gr 50 gr	<i>Cream</i> Gula halus	Hingga medium stiff
2.	Kocok	100 gr 200 gr	RAP Fresh milk	Hingga tercampur rata
3.	Campurkan			Semua bahan aduk hingga merata.
4.	Campurkan	50 gr	Cendol	Masukkan kedalam campuran diplomat
5.	Pindahkan			Kedalam wadah yang tertutup rapat.

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 18
STANDARD RECIPE GULA MERAH WHIPPED CREAM

Hasil: 150 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	100 gr 50 gr	<i>Cream</i> Gula halus	Kocok hingga medium stiff
2.	Tambahkan	50 gr	Gula merah cair	Kedalam <i>whipped cream</i> lalu aduk hingga merata

3.	Simpan			Didalam wadah yang tertutup rapat.
----	--------	--	--	------------------------------------

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 19

STANDARD RECIPE COCONUT WHIPPED CREAM

Hasil: 300 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	200 gr 50 gr	<i>Cream</i> Gula halus	Hingga medium stiff
2.	Tambahkan	100 gr	Santan	Aduk kedalam <i>whipped cream</i> hingga tercampur rata.
3.	Pindahkan			Kedalam wadah yang tertutup.

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 20

STANDARD RECIPE NANGKA SAUCE

Hasil: 100 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Blander	100 gr 30 gr	Nangka Gula	Hingga halus menyerupai pure
2.	Masak			Dengan api sedang sampai air yang

				didalam nangkanya menyurut.
3.	Tambahkan	10 gr Secukupnya	Maizena Pewarna makanan	Kedalam nangka <i>sauce</i> masak hingga kekentalan yang diinginkan. Ditempat yang tertutup rapat.
4.	Simpan			

(Sumber : Olahan Penulis, 2022)

TABEL 21
STANDARD RECIPE CRUMBLE COCONUT

Hasil: 150 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
5.	Panaskan			Oven dengan suhu 185' c
6.	Mix	100 gr 50 gr	Tepung terigu Margarin	Mix Bersama kedalam mixer atau menggunakan tangan aduk hingga tercampur rata.lalu
7.	Tambahkan	5 gr	Essence kelapa	Tambahkan essence kelapa kedalam adonan tersebut lalu aduk hingga merata.

8.	Pindahkan			Ke sheet pan yang sudah di beri baking papper.
9.	Panggang			Selama 10 menit cek hingga <i>crumble</i> kering dan berwarna kecoklatan.

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 22

FINISHING PLATE DESSERT CENDOL LAYER CAKE

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan kondimen
2.	Oleskan	1 sendok	Nangka <i>sauce</i>	Diatas piring.
3.	Letakkan	1	Pandan cake	Diatas tray yang sudah di beri changeable square.
4.	Oleskan	150 gr	Diplomat <i>cream</i>	Diatas <i>Sponge Cake</i>
5.	Letakkan	1	Pandan cake	
6.	Oleskan	150 gr	Diplomat <i>cream</i>	Diatas <i>Sponge Cake</i>
7.	Potong		Cake	Kedalam ukuran 10x5 cm
8.	Letakkan	1 potong	<i>Layer Cake</i>	Di tengah tengah plate yang sudah di oleskan nangka <i>sauce</i>

9.	pipe	3	<i>Coconut whipped cream</i>	Diatas cake
10.	Pipe	2	Gula merah <i>whipped cream</i>	Di pinggir <i>coconut whipped cream</i>
11.	Taburkan	10 gr	<i>Crumble</i>	Dipinggir <i>Layer Cake</i>
12.	Scoop	1	<i>Coconut Ice Cream</i>	Diatas taburan <i>crumble</i> tadi
13.	Hias	1	Edible flower	Dipinggir atas <i>Layer Cake</i>

1.4 Standard Recipe Plated dessert Cendol Choux

TABEL 23

STANDARD RECIPE CHOUX CRAQUELIN

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Oven dengan suhu 185°C
2.	Aduk	<i>Craquelin:</i> 90 gr 75 gr 100 gr 1-2 tetes	Gula Margarin Flour Pewarna kuning	Semua bahan hingga tercampur rata
3.	Siapkan			Baking papper dan rolling pin untuk meratakan <i>craquelin</i> .

4.	Ratakan			Adonan hingga mencapai ketebalan yang diinginkan.c
5.	Cetak			Menggunakan ring cutter 5x5 cm.
6.	Panaskan	250 ml 125 gr	Air margarin	Hingga mendidih dengan api besar
7.	Tambahkan	125 gr	Tepung terigu	Kedalam campuran air dan butter tadi.
8.	Pindahkan			ke sheet pan yang diberi silpat supaya dingin.
9.	Kocok	3 butir	Telur	Didalam mixer beserta adonan yang sudah dingin kocok hingga merata
10.	Pipe			Adonan 5x5 cm kedalam sheet pan
11.	Panggang			Disuhu oven 185°C selama 20 menit

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 24

STANDARD RECIPE COCONUT WHIPPED CREAM

Hasil: 300 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	200 gr 50 gr	<i>Cream</i> Gula halus	Hingga medium stiff

2.	Tambahkan	100 gr	Santan	Aduk kedalam <i>whipped cream</i> hingga tercampur rata.
3.	Pindahkan			Kedalam wadah yang tertutup.

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 25

STANDARD RECIPE GULA MERAH WHIPPED CREAM

Hasil: 150 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	100 gr 50 gr	<i>Cream</i> Gula halus	Kocok hingga medium stiff
2.	Tambahkan	50 gr	Gula merah cair	Kedalam <i>whipped cream</i> lalu aduk hingga merata
3.	Simpan			Didalam wadah yang tertutup rapat.

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 26

STANDARD RECIPE GULA MERAH SAUCE

Hasil: 100 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
----	--------	--------	-------	------------

1	Chop	300 gr	Gula merah	Chop gula merah lalu masukkan ke dalam pan lalu tambahkan
2	Tambahkan	100 gr	Air	Air dan daun pandan
3	Panaskan	1 lembar	Daun pandan	Panaskan sampai titik kekentalan yang diinginkan

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 27

STANDARD RECIPE MICRO SPONGE

Hasil : 1 cup

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1 buah	Papper cup	
2.	Melted	100 gr	Butter	
3.	Kocok	100gr 100 gr 6 gr 2 pcs 10 gr	Gula Tepung terigu Baking powder Telur	Semua bahan menggunakan hand blander hingga tercampur rata.

			Milk powder	
4.	Masukkan			Kedalam papper cup lalu bawahnya diberi rongga udara menggunakan pisau
5.	Microwave			Selama 1,30 detik

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 28

STANDARD RECIPE ICE CREAM GULA MERAH

Hasil 250 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	200 gr	<i>Coconut Ice Cream</i>	Kedalam wadah
2.	Tambahkan	100 gr	Kinca gula merah	
3.	Kocok			Sebentar hingga gula dan <i>Ice Cream</i> menyatu
4.	Simpan			Di freezer dengan tempat yang tertutup.

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 29

FINISHING PLATED DESSERT CHOUX CENDOL

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
----	--------	--------	-------	------------

1.	Siapkan			Alat dan kondimen 2
2.	Letakkan	1 pcs	<i>Choux</i>	Di atas piring dipinggir
3.	Tabukan	20 gr	<i>Coconut crumble</i>	Di atas dan dibawah <i>choux</i>
4.	Letakkan	10 gr	<i>Micro Sponge</i>	Dipinggir – pinggir <i>crumble.</i>
5.	Letakkan	1 scoop	<i>Ice Cream</i> gula merah	Di pinggir <i>choux</i>
6.	<i>Pipe</i>	5	Gula merah <i>whipped cream</i>	Diatas plate
7.	Garnish	1 pcs	Edible flower	Dipinggir <i>Ice Cream</i>

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.5 Standard Recipe Bolu Kukus Cendol

TABEL 30

STANDARD RECIPE BOLU KUKUS

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Kukusan
2.	Blander	60 gr 3 lembar	Air Daun pandan	Hingga halus lalu saring
3.	Kocok	2 pcs 100 gr 5 gr	Telur Gula Quick 75	Hingga mengembang dan berjejak
4.	Tambahkan	50 ml 1-2 tetes	Santan	Kocok sebentar

			Pewarna pandan	
5.	Tambahkan	125 gr	Tepung	Kedalam adonan
6.	Masukkan			Kedalam Loyang ukuran 20 cm
7.	Kukus			Selama 10 – 15 menit

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2024)

TABEL 31

STANDARD RECIPE COCONUT WHIPPED CREAM

Hasil: 300 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	200 gr 50 gr	<i>Cream</i> Gula halus	Hingga medium stiff
2.	Tambahkan	100 gr	Santan	Aduk kedalam <i>whipped cream</i> hingga tercampur rata.
3.	Pindahkan			Kedalam wadah yang tertutup.

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 32

STANDARD RECIPE GULA MERAH SAUCE

Hasil : 100 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Chop	300 gr	Gula merah	Chop gula merah lalu masukkan ke dalam pan lalu tambahkan
2.	Tambahkan	100 gr 1 lembar	Air Daun pandan	Air dan daun pandan
3.	Panaskan			Panaskan sampai titik kekentalan yang diinginkan

(Sumber: Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 33

STANDARD RECIPE CRUMBLE COCONUT

Hasil : 150 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan			Oven dengan suhu 185' c
2.	Mix	100 gr	Tepung terigu	Mix Bersama kedalam mixer atau menggunakan tangan aduk hingga tercampur rata.lalu
3.	Tambahkan	50 gr	Margarin	

4.	Pindahkan	5 gr	Essence kelapa	Tambahkan essence kelapa kedalam adonan tersebut lalu aduk hingga merata. Ke sheet pan yang sudah di beri baking papper.
5.	Panggang			Selama 10 menit cek hingga <i>crumble</i> kering dan berwarna kecoklatan.

(Sumber : Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 34

STANDARD RECIPE AGAR-AGAR TEPUNG BERAS

Hasil : Loyang 20x20

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan	½ sachet 100 gr ¼ sdt 1 ½ sdm 400 ml	Agar- agar Gula pasir Garam Tepung beras Santan	Campur hingga semua tercampur rata
2.	Masak			Hingga mendidih

3.	tuang			Kedalam cetakan lalu dinginkan
----	-------	--	--	-----------------------------------

(Sumber : Diary Siska ,2022)

TABEL 36

STANDAR RECIPE MALAKA SAUCE

Hasil: 200 ml

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Masak	65 gr 50 ml 1 lembar 200 ml	Gula Air Daun pandan Santan	Hingga mendidih aduk supaya santan tidak pecah
3.	Masukkan	5 gr 2 gr	Maizena Garam	Masukan cairan maizena aduk hingga mengental dan tambahkan garam aduk hingga masak.

(Sumber: Hilton bandung, 2024)

TABEL 37

FINISHING PLATED DESSERT BOLU KUKUS CENDOL

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan kondimen
2.	Oleskan	10 gr	Gula merah <i>sauce</i>	Diatas piring.
3.	Potong		Bolu kukus	dengan ukuran 5x5 cm

4.	Letakkan		Bolu kukus	Diantara <i>sauce</i> gula merah
5.	Potong		Agar – agar tepung beras	Dengan ukuran 2x2 cm
6.	Letakkan		Agar- agar tepung beras	Di pinggir bolu kukusnya
7.	<i>Pipe</i>	3	<i>Coconut whipped cream</i>	Di pinggir sebelah agar – agar.
8.	Letakkan	10 gr	<i>Crumble</i>	Ditengah setiap bolu kukus.
9.	Garnish	3 putik	Edible flower	Diatas masing-masing <i>cream</i> .

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

2. *Purchase Order*

Pesanan merupakan permintaan tertulis dari pemasok untuk menyerahkan bahan baku pemesanan yang dipesan pada tanggal yang sudah ditentukan pemesanan pembelian *Purchase Order* (PO) ini didalamnya memuat deksripsi lengkap tentang harga produk,serta jumlah produk yang dipesankan dan memaparkan bahan apa saja yang dibutuhkan untuk hidngan yang telah penulis jabarkan sebelumnya. Yang tertera Harga dibawah ini, merupakan harga pokok produk pada tahun 2024 yang penulis sesuaikan dengan harga pasaran kabupaten/ kota Bandung

TABEL 38

PURCHASE ORDER

				HARGA SATUAN	
--	--	--	--	--------------	--

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA (RP)	UNIT (RP)	TOTAL HARGA (RP)
1	Agar – agar swallow	4	Bungkus	4.500	Bungkus	18.000
2	Gula putih	1	Kg	18.500	Kg	18.500
3	Garam	3	Gr	2.500	gr	30
4	Santan	1.350	Ml	33.000	ml	44.550
5	Daun pandan	11	Lembar	500	Lembar	5.500
6	Cendol	400	Gr	25.000	kg	10.000
7	Gula merah	2.500	Kg	18.000	kg	45.000
8	Tepung terigu	1.250	Gr	14.000	gr	17.500
9	Maragin	500	Gr	24.000	kg	12.000
10	Essence kelapa	30	Gr	34.000	botol	1.020
11	<i>Whipped cream</i>	2000	Ml	65.000	ml	130.000
12	Gula halus	400	Gr	11.000	gr	8.800
13	Papper cup	3	Pcs	2.000	pcs	6.000
14	Butter	300	Gr	43.000	Pack	25.800
15	Baking powder	18	Gr	7.500	Botol	3.000
16	Telur	2	Kg	25.000	kg	50.000
17	Milk powder	45	Gr	10.000	gr	4.500
18	RAP	450	Gr	44.000	gr	39.600
19	Fresh milk	1.200	Ml	18.000	ml	21.600
20	Gelatin	38	Gr	35.000	gr	13.300
21	Miyak kelapa	60	Gr	18.000	Liter	108
22	Pewarna makanan kuning	2	Gr	14.000	botol	1.120
23	Essence pandan	2	Gr	7.500	botol	600
24	Pewarna makanan hitam	2	Gr	14.000	botol	1.120

25	Glucose	100	Gr	18.000	gr	1.800
26	White chocolate compound	100	Gr	15.000	gr	6.000
27	Condenses milk	66	Gr	15.000	Kaleng	2.000
28	<i>Coconut Ice Cream</i>	500	Gr	40.000	gr	28.500
29	Quick 75	24	Gr	11.000	gr	2.640
30	Maizena	23	Gr	5.000	gr	1.150
31	Nangka	100	Gr	30.000	kg	3.000
32	Edible flower	5	Pcs	50.000	Pack	12.500
33	Tepung beras	22	Gr	8.000	gr	352
34	Keripik nangka	100	Gr	19.000	gr	19.000

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

3. Kebutuhan Alat

Selama membuat *plated dessert*, penulis membutuhkan peralatan yang menunjang untuk Menyusun kondimen diatas piring tersebut. Berikut merupakan alat – alat yang digunakan selama proses Latihan sampai ujian berlangsung :

TABEL 39
KEBUTUHAN ALAT

NO	Nama Alat	Jumlah	Deskripsi
1.		1	Digunakan untuk membuat tuile dan memanggang cake

			
	Oven		
2.		1	Digunakan untuk mengaduk seperti whipped cream atau bahan – bahan yang membutuhkan proses pengembangan
	Mixer		
3.		1	Digunakan untuk memasak bahan – bahan berbentuk liquid atau menghangatkan gelatin
	Kompor		
4.		1	Digunakan untuk mengukus bolu kukus
	Steamer		
5.		1	Digunakan untuk mengaduk bahan – bahan.

	 Spatula		
6.	 Spoon	1	Diugnakan sebagai media untuk menuang sauce, jelly,ice cream, mengaduk bahan.
7.	 Chopping board		Digunakan sebagai alas untuk memotong kue,garnish,coklat.
8.	 Knee Palette		Digunakan untuk meratakan mousse. Atau sebagai media untuk memindahkan kondimen – kondimen pendukung

9.	 Pipping bag		Digunakan untuk menyimpan cream yang ingin di <i>pipe</i>
10.	 Kitchen knife		Digunakan untuk memotong bahan – bahan
11.	 Small knife		Digunakan untuk memotong kondimen garnish.
12.			Digunakan untuk menimbang bahan- bahan.

	 Scale		
13.	 Sieve		Digunakan untuk menyaring tepung, pudding dan gula merah sauce.
14.	 Ballon whisk		Digunakan untuk mengaduk bahan.
15.	 Microwave		Digunakan untuk membuat microsponge meleleh kan coklat

4. *Recipe Cost*

Menurut Wayne Gyslenn (2013: 29), “...To determine the cost of preparing a formula or recipe, you first determine the cost of each ingredient. When you have calculated the total cost, you can then determine the unit cost of the finished product”. Berdasarkan penjelasan tersebut, biaya resep dapat diartikan sebagai biaya bahan baku untuk membuat menu. Untuk mengetahui harga suatu resep, diperlukan daftar bahan baku dengan haraganya.

Penulis akan memaparkan harga yang tertera dipasar online dan offline. harga yang dikeluarkan oleh setiap *dessert* yang akan dipresentasikan.

1. *Recipe Cost* Puding Cendol

TABEL 40

RECIPE COST PUDING CENDOL

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
gula putih	130	gr	1000	Rp 18.500	Rp 2.405
agar - agar	1	bungkus	bungkus	Rp 4.500	Rp 4.500
santan	400	ml	1000	Rp 33.000	Rp 13.200
daun pandan	1	lembar	lembar	Rp 500	Rp 500
cendol	350	gr	1000	Rp 25.000	Rp 8.750
garam	2	gr	250	Rp 2.500	Rp 20
recipe cost					Rp 29.375
cost per portion					Rp 5.875

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 41

RECIPE COST GULA MERAH SAUCE

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
gula merah	300	gr	1000	Rp 18.000	Rp 5.400
daun pandan	1	lembar	lembar	Rp 500	Rp 500
air	200	gr	0	Rp -	Rp -
recipe cost					Rp 5.900
cost per portion					Rp 1.180

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 42

RECIPE COST CRUMBLE COCONUT

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
tepung terigu	100	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.400
mrgarin	50	gr	1000	Rp 24.000	Rp 1.200
essence kelapa	5	gr	100	Rp 34.000	Rp 1.700
recipe cost					Rp 4.300
cost per portion					Rp 860

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 43

RECIPE COST COCONUT WHIPPED CREAM

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
whipped cream	200	gr	1000	Rp 65.000	Rp 13.000
gula halus	50	gr	500	Rp 11.000	Rp 1.100
santan	100	ml	1000	Rp 33.000	Rp 3.300
recipe cost					Rp 17.400
cost per portion					Rp 3.480

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 44***RECIPE COST JELLY GULA MERAH***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
agar - agar	1	bungkus	bungkus	Rp 4.500	Rp 4.500
gula merah	200	gr	1000	Rp 18.000	Rp 3.600
air	500	ml	0	Rp -	Rp -
recipe cost					Rp 8.100
cost per portion					Rp 1.620

(Sumber : Olahan penulis, 2024)

TABEL 45***RECIPE COST MICRO SPONGE***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
paper cup	1	buah	buah	Rp 2.000	Rp 2.000
butter	100	gr	pack	Rp 43.000	Rp 4.300
gula	100	gr	1000	Rp 18.500	Rp 1.850
tepung terigu	100	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.400
baking powder	6	gr	45	Rp 7.500	Rp 1.000
telur	2	pcs	1000	Rp 25.000	Rp 3.125
milk powder	10	gr	100	Rp 10.000	Rp 1.000
recipe cost					Rp 14.675
cost per portion					Rp 2.935

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

2. *Recipe Cost Mousse Cendol*

TABEL 46***RECIPE COST PANDAN MOUSSE***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
agar - agar	1	bungkus	bungkus	Rp 4.500	Rp 4.500
gula merah	350	gr	1000	Rp 18.000	Rp 6.300
RAP	350	gr	500	Rp 44.000	Rp 30.800
fresh milk	1	liter	1000	Rp 18.000	Rp 18.000
gula putih	150	gr	1000	Rp 18.500	Rp 2.775
daun pandan	4	lembar	lembar	Rp 500	Rp 2.000
gelatine	30	gr	100	Rp 35.000	Rp 10.500
whipped cream	500	ml	1000	Rp 65.000	Rp 32.500
recipe cost					Rp 107.375
cost per portion					Rp 21.475

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 47***RECIPE COST JELLY GULA MERAH***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
agar - agar	1	bungkus	bungkus	Rp 4.500	Rp 4.500
gula merah	200	gr	1000	Rp 18.000	Rp 3.600
recipe cost					Rp 8.100
cost per portion					Rp 1.620

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 48***RECIPE COST COCONUT WHIPPED CREAM***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
whipped cream	200	gr	1000	Rp 65.000	Rp 13.000
gula halus	50	gr	1000	Rp 11.000	Rp 550
santan	100	gr	1000	Rp 33.000	Rp 3.300
recipe cost					Rp 16.850
cost per portion					Rp 3.370

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 49

RECIPE COST TUILE GARNISH

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
putih telur	50	gr	1000	Rp 25.000	Rp 1.250
tepung terigu	50	gr	1000	Rp 14.000	Rp 700
pewarna makanan	2	gr	20	Rp 14.000	Rp 1.400
gula halus	50	gr	500	Rp 11.000	Rp 1.100
recipe cost					Rp 4.450
cost per portion					Rp 890

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 50

RECIPE COST GULA MERAH SAUCE

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
gula merah	300	gr	1000	Rp 18.000	Rp 5.400
daun pandan	1	lembar	lembar	Rp 500	Rp 500
air	200	gr	0	Rp -	Rp -
recipe cost					Rp 5.900
cost per portion					Rp 1.180

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 51***RECIPE COST GLAZE***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
gula	100	gr	1000	Rp 18.500	Rp 1.850
glucose	100	gr	1000	Rp 18.000	Rp 1.800
gelatin	8	gr	100	Rp 35.000	Rp 2.800
white chocolate compound	100	gr	250	Rp 18.000	Rp 7.200
condensed milk	66	gr	495	Rp 15.000	Rp 2.000
recipe cost					Rp 15.650
cost per portion					Rp 3.130

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 52

RECIPE COST MICRO SPONGE

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
paper cup	1	buah	buah	Rp 2.000	Rp 2.000
butter	100	gr	pack	Rp 43.000	Rp 4.300
gula	100	gr	1000	Rp 18.500	Rp 1.850
tepung terigu	100	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.400
baking powder	6	gr	45	Rp 7.500	Rp 1.000
telur	2	pcs	1000	Rp 25.000	Rp 3.125
milk powder	10	gr	100	Rp 10.000	Rp 1.000
recipe cost					Rp 14.675
cost per portion					Rp 2.935

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 53

RECIPE COST COCONUT ICE CREAM

Bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
coconut ice cream	500	gr	gr	Rp 40.000	Rp 28.571
recipe cost					Rp 28.571
cost per portion					Rp 5.714

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 54

RECIPE COST KERIPIK NANGKA

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
keripik nangka	100	gr	100	19000	19000
recipe cost					19000
cost per portion					3800

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

3. Recipe Costing Cendol Layer Cake

TABEL 55***RECIPE COST SPONGE CAKE***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
telur	8	pcs	1000	Rp 25.000	Rp 12.500
kuning telur	1	pcs	1000	Rp 25.000	Rp 1.563
gula putih	131	gr	1000	Rp 18.500	Rp 2.424
milk powder	15	gr	100	Rp 10.000	Rp 1.500
tepung terigu	77	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.078
quick 75	19	gr	100	Rp 11.000	Rp 2.090
maizena	13	gr	100	Rp 5.000	Rp 650
pasta pandan	10	gr	60	Rp 7.500	Rp 1.250
margarin	100	gr	1000	Rp 24.000	Rp 2.400
recipe cost					Rp 25.454
cost per portion					Rp 5.091

(Sumber : Olahan Pribadi, 2024)

TABEL 56***RECIPE COST DIPLOMAT CREAM CENDOL***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
whipping cream	200	gr	1000	Rp 65.000	Rp 13.000
gula halus	50	gr	1000	Rp 11.000	Rp 550
RAP	100	gr	500	Rp 44.000	Rp 8.800
fresh milk	200	gr	1000	Rp 18.000	Rp 3.600
cendol	50	gr	1000	Rp 25.000	Rp 1.250
recipe cost					Rp 27.200
cost per portion					Rp 5.440

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 57***RECIPE COST GULA MERAH WHIPPED CREAM***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
whipped cream	100	gr	1000	Rp 65.000	Rp 6.500
gula halus	50	gr	1000	Rp 11.000	Rp 550
gula merah sauce	50	gr	1000	Rp 18.000	Rp 900
recipe cost					Rp 7.950
cost per portion					Rp 1.590

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 58***RECIPE COST COCONUT WHIPPED CREAM***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
whipped cream	200	gr	1000	Rp 65.000	Rp 13.000
gula halus	50	gr	1000	Rp 11.000	Rp 550
santan	100	gr	1000	Rp 33.000	Rp 3.300
recipe cost					Rp 16.850
cost per portion					Rp 3.370

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 59***RECIPE COST NANGKA SAUCE***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
nangka	100	gr	1000	Rp 30.000	Rp 3.000
gula	50	gr	1000	Rp 18.500	Rp 925
maizena	10	gr	100	Rp 5.000	Rp 500
recipe cost					Rp 4.425
cost per portion					Rp 885

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 60***RECIPE COST CRUMBLE COCONUT***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
tepung terigu	100	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.400
mrgarin	50	gr	1000	Rp 24.000	Rp 1.200
essence kelapa	5	gr	100	Rp 34.000	Rp 1.700
recipe cost					Rp 4.300
cost per portion					Rp 860

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

4. Recipe Cost Choux Cendol**TABEL 61*****RECIPE COST CRAQUELIN***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
gula pasir	90	gr	1000	Rp 18.500	Rp 1.665
margarin	75	gr	1000	Rp 24.000	Rp 1.800
tepung	100	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.400
pewarna makanan	2	gr	20	Rp 14.000	Rp 1.400
recipe cost					Rp 6.265
cost per portion					Rp 1.253

(Sumber: Olahan Pribadi, 2024)

TABEL 62***RECIPE COST CHOUX***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
margarin	125	gr	1000	Rp 24.000	Rp 3.000
tepung terigu	125	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.750
telur	3	pcs	1000	Rp 25.000	Rp 4.688
recipe cost					Rp 9.438
cost per portion					Rp 1.888

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 63***RECIPE COST CRUMBLE COCONUT***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
tepung terigu	100	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.400
mrgarin	50	gr	1000	Rp 24.000	Rp 1.200
essence kelapa	5	gr	100	Rp 34.000	Rp 1.700
recipe cost					Rp 4.300
cost per portion					Rp 860

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 64***RECIPE COST COCONUT WHIPPED CREAM***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
whipped cream	200	gr	1000	Rp 65.000	Rp 13.000
gula halus	50	gr	500	Rp 11.000	Rp 1.100
santan	100	ml	1000	Rp 33.000	Rp 3.300
recipe cost					Rp 17.400
cost per portion					Rp 3.480

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 65***RECIPE COST GULA MERAH WHIPPED CREAM***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
whipped cream	100	gr	1000	Rp 65.000	Rp 6.500
gula halus	50	gr	1000	Rp 11.000	Rp 550
gula merah sauce	50	gr	1000	Rp 18.000	Rp 900
recipe cost					Rp 7.950
cost per portion					Rp 1.590

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 66***RECIPE COST GULA MERAH SAUCE***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
gula merah	300	gr	1000	Rp 18.000	Rp 5.400
daun pandan	1	lembar	lembar	Rp 500	Rp 500
air	200	gr	0	Rp -	Rp -
recipe cost					Rp 5.900
cost per portion					Rp 1.180

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 67***RECIPE COST MICRO SPONGE***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
paper cup	1	buah	buah	Rp 2.000	Rp 2.000
butter	100	gr	pack	Rp 43.000	Rp 4.300
gula	100	gr	1000	Rp 18.500	Rp 1.850
tepung terigu	100	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.400
baking powder	6	gr	45	Rp 7.500	Rp 1.000
telur	2	pcs	1000	Rp 25.000	Rp 3.125
milk powder	10	gr	100	Rp 10.000	Rp 1.000
recipe cost					Rp 14.675
cost per portion					Rp 2.935

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 68***RECIPE COST ICE CREAM GULA MERAH***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
coconut ice cream	200	gr	700	Rp 40.000	Rp 11.429
gula merah	100	gr	1000	Rp 18.000	Rp 1.800
recipe cost					Rp 13.229
cost per portion					Rp 2.646

(Sumber:Olahan Penulis, 2024)

5. *Recipe Cost Bolu Kukus Cnedol*

TABEL 69

RECIPE COST BOLU KUKUS

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
daun pandan	3	lembar	lembar	Rp 500	Rp 1.500
telur	2	pcs	1000	Rp 25.000	Rp 3.125
gula putih	100	gram	1000	Rp 18.500	Rp 1.850
quick 75	5	gram	100	Rp 11.000	Rp 550
santan	50	ml	1000	Rp 33.000	Rp 1.650
essence pandan	2	gram	25	Rp 7.500	Rp 600
tepung terigu	125	gram	1000	Rp 14.000	Rp 1.750
recipe cost					Rp 11.025
cost per portion					Rp 2.205

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 70

RECIPE COST COCONUT WHIPPED CREAM

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
whipped cream	200	gr	1000	Rp 65.000	Rp 13.000
gula halus	50	gr	1000	Rp 11.000	Rp 550
santan	100	gr	1000	Rp 33.000	Rp 3.300
recipe cost					Rp 16.850
cost per portion					Rp 3.370

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 71***RECIPE COST GULA MERAH SAUCE***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
gula merah	300	gr	1000	Rp 18.000	Rp 5.400
daun pandan	1	lembar	lembar	Rp 500	Rp 500
air	200	gr	0	Rp -	Rp -
recipe cost					Rp 5.900
cost per portion					Rp 1.180

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 72***RECIPE COST CRUMBLE COCONUT***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
tepung terigu	100	gr	1000	Rp 14.000	Rp 1.400
margarin	50	gr	1000	Rp 24.000	Rp 1.200
essence kelapa	5	gr	100	Rp 34.000	Rp 1.700
recipe cost					Rp 4.300
cost per portion					Rp 860

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 73***RECIPE COST AGAR – AGAR TEPUNG BERAS***

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
agar - agar	1	bungkus	bungkus	Rp 4.500	Rp 4.500
gula pasir	100	gr	1000	Rp 18.500	Rp 1.850
garam	5	gr	250	Rp 2.500	Rp 50
tepung beras	35	gr	500	Rp 8.000	Rp 560
santan	400	ml	1000	Rp 33.000	Rp 13.200
recipe cost					Rp 20.160
cost per portion					Rp 4.032

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 74

RECIPE COSTING MALAKA SAUCE

bahan	jumlah	unit	unit	harga pasar	total harga
gula merah	65	gr	1000	Rp 18.500	Rp 1.203
santan	200	ml	1000	Rp 33.000	Rp 6.600
daun pandan	1	lembar	lembar	Rp 500	Rp 500
maizena	5	gr	1000	Rp 25.000	Rp 125
garam	1	gr	250	Rp 2.500	Rp 10
recipe cost					Rp 8.438
cost per portion					Rp 1.688

Sumber : Hilton Bandung, 2024)

5. *Selling Price*

Harga jual adalah jumlah uang yang diminta dari konsumen untuk sebuah produk atau layanan, yang mencakup biaya produksi, distribusi, serta keuntungan yang diinginkan. Ini dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah biaya produksi tambahan dan biaya non-produksi serta keuntungan yang diharapkan. Penulis merujuk pada rumus yang terdapat dalam buku "Math & English For Hospitality And Catering" oleh Andrew Spencer dan Neil Rippington yaitu sebagai berikut:

$$\text{seling price} = \frac{\text{food cost}}{\text{food cost as a\% of the selling}} \times 100$$

Berikut penulis akan memaparkan *Selling Price* pada produk yang dibuat:

1. *Selling Price Puding Cendol*

TABEL 75
SELLING PRICE PUDING CENDOL

NO	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	Puding cendol	Rp. 5.875
2	Gula merah <i>sauce</i>	Rp. 1.180
3	<i>Crumble coconut</i>	Rp. 800
4	<i>Coconut whipped cream</i>	3.480
5	<i>Jelly gula merah</i>	1.620
6	<i>Micro Sponge</i>	2.935
	TOTAL	15.890
	DESIRED COST PERCENT	35 %
	PRELIMINARY <i>SELLING PRICE</i>	Rp. 45.400
	ACTUAL <i>SELLING</i> <i>PRICE</i>	Rp. 46.000

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

2. *Selling Price Mousse Cendol*

TABEL 76
SELLING PRICE MOUSSE CENDOL

NO	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	Pandan <i>Mousse</i>	21.475
2	<i>Jelly gula merah</i>	1.620
3	<i>Coconut whipped cream</i>	3.370
4	<i>Tuile Garnish</i>	890

5	Gula merah <i>sauce</i>	1.180
6	<i>Glaze</i>	3.130
7	<i>Micro Sponge</i>	2.935
8	<i>Coconut Ice Cream</i>	5.714
9	Keripik nangka	3.800
	TOTAL	44.114
	DESIRED COST PERCENT	35%
	PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 126.040
	ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 126.500

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

3. Selling Price Cendol Layer Cake

TABEL 77

SELLING PRICE CENDOL LAYER CAKE

NO	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	<i>Sponge Cake</i>	5.091
2	Diplomat <i>cream</i> cendol	5.440
3	gula merah <i>whipped cream</i>	1.590
4	<i>Coconut whipped cream</i>	3.370
5	Nangka <i>sauce</i>	885

6	<i>Crumble coconut</i>	860
7	<i>Coconut Ice Cream</i>	5.714
8	Edible flower	10.000
	TOTAL	32.950
	DESIRED COST PERCENT	35%
	PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 94.142
	ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 95.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

4. *Selling Price Choux Cendol*

TABEL 78

SELLING PRICE CHOUX CENDOL

NO	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	<i>Choux</i>	1.888
2	<i>Craquelin</i>	1.253
3	<i>Crumble coconut</i>	860
4	<i>Coconut whipped cream</i>	3.480
5	<i>Gula merah whipped cream</i>	1.590
6	<i>Gula merah sauce</i>	1.180
7	<i>Micro Sponge</i>	2.935
8	<i>Ice Cream gula merah</i>	2.646
9	Edible flower	10.000

	TOTAL	25.832
	DESIRED COST PERCENT	35%
	PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 73.805
	ACTUAL <i>SELLING PRICE</i>	Rp. 74.000

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

5. *Selling Price* Bolu Kukus Cendol

TABEL 79

***SELLING PRICE* BOLU KUKUS CENDOL**

NO	KOMPONEN	COST PER PORTION 1
1	Bolu kukus	2.205
2	<i>Coconut whipped cream</i>	3.370
3	Gula merah <i>sauce</i>	1.180
4	<i>Crumble coconut</i>	860
5	Agar- agar tepung beras	4.032
6	Edible flower	10.000
	TOTAL	21.647
	DESIRED COST PERCENT	35%
	PRELIMINARY <i>SELLING PRICE</i>	Rp. 61.848
	ACTUAL <i>SELLING PRICE</i>	Rp. 62.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

6. Kandungan Nutrisi

Kndungan nutrisi merupakan apa yang dimakan dan digunakan yang dibutuhkan oleh tubuh untuk menghasilkan sebuah energi bagi setiap bagian bagian yang ada didalam tubuh kita terutama organ tubuh kita memerlukan nutrisi yang sangat cukup untuk menjalankan kehidupan sehari-hari. Pada bagian kandungan nutrisi ini, penulis akan paparkan dibawah ini. Penulis merujuk sebuah aplikasi Fat secret dan Tabel komposisi pangan Indonesia. Sumber ini menyediakan bahan makanan yang luas sehingga memudahkan untuk menggunakannya apapun makanan yang dikonsumsi dapat melacak jumlah kandungan nutrisi pada makanan tersebut berdasarkan bahan bahan yang dipakai. berikut penulis paparkan kandungan nutrisi yang terdapat pada *Plated dessert* yang penulis buat.

TABEL 80

KANDUNGAN NUTRISI *PLATED DESSERT* PUDING CENDOL

NO	KOMPOSISI	KALORI	LEMAK	PROTEIN	KARBOHIDRAT	GULA
1	Puding	11	0,18 gr	0,18 gr	1,03 gr	0,61 gr
2	Gula merah <i>sauce</i>	180	0 gr	0 gr	44,88 gr	47,78 gr
3	<i>Crumble coconut</i>	56	3,37 gr	0,76 gr	6,29 gr	0 gr
4	<i>Coconut whipped cream</i>	76	6,06 gr	0,76 gr	4,93 gr	4,07 gr
5	<i>Jelly gula merah</i>	26	0 gr	0 gr	6,62 gr	6,90 gr
6	<i>Micro Sponge</i>	45	1,35 gr	1,01 gr	7,25 gr	4,00 gr

(Sumber : table komposisi pangan Indonesia, 2024)

TABEL 81**KANDUNGAN NUTRISI *PLATED DESSERT MOUSSE CENDOL***

NO	KOMPOSISI	KALORI	LEMAK	PROTEIN	KARBOHIDRAT	GULA
1.	Pandan mousse	7	0,40 gr	0,07 gr	0,81 gr	0,81 gr
2.	Jelly gula merah	14	0 gr	0 gr	3,54 gr	3,69 gr
3.	Coconut whipped cream	40	3,24 gr	0,41 gr	2,63 gr	2,17 gr
4.	Tuile garnish	30	2,60 gr	0,21 gr	1,54 gr	0 gr
5.	Gula merah sauce	96	0 gr	0 gr	24,00 gr	26,09 gr
6.	Glaze	64	1,56 gr	0,60 gr	11,73 gr	15,65 gr
7.	Microsponge	24	0,72 gr	0,54 gr	3,88 gr	2,14 gr
8.	Coconut ice cream	82	8,16 gr	1,09 gr	1,56 gr	21,74 gr
9.	Keripik Nangka	16	1,63 gr	0,22 gr	0,31 gr	4,35 gr

(Sumber : Tabel komposisi Pangan Indonesia, 2024)

TABEL 81**KANDUNGAN NUTRISI *PLATED DESSERT CENDOL LAYER CAKE***

NO	KOMPOSISI	KALORI	LEMAK	PROTEIN	KARBOHIDRAT	GULA
1.	Sponge cake	17	1,06 gr	0,44 gr	1,55 gr	0,99 gr
2.	Diplomat cream	38	2,87 gr	0,47 gr	3,11 gr	2,78 gr

3.	Gula merah whipped cream	24	0,83 gr	0,11 gr	4,04 gr	4,17 gr
4.	Coconut whipped cream	52	4,14 gr	0,52 gr	3,37 gr	2,78 gr
5.	Nangka sauce	18	0,01 gr	0,24 gr	4,08 gr	1,67 gr
6.	Crumble coconut	39	2,31 gr	0,52 gr	4,30 gr	0 gr
7.	Coconut ice cream	105	10,42 gr	1,39 gr	2,00 gr	27,78 gr

TABEL 83**KANDUNGAN NUTRISI *PLATED DESSERT CHOUX CENDOL***

NO	KOMPOSISI	KALORI	LEMAK	PROTEIN	KARBOHIDRAT	GULA
1.	Craquelin	51	2,59 gr	0,40 gr	6,79 gr	3,77 gr
2.	Choux	40	3,07 gr	0,75 gr	2,57 gr	0 gr
3.	Crumble coconut	39	2,31 gr	0,52 gr	4,30 gr	0 gr
4.	Coconut whipped cream	52	4,14 gr	0,52 gr	3,37 gr	2,78 gr
5.	Gula merah whipped cream	24	0,83 gr	0,11 gr	4,04 gr	4,17 gr
6.	Gula merah sauce	123	0 gr	0 gr	30,67 gr	33,33 gr

7.	Microsponge	31	0,92 gr	0,69 gr	4,96 gr	2,74 gr
8.	Ice cream gula merah	62	4,17 gr	0,56 gr	5,91 gr	16,67 gr

TABEL 84**KANDUNGAN NUTRISI *PLATED DESSERT* BOLU KUKUS CENDOL**

NO	KOMPOSISI	KALORI	LEMAK	PROTEIN	KARBOHIDRAT	GULA
1.	Bolu kukus	48	1,21 gr	1,05 gr	8,29 gr	4,28 gr
2.	Coconut whipped cream	84	6,77 gr	0,85 gr	5,51 gr	4,55 gr
3.	Gula merah sauce	151	0 gr	0 gr	37,64 gr	40,91 gr
4.	Crumble coconut	126	7,55 gr	1,69 gr	14,07 gr	0 gr
5.	Agar – agar tepung beras	46	3,57 gr	0,48 gr	3,58 gr	2,59 gr