

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembuatan dekorasi kue secara profesional dapat meningkatkan sebuah *dessert* yang sering ditemui yang hanya berbentuk seperti *sponge* dari yang biasa saja menjadi sesuatu yang berkesan. Kue adalah sebuah kanvas untuk menyenangkan indra penglihatan, bersamaan dengan indra pengecap (Soto-Caceres, 2014). Seiring bertumbuhnya perkembangan di era modern ini, teknik dan hasil dari kue semakin beragam baik secara seni, rasa, dan juga penampilannya. Salah satu kue yang menarik dan terdapat ketiga komponen tersebut adalah *Entremet*.

Entremet sendiri berasal dari bahasa Prancis kuno yang berarti “di sela-sela makan”. Arti ini ditujukan kepada sebuah hidangan kecil yang kerap kali dijadikan sebagai pembersih mulut atau sebagai hidangan perantara selama jamuan makan formal pada saat itu (Lacher, 2022). Namun, saat ini *Entremet* diartikan sebagai hidangan penutup yang memiliki beberapa lapisan komponen yang memiliki rasa dan tekstur yang berbeda-beda (Modern French Pastry, 2017).

Entremet merupakan hidangan penutup yang memiliki banyak lapisan dan berbagai macam komponen pendiri seperti *sponge cake*, *mousse*, *cremeux*, dan *fruit compote*. Pada umumnya sebuah *entremet* memiliki 5 struktur yang terdiri atas tekstur yang berbeda diantaranya *crunchy* atau *crust* yang dapat dijadikan juga sebagai penopang bagian bawah dari *entremet* (contoh;

croustillant atau *sugar dough*), *body* yakni bagian utama dari *entremet* (contoh; *mousse* dan *sponge cake*), *filling* yakni bagian pelengkap rasa dan tekstur (contoh; *jelly*, *cremeux*, *curd*), *coating* untuk menutupi bagian atas dari sebuah *entremet* sendiri (contoh; *mirror glaze* atau *velvet spray*), dan juga *garnish* untuk menambahkan dekorasi agar semakin menarik (contoh; coklat, buah-buahan, dan *fondant*) (Atkinson, 2021).

Untuk penutup bagian atas dapat menggunakan *mirror glaze* atau *velvet spray* sehingga bagian luar *mousse* dapat tertutup dengan cantik. Hidangan ini biasanya dibuat secara hati-hati dalam penyusunan nya untuk menciptakan sebuah keharmonisan bagian demi bagian dari segi rasa, warna, dan juga tekstur. Namun bukan hanya lapisan bagian dalamnya saja, bagian luar dari *entremet* sendiri harus diperhatikan. Bagian yang terlihat oleh mata pertama harus terlihat menarik namun tetap menggugah selera bagi para penikmatnya. Pemberian warna dalam makanan sangat berpengaruh dalam otak untuk mengolah rasa. Dekorasi warna dalam *entremet* sendiri ini berupa *glaze* dan *velvet spray*, atau keduanya dapat menciptakan sebuah dimensi dekorasi yang menarik dan juga memanjakan mata. Saat ini *entremet* kerap kali dikonsumsi sebagai kue ulang tahun atau untuk perayaan khusus bagi orang yang spesial. *Entremet* akan semakin menarik jika diberikan dekorasi pelengkap di bagian atasnya serta dapat meningkatkan rasa.

Dari kedua teknik yang sudah disebutkan diatas, teknik *mirror glaze* merupakan teknik yang sudah ditemukan sejak 30 sampai 40 tahun yang lalu dan kemudian menjadi populer karena kembali diperkenalkan oleh seorang Patisserie dari Rusia yakni Chef Olga Noskova (Fimela.com, 2016). *Mirror*

glaze adalah sebuah *icing* kue yang mengkilap sehingga dapat merefleksikan gambaran dari sekelilingnya seperti kaca (The Lakeland, 2018). Terdiri atas coklat putih, air, gula, gelatin, susu kental manis, dan juga pewarna makanan. Pembuatan *mirror glaze* sendiri terbilang cukup mudah karena pada dasarnya hanya mencampurkan semua bahan yang ada saja tanpa teknik khusus, namun yang perlu diperhatikan adalah suhu. Suhu merupakan hal yang krusial dalam pembuatan *entremet* dengan *mirror glaze*. Karena jika suhu *mirror glaze* yang sudah jadi terlalu panas, maka bagian *mousse* di dalamnya akan ikut meleleh. Sebaliknya, jika terlalu dingin maka cairan *glaze* akan membeku dan terlihat seperti tidak halus bagian atasnya.

Sedangkan teknik *velvet spray* adalah sebuah teknik untuk menyemprot cairan *cocoa butter*, coklat, serta pewarna yang memiliki suhu di kisaran 50C (sebelum dipindahkan ke dalam *spray gun*) untuk *frozen pastries* yang beku dibawah suhu -18C dengan catatan memiliki perbandingan antara *cocoa butter* dan *three-drop fluidity couverture chocolate* yakni 60% berbanding 40%. (Callebaut.com, 2021) Jika ingin menambahkan pewarna juga menggunakan yang berbahan dasar *oil based*. Teknik ini dapat memberikan kesan beku bertekstur seperti beludru. Selain memberikan hasil yang terlihat elegan, teknik ini juga dapat membantu hasil akhir produk yang lebih moist karena terjaga lapisan luarnya dari coklat yang sudah beku.

Pada Tugas Akhir ini penulis tertarik untuk mengeksekusi sebuah produk hidangan penutup berupa *Entremet* dengan teknik *spray* dengan warna coklat. Penulis juga terinspirasi mengangkat sebuah film dari negeri Jepang yang berjudul “Tonari no Totoro” atau dalam bahasa Inggris diterjemahkan

sebagai “My Neighbour Totoro” yang merupakan sebuah film animasi karya Hayao Miyazaki seorang animator asal Jepang. Film ini menceritakan tentang petualangan dua orang anak Perempuan bernama Kusakabe Satsuki dan adiknya Kusakabe Mei bersama dengan makhluk spiritual hutan yang berada persis di sebelah rumah barunya yang bernama Totoro. Film ini merupakan sebuah film yang cukup populer tidak hanya di daratan Jepang, namun juga di negara lain salah satunya Indonesia. Karena penggemar dari *production house* Studio Ghibli, termasuk film ini juga terbilang banyak di Indonesia, dengan alasan ini penulis mengangkat tema dengan dekorasi dari tokoh utama di film ini. Selain terkenal, filosofi dari film ini memiliki banyak pesan moral dan juga kiasan tentang kehidupan Satsuki dan Mei sebagai simbol kemurnian manusia yakni anak kecil yang polos dan juga Totoro sebagai alam, dengan latar belakang adegan dalam film yang tergambar dengan indah, yang dapat diartikan jika manusia dapat menjaga alam maka alam pun akan membantu kita (Karim, 2014).

Dengan mengangkat tema dari negeri Sakura, maka rasa yang penulis ingin sajikan juga berhubungan dengan negara ini yaitu wijen hitam dan juga buah yuzu yang memiliki perpaduan cita rasa yang unik serta masih belum terlalu dikenali perpaduannya di Indonesia.

Biji wijen hitam sendiri adalah biji-bijian yang berbentuk kecil, pipih, dan berminyak yang berasal dari tumbuhan bernama *Sesamum indicum*, yang telah dikultivasi selama ribuan tahun. Biji-bijian ini juga kerap kali di jumpai di daratan Asia dan ditanam secara luas karena wanginya yang sangat aromatik dan rasanya yang lembut. Biji wijen hitam sendiri juga sering digunakan untuk

membuat makanan seperti minyak wijen, pasta wijen, sebagai penghias makanan, hingga dapat dijadikan sebuah minuman (Wei et al, 2022). Dengan berkembangnya pengolahan bahan baku wijen hitam, maka penulis menambahkan penggunaan bubuk wijen hitam untuk memberikan rasa pada *base* dari *mousse*.

Sedangkan Yuzu merupakan buah yang sejenis dengan tanaman jeruk yang berasal dari Asia Timur atau sering dijumpai di negara Jepang, Tiongkok, dan Korea dengan sebutan nama yang berbeda. Yuzu merupakan turunan dari jeruk mandarin dan *citrus ichangensis*. Diperkirakan juga tanaman ini berasal dari Tiongkok dan diperkenalkan kepada Jepang dan Korea sejak zaman Dinasti Tang karena jumlah produksinya yang berkembang dengan pesat. Rasa buah ini asam menyerupai jeruk bali dan jeruk mandarin, dan kulitnya memiliki aroma harum yang unik. Ukuran yuzu berkisar antara jeruk keprok dan jeruk bali, dan memiliki kulit luar yang bergelombang dengan warna kuning atau hijau tergantung pada tingkat kematangannya (The Wasabi Company, 2023). Buah ini rasanya asam, bahkan lebih asam daripada *grapefruit*. Yuzu juga sering ditambahkan untuk *curd* atau *jelly* dengan menggunakan sirup atau jus dari buah Yuzu sendiri.

Sebagai benang merah agar rasa dari *entremet* yang akan dibuat semakin menyatu, maka penulis akan menambahkan *vanilla curd* dan juga *dark chocolate sponge cake* yang memiliki rasa netral, serta *milk chocolate sesame feuilletine* untuk bagian *crunchy*.

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis akan meletakkan dekorasi *figurine* Totoro dari *chocolate modelling*. *Chocolate modelling* sering juga disebut sebagai *plastic chocolate* yang pada dasarnya terbuat dari coklat yang telah dilelehkan lalu ditambahkan gula cair dapat berupa *glucose*, *simple syrup*, atau *corn syrup* yang panas dan dicampurkan hingga minyak dari coklat tersebut keluar sehingga membentuk coklat yang padat dan semakin diuleni maka akan semakin elastis serta mudah untuk dibentuk. Untuk penambahan dimensi dan juga karakter bentuk, memungkinkan jika penulis menambahkan *microsponge* untuk efek latar belakang tema yang berada di dalam hutan.

Di Indonesia sendiri, tren *entremet* ini mulai populer pada awal pandemi. Menurut (Fleur and Bites, 2022) yang telah menjadi pelopor untuk membuat kue ini ketika pandemi yang mengikuti kursus yang diselenggarakan di luar negeri, hidangan ini semakin bervariasi dan muncul di aplikasi media sosial seperti Tiktok, dimana banyak penjual mempraktikkan cara mereka menghias dan mempromosikan *entremet* ini sambil bercerita.

Berdasarkan eksplanasi yang telah disampaikan dari bagian-bagian sebelumnya, maka dengan ini penulis akan menjalankan pembuatan produk Tugas Akhir presentasi dengan judul **ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU DENGAN DEKORASI BERTEMA “MY NEIGHBOUR TOTORO”**.

B. Usulan Produk

Dalam Tugas Akhir ini, penulis akan membuat sebuah produk dengan mengkombinasikan cita rasa dua bahan baku aromatik khas negara Jepang yakni biji wijen hitam dan yuzu, dengan sebuah teknik pembuatan *dessert* berasal dari Prancis. Dengan adanya inovasi baru ini, penulis berharap agar mampu menghadirkan cita rasa baru yang dapat diterima bagi masyarakat sekitar melalui adanya *Entremet* Wijen Hitam dan Yuzu ini.

Seperti yang telah disampaikan pada latar belakang, pembuatan *Entremet* ini memiliki beberapa komponen penting. Dengan alasan tersebut, *Entremet* Wijen Hitam dan Yuzu ini akan dibuat menjadi beberapa lapisan pendukung dengan rasa dan tekstur yang berbeda-beda.

Pembuatan *entremet* ini akan menggunakan *eclipse silicon mould* ukuran diameter 18cm dengan tinggi ketebalan 5cm. Untuk *Body* atau struktur utama dibuat dari mousse wijen hitam, kemudian di lapisan pertama pada bagian atas terdapat *vanilla yuzu curd* untuk salah satu bagian *filling*, lalu lapisan kedua *honey yuzu jelly* untuk penambahan rasa agar perpaduan semakin menyatu, lapisan ketiga *milk chocolate sesame feuilletine* untuk bagian *crunchy*, dan lapisan keempat atau terakhir pada bagian bawah ditutup dengan *dark chocolate sponge cake*. Untuk ketebalan dari komponen *vanilla yuzu curd* dan *honey jelly* akan disamakan yakni 1cm. sedangkan untuk *dark chocolate sesame sponge cake* dan *milk chocolate sesame feuilletine* tinggi akan dibuat di

ketebalan 0,5cm. Masing-masing akan dicetak dengan menggunakan *ring* 16cm, sehingga bagian sisa pinggir hanya sekitar 1cm untuk bagian kanan dan kiri dari *silicon mould*.

Kemudian, pembuatan Entremet Wijen Hitam dan Yuzu ini akan ditambahkan dekorasi beberapa figurin tambahan Totoro dari *chocolate modelling*. Selain itu untuk pelengkap dekorasi akan ditambahkan juga *microspunge* untuk mendukung latar belakang tema yakni seperti rumput di tengah hutan.

C. Tinjauan Produk

Berikut di bawah adalah kajian olahan dari Entremet Wijen Hitam dan Yuzu yang akan dibuat oleh penulis. Tinjauan ini terdiri atas tema produk, jenis produk, usulan resep, kebutuhan alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian dilanjutkan dengan pembuatan perumusan harga jual, hingga informasi nilai kandungan nutrisi yang terdapat pada produk yang akan dibuat oleh penulis.

1. Tema Produk

Penulis akan membuat tema produk yang berasal dari cita rasa khas negara Jepang yakni wijen hitam dan yuzu yang akan dipadukan dengan dessert khas Prancis yakni *entremet* dengan hiasan diatas bertemakan film “My Neighbour Totoro”. Menurut (Purba, 2019), film “My Neighbour Totoro” ini merupakan film animasi yang memiliki latar belakang di sebuah desa di negara Jepang, dimana Satsuki dan Mei pindah ke rumah barunya untuk lebih dekat dengan ibu mereka yang berada di rumah sakit. Disana ia

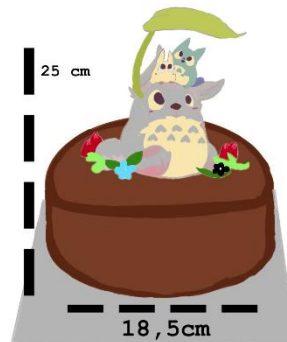
bertemu dengan makhluk spiritual hutan, sebuah kelinci yang menjaga hutan di desa tersebut.

Film ini berkaitan erat dengan *nation branding* negara Jepang karena banyaknya kandungan budaya yang dapat masuk ke dalam negara lain seperti contoh Indonesia (Astary, 2024). Dengan tokoh nya yang menarik secara visual seperti Totoro dan dua anak kecil yakni Satsuki dan Mei yang berada di latar suasana yang hangat sehingga mudah diterima dengan mudah oleh masyarakat.

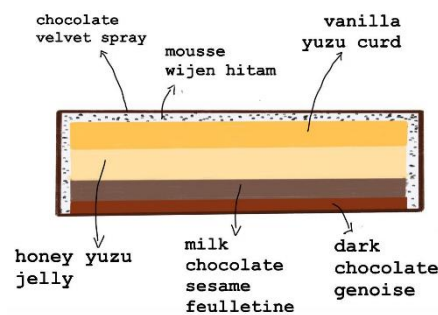
Rasa wijen hitam dan yuzu sendiri sangat melekat dengan negara Jepang karena merupakan tanaman yang tumbuh subur di negara tersebut. Dengan mengkombinasikan dua komponen tersebut, maka penulis memutuskan untuk menciptakan cita rasa dan dekorasi di dalam sebuah entremets yakni Entremet Wijen Hitam dan Yuzu dengan dekorasi My Neighbour Totoro.

Entremet saat ini sering dijadikan sebagai pilihan untuk dibeli oleh banyak anak muda dengan usia kisaran 18-30 tahun terutama yang aktif dalam penggunaan media sosial. Penampilan luar yang menarik dan memiliki karakteristik yang unik, serta rasa yang berbeda dengan kue pada umumnya membuat entremet semakin digemari. Penambahan dekorasi “My Neighbour Totoro” juga melengkapi keinginan bagi konsumen yang ingin mencari *entremet* dengan visual bertemakan karakter khas Jepang.

2. Desain



Gambar 1 *Entremet*



Gambar 2 Desain isi *Entremet*

Berikut ini pada bagian bawah yakni penjelasan mengenai lapisan daripada *entremet* yang akan dibuat oleh penulis:

a. Dark chocolate genoise

Genoise adalah sebuah *sponge cake* yang ditambahkan dengan mentega dan juga kuning telur dalam jumlah yang cukup banyak, yang biasa digunakan sebagai *base* untuk *tortes* di Eropa dan juga untuk *cream-filled cakes* (Kingarthurbaking.com, 2021). Kue ini pada awalnya ditemukan di kota Genoa, Italia (Hollywood, 2012). *Genoise* merupakan sebuah kue yang lembut yang pada dasarnya mengandung telur dan gula yang

dikocok hingga mengembang sempurna kemudian ditambah tepung terigu dan juga sedikit mentega.

Pada *entremet* sendiri, penggunaan *genoise* ditujukan sebagai *body* yang dapat menjadi penopang struktur utama dari *mousse* agar tidak langsung menyentuh bagian alas ketika meleleh. Untuk *entremet* wijen hitam dan yuzu ini, penulis menggunakan *genoise* yang memiliki cita rasa klasik yakni coklat dengan menambahkan *cocoa powder* untuk rasa yang lebih pekat.

b. *Mousse* wijen hitam

Mousse adalah sebuah dessert dengan tekstur lembut atau *fluffy* yang ditambahkan dengan campuran dari *whipped cream*, telur, atau keduanya. Terdapat banyak sekali *base* daripada *mousse* serta terbuat dari tambahan coklat leleh atau *fruit puree* untuk menambahkan struktur dan rasa (Gislen, 2014). Pada tahun 1977, *white chocolate mousse* diperkenalkan pertama kalinya oleh seorang *chef* bernama Michel Fitoussi kepada warga di New York sehingga saat itu *dessert* tersebut menjadi tren (Bachour, 2015). Untuk pembuatan *entremet* ini *mousse* yang digunakan terdiri atas beberapa bahan dasar yakni *sugar boiling* atau *glucose*, coklat *couverture*, gelatin, *whipped cream*, dan juga penambahan rasa dari bubuk wijen hitam. Penulis menggunakan gula yang dipanaskan menjadi *sugar boiling*, kemudian ditambahkan dengan coklat kemudian gelatin yang sudah dilelehkan, dan dicampurkan dengan teknik *fold in*

menggunakan *whipped cream*. Penambahan bubuk wijen hitam dicampur terlebih dahulu dengan air panas hingga membentuk pasta.

c. *Honey Yuzu Jelly*

Jelly atau *gelee* (dalam bahasa Prancis) adalah sebuah makanan penutup berbahan dasar gelatin yang ringan dan juga stabil berbentuk semi padat (Stafford, 2022). *Jelly* merupakan salah satu komponen penambah tekstur dalam sebuah *entremet* yang cukup mudah untuk dibuat dan umum ditemukan. Produk ini dibuat dengan cara memanaskan air dan gula hingga mendidih, kemudian ditambahkan dengan berbagai macam perasa seperti perasa makanan bubuk, *puree*, atau pun berbagai macam sirup atau cairan tambahan, pada *entremet* ini menggunakan madu. Setelah itu, masukkan gelatin yang sudah di *bloom*, dan aduk hingga rata dan benar-benar larut sempurna. Kemudian dapat langsung diletakkan pada wadah, dan diamkan hingga kaku.

Penggunaan *honey yuzu jelly* disini bertujuan untuk menetralkan rasa asam yang ada pada buah yuzu dengan rasa manis natural dari madu. Selain itu yuzu dan madu sangat cocok karena kedua nya memiliki manfaat pendukung yang sama yakni untuk anti inflamasi yang sangat baik untuk dikonsumsi terutama madu untuk pengganti atau pengurangan kadar gula berlebih dalam sebuah dessert.

d. *Vanilla yuzu curd*

Fruit curd adalah sebuah dessert yang terbuat dari buah-buahan, gula, telur, dan *butter*. *Curd* memiliki tekstur yang hampir sama dengan *custard*, yang membedakan terdapat pada bahan pengental. *Fruit curd* pertama kali diciptakan dengan rasa lemon yang berasal dari Inggris pada tahun 1800an (cottagedelight.co.uk, 2022). *Curd* sendiri terbuat karena telur yang terkoagulasi atau mengental oleh proses pemasakan.

Pada entremet ini, penulis menggunakan yuzu dan juga penambahan rasa vanilla untuk membuat *curd*. Setelah didinginkan, penambahan curd ini akan diletakkan di bagian tengah *entremet*.

e. *Milk chocolate sesame feuilletine*

Feuilletine atau dibaca foo-ye-teen berasal dari bahasa Prancis yang berarti daun, rasanya seperti pecahan gula yang tipis (Field, 2019). *Feuilletine* sendiri terbuat dari putih telur, gula, tepung, dan juga mentega yang dicampurkan menjadi satu kemudian diratakan di loyang setipis mungkin dan di panggang hingga berwarna kecoklatan. Setelah matang, didinginkan kemudian dihancurkan sehingga terbentuk serpihan kecil yang rasanya seperti wafer.

Sebagai tekstur *crunchy*, penambahan *feuilletine* ini dibuat dengan tambahan *milk chocolate* untuk merekatkan sehingga dapat menjadi satu. Selain itu terdapat penambahan bubuk wijen hitam di dalam coklat yang sudah dilelehkan. Kemudian setelah tercampur

dicetak ke dalam *ring cutter* yang dialaskan bagian bawahnya dengan *plastic wrap*.

f. Chocolate velvet spray

Untuk menutup atau menyelesaikan sebuah entremet dibutuhkan sebuah teknik bernama *velvet spray*. Teknik *velvet spray* adalah sebuah teknik untuk menciptakan efek atau tekstur seperti beludru pada kain, yang memiliki efek halus berbintik pada bagian luar. Teknik menyemprot kue ini menggunakan coklat dan *cocoa butter*, disebut juga sebagai teknik *spraying* atau *flocking*. Teknik ini biasa digunakan oleh *Profesional Pastry Chef* untuk membuat kesan lebih elegan dan spektakuler pada sebuah cake (Callebaut.com, 2019). Produk yang akan disemprotkan cairan ini harus beku seperti pada es krim, *semifredo*, coklat, dan pada kasus kali ini diterapkan untuk sebuah *entremet* atau lebih tepatnya *mousse*. Hal ini menyebabkan proses kristalisasi ketika *cocoa butter* dan coklat yang leleh bertemu permukaan dingin sehingga tercipta efek ini.

Teknik *velvet spray* ini umumnya terbilang lebih spesial dan rumit dibanding teknik *mirror glaze* yang memiliki tingkat kegagalan yang lebih rendah, karena memerlukan alat tambahan berupa *spray gun*. *Spray gun* sendiri merupakan alat yang digunakan untuk menyemprotkan sebuah bahan cairan untuk ke suatu permukaan atau objek. Untuk menggunakan *spray gun*, harus dilakukan percobaan terlebih dahulu agar dapat memahami perbedaan komponen di merk yang beredar. Karena terdapat

perbedaan lubang *nozzle*, kecepatan angin yang keluar, wadah untuk menampung cairan, hingga selang penyemprot. Kebersihan dari *spray gun* sendiri perlu diperhatikan ketika selesai digunakan. Beberapa menggunakan air panas untuk membilas *nozzle* dan juga wadah penyimpanan cairan. Hal ini bertujuan untuk mencegah penyumbatan pada lubang *nozzle* yang mengakibatkan coklat untuk *spray* tidak keluar dengan rata. Setelahnya dapat juga dibersihkan dan dikeringkan dengan alkohol *food grade*.

Bahan dasar untuk membuat *velvet spray* ada dua yakni *cocoa butter* dan juga coklat *couverture*. Untuk pewarna dapat menggunakan *oil based* dan juga *powder coloring* untuk menghindari terjadi kegagalan, dengan tambahan harus dihaluskan kembali dengan menggunakan *immersion blender* kemudian disaring dengan penyaring yang rapat. Penulis menggunakan warna coklat gelap untuk menginterpretasikan latar belakang yang berada di tanah hutan.

Ketika dilakukan *spray* kepada *mousse*, pastikan ketika ingin mengeluarkan dari *silicon mold* bagian *mousse* sudah sangat beku dan keras. Suhu cairan *chocolate spray* juga harus diperhatikan dan tepat yakni 45-50 derajat celsius dengan jarak semprot 20-25 cm. Suhu coklat dan *cocoa butter* yang terlalu panas akan membuat efek tidak terlihat sempurna sehingga terlihat rata tanpa adanya tekstur berbintik. Setelah *chocolate spray* menempel dengan sempurna,

pastikan *entremet* dimasukkan kembali ke dalam *chiller* atau *freezer* sehingga tidak meleleh.

Selain untuk penutup dari *mousse*, penulis juga menambahkan *chocolate modelling* atau *plastic chocolate* untuk bagian *finishing*. *Chocolate modelling* adalah kombinasi dari coklat leleh dan juga *corn syrup* atau *simple syrup* yang dipanaskan, kemudian diuleni hingga mencapai tekstur padat, *pliable* atau lentur seperti plastisin yang dapat dibentuk untuk berbagai macam bentuk dan teksturnya lebih lembut dibanding *fondant* (Moore, 2021). Pada bagian atas *entremet* ini penulis akan menambahkan dekorasi dari figurin beberapa jenis Totoro dan Mei yang berada di Tengah hutan. Untuk mendukung dari bagian *garnish* ini, penulis juga menambahkan *microsponge* untuk kesan daun pada bagian sebelah dari figurin Totoro yang telah dibuat, serta menambahkan beberapa jenis buah beri seperti stroberi dan bluberi untuk menciptakan berbagai warna pada bagian dekorasi dan juga menambahkan rasa.

g. Chocolate modelling figurine

Chocolate modelling merupakan sebuah kombinasi dari coklat leleh dan *corn syrup* atau *glucose* yang diuleni hingga terbentuk seperti plastisin. *Chocolate modelling* ini akan digunakan untuk membuat figurin dari Totoro dan beberapa komponen pendukung lainnya dalam *entremet* sebagai hiasan pada bagian atas.

h. Berries

Menurut Siti, 2023, *Berries* dalam pengertian botani adalah buah berdaging yang terbentuk dari bakal buah (ovarium) tunggal. Stroberi termasuk ke dalam buah aksesori adalah buah yang Sebagian dagingnya tidak berasal dari ovarium bunga, namun beberapa jaringan dekat di eksterior kapel. Sedangkan buah bluberi adalah buah beri yang memang dihasilkan oleh ovarium yang sama tanpa ada campuran.

Penggunaan buah ini selain menambahkan permainan warna pada bagian dekorasi, juga dapat menambah cita rasa yang unik ketika dimakan bersamaan dengan potongan *Entremet* yang nantinya akan dibuat.

i. Micro sponge

Micro sponge atau sering juga disebut sebagai *siphon sponge* pada dasarnya adalah sebuah *sponge cake* yang dimatangkan didalam *microwave*. Pada bagian adonan pada dasarnya terdiri sama seperti *sponge cake* yakni telur, gula, tepung, serta berbagai tambahan pewarna. Untuk tekstur rongga yang lebih cantik, pembuatannya dapat menggunakan *kitchen siphon* yang mengandung gas di dalamnya, kemudian disemprotkan di dalam wadah yang memiliki lubang di bagian bawahnya, dan dimatangkan di *microwave*. Namun jika tidak memiliki *kitchen siphon*, *micro*

sponge dapat dibuat dengan mudah sama seperti membuat *sponge cake* pada umumnya dengan *mixer*.

Micro sponge pada *entremet* ini akan digunakan untuk membuat efek dahan daun yang ada pada batang pohon, sehingga akan digunakan warna hijau dan ditempelkan dengan sedikit *corn syrup* atau *glucose*.

3. Usulan Resep

Standar resep adalah seperangkat instruksi tertulis yang digunakan secara konsisten untuk menyiapkan kuantitas dan kualitas makanan yang diketahui untuk sebuah lokasi tertentu. Standar resep akan menghasilkan sebuah produk yang memiliki rasa yang hampir sama setiap saat siapapun yang membuatnya (Egan, 2015). Sebuah standar resep yang baik harus memiliki nama menu, jumlah hasil akhir, ukuran porsi, daftar bahan, prosedur persiapan, temperatur masak dan waktunya, instruksi spesial untuk sebuah bahan, *mise en place*, instruksi penyajian, hingga untuk *plating* atau *garnish*.

Berdasarkan teori di atas, standar resep merupakan petunjuk yang akan digunakan seseorang yang akan membuat suatu makanan dengan segala acuan petunjuk yang harus digunakan yang bertujuan untuk menjaga kualitas dari awal hingga akhir yang terjaga.

Penulis akan melampirkan resep dari *Entremet* Wijen Hitam dan Yuzu beserta dengan tambahan dekorasi di bagian atasnya

beserta dengan sumber resep. Resep yang akan ditulis ini merupakan sebuah resep asli yang sudah dimodifikasi dan disesuaikan dengan ketersediaan alat dan bahan serta kecocokan rasa dari penulis.

Inspirasi resep ini tercipta karena keinginan penulis untuk memperkenalkan cita rasa dan komoditi negara Jepang yang saat ini masih belum terlalu populer perpaduannya di Indonesia yakni wijen hitam dengan buah yuzu. Perkembangan produk *pastry* di negara Asia Timur seperti Jepang, Korea, dan Tiongkok saat ini memiliki kekuatan yang cukup besar di benua Asia.

Resep yang digunakan ini merupakan gabungan dari beberapa sumber yang diolah kembali oleh penulis. Dimulai dari resep *mousse* yang merupakan hasil olahan kembali dari Praktik Kerja Nyata di JW Marriott Hotel Jakarta, dan referensi dari media sosial Youtube, Chef Hanbit Cho dari Korea Selatan untuk pembuatan *genoise*. Untuk inspirasi rasa diambil dari sumber media sosial Instagram, Chef Sabrina Chouiref dari Prancis yang telah membuat *Black Sesame Yuzu Entremet*.

TABEL 1 RESEP STANDAR *DARK CHOCOLATE GENOISE*

<i>DARK CHOCOLATE GENOISE</i>		JENIS : Kue		
RESEP STANDAR		HASIL : 1 loyang, diameter 15cm		
		HALAMAN : 1/3		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Siapkan loyang yang sudah diberikan kertas kue di bawah.
1	Kocok	155 gr	Telur	Dengan <i>mixer</i>
		88 gr	Gula	kecepatan sedang
		10 gr	Madu	hingga kaku.
		5 gr	<i>Cake emulsifier</i>	
2	Campurkan	60 gr	<i>Cake flour</i>	Ayak, kemudian
		18 gr	Tepung pati jagung	masukkan ke dalam campuran
		20 gr	<i>Cocoa powder</i>	telur yang sudah kaku hingga rata.

TABEL 1 RESEP STANDAR *DARK CHOCOLATE GENOISE*

(lanjutan)

<i>DARK CHOCOLATE GENOISE</i>	JENIS : Kue			
RESEP STANDAR	HASIL : 1 loyang, diameter 15cm			
	HALAMAN : 2/3			
NO	METODE	NO	METODE	NO
3	Lelehkan	27 gr	<i>Unsalted butter</i>	Campurkan dengan adonan dengan teknik <i>folding</i> .
4	Tuangkan		Adonan	Ke dalam loyang.
5	Panggang			Pada oven suhu 165 derajat celsius api atas bawah selama 20-30 menit.

TABEL 1 RESEP STANDAR DARK CHOCOLATE GENOISE

(lanjutan)

<i>DARK CHOCOLATE GENOISE</i>	JENIS : Kue			
RESEP STANDAR	HASIL : 1 loyang, diameter 15cm			
	HALAMAN : 3/3			
NO	METODE	NO	METODE	NO
6	Keluarkan			Dan hentakkan loyang. dinginkan selama 5-10menit secara terbalik.
7	Lepaskan			Dari loyang, kemudian taruh di atas rak pendingin.
8.	Simpan			Di wadah yang tertutup rapat sebelum digunakan.

Sumber: Hanbit Cho dengan olahan, 2021

TABEL 2 RESEP STANDAR MOUSSE WIJEN HITAM

MOUSSE		JENIS : <i>Ices</i>		
WIJEN				
HITAM				
RESEP STANDAR		HASIL : 500 gr		
		HALAMAN : ½		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	<i>Bloom</i>	8 gr	Gelatin	Taruh di <i>chiller</i> , diamkan.
		30 gr	Air	
2	Panaskan	20 gr	Gula	Hingga mencapai suhu 118C. (<i>sugar boiling</i>)
		10 gr	Air	
3	Lelehkan	100 gr	<i>White chocolate couverture</i>	Di dalam wadah
4.	Kocok	300 gr	<i>Whipping cream</i>	Hingga <i>soft peak</i> .

TABEL 2 RESEP STANDAR *MOUSSE* WIJEN HITAM

(lanjutan)

<i>MOUSSE</i>	JENIS: <i>Ices</i>			
WIJEN				
HITAM				
RESEP STANDAR	HASIL: 500 gr			
	HALAMAN: 2/2			
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5	Campurkan	35 gr	Pasta wijen hitam	Hingga merata.
6	Campurkan			Gelatin ke dalam <i>sugar boiling</i> , <i>melted chocolate</i> , dan pasta wijen hitam
7.	Tambahkan		$\frac{1}{4}$ <i>Whipped cream</i>	Ke dalam cairan coklat, aduk menggunakan <i>balloon whisk</i>
8.	Masukkan		Cairan	Ke dalam sisa <i>whipped cream</i> , aduk hingga rata.

Sumber: JW Marriott Hotel Jakarta dengan olahan penulis, 2024

TABEL 3 RESEP STANDAR *HONEY YUZU JELLY*

<i>HONEY JELLY</i>		JENIS : <i>Jelly</i>		
RESEP STANDAR		HASIL : 120 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Tutup dengan plastik bagian bawah <i>ring cutter</i> ukuran 14cm. letakkan diatas loyang.
1	<i>Bloom</i>	5 gr 25 gr	Gelatin Air	Taruh di <i>chiller</i> , diamkan.
2	Panaskan	40 gr 50 gr	Yuzu marmalade Air	Hingga mendidih.
3	Masukkan		Gelatin	Ke dalam cairan madu, aduk hingga semua gelatin larut.
4.	Tuangkan		Cairan	Ke dalam <i>ring cutter</i> , masukan dalam <i>chiller</i> hingga mengeras.

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 4 RESEP STANDAR *VANILLA YUZU CURD*

<i>VANILLA YUZU CURD</i>		JENIS : Saus		
RESEP STANDAR		HASIL 195 gr		
		HALAMAN : ½		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	<i>Bloom</i>	3 gr 15 gr	Gelatin Air	Taruh di <i>chiller</i> , diamkan.
2	Panaskan	35 gr 15 gr 15 gr	Yuzu juice Yuzu marmalade Air	Hingga mendidih.
3	Kocok	1 pcs 1 pcs	Telur utuh Kuning telur	Di dalam wadah
4	Tuangkan		<i>Mixture</i> yuzu	Ke dalam telur secara perlahan, dan aduk cepat menggunakan <i>balloon whisk</i> .

TABEL 4 RESEP STANDAR *VANILLA YUZU CURD*

(lanjutan)

<i>VANILLA YUZU CURD</i>		JENIS : Saus		
RESEP STANDAR		HASIL : 195 gr		
		HALAMAN : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5	Masak		Cairan	Kembali di api kecil, dan aduk dengan <i>whisk</i> hingga panas
6	Tambahkan		Gelatin	Ke dalam cairan
7	Masukkan	30 gr 1/4 tsp	Mentega <i>Vanilla paste</i>	Aduk hingga tercampur rata
8	Pindahkan		<i>Curd</i>	Ke dalam wadah dengan plastik menempel. Dinginkan hingga mengeras.

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 5 RESEP STANDAR MILK CHOCOLATE FEULLETINE

WHITE CHOCOLATE SEAME FEULLETINE		JENIS : Komponen renyah		
RESEP STANDAR		HASIL : 110 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Lapisi bagian bawah <i>ring cutter</i> ukuran 14cm dengan plastik. Dan letakkan diatas loyang.
1	Lelehkan	30 gr	<i>Milk chocolate couverture</i>	Di dalam wadah
2	Tambahkan	20 gr	Bubuk wijen hitam	Aduk hingga tidak ada yang menggumpal.
3	Masukkan	60 gr	Royaltin	Yang sudah di blender halus. Aduk hingga tercampur rata
4	Tuangkan		Campuran	Ke dalam <i>ring cutter</i> dan ratakan. Simpan dalam <i>chiller</i> hingga mengeras.

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 6 RESEP STANDAR CHOCOLATE VELVET SPRAY

CHOCOLATE SPRAY		JENIS : Dekorasi		
RESEP STANDAR		HASIL : 120 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Lelehkan	90 gr 30 gr	<i>Milk chocolate couverture Cocoa butter</i>	Di dalam wadah dengan teknik <i>bain marie</i> hingga suhu 50 derajat celsius.
2	Saring			Sebelum digunakan, masukkan ke wadah <i>spray gun</i> .
3	Dinginkan			Hingga suhu 45 derajat celsius sebelum digunakan.

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 7 RESEP STANDAR *CHOCOLATE MODELLING*

<i>CHOCOLATE MODELLING</i>		JENIS : Dekorasi		
RESEP STANDAR		HASIL : 550 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Lelehkan	300 gr	<i>White chocolate compound</i>	Masukkan dalam wadah.
2	Panaskan	300 gr	<i>Corn syrup atau glucose</i>	
3	Campurkan		Coklat dan <i>corn syrup</i>	Di dalam wadah, aduk hingga minyak terpisah.
4	Uleni		Pasta adonan	Hingga elastis
5	Tambahkan		Pewarna makanan minyak	Jika diperlukan
6	Simpan			Dengan plastik tertutup rapat di suhu ruang.

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

TABEL 8 FIGURIN *CHOCOLATE MODELLING* TOTORO

<i>CHOCOLATE MODELLING</i>		JENIS : Dekorasi		
RESEP STANDAR		HASIL : 1 Figurin ukuran 230 gr, 1 figurin ukuran 47 gr, 1 figurin 40 gr, 1 figurin 20 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Timbang	200 gr	<i>Chocolate modelling</i>	Uleni hingga tercampur rata
	Tambahkan	3 tetes	Pewarna makanan minyak abu-abu	
2	Timbang	100 gr	<i>Chocolate modelling</i>	Uleni hingga tercampur rata
	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan minyak kuning	

TABEL 8 FIGURIN *CHOCOLATE MODELLING* TOTORO

(lanjutan)

<i>CHOCOLATE MODELLING</i>	JENIS : Dekorasi			
RESEP STANDAR	HASIL : 1 Figurin ukuran 230 gr, 1 figurin ukuran 47 gr, 1 figurin 40 gr, 1 figurin 20 gr			
	HALAMAN : 2/2			
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	Timbang	30 gr	<i>Chocolate modelling</i>	Uleni hingga tercampur rata
	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan minyak biru muda	
4	Timbang	20 gr	<i>Chocolate modelling</i>	Uleni hingga tercampur rata
	Tambahk an	4 tetes	Pewarna makanan minyak ungu	

TABEL 8 FIGURIN *CHOCOLATE MODELLING* TOTORO

(lanjutan)

<i>CHOCOLATE MODELLING</i>	JENIS : Dekorasi			
RESEP STANDAR	HASIL : 1 Figurin ukuran 230 gr, 1 figurin ukuran 47 gr, 1 figurin 40 gr, 1 figurin 20 gr			
	HALAMAN : 1/1			
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5	Timbang	40 gr	<i>Chocolate</i>	Uleni hingga tercampur rata
	Tambahkan	3 tetes	<i>modelling</i> Pewarna makanan hijau	
7	Simpan		<i>Chocolate</i> <i>modelling</i>	Di dalam plastik. Figurin yang sudah diberikan warna siap untuk digunakan

TABEL 9 FIGURIN TOTORO 1

CHOCOLATE MODELLING		JENIS : Dekorasi		
RESEP STANDAR		HASIL : 1 figurin ukuran 230 gr, tinggi 10 cm, lebar 7cm		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Bentuk	120 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna abu-abu	Menjadi bentuk bulat sedikit lonjong dengan memberikan lekukan kanan dan kiri di bagian tengahnya.
2	Bentuk	20 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna abu-abu	Bagi dua menjadi masing-masing 10 gr untuk bagian telinga. Tempelkan di sebelah kanan dan kiri bagian badan.
3	Bentuk	45 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna abu-abu	Bagi tiga menjadi masing-masing 15 gr untuk bagian kaki dan ekor. Lalu letakan 2 di bagian depan sebelah kanan dan kiri badan, serta 1 di bagian samping kanan untuk bagian ekor. Lalu tempelkan.

TABEL 11 FIGURIN TOTORO 1

(lanjutan)

CHOCOLATE MODELLING	JENIS: Dekorasi			
RESEP STANDAR	HASIL: 1 figurin ukuran 230 gr, tinggi 10 cm, lebar 7cm			
	HALAMAN: 2/2			
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
4	Bentuk	6 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna kuning	Bagi 2 masing-masing 3 gram, bulatkan dan pipihkan untuk ditempel bagian kelopak mata.
5	Bentuk	6 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna ungu	Bagi tiga lalu bentuk lonjong dan pipihkan untuk bagian mata dalam serta hidung lalu tempelkan.
6	Bentuk	20 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna kuning	Bentuk bulat dan pipihkan, taruh di bagian tengah badan. Potong sedikit untuk membuat motif di

				bagian atasnya seperti di gambar desain.
7	Bentuk	15 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna abu- abu	Dan bulatkan kecil berbentuk hati untuk motif bagian tengah

TABEL 10 FIGURIN TOTORO 2

CHOCOLATE MODELLING		JENIS : Dekorasi		
RESEP STANDAR		HASIL : 1 figurin ukuran 47 gr, tinggi 3cm, lebar 3 cm		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Bentuk	28 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna biru	Menjadi bentuk bulat sedikit lonjong dengan memberikan lekukan samping kanan dan kiri di bagian tengahnya. Bentuk bagian atas dengan 2 sisi meruncing ke bagian atas untuk telinga (bagian utama figurin 2)
2	Bentuk	5 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna kuning	Bulatkan dan pipihkan, lalu tempelkan ke bagian badan bawah figurin

TABEL 10 FIGURIN TOTORO 2

(lanjutan)

CHOCOLATE MODELLING		JENIS : Dekorasi		
RESEP STANDAR		HASIL : 1 figurin ukuran 47 gr, tinggi 3cm, lebar 3 cm		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	Bentuk	2 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna biru	Bentuk seperti bentuk hati untuk motif di dalam baagian badan bawah figurin, lalu tempelkan.
4	Bentuk	3 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna kuning	Bagi dua, lalu bulatkan dan pipihkan. Tempelkan di bagian badan atas untuk bagian kelopak mata.
5	Bentuk	3 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna ungu	Bagi tiga, bulatkan dan pipihkan. Tempelkan dua di bagian dalam

				kelopak mata, dan satu untuk bagian hidung.
6	Bentuk	6 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna ungu	Bagi tiga lalu bentuk lonjong dan pipihkan untuk bagian mata dalam serta hidung lalu tempelkan.

TABEL 11 FIGURIN TOTORO 3

CHOCOLATE MODELLING		JENIS : Dekorasi		
RESEP STANDAR		HASIL : 1 figurin ukuran 18 gr, tinggi 2 cm, lebar 2cm		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Bentuk	15 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna kuning	Menjadi bentuk bulat sedikit lonjong dan buat dua bagian runcing di bagian atas untuk telinga.
2	Bentuk	2gr	<i>Chocolate modelling</i> warna putih	Bulatkan dan pipihkan, lalu tempelkan ke bagian badan atas untuk kelopak mata
3	Bentuk	1 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna ungu	Bulatkan dan pipihkan, lalu tempelkan ke bagian dalam kelopak mata.

TABEL 12 FIGURIN DAUN

CHOCOLATE MODELLING		JENIS : Dekorasi		
RESEP STANDAR		HASIL : 1 figurin ukuran 40 gr, tinggi 7cm		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Tempel	20 gr 1 buah	<i>Chocolate modelling</i> warna hijau Kawat besi dekorasi	Lilitkan ke seluruh bagian kawat, hingga semua tertutup.
2	Bentuk	20 gr	<i>Chocolate modelling</i> warna hijau	Pipihkan dan bentuk seperti daun. Berikan sentuhan motif daun dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .

TABEL 13 *MICROWAVE SPONGE*

<i>CHOCOLATE MODELLING</i>		JENIS : Kue		
RESEP STANDAR		HASIL : 7-8 <i>cup</i> kertas		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Berikan lubang di bagian bawah <i>cup</i> kertas sebanyak 3-5 lubang.
1	Masukkan	3 butir 2 butir	Telur Kuning telur	Ke dalam mangkuk
2	Tambahkan	80 gr 20 gr 10 gr	Gula Tepung protein sedang Quick 75	Ke dalam mangkuk yang sama. Lalu kocok dengan <i>mixer</i> kecepatan tinggi hingga mengembang kaku.
3	Tambahkan	3 tetes	Pewarna	Ke dalam adonan.

4	Masukkan	Adonan		Ke dalam <i>cup</i> kertas.
5	Panggang			Di dalam <i>microwave</i> selama 2-3 menit hingga matang sempurna.
6	Keluarkan			Dari <i>microwave</i> , dan putar balik <i>cup</i> agar <i>sponge</i> tidak turun. Lalu dinginkan dan siap untuk dipakai.

Sumber: JW Marriott Hotel Jakarta, 2024

TABEL 14 PENYUSUNAN ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU

ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU		JENIS : Kue		
RESEP STANDAR		HASIL : 1 buah kue (18 x 5cm), 8 potong		
		HALAMAN : 1/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1	Siapkan			<i>Cetakan Eclipse silicon</i> ukuran 18cm.
2	Tuangkan		<i>Mousse</i> wijen hitam	Ke dalam cetakan dengan ketebalan 1cm. ratakan bagian pinggir agar terisi dengan sendok
3	Letakkan		<i>Honey</i> <i>yuzu jelly</i>	Diatas <i>mousse</i> . Kemudian tambahkan sedikit <i>mousse</i> dan ratakan
4	Letakkan		<i>Vanilla</i> <i>yuzu curd</i>	Diatas <i>mousse</i> setelah <i>honey jelly</i> . Kemudian tambahkan kembali <i>mousse</i> dan ratakan.

TABEL 15 PENYUSUNAN ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU

(lanjutan)

ENTREMET		JENIS : Kue		
WIJEN				
HITAM DAN				
YUZU				
RESEP		HASIL : 1 buah kue (18 x 5cm), 8 potong		
STANDAR		HALAMAN : 2/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5	Letakkan		<i>White chocolate sesame feulletine</i>	Diatas <i>mousse</i> setelah <i>curd</i> . Tambahkan kembali <i>mousse</i> dan ratakan.
6	Letakkan		<i>Dark chocolate genoise</i>	Diatas <i>mousse</i> , <i>genoise</i> pada lapisan terakhir.
7	Bekukan			Ke dalam <i>freezer</i> .

TABEL 14 PENYUSUNAN *ENTREMET* WIJEN HITAM DAN YUZU

(lanjutan)

<i>ENTREMET</i>		JENIS : Kue		
WIJEN				
HITAM DAN				
YUZU				
RESEP		HASIL : 1 buah kue (18 x 5cm)		
STANDAR		HALAMAN : 3/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8	Keluarkan dan siapkan		<i>Mousse</i>	Dari <i>freezer</i> ke atas rak pendingin.
9	Semprotkan		<i>Chocolate spray</i>	Diluar kue yang sudah beku hingga tertutup semua.
10	Masukkan		Kue	Yang sudah disemprotkan ke dalam <i>chiller</i> hingga bagian luar mengeras.
11	<i>Garnish</i>		<i>Chocolate modelling</i> figurin dan <i>micro sponge</i>	Ke bagian atas <i>entremet</i> .

TABEL 14 PENYUSUNAN *ENTREMET* WIJEN HITAM DAN YUZU

(lanjutan)





<i>ENTREMET</i>		JENIS : Kue		
WIJEN				
HITAM DAN				
YUZU				
RESEP		HASIL : 1 buah kue (18 x 5cm)		
STANDAR		HALAMAN : 4/4		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
12	Pindahkan		<i>Entremet</i>	Ke atas <i>cake board</i> atau piring saji.
13	Potong dan sajikan		<i>Entremet</i>	Sebanyak 8 potong dengan kondisi pisau yang kering dan panas.
14	Simpan			Di dalam <i>chiller</i> jika ingin segera disajikan, atau <i>freezer</i> jika penggunaan dalam jangka waktu panjang.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

4. Kebutuhan alat






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

TABEL 16 KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
1	Cetakan <i>Eclipse silicon</i> 	Digunakan untuk mencetak <i>entremet</i>
2	Termometer 	Digunakan untuk pembuatan <i>chocolate spray</i> dan <i>mousse</i> .
3	<i>Spray gun</i> 	Digunakan untuk menyemprotkan <i>velvet chocolate spray</i> ke bagian luar dari <i>entremet</i>
4	Saringan 	Untuk menyaring <i>velvet spray</i> dari gumpalan





TABEL 17 KEBUTUHAN ALAT

(lanjutan)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
6	<i>Balloon whisk</i> 	Untuk mencampurkan dan mengocok adonan
7	<i>Mixer</i> 	Digunakan untuk mengocok <i>cream</i> .
9	Timbangan kue digital 	Untuk menimbang bahan yang akan digunakan secara akurat
10	<i>Sauce pan</i> 	Untuk memasak dan memanaskan bahan-bahan cair.
11	Pisau dan alas potong 	Untuk memotong semua bahan matang dan setengah jadi seperti coklat.

TABEL 18 KEBUTUHAN ALAT

(lanjutan)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
12	<p><i>Cake ring</i> diameter 15cm</p> 	Alat mencetak kue atau bahan yang harus dicetak.
13	<p>Loyang ukuran 40 x 60cm</p> 	Untuk alas saat membakar kue di oven
14	<p>Alas kue dan roti</p> 	Untuk mengalasi kue agar tidak lengket ke loyang sebelum dibakar
15	<p><i>Cooling wire</i></p> 	Untuk alas <i>entremet</i> ketika proses <i>spray</i> berlangsung dan untuk memudahkan pergerakan saat dekorasi bagian atas.
16	<p><i>Knee palette</i></p> 	Untuk memindahkan <i>entremet</i> dari rak pendingin ke <i>cake board</i>

TABEL 19 KEBUTUHAN ALAT

(lanjutan)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
17	Sendok 	Untuk meratakan <i>mousse</i> ketika di dalam <i>mould</i> .
18	<i>Rubber spatula</i> 	Digunakan untuk mencampur seluruh bahan baku agar rata.
19	<i>Bowl</i> 	Digunakan sebagai wadah dari pembuatan berbagai jenis komponen dalam <i>entremet</i>
20	<i>Figurine modelling tools</i> 	Untuk membuat berbagai jenis lekukan dalam figurin.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

5. Kebutuhan Bahan

Sebelum produk dibuat, tentunya dibutuhkan bahan-bahan yang harus dibeli dan dihitung estimasi pembelian atas penggunaannya. *Purchase order* atau yang disebut juga sebagai pesanan pembelian adalah sebuah dokumen atau data yang dibuat untuk menunjukkan barang yang ingin dibeli (Mohamadi, 2023). *Purchase order* terdiri atas daftar bahan, kuantitas bahan, serta harga produk yang akan digunakan dalam produk *Entremet* Wijen Hitam dan Yuzu. Berikut ini tabel pembelian dalam pembuatan *Entremet* Wijen Hitam dan Yuzu:

TABEL 20 PURCHASE ORDER

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA		JUMLAH (Rp)
				Unit	Harga (Rp)	
1	Telur	1000	gr	1000 gr	28.000	28.000
2	Gula	1000	gr	1000 gr	20.000	20.000
3	Madu	150	gr	150 gr	27.000	27.000
4	Quick 75	80	gr	80 gr	10.500	10.500
5	<i>Cake flour</i>	1000	gr	1000 gr	16.000	16.000

6	Maizena	100	gr	100 gr	6.000	6.000
7	<i>Cocoa powder</i>	100	gr	100 gr	12.000	12.000
8	<i>Unsalted butter</i>	200	gr	200 gr	55.000	55.000
9	Gelatin bubuk	50	gr	50 gr	20.000	20.000
10	<i>White chocolate couverture</i>	1000	gr	1000 gr	125.00 0	125.000
11	<i>Whipping cream</i>	1000	ml	1000 ml	86.000	86.000
12	Wijen hitam bubuk	250	gr	250 gr	36.000	36.000
13	Yuzu marmalade	800	gr	800 gr	130.00 0	130.000
14	<i>Vanilla paste</i>	25	ml	25 ml	30.000	30.000
15	Royaltin	100	gr	100 gr	38.000	38.000
16	<i>Cocoa butter</i>	250	gr	250 gr	86.000	86.000
17	<i>Glucose</i>	500	gr	500gr	22.000	22.000

18	<i>Food coloring</i>	6	botol	6 botol	36.000	36.000
19	<i>Edible flower</i>	1	pack	-	-	40.000
20	<i>Milk chocolate couverture</i>	100	gr	100 gr	22.500	22.500
21	<i>Yuzu juice</i>	100	ml	100 ml	115.00 0	115.000
22	<i>Cake board</i>	1	pcs	1	pcs	5.000
Total						821.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

6. Perumusan Harga Resep dan Harga Jual

Menurut Bemporat, 2022, *recipe costing* adalah proses pembuatan sebuah menu dengan menghitung biaya individual dari masing-masing bahan yang digunakan untuk sebuah hidangan. Penghitungan ini mencakup untuk masing-masing bahan dari porsi item per menu secara akurat. Sedangkan *dish costing* merupakan penghitungan untuk menentukan biaya setiap hidangan agar dapat menetapkan harga menu yang tepat sehingga dapat menghasilkan keuntungan (MenuSano, 2020).

Setelah menentukan *purchase order* dan penghitungan resep, penulis akan melanjutkan pembuatan harga jual atau disebut *selling price*. Penghitungan resep atau biasa disebut *food costing* adalah hal yang penting untuk diketahui terlebih dahulu sebelum menghitung harga jual. *Food cost* adalah biaya yang dikeluarkan untuk menentukan tarif pelayanan makanan pada suatu institusi atau perusahaan (Kemenkes, 2014). *Food cost* ditentukan dengan cara menjumlahkan semua bahan yang ada sesuai dengan kuantitasnya. Sedangkan *selling price* merupakan harga akhir yang ditetapkan oleh penjual dan sudah ditambahkan dengan beberapa biaya bahan beban dan jasa serta bentuk seni dan tetap kepada pembeli. Beberapa pertimbangan yang diambil oleh penulis untuk *selling price* dengan menggunakan beberapa faktor seperti *desired percent cost* sejumlah 35-40% berdasar waktu pembuatan, tingkat kesulitan, dan *skill*. Serta Q faktor sejumlah 10% sebagai beberapa beban yang harus

ditanggungs seperti kebutuhan listrik, gas, air, dan biaya lainnya. Kemudian dilanjutkan juga dengan menghitung *preliminary selling price* yang didapat dari *recipe cost* dan ditambah dengan Q faktor.

Berikut ini adalah *recipe costing* dan *selling price* dari *Entremet* Wijen Hitam dan Yuzu:

TABEL 21 RECIPE COSTING DARK CHOCOLATE GENOISE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Telur	1000 gr	155 gr	Rp 28.000	Rp 4.340
2	Gula	1000 gr	88 gr	Rp 20.000	Rp 1.760
3	Madu	150 gr	10 gr	Rp 27.000	Rp 1.800
4	<i>Quick 75</i>	80 gr	5 gr	Rp 10.500	Rp 656,25
5	<i>Cake flour</i>	1000 gr	60 gr	Rp 16.000	Rp 960
6	Maizena	100 gr	18 gr	Rp 6.000	Rp 1.080
7	<i>Cocoa powder</i>	100 gr	20 gr	Rp 12.000	Rp 2.400
<i>Recipe Cost</i>					Rp 12.966,25
<i>Dish Costing</i>					Rp 4.332,08

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 22 RECIPE COSTING MOUSSE WIJEN HITAM

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gelatin	50 gr	8 gr	Rp 20.000	Rp 3.200
2	Gula	1000 gr	20 gr	Rp 20.000	Rp 400
3	<i>White chocolate coverture</i>	1000 gr	100 gr	Rp 125.000	Rp 12.500
4	<i>Whipping cream</i>	1000 ml	300 gr	Rp 86.000	Rp 25.800
5	Wijen hitam bubuk	200 gr	30 gr	Rp 36.000	Rp 3.600
<i>Recipe Cost</i>					Rp 45.500
<i>Dish Costing</i>					Rp 45.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 23 RECIPE COSTING HONEY YUZU JELLY

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gelatin	50 gr	5 gr	Rp 20.000	Rp 2.000
2	Yuzu <i>marmalade</i>	150	40 gr	Rp 20.000	Rp 5.333
<i>Recipe Cost</i>					Rp 7.333
<i>Dish Costing</i>					Rp 7.333

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 24 RECIPE COSTING VANILLA YUZU CURD

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gelatin	50 gr	3 gr	Rp 20.000	Rp 2.000
2	Yuzu <i>marmalade</i>	800 gr	35 gr	Rp 130.000	Rp 6.500
3	Yuzu <i>juice</i>	100 gr	15 gr	Rp. 115.000	Rp. 17.250
4	<i>Telur</i>	1000 gr	100 gr	Rp 27.000	Rp 2.700
5	<i>Butter</i>	200 gr	30 gr	Rp 55.000	Rp 8.250
6	Vanilla paste	25 gr	2 gr	Rp 30.000	Rp 2.400
<i>Recipe Cost</i>					Rp 39.100
<i>Dish Costing</i>					Rp 39.10

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 25 RECIPE COSTING MILK CHOCOLATE FEULLETINE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Milk chocolate couverture</i>	1000 gr	30 gr	Rp 130.000	Rp 3.900
2	Bubuk wijen hitam	250 gr	20 gr	Rp 36.000	Rp 2.880
3	Royaltin	100 gr	60 gr	Rp 38.000	Rp 22.800
<i>Recipe Cost</i>					Rp 29.580
<i>Dish Costing</i>					Rp 29.580

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 26 RECIPE COSTING CHOCOLATE VELVET SPRAY

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Milk chocolate couverture</i>	1000 gr	90 gr	Rp 130.000	Rp 11.700
2	<i>Cocoa butter</i>	250 gr	30 gr	Rp 86.000	Rp 10.320
<i>Recipe Cost</i>					Rp 22.020
<i>Dish Costing</i>					Rp 22.020

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 27 RECIPE COSTING CHOCOLATE MODELLING

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>White chocolate compound</i>	1000 gr	475 gr	Rp 65.000	Rp 30.875
2	<i>Glucose</i>	500 gr	225 gr	Rp 22.000	Rp 9.900
3	<i>Pewarna oil based</i>	1 botol	6 botol	Rp. 6.000	Rp. 36.000
<i>Recipe Cost</i>					Rp 76.775
<i>Dish Costing</i>					Rp 76.775

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 28 RECIPE COSTING MICROWAVE SPONGE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Telur	1 kg	250 gr	Rp 28.000	Rp 5.000
2	Gula	1000 gr	20 gr	Rp 20.000	Rp 400
3	Tepung protein sedang	1000 gr	20 gr	Rp 16.000	Rp 320
4	<i>Quick 75</i>	80 gr	10 gr	Rp 10.500	Rp 1.312
<i>Recipe Cost</i>					Rp 7.032
<i>Dish Costing</i>					Rp 7.032

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 29 SELLING PRICE

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
			UNIT	HARGA (Rp)	
Telur	505	gr	1000 gr	28.000	14.140
Gula	128	gr	1000 gr	20.000	2.560
Madu	10	gr	150 gr	27.000	1.800
Quick 75	15	gr	80 gr	10.500	1.969
Tepung protein sedang	80	gr	1000 gr	16.000	1.280
Pati jagung	18	gr	100 gr	6.000	1.080
<i>Cocoa powder</i>	20	gr	100 gr	12.000	2.400
<i>Unsalted butter</i>	30	<i>gr</i>	200 gr	55.000	8.250
Gelatin bubuk	16	<i>gr</i>	50 gr	20.000	6.400
<i>White chocolate couverture</i>	100	gr	1000 gr	125.000	12.500
<i>Whipping cream</i>	300	ml	1000 ml	86.000	25.800
Wijen hitam bubuk	50	gr	250 gr	36.000	7.200

Yuzu <i>marmalade</i>	75	gr	800 gr	130.000	12.188
<i>Vanilla paste</i>	2	gr	25 ml	30.000	2.400
Royaltin	60	gr	100 gr	38.000	11.400
<i>Cocoa butter</i>	30	gr	250 gr	86.000	34.400
<i>Glucose</i>	275	gr	500gr	22.000	8.800
<i>Food coloring</i>	6	botol	1 botol	6.000	36.000
<i>Berries</i>	60	gr	200 gr	50.000	9.000
<i>White chocolate compound</i>	475	gr	1000 gr	65.000	30.875
<i>Milk chocolate couverture</i>	120	gr	1000 gr	130.000	15.600
<i>Total ingredients cost</i>					249.411,25
<i>Q factor (10%)</i>					24.941,13
<i>Total ingredients cost + Q factor (10%)</i>					274.352,38
<i>Desired percent cost</i>					40%
<i>Preliminary selling cost</i>					685.880,94
<i>Actual selling price</i>					750.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024