

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

*Cake* atau kue dalam pengertian umum adalah adonan yang dipanggang atau dikukus bahan dasar yang digunakan adalah tepung terigu, gula, telur dan lemak (Gildaf & Gusnadi, 2023). Jika dahulu *cake* hanya didefinisikan seperti itu, sekarang teknik dalam pembuatan *cake* sudah banyak mengalami perkembangan, baik dalam segi penampilan, hingga rasa yang di kombinasikan. Selain dalam proses pembuatan, proses penghiasan *cake* juga sangat penting. Karena bukan hanya rasa, penampilan *cake* juga berpengaruh pada nilai dan harga jual *cake* tersebut. Dalam menghias kue, terdapat beberapa prinsip yang harus diperhatikan, yaitu tema, *centerpiece*, keserasian, keseimbangan ukuran, dekorasi yang akan ditampilkan, dan ketepatan pada tujuan *cake* tersebut dibuat. Seperti pada pembuatan *Entremet* yang memiliki *visual* yang cantik dan memanjakan mata.

*Entremet* atau *entremets* (/ˈɑːnrəmeɪ/; dari bahasa Perancis Kuno, secara harfiah berarti “di antara sajian-sajian”) dalam masakan Perancis modern berupa sebuah hidangan makanan kecil yang disajikan di antara sajian menu-menu, atau sekadar sebuah *dessert* (di Indonesia sering diterjemahkan menjadi hidangan penutup) (Anonymous, Tristar Institue, 2017). Pada awal abad pertengahan, *Entremet* berasal



dari eropa berupa suatu hidangan yang disajikan saat sela-sela waktu makan. Sedangkan pada akhir abad pertengahan *Entremet* menjadi hidangan yang berakhirnya suatu hidangan para bangsawan. Salah satu standar yang paling penting dalam pembuatan *entremet* adalah keindahan *visual* dan kompleksitas rasa. *Entremet* biasanya terdiri dari berbagai lapisan yang memiliki beragam tekstur, yaitu *spongy layer*, *creamy layer*, *bubbly layer*, *crunchy layer*, dan *wobbly layer* yang menghasilkan keseimbangan rasa yang harmonis. Biasanya setiap lapisan akan dipisahkan oleh *mousse* yang termasuk *bubbly layer*. Karakteristik dari *bubbly layer* sendiri yaitu berbusa dan memiliki tekstur yang ringan. Sedangkan untuk mendapatkan *spongy layer* yang akan menahan struktur kue sehingga tetap kokoh ketika dipotong biasanya akan digunakan cake seperti *sponge cake* atau *jaconde*. Karakteristik yang dibutuhkan untuk *Spongy layer* yaitu lembut tetapi memiliki struktur yang kuat untuk menopang lapisan-lapisan lain yang ada di atasnya. *Ganache* atau *Cremeux* juga bisa digunakan untuk *creamy layer*. Karakteristik yang dibutuhkan pada *Creamy Layer* yaitu memiliki tekstur yang lembut dan halus, hampir meleleh ketika di santap, tetapi lapisan ini harus stabil sehingga bisa mempertahankan bentuknya, maka dari itu biasanya digunakan gelatin atau coklat putih. Pada *crunchy layer* bisa menggunakan *feuilletine* atau *croustillant*. Karakteristik pada *Crunchy Layer* yaitu memiliki tekstur yang renyah dan memiliki ketebalan yang tipis sehingga tidak mendominasi tekstur maupun rasa dari *entremet*. Untuk *wobbly texture* bisa didapatkan dari *jelly*. *Wobbly layer* memiliki karakteristik yaitu memiliki tekstur yang kenyal dan biasanya memiliki warna yang transparan. Dengan adanya seluruh perpaduan tekstur dari setiap lapisan, diharapkan berbagai sensasi dari keseimbangan rasa, tekstur yang menyenangkan, dan



visual yang cantik sehingga dapat menciptakan pengalaman kompleks dalam menyantap sebuah hidangan penutup. Sedangkan untuk bentuk ideal pada *Entremet* sangat bergantung dalam konteks penyajian, estetika yang diinginkan, dan preferensi pribadi. Umumnya, bentuk yang cukup populer yaitu bentuk bulat atau *silinder*, persegi atau persegi panjang, kubus, *dome*, hati, bahkan bentuk abstrak.

Setelah seluruh lapisan selesai disusun dan sudah membeku, akan dilakukan berbagai macam pelapisan contohnya *mirror glaze* dan *velvet spray*. *Mirror glaze* sangat populer dan pastinya tidak asing dibanding *velvet spray* atau gourmet. Hasil akhir yang sedang tren adalah lapisan reflektif super halus dan mengkilap yang disebut '*mirror glaze*'. *Glaze* bisa dalam berbagai warna dan gaya mulai dari coklat klasik dan warna solid hingga gaya marmer, *Spider web*, atau kilau metalik yang lebih mewah (Anonymous, Dessertisans, 2020). Bahan utama membuat *mirror glaze* yaitu air, *gelatine*, dan gula. Selanjutnya mengenai *velvet spray*, *Velvet spray* sering digunakan untuk memberikan ilusi tekstur lembut pada makanan penutup, terutama kue *entremet* atau *mousse*. Efek ini membuat kue terlihat seperti dilapisi kain beludru yang lembut. Semprotan ini mengandung *cocoa butter* berwarna dan biasanya diaplikasikan menggunakan *gun spray*. *Velvet spray* bekerja paling baik pada *dessert* yang memiliki permukaan halus dan beku karena semprotan harus langsung mengeras saat bersentuhan untuk menciptakan tekstur lembut yang diinginkan (Azmanov, 2024). Setelah selesai pada tahap pelapisan, *entremet* bisa disajikan secara *slice* atau *individual portion*. Jika disajikan dalam bentuk *slice* maka *Entremet* harus dipotong rapi dan menunjukkan setiap lapisannya yang indah dan teratur. Tetapi terdapat pula



penyajian dalam bentuk *Individual portion* yang seringkali lebih praktis dan memberikan tampilan yang lebih elegan. Biasanya *Entremet* hadir dalam acara-acara spesial seperti acara ulang tahun atau makan malam romantis, selain itu toko kue pun biasanya menjual *entremet* untuk hadiah eksklusif atau sebagai oleh-oleh spesial. Beberapa tren entremet saat ini yang sedang populer saat ini yaitu *entremet* dengan lapisan kombinasi antara *mirror glaze* dan *velvet spray* dan kombinasi warna yang serasi seperti yang sering ada pada *platform* terkini yaitu TikTok. Selain itu banyak pula *entremet* yang dijual di *cafe* dalam *individual portion*, sehingga setiap tamu dapat mencoba kue kecil dengan beragam tekstur dan rasa didalamnya.

Penulis tertarik untuk membuat salah satu dessert berupa *Entremet* dengan Teknik *mirror glaze* yang terbuat dari air, gula, gelatine, susu kental manis, neutral gel dan *white chocolate* pada tugas akhir ini. Teknik *mirror glaze* ini akan memberikan hasil akhir yang mengkilap pada *entremet*. Selain itu, penulis membuat suatu rasa baru yaitu salah satu hidangan penutup atau jajanan tradisional khas nusantara. Jajanan tradisional adalah makanan dan minuman serta bahan-bahan campuran *ingredients*, yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di masyarakat Indonesia (Yanti, Tanius, Widani, & Pramudia, 2022). Dalam pembuatan jajanan tradisional, terdapat beberapa teknik yang sering digunakan, seperti dikukus, digoreng, bahkan dipanggang. Terdapat banyak sekali jenis jajanan tradisional khas Indonesia, seperti es cendol, dadar gulung, bika ambon, es pisang ijo, dan es goyobod.

Es goyobod adalah minuman seperti es campur dengan pembeda yaitu kondimen semacam hunkwe yang disebut Goyobod. Hunkwe adalah tepung yang



terbuat dari sari pati kacang hijau. Adonan yang dihasilkan tepung hunkwe akan kenyal dan berwarna putih. Di dalam kamus Bahasa Sunda RA Danadibrata, goyobod memiliki arti campuran minuman yang terbuat dari tepung kanji yang diiris persegi, dicampur sirup dan gula merah. Sedangkan dalam KBBI, goyobod adalah campuran hunkue dan santan encer yang direbus dan didiamkan hingga mengeras. Kondimen es goyobod sebenarnya beragam, tetapi umumnya terdiri dari Buah alpukat, Buah Nangka, Pacar cina, Peuyeum, Roti, kuah santan, gula merah dan goyobod itu sendiri. Seluruh kondimen dicampur termasuk roti, diberi gula merah yang sudah dicairkan, dan kuah santan sehingga membuat goyobod terasa manis, gurih, dan segar karena harus disantap selagi dingin.

Pada tahun 1930-an, seorang pedagang es bernama Junaedi pertama kali memperkenalkan es goyobod. Junaedi memutuskan untuk berdagang es karena cuaca panas di Jakarta. Namun, es campur ini tidak mencapai hasil yang diharapkan setelah bertahun-tahun dijual. Anaknya, Usep Suryana, melanjutkan usaha ini dan membawa resep es campur ini ke Bandung. Dengan resep yang sama, ia mencoba menghidupkan kembali es goyobod di Jalan Banceuy pada tahun 1940-an. Ia pindah ke luar kota setelah Tragedi Bandung Lautan Api 1946 dan mencoba kembali berdagang di Garut. Di kota ini, Es Goyobod akhirnya menjadi minuman favorit masyarakat dan dianggap sebagai makanan khas Garut. Sebuah sumber lain mengatakan bahwa es goyobod pertama kali dikenalkan oleh seorang pria bernama Aca dari Cibatuan yang melarikan diri ke Garut saat peristiwa Bandung Lautan Api (Nurazizah, 2023). Setiba di Garut, ia mulai menjual es ini hingga sekarang menjadi terkenal. Versi lain mengatakan bahwa



kehadiran orang Belanda di Nusantara mendorong pembuatan es goyobod. Beberapa orang percaya bahwa kata "goyobod" berasal dari kata "basah" dalam bahasa Belanda.

Berdasarkan hal tersebut penulis ingin menciptakan pengalaman baru bagi penikmat Es Goyobod, dan *dessert* khas Prancis. *Dessert* yang biasanya identik dengan elegansi dan kompleksitas rasa Prancis kini dipadukan dengan sentuhan khas Indonesia melalui Es Goyobod. Dikarenakan saat ini Es Goyobod kurang diminati anak muda, ini dapat membuka kesempatan bagi orang-orang untuk menikmati Es Goyobod dalam konteks yang lebih luas dan mengapresiasi keanekaragaman kuliner Indonesia di tingkat internasional. Transformasi Es Goyobod menjadi *dessert* Prancis juga dapat menjadi cara untuk memperkenalkan dan mempromosikan warisan kuliner Indonesia kepada pasar global. Dengan memanfaatkan popularitas dan prestise kuliner Prancis, Es Goyobod dapat menjadi inovasi yang memperluas cakupan dan apresiasi terhadap kekayaan kuliner Indonesia di seluruh dunia.

## **B. Desain Produk**

Desain Es Goyobod *Entremet* akan dijelaskan dibawah ini secara mendalam :

### **1. Tema Produk**

Dalam pembuatan *entremet* yang terinspirasi dari salah satu minuman yang berasal dari Garut, Jawa Barat, penulis akan membahas tema produk dengan cita rasa Es Goyobod dengan tujuan menciptakan produk dengan cita rasa baru, menarik, dan memperkenalkan cita rasa Indonesia ke masyarakat luas. Seluruh kondimen yang biasanya terdapat pada minuman es goyobod, akan



dihadirkan dalam bentuk lain pada Es Goyobod *Entremet*. Pada hidangan Es Goyobod sendiri, selain alpukat, nangka, pacar cina, kuah santan, peuyeum, roti, dan gula merah, yang menjadi ciri khasnya yaitu kondimen goyobod sendiri, karena jika tidak ada kondimen goyobod tersebut, nama yang lebih pantas yaitu Es campur. Maka dari itu penulis tetap menghadirkan kondimen sebagai kondimen kenyal pada Es Goyobod *Entremet*. Kondimen lainnya terdapat brown sugar sponge cake, crispy coconut ganache, peuyeum cremeux, jackfruit namelaka, dan avocado mousse.

## 2. Konsep

Penulis akan membuat karya yang menggabungkan keahlian dalam pembuatan *Entremet* dengan sentuhan unik Es Goyobod dan teknik pembuatan *Entremet* yang elegan. *Entremet* akan dibuat menjadi beberapa lapisan yang masing-masing memiliki bahan dengan rasa dan tekstur yang berbeda, sehingga setiap gigitan menciptakan harmoni yang unik. Proses pembuatan dimulai dengan menggunakan mould berukuran 14 cm untuk setiap lapisan, yang nantinya akan dipindahkan ke dalam *mould* berukuran 19 cm untuk membangun struktur utuh dari *Entremet*. Komponen pertama atau *base*, akan menggunakan *Brown Sugar Sponge Cake* yang lembut sebagai fondasi yang sempurna untuk lapisan-lapisan berikutnya. Lapisan selanjutnya akan menghadirkan *Coconut White Ganache* yang dicampur dengan *Crispy toast*, memberikan sentuhan rasa santan dan tekstur yang renyah. Setelah itu, penulis akan menambahkan lapisan



*Jackfruit Namelaka*. Selanjutnya, *layer* goyobod akan menjadi sorotan utama dalam Es Goyobod *Entremet*, memberikan cita rasa khas dari minuman tradisional tersebut dalam bentuk *jelly* yang segar dan kenyal.

Untuk lapisan terakhir, penulis akan menyajikan *avocado mousse* sebagai komponen yang lembut, memberikan kontras yang menyenangkan dan mendalam dalam setiap sajian. Untuk menghadirkan sentuhan visual yang menakjubkan, penulis akan menggunakan *mirror glaze* dengan perpaduan warna hijau, putih, merah muda, dan sentuhan gold dust. Kombinasi warna yang elegan ini akan menambahkan kilauan dan keindahan pada tampilan Es Goyobod *Entremet*, menciptakan sebuah karya seni kuliner yang memukau bagi para penikmatnya. Penulis juga akan memberikan dekorasi berupa *Rice paper* berbentuk seperti terumbu karang yang sudah dikeringkan dan diberi sentuhan gold dust. Setelah itu penulis akan memberikan pacar cina didalam terumbu karang tersebut, dan memberikan hiasan lain seperti gold leaf dan pearl. Dengan begitu, Es Goyobod *Entremet* tidak hanya akan memberikan pengalaman baru dalam menikmati Es Goyobod, tetapi juga memperkaya tradisi pembuatan dessert khas Prancis dengan sentuhan eksotis dari Indonesia.



### 3. Sketsa

#### GAMBAR 1 DESAIN PRODUK

Es goyobod *Entremet* (Tampak Luar)

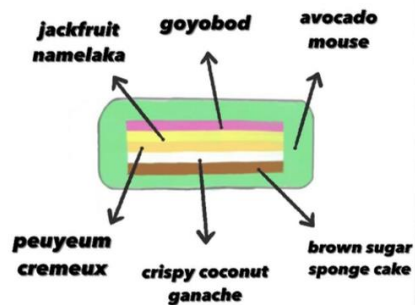
Eclipse Silicone Mould (D: 19 cm, T: 5 Cm)



Sumber : Dokumentasi pribadi penulis, 2024

#### GAMBAR 2 DESAIN PRODUK

Es Goyobod *Entremet* (Tampak dalam)



Sumber : Dokumentasi pribadi penulis, 2024



Dibawah ini merupakan penjelasan mengenai setiap kondimen yang ada di dalam Es Goyobod *Entremet* :

### **1. *Avocado Mousse***

*Mousse* merupakan sajian yang memanfaatkan gelembung (Amariza, Tanius, & Widani, 2021). *Mousse* adalah jenis *dessert* dengan tekstur lembut dan ringan yang dapat dibuat dalam berbagai rasa, seperti karamel, coklat, buah-buahan, kopi, dan rempah-rempah. Biasanya disajikan dingin setelah didinginkan agar membuat teksturnya lebih padat. Kata ‘*mousse*’ sendiri berasal dari bahasa Prancis dan memiliki arti ‘*airy*’ (Sullivan, Kiosk Cokelat, 2022). *Mousse* pertama kali diciptakan di Prancis pada abad ke-18 dengan rasa asin tetapi pada pertengahan abad ke-19, akhirnya *mousse* yang manis tercipta, yaitu *mousse* coklat (Sullivan, Kiosk Cokelat, 2022).

Dalam pembuatan Es Goyobod *Entremet* ini jenis *mousse* yang akan digunakan yaitu *mousse* dengan rasa alpukat sebagai salah satu kondimen buah dalam es goyobod sendiri. Karakteristik yang diperlukan dari *mousse* ini yaitu gelembung udara yang muncul dari pengocokan krim dan pencampuran *puree* alpukat dengan teknik *fold in*.

### **2. *Brown Sugar Sponge Cake***

*Sponge cake* adalah cake dengan tekstur berongga kasar dan remahan yang cukup saat dipotong dan ringan. *Sponge cake* sendiri merupakan salah satu jenis kue yang termasuk ke dalam kategori “*foam*



*cake*”, yaitu kue yang dibuat tanpa menggunakan bahan lemak atau hanya menggunakan sedikit sekali bahan lemak, seperti mentega, minyak, atau *shortening* (Qonita, 2024).

*Brown Sugar Sponge Cake* dalam Es Goyobod Entremet terinspirasi dari kondimen gula merah cair pada es goyobod. Teknik pembuatannya tidak jauh berbeda dengan sponge cake pada umumnya, sama-sama menggunakan teknik *fold in* tetapi menggunakan dua jenis gula yaitu gula merah dan gula pasir, sehingga karakteristik rasanya khas gula merah.

### 3. *Crispy Coconut Ganache*

Cokelat *ganache* merupakan campuran antara cokelat dengan krim (Simatupang, Artanti, & Cahyana, 2018). Cokelat *ganache* memiliki karakteristik tekstur yang kental, warna gelap, rasa yang manis agak pahit, dan penampilan yang mengkilap.

Tidak seperti cokelat *ganache* pada umumnya dalam produk ini penulis menggunakan *white chocolate* yang sudah dicairkan dengan teknik *bain marie* dan akan ditambahkan santan dengan tujuan mempresentasikan kuah santan yang ada pada hidangan es goyobod sehingga rasa yang dihasilkan akan cenderung manis. Selain itu, penulis juga mencampurkan roti tawar yang sudah dikeringkan dengan *coconut ganache* untuk komponen *crispy* dan menggambarkan kondimen roti dalam es goyobod. Karakteristik rasa yang akan dihasilkan yaitu lembut dan renyah pada waktu



bersamaan.

#### 4. *Jackfruit namelaka*

Namelaka, diterjemahkan sebagai “halus” atau “*creamy*” dalam bahasa Jepang, pada dasarnya adalah *ganache* yang lembut dan tetapi memiliki tekstur yang lebih padat (Loo, 2023). Karakteristik teksturnya yang sehalus sutra berada di antara *pastry cream*, *mousse*, dan *ganache*, membuat namelaka cocok untuk berbagai jenis hidangan penutup. Pada dasarnya, komponen utama dalam pembuatan *namelaka* terdiri dari susu, *whipping cream*, coklat putih, dan gelatin yang di *bloom* untuk memberinya struktur dan stabilitas.

Inspirasi penulis membuat buah nangka menjadi rasa yang dikombinasikan dalam namelaka yaitu dari komponen nangka sendiri pada es goyobod. Dibuat dengan cara merebus susu, glucose, dan nangka yang sudah dihaluskan, lalu menuangkannya pada coklat putih dan krim.

#### 5. Goyobod

Goyobod adalah campuran hunkue dan santan encer yang direbus dan didiamkan hingga mengeras (kbbi, 2016). Es Goyobod terbuat dari perpaduan berbagai bahan seperti tepung, potongan roti tawar, pacar cina, tapai singkong, daging buah kelapa, lengkap dengan kuah santandan susu kental manis sehingga menghadirkan rasa gurih sekaligus manis di lidah (CNN, 2021).



Dalam pembuatan es goyobod *entremet* ini goyobod merupakan kondimen yang akan memberikan tekstur *wobbly* (kenyal). Penulis memberikan tambahan *jelly powder*, dan mengurangi gramasi tepung hunkwe untuk mencapai tekstur yang kenyal tetapi tidak keras. Goyobod dibuat dengan mencampurkan seluruh bahan-bahan dan memasaknya hingga kental.

#### 6. *Peuyeum cremeux*

Kata “*cremux*” secara harfiah berarti “krim” dalam bahasa Prancis. Istilah ini digunakan untuk menggambarkan keju serta makanan penutup yang kaya rasa, halus, dan lembut (Dini, 2023). Oleh karena itu konsistensi dan teksturnya sangat penting dalam pembuatan *cremeux* agar tidak terlalu cair atau terlalu kental.

*Peyeum Cremeux* yang dibuat dalam es goyobod *entremet* ini merupakan representasi dari salah satu kondimen es goyobod sendiri yaitu peyeum atau tape singkong. *Peyeum cremeux* sendiri merupakan salah satu komponen *creamy* sehingga karakteristik yang diperlukan yaitu tekstur lembutnya, baiknya peyeum yang digunakan benar-benar matang sehingga mudah dilumatkan dan disaring agar halus sempurna. Selain itu dalam pembuatannya terdapat teknik *tempering* sebelum pencampuran bahan utama yaitu peyeum.

#### 7. *Mirror Glaze*

*Mirror glaze cake* adalah salah satu jenis *cake* yang didekorasi dengan



menggunakan *mirror glaze*, teknik dekorasi yang memberikan tampilan *shiny* nan mewah sebagai nilai tambah pada kue (Anonymous, Percantik Kreasi Baking dengan *Mirror Glaze*, 2022). *Mirror glaze* terbuat dari susu kental manis, coklat, air dan gelatin serta terkadang perasa dan pewarna, selain itu *mirror glaze* memiliki rasa yang manis tapi tidak terlalu manis dan rasanya menyatu sempurna dengan kue dan isiannya (Marek, 2018). Pada *mirror glaze* terdapat beberapa motif atau corak yang bisa dikreasikan seperti spider web, marble, galaxy, swirl, ombre, *splatter* (percikan), geometris, dan sketsa (menggambar).

Dalam pembuatan Es Goyobod *Entremet* ini *mirror glaze* yang akan digunakan sebagai glaze yang memiliki karakteristik mengkilap, dan manis. *Mirror glaze* melewati tahap *boiling*, dan akan di siram diatas *entremet* yang beku pada suhu 35 C. Penulis memilih warna putih, hijau sage, merah muda yang menggunakan corak marble, dan sentuhan gold dengan corak *splatter* agar minimalis tetapi mewah. *Mirror glaze* putih akan dituang menggunakan teknik *pouring* ke seluruh bagian cake, sedangkan warna hijau sage dan merah muda akan menggunakan teknik *drizzle* di bagian kiri dan kanan cake saja. Setelah itu akan sedikit di ratakan menggunakan *knee palette* agar mendapatkan corak *marble*.

#### 8. Dekorasi *Rice Paper*

*Rice Paper* atau kertas beras merupakan produk makanan yang berbentuk lembaran tipis berwarna putih transparan dan elastis



(Anonymous, Kompasiana, 2022). *Rice Paper* memiliki tekstur yang lembek, sehingga perlu berhati-hati saat mengolahnya. Selain itu, *ricepaper* juga dapat digunakan dalam seni visual, seperti melukis, membuat karya seni origami, dan berbagai jenis dekorasi (Siella & Agmasari, 2023). Pada pembuatan dekorasi Es Goyobod *Entremet*, *Rice Paper* akan direndam dalam air yang sudah diberi pewarna pink, lalu diletakkan pada *baking paper* yang sudah diremas. Setelah itu, didiamkan semalaman hingga mengering. Lalu, penulis akan menghias kembali *rice paper* yang sudah mengeras dengan *gold dust* dan pada saat proses dekorasi, akan ditambahkan rebusan pacar cina diatasnya, sehingga akan terlihat seperti mutiara di dalam terumbu karang.

### C. Tinjauan Produk

Penulis akan menghadirkan satu jenis dessert yang berasal dari Prancis yaitu *Entremet* dengan cita rasa Es Nusantara yaitu Es Goyobod khas Garut, Indonesia dengan rasa alpukat yang cukup dominan dan perpaduan kondimen lainnya dengan tujuan menciptakan rasa Es Goyobod yang kurang diminati anak muda menjadi sebuah *Entremet* yang modern. Dikarenakan terdapat bahan-bahan segar didalamnya seperti buah alpukat, buah nangka, dan santan. Maka produk Es Goyobod *Entremet* sendiri memiliki masa simpan selama 3 hari dengan syarat disimpan didalam lemari pendingin yang memiliki suhu di bawah 4<sup>0</sup> C. Pada bagian ini, yang akan dibahas oleh penulis yaitu mengenai *standard recipe*, peralatan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan produk, *purchase order*, *selling price*, dan kandungan gizi pada produk entremets yang penulis buat.



### 1. Standar Recipe

*Standar Recipe* merupakan metode standarisasi resep yang diatur sedemikian rupa agar adanya kontrol yang ketat pada biaya dan kuantitas produk. Dalam proses ini seharusnya tidak membuat lumpuh bakat individu para koki (Sengar,2018).

Standard recipe dalam pembuatan masing-masing komponen dari pembuatan Es Goyobod *Entremet* akan dilampirkan dengan tujuan pengontrolan biaya produksi dan kualitas dari produk yang dibuat. Standar resep yang dibuat terinspirasi dari resep yang beredar di internet dan juga dari pengalaman Praktik Kerja Nyata di Sheraton Bandung Hotel and Towers yang kemudian di modifikasi. Berikut merupakan resep yang telah dimodifikasi dari sumber terkait :

**TABEL 1**

#### **STANDAR RESEP AVOCADO MOUSSE**

<b>AVOCADO MOUSSE</b>		<b>JENIS : Ices</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 754 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en Place</i>			
2	Rendam	12 Gr	<i>Sheet Gelatine</i>	



<b>AVOCADO MOUSSE</b>		<b>JENIS : Ices</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 754 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 2/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
3	<i>Blender</i>	250 gr 120 ml 97 gr 85 gr 40 gr	Alpukat Susu cair Yoghurt Susu kental manis Gula pasir	
4	Kocok	150 gr	<i>Whipping Cream</i>	Hingga <i>soft peak</i>
5	<i>Bain marie</i>		<i>Soaked gelatine</i>	Hingga mencair dan tidak menggumpallalu angkat
6	Campurkan		Campuran alpukat	dengan gelatin yang sudah cair
7	Campurkan		Campuran alpukat	Ke dalam whipped cream dan diaduk perlahan hingga rata



**TABEL 2****BROWN SUGAR SPONGE CAKE**

<b>BROWN SUGAR SPONGE</b>		<b>JENIS : <i>Sponge</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 384 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Cairkan	50 gr	Margarine	Dan biarkan dingin
3	Cincang	90 gr	Gula merah	
4	Kocok	2,5 btr 25 gr ½ sdt ½ sdt	Telur Gula pasir SP Vanilla essence Gula merah	Hingga Putih, mengembang, atau tahap <i>Ribbon Stage</i>



<b>BROWN SUGAR</b>		<b>JENIS : <i>Sponge</i></b>		
<b>SPONGE</b>				
<b>STANDAR</b>		<b>HASIL : 384 gr</b>		
<b>RESEP</b>		<b>HALAMAN : 2/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
5	Campurkan	8 gr 80 gr	Maizena <i>Cake flour</i>	Dengan adonan dengan kecepatan rendah secara bertahap
6	<i>Fold in</i>		Adonan	Dengan margarine cair secara bertahap dan rata
7	Tuangkan		Adonan	Diatas <i>sheet pan</i> yang sudah di <i>grease</i> dan diberi <i>baking paper</i>
8	Panggang		Adonan	Dengan suhu 165 <sup>0</sup> C hingga berwarna <i>golden brown</i>

*Sumber : Hasil olah penulis, 2024*



**TABEL 3****STANDAR RESEP *COCONUT WHITE GANACHE***

<b><i>COCONUT WHITE GANACHE</i></b>		<b>JENIS : Komponen renyah</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 300 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Panaskan	60 gr	Santan	Hingga mencapai suhu 70 <sup>0</sup> C
		13 gr	Glucose	
3	<i>Bain marie</i>	82 gr	<i>White Chocolate</i>	
4	Campurkan		<i>White Cocolate</i>	Dengan santan
5	Campurkan	145 ml	<i>Whipping Cream</i>	

*Sumber : Hasil olah penulis, 2024*



TABEL 4

STANDAR RESEP *COCONUT WHITE GANACHE*

<b><i>CRISPY TOAST</i></b>		<b>JENIS : Komponen Renyah</b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 25 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Potong	2 lembar	Roti tawar	Seperti dadu
3	Panggang			Diatas <i>baking paper</i> dengan suhu 100 <sup>0</sup> C selama kurang lebih 20 menit atau hingga <i>Crispy</i>
4	Lumuri		<i>Crispy toast</i>	Dengan white chocolate yang sudah dicairkan

*Sumber : Hasil olah penulis,2024*



**TABEL 5****STANDAR RESEP *CRISPY COCONUT GANACHE***

<b><i>CRISPY COCONUT GANACHE</i></b>		<b>JENIS</b> : Komponen renyah		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL</b> : 325 gr		
		<b>HALAMAN</b> : 1/1		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Campurkan		<i>Ganache</i>	Dengan <i>crispy toast</i>
3	Tuangkan			Ke cetakan dengan diameter 14 cm

Sumber : Hasil olah penulis, 2024



**TABEL 6**  
**STANDAR RESEP JACKFRUIT NAMELAKA**

<b>JACKFRUIT NAMELAKA</b>		<b>JENIS : <i>Cream &amp; Sauce</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 487 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en Place</i>			
2	<i>Simmer</i>	100 ml  5 gr  50 gr	Susu  <i>Glucose</i>  <i>Puree Nangka</i>	
3	Rendam	2 gr  1 tbsp	Gelatin bubuk  Air dingin	
4	Campurkan		Gelatin	Dengan  susu yang  sudah  <i>simmer</i>



<b>JACKFRUIT NAMELAKA</b>		<b>JENIS : Cream &amp; Sauce</b>		
<b>STANDAR  RESEP</b>		<b>HASIL : 487 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 2/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
5	Tuangkan	130 gr	susu  <i>White Chocolate</i>	Aduk hingga  meratadan  mengental
6	Tuang	200 ml	<i>Whipping Cream</i>	Kedalam <i>white chocolate</i> dan  aduksecara  merata

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2024



**TABEL 7**  
**STANDAR RESEP GOYOBOD**

<b>GOYOBOD</b>		<b>JENIS : Jelly</b>		
<b>STANDAR</b>  <b>RESEP</b>		<b>HASIL : 230 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en Place</i>			
2	Campurkan	5 gr	Tepung hunkwe	
		35 gr	Gula Pasir	
		10 gr	Bubuk jelly	
		1 tetes	Pewarna pink	
3	Masukkan	120 gr	Air	Lalu masak hingga mengental

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2024



**TABEL 8**  
**STANDAR RESEP *PEUYEUM CREMEUX***

<b><i>PEUYEUM CREMEUX</i></b>		<b>JENIS : <i>Cream &amp; Sauce</i></b>		
<b>STANDAR  RESEP</b>		<b>HASIL : 379 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en Place</i>			
2	Rendam	$\frac{1}{2}$ sheets	<i>Gelatin Sheets</i>	Didalam air dingin
3	Kocok	2 pcs	<i>Egg yolk</i>	Hingga gula halus
		15 gr	Gula pasir	
4	<i>Simmer</i>	125 ml	<i>Whipping Cream</i>	Lalu tuang ke dalam mangkuk berisi gula dan telur, aduk rata



<b><i>PEUYEUM CREMEUX</i></b>		<b>JENIS : <i>Cream &amp; Sauce</i></b>		
<b>STANDAR  RESEP</b>		<b>HASIL : 379 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 2/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
5	Tuang		Adonan	Ke dalam panci sebelumnya lalu masak hingga mencapai suhu 82 <sup>0</sup> C, matikan api
6	Tambahkan		<i>Soaked gelatin</i>	Ke dalam panci sambil terus diaduk
7	Tuangkan	110 gr	<i>Mixture  Mashed peyeum</i>	Ke dalam  Lalu aduk hinggarata.

Sumber : Hasil Olah Penulis, 2024



**TABEL 9**  
**STANDAR RESEP *MIRROR GLAZE***

<b><i>MIRROR GLAZE</i></b>		<b>JENIS : <i>Mirror Glaze</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 2350 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Siapkan	250 gr	<i>Bloomed gelatine</i>	
3	Didihkan	250 ml	Air	Didihkan
		450 ml	Glucose	mencapai suhu
		300 gr	Gula	112 <sup>0</sup> C, lalu
		180 gr	<i>Neutral Gel</i>	angkat



<b>MIRROR GLAZE</b>		<b>JENIS : <i>Mirror Glaze</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 2350 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 2/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
4	Masukan		Gelatin	Ke dalam <i>liquid</i> yang sudah dibuat sebelumnya hingga tercampur rata
5	Siapkan	550 gr	<i>White Chocolate Coverture</i>	Lalu tuangkan <i>liquid</i> selagi panas, dan tunggu 5 menit hingga coklat mencair

Sumber : Exquisse Patisserie, 2024



**TABEL 10**  
**STANDAR RESEP RICE PAPER DECORATION**

<b>RICE PAPER DECORATI ON</b>		<b>JENIS : <i>Decoration</i></b>		
<b>STANDAR RESEP</b>		<b>HASIL : 10 gr</b>		
		<b>HALAMAN : 1/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Gunting	2 Sheets	<i>Rice paper</i>	
3	Rendam		<i>Rice paper</i> Air	Kedalam Yang sudah diberi pewarna makanan
4	Remas		<i>Baking paper</i>	Diatas Loyang, dan letakkan <i>rice paper</i> yang sudah lunak.



<b><i>RICE PAPER DECORATI ON</i></b>		<b>JENIS : <i>Decoration</i></b>		
<b>STANDAR</b>		<b>HASIL : 10 gr</b>		
<b>RESEP</b>		<b>HALAMAN : 2/2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
5	Diamkan			Selama 12 jam atau  hingga mengeras
6	Tambahkan			<i>Gold dust</i> di sekeliling <i>rice</i> <i>paper</i>

Sumber : Hasil olah penulis, 2024



**TABEL 11**  
**ASSEMBLING ES GOYOBOD ENTREMET**

<b>ES GOYOBOD</b> <i>ENTREMET</i>		<b>JENIS : <i>Ices</i></b>		
<b>STANDAR</b> <b>RESEP</b>		<b>HASIL : <i>Whole Cake</i> ( 19 cm)</b>		
		<b>HALAMAN : 1/3</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			
2	Siapkan			<i>Silicon mould</i>  diameter 19 cm  untuk membuat  komponen.
3	Tuangkan		<i>Avocado Mousse</i>	Ke dalam <i>Silicon mould</i> 19 cm
4	Letakan		Goyobod	Ke dalam <i>silicon mould</i> 19 cm dengan diameter 1 cm
5	Letakan		<i>Jackfruit</i> <i>namelaka</i>	Ke dalam <i>silicon mould</i> 19 cm dengan diameter 1 cm



<b>ES GOYOBOD</b> <i>ENTREMET</i>		<b>JENIS : <i>Ices</i></b>		
<b>STANDAR</b> <b>RESEP</b>		<b>HASIL : <i>Whole Cake</i> ( 19 cm)</b>		
		<b>HALAMAN : 2/3</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
6	Letakan		<i>Peyeum Cremeux</i>	Ke dalam <i>silicon mould</i> 19 cm dengan diameter 1 cm
7	Letakan		<i>Crispy coconut ganache</i>	Diatas <i>Jackfruit Namelaka</i> di dalam <i>silicon mould</i> 19 cm dengan diameter 1 cm
8	Letakan		<i>Brown sugar sponge cake</i>	di dalam <i>silicon mould</i> 19 cm dengandiameter 1 cm
9	<i>Pipe</i>		<i>Avocado mousse</i>	Untuk memenuhi <i>silicon mould</i> dan rapihkan



<b>ES GOYOBOD</b> <i>ENTREMET</i>		<b>JENIS : <i>Ices</i></b>		
<b>STANDAR</b> <b>RESEP</b>		<b>HASIL : <i>Whole Cake</i> ( 19 cm)</b>		
		<b>HALAMAN : 3/3</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
10	Bekukan		komponen	Kedalam <i>freezer</i>
11	Keluarkan dan simpan		<i>Cake</i>	Dari <i>freezer</i> ke atas  <i>cooling wire</i> .
12	Tuangkan		<i>Glaze</i>	Keatas <i>cake</i>  dengansuhu 35 C
13	Pindahkan		<i>Cake</i>	Ke <i>cake board</i>
14	Dekorasi		<i>Cake</i>	Mennggunakan <i>rice paper</i> yang sudah dibuat sebelumnya

Sumber : Hasil olah penulis, 2024






## 2. Kebutuhan Alat

Seiring berjalannya waktu dan kemajuan teknologi, banyaknya peralatan yang ada memudahkan pekerjaan kita. Peralatan adalah salah satu komponen yang paling penting dalam proses pembuatan kue, salah satunya dalam pembuatan *entremet* untuk membantu mempresentasikan tugas akhir dan mengolahnya. Berikut adalah daftar tabel dengan nama alat dan kegunaannya.




**TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT**

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
1	Loyang 	Digunakan untuk alas saat <i>glazing</i> .
2	Talenan 	Sebagai alas untuk memotong bahan yang diperlukan.







NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
3	<p><i>Silicone Mould 19 cm</i></p> 	<p>Sebagai cetakan untuk membentuk <i>Entremet</i></p>
4	<p><i>Silicone Mould 14 cm</i></p> 	<p>Untuk pembuatan setiap layer yang terdiri dari Goyobod, <i>Jackfruit Namelaka</i>, dan <i>Crispy Coconut Ganach</i></p>
5	<p>Timbangan</p> 	<p>Untuk menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan</p>






NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
7	<p>Pisau</p> 	<p>Untuk memotong coklat, alpukat, Nangka, dan kondimen lainnya</p>
8	<p><i>Knee Palette</i></p> 	<p>Untuk memindahkan <i>entremet</i> dari <i>cooling wire</i> dan membantu dalam proses <i>glazing</i></p>
9	<p>Gelas Takar</p> 	<p>Untuk menuangkan <i>glaze</i></p>






NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
10	Plastik segitiga 	Untuk membantu menuangkan <i>avocado mousse</i>
11	<i>Rubber Spatula</i> 	Untuk mengaduk adonan
12	<i>Mixer</i> 	Digunakan dalam pembuatan <i>sponge cake</i>
13	Panci 	Digunakan untuk memasak <i>cream</i> dan kondimen lainnya



NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
14	Loyang kue 	Digunakan untuk membantu proses pembuatan <i>sponge cake</i>
15	Saringan 	Untuk mengayak <i>dry ingredients</i> dalam pembuatan <i>sponge cake</i> , juga digunakan untuk menyaring <i>glaze</i>
16	Blender 	Untuk menghaluskan Nangka dalam pembuatan <i>namelaka</i> , dan menghaluskan alpukat dalam pembuatan <i>mousse</i>



NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
17	Termometer 	Untuk mengukur suhu dalam pembuatan <i>glaze</i>
18	<i>Baloon Whisk</i> 	Membantu dalam proses pembuatan <i>cremeux</i>
19	Mangkuk 	Membantu sebagai wadah dalam proses pembuatan seluruh kondimen

Sumber : Hasil dokumentasi penulis, 2024



### 3. Purchase Order

Sebelum menentukan harga jual selanjutnya adalah menentukan kebutuhan bahan permintaan yang telah disetujui kepada *supplier* yang meliputi tawar menawar, (fadila dan oktivasari, 2015). Untuk memenuhi kebutuhan bahan-bahan yang akan dipakai pada pembuatan Es Goyobod *Entremet*, penulis akan terlebih dahulu membuat *purchase order*. Tabel *purchase order* terdiri dari daftar bahan, *quantity*, juga terdapat harga dari tiap bahan tersebut. Berikut ini merupakan *purchase order* dari pembuatan Es Goyobod *Entremet* dalam bentuk tabel :

**TABEL 13 PURCHASE ORDER**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
<i>White Chocolate Coverture</i>	1000	Gr	1000	Gr	Rp 136.000	Rp 136.000
<i>White Chocolate Compound</i>	1000	Gr	1000	Gr	Rp 73.000	Rp 73.000
<i>Gelatine Sheet</i>	5	Pcs	5	Pcs	Rp 30.000	Rp 30.000
<i>Whipped cream</i>	1000	ml	1000	ml	Rp 72.000	Rp 72.000
<i>SP</i>	30	Gr	30	Gr	Rp 8.500	Rp 8.500
<i>Vanilla essence</i>	50	Gr	50	Gr	Rp 25.000	Rp 25.000



Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
Pandan essence	100	ml	100	ml	Rp 33.000	Rp 33.000
Glucose syrup	400	Gr	400	Gr	Rp 12.000	Rp 12.000
Gelatine powde	100	Gr	100	Gr	Rp 35.000	Rp 35.000
Neutral Gel	500	Gr	500	Gr	Rp 40.000	Rp 40.000
Caster Sugar	1000	Gr	1000	Gr	Rp 20.000	Rp 20.000
Condensed Milk	500	Gr	500	Gr	Rp 13.000	Rp 13.000
White colour	50	Gr	50	gr	Rp 14.000	Rp 14.000
Water Base food colouring (Red)	30	ml	30	ml	Rp 7.000	Rp 7.000
Oil Base food Coloring (Red)	30	ml	30	ml	Rp 7.000	Rp 7.000
Oil Base Food Coloring (Black)	30	ml	30	ml	Rp 7.000	Rp 7.000



Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
Oil Base food Coloring (Green)	30	ml	30	ml	Rp 7.000	Rp 7.000
<i>Yoghurt</i>	160	Gr	160	Gr	Rp 19.000	Rp 19.000
<i>Fresh milk</i>	1000	Gr	1000	Gr	Rp 18.000	Rp 18.000
<i>Margarine</i>	200	Gr	200	Gr	Rp 7.000	Rp 7.000
<i>Eggs</i>	1	pack	1	pack	Rp 12.000	Rp 12.000
<i>Maizena</i>	500	Gr	500	Gr	Rp 12.000	Rp 12.000
<i>Santan</i>	65	Gr	65	Gr	Rp 4.000	Rp 4.000
<i>Roti tawar</i>	1	Pack	1	Pack	Rp 14.000	Rp 14.000
<i>Rice paper</i>	1	Pack	1	Pack	Rp 50.000	Rp 50.000
<i>Alpukat</i>	3	pcs	3	pcs	Rp 16.000	Rp 16.000
<i>Peuyeum</i>	250	gr	250	gr	Rp 10.000	Rp 10.000
Soft flour	1	pack	1	pack	Rp 16.000	Rp 16.000
Gula merah	1	Pack	1	Pack	Rp 11.000	Rp 11.000
Gold dust	1	Pack	1	Pack	Rp 50.000	Rp 50.000
Candy decoration	1	Pack	1	Pack	Rp 25.000	Rp 25.000
Nangka	100	gr	100	gr	Rp 5.000	Rp 5.000
Plastic Wrap	1	Pack	1	Pack	Rp 13.000	Rp 13.000



Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
			Jumlah	Unit	Harga	
Baking paper	1	Pack	1	Pack	Rp 25.000	Rp 25.000
<i>Hand gloves</i>	1	pack	1	pack	Rp 5.000	Rp 5.000
<i>Tepung hunkwe</i>	90	gr	90	gr	Rp 5.000	Rp 5.000
<i>Jelly powder</i>	13	gr	13	gr	Rp 3.000	Rp 3.000
<i>Piping Bag</i>	1	pack	1	pack	Rp 5.000	Rp 5.000
Total						Rp 864.500

Sumber : Hasil olah penulis, 2024

#### 4. Recipe Costing

*Recipe costing* adalah metode untuk mengetahui berapa penetapan biaya yang dikeluarkan dalam suatu menu yang dibuat per satu porsi. Cara penghitungan pada *recipe costing* melibatkan pencantuman seluruh bahan baku yang dibutuhkan. Setelah melakukan *Purchase Order* selanjutnya yang harus dilakukan yaitu *Recipe Costing*. Pertama, buat daftar seluruh bahan yang dibutuhkan. Lalu tuliskan harga jual setiap bahan per porsi. Terakhir, total harga diperoleh dengan cara mengkalikan harga satuan dengan jumlah yang dibutuhkan lalu dibagi dengan jumlah unit satuan.

Dibawah ini merupakan *recipe costing* pada pembuatan Es Goyobod *Entremet* :



**TABEL 14 RECIPE COSTING AVOCADO*****MOUSSE***

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Gelatine Sheet</i>	1,5	pcs	5	pcs	Rp 30,000	Rp 9,000
2	Alpukat	250	gr	350	gr	Rp 16,000	Rp 16,000
3	Susu cair	120	ml	1000	ml	Rp 18,000	Rp 2,160
4	Yoghurt	97	gr	160	gr	Rp 19,000	Rp 11,519
5	Susu kental manis	85	gr	500	gr	Rp 13,000	Rp 2,210
6	<i>Whipping cream</i>	150	ml	1000	ml	Rp 72,000	Rp 10,800
7	Gula pasir	40	gr	1000	gr	Rp 20,000	Rp 800
<b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>							Rp 52,489

Sumber : Hasil olah penulis, 2024



**TABEL 15**  
***RECIPE COSTING BROWN SUGAR***  
***SPONGECAKE***

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Margarin	50	gr	200	gr	Rp 7,000	Rp 1,750
2	Gula merah	90	Gr	180	gr	Rp 11,000	Rp 22,000
3	Telur	2	Pcs	6	pcs	Rp 12,000	Rp 4,000
4	Gula pasir	25	Gr	1000	gr	Rp 20,000	Rp 500
5	SP	3	Gr	30	gr	Rp 8,500	Rp 850
6	<i>Vanilla essence</i>	3	Gr	50	gr	Rp 25,000	Rp 1,500
7	Maizena	8	Gr	500	gr	Rp 12,000	Rp 192
8	Cake flour	80	Gr	1000	gr	Rp 16,000	Rp 1,280
<b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>							Rp 32,072

Sumber : Hasil olah penulis, 2024



**TABEL 16**  
***RECIPE COSTING CRISPY COCONUT***  
***GANACHE***

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Santan	60	ml	65	ml	Rp 4,000	Rp 3,692
2	<i>Glucose</i>	13	Gr	400	Gr	Rp 12,000	Rp 390
3	<i>White chocolate</i>	100	Gr	1000	Gr	Rp 73,000	Rp 7,300
4	<i>Whipping Cream</i>	145	Gr	1000	Gr	Rp 72,000	Rp 10,440
5	Roti tawar	2	lembar	8	lembar	Rp 14,000	Rp 2,800
<b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>							Rp 24,622

Sumber : Hasil olah penulis, 2024

**TABEL 17**  
***RECIPE COSTING JACKFRUIT NAMELAKA***

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Susu cair	100	ml	1000	ml	Rp 18,000	Rp 1,800
2	<i>glucose</i>	5	gr	400	gr	Rp 12,000	Rp 150
3	nangka	50	gr	100	gr	Rp 5,000	Rp 2,500
4	gelatin bubuk	2	gr	100	gr	Rp 35,000	Rp 700



NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
5	<i>white chocolate</i>	130	gr	1000	gr	Rp136,000	Rp 17,680
6	<i>whipping cream</i>	200	ml	1000	ml	Rp 72,000	Rp 14,400
TOTAL RECIPE COSTING							Rp 37,230

Sumber : Hasil olah penulis, 2024

**TABEL 18**

***RECIPE COSTING PEUYEUM CREMEUX***

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Gelatine sheets</i>	0,5	pcs	5	pcs	Rp 30,000	Rp 3,000
2	Telur	2	pcs	1	pcs	Rp 12,000	Rp 4,000
3	gula pasir	15	gr	1000	gr	Rp 20,000	Rp 300
4	whipping cream	125	ml	1000	ml	Rp 72,000	Rp 9,000
5	Peuyeum	110	gr	250	gr	Rp 10,000	Rp 4,400
TOTAL RECIPE COSTING							Rp 20,700

Sumber : Hasil olah penulis, 2024



**TABEL 19**  
***RECIPE COSTING GOYOBOD***

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Tepung hunkwe	5	gr	90	gr	Rp 5,000	Rp 277
2	Gula	25	gr	1000	gr	Rp 20,000	Rp 500
3	Bubuk Jelly	10	gr	13	gr	Rp 3,000	Rp 2,307
<b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>							Rp 3,084

Sumber : Hasil olah penulis, 2024

**TABEL 20**  
***RECIPE COSTING MIRROR GLAZE***

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Gelatine bubuk	25	gr	100	gr	Rp 30,000	Rp 7,500
2	<i>Glucose</i>	450	gr	400	gr	Rp 12,000	Rp 13,500
3	Gula pasir	300	gr	1000	gr	Rp 20,000	Rp 6,000



NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
4	<i>Neutral gel</i>	180	gr	500	gr	Rp 40,000	Rp 14,400
5	<i>Condensed milk</i>	370	gr	500	gr	Rp 13,000	Rp 9,620
6	<i>White chocolate coverture</i>	550	gr	1000	gr	Rp136,000	Rp 74,800
<b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>							Rp 125,820

Sumber : Hasil olah penulis, 2024

**TABEL 21 RECIPE COSTING DEKORASI  
DAN GARNISH**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Rice Paper</i>	2	pcs	45	pcs	Rp 50.000	Rp 4.545
2	Pewarna makanan	1	ml	30	ml	Rp 7.000	Rp 70
3	<i>Gold dust</i>	2	gr	10	gr	Rp 30.000	Rp 6.000
4	Sagu Mutiara	50	gr	100	gr	Rp 5.000	Rp 2.500
5	<i>Sprinkle Garnish</i>	1/8	pack	1	pack	Rp 25.000	Rp 3.125
<b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>							Rp 16.240

Sumber : Hasil olah penulis, 2024



### 5. *Selling Price*

Harga jual pada hakikatnya merupakan tawaran kepada konsumen (Situmeang, Yosserlyn, & Adelia Vio, 2020). Produk jelas akan laku ketika konsumen menyetujui harga tersebut, tapi sebaiknya jika saja konsumen menolak, harga jual perlu ditinjau ulang. Setelah melakukan pembelian, dapat terjadi kemungkinan dimana konsumen mengalami ketidaksesuaian. Seperti ketidakpuasaan atas apa yang mereka dapatkan dan mereka keluarkan. Oleh karena itu diperlukan strategi penetapan harga yang tepat yang menguntungkan perusahaan dan memuaskan konsumen. Untuk menentukan *selling price* penulis menggunakan metode *full costing* yang berarti pembebanan seluruh biaya produksi termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Biaya Bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk harga pokok bahan baku pada suatu produk. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan atas pemakaian tenaga kerja yang mengolah bahan baku menjadi sebuah produk, atau biasa disebut upah. Sedangkan biaya *overhead* merupakan biaya yang dikeluarkan untuk fasilitas yang diperlukan, meliputi mesin, alat-alat, air, listrik, dan biaya tidak terduga lainnya. Dibawah ini adalah tabel *selling price* dari produk Es Goyobod *Entremet* yang penulis buat.



**TABEL 22**  
***SELLING PRICE***

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Avocado mousse</i>	754	gr	754	gr	Rp 52,489	Rp 52,489
2	<i>Brown Sugar</i> <i>Sponge Cake</i>	192	gr	384	gr	Rp 32,072	Rp 16,036
3	<i>Crispy Coconut</i> <i>ganache</i>	325	gr	325	gr	Rp 24,622	Rp 24,622
4	<i>Jackfruit</i> <i>Namelaka</i>	243	gr	487	gr	Rp 37,230	Rp 18.576
5	Goyobod	230	gr	230	gr	Rp 3,084	Rp 3,084
6	Peuyeum <i>Cremeux</i>	190	gr	379	gr	Rp 20,700	Rp 10,377
7	<i>Mirror glaze</i>	590	gr	2350	gr	Rp 125,820	Rp 31,588
8	<i>Garnish dan</i> dekorasi	10	gr	10	gr	Rp 16.240	Rp 16,240
<b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>							Rp 173.012

Sumber : Hasil olah penulis, 2024



**TABEL 22 SELLING PRICE**

<b>NO</b>	<b>ITEM</b>	<b>HARGA</b>
1	<i>Recipe Costing</i>	Rp 173.012
2	Biaya OVH 25% Biaya Tenaga Kerja 35%	Rp 43.253 Rp 60.554,2
3	<i>MARGIN 35%</i>	Rp 494.320
<i>Selling Price</i>		Rp 600.000