

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembuatan kue sudah ada sejak zaman kuno, namun sangat berbeda dengan kue yang sekarang kita makan pada saat ini, kue-kue tersebut lebih mirip dengan roti dan menggunakan madu sebagai pemanisnya, sering ditambahkan kacang-kacangan dan buah-buahan juga, cikal bakal kue *modern* pertama kali dipanggang di Eropa sekitar pertengahan abad ke-17 (Traybakes, 2024). Seiring berjalannya waktu dan dengan kemajuan teknologi yang ada teknik menghias kue semakin berkembang, dekorasi kue yang indah pada kue *modern* tidak hanya memberikan kenikmatan rasa, tetapi menghadirkan unsur kreativitas dan seni visual yang memperkaya pengalaman makan. Seni menghias kue merupakan bentuk seni yang bertujuan untuk mengubah tampilan kue yang sederhana menjadi lebih menarik dan cantik dengan nilai estetika yang tinggi (Melisa, 2021).

Kata “*Entremet*” sendiri berasal dari bahasa Prancis yang berarti “di antara hidangan.” *Entremet* memiliki akar sejarah yang berasal dari Eropa pada awal abad pertengahan, di mana hidangan ini disajikan untuk kalangan bangsawan sebagai hidangan kecil yang ditempatkan di antara waktu makan utama. Namun pada zaman *modern* ini, *entremet* telah berkembang pesat dan menjadi sangat populer dalam industri *pastry* di seluruh dunia (Linda, 2016).

Entremet adalah hidangan penutup yang terdiri dari beberapa komponen yang disusun dalam beberapa lapisan, dibalut dengan *mousse*, dilapisi dengan *glaze*, dan dihias dengan berbagai macam elemen dekoratif. Hidangan ini hadir dalam berbagai warna, bentuk, dan ukuran, serta beragam kombinasi rasa yang menarik. Proses pembuatan *entremet* memerlukan eksekusi yang tepat dari berbagai teknik *pastry* tradisional Prancis, yang menggabungkan keterampilan dan kreativitas tinggi. Sebagai hidangan penutup yang mengesankan dan lezat, *entremet* menjadi pilihan sempurna untuk merayakan acara-acara spesial. *Entremet* terdiri dari beberapa lapisan seperti *cremeux*, *jelly*, *compote*, *sponge cake* atau *biscuit*. Setiap lapisan memiliki kontribusi untuk keseluruhan dalam keseimbangan rasa dan tekstur yang harmonis (Dessertisans, 2020).

Tidak hanya bagian dalam yang harus diperhatikan, tampilan luar juga sangat penting karena menjadi hal pertama yang dilihat oleh konsumen. Tampilan yang menarik dapat langsung memengaruhi kesan pertama dan bahkan persepsi rasa seseorang. Untuk melapisi semua bagian *entremet* terdapat beberapa jenis teknik yang dapat dilakukan yaitu teknik *mirror glaze*, *cracked glaze*, *velvet spray*, *ferrero rocher style*.

Teknik *mirror glaze* adalah teknik yang sudah ada sejak 30 sampai 40 tahun yang lalu, namun kembali dipopulerkan oleh seorang *confectioner* asal Rusia yaitu *chef* Olga Noskova (Gadis.co.id, 2020). Teknik ini menghasilkan lapisan mengkilap seperti kaca pada permukaan *entremet* yang memberikan tampilan yang sangat elegan dan mengesankan (Smartpluspro, 2024). *Mirror glaze* terbagi menjadi

beberapa jenis yaitu ada *dripping*, *marble*, *plain*, *galaxy*, *spiderweb*. *Mirror glaze* biasanya terdiri dari beberapa bahan yaitu gula, *glucose*, air. Kombinasi bahan ini dipanaskan hingga mencapai suhu tertentu, kemudian dicampurkan dengan *white chocolate* yang memberikan warna dasar, susu kental manis, dan gelatin setelah itu disaring, dapat ditambahkan dengan pewarna makanan agar warnanya lebih cantik. Salah satu aspek yang paling penting dalam penggunaan *mirror glaze* adalah suhu agar *glaze* dapat mengeras dengan sempurna, suhu *glaze* saat dituangkan harus tepat, jika terlalu panas *glaze* akan mengalir terlalu cepat sehingga lapisannya tidak halus, jika terlalu dingin *glaze* akan mengeras sehingga tekstur lapisannya kasar dan tidak merata.

Selanjutnya ada *cracked glaze* yaitu perpaduan antara *mirror glaze* dengan taburan *cocoa powder* diatasnya yang menyebabkan *mirror glaze* bergerak kesamping, sehingga *cocoa powder* terpisah dan memberikan efek tampilan seperti retakan tanah.

Lalu ada teknik *velvet spray* yaitu campuran *dark*, *milk* atau *white chocolate* yang dilelehkan bersama *cocoa butter*. Proporsi antara *chocolate* yang dipakai dan *cocoa butter* yang digunakan bervariasi tergantung resep, ada yang menggunakan 60 % *chocolate* 40 % *cocoa butter*, ada yang menggunakan perbandingan porsi yang sama, dan ada juga yang menggunakan perbandingan 70 % *chocolate* dan 30 % *cocoa butter*. Campuran ini kemudian disemprotkan menggunakan *spray gun* pada suhu 42°C ke permukaan *entremet* yang telah dibekukan. Pada proses ini tercipta

thermal shock yang terjadi sehingga menghasilkan efek beludru pada permukaan kue (Rachida, 2024).

Terakhir yaitu ada teknik *Ferrero rocher style* yaitu campuran dari *milk chocolate compound* atau *couverture* yang dilelehkan lalu dicampurkan dengan *grapseed oil* atau *salad oil* dan kacang *almond* atau *hazelnut* cincang. Setelah semua tercampur *chocolate* dituangkan diatas *entremet* yang sudah dibekukan sebelumnya. Teknik ini menghasilkan tampilan *entremet* yang menyerupai *ferrero rocher* sehingga dinamakan *fererro rocher style*.

Pada Tugas Akhir ini penulis tertarik untuk membuat sebuah *dessert* yaitu *entremet* menggunakan teknik *mirror glaze* dengan warna kuning dengan tampilan yang *shiny*. Selain itu, penulis juga terinspirasi oleh salah satu jajanan yang berasal dari Jawa Barat yaitu *jasuke*, *jasuke* adalah singkatan dari jagung, susu dan keju. Jagung manis merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki tingkat popularitas tinggi, khususnya di kawasan Amerika Serikat dan Kanada. Seiring waktu, tingkat konsumsi jagung manis juga menunjukkan tren peningkatan di berbagai wilayah lain seperti Asia, Eropa, dan Amerika Latin, termasuk di Indonesia. Di Indonesia sendiri, jagung manis mulai dikenal secara luas sejak tahun 1970-an. Sejak saat itu, konsumsinya terus meningkat sejalan dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap makanan bergizi dan praktis (Syukur & Rifianto, 2013).

Biji jagung manis umumnya berwarna kuning cerah, berbentuk bulat hingga agak lonjong, serta memiliki permukaan yang halus dan mengilap. Ciri khas utama

dari jagung manis terletak pada rasa manis alaminya, yang berasal dari kandungan gula sederhana seperti sukrosa, glukosa, dan fruktosa. Jagung manis merupakan salah satu jenis tanaman yang mudah ditemui di berbagai lingkungan seperti di pekarangan rumah, sawah dan kebun. Salah satu olahan *modern* yang memanfaatkan jagung sebagai bahan utamanya adalah jasuke, makanan ini memiliki cita rasa yang manis dan gurih yang berasal dari kombinasi susu kental manis dan keju. Jasuke semakin populer di berbagai kalangan masyarakat, khususnya anak-anak dan remaja, meskipun banyak juga orang dewasa yang menyukainya (Arifin & Hadi, 2019). Tujuan pembuatan *Entremet* Jasuke adalah untuk memperkenalkan rasa yang sudah familiar dan disukai oleh masyarakat Indonesia dalam bentuk hidangan penutup yang lebih *estetis* dan dapat diterima oleh berbagai kalangan. Dengan demikian, *Entremet* Jasuke diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan kuliner Indonesia dan memperkenalkan potensi bahan lokal dalam industri partiseri secara global.

B. Usulan Produk

Penulis akan menciptakan sebuah produk *fusion* dengan menggabungkan jajanan khas Jawa Barat yaitu jasuke (jagung, susu, keju) dengan *dessert* khas Prancis yaitu *entremet*. Dengan hadirnya *Entremet* Jasuke penulis berharap dapat menarik minat masyarakat dari berbagai kalangan, khususnya para penggemar jasuke.

Dalam pembuatan *entremet* ini ada beberapa komponen seperti yang sudah dijelaskan di latar belakang, maka dari itu *Entremet* Jasuke akan dibuat menggunakan komponen yang memiliki tekstur serta rasa yang berbeda. Pada pembuatan *entremet* ini penulis akan menggunakan *eclipse silicone mould* yang memiliki ukuran diameter 19 cm dengan tinggi ketebalan 5 cm. Bagian bawah dari *entremet* ini adalah *vanilla sponge cake*, lalu lapisan kedua adalah *caramel cornflakes*, lapisan ketiga adalah *corn compote*, lapisan keempat adalah *white chocolate cremeux* lalu terakhir yaitu *cheese mousse* sebagai struktur utama yang akan menyelimuti keempat komponen yang sudah disebutkan. Setiap komponen memiliki ketebalan 1 cm dan akan dicetak menggunakan *cake ring* dengan diameter 15 cm sehingga pinggir kanan 2 cm dan pinggir kiri 2 cm dari mould. Setelah itu komponen dibekukan, dikeluarkan dari *mould* lalu di *coating* menggunakan *yellow mirror glaze*.

Penulis akan menambahkan dekorasi untuk mempercantik *entremet* ini dengan menggunakan *chocolate belt* berukuran diameter 19 cm dan tinggi 3 cm yang di pasang di sekeliling bawah *entremet*, dan juga *chocolate ring* berukuran diameter 13,5 cm dan tinggi 1,5-2 cm di letakan dipermukaan atas *entremet* lalu diisi dengan *white chocolate cremeux* yang di pipe lalu di sela-sela *white chocolate cremeux* penulis menambahkan beberapa jagung pipil, *edible flower*, dan *edible leaves*.

C. Tinjauan Produk

Pada bagian berikut, penulis akan menguraikan kajian pengembangan produk *Entremet* Jasuke yang akan dibuat oleh penulis. Kajian ini mencakup beberapa aspek utama, yaitu penentuan tema produk dan jenis produk yang akan dikembangkan, perancangan resep yang diusulkan, serta identifikasi kebutuhan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan *Entremet* Jasuke. Selain itu, penulis juga akan membahas strategi penetapan harga jual berdasarkan analisis biaya dan nilai jual serta nutrisi produk. Seluruh kajian ini disusun sebagai dasar perencanaan yang sistematis dalam proses pembuatan produk dan penyusunan Tugas Akhir.

1. Tema Produk

Tema yang diangkat dalam pengembangan produk ini adalah inovasi *entremet* yang mengusung cita rasa lokal Indonesia yaitu jasuke sebagai inspirasi utama. Jasuke merupakan salah satu jajanan tradisional yang berasal dari Jawa Barat dan dikenal luas karena perpaduan rasanya yang manis, gurih, dan *creamy*. Keunikan dari jasuke terletak pada kesederhanaannya yang tetap mampu memberikan pengalaman rasa yang khas dan disukai oleh berbagai kalangan. Penulis mencoba mengangkat tema jasuke ke dalam bentuk *entremet* untuk menciptakan sebuah produk *fusion* yang unik dengan menggabungkan nilai tradisional dan *modern*, sehingga dapat memperkenalkan kembali kekayaan kuliner lokal dalam wujud yang lebih kontemporer dan bernilai estetika tinggi. Dengan demikian, tema ini tidak hanya berfokus pada inovasi rasa, tetapi juga

pada pelestarian budaya melalui pendekatan yang kreatif dan relevan dengan perkembangan tren makanan saat ini.

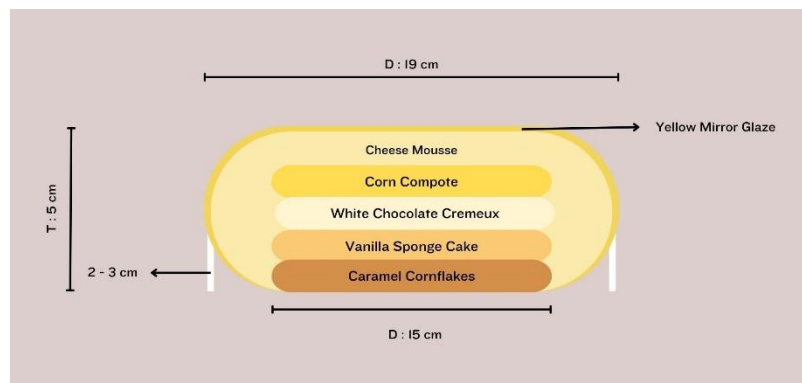
2. Desain

**GAMBAR 1
DESAIN PRODUK**



Sumber : Desain Hasil Olahan Penulis 2025

**GAMBAR 2
DESAIN PRODUK**



Sumber : Desain Hasil Olahan Penulis 2025

a. *Vanilla Sponge Cake*

Dalam pembuatan *sponge cake* terdapat beberapa bahan utama yaitu telur, gula, dan tepung terigu, biasanya bisa ditambahkan juga dengan mentega yang sudah dicairkan dan susu. *Sponge cake* merupakan salah satu jenis kue yang termasuk dalam kategori *foam-type cake*, yaitu kue yang struktur utamanya terbentuk dari busa yang dihasilkan oleh pengocokan telur. Adonan *sponge cake* umumnya bersifat kental, dengan tekstur yang cenderung kasar, kurang elastis, dan mudah beremah saat dipotong. (Chandra, 2018)

Vanilla sponge cake adalah salah satu varian dari *sponge cake* yang diberi tambahan *vanilla extract* sebagai bahan pemberi aroma dan cita rasa. Ciri khas dari *vanilla sponge cake* terletak pada warna kuenya yang bewarna kuning cerah, tekstur yang ringan dan mengembang, serta aroma *vanilla* yang lembut dan khas. *Vanilla sponge cake* sudah banyak digunakan di berbagai macam produk *pastry* salah satunya dalam pembuatan *entremet* ini digunakan sebagai *bottom layer* untuk memberikan struktur yang stabil untuk menopang komponen-komponen lain di atasnya.

b. *Caramel Cornflakes*

Cornflakes adalah produk pangan olahan yang berbasis jagung, dikembangkan pertama kali oleh Dr. John Harvey Kellog dan Will Keith Kellog di Amerika Serikat. Produk ini dibuat melalui proses pemasakan,

penggilingan, dan pemanggangan jagung menjadi serpihan pipih yang renyah, dan biasanya dikonsumsi sebagai sarapan dengan tambahan susu, yogurt, atau buah-buahan (Davidson & Jaine, 2006). *Caramel cornflakes* merupakan salah satu inovasi makanan ringan yang menggunakan *cornflakes* sebagai bahan utama, dipadukan dengan *caramel* yang terbuat dari gula, mentega, *whipping cream*, serta ditambahkan juga dengan *vanilla extract* dan sedikit garam. Penulis menggunakan *caramel cornflakes* ini sebagai komponen yang akan memberikan tekstur renyah pada *entremet*. *Caramel cornflakes* ini dicetak menggunakan *cake ring* yang sudah dilapisi dengan plastic wrap pada bagian bawahnya.

c. Corn Compote

Compote adalah salah satu teknik pengolahan buah yang berasal dari tradisi kuliner Eropa, khususnya Prancis. Dalam penggunaannya, buah-buahan seperti apel, pir, beri, atau bahkan buah tropis dimasak perlahan dalam larutan gula dan cairan (seperti air, jus, atau sirup) hingga buah melunak namun masih mempertahankan bentuknya. Hasil akhirnya adalah tekstur semi-cair dengan rasa manis alami buah yang diperkaya oleh sirup (Gisslen, 2016).

Pada umumnya *compote* menggunakan buah namun disini penulis membuat inovasi baru yaitu membuat *compote* dari jagung karena berdasarkan tema yang penulis ambil yaitu jastoke, maka kehadiran *corn*

compote pada *entremet* ini sangatlah penting untuk memperkuat rasa jagung pada *Entremet* Jasuke.

d. White Chocolate Cremeux

Cremeux adalah perpaduan antara krim dan custard, tekstur dari *cremeux* berada diantara keduanya tidak sekental krim, namun tidak sepadat *custard*, tekstur dari *cremeux* lembut dan *creamy* sangat cocok untuk dijadikan hiasan atau untuk lapisan kue salah satunya *entremet*. *Cremeux* berbahan dasar krim dan susu yang dipanaskan lalu dicampurkan ke dalam kuning telur dan gula yang sudah diaduk bersamaan sebelumnya dengan teknik *tempering*, dimasak kembali dan terakhir dicampurkan dengan *white chocolate couverture* dan gelatin yang sudah di *bloom*.

e. Cheese Mousse

Mousse merupakan salah satu jenis hidangan penutup (*dessert*) yang memiliki tekstur ringan, lembut, dan halus karena adanya udara yang terperangkap dalam adonan. Menurut Gisslen (2016), *mousse* dibuat dari kombinasi bahan dasar seperti yang dicampur dengan bahan pengembang seperti *whipped cream*, serta sering kali distabilkan dengan penambahan gelatin untuk menjaga struktur saat didinginkan. Tekstur *mousse* yang *airy* dan *creamy* menjadikannya cocok sebagai elemen utama dalam berbagai macam jenis *dessert*, termasuk *entremet*, di mana *mousse* berperan penting dalam memberikan tekstur *creamy* antar lapisan. Pada *Entremet* Jasuke ini

penulis menggunakan *cheese mousse* untuk merepresentasikan rasa keju yang ada pada jasuke, penulis menggunakan *cream cheese* sebagai bahan utamanya.

f. *Yellow Mirror Glaze*

Dalam pembuatan *entremet*, teknik *glazing* memainkan peran penting dalam menciptakan tampilan yang mengesankan dan elegan. Teknik ini menghasilkan lapisan permukaan yang halus dan mengkilat, dengan warna yang sangat menarik seperti kaca yang berkilau. Untuk membuat *yellow mirror glaze*, bahan dasar yang digunakan adalah glukosa, air, dan gula yang dipanaskan hingga mencapai suhu sekitar 103°C. Setelah mencapai suhu tersebut, bahan-bahan lainnya seperti gelatin *mass*, susu kental manis, *white chocolate couverture* dan *yellow food coloring*.

Saat menuangkan *yellow mirror glaze* di atas *entremet*, suhu *glaze* perlu dijaga antara 30°C hingga 35°C. Pada suhu ini, *glaze* akan mengalir dengan merata, menciptakan lapisan yang mengkilap di permukaan *entremet*. Lapisan ini tidak hanya menambah estetika, tetapi juga memberikan tekstur yang lembut dan membuat tampilan produk lebih menggugah selera. Dengan menggunakan teknik ini, *entremet* yang dihasilkan akan tampak cantik dan memikat serta memberi kesan istimewa pada setiap sajian.

g. Dekorasi Chocolate Belt dan Chocolate Ring

Berasal dari Amerika Selatan, kakao (*Theobroma cacao*) menghasilkan biji yang diolah menjadi produk antara: pasta kakao (*cocoa liquor*), lemak kakao (*cocoa butter*), dan bubuk kakao (*cocoa powder*). Produk-produk ini merupakan bahan dasar pembuatan cokelat, yang selanjutnya digunakan dalam berbagai produk seperti cokelat batangan, kue, es krim, makanan ringan, dan minuman cokelat (Manalu, 2016). Cokelat adalah olahan makanan atau minuman berbasis produk antara kakao, umumnya mengandung bubuk dan lemak kakao yang dicampur gula, susu, lesitin, dan vanila. Campuran dasar ini, dalam bentuk blok (*couverture*), merupakan cokelat premium dengan kandungan lemak kakao tinggi untuk rasa optimal. Penggantian lemak kakao dengan lemak nabati menghasilkan produk blok yang disebut *compound* (Jahurul et al., 2013). *Tempering* yang tepat penting untuk pengerasan, sensasi dingin di mulut, dan rasa cokelat yang maksimal (Afoakwa et al., 2008).

Pada bagian pinggir *entremet* penulis menambahkan *chocolate belt* berbentuk lingkaran dengan ukuran diameter 19 cm dan tinggi 3 cm dan dipermukaan atas *entremet* juga diberi *chocolate ring* berbentuk lingkaran dengan ukuran diameter 13,5 cm dan tinggi 1,5-2 cm yang terbuat dari *white chocolate compound*.

3. Usulan Resep

Resep merupakan seperangkat instruksi atau perintah kerja yang berisikan petunjuk dalam membuat suatu hidangan (Siti & Kokom, 2013). Resep diperlukan untuk memberikan arahan yang jelas dalam setiap tahapan membuat produk, mulai dari penyiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga cara menghidangkan produk (Srimurdianti dkk., 2019).

Standar resep adalah sebuah ukuran baku yang menyajikan instruksi pembuatan hidangan secara menyeluruh, meliputi detail komposisi dan perbandingan bahan, tata cara memperlakukan setiap bahan, metode pengolahan yang digunakan, serta urutan prosedur kerja dalam proses membuat hidangan. (Sungkawa dkk., 2024). Sebuah standar resep yang komprehensif idealnya mencantumkan nama menu, jumlah produk akhir, besaran porsi, daftar lengkap bahan, tahapan persiapan yang sistematis, suhu dan lama memasak, instruksi khusus terkait bahan, persiapan bahan, panduan penyajian, termasuk tata letak dan hiasan.

Berdasarkan dengan apa yang sudah dijelaskan sebelumnya, standar resep adalah pedoman yang akan dimanfaatkan oleh seseorang dalam membuat suatu hidangan, memuat seluruh referensi instruksional yang bertujuan untuk menjaga kualitas produk secara berkelanjutan dari permulaan hingga penyelesaian. Berikut penulis melampirkan resep *Entremet Jasuke* beserta dekorasinya.

TABEL 1
STANDAR RESEP SPONGE CAKE

SPONGE CAKE		JENIS : Kue		
STANDAR RESEP		HASIL : ¼ loyang, diameter 15 cm		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Siapkan loyang yang sudah ada kertas kue dibawahnya.
2.	Kocok	78 gr 53 gr	Telur Gula	Dengan <i>mixer</i> menggunakan kecepatan sedang hingga <i>ribbon stage</i> .
3.	Ayak	50 gr	Tepung terigu protein sedang	Lalu masukan ke dalam campuran telur yang sudah dikocok tadi, aduk menggunakan teknik <i>folding</i> hingga merata.
4.	Lelehkan	14 gr 23 gr 5 gr	Mentega tawar Susu <i>Vanilla extract</i>	Campurkan dengan Lalu campurkan dengan ¼ adonan, setelah itu campur dengan seluruh adonan menggunakan teknik <i>folding</i> .
5.	Tuangkan		Adonan	Ke dalam loyang.
6.	Masukan			Loyang ke dalam oven panggang di suhu 165°C dengan api atas bawah selama 20-30 menit.
7.	Keluarkan			Loyang dari oven, hentakan, keluarkan <i>sponge cake</i> dari loyang, taruh di atas <i>cooling wire</i> , diamkan hingga dingin.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 2
STANDAR RESEP CAMEL CORNFLAKES

CAMEL CORNFLAKES		JENIS : Komponen Renyah		
STANDAR RESEP		HASIL : 120 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	Masukan	50 gr	<i>Cornflakes</i>	Ke dalam plastik, lalu hancurkan menggunakan <i>rolling pin</i> , sisihkan.
3	Lelehkan	38 gr	Gula	Diatas pan hingga leleh dan menjadi <i>caramel</i> .
4	Tambahkan	13 gr	Mentega tawar	Aduk rata.
5	Tambahkan	30 gr	<i>Whipping cream</i>	Aduk rata.
6	Masukan	3 gr 2 gr	<i>Vanilla extract</i> Garam	Aduk kembali hingga merata.
7	Masukan		<i>Cornflakes</i>	Aduk rata, lalu tuangkan <i>caramel cornflakes</i> ke dalam <i>cake ring diameter 15 cm</i> . Simpan di dalam <i>chiller</i> hingga mengeras.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 3
STANDAR RESEP WHITE CHOCOLATE CREMEUX

WHITE CHOCOLATE CREMEUX		JENIS : Cream & Sauce		
STANDAR RESEP		HASIL : 180 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	Campurkan	63 gr 63 gr	Susu <i>Whipping cream</i>	Masak diatas pan, aduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
3.	Campurkan	25 gr 12 gr	Kuning telur Gula	Aduk hingga merata, tuangkan $\frac{1}{4}$ bagian campuran susu dan <i>cream</i> , lakukan teknik <i>tempering</i> .
4.	Siapkan	46 gr 3 gr	<i>White chocolate couverture</i> gelatin	Dan yang sudah di <i>bloom</i> di dalam <i>bowl</i> .
5.	Tuangkan			<i>Cremeux</i> ke dalam <i>bowl</i> yang sudah berisi <i>chocolate</i> dan gelatin, aduk hingga merata.
6.	Saring			<i>Cremeux</i> , simpan di dalam <i>bowl</i> , diamkan sampai agak dingin, <i>wrap</i> , lalu masukan ke dalam <i>chiller</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 4
STANDAR RESEP CORN COMPOTE

CORN COMPOTE		JENIS : <i>Compote</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 144 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Campurkan</i>	3 gr 10 gr	Gelatin Air dingin	Biarkan hingga gelatin <i>bloom</i> . Sisihkan.
2.	Masukan	120 gr 25 gr	Jagung pipil Gula	Yang sudah dicuci bersih ke dalam <i>pan</i> , masak jagung hingga matang.
4.	Masukan			Jagung yang sudah matang ke dalam <i>bowl</i> , lalu hancurkan dengan <i>hand blender</i> .
5.	Tuang	60 gr	Air	Ke dalam <i>pan</i> , lalu masukan kembali jagung yang sudah dihancurkan, masak hingga air surut. Lalu matikan api.
7.	Tuang			<i>Compote</i> ke dalam <i>bowl</i> .
8.	Masukan	5 gr	Gelatin <i>Essence jagung</i>	Yang sudah di <i>bloom</i> , aduk rata, diamkan hingga dingin, <i>wrap</i> dan masukan ke <i>chiller</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 5
STANDAR RESEP *CHEESE MOUSSE*

<i>CHEESE MOUSSE</i>		JENIS : <i>Ices</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 500 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Bloom</i>	8 gr 20 gr	Gelatin Air	Diamkan.
3.	Kocok	310 gr	<i>Whipping cream</i>	Hingga <i>medium peak</i> , lalu sisihkan.
4.	Kocok	240 gr 45 gr 26 gr 70 gr	<i>Cream cheese</i> Gula <i>Whipping cream</i> Susu	Hingga <i>creamy</i> , lalu masukan, aduk kembali hingga rata.
5.	Siapkan			<i>Measuring jug</i> , masukan campuran <i>cheese mousse base</i> .
6.	Tambahkan	52 gr	<i>White chocolate couverture</i> Gelatin	Ke dalam <i>cheese mousse base</i> , lalu panaskan hingga suhu mencapai 40 derajat celcius, lalu biarkan hingga suhu benar-benar turun.
7.	Campurkan			<i>Cheese mousse base</i> dengan <i>whipping cream</i> yang sudah dikocok diawal, aduk hingga merata.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 6
STANDAR RESEP YELLOW MIRROR GLAZE

CHEESE MOUSSE		JENIS : Mirror Glaze		
STANDAR RESEP		HASIL : 292 gr		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Campurkan	15 gr 90 gr	Gelatin Air dingin	Biarkan hingga bloom. Lelehkan di dalam <i>microwave</i> lalu masukan ke dalam <i>freezer</i> selama 15 menit hingga menjadi gelatin <i>mass</i> .
3	Masukan	50 gr 75 gr 25 gr	Susu kental manis <i>White chocolate couverture</i> Gelatin <i>mass</i>	Ke dalam <i>measuring jug</i> , sisihkan.
4	Masukan	75 gr 75 gr 38 gr	Gula <i>Glucose</i> Air	Ke dalam <i>pan</i> , masak hingga suhu mencapai 103°C. Angkat lalu tuangkan ke dalam campuran <i>chocolate</i> .
5	Tambahkan	7 gr	<i>Yellow food coloring gel</i>	haluskan <i>glaze</i> menggunakan <i>hand blender</i> , tunggu hingga suhunya turun sekitar 30-35°C, <i>glaze</i> siap digunakan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 7
STANDAR RESEP DEKORASI CHOCOLATE BELT DAN CHOCOLATE RING

CHOCOLATE BELT DAN CHOCOLATE RING		JENIS : Dekorasi		
STANDAR RESEP		HASIL : 19 cm x 3 cm <i>chocolate belt</i> dan 13,5 cm x 1,5 cm		
		HALAMAN : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Lelehkan	150 gr	<i>White chocolate compound</i>	Sisihkan.
3	Siapkan	19 x 3 cm 13,5 x 2 cm	Plastik mika Plastik mika	di atas <i>working table</i> .
4	Tuangkan		<i>White chocolate compound</i>	Yang sudah di lelehkan ratakan menggunakan <i>knee pallete</i> , angkat mika lalu rapihkan pinggirannya, letakan lagi di atas <i>working table</i> .
5	Diamkan			Hingga hampir set lalu tempelkan ke <i>cake ring</i> diameter 19 cm untuk <i>chocolate belt</i> dan <i>cake ring</i> diameter 13,5 cm untuk <i>chocolate ring</i> . Diamkan di dalam chiller hingga mengeras.
6	Lepaskan			Dari <i>cake ring</i> , <i>chocolate belt</i> dan <i>chocolate ring</i> siap digunakan.

TABEL 8
PENYUSUNAN *ENTREMET* JASUKE

<i>ENTREMET</i> JASUKE		JENIS : <i>Ices</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 whole cake (19x5 cm)		
		HALAMAN : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Siapkan			<i>Cake ring</i> diameter 15 cm untuk menyatukan komponen.
3	Letakan		<i>Caramel cornflakes</i>	yang sudah dicetak ke dalam <i>cake ring</i> .
4	Letakan		<i>Vanilla sponge cake</i>	yang sudah dicetak diatas <i>caramel cornflakes</i> , ke dalam <i>cake ring</i> .
5	Tuangkan		<i>White chocolate cremeux</i>	Ke dalam <i>cake ring</i> .
6	Letakan		<i>Corn compote</i>	Ke dalam <i>cake ring</i> .
7	Bekukan		Komponen	Yang sudah digabungkan ke dalam <i>freezer</i> .
8	Siapkan			Cetakan <i>Eclipse silicone</i> ukuran 19 cm.
9	Tuangkan		<i>Cheese mousse</i>	Ke dalam cetakan lalu ratakan sampai ke bagian pinggirnya dengan sendok.
10	Keluarkan		komponen	Yang sudah dibekukan dari <i>cake ring</i> , lalu masukan ke dalam cetakan yang sudah berisi <i>cheese mousse</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 9
PENYUSUNAN ENTREMET JASUKE

(Lanjutan)

ENTREMET JASUKE		JENIS : <i>Ices</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 whole cake (19x5 cm)		
		HALAMAN : 2/2		
11	<i>Pipe</i>		<i>Cheese mousse</i>	Ke dalam cetakan sampai merata, lalu ratakan bagian atasnya dengan <i>knee palette</i>
12	Bekukan		<i>Cake</i>	Di dalam <i>freezer</i> .
13	Keluarkan		<i>Cake</i>	Dari cetakan.
14	Letakan		<i>Cake</i>	Di atas <i>cooling wire</i> .
15	Tuangkan		<i>Glaze</i>	Yang suhunya sudah mencapai 30-35°C keatas <i>cake</i> secara merata.
16	Pindahkan		<i>Entremet</i>	Ke atas piring saji atau <i>cake board</i> .
17	Tempelkan		<i>Chocolate belt</i>	Di pinggiran <i>entremet</i> .
18	letakan		<i>Chocolate ring</i>	Diatas permukaan <i>entremet</i> .
19	<i>Pipe</i>		<i>Cremeux</i>	Di dalam <i>chocolate ring</i> , lalu hias menggunakan jagung pipil, <i>edible leaves</i> dan <i>edible flower</i> , <i>entremet</i> siap disajikan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

4. Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan *Entremet Jasuke* ini, penulis tentu memerlukan sejumlah peralatan yang berperan penting untuk mendapatkan

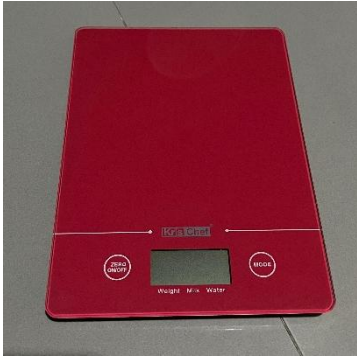
hasil yang maksimal dalam mencapai tujuan pengolahan yang efektif dan presentasi yang menarik. Daftar berikut merupakan rincian alat penunjang yang digunakan oleh penulis beserta kegunaannya.

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Cutting Board</i>		Sebagai alas untuk memotong bahan.
2.	Pisau		Untuk memotong cokelat atau bahan lainnya.
3.	<i>Cooling Wire</i>		Sebagai alas <i>entremet</i> saat <i>entremet</i> akan di <i>glaze</i> .

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
4	<i>Digital Scale</i>		Untuk menimbang bahan yang akan digunakan.
5.	<i>Hand Blender</i>		Untuk menghaluskan <i>glaze</i> , <i>compote</i> , <i>mousse</i> , <i>cremeux</i> .
6.	<i>Measuring Jug</i>		Digunakan untuk menuangkan <i>glaze</i> .

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
7.	<i>Pastry Brush</i>		Digunakan untuk mengoleskan loyang dengan mentega.
8.	<i>Knee Palette</i>		Untuk merapihkan permukaan atas <i>entremet</i> , memindahkan <i>entremet</i> dari <i>cooling wire</i> , dan meratakan <i>chocolate</i> .
9.	<i>Cake Ring</i> diameter 15 cm		Untuk mencetak komponen <i>entremet</i> .

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
10.	<i>Cake Ring</i> diameter 13 cm		Untuk mencetak hiasan dari cokelat.
11.	<i>Piping Bag</i>		Untuk memudahkan dalam memasukan komponen ke dalam cetakan, dan untuk membantu dalam <i>pipe cremeux</i> .
12.	<i>Rubber Spatula</i>		Untuk mengaduk berbagai macam adonan maupun komponen.

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
13.	<i>Mixer</i>		Digunakan untuk mengocok <i>cream</i> , dan mengocok adonan <i>sponge cake</i> .
14.	<i>Strainer</i>		Untuk menyaring <i>cremeux</i> , <i>glaze</i> , dan bahan lainnya.
15.	<i>Sauce Pan</i>		Untuk memasak <i>cream</i> , <i>compote</i> .

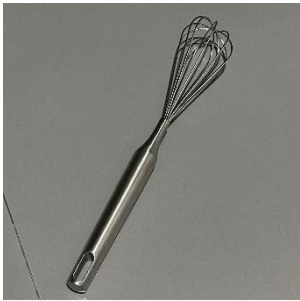
TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
16.	<i>Sheet Pan</i>		Digunakan sebagai alas saat memanggang kue di oven.
17.	<i>Thermometer</i>		Untuk mengukur suhu.
18.	<i>Wrapping</i>		Untuk alas bagian bawah <i>cake ring</i> , dan untuk <i>wrap</i> komponen.

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
19.	<i>Ballon Whisk</i>		Untuk mengocok adonan dan mencampurkan bahan.
20.	<i>Eclipse Silicone Mould</i>		Untuk mencetak <i>entremet</i>
21.	Kertas Kue		Sebagai alas kue agar kue tidak lengket di loyang.
22.	<i>Bowl</i>		Wadah untuk mencampur berbagai bahan untuk membuat komponen <i>entremet</i> .

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
23.	Sendok		Untuk meratakan <i>mousse</i> saat <i>mousse</i> berada di dalam <i>mould</i> .
24.	Plastik Mika		Untuk alas dalam pembuatan dekorasi cokelat.
25.	<i>Pan</i>		Untuk membuat <i>caramel</i> dalam pembuatan <i>caramel cornflakes</i> .

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
26.	Loyang Bulat diameter 15 cm		Wadah untuk memanggang <i>sponge cake</i> di dalam oven.
27.	Oven		Untuk memanggang <i>sponge cake</i> .
28.	Nozzle		Membantu dalam <i>pipe cremeux</i> agar bentuk <i>cremeux</i> yang di <i>pipe</i> hasilnya bagus.

TABEL 10
KEBUTUHAN ALAT

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
29.	<i>Stove</i>		Untuk memasak <i>cream</i> , <i>compote</i> , <i>caramel cornflakes</i> , dan lain-lain.
30.	Plastik		Untuk wadah <i>cornflakes</i> saat dihancurkan.
31.	<i>Rolling pin</i>		Untuk menghancurkan <i>cornflakes</i> .
32.	<i>Cake ring</i> diameter 19 cm		Digunakan untuk mencetak <i>chocolate belt</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

5. Kebutuhan Bahan

Langkah awal sebelum pembuatan produk adalah perencanaan dan perhitungan kebutuhan bahan, yang kemudian dituangkan dalam *Purchase Order* (PO) atau pesanan pembelian bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk. (Edward dalam Jurnal Muhammad Ridwan, 2018) mengatakan, *Purchase Order* (PO) merupakan cara resmi pembeli untuk menyampaikan kepada penjual mengenai barang atau jasa yang ingin dibeli, lengkap dengan semua persyaratan dan kondisi yang mengatur transaksi tersebut. *Purchase Order* (PO) juga dapat dikatakan sebagai suatu formulir atau dokumen permintaan pembelian yang ditujukan kepada bagian pembelian untuk memproses pengadaan barang yang dibutuhkan. (Permatasari, R D. dkk, 2022)

Purchase Order (PO) dalam pembuatan *Entremet* Jasuke ini memuat daftar lengkap bahan, kuantitas yang diperlukan, serta informasi harga setiap produk yang diperlukan dengan rincian sebagai berikut:

TABEL 11
PURCHASE ORDER

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				UNIT	HARGA (Rp)	
1	Telur	1000	gr	1000 gr	Rp 28,000	Rp 28,000
2	Gula	1000	gr	1000 gr	Rp 20,000	Rp 20,000
3	Tepung terigu	1000	gr	1000 gr	Rp 14,000	Rp 14,000

6. Recipe Costing

Recipe costing atau perhitungan biaya resep adalah langkah penting yang dilakukan untuk mengetahui berapa besar biaya yang diperlukan dalam pembuatan satu menu makanan atau minuman. Proses ini mencakup semua bahan yang digunakan dalam resep, termasuk takaran masing-masing bahan dan ukuran porsi yang dihasilkan. Dengan melakukan perhitungan ini, kita bisa mengetahui biaya produksi per porsi dan menetapkan harga jual yang sesuai agar usaha tetap menguntungkan. Berikut adalah perhitungan biaya resep pada pembuatan *Entremet* Jasuke :

TABEL 12
RECIPE COST VANILLA SPONGE CAKE

NO	NAMA BAHAN	QUANTIT Y ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Telur	1000 gr	78 gr	Rp 28,000	Rp 2,184
2	Gula	1000 gr	53 gr	Rp 20,000	Rp 1,060
3	Tepung terigu protein sedang	1000 gr	50 gr	Rp 14,000	Rp 700
4	Mentega tawar	227 gr	14 gr	Rp 45,000	Rp 2,775
5	Susu	1000 gr	23 gr	Rp 17,000	Rp 391
6	<i>Vanilla extract</i>	25 gr	5 gr	Rp 27,000	Rp 5,400
Recipe Cost					Rp 12,510
Dish Costing					Rp 6,255

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 13
RECIPE COST CARAMEL CORNFLAKES

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gula	1000 gr	38 gr	Rp 20,000	Rp 760
2	Mentega tawar	227 gr	13 gr	Rp 45,000	Rp 2,577
3	Whipping cream	1000 gr	30 gr	Rp 121,500	Rp 3,645
4	Vanilla extract	25 gr	3 gr	Rp 27,000	Rp 3,240
5	Garam	250 gr	2 gr	Rp 5,000	Rp 40
6	Cornflakes	150 gr	50 gr	Rp 24,000	Rp 8,000
Recipe Cost					Rp 18,262
Dish Costing					Rp 18,262

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 14
RECIPE COST WHITE CHOCOLATE CREMEUX

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Susu	1000 gr	63 gr	Rp 17,000.00	Rp 1,071
2	Whipping cream	1000 gr	63 gr	Rp 121,500.00	Rp 7,655
3	Kuning telur	1000 gr	25 gr	Rp 28,000.00	Rp 700
4	Gula	1000 gr	12 gr	Rp 20,000.00	Rp 240
5	White chocolate couverture	500 gr	46 gr	Rp 69,000.00	Rp 6,348
6	Gelatin	50 gr	3 gr	Rp 19,000.00	Rp 1,140
Recipe Cost					Rp 17,154
Dish Costing					Rp 17,154

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 15
RECIPE COST CORN COMPOTE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Jagung pipil	350 gr	120 gr	Rp 16,000	Rp 5,486
2	Gula	1000 gr	25 gr	Rp 20,000	Rp 500
4	Gelatin	50 gr	3 gr	Rp 19,000	Rp 1,140
5	Essence jagung	30 gr	5 gr	Rp 13,500	Rp 2,250
Recipe Cost					Rp 9,376
Dish Costing					Rp 9,376

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 16
RECIPE COST CHEESE MOUSSE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gelatin	50 gr	8 gr	Rp 19,000	Rp 3,040
2	Whipping cream	1000 gr	336 gr	Rp 121,500	Rp 40,824
3	Cream cheese	250 gr	240 gr	Rp 35,000	Rp 33,600
4	Gula	1000 gr	45 gr	Rp 20,000	Rp 900
5	Susu	1000 gr	70 gr	Rp 17,000	Rp 1,190
6	White chocolate couverture	500 gr	52 gr	Rp 69,000	Rp 7,176
Recipe Cost					Rp 86,730
Dish Costing					Rp 86,730

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 17
RECIPE COST YELLOW MIRROR GLAZE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gelatin	50 gr	15 gr	Rp 19,000	Rp 5,700
2	Susu kental manis	280 gr	50 gr	Rp 13,000	Rp 2,321
3	<i>White chocolate couverture</i>	500 gr	75 gr	Rp 69,000	Rp 10,350
5	Gula	1000 gr	75 gr	Rp 20,000	Rp 1,500
6	<i>Glucose</i>	400 gr	75 gr	Rp 15,000	Rp 2,813
7	<i>Yellow food coloring gel</i>	40 gr	7 gr	Rp 30,000	Rp 5,250
Recipe Cost					Rp 27,933
Dish Costing					Rp 27,933

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 18
RECIPE COST DEKORASI

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY YANG DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>White chocolate compound</i>	200 gr	150 gr	Rp 18,000	Rp 13,500
2	<i>Edible leaves</i>	20 pcs	3 pcs	Rp 7,000	Rp 1,050
3	<i>Edible flower</i>	20 pcs	3 pcs	Rp 35,000	Rp 5,250
Recipe Cost					Rp 19,800
Dish Costing					Rp 19,800

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

7. Selling Price

Selling Price atau harga jual adalah harga yang ditetapkan untuk suatu produk setelah mempertimbangkan seluruh biaya produksi serta berbagai faktor tambahan seperti nilai kreativitas, tingkat kesulitan proses pembuatan, dan target keuntungan yang diharapkan. Penentuan *Selling Price* bukan hanya soal menambahkan margin keuntungan di atas biaya produksi, melainkan juga mempertimbangkan nilai dari produk itu sendiri di mata konsumen. Penetapan harga jual sebaiknya dilakukan secara sistematis dan berdasarkan perhitungan yang rasional, dengan tujuan agar setiap menu yang dijual dapat menutup seluruh biaya yang terkait dengan produksinya, sekaligus memberikan margin keuntungan yang memadai. Mereka menekankan bahwa selling price bukan hanya soal menambahkan markup pada biaya makanan, tetapi harus memperhitungkan total biaya operasional dan strategi bisnis secara keseluruhan (Dopson & Hayes, 2016). Salah satu dasar utama dalam menetapkan harga jual adalah *Recipe Costing*. *Recipe Costing* memberikan gambaran akurat mengenai biaya total yang dibutuhkan untuk memproduksi satu unit produk, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya tambahan lain yang relevan. Setelah *Recipe Costing* disusun, penentuan harga jual dilakukan dengan cara membagi total biaya tersebut dengan persentase biaya yang diinginkan atau *Desired Cost Percentage*. Persentase ini biasanya berada pada kisaran 35% hingga 40%

tergantung dari kreativitas dan tingkat kesulitan dalam pembuatan produk.

Lalu ada *Preliminary Selling Price* yaitu hasil dari *Total Recipe Costing*

dibagi dengan *Desired Cost Percentage* dan yang terakhir adalah

Actual Selling Price yaitu hasil *Preliminary Selling Price* yang dibulatkan.

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Persentase Food Cost yang Diinginkan}}$$

TABEL 19
SELLING PRICE

SELLING PRICE ENTREMET JASUKE		
NO	KETERANGAN	COST
1	<i>Vanilla Sponge Cake</i>	Rp 6,255
2	<i>Caramel Cornflakes</i>	Rp 18,262
3	<i>White Chocolate Cremeux</i>	Rp 17,154
4	<i>Corn Compote</i>	Rp 9,376
5	<i>Cheese Mousse</i>	Rp 86,730
6	<i>Yellow Mirror Glaze</i>	Rp 27,933
7	Dekorasi	Rp 19,800
Total Recipe Costing		Rp 185,510
Desired Cost Percentage		35%
Preliminary Selling Price		Rp 530,028
Actual Selling Price		Rp 530,500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

8. Nutrisi

Nutrisi merupakan komponen esensial yang menunjang keberlanjutan proses tumbuh kembang individu, di mana pada periode ini, kebutuhan akan zat gizi seperti protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin, dan air menjadi krusial. Ketidacukupan asupan zat gizi selama masa tumbuh kembang berpotensi menghambat perkembangan selanjutnya (Hidayat, 2006). Menurut Tarwoto, dkk. (2006) nutrisi tidak hanya berperan dalam menghasilkan energi untuk fungsi organ dan aktivitas fisik, tetapi juga sebagai bahan dasar pembentukan dan perbaikan jaringan sel, serta proteksi dan regulasi suhu tubuh. Sebagai elemen fundamental bagi proses dan fungsi tubuh, pemenuhan kebutuhan energi diperoleh dari berbagai nutrien, termasuk karbohidrat, protein, lemak, air, vitamin, dan mineral (A. P. Potter & Perry, 2010). Berikut adalah perhitungan kandungan gizi pada pembuatan *Entremet* Jasuke :

TABEL 20
KANDUNGAN GIZI VANILLA SPONGE CAKE

VANILLA SPONGE CAKE					
NAMA BAHAN	JUMLAH	ENERGI (kal)	KARBOHIDRAT (g)	LEMAK (g)	PROTEIN (g)
Telur	78 g	112	0,7	7,8	9,7
Gula	53 g	204	52,8	0,2	0
Tepung terigu	50 g	182	36,8	0,5	5,2

Mentega tawar	14 g	100	0	11,4	0,1
Susu	23 g	149	11,7	7,9	77,7
<i>Vanilla extract</i>	5 g	14	0,6	0	0

Sumber : MyFitnessPal, 2025

TABEL 21
KANDUNGAN GIZI CAMEL CORNFLAKES

<i>CAMEL CORNFLAKES</i>					
NAMA BAHAN	JUMLAH	ENERGI (kal)	KARBOHIDRAT (g)	LEMAK (g)	PROTEIN (g)
Gula	38 g	146	37,8	0,1	0
Mentega tawar	13 g	93	0	10,5	0,1

TABEL 21
KANDUNGAN GIZI CAMEL CORNFLAKES

(Lanjutan)

<i>Whipping cream</i>	30 g	102	0,9	10,8	0,9
<i>Vanilla extract</i>	3 g	9	0,4	0	00
Garam	2 g	0	0	0	0
<i>Cornflakes</i>	50 g	167	41,7	0	3,3

Sumber : MyFitnessPal, 2025

TABEL 22
KANDUNGAN GIZI *WHITE CHOCOLATE CREMEUX*

<i>WHITE CHOCOLATE CREMEUX</i>					
NAMA BAHAN	JUMLAH	ENERGI (kal)	KARBOHIDRAT (g)	LEMAK (g)	PROTEIN (g)
Susu	126 g	63	6,2	2,4	4,2
<i>Whipping cream</i>	126 g	428	3,6	45,5	3,6
Kuning telur	50 g	164	0,5	14,4	8,1
Gula	24 g	92	23,9	0,1	0
<i>White chocolate</i>	92 g	552	46 g	38,6	5,6 g
Gelatin	4 g	13	0	0	3,4

Sumber : MyFitnessPal, 2025

TABEL 23
KANDUNGAN GIZI *CORN COMPOTE*

<i>CORN COMPOTE</i>					
NAMA BAHAN	JUMLAH	ENERGI (kal)	KARBOHIDRAT (g)	LEMAK (g)	PROTEIN (g)
Jagung pipil	120 g	100	20,1	1,4	2,2
Gula	25 g	96	24,9	0,1	0
Gelatin	3 g	10	0	0	2,6
<i>Essence jagung</i>	5 g	0	0	0	0

Sumber : MyFitnessPal, 2025

TABEL 24
KANDUNGAN GIZI *CHEESE MOUSSE*

CHEESE MOUSSE					
NAMA BAHAN	JUMLAH	ENERGI (kal)	KARBOHIDRAT (g)	LEMAK (g)	PROTEIN (g)
Gelatin	8 g	27	0	0	6,8
<i>Whipping cream</i>	336 g	1.142	9,5	121,3	9,5
<i>Cream cheese</i>	240 g	840	13,2	82,7	14,8
Gula	45 g	173	44,8	0,1	0
Susu	70 g	35	3,4	1,3	2,3
<i>White chocolate couverture</i>	52 g	312	26	21,8	3,2

Sumber : MyFitnessPal, 2025

TABEL 25
KANDUNGAN GIZI *YELLOW MIRROR GLAZE*

YELLOW MIRROR GLAZE					
NAMA BAHAN	JUMLAH	ENERGI (kal)	KARBOHIDRAT (g)	LEMAK (g)	PROTEIN (g)
Gelatin	15 g	50	0	0	12,8
Susu kental manis	50 g	167	27,4	4,2	3,6
<i>White chocolate couverture</i>	75 g	450	37,5	31,5	4,6
Gula	75 g	289	74,7	0,2	0

<i>Glucose</i>	75 g	238	63,5	0	0
<i>Yellow food coloring gel</i>	7 g	0	0	0	0

Sumber : MyFitnessPal, 2025

TABEL 26
KANDUNGAN GIZI *CHOCOLATE BELT* DAN *CHOCOLATE RING*

CHOCOLATE BELT DAN CHOCOLATE RING					
NAMA BAHAN	JUMLAH	ENERGI (kal)	KARBOHIDRAT (g)	LEMAK (g)	PROTEIN (g)
<i>White chocolate compound</i>	150 g	60	5	4,2	0,6

Sumber : MyFitnessPal, 2025

D. Lokasi dan Waktu Kegiatan

Penulis melaksanakan kegiatan latihan untuk Tugas Akhir di :

- Tempat Tinggal Penulis, Komplek Margahayu Raya.
- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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

Sidang Tugas Akhir dilaksanakan di :

- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Waktu pelaksanaan kegiatan latihan Tugas Akhir adalah :

- Bulan April – Juni 2025

Waktu pelaksanaan Sidang Tugas Akhir adalah :

- Bulan Juli 2025