

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake adalah salah satu bagian dari makanan penutup yang sudah terkenal dan digemari orang-orang, *cake* sendiri adalah makanan penutup manis yang biasa terbuat dari campuran tepung, telur, lemak, dan gula. Menurut Gisslen (2013:377) “*cake* adalah semua produk kue panggang yang manis, kaya akan gula dan lemak”. Pada zaman sekarang *cake* tidak hanya dijadikan sebagai hidangan penutup tapi juga untuk perayaan-perayaan seperti ulang tahun, peresmian, *anniversaries*, pernikahan. Perkembangan zaman juga membuat bertambahnya jenis dan varian *cake* yang beredar salah satunya adalah *entremets*.

Entremet dalam Bahasa Prancis secara harfiah berarti "di antara sajian-sajian" namun kini istilah ini lebih mengacu pada jenis *dessert* modern yang berasal dari Prancis, yaitu hidangan penutup yang menggabungkan beberapa kombinasi untuk berbagai lapisan tekstur dan campuran rasa dengan gigitan yang berbeda (Friberg, 2002). *Entremet* adalah contoh dari inovasi dunia *pastry*, sebuah kue yang melibatkan kreativitas dari pembuat kue tersebut dengan tampilan yang mewah *entremet* memang cocok untuk dijadikan kue yang disajikan pada perayaan-perayaan penting.

Salah satu dari banyak alasan di balik meningkatnya popularitas *entremet* belakangan ini adalah daya tarik visualnya di media sosial. Warna-warna cerah dan lapisan yang rumit terlihat menarik di media sosial. *Dessert* ini menarik dan tetap relevan berkat perpaduan rasa internasionalnya, dan daya tarik premiumnya semakin diperkuat oleh hubungannya dengan kue-kue mewah dan acara-acara spesial. Penggemar *dessert* di seluruh dunia selalu terpesona oleh perpaduan seni, keahlian teknis, dan rasa mewah yang ditawarkan *entremet*.

Untuk menciptakan kombinasi rasa dan tekstur yang harmonis, *entremet* biasanya terdiri dari beberapa lapisan, seperti *sponge cake*, *mousse*, *jelly*, dan lapisan seperti *glaze* atau *mirror glaze*. *Entremet* merupakan *centerpiece* yang populer untuk acara penting karena menggabungkan rasa yang enak dengan tampilan yang cantik. Ada beberapa lapisan dengan komponen yang berbeda di dalam kue *entremet*. Karena lapisan-lapisan ini dimasukkan ke dalam *mousse* saat pembuatan, mereka juga sering disebut sebagai “inserts.” Ada banyak pilihan untuk komponen bagian dalam *entremet* seperti *cremeux*, *jelly*, *compote*, *sponge cake* atau biskuit. Setiap lapisan berperan dalam memberikan keseimbangan rasa dan tekstur pada keseluruhan kue seperti menghadirkan rasa *creamy*, asam, renyah, ringan, dan manis. Lapisan-lapisan tersebut berada di dalam, *discover* oleh *mousse*, sehingga saat *entremet* dipotong hasilnya akan selalu menarik menunjukkan berbagai lapisan di dalamnya

Dalam struktur *entremet*, *mousse* biasanya menjadi elemen inti dengan proporsi paling besar. Karakteristiknya yang ringan dan stabil memungkinkan *mousse* memberikan tekstur lembut yang menjadi ciri khas produk ini. Selain itu, *mousse* yang dibuat dengan teknik dan formulasi yang tepat juga memudahkan aplikasi finishing seperti *glaze* atau *velvet spray*, karena permukaannya dapat menyerap dan menampilkan lapisan akhir secara optimal, baik dari segi tampilan maupun kualitas produk. Bagian luar *mousse* memungkinkan *glaze* atau *velvet* menempel dengan baik, karena jenis lapisan ini akan terlihat paling baik jika menyentuh dan membungkus *mousse* (Oakling, 2021). *Mousse* juga dapat dibuat dengan rasa yang bisa bermacam macam seperti coklat, buah, kopi bahkan teh. *Mousse* inilah yang akan melapisi seluruh komponen sebuah *entremet*, biasanya *mousse* akan dibekukan dalam cetakan *silicon* bulat namun sekarang juga sudah banyak variasi bentuk cetakan untuk *entremets* bahkan *cake ring* juga dapat digunakan. *Mousse* harus memiliki tekstur lembut dan ringan namun tetap cukup kokoh untuk menahan komponen di dalamnya, tidak semua resep *mousse* cocok untuk *entremets* biasanya *mousse* dengan tambahan *gelatin* lah yang sering digunakan untuk *entremets*.

Entremet yang telah selesai disusun akan dilapisi oleh *glaze*, *entremet* memiliki lapisan yang halus, seragam dan merata yang dicapai dengan melapisi permukaan mousse dengan sebuah lapisan. Hasil akhir yang sedang tren adalah *mirror glaze* yang memiliki tampilan mengkilat layaknya sebuah cermin, *Glaze* dapat berupa berbagai macam warna dan gaya mulai dari cokelat dan warna-warna yang beragam *marble*, *spider-web* atau *metallic sparkle*. Saat mengaplikasikan *glaze*, *entremet* harus dalam keadaan beku lalu *glaze* harus hangat dan cair untuk melapisi *entremet* secara merata dan menempel pada *entremet* (Cheok, 2025).

Pada tugas akhir ini penulis mengambil tema dari sebuah *idol* grup perempuan asal Korea Selatan Bernama GFRIEND (여자친구) karena pada zaman sekarang ini kue tidak hanya digunakan untuk perayaan ulang tahun atau *anniversaries* orang terdekat kita saja seperti teman, pasangan, ataupun saudara. Dilansir dari *website* Good Stats Indonesia adalah negara terbesar keempat di dunia dan menampung jutaan penggemar KPOP. Pada tahun 2021, Twitter mengumumkan bahwa salah satu negara yang masuk daftar yang paling banyak *men-tweet* terkait artis Kpop sepanjang tahun 2021 adalah Indonesia yang berada pada peringkat pertama dan menjadi negara dengan penggemar Kpop terbanyak di dunia.

Hal ini memberikan efek positif pada perekonomian Indonesia terutama pada bidang kuliner, selain makanan Korea Selatan yang mulai menjamur di Indonesia namun pada industri *pastry* dan *bakery* juga sangat berdampak karena para penggemar Kpop terkenal sangat *royal* dan rela mengeluarkan uang untuk melakukan kegiatan yang berkaitan dengan idola kesukaan nya seperti merayakan ulang tahun anggota ataupun perayaan *anniversaries* grup yang mereka sukai dan untuk mendukung kegiatan tersebut tidak jarang mereka akan membeli kue untuk idola mereka tersebut, oleh karena itu penulis memilih judul **‘BLUEBERRY EARL GREY ENTREMET DENGAN TEMA GFRIEND’** untuk merayakan 10 tahun *anniversary* grup tersebut.

B. Usulan Produk



Gambar 1 GFRIEND (여자친구)

GFRIEND (여자친구, *Yeojachingu*) adalah grup vokal wanita asal Korea Selatan yang debut pada 16 Januari 2015 di bawah naungan *Source Music*, yang kemudian menjadi anak perusahaan *HYBE Corporation*. Beranggotakan Sowon, Yerin, Eunha, Yuju, SinB, dan Umji, pada tanggal 18 Mei 2021 *Source Music* menyatakan bahwa kontrak GFRIEND telah berakhir walaupun seharusnya kontrak mereka berakhir diperkirakan pada bulan November 2021 dan GFRIEND telah membicarakan tentang memperpanjang kontrak mereka. Banyak yang berspekulasi bahwa mereka bubar karena keinginan mereka sendiri namun, SinB mengungkapkan hal sebaliknya dalam episode terbaru acara *SCAN VIVIZ*. Dia membicarakan pembubaran GFRIEND secara blak-blakan. SinB mengaku tak menyangka bahwa lagu 'MAGO' yang dirilis pada November 2020 akan menjadi lagu dan promosi terakhir mereka sebagai grup. SinB mengungkapkan bahwa sebulan sebelum pembubaran GFRIEND, para personel mungkin terlihat menangis di tengah-tengah siaran langsung. Mereka pun menangis terisak bersama di hari pengumuman. Meskipun telah tidak aktif selama 4 tahun namun GFRIEND tetap diingat dan dirindukan oleh penggemarnya, GFRIEND pun masih tetap berada pada peringkat 5 besar *girl group* Korea Selatan dengan kemenangan *music show* terbanyak berjumlah 71 piala.

Kesuksesan GFRIEND di Indonesia pun tidak kalah dengan kesuksesannya di Korea Selatan, dilansir dari website Songstats kota Jakarta menjadi peringkat pertama dalam *monthly listener* GFRIEND di Spotify, disusul dengan banyak kota-kota lain di Indonesia seperti Bandung, Surabaya, Bekasi, Semarang dalam peringkat 10 teratas. Pada tahun 2018-2019 GFRIEND telah berkesempatan datang ke Indonesia sebanyak 5 kali dalam berbagai rangkaian acara yaitu K City Camp 2018, Fan Meeting dengan Celebon, konser solo perdana bertajuk "Go Go GFRIEND!", Shopee Live 11.11, dan Oh My Gig Festival, kedatangan GFRIEND yang cukup tinggi menunjukkan antusiasme fans GFRIEND di Indonesia dengan mayoritas acara terisi penuh dan terjadi perebutan tiket. Pada kegiatan GFRIEND di Vietnam beberapa waktu setelah melaksanakan konser di Indonesia, GFriend mengungkapkan bahwa konser di Jakarta adalah konser yang paling berkesan untuk mereka. "Hari itu, para penggemar sangat bersemangat. Mereka (fans) bahkan membuat *fan chant* untuk lagu *b-side* kami. Jadi, kami membawakan lagu *b-side* untuk pertama kali sebagai *encore*. Kami sampai melepas *in-ear monitor* karena kaget dengan energi para penggemar. Itu sangat menyenangkan," kata Sowon sebagai leader dari grup GFRIEND (KumparanKPOP, 2019).

Pada tanggal 24 September 2024, dilansir dari JoyNews24 menurut beberapa orang dalam industri musik pada tanggal 24, GFRIEND akan memulai proyek baru dengan target Januari tahun depan. Kabarnya mereka sedang mempersiapkan hadiah yang berarti untuk para penggemar di bulan Januari 2025, yang akan menandai peringatan 10 tahun debut mereka. (Jiwon,J. 2024)

Selain memberikan album reuni GFRIEND juga mengadakan konser ulang tahun ke-10 GFRIEND, bertajuk "Season of Memories," dilansir dari GFRIEND Indonesia yaitu fanbase GFRIEND terbesar di Indonesia bahwa konser tersebut telah mencatatkan kesuksesan luar biasa, menghasilkan pendapatan sebesar \$1.119.195 atau sekitar 18,09 Miliar Rupiah hanya dari konser yang diadakan di Korea. Konser yang diadakan di Seoul terjual habis pada 17 Januari. Ini berarti bahwa penggemar grup sangat antusias untuk merayakan dekade pertama mereka di industri musik. Dengan lebih dari 45.000

orang yang mengantre untuk membeli tiket, acara ini menjadi bukti kuat dari popularitas dan cinta para penggemar terhadap GFRIEND. Keberhasilan "Season of Memories" tidak hanya menunjukkan cinta para penggemar, tetapi juga menunjukkan betapa solidnya hubungan antara GFRIEND dan penggemarnya dalam perayaan satu dekade perjalanan musik.

Grup GFRIEND telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis sejak tahun 2015 dan tumbuh bersama hingga penulis dewasa. Oleh karena itu, penulis ingin menciptakan sesuatu yang istimewa untuk merayakan kembalinya GFRIEND serta *anniversary* ke-10 mereka.

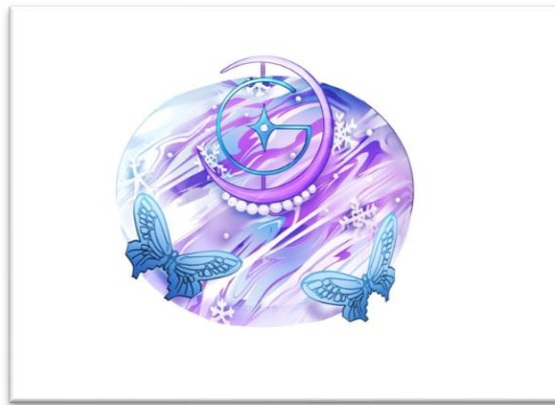
C. Konsep Produk

Untuk konsep produk *entremet* ini penulis mengambil rasa yang banyak disukai oleh orang-orang yaitu *blueberry* dan *earl grey* lalu menyatukannya menjadi satu untuk menyatukan rasa *blueberry* yang manis, *juicy*, sedikit asam, dan *earthy* dipadukan dengan rasa *earl grey* yang khas dan kompleks, dengan perpaduan antara kekuatan teh hitam dan aroma citrus dari minyak bergamot.

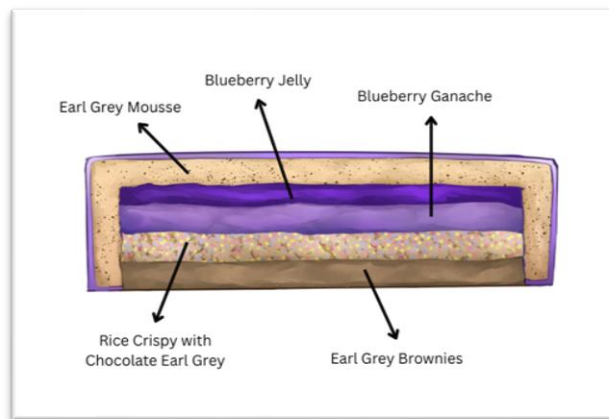
Blueberry earl grey entremet ini akan terdiri dari beberapa komponen yang akan dijadikan sebuah lapisan, pada lapisan pertama pada bagian bawah akan ada *earl grey blondies* yang dibuat dengan coklat putih sebagai komponen *spongy*, pada lapisan selanjutnya ada komponen *crunchy* yang akan penulis buat menggunakan *rice crispy* yang dilapisi oleh *white chocolate earl grey*, lapisan selanjutnya penulis membuat *blueberry ganache* sebagai komponen *creamy*, dan lapisan paling atas yaitu *blueberry jelly* sebagai komponen *jelly* lalu seluruh lapisan tersebut akan berada dalam *earl grey mousse*. Penulis akan melapisi bagian luar *entremet* dengan *marble mirror glaze* yang memadukan warna putih, biru muda, dan ungu tua sesuai dengan warna resmi dari grup GFRIEND.

Entremet ini akan dibuat dengan *eclipse mold* berukuran 18cm dengan tinggi 5cm dan diameter untuk komponen *gelée blueberry*, *blueberry ganache*, *rice crispy*, dan *earl grey blondies* akan berdiameter 15 cm dengan tinggi 4 cm.

Untuk komponen *earl grey mousse* akan mengikuti diameter 18 cm dengan tinggi 5 cm. Dekorasi yang penulis pilih adalah *fondant décor* berbentuk logo GFRIEND sebagai *centerpiece* ditambah dengan *fondant décor* berbentuk kupu-kupu dan *snowflake* yang mencerminkan ciri khas dari grup GFRIEND. Berikut desain yang telah penulis buat:



Gambar 2 Tampilan Entremet Dari Depan



Gambar 3 Tampilan Entremet dari dalam

Berikut penjelasan detail mengenai isian setiap komponen pada *entremet*

1. *Earl Grey Mousse*

Kita dapat mendefinisikan *mousse* sebagai makanan penutup lembut atau kental yang dibuat ringan dan empuk dengan tambahan krim kocok, putih telur kocok, atau keduanya. Perhatikan bahwa *bavarians* dan sifon cocok dengan deskripsi ini. Faktanya, mereka sering disajikan sebagai *mousse* tetapi gelatinnya dikurangi atau tidak dipakai sehingga *mousse* lebih lembut. Ada banyak jenis bahan dasar *mousse*. Bentuknya mungkin tidak lebih dari cokelat leleh atau buah segar yang dihaluskan, atau mungkin lebih

rumit, seperti bahan dasar sifon. Beberapa *mousse* mengandung putih telur kocok dan krim kocok (Gisslen, W. 2016).

Pada *entremet* penulis akan menggunakan susu yang dimasak dengan teh *earl grey*, didiamkan selama 1 malam di dalam chiller lalu dimasak dengan kuning telur dan gula hingga menjadi *cremeux* ditambahkan gelatin dan dicampur dengan *whipped cream* yang telah di kocok hingga *soft peak*.

2. Earl Grey Blondies

Blondies adalah kue berbentuk persegi atau persegi panjang, biasanya dibuat dari bahan dasar cokelat, tepung terigu, gula, telur, dan mentega. Penulis memilih *blondies* untuk komponen *spongy*, walaupun *blondies* tidak memiliki tekstur *spongy* seperti *sponge cake* tapi memiliki ketahanan yang baik dengan tekstur antara *fudgy* (lembut dan padat) hingga *cakey* (lebih ringan dan seperti kue) sehingga cocok berada di dalam *entremets*. Penulis membuat *blondies* dengan *white chocolate* lalu diberi rasa teh *earl grey*, lalu *blondies* akan dipanggang menggunakan *cake ring* berukuran d15 cm

3. Rice Crispy with White Chocolate Earl Grey

Rice Crispy merupakan makanan ringan biasa diolah dari beras ketan putih, biasa dimakan untuk sereal atau bisa dijadikan bahan campuran makanan lain. (Sari, 2020) Penulis menggunakan *rice crispy* karena rasanya yang netral dan menambahkan tesktur crunchy pada *entremet*, ditambahkan dengan *white chocolate* yang diberi rasa teh *earl grey* lalu dicetak dalam ring cutter diameter 15 cm lalu didinginkan di dalam chiller hingga mengeras

4. Blueberry Ganache

Ganache adalah krim cokelat kaya dengan banyak kegunaan, termasuk sebagai *glaze*, *icing*, atau isian kue dan kue kering, dan sebagai bahan dasar *confections*. Ini adalah salah satu persiapan kue yang mendasar.

Dalam bentuk paling dasar, ganache adalah campuran halus krim kental dan cokelat couverture (Gisslen, W. 2016).

Penulis memilih *blueberry ganache* karena rasa nya yang cocok bila dipadukan dengan *white chocolate*. Untuk itu penulis menggunakan *blueberry puree* yang dipanaskan bersama dengan *glucose* lalu ditambahkan gelatin dan dituang keatas *white chocolate* dicampur hingga rata lalu ditambahkan *cream* dan di campur hingga menyatu dan dituang diatas *rice crispy* yang sudah mengeras.

5. *Blueberry Jelly*

Menurut Wayne Gisslen pada buku nya Professional Baking 7th edition, gelée adalah cairan apa pun yang dikentalkan dengan gelatin. Penulis memilih rasa blueberry karena blueberry memiliki rasa yang manis-asam yang cocok dipadukan dengan teh. Penulis akan menggunakan blueberry puree yang dimasak dengan gelatin lalu dipanaskan setelah itu dituang keatas *ganache* yang sudah mengeras dan dibekukan di *freezer*.

6. *Mirror Glaze*

Mirror glaze adalah lapisan mengilap yang digunakan pada kue untuk memberikan efek reflektif seperti cermin. Terbuat dari campuran gelatin, gula, air, dan susu kental manis, serta pewarna makanan untuk memberikan tampilan estetik. *Glaze* ini diterapkan dalam keadaan hangat dan membentuk lapisan halus di permukaan kue, sering digunakan dalam pembuatan kue modern seperti *mousse cake*. Penulis memilih *marble mirror glaze* agar bisa memberi beberapa warna sekaligus dengan pilihan warna putih, biru muda dan ungu gelap.

7. *Fondant Decoration*

Fondant termasuk kedalam sebuah jenis *icing* ada berbagai jenis fondant, masing-masing digunakan untuk berbagai tugas pada kue. Fondant pada dasarnya adalah lapisan gula yang fleksibel dan dapat digulung.

Terbuat dari gula, air, sirup jagung dan gelatin. Istilah "fondant" berasal dari kata Prancis "fonder." Ini berarti "meleleh". Kata ini memiliki akar kata yang sama dengan kata fondue, saus keju cair untuk *dipping*. (Christian, 2024)

Pada *entremet* ini penulis menggunakan *fondant* untuk dekorasi pada kue dengan bentuk logo grup GFRIEND sebagai *centerpiece* dan tambahan *fondant* berbentuk kupu-kupu warna biru dan *snowflake* untuk memperkuat tema grup GFRIEND karena kupu-kupu biru telah menjadi bagian dari cerita GFRIEND selama bertahun-tahun dan lagu terbaru mereka rilis pada musim salju.

D. Tinjauan Produk

Berikut adalah ulasan produk dari pembuatan *Blueberry Earl Grey Entremet* bertema GFRIEND, yang mencakup beberapa aspek seperti standar resep, kebutuhan peralatan, pembuatan purchase order, perhitungan biaya resep, dan penetapan harga jual.

8. *Standard Recipe*

Standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah baku, yang akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan, gunanya agar mutu dari masakan yang dihasilkan, serta menjadi pengawasan atas biaya, produksi dan porsi yang dihasilkan. (Karina, S. 2017)

Untuk standar resep *entremet* ini penulis mengambil referensi rasa dari Louise Lindeberg seorang *cake artist* dan *pastry chef* yang sudah mempunyai pengalaman selama lebih dari 10 tahun, dan mempunyai *baking class* dengan pengunjung yang sudah banyak. Untuk referensi resep, penulis mengambil referensi dari buku resep yang ditulis oleh Ksenia Penkina, berjudul *Recette* pada tahun 2020. Beliau adalah seorang *pastry chef* yang dikenal dengan kreasi *entremet* nya dan mempopulerkan *entremet* beliau juga dijuluki 'Glazing Queen' karena keahlian nya dalam glazing *entremet*.

Penulis juga mengambil beberapa resep dari internet dan di modifikasi sesuai kebutuhan penulis, berikut standar resep dalam bentuk tabel yang akan penulis berikan:

Tabel 1 *Earl Grey Blondies*

Standar Resep		Kategori: <i>Spongy Component</i> Hasil: 1 loyang kue D15 cm tinggi 5 cm		
No	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan			Oven pada suhu 170°C
2	Siapkan			<i>Ring cutter</i> berdiameter 15cm dan berikan <i>grease</i> lalu alasi dengan <i>wax paper</i>
3	Lelehkan	150 gr 60 gr	<i>White Chocolate</i> <i>Unsalted Butter</i>	Dengan metode <i>double boil</i> hingga meleleh dan aduk hingga merata
4	Gabungkan	6 gr	Teh <i>Earl Grey</i>	Kedalam larutan coklat dan mentega
5	Campurkan	2 butir 50 gr	Telur Gula	Kedalam satu mangkuk, kocok menggunakan <i>mixer</i> hingga mengembang
6	Tuangkan		Cokelat	Kedalam adonan telur lalu lipat balik adonan hingga tercampur rata
6	<i>Sieve</i>	80 gr	Tepung Terigu Protein Rendah	Kedalam adonan
7	Aduk			Adonan hingga tercampur rata
8	Tuangkan			Adonan kedalam <i>ring cutter</i> ukuran 15 cm

Table 1 Earl Grey Blondies

Standar resep

(Lanjutan)

9	Panggang			Selama 40 menit di suhu 160°C hingga bagian atas berwarna coklat keemasan dan saat ditusuk dengan tusuk sate tidak ada adonan yang menempel
10	Keluarkan			Blondies dari dalam oven dan dinginkan

Sumber: Youtube SweetHailey, 2021 dan modifikasi penulis

Tabel 2 Rice Crispy with White Chocolate Earl Grey

Standar Resep		Hasil akhir: 1 Loyang kue diameter 15 cm dengan tinggi 1 cm Jenis: <i>Crunchy component</i>		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Lelehkan	75 gr 75 gr	<i>White Chocolate Compound</i> <i>White Chocolate Couverture</i>	Dengan metode <i>double boil</i> hingga meleleh
	Tambahkan	5 gr	<i>Earl grey tea</i>	Kedalam coklat lalu aduk hingga rata
2	Masukkan	35 gr	<i>Rice Crispy</i>	Kedalam <i>white chocolate</i>
3	Aduk			Hingga <i>rice crispy</i> terselimuti oleh coklat dengan rata
4	Cetak			<i>Rice crispy</i> dalam <i>ring cutter</i> berdiameter 15 cm yang sudah dialasi dengan plastic wrap
5	Dinginkan			Didalam <i>chiller</i> sampai mengeras.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 3 *Blueberry Ganache*

Standar Resep		Hasil akhir: 200 gr, 1 loyang kue D15 cm dengan tinggi 2cm Jenis: <i>Creamy component</i>		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	40 gr 20 gr 4 gr	<i>Blueberry puree</i> <i>Blueberry Jam</i> <i>Glucose</i>	Sampai suhu 85°C
2	Tambahkan	10 gr	<i>Gelatine mass</i>	Kedalam <i>blueberry puree</i>
3	Aduk			Hingga <i>gelatine</i> meleleh
4	Tuang			<i>Blueberry puree</i> kedalam
5		80 gr	<i>White chocolate</i> <i>couverture</i>	
6	Aduk			Hingga coklat meleleh
7	Tuang	55 gr	<i>Cream</i>	Kedalam adonan
8	Aduk			Hingga semuanya tercampur rata
9	Tuang			Keatas <i>rice crispy</i> yang sudah mengeras lalu dinginkan didalam <i>chiller</i> hingga <i>ganache</i> sudah set

Sumber: Ksenia Penkina & modifikasi Penulis, 2024

Tabel 4 *Blueberry Jelly*

Standar Resep		Hasil akhir: 185 gr, 1 loyang kue D15 cm dengan tinggi 1cm Jenis: <i>Jelly component</i>		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	70 gr 40 gr 50 gr	<i>Blueberry puree</i> <i>Blueberry Jam</i> <i>Gula</i>	Panaskan hingga suhu 85°C
2	Masukkan	15 gr	<i>Gelatine mass</i>	Kedalam <i>blueberry puree</i>
3	Aduk			Hingga <i>gelatine</i> meleleh
4	Tuang			<i>Gelee</i> saat suhu sudah mencapai 30°C diatas <i>blueberry ganache</i> yang sudah beku
5	Dinginkan			Di dalam <i>chiller</i> hingga <i>gelee set</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

Tabel 5 Earl Grey Mousse

Standar Resep		Hasil akhir: 620gr, 1 loyang <i>eclipse</i> D 18cm dengan tinggi 5cm Jenis: <i>Mousse</i>		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	20 gr 200 ml	<i>Earl grey tea</i> Susu	Dengan api kecil hingga mendidih lalu diamkan 10 menit
2	Saring			Susu sampai tidak ada daun teh yang tersisa
3	Masukan	5 gr	Daun teh <i>earl grey</i>	Dari hasil yang sudah disaring kedalam susu
4	Kocok	3 butir 55 gr	Kuning telur Gula	Sampai berubah pucat
5	Tuang			Susu kedalam adonan kuning telur
6	Panaskan			Dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mengental
7	Masukkan	50 gr	<i>Gelatine mass</i>	aduk hingga <i>gelatine</i> meleleh
8	Kocok	250 ml	<i>Cream</i>	Sampai tahap <i>soft peak</i>
9	Tuangkan			Adonan <i>earl grey</i> yang sudah dingin kedalam <i>cream</i>
10	<i>Fold in</i>			Hingga tercampur rata
11				Sisihkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 6 *Mirror Glaze*

Standar Resep		Hasil Akhir: 1380 gr <i>glaze</i> @ 3 <i>whole entremet</i> Jenis: <i>Glaze</i>		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	150 gr	Air	Didalam panci
		300 gr	Gula	
		300 gr	<i>Glucose</i>	
2	Siapkan	130 gr	<i>Gelatine mass</i>	Di dalam wadah yang tinggi seperti <i>jug</i> atau <i>measuring cup</i>
		150 gr	Susu kental manis	
		300 gr	<i>White chocolate couverture</i>	
3	Panaskan		Air	Hingga mendidih dan mencapai suhu 103°C
			Gula	
			Glucose	
4	Tuang			Kedalam <i>jug</i> yang berisikan <i>Gelatine mass</i> , Susu kental manis, <i>White chocolate couverture</i>
5	<i>Emulsify</i>			Dengan <i>hand blender</i> hingga tercampur rata, sisihkan.
6	Bagi			<i>Glaze</i> menjadi 3 sama rata

Tabel 6 *Mirror Glaze*

Standar Resep

(Lanjutan)

6	Bagi		<i>Glaze</i>	Menjadi 3 dengan takaran (1) 780 gr, (2) 300 gr, dan (3) 300 gr
7	Tambahkan	15 gr	Pewarna putih (<i>titanium dioxide</i>)	Kedalam <i>glaze</i> (1)
8	<i>Emulsify</i>			Perlahan menggunakan <i>hand blender</i> sampai tercampur rata
9	Tambahkan	5 gr	Pewarna biru gelap	Kedalam <i>glaze</i> (2) dan aduk hingga tercampur rata
10	Tambahkan	5 gr	Pewarna ungu gelap	Kedalam <i>glaze</i> (3) dan aduk hingga tercampur rata

Sumber: Ksenia Penkina, 2020

Tabel 7 *Fondant Decoration*

Standar Resep		Hasil akhir: 3 buah <i>decoration</i> berbentuk logo GFRIEND dengan tinggi 5 cm dan lebar 5 cm 2 buah <i>decoration</i> kupu-kupu dengan lebar 6 cm 6 buah <i>decoration</i> salju dengan diameter 3 cm Jenis: <i>fondant decoration</i>		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i>	Bagi 2 lalu beri warna biru muda dan ungu gelap
2	Bentuk			<i>Fondant</i> sehingga berbentuk logo GFRIEND
3	Diamkan			Hingga mengering
4	Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i>	Beri warna biru
5	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Hingga tipis kira kira 0,5 cm
6	Cetak		<i>Fondant</i>	Menggunakan cetakan fondant berbentuk kupu kupu
7	Tipiskan	100 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih hingga 0,5 cm
8	Cetak		<i>Fondant</i>	Menggunakan cetakan <i>snowflake</i>
9	Diamkan			Hingga mengering

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 8 *Assembling Entremet*

Standar Resep		Hasil akhir: 1 buah entremet, dengan D 18cm dan tinggi 5cm Jenis: <i>Entremet Cake</i>		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>			Siapkan <i>eclipse mold</i> yang sudah dipasang bagian atas dan bawahnya
2	Susun		<i>Rice crispy</i> <i>Blueberry ganache</i> <i>Blueberry gelee</i>	Ke dalam <i>cake ring</i> diameter 15cm yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> pada bagian bawahnya, dengan susunan <i>rice crispy</i> di paling bawah. Simpan di <i>freezer</i> hingga beku
3	Keluarkan		Isian komponen	Dari <i>cake ring</i> dengan cara: Lepas <i>plastic wrap</i> , hangatkan sisi-sisi <i>cake ring</i> , gunakan <i>palette</i> untuk membantu melepas sisi-sisi nya dan dorong perlahan hingga lepas.
4	Tuangkan		<i>Earl grey mousse</i>	Kedalam <i>eclipse mold</i> yang telah disiapkan, sampai setengah terisi
5	Letakkan		Isian komponen	Diatas <i>mousse</i> dengan posisi <i>rice crispy</i> berada di atas
6	Letakkan		<i>Earl Grey</i> <i>Blondies</i>	Diatas <i>rice crispy</i>

Tabel 8 *Assembling Entremet*

(Lanjutan)

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
7	<i>Pipe</i>		<i>Earl grey mousse</i>	Di sekeliling isian komponen pastikan tidak ada ruang kosong
8	Rapihkan		<i>Earl grey mousse</i>	Pastikan tidak ada kantung udara dan ratakan bagian atas
9	Bekukan		<i>Entremet</i>	Di dalam <i>freezer</i> semalaman hingga beku
10	<i>Reheat</i>		<i>Glaze</i>	Dengan <i>double boil</i> hingga mencapai suhu 35°C
11	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Dari <i>eclipse mold</i> perlahan
12	Letakkan		<i>Entremet</i>	Diatas <i>bowl</i> kecil yang terbalik dan sudah diberi <i>tray</i> bawahnya
13	Tuangkan		<i>White glaze</i> <i>Blue glaze</i> <i>Purple glaze</i>	Pada entremet hingga tertutup dengan urutan bergantian agar menjadikan motif <i>marble</i>
14	Pindahkan		<i>Entremet</i>	Keatas <i>cake board</i> menggunakan <i>pallette</i>

Tabel 8 *Assembling Entremet*

(Lanjutan)

15	Letakkan		<i>Fondant decoration</i>	Logo GFRIEND ditengah <i>entremet</i>
16	Letakkan		<i>Fondant decoration</i>	Dua kupu-kupu biru di kanan dan kiri <i>entremet</i>
16	Letakkan		<i>Fondant decoration</i>	Berbentuk <i>snowflake</i> sekeliling <i>entremet</i>
17	Sajikan			

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

9. Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan *entremet*, penulis memanfaatkan berbagai jenis peralatan yang berperan penting dalam mendukung kelancaran pengolahan serta penyajian hidangan secara optimal. Setiap alat memiliki fungsi dan kontribusi tersendiri dalam menciptakan hasil akhir yang maksimal, baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan visual. Berikut ini adalah daftar peralatan pendukung yang digunakan oleh penulis beserta penjelasan mengenai peran dan fungsinya masing-masing dalam proses pembuatan *entremet*.

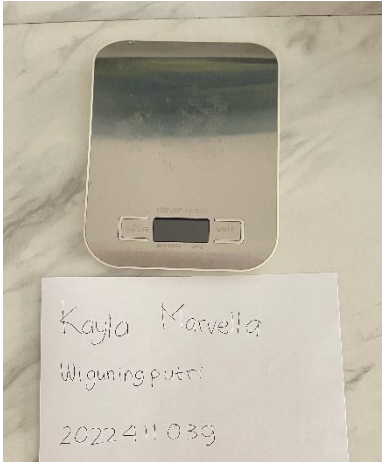
Tabel 9 Kebutuhan Alat

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
1	<i>Thermometer</i> 	Untuk mengukur suhu, <i>sugar boil</i> dan menghangatkan <i>glaze</i>.
2	<i>Tray</i> 	Sebagai tatakan saat <i>glazing</i>, menyimpan <i>entremets</i>, menyimpan komponen <i>entremet</i>.

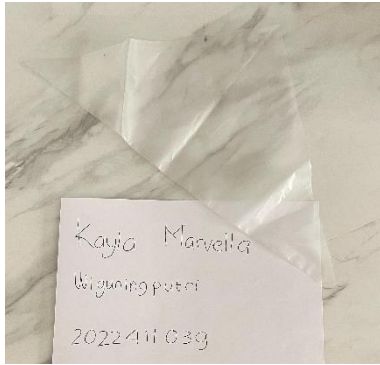
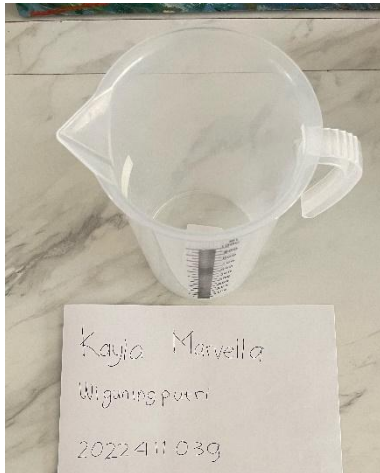
Tabel 9 Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
3	<i>Cake ring d 15</i> 	Untuk mencetak isian komponen <i>entremet</i>, memanggang <i>blondies</i>
4	<i>Eclipse Mold</i> 	Untuk mencetak <i>entremet</i>
5	<i>Hand mixer</i> 	Untuk mengocok adonan <i>blondies</i> dan membuat <i>mousse</i>

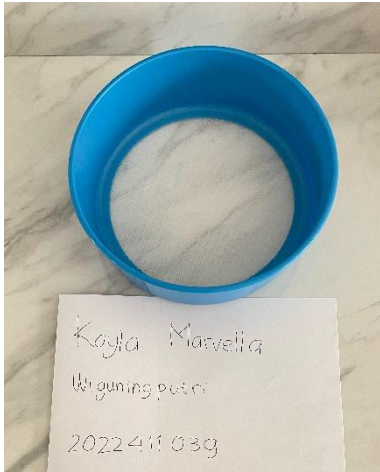
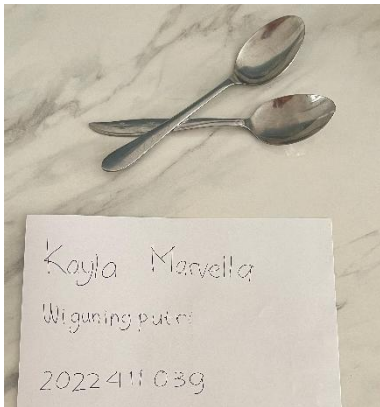
Tabel 9 Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
6	<i>Hand blender</i> 	Digunakan untuk emulsifikasi <i>ganache</i> dan <i>glaze</i> ,
7	Spatula silicon 	Digunakan untuk mengaduk adonan <i>blondies</i> , mengaduk <i>rice crispy</i> dengan <i>white chocolate</i> , mengaduk <i>jelly</i>
8	Timbangan digital 	Digunakan untuk menimbang setiap bahan dengan akurat

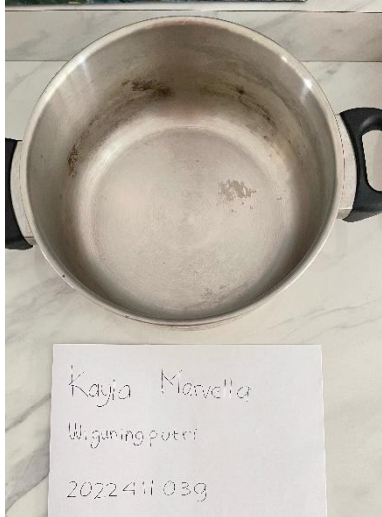
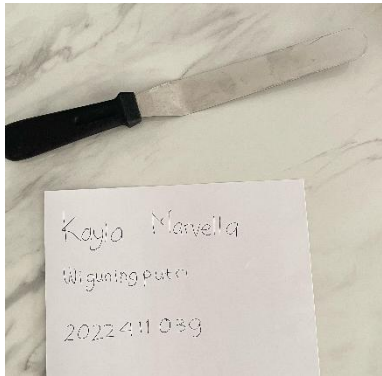
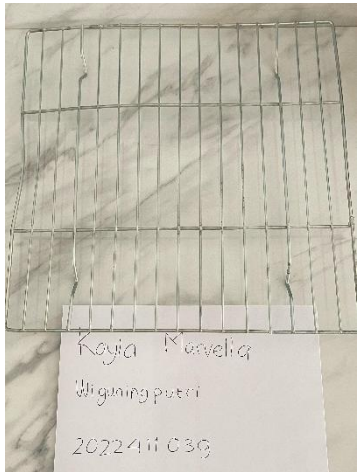
Tabel 9 Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
9	<i>Whisk</i> 	Digunakan untuk mengaduk <i>jelly</i> selama dimasak
10	Plastik segitiga 	Digunakan untuk memasukkan <i>mousse</i> kedalam sela-sela <i>cake ring</i>
11	Gelas takar 	Digunakan sebagai tempat untuk menyatukan <i>glaze</i> dan mempermudah proses menuangkan <i>glaze</i>

Tabel 9 Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

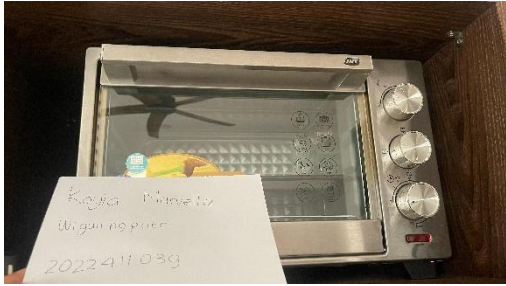
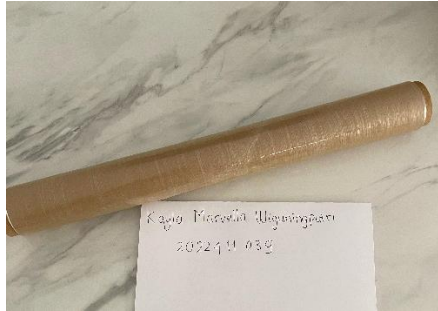
NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
9	Saringan 	Digunakan untuk menyaring tepung saat pembuatan <i>blondies</i>
10	Sendok 	Digunakan untuk mengetes rasa setiap komponen, untuk mengambil bahan
11	<i>Mixing bowls</i> 	Digunakan untuk menyimpan bahan-bahan yang sudah ditimbang dan mengaduk setiap komponen

Tabel 9 Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

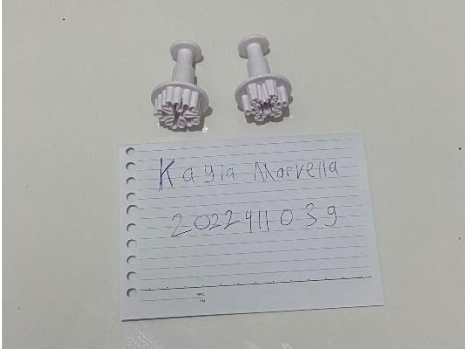
NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
9	Panci 	Digunakan untuk memanaskan cairan pada komponen <i>ganache, jelly, glaze</i> . Juga untuk memasak <i>sugar boil</i>
10	Knee palette 	Digunakan untuk meratakan <i>glaze</i> yang sudah dituang <i>entremet</i>
11	Cooling rack 	Digunakan untuk mendinginkan <i>blondies</i> dan sebagai tempat untuk <i>entremet</i> di <i>glaze</i>

Tabel 9 Kebutuhan Alat

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
9	Kompor 	Digunakan untuk memasak berbagai komponen
10	Oven 	Digunakan untuk memanggang <i>blondies</i>
11	Plastic Wrap 	Digunakan untuk melapisi <i>cake ring</i> dan menyimpan bahan di <i>chiller</i>

Tabel 9 Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	PENJELASAN
9	<i>Fondant tools</i> 	Digunakan saat pembuatan <i>fondant decoration</i>
10	Cetakan bentuk salju 	Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> bentuk salju
11	Cetakan bentuk kupu-kupu 	Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> bentuk kupu-kupu

10. Kebutuhan Bahan

Purchase Order (PO) merupakan dokumen yang disusun oleh pembeli sebagai pernyataan resmi atas barang yang ingin dibeli dari penjual. PO berperan sebagai dokumen kontrak yang menetapkan kesepakatan antara pihak pembeli dan penjual mengenai transaksi pembelian barang. (Desmirati, M, 2019).

Untuk pembuatan *Blueberry Earl Grey* dengan tema GFRIEND ini penulis membutuhkan bahan bahan untuk memproduksinya, oleh karena itu penulis akan mencantumkan purchase order untuk menentukan pengeluaran yang digunakan untuk bahan sebelum nanti menghitung harga jual. Berikut ini merupakan tabel lampiran *purchase order* yang diperlukan penulis untuk proses pembuatan entremet:

Tabel 10 Purchase Order

NO	NAMA BAHAN	PEMBELIAN		HARGA BELI
		KUANTITAS	UNIT	
1	<i>White Chocolate Couverture</i>	1000	gr	Rp170.000
2	<i>Unsalted Butter</i>	250	gr	Rp50.000
3	<i>Teh Earl Grey</i>	100	gr	Rp66.000
4	Gula	1	kg	Rp16.000
5	Tepung Terigu Protein Rendah	1	kg	Rp14.000
6	Telur	500	gr	Rp15.000
7	<i>Rice Crispy</i>	250	gr	Rp12.500
8	<i>Blueberry Puree</i>	500	gr	Rp50.000

Tabel 10 *Purchase Order*

(Lanjutan)

NO	NAMA BAHAN	PEMBELIAN		HARGA BELI
		KUANTITAS	UNIT	
9	<i>Glucose Syrup</i>	500	gr	Rp20.000
10	<i>Gelatine</i>	100	gr	Rp28.000
11	<i>Whip Cream</i>	1	lt	Rp69.000
12	Susu Kental Manis	1	kaleng	Rp13.000
13	Pewarna makanan ungu merk cross	1	botol	Rp13.500
14	Pewarna makanan biru merk cross	1	botol	Rp26.500
15	Pewarna makanan putih (<i>titanium dioxide</i>)	50	gr	Rp11.000
16	<i>Greasing</i>	150	ml	Rp15.000
17	Susu	1	lt	Rp17.500
18	<i>White chocolate compound</i>	250	gr	Rp25.000
19	<i>Blueberry jam</i>	170	gr	Rp30.000
20	<i>Fondant</i>	500	gr	Rp36.000
TOTAL				Rp698.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

11. *Recipe Costing dan Selling Price*

Recipe costing adalah proses menghitung total biaya yang diperlukan untuk menyiapkan satu porsi hidangan tertentu. Proses ini dimulai dengan mendaftar semua bahan yang digunakan dalam resep, menentukan jumlah setiap bahan, dan kemudian menghitung biaya per porsi berdasarkan harga bahan tersebut. Dengan mengetahui biaya per porsi, restoran dapat menetapkan harga menu yang sesuai untuk mencapai margin keuntungan yang diinginkan (Bemporat, 2022).

Selling price atau harga jual merupakan sejumlah uang yang dikenakan kepada konsumen untuk suatu produk atau jasa, atau nilai yang diberikan konsumen sebagai imbalan atas manfaat yang diperoleh dari kepemilikan atau penggunaan produk atau jasa tersebut (Kotler & Keller, 2009).

Dalam menganalisis resep dan biaya bahan makanan secara mendalam, penting untuk memahami konsep *persentase biaya makanan* (*food cost percentage*). Konsep ini merujuk pada rasio antara total biaya bahan makanan yang digunakan dengan pendapatan yang diperoleh dari penjualan menu di suatu usaha kuliner.

Besaran persentase ini dapat bervariasi antar restoran, tergantung pada harga bahan baku yang digunakan serta strategi penetapan harga jual masing-masing produk. Secara umum, restoran menetapkan target persentase biaya makanan antara 28% hingga 35%. Namun, tujuan utama dari pengelolaan biaya ini adalah menjaga persentase tetap rendah untuk memaksimalkan margin keuntungan, tanpa mengurangi kualitas produk yang ditawarkan kepada konsumen. (Bemporat, 2022)

Berikut *recipe costing* dan *selling price* yang telah penulis buat akan dilampirkan dalam bentuk tabel:

Tabel 11 Recipe Costing Earl Grey Blondies

<i>Earl Grey Blondies</i>							
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>White Chocolate Couverture</i>	150	gr	1000	gr	Rp170.000,00	Rp 25.500,00
2	<i>Unsalted Butter</i>	60	gr	250	gr	Rp50.000,00	Rp 12.000,00
3	Gula	50	gr	1000	gr	Rp16.000,00	Rp 800,00
4	Teh <i>Earl Grey</i>	6	gr	100	gr	Rp66.000,00	Rp 3.960,00
5	Telur	100	gr	500	gr	Rp15.000,00	Rp 3.000,00
6	Tepung Terigu Protein Rendah	80	gr	1000	gr	Rp14.000,00	Rp 1.120,00
7	<i>Greasing</i>	2	gr	150	gr	Rp15.000,00	Rp 200,00
Total							Rp 46.580,00

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 12 Recipe Costing Rice Crispy with Chocolate Earl Grey

<i>Rice Crispy with White Chocolate Earl Grey</i>							
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>White Chocolate Compound</i>	60	gr	250	gr	Rp25.000,00	Rp 6.000,00
2	<i>White Chocolate Couverture</i>	60	gr	1000	gr	Rp170.000,00	Rp 10.200,00
3	<i>Earl Grey Tea</i>	5	gr	100	gr	Rp66.000,00	Rp 3.300,00
4	<i>Rice Crispy</i>	35	gr	250	gr	Rp12.500,00	Rp 1.750,00
Total							Rp 11.050,00

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 13 Recipe Costing Blueberry Ganache

<i>Blueberry Ganache</i>							
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>White Chocolate Couverture</i>	80	gr	1000	gr	Rp170.000,00	Rp 13.600,00
2	<i>Blueberry jam</i>	20	gr	170	gr	Rp30.000,00	Rp 3.529,41
3	<i>Blueberry puree</i>	40	gr	500	gr	Rp50.000,00	Rp 4.000,00
4	<i>Glucose</i>	4	gr	500	gr	Rp20.000,00	Rp 160,00
5	<i>Gelatine mass</i>	10	gr	500	gr	Rp28.000,00	Rp 560,00
6	<i>Whip Cream</i>	55	ml	1000	ml	Rp69.000,00	Rp 3.795,00
Total							Rp 25.644,41

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 14 Recipe Costing Blueberry Jelly

<i>Blueberry Gelee</i>							
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Blueberry puree</i>	70	gr	500	gr	Rp50.000,00	Rp 7.000,00
2	<i>Blueberry jam</i>	40	gr	170	gr	Rp30.000,00	Rp 7.058,82
3	Gula	50	gr	1000	gr	Rp16.000,00	Rp 800,00
4	<i>Gelatine mass</i>	15	gr	500	gr	Rp28.000,00	Rp 1.120,00
Total							Rp 15.978,82

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 15 Recipe Costing Earl Grey Mousse

<i>Earl Grey Mousse</i>							
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Earl Grey Tea</i>	20	gr	100	gr	Rp66.000,00	Rp 13.200,00
2	Susu	200	ml	1000	ml	Rp17.500,00	Rp 3.500,00
3	Telur	150	gr	500	gr	Rp15.000,00	Rp 4.500,00
4	Gula	55	gr	1000	gr	Rp16.000,00	Rp 880,00
5	<i>Gelatine mass</i>	50	gr	500	gr	Rp28.000,00	Rp 2.800,00
6	<i>Whip Cream</i>	250	ml	1000	ml	Rp69.000,00	Rp 17.250,00
Total							Rp 42.130,00

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 16 Recipe Costing Mirror Glaze

<i>Mirror Glaze</i>							
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	Gula	300	gr	1000	gr	Rp16.000,00	Rp 4.800,00
2	<i>Glucose</i>	300	gr	500	gr	Rp20.000,00	Rp 12.000,00
3	<i>Gelatine mass</i>	150	gr	500	gr	Rp28.000,00	Rp 8.400,00
4	Susu Kental Manis	200	gr	360	gr	Rp13.000,00	Rp 7.222,22
5	<i>White Chocolate Couverture</i>	300	gr	1000	gr	Rp170.000,00	Rp 51.000,00
6	Pewarna makanan putih	5	gr	50	gr	Rp11.000,00	Rp 1.100,00
7	Pewarna makanan biru	5	ml	30	ml	Rp26.500,00	Rp 4.416,67
8	Pewarna makanan ungu	8	ml	30	ml	Rp13.500,00	Rp 3.600,00
Total							Rp 92.538,89

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

Tabel 17 Recipe Costing Fondant Decoration

<i>Fondant Decoration</i>							
No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Fondant</i>	300	gr	500	gr	Rp36.000,00	Rp 21.600,00
2	Pewarna makanan ungu	3	ml	30	ml	Rp13.500,00	Rp 1.350,00
3	Pewarna makanan biru	5	ml	30	ml	Rp26.500,00	Rp 4.416,67
Total							Rp 27.366,67

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2025

Tabel 18 Selling Price Entremet

<i>Selling Price Entremet</i>		
No	Keterangan	Cost
1	<i>Earl grey blondies</i>	Rp 46.580,00
2	<i>Rice crispy</i>	Rp 11.050,00
3	<i>Blueberry ganache</i>	Rp 25.644,41
4	<i>Blueberry gelee</i>	Rp 15.698,82
5	<i>Earl grey mousse</i>	Rp 42.130,00
6	<i>Mirror glaze</i>	Rp 92.538,89
7	<i>Fondant decoration</i>	Rp 27.366,67
<i>TOTAL COST</i>		Rp 261.008,79
Desired Cost Percent		35%
Preliminary Selling Price		Rp 745.739,40
Actual Selling Price		Rp 750.000,00

Sumber: Hasil olahan penulis, 2025

E. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

12. Lokasi

Penulis melakukan latihan tugas akhir *food presentation* di Lokasi berikut:

Rumah Penulis: Jl. Lengkuas 2 No 5B, Komplek Kembang Larangan. Larangan Selatan, Kec. Larangan, Kota Tangerang, Banten 15154

13. Waktu

Penulis melaksanakan kegiatan latihan untuk Tugas Akhir Food Presentation adalah pada waktu: Bulan April - Mei 2025