

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food presentation adalah cara untuk membuat sebuah hidangan makanan terlihat menarik, menggugah selera, dan memberikan pengalaman visual yang menyenangkan bagi konsumen. Dalam industri kuliner terutama pada bidang *baking and pastry*, penyajian tampilan makanan sangat penting karena dapat menciptakan impresi konsumen tentang *dessert* tersebut. Seiring dengan perkembangan zaman, kini banyak sekali inovasi menu *dessert* yang dapat menarik perhatian konsumen, salah satunya adalah *Entremet*.

Entremet berasal dari Bahasa Prancis kuno yang memiliki arti “di antara sajian – sajian”, karena pada abad pertengahan di Eropa *entremet* dijadikan sebagai hidangan kecil yang disajikan di antara hidangan utama bagi para bangsawan. Selama abad tersebut, *entremet* juga berkembang menjadi bentuk hiburan kuliner yang kompleks. Lalu pada abad ke – 14, *entremet* bukan hanya sebagai hidangan, melainkan juga hiburan seperti pertunjukan teater yang melibatkan aktor, penyanyi, dan penari. Baru setelah revolusi Prancis pada abad ke – 19, *entremet* kembali merujuk kepada hidangan penutup yang disajikan di antara hidangan utama dan makanan penutup (Oils, 2023).

Kemudian seiring dengan perkembangan zaman, *entremet* diartikan sebagai kue berlapis yang terdiri dari komponen yang memiliki tekstur *creamy*, *spongy*, *crunchy*, dan *jelly* (Oils, 2023). *Entremet* biasanya terdiri dari 5

komponen struktur yang berbeda, seperti bagian badan kue sebagai komposisi utama yang terbuat dari *mousse / sponge cake / brownie, filling* sebagai bagian Tengah dari *entremet* yang terbuat dari *curd / ganache / jam, crunchy* sebagai penopang bagian bawah *entremet* yang terbuat dari *sable / cookie crumble / feuilletine, coating* sebagai penutup bagian luar *entremet* yang terbuat dari *mirror glaze*, dan terakhir *garnish* yang merupakan komponen pelengkap agar *entremet* terlihat lebih mewah dan elegan seperti buah / *chocolate garnish / gold leaf* (Atkinson, 2021). Pada umumnya, *entremet* yang sudah selesai disusun dan dibekukan akan dilapisi dengan *mirror glaze* atau *velvet spray* yang dihias dengan dekorasi yang sederhana (Dinh, 2023).

Teknik pelapisan kue *mirror glaze* merupakan lapisan mengkilap menyerupai cermin pada permukaan kue yang memberikan tampilan yang mewah serta elegan (Elmer Chocolate, 2022), teknik ini berasal dari Prancis yang sudah digunakan dari 30 – 40 tahun yang lalu (Noskova, 2016). Disebut menyerupai cermin karena *gloss* dari *glaze* tersebut bisa memantulkan cahaya. Untuk menghasilkan *mirror glaze* yang *shiny*, biasanya membutuhkan bahan bahan seperti *glucose*, gula, susu kental manis, air, gelatin, *chocolate couverture*, dan pewarna makanan. Agar mendapatkan hasil *glaze* yang optimal, perlu memperhatikan beberapa faktor. Memperhatikan suhu pada saat pembuatan *glaze* dan pada saat akan digunakan sangatlah penting. Jika suhu *glaze* terlalu dingin, maka *glaze* akan susah dituang karena mengental. Sebaliknya jika suhu *glaze* terlalu panas bisa saja komponen utama dari *entremet* tercampur dengan *glaze* sehingga hasil *glaze* tidak *shiny*. Maka suhu yang tepat untuk menggunakan *glaze* adalah 35°C. Selain itu juga diperlukan

tekstur *glaze* yang halus, biasanya pada saat proses pembuatan *glaze* akan banyak menghasilkan gelembung udara. Untuk menghilangkan gelembung udara tersebut, kita perlu menstabilkan *glaze* dengan *immersive blender*. Pada kesempatan kali ini, penulis akan memakai teknik pelapisan *mirror glaze* bewarna hijau muda.

Sedangkan teknik pelapisan *velvet spray* adalah campuran *dark chocolate* atau *milk chocolate* maupun *white chocolate* yang dilelehkan bersama dengan *cocoa butter* dan pewarna makanan *oil based* yang kemudian disemprotkan ke permukaan *entremet* yang beku pada saat campuran mencapai suhu 45 – 50°C. Perubahan suhu *chocolate* dan *cocoa butter* yang hangat terhadap permukaan *entremet* yang sangat dingin menyebabkan *thermal shock* yang menghasilkan efek seperti bludru pada *entremet* (Rachida, 2024). Untuk mengaplikasikan teknik *velvet spray* ini terdapat 2 cara, yaitu dengan menggunakan *velvet spray can* dan *spray gun*. *Velvet spray can* merupakan cara praktis karena kita hanya perlu menghangatkan nya di air hangat lalu digoyangkan dengan sempurna kemudian bisa langsung di semprotkan ke permukaan *entremet*, tetapi kekurangannya memiliki harga yang mahal dan susah untuk didapatkan di Indonesia. Sedangkan teknik yang menggunakan *spray gun* kita perlu mencampurkan 60% *chocolate* dan 40% *cocoa butter* serta pewarna makanan *oil based* yang dilelehkan sampai menyentuh suhu 45-50°C, lalu kita perlu menuang nya kedalam tabung *spray gun* baru kemudian kita semprotkan ke permukaan *entremet* (Callebaut, n.d.).

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyatukan perpaduan antara minuman *matcha latte* dengan *dessert banana pudding*. Penulis terinspirasi

dari menu kolaborasi antara Magnolia Bakery dengan The Mountauk General di New York. Menu kolaborasi tersebut menarik banyak perhatian di media sosial serta mendapat liputan dari berbagai media, pasalnya kedua menu tersebut merupakan menu andalan dari kedua toko. Menu kolaborasi tersebut dijual dalam edisi terbatas yang hanya berlangsung selama satu hari (Magnolia Bakery, n.d.).

Magnolia Bakery sudah berdiri sejak tahun 1996 di New York dan menjadi terkenal karena *bakery* ini menjadi tempat syuting beberapa film *Hollywood* seperti *Sex and the City*, *Lazy Sunday*, *The Devil Wears Prada*, dan beberapa film atau acara tv lainnya. Awalnya *bakery* ini terkenal akan *red velvet cupcake*, tetapi sejak tahun 2000-an, *banana pudding* menjadi menu yang sangat laris terjual di *Magnolia Bakery*. Penyajian *banana pudding* di *bakery* ini juga unik, karena *banana pudding* yang sudah di susun di dalam wadah kaca berbentuk persegi panjang kemudian di *scoop* kedalam *paper cup* seperti penyajian *ice cream* (Magnolia Bakery, n.d.). *Banana pudding* sendiri adalah *dessert* asal Amerika Serikat yang terdiri dari beberapa lapisan, yaitu *pudding vanilla*, irisan pisang, *egg biscuit*, dan *whipped cream* yang sudah ada sejak tahun 1800 sebagai salah satu variasi dari *English trifle* (Hutcherson, 2022).

Matcha latte adalah minuman berkafein perpaduan antara *matcha powder*, susu *full cream*, dan krimmer yang memiliki rasa yang manis, pahit, dan *creamy*. *Matcha* pada zaman dulu merupakan teh hijau bubuk yang disajikan saat upacara atau acara khusus yang memiliki aturan dalam pembuatan teh nya. Untuk membuat *matcha latte* membutuhkan alat khusus, untuk mengambil bubuk *matcha* dari *natsume* atau tempat teh menggunakan

chashaku, yaitu sendok teh berbentuk ramping yang terbuat dari bambu atau kayu. Setelah itu bubuk *matcha* dituang ke dalam *matcha jawan* atau mangkuk teh, baru setelah itu bubuk *matcha* diaduk bersama air panas menggunakan *chasen* atau *whisk* yang terbuat dari bambu berbentuk seperti balon. *Matcha* bubuk terbuat dari daun teh hijau jenis *tencha* yang helai daun dan tangkai nya dibuang kemudian dikukus dan dikeringkan, kemudian digiling menjadi bubuk teh yang sangat halus, proses pembuatan bubuk teh ini disebut dengan *sencha* (Tokunaga, 2004). Kemudian seiring dengan perkembangan zaman, sebuah kafe bernama *Infuze Teahouse* di Vancouver, Kanada membuat inovasi kuliner yang menggabungkan tradisi Timur dengan selera Barat yaitu *matcha latte* pada tahun 2004 (reddit.com, 2019). Meskipun *matcha latte* bukan bagian dari tradisi minum teh Jepang asli, tetapi inovasi ini menunjukkan apresiasi dan adaptasi terhadap *matcha* dalam kuliner *modern*.

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis akan memakai *chocolate decoration* sebagai *garnish*. *Chocolate decoration* merupakan *chocolate couverture* yang dilakukan proses *tempering* dengan metode tertentu kemudian dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Ada beberapa metode untuk *tempering chocolate*, yaitu *direct method oven procedure*, *direct method microwave procedure*, *direct method water bath procedure*, *seeding method*, dan *tabling method*. *Tempering chocolate* dilakukan sampai suhu *chocolate* mencapai 28-32°C, berbeda untuk setiap jenis *chocolate* (Notter, 2011).

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis ingin menggabungkan cita rasa antara Jepang dengan Amerika Serikat. Penulis akan mengaplikasikan *matcha*

latte dengan *banana pudding* menjadi komponen – komponen dari *entremet* kemudian melapisi *entremet* tersebut dengan *mirror glaze*.

B. Usulan Produk

Pada pembuatan Tugas Akhir ini, penulis akan membuat sebuah produk *dessert* dari penggabungan rasa *matcha latte* dengan *banana pudding* menjadi sebuah *dessert* asal Prancis. Dengan inovasi menu *dessert* baru ini, penulis berharap dapat menciptakan cita rasa baru yang dapat diterima oleh banyak kalangan masyarakat.

Pada pembuatan *entremet* ini penulis akan menggunakan cetakan silikon bulat berukuran diameter 18cm dengan tinggi 5cm. Berdasarkan pemaparan pada latar belakang, penulis akan menjadikan kombinasi *matcha latte* dan *banana pudding* ke dalam komponen – komponen *entremet* yang memiliki tekstur berbeda. Komposisi utama dari *entremet* tersebut adalah *matcha mousse* dan *earl grey sponge*, kemudian untuk *filling* memakai *banana curd* dan *milk pudding*. Sebagai pelengkap tekstur untuk *entremet* menggunakan *caramel feuilletine* dan *entremet* ini kemudian dilapisi dengan *mirror glaze* serta hiasan dari *chocolate decoration*.

C. Tinjauan Produk

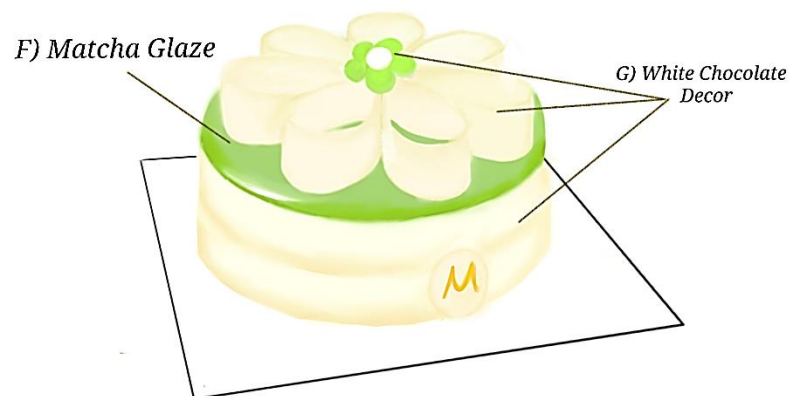
Berikut merupakan tinjauan produk dari *matcha latte banana pudding entremet* yang akan penulis buat. Tinjauan ini merupakan pemaparan dari tema produk, jenis produk, ulasan resep, kebutuhan alat serta bahan yang akan digunakan, pembuatan perumusan harga jual, dan informasi nilai kandungan nutrisi untuk produk yang akan penulis buat.

1. Tema Produk

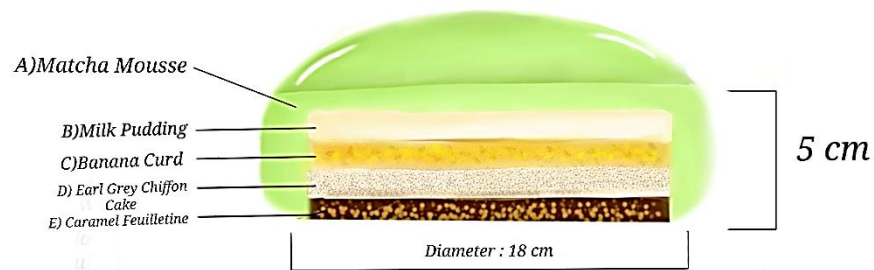
Matcha Latte Banana Pudding merupakan gabungan makanan penutup dari negeri Sakura dengan negeri paman sam. Penulis akan membuat perpaduan tersebut menjadi beberapa komponen untuk kemudian dijadikan sebagai *entremet*. Beberapa komponen tersebut terdiri dari *matcha mousse*, *milk pudding*, *banana curd*, *caramel feuilletine*, *earl grey chiffon*, *matcha glaze*, dan *chocolate decoration*.

Entremet tersebut kemudian akan dicetak pada cetakan silikon bulat berdiameter 18cm dengan tinggi 5cm. Setiap komponen – komponen pendiri *entremet* seperti *milk pudding*, *banana curd*, *earl grey chiffon*, dan *caramel feuilletine* akan memiliki ukuran diameter 13cm dan tinggi 1cm. *Entremet* ini akan dilapisi dengan *mirror glaze* warna hijau yang akan didapat dari *matcha powder*. Kemudian diberikan sentuhan akhir dengan menggunakan *chocolate decoration* yang terbuat dari *white chocolate couverture* yang akan dibentuk melingkar.

2. Desain Produk



GAMBAR 1 DESAIN ENTREMET



GAMBAR 2 KOMPONEN *ENTREMET*

Berikut di bawah ini penjelasan mengenai komponen lapisan pada *entremet* yang akan penulis buat:

a) *Matcha Mousse*

Mousse adalah sebuah *dessert* asal Prancis yang memiliki tekstur ringan, lembut, dan berongga. Kata “*mousse*” sendiri berasal dari Bahasa Prancis yang memiliki arti “busa” sebagai gambaran tekstur dari *mousse*. *Mousse* memiliki tekstur yang meleleh di dalam mulut dalam bentuk yang kental. Keseimbangan antara kekentalan dan stabilitas ini dapat dicapai dengan mengikuti teknik *emulsion*, *aeration*, dan *gelation*. *Mousse* merupakan *aerated emulsion* yang jika dibuat dengan benar akan memberikan daya ikat yang kuat dibandingkan dengan gelatin (Penkina, 2020). *Mousse* sendiri dibuat dengan cara memanaskan susu bersama gula dan *matcha powder* yang kemudian dicampurkan ke dalam lelehan *white chocolate* dan gelatin, dan dicampurkan ke dalam *whipped cream* yang sudah dikocok sampai *stiff peak*.

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis memilih *matcha* sebagai *mousse* karena *matcha* merupakan komponen utama dalam judul tugas akhir penulis.

b) *Milk Pudding*

Pudding adalah *dessert* yang memiliki tekstur lembut serta rasa manis, yang biasanya disajikan sebagai makanan penutup setelah menikmati hidangan utama. *Pudding* terdiri dari 3 jenis, yaitu *starch – thickened*, *baked*, dan *steamed*. *Starch – thickened pudding* biasanya diolah dengan cara merebus atau memanaskan bahan yang berbentuk cairan dengan tujuan untuk memasak *pudding* dan menambahkan gelatin agar bisa menjadi set (Gisslen, 1985). *Pudding* sendiri dibuat dengan cara memanaskan susu, *whipped cream*, dan gula sampai gula larut dan cairan mulai muncul buih kecil, kemudian ditambahkan dengan gelatin yang sudah di *bloom*.

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis akan membuat *milk pudding* dengan cara merebus *fresh milk*, *whipped cream*, *vanilla essence* dan gula sampai muncul buih kecil kemudian ditambahkan gelatin. Pemilihan *milk pudding* dikarenakan *milk* merupakan komponen untuk membuat *matcha latte*.

c) *Banana Curd*

Curd dikategorikan sebagai salah satu jenis dari *cooked custard* yang dimasak menggunakan jus dari buah sebagai komponen cairan utama yang kemudian dikentalkan dengan kuning telur dan

dimaksimalkan dengan *butter* yang memberikan aroma dan efek *glossy* (Gisslen, 1985).

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis akan menggunakan pisang untuk dijadikan sebagai *curd*. Pisang yang digunakan dalam pembuatan *banana curd* adalah pisang cavendish. Pemilihan pisang tersebut karena pisang cavendish merupakan jenis pisang yang paling mudah ditemukan di pasar atau swalayan. *Banana curd* sendiri terbuat dari *butter*, gula, lemon *juice*, pisang, dan kuning telur yang dimasak dengan teknik *bain marie*.

d) *Earl Grey Chiffon*

Chiffon merupakan salah satu jenis *sponge cake* yang lembut dan lembab dengan rasa telur yang dominan kuat. *Chiffon* paling bagus jika dipadukan dengan campuran lemon *zest*, lemon *juice* atau bahan lain yang dapat mengurangi rasa telur yang dominan. Hampir 80% resep *chiffon* terdiri dari telur, tepung terigu, dan gula dalam jumlah yang seimbang, lalu sisa campuran bahan yang terdiri dari kandungan air yang besar serta sedikit mentega atau minyak. Untuk membuatnya juga membutuhkan *baking powder* sebagai bahan pengembang untuk mencapai *volume* yang dibutuhkan, yang secara alami akan berkurang dengan banyaknya kandungan air dan lemak. *Chiffon* sendiri dibuat dengan menggabungkan *meringue* dan kuning telur yang sudah dikocok bersama bahan kering dan minyak serta teh (Penkina, 2020).

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis memilih rasa *earl grey* karena memiliki kombinasi antara rasa teh hitam dengan aroma jeruk bergamot yang menghasilkan rasa yang manis, asam, dan sedikit pahit yang cocok untuk dikombinasikan bersama *matcha* dan pisang.

e) *Caramel Feuilletine*

Feuilletine adalah kepingan renyah yang terbuat dari adonan *crepe* tipis yang dipanggang sampai garing, yang kemudian dihancurkan menjadi serpihan kecil (Wakerhauser, 2017). *Feuilletine* terbuat dari campuran putih telur, gula halus, *butter*, dan tepung terigu dalam jumlah yang sama yang kemudian diratakan di atas baking paper.

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis memilih *feuilletine* sebagai komponen *crunchy* yang dalam pembuatan nya ditambahkan lelehan *chocolate couverture* dan *cocoa butter*. *Feuilletine* digunakan untuk menambahkan tekstur yang berbeda dari komponen lain yang lembut dan *creamy*. Pemilihan rasa *caramel* karena memiliki rasa manis yang sedikit pahit.

f) *Matcha Glaze*

Teknik pelapisan kue *mirror glaze* merupakan lapisan mengkilap menyerupai cermin pada permukaan kue yang memberikan tampilan yang mewah serta elegan (Elmer Chocolate, 2022). Teknik melapisi kue dengan *glaze* ini biasanya diaplikasikan pada kue yang berjenis *mousse* atau *entremet* yang menciptakan efek seperti cermin. *Glaze* sendiri dibuat dengan cara memanaskan susu, *whipped cream*, *matcha powder*,

gula, glucose, dan gelatin yang kemudian dituangkan ke dalam white chocolate, kemudian akan dicampur menggunakan blender tangan.

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis menggunakan *matcha powder* sebagai rasa dan pewarna pada *mirror glaze* untuk diaplikasikan di atas *Matcha Latte Banana Pudding Entremet* yang sudah siap untuk di *glaze*.

g) *Chocolate Decoration*

Chocolate decoration adalah dekorasi atau *garnish* pada *dessert* yang terbuat dari *chocolate couverture* sebagai bahan utama. *Chocolate decoration* dapat diubah menjadi berbagai macam bentuk sesuai dengan kreasi pembuatnya. Proses terpenting dalam membuat *chocolate decoration* adalah pada saat *tempering chocolate*. *Tempering* merupakan proses memanaskan dan mendinginkan *chocolate* pada suhu tertentu agar kandungan kadar lemak kakao yang tinggi pada *chocolate couverture* menjadi stabil (Sullivan, 2022). Tujuan dilakukan *tempering* agar hasil dari *chocolate decoration* menjadi mengkilap, tidak mudah meleleh di suhu ruang, dan tidak muncul bercak putih atau *bloom* di permukaan *chocolate*. *Tempering* pada *white chocolate* sendiri dilakukan dengan cara memanaskan *white chocolate* sampai dengan suhu 49°C kemudian menurunkan suhu sampai dengan 27°C dan memanaskan kembali sampai mencapai suhu 30-32°C (Notter, 2011), baru *white chocolate* siap untuk digunakan dan dicetak menjadi *chocolate decoration*.

Pada pembuatan *entremet* ini, penulis akan menggunakan *white chocolate couverture* sebagai dekorasi di atas *entremet* yang sudah dilapisi dengan *mirror glaze*.

3. Usulan Resep

Standar resep adalah panduan tertulis yang sudah baku yang digunakan secara tetap untuk mempersiapkan beberapa jumlah dan kualitas makanan untuk tujuan tertentu. Jika diikuti sesuai dengan panduan, akan menghasilkan rasa produk yang sama meskipun proses dan waktu pengolahannya berbeda (Egan, 2015). Standar resep merupakan resep yang telah di uji coba berulang – ulang dan dinilai oleh panelis. Dengan standar resep, dapat diketahui cara mempersiapkan bahan, mengolah bahan, jenis bumbu yang dipakai, porsi yang dihasilkan hingga cara menghidangkannya.

Berikut penulis akan melampirkan standar resep dari pembuatan *Matcha Latte Banana Pudding Entremet* beserta dengan dekorasi. Resep yang dilampirkan merupakan sebuah resep asli beserta sumber yang telah dimodifikasi dan disesuaikan dengan komponen *entremet* yang akan dibuat:

TABEL 1 STANDAR RESEP *MATCHA MOUSSE*

<i>MATCHA MOUSSE</i>			Jenis : <i>Creamy Item</i>	
			Hasil : 486 g	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Rendam	9 g	Gelatin	Di dalam air dingin
2	Panaskan	6 g 40 g 100 g	<i>Matcha Powder</i> Gula <i>Fresh Milk</i>	Sampai muncul buih kecil
3	Masukkan		Gelatin	Ke dalam larutan susu
4	Lelehkan	140 g	<i>White Chocolate</i> <i>Couverture</i> <i>Embassy</i>	Di mangkok
5	Tuang		Larutan susu	Ke dalam lelehan <i>chocolate</i>
6	Kocok			Di atas air es sampai mengental, sisihkan
7	Kocok	200 g	<i>Whipped Cream</i>	Sampai <i>stiff peak</i>
8	<i>Fold in</i>		<i>Whipped Cream</i>	Ke dalam larutan <i>chocolate</i> dan susu

TABEL 2 STANDAR RESEP *MILK PUDDING*

<i>MILK PUDDING</i>			Jenis : <i>Jelly Item</i>	
			Hasil : 330 g, 3 pcs ø 13cm @1cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Rendam	8 g	Gelatin	Kedalam air es
2	Rebus	250 ml 100 ml 25 g	<i>Whipping Cream</i> <i>Fresh Milk</i> Gula	Di atas api kecil sampai gula larut dan muncul buih kecil, matikan api
3	Masukkan			Gelatin yang sudah diperas, aduk sampai Gelatin larut
4	Tuang			Campuran <i>pudding</i> ke dalam cetakan silikon, dinginkan sampai <i>pudding set</i>

TABEL 3 STANDAR RESEP *BANANA CURD*

<i>BANANA CURD</i>			Jenis : <i>Sauce Item</i>	
			Hasil : 440 g, 3pcs ø 13cm @1cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Rendam	8 g	Gelatin	Di dalam air dingin
2	Hancurkan	2 pcs	Pisang	Didalam mangkok dengan garpu
3	<i>Bain marie</i>	75 g 50 g 2 tbsp	<i>Unsalted Butter</i> Gula <i>Lemon Juice</i>	Hingga hangat dan gula larut

BANANA CURD			Jenis : <i>Sauce Item</i>	
			Hasil : 440 g, 3pcs ø 13cm @1cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
4	Masukkan			Pisang yang telah dihancurkan, aduk rata
5	Tambahkan	2 pcs	Kuning Telur Gelatin	Kedalam campuran, <i>bain marie</i> sampai mencapai suhu 45C
6	Pindahkan			Campuran kedalam blender, blender hingga halus.
7	Tuang			Campuran kedalam cetakan silikon, dinginkan

TABEL 4 STANDAR RESEP *EARL GREY CHIFFON*

<i>EARL GREY CHIFFON</i>			Jenis : <i>Spongy Item</i>	
			Hasil : 1 loyang ø 14 cm, 3pcs @1cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Seduh	1 kantong 100 ml	<i>Earl Grey Tea</i> Air Panas	Di dalam gelas, seduh selama 5 menit sambil gelas ditutup
2	Kocok	2 pcs 40 g 5 ml	Kuning Telur Gula <i>Vanilla Essence</i>	Di dalam mangkuk menggunakan <i>whisk</i>

<i>EARL GREY CHIFFON</i>			Jenis : <i>Spongy Item</i>	
			Hasil : 1 loyang ø 14 cm, 3pcs @1cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
3	Masukkan	40 ml 40 g	Air Seduhan Teh Minyak Sayur	Kedalam mangkuk, kocok sampai tercampur rata
4	Masukkan	70 g 4 g 2 g 1 kantung	Tepung Terigu <i>Baking Powder</i> Garam <i>Earl Grey Tea</i>	Sembari diayak kedalam mangkuk, aduk sampai rata, sisihkan
5	Kocok	4 pcs 50 g	Putih Telur Gula	Menjadi <i>meringue</i> sampai <i>soft peak</i>
6	<i>Fold in</i>			<i>Meringue</i> sedikit demi sedikit ke adonan kuning telur.
7	Tuang			Adonan ke dalam cetakan
8	Panggang			Pada suhu 175°C selama 30 menit

TABEL 5 STANDAR RESEP *CARAMEL FEUILLETINE*

<i>CARAMEL FEUILLETINE</i>			Jenis : <i>Crunchy Item</i>	
			Hasil : 220 g, 2pcs ø 13cm @1cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Aduk	30 g 30 g 30 g	Tepung Terigu Gula Halus Putih Telur	Hingga adonan menjadi kental

CARAMEL FEUILLETINE			Jenis : <i>Crunchy Item</i>	
			Hasil : 220 g, 2pcs ø 13cm @1cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
		30 g	<i>Meltd Unsalted Butter</i>	
2	Ratakan			Adonan di atas loyang yang sudah dilapisi <i>baking paper</i>
3	Panggang			Pada suhu 160°C selama 8 menit
4	Hancurkan			<i>Feuilletine</i> yang sudah dingin
5	Lelehkan	30 g 90 g	<i>Cocoa Butter</i> <i>Caramel Chocolate</i> <i>Couverture</i>	
6	Campurkan	100 g	<i>Feuilletine</i>	Ke dalam lelehan <i>chocolate</i>
7	Masukkan			Ke dalam cetakan, padatkan menggunakan spatula

TABEL 6 STANDAR RESEP *MATCHA GLAZE*

MATCHA GLAZE			Jenis : <i>Glaze Item</i>	
			Hasil : 210 g	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Rendam	5 g	Gelatin	Pada air dingin
2	Larutkan	8 g 50 g	Matcha bubuk Air panas	Dengan menuang air sedikit demi sedikit sampai

<i>MATCHA GLAZE</i>			Jenis : <i>Glaze Item</i>	
			Hasil : 210 g	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
				bubuk matcha tidak ada gumpalan
3	Tambahkan	30 g 50 g 20 g	Gula Whipped cream Glucose	Ke dalam larutan <i>matcha</i>
4	Didihkan			Sampai berbuih
5	Tambahkan	50 g	<i>White Chocolate</i> <i>Couverture</i> Gelatin	Kedalam cairan
6	Tuang			Ke dalam <i>milk</i> <i>jug</i>
7	Tutup			Menyentuh <i>glaze</i> dengan <i>plastic</i> <i>wrap</i>

TABEL 7 STANDAR RESEP ***CHOCOLATE DECORATION***

<i>CHOCOLATE DECORATION</i>			Jenis : <i>Decoration Item</i>	
			Hasil : 200 g	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan	1 ml	<i>Gold Dust</i> <i>Green Oil Color</i>	Untuk dicampur dengan <i>white</i> <i>chocolate</i>
2	Lelehkan	200 g	<i>White Chocolate</i> <i>Couverture</i>	Sampai suhu 49°C
3	Dinginkan			Sampai suhu 27°C

CHOCOLATE DECORATION			Jenis : <i>Decoration Item</i>	
			Hasil : 200 g	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
4	Panaskan			Sampai mencapai suhu 30-32°C
5	Tuang			Ke dalam cetakan, cetak sesuai bentuk yang diinginkan

4. Kebutuhan Alat

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

TABEL 8 KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
1	 Timbangan kue digital	Untuk menimbang bahan secara akurat

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
2	 Mangkuk	Sebagai wadah untuk membuat komponen dalam <i>entremet</i>
3	 Spatula silikon	Untuk mencampur adonan
4	 <i>Baloon whisk</i>	Untuk mengaduk <i>mixture</i>
5	 <i>Mixer</i>	Untuk mengocok <i>meringue</i> dan <i>cream</i>

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
6	 Blender tangan	Untuk menghaluskan <i>curd</i>
7	 Sendok takar	Untuk mengukur bahan cair dalam jumlah sedikit
8	 <i>Thermometer</i>	Untuk mengukur suhu <i>mirror glaze</i> dan <i>mousse</i>
9	 <i>Milk jug</i>	Sebagai wadah menuang <i>mirror glaze</i>

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
10	 Saringan	Untuk menyaring bahan kering
11	 Panci	Untuk memanaskan bahan bahan cair
12	 Talenan	Sebagai alas memotong bahan
13	 <i>Knee palette</i>	Untuk memindahkan <i>entremet</i>

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
14	 <i>Baking paper</i>	Sebagai alas untuk memanggang <i>chiffon</i> dan <i>feuilletine</i>
15	 <i>Cooling wire</i>	Sebagai alas untuk mendinginkan <i>chiffon</i> dan alas ketika menuangkan <i>glaze</i>
16	 Pisau	Untuk memotong bahan bahan
17	 Cetakan silikon 18cm dan 13cm	Untuk mencetak <i>entremet</i> dan komponen <i>entremet</i>

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
18	 <i>Plastic wrap</i>	Untuk menutup komponen yang sudah dibuat
19	 Plastik segitiga	Sebagai wadah untuk menuang <i>mousse</i>
20	 Plastik Mika	Untuk mencetak <i>chocolate decor</i>
21	 <i>Oven</i>	Memanggang <i>chiffon</i>

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
22	 Kompor	Memasak komponen <i>entremet</i>
23	 <i>Scraper</i>	Untuk meratakan adonan <i>feuilletine</i>
24	 Sendok dan Garpu	Untuk menghancurkan pisang dan meratakan <i>feuilletine</i>
25	 Cetakan bunga silikon dan stempel huruf M	Untuk mencetak <i>chocolate decoration</i>

5. Kebutuhan Bahan

Purchase order adalah dokumen untuk melakukan pengadaan bahan baku, barang, atau material untuk keperluan produksi. *Purchase order* adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli kepada pemasok yang berisikan barang-barang yang dibutuhkan (Abdillah et al., 2021). *Purchase order* terdiri dari detail barang yang diperlukan seperti tipe, jumlah, dan harga barang yang akan digunakan dalam produksi *Matcha Latte Banana Pudding Entremet*. Berikut tabel *purchase order* dalam pembuatan *Matcha Latte Banana Pudding Entremet*:

TABEL 9 PURCHASE ORDER

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
1	<i>Fresh Milk</i>	1000	ml	1000 ml	Rp.19.000	Rp.19.000
2	Tepung Terigu	1000	g	1000 g	Rp.12.000	Rp.12.000
3	<i>Whipped Cream</i>	1000	ml	1000 ml	Rp.65.000	Rp.65.000
4	Gelatin	50	g	50 g	Rp.19.900	Rp.19.900
5	<i>Matcha Powder</i>	15	g	15 g	Rp.20.000	Rp.20.000
6	Gula	500	g	500 g	Rp.11.500	Rp.11.500
7	<i>White Chocolate Couverture</i>	1000	g	1000 g	Rp.112.000	Rp.112.000
8	<i>White Chocolate</i>	250	g	250 g	Rp.103.920	Rp.103.920

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
	<i>Couverture Embassy</i>					
9	<i>Caramel Chocolate Couverture</i>	200	g	200 g	Rp.120.000	Rp.120.000
10	Pisang <i>Cavendish</i>	500	g	500 g	Rp.17.500	Rp.17.500
11	<i>Unsalted Butter</i>	200	g	200 g	Rp.56.000	Rp.56.000
12	Lemon	1	pcs	1 pcs	Rp.5.000	Rp.5.000
13	Telur	1000	g	1000 g	Rp.30.000	Rp.30.000
14	<i>Earl Grey Tea</i>	20	pcs	20 pcs	Rp.43.500	Rp.43.500
15	<i>Vanilla Essence</i>	30	ml	30 ml	Rp.19.470	Rp.19.470
16	Minyak Sayur	1000	ml	1000 ml	Rp.48.200	Rp.48.200
17	<i>Baking Powder</i>	110	g	110 g	Rp.13.000	Rp.13.000
18	Garam	250	g	250 g	Rp.4.000	Rp.4.000
19	<i>Glucose</i>	400	g	400 g	Rp.15.000	Rp.15.000
20	Gula Halus	30	g	500 g	Rp.12.900	Rp.12.900
21	<i>Cocoa Butter</i>	20	g	50 g	Rp.38.000	Rp.38.200
22	<i>Baking Paper</i>	5	meter	5 meter	Rp.12.999	Rp.12.999
23	<i>Plastic Wrap</i>	30	meter	30 meter	Rp.16.200	Rp.16.200
24	<i>Cake Bottom</i>	1	pcs	1 pcs	Rp.3.500	Rp.3.500
25	Plastik Mika	5	meter	5 meter	Rp.13.000	Rp.13.000
26	<i>Packaging</i>	1	set	1 set	Rp.7.000	Rp.7.000
27	<i>Gold Dust</i>	1	gr	1 gr	Rp.9.900	Rp.9.900

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
28	Green Oil Coloring	1	ml	20 ml	Rp.13.000	Rp.13.000
TOTAL						Rp.861.689

6. Perumusan Harga Resep dan Harga Jual

Recipe costing adalah perhitungan biaya dari setiap bahan baku yang digunakan untuk membuat suatu hidangan hingga ke detail terkecil dalam penyajian hidangan tersebut. Berbeda dengan *food costing* yang merupakan perhitungan seluruh total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu hidangan sesuai dengan standar resep tertentu sampai hidangan tersebut siap untuk dijual (Mohamadi, 2024).

Setelah menentukan *purchase order* dan *food costing*, selanjutnya akan dibuat *selling price*. *Selling price* adalah penentuan harga jual untuk sebuah hidangan, termasuk harga pokok penjualan dalam menetapkan pendapatan untuk mencapai *margin* keuntungan (Sekarningrum, 2022). Penulis menentukan *selling price* dengan menggunakan rumus *desired percent cost* sebesar 40% serta dengan *preliminary price* yang menggabungkan antara *recipe costing* dengan *Q Factor*. Kemudian hasil dari *desired percent cost* tersebut dibulatkan menjadi *actual selling price* (Miller et al., 2002). Berikut ini adalah *recipe costing* dan *selling price* dari *Matcha Latte Banana Pudding Entremet*:

TABEL 10 RECIPE COSTING MATCHA MOUSSE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY DIPAKAI	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gelatin	50 g	9 g	Rp.19.900	Rp.3.582
2	<i>Matcha Powder</i>	15 g	6 g	Rp.20.000	Rp.8.000
3	Gula	250 g	40 g	Rp.11.500	Rp.1.840
4	<i>Fresh Milk</i>	1000 ml	100 ml	Rp.19.000	Rp.1.900
5	<i>White Chocolate Couverture Embassy</i>	250 g	140 g	Rp.103.920	Rp.58.195
6	<i>Whipped Cream</i>	1000 ml	200 ml	Rp.65.000	Rp.13.000
<i>RECIPE COST</i>					Rp.86.517
<i>DISH COSTING</i>					Rp.80.108

TABEL 11 RECIPE COSTING MILK PUDDING

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY DIPAKAI	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gelatin	50 g	8 g	Rp.19.900	Rp.3.184
2	<i>Whipped Cream</i>	1000 ml	250 g	Rp.65.000	Rp.16.250
3	<i>Fresh Milk</i>	1000 ml	100 g	Rp.19.000	Rp.1.900
4	Gula	250 g	25 g	Rp.11.500	Rp.1.150
<i>RECIPE COST</i>					Rp.22.484
<i>DISH COSTING</i>					Rp.6.813

TABEL 12 RECIPE COSTING BANANA CURD

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY DIPAKAI	HARGA	TOTAL HARGA
1	Pisang	500 g	2 pcs	Rp.17.500	Rp.7.000
2	<i>Butter</i>	200 g	75 g	Rp.56.000	Rp.21.000
3	Gula	250 g	50 g	Rp.11.500	Rp.2.300
4	<i>Lemon Juice</i>	100 g	20 g	Rp.5.000	Rp.1.000
5	Kuning Telur	1000 g	2 pcs	Rp.30.000	Rp.4.000
RECIPE COST					Rp.35.300
DISH COSTING					Rp.8.022

TABEL 13 RECIPE COSTING EARL GREY CHIFFON

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY DIPAKAI	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>Earl Grey Tea</i>	20 pcs	2 pcs	Rp.43.500	Rp.4.350
2	Kuning Telur	1000 g	2 pcs	Rp.30.000	Rp.4.000
3	Gula	250 g	90 g	Rp.11.500	Rp.4.140
4	Vanilla <i>Essence</i>	30 ml	5 ml	Rp.19.470	Rp.3.245
5	Minyak Sayur	1000 ml	40 ml	Rp.48.200	Rp.1.928
6	Tepung Terigu	1000 g	70 g	Rp.12.000	Rp.840
7	<i>Baking Powder</i>	110 g	4 g	Rp.13.000	Rp.473
8	Garam	250 g	2 g	Rp.4.000	Rp.32
9	Putih Telur	1000 g	4 pcs	Rp.30.000	Rp.8.000
RECIPE COST					Rp.27.008
DISH COSTING					Rp.9.003

TABEL 14 RECIPE COSTING CARAMEL FEUILLETINE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY DIPAKAI	HARGA	TOTAL HARGA
1	Tepung Terigu	1000 g	30 g	Rp.12.000	Rp.360
2	Gula Halus	500 g	30 g	Rp.12.900	Rp.774
3	Putih Telur	1000 g	30 g	Rp.30.000	Rp.2.000
4	<i>Unsalted Butter</i>	200 g	30 g	Rp.56.000	Rp.8.400
5	<i>Caramel Chocolate Couverture</i>	200 g	90 g	Rp.103.920	Rp.46.764
6	<i>Cocoa Butter</i>	50 g	30 g	Rp.38.000	Rp.22.800
RECIPE COST					Rp.81.098
DISH COSTING					Rp.36.862

TABEL 15 RECIPE COSTING MATCHA GLAZE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY DIPAKAI	HARGA	TOTAL HARGA
1	Gelatin	50 g	5 g	Rp.19.900	Rp.1.990
2	<i>Matcha Powder</i>	15 g	8 g	Rp.20.000	Rp.10.667
3	Gula	250 g	30 g	Rp.11.500	Rp.1.380
4	<i>Whipped Cream</i>	1000 ml	50 ml	Rp.65.000	Rp.3.250
5	<i>Glucose</i>	400 g	20 g	Rp.15.000	Rp.750
6	<i>White Chocolate Couverture</i>	1000 g	50 g	Rp.112.000	Rp.5.600
RECIPE COST					Rp.23.637
DISH COSTING					Rp.19.135

TABEL 16 RECIPE COSTING CHOCOLATE DECORATION

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	QUANTITY DIPAKAI	HARGA	TOTAL HARGA
1	<i>White Chocolate Couverture</i>	1000 g	200 g	Rp.112.000	Rp.22.400
2	<i>Gold Dust</i>	1 g	¼ gr	Rp.9.900	Rp.2.475
3	<i>Green Oil Color</i>	20 ml	1 ml	Rp.13.000	Rp.650
RECIPE COST					Rp.25.525

TABEL 17 SELLING PRICE

NO	KETERANGAN	HARGA
1	<i>Matcha Mousse</i>	Rp.80.108
2	<i>Milk Pudding</i>	Rp.6.813
3	<i>Banana Curd</i>	Rp.8.022
4	<i>Earl Grey Chiffon</i>	Rp.9.003
5	<i>Caramel Feuilletine</i>	Rp.36.862
6	<i>Matcha Glaze</i>	Rp.19.135
7	<i>Chocolate Decoration</i>	Rp.25.525
8	<i>Cake Bottom</i>	Rp.3.500
9	<i>Packaging</i>	Rp.7.000
TOTAL		Rp. 195.968
Desired Percent Cost		35%
Preliminary Selling Cost		Rp. 559.908
Actual Selling Price		Rp. 600.000