

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dessert atau makanan penutup adalah sebuah hidangan yang disajikan pada akhir sebuah jamuan makan yang berfungsi sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama. *Dessert* mengalami perkembangan yang pesat seiring dengan kemajuan zaman. Inovasinya kini semakin beragam, baik dari segi jenis, bentuk, maupun rasa. Hidangan penutup ini bisa disajikan dalam keadaan dingin ataupun panas, disesuaikan dengan preferensi konsumen.

Di masa kini, *dessert* tidak lagi harus dikonsumsi sebagai penutup setelah rangkaian makanan utama. Munculnya berbagai macam *café* atau *cake shop* yang tersebar luas memudahkan kita untuk menikmati *dessert* kapan saja dan dimana saja tanpa harus mengikuti urutan makan formal. Selain itu, bentuk *dessert* yang unik, menarik dan estetik menjadikannya memiliki daya tarik tersendiri. Fungsinya pun menjadi semakin luas, tidak hanya sebagai hidangan penutup, tetapi juga sebagai pendamping minuman seperti kopi atau teh, maupun sebagai camilan (*snack*).

Seiring dengan meningkatnya popularitas *dessert* diberbagai kalangan, jenis- jenisnya pun mengalami perkembangan pesat, baik dari segi bentuk, teknik pembuatan maupun cita rasa. Pada awalnya, *dessert* hanya dibuat dengan bentuk yang sangat sederhana serta menggunakan

bahan-bahan yang mudah didapatkan contohnya seperti kue-kue tradisional yang berbahan dasar tepung dan gula. Perkembangan teknologi pangan, peningkatan kreativitas dalam seni kuliner serta pengaruh budaya dari berbagai belahan dunia telah mendorong munculnya berbagai inovasi dalam dunia *dessert*. Dari yang semula hanya berupa makanan penutup sederhana, kini *dessert* telah menjadi bagian penting dalam industri kuliner modern, baik sebagai elemen estetis maupun simbol kemewahan dalam penyajian makanan.

Entremet merupakan salah satu bentuk inovasi dari *dessert* yang memiliki keberagaman tekstur dan perpaduan rasa yang unik, hal ini menjadikan *entremet* sebagai contoh nyata dari transformasi *dessert*. *Entremet* merupakan kue berlapis khas Prancis yang disusun secara kompleks dari berbagai lapisan, tekstur dan rasa yang beragam. Dibuat menggunakan berbagai macam teknik seperti pembuatan *mousse*, *sponge*, jeli dan glasir yang memfokuskan pada harmoni rasa dan kontras tekstur, hingga penampilan akhir yang elegan (Friberg, 2002).

Pada awalnya *entremet* muncul di Prancis pada abad pertengahan sebagai bagian dari *le second mets* (hidangan kedua) dalam jamuan makan, yang dapat berupa hidangan manis maupun gurih. Pada masa awal, *entremet* sering disajikan dengan bentuk yang spektakuler dan teatrikal, seperti makanan berlapis emas. Fungsi utamanya adalah untuk menghibur tamu, bukan sekedar untuk dimakan. Memasuki abad ke-15, bentuk *entremet* semakin berkembang menjadi konstruksi rumit yang sering kali tidak dapat dimakan karena terbuat dari bahan seperti kayu. Pada tahap ini, *entremet* murni menjadi tontonan visual (*feast for the eyes*) dan

tidak lagi berfungsi sebagai makanan (Scully, 1995).

Pada abad ke-19, posisi dan fungsi *entremet* mengalami perubahan besar. Pada abad ke-17 *entremet* menjadi hidangan dingin yang tidak bisa dimakan dan selalu dibuang. Di Paris, salad kerap disajikan sebagai *entremet*, sementara di provinsi dianggap sebagai *hors d'oeuvre*. Seiring berjalannya waktu, sayuran kehilangan sebutan mereka sebagai *entremet*, namun tetap mempertahankan posisi penyajian yaitu setelah atau bersama daging panggang. Hidangan manis tetap mempertahankan nama *entremet*, tetapi seluruh hidangan manis bermigrasi ke bagian penutup makanan (*dessert*) yang disajikan setelah keju, sehingga tidak ada lagi hidangan asin dalam hidangan penutup (Flandrin, 2001).

Entremet pada zaman *modern* merupakan sebuah karya *pastry* yang mencerminkan kemewahan dengan standar kuliner tinggi khas Prancis serta memiliki unsur estetika yang kuat. Kue ini biasanya terdiri dari beberapa komponen utama seperti *mousse* yang ringan, *sponge*, *coulis* atau selai buah, elemen keju atau krim, serta dilapisi dengan *finishing* yang elegan seperti glasir cermin (*mirror glaze*) atau semprotan cokelat beludru. Dalam proses pembuatannya *entremet* menuntut ketelitian tinggi, eksperimen yang mendalam, serta pemahaman akan harmoni rasa dan warna. Pada masa kini, *entremet* tidak hanya disajikan sebagai hidangan penutup dalam acara formal atau pesta teh, tetapi juga dipandang sebagai sebuah bentuk seni kuliner yang mempresentasikan suatu keindahan dalam satu sajian (MGI Magazine, 2023). *Entremet* memiliki keunikan yang terletak pada fleksibilitas dan kreativitas dalam penyusunannya.

Lapisan pada *entremet* dapat dipertukarkan dan disesuaikan tanpa formula yang tetap, memungkinkan untuk menciptakan kombinasi rasa dan tekstur yang benar-benar personal dan inovatif.

Berdasarkan kompleksitas teknik, fleksibilitas dalam penyusunan komponen, serta nilai estetika yang tinggi, *entremet* menjadi salah satu produk *pastry* yang paling representatif dalam menggambarkan perkembangan *dessert modern*. *Entremet* juga menjadi media pembelajaran yang ideal karena memungkinkan integrasi antara beberapa teknik dasar dan lanjutan dalam pembuatan *pastry*, seperti pembuatan *mousse*, *sponge*, *insert* serta teknik *finishing* seperti *mirror glaze* maupun *velvet spray*. Selain itu *entremet* juga memberikan ruang eksplorasi dalam kombinasi rasa, warna dan tampilan yang sesuai dengan tren industri kuliner yang menekankan kreativitas, inovasi dan nilai jual *visual*.

Salah satu komponen utama yang paling menentukan kualitas dari sebuah *entremet* adalah *mousse*. *Entremet* kerap disebut sebagai kue *mousse*, sebab *mousse* berperan sebagai komponen utama dalam pembentukannya. Penggunaan *mousse* dalam proposi yang dominan memberikan karakteristik tekstur yang ringan dan lembut pada produk akhir. Selain itu, *entremet* terdiri dari beberapa lapisan tambahan dibagian dalam, yang disusun secara proposional agar menghasilkan keseimbangan rasa, serta menciptakan harmoni yang saling melengkapi antar elemen. *Mousse* juga digunakan sebagai lapisan terluar *entremet*, karena sifatnya yang memungkinkan aplikasi glasir atau semprotan beludru (*velvet spray*) dapat menempel dengan baik pada permukaan kue. Oleh karena itu, pemahaman

terhadap karakteristik serta teknik dasar pembuatan *mousse* menjadi salah satu aspek yang krusial dalam pembuatan *entremet*. *Mousse* klasik umumnya dibuat dari kombinasi krim kocok, putih dan/atau kuning telur yang dikocok, gula, serta bahan perasa tertentu. Struktur dasar ini menghasilkan tekstur ringan dan lembut, yang sesuai dengan makna kata *mousse* dalam bahasa Prancis, yaitu “busa” atau “buih” (Friberg, 2002).

Proses pembuatan *entremet* terdiri dari beberapa tahap utama yang harus dilalui secara sistematis untuk menghasilkan produk dengan struktur dan kualitas yang optimal. Tahap pertama adalah mempersiapkan setiap komponen dasar yang terdiri dari *sponge cake*, *mousse*, lapisan renyah (seperti *feuilletine* atau *praline*), serta isian tambahan seperti jeli atau *cremeux*. Setiap elemen ini harus dibuat secara terpisah dengan memperhatikan konsistensi dan kestabilan masing-masing (Flux Dessert, t.t.).

Tahap selanjutnya adalah merakit *entremet* dalam cetakan sesuai urutan lapisan yang sudah dirancang, proses ini memerlukan ketelitian dalam hal penempatan dan proporsi agar rasa dan tekstur yang dihasilkan tetap seimbang. Proses pendinginan atau pembekuan, dilakukan untuk menstabilkan seluruh struktur *entremet* sebelum dilakukan pelapisan akhir. Pendinginan yang memadai juga penting agar hasil akhir dapat dipotong dengan presisi tanpa merusak bentuk lapisan. Tahap terakhir adalah penyelesaian atau *finishing*, yang meliputi aplikasi *glaze* seperti *mirror glaze* atau semprotan beludru, serta dekorasi yang disesuaikan dengan konsep *visual* produk. Dalam keseluruhan proses ini, selalu

perhatikan suhu, tekstur dan waktu untuk menjaga kualitas akhir produk *entremet* (GluttonLV, 2024).

Mirror glaze merupakan salah satu teknik dekorasi sekaligus *finishing* yang dapat diterapkan dalam pembuatan *entremet*. Teknik ini berfungsi untuk memberikan tampilan akhir yang estetik dan menarik, serta menghasilkan permukaan kue yang sangat mengilap dan reflektif, bahkan hingga mampu memantulkan bayangan seperti cermin. Terdapat beberapa teknik populer dalam menghias *mirror glaze* yang menghasilkan efek *visual* menarik dan artistik.

Teknik *marbling* dilakukan dengan mencampur beberapa warna *glaze* secara bersamaan tanpa diaduk terlalu kuat, kemudian dituangkan di atas kue sehingga menghasilkan pola alami seperti marmer yang unik. Selain itu, teknik *spider web* dibuat dengan menambahkan lapisan *glaze* berbahan dasar air di atas *glaze* berbasis minyak seperti *cocoa butter*, di mana sifat minyak dan air tidak menyatu secara alami sehingga secara alami akan membentuk pola menyerupai jaring laba-laba. Teknik lain seperti *swirl* menggunakan alat seperti tusuk gigi untuk membuat pola melingkar atau abstrak dari beberapa warna *glaze* yang dicampur, sementara pola geometris bisa dihasilkan dengan menggunakan *stencil* untuk membuat garis-garis atau bentuk simetris yang rapi (Lindy, 2017).

Mirror glaze hanya bisa diaplikasikan pada kue yang telah dibekukan sempurna dan memiliki permukaan yang rata. Glasir dibuat dari campuran seperti cokelat putih, gelatin, gula dan krim, lalu dituangkan pada suhu sekitar 32-34°C agar menempel dengan baik dan menghasilkan kilau yang maksimal (Chef Iso,

2018).

Selain *mirror glaze*, teknik *finishing* yang dapat digunakan dalam dekorasi *entremet* adalah *velvet spray*. Berbeda dengan *mirror glaze* yang menghasilkan efek mengilap dan reflektif pada permukaan *entremet*, *velvet spray* menghasilkan permukaan yang *matte* dan bertekstur lembut seperti beludru. *Velvet spray* adalah semprotan berbahan makanan yang terbuat dari *cocoa butter* berwarna. Saat disemprotkan ke permukaan yang sangat dingin (di bawah -18°C), semprotan ini menciptakan efek beludru yang khas (Planète Gateau, 2012).

Teknik *velvet spray* dilakukan dengan menyemprotkan campuran coklat dan *cocoa butter* ke permukaan kue yang sangat dingin, menghasilkan tekstur seperti beludru karena reaksi *thermal shock*. Campuran bisa disemprotkan menggunakan kaleng *velvet spray* siap pakai atau *spray gun*. Untuk penggunaan *spray gun*, campurkan coklat dan *cocoa butter* (rasio 70:30 atau 50:50) dipanaskan hingga kurang lebih 42°C , disaring, lalu disemprotkan merata ke *entremet* beku dari jarak yang sama. Setelah disemprot, kue didiamkan agar lapisan mengeras sempurna (Rachida, 2024).

Penulis memilih untuk menggunakan *mirror glaze* untuk *finishing entremet*, penggunaan *mirror glaze* dipilih karena teknik ini mampu memberikan tampilan permukaan yang halus, mengilap, dan reflektif sehingga secara visual dapat memperkuat konsep yang diangkat. Teknik ini juga memungkinkan permainan warna yang lebih presisi, sehingga sesuai untuk menampilkan warna-

warna representatif sesuai tema yang diangkat.

Setelah dilakukan proses *finishing* yang berfungsi memberikan tampilan akhir pada *entremet*, tahap selanjutnya adalah proses dekorasi yang bertujuan untuk memperkuat nilai estetika serta meningkatkan daya tarik *visual* produk. Mendekorasi kue tidak hanya berfungsi sebagai elemen estetis, tetapi juga menjadi sarana untuk menunjukkan keterampilan dan kreativitas pembuatnya. Selain itu, dekorasi juga berperan dalam memberikan identitas atau karakter pada suatu produk, misalnya dalam menyesuaikan tema tertentu seperti ulang tahun, pernikahan ataupun perayaan khusus lainnya.

Inspirasi atau tema untuk mendekorasi kue dapat diambil dari berbagai sumber seperti film, animasi, tokoh kartun, hingga hal-hal yang disukai oleh pembuat atau pemesan kue, seperti hobi, warna favorit, maupun tokoh idola yang digemari. Salah satu sumber inspirasi yang saat ini sangat populer dikalangan masyarakat, khususnya generasi muda di Indonesia adalah budaya Korea Selatan. Budaya Korea telah menyebar luas secara global melalui berbagai aspek seperti kuliner, drama televisi (*K-drama*), film, gaya busana dan terutama musik.

Musik dari Korea Selatan dikenal dengan sebutan *K-Pop* yang merupakan singkatan dari *Korean Pop*. Istilah ini mengacu pada *genre* musik populer yang berasal dari Korea Selatan, yang menggabungkan berbagai elemen musik seperti pop, *hip-hop*, *R&B* dan *dance* (MasterClass, 2021). *K-Pop* tidak hanya dikenal karena musiknya yang *catchy* dan ritmis, tetapi juga karena penampilan panggung yang energik, koreografi yang kuat, serta konsep *visual* yang menarik dan

konsisten.

Para penyanyi atau grup musik yang membawakan lagu-lagu *K-Pop* dikenal dengan sebutan *idol K-Pop*, karena mereka merupakan *public figure* yang tidak hanya berperan sebagai penyanyi, tetapi juga sebagai entertainer dengan citra dan *branding* tertentu (Vincent, 2019). Popularitas ini membuat banyak penggemar di Indonesia menjadikan *K-Pop* dan para idola-nya sebagai sumber inspirasi dalam berbagai bentuk kreativitas, termasuk dalam dekorasi kue bertema *K-Pop*, baik dalam bentuk logo grup, wajah idola, maupun elemen *visual* khas dari konsep grup mereka.

Dalam laporan penulisan tugas akhir ini, penulis memilih untuk melakukan presentasi produk, *entremet* dengan tema “*AESPA*”. *Aespa* adalah *girl group K-Pop* dari *SM Entertainment* yang resmi *debut* pada 17 November 2020 dengan empat orang anggota. *Aespa* merupakan salah satu *girl group K-Pop* generasi keempat yang memiliki popularitas tinggi di Indonesia. Hal ini bisa terlihat dari beberapa indikator, seperti seringnya mereka menempati posisi puncak dalam peringkat reputasi merek di kategori *idol group* maupun penyanyi secara global, termasuk di Indonesia (Lamase, 2024). Popularitasnya juga tercermin dalam sambutan luar biasa dari penggemar saat *Aespa* menggelar konser di Jakarta, di mana para *member* secara langsung menyatakan kekaguman mereka terhadap antusiasme *MY Indonesia* (Rosana, 2024).

Dengan popularitasnya yang tinggi di Indonesia, *Aespa* memiliki basis penggemar yang sangat besar serta *fandom* yang kuat. Hal ini membuka peluang

untuk mengembangkan produk *pastry* yang terinspirasi dari konsep grup *K-Pop*, khususnya *Aespa*. Oleh karena itu, penulis mengangkat judul “*ENTREMET BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY*” sebagai topik tugas akhir. Pemilihan tema ini didasarkan pada ketertarikan pribadi penulis terhadap grup *Aespa* serta bentuk apresiasi terhadap karya dan perjalanan karier mereka. Selain itu, konsep grup *Aespa* yang unik dan selalu berbeda di setiap *comeback* dianggap sejalan dengan karakter *entremet* yang terdiri dari berbagai komponen berbeda namun saling melengkapi. Tema ini juga bertujuan menjembatani seni kuliner dengan budaya populer, khususnya dalam konteks perayaan *anniversary*. Momen *debut anniversary Aespa* yang jatuh pada bulan November pun bertepatan dengan waktu sidang penulis, sehingga tema ini dinilai relevan untuk dipilih.

B. Usulan Produk

Aespa menetapkan warna resmi *fandom* mereka sebagai *aurora*, yang mencerminkan estetika futuristik dan nuansa magis yang melekat pada konsepnya. Warna *aurora* ini secara *visual* mengandung kombinasi dari warna biru yang mewakili ketenangan, kepercayaan, dan hubungan emosional yang kuat antara *Aespa* dan penggemarnya, serta warna ungu yang menggambarkan kreativitas, imajinasi dan elemen magis yang mencerminkan identitas *Aespa* (Arf, 2025). Keunikan makna dan *visual* dari warna tersebut menginspirasi penulis untuk merancang *entremet* dengan tema serupa.

GAMBAR 1 PHOTOSHOOT AESPA BLACK MAMBA



Sumber : Pinterest/liz, t.t.

Gambar di atas menampilkan Aespa saat *era debut* mereka dengan lagu “Black Mamba” yang menonjolkan *visual* warna ungu dan pink. Lagu “Black Mamba” adalah *debut digital single* Aespa yang dirilis pada 17 November 2020 oleh SM Entertainment, menandai awal perjalanan grup ini dalam industri K-Pop. Penulis menggunakan gambar ini sebagai referensi dalam proses dekorasi produk *entremet* yang akan dibuat. Referensi tersebut mencakup pemilihan warna yaitu; ungu, *pink* serta sedikit sentuhan warna biru dan putih, serta beberapa elemen *visual* dari gambar yang diadaptasi untuk digunakan sebagai bagian dari dekorasi dan *finishing* pada *entremet*. Selain itu, warna yang dipilih ini juga menginspirasi penulis terhadap rasa-rasa pada setiap komponen yang akan digunakan.

Terdapat lima komponen utama yang akan disusun secara berlapis, lapisan teratas adalah *Mousse* bunga telang yang menjadi komponen utama dengan tekstur lembut, ringan dan *airy* serta memberikan cita rasa ringan khas bunga telang dengan warna biru alami. Di bawahnya terdapat *grape jelly*, yang memiliki tekstur

kenyal dan halus yang akan menghadirkan perpaduan rasa manis dan asam yang seimbang. Dilanjut, *strawberry-blueberry compote* yang memberikan rasa manis-asam yang lebih tajam sebagai kontras segar terhadap komponen *mousse*. Lalu, terdapat *rice crispy white chocolate crunch*, sebuah lapisan renyah yang terbuat dari sereal *rice crispy* yang dilapisi lelehan cokelat putih yang akan menambahkan dimensi tekstur garing serta rasa manis yang *creamy*. Sebagai penopang keseluruhan struktur, lapisan paling bawah adalah *jaconde sponge* yang bertekstur lembut namun sedikit padat, dan memiliki aroma serta cita rasa kacang yang khas dari *almond flour*.

Secara keseluruhan, *entremet* ini menyajikan perpaduan rasa yang seimbang antara manis dan asam. *Mousse* bunga telang yang ringan, manis dan sedikit ada sentuhan *floral* dipadukan dengan kesegaran anggur, bluberi dan Stroberi yang asam-manis. Tekstur lembut dari *mousse* dan *sponge* diseimbangkan oleh lapisan *rice crispy white chocolate crunch* yang renyah, menciptakan pengalaman rasa yang seimbang, menarik dan menyegarkan.

Entremet akan dibuat menggunakan cetakan *silicone eclipse mold* dengan diameter 19 cm dan tinggi 5 cm, sedangkan untuk tiap komponen didalamnya akan dicetak menggunakan *ring cutter* dengan diameter 16 cm. *Entremet* akan disusun dengan memperhatikan keseimbangan rasa serta kontras tekstur yang tetap harmonis dan menyatu dengan baik. Lapisan paling atas terdiri dari *mousse* bunga telang, yang berfungsi sebagai lapisan terluar sekaligus pelapis keseluruhan *entremet*. *Mousse* bunga telang ini juga digunakan di setiap lapisan komponen

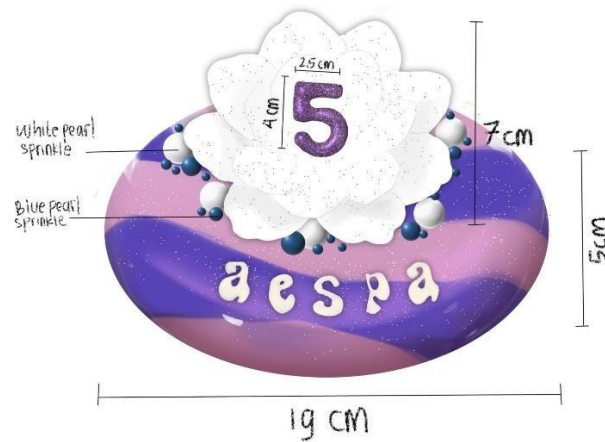
untuk memberikan kesan lembut, menjaga kelembapan, serta berperan sebagai perekat antar-lapisan agar seluruh komponen dapat menyatu dengan baik.

Pada lapisan di bawah *mousse* terdapat *grape jelly*, yang memberikan sensasi segar dengan tekstur lembut dan sedikit kenyal. Selanjutnya, terdapat lapisan *strawberry-blueberry compote* yang memberikan cita rasa manis-asam alami serta menambah kompleksitas rasa pada keseluruhan *entremet*. Di bawahnya, terdapat *rice crispy white chocolate crunch*, yang memberikan tekstur renyah dan kontras terhadap lapisan-lapisan sebelumnya. Sebagai dasar dan penopang keseluruhan struktur *entremet*, digunakan *jaconde sponge* yang memiliki tekstur lembut namun cukup kokoh untuk menopang setiap lapisan di atasnya. Kombinasi keseluruhan komponen ini diharapkan dapat menghasilkan *entremet* dengan keseimbangan rasa, aroma, dan tekstur yang harmonis.

Seluruh permukaan *entremet* akan dilapisi *mirror glaze* dengan dasar warna *violet* yang dikombinasikan dengan warna *pink*, dan diakhiri dengan ditaburi *luster dust* berwarna *gold* sebagai elemen artistik yang memperkuat kesan magis dan futuristik. Dalam elemen dekorasi, penulis membuat bunga *gardenia* dari *wafer paper* berwarna putih yang akan ditempatkan dibagian tengah *entremet*. Pada bagian tengah bunga tersebut, akan ditambahkan angka “5” yang dibuat dari *dark chocolate compound*, kemudian diberikan sentuhan akhir berupa aplikasi *luster dust* berwarna ungu diseluruh permukaan *chocolate*. Penempatan dekorasi ini bertujuan untuk menonjolkan angka “5” sebagai fokus utama, yang mempresentasikan tema *debut anniversary Aespa* yang kelima. Berikut adalah

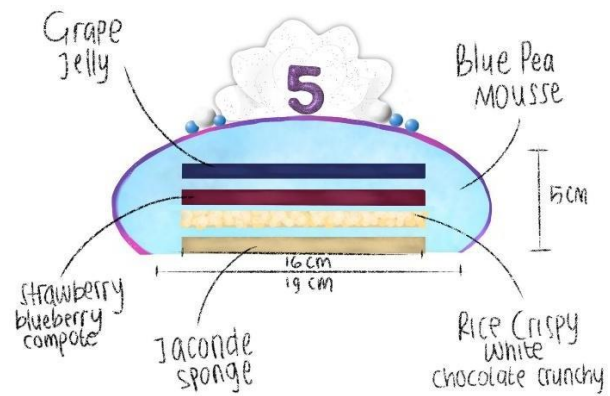
gambaran desain *entremet* yang bertemakan *Aespa 5th Debut Anniversary* dengan konsep dekorasi *Photoshoot era Black Mamba*.

GAMBAR 2 DESAIN ENTREMET AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY



(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

GAMBAR 3 DETAIL LAPISAN ENTREMET



(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

Berikut adalah penjelasan setiap komponen yang terdapat pada *Entremet* Bertemakan *Aespa 5th Debut Anniversary* Dengan Konsep Dekorasi *Photoshoot era Black Mamba*:

A. *Mouse Bunga Telang*

Mousse adalah produk olahan kuliner yang memiliki tekstur lembut, ringan dan aerasi yang halus, dihasilkan dari kombinasi berbagai komponen seperti bahan dasar (*base*), *egg foam*, *whipped cream*, dan *thickening agent* seperti gelatin (Suas, 2009). *Mousse* merupakan komponen utama dalam *entremet* yang berperan penting dalam membentuk struktur, tekstur dan juga sebagai elemen pengikat antar lapisan komponen lainnya. Dalam pembuatan *entremet* ini, penulis memilih *mousse* bunga telang sebagai komponen utama yang digunakan, dengan tujuan menghadirkan karakter rasa yang ringan. Teknik pembuatan yang akan penulis gunakan dalam pembuatan *mousse* ini diawali dengan melelehkan *white chocolate* dengan susu yang telah dipanaskan sebelumnya. Setelah itu, larutan gelatin dan *infuse* bunga telang ditambahkan ke dalam lelehan cokelat, kemudian diaduk hingga tercampur rata. Selanjutnya, adonan tersebut akan dicampur secara perlahan dengan teknik *fold in* dengan *whipped cream* yang telah dikocok hingga mencapai tekstur *soft-medium peaks*.

B. *Grape Jelly*

Jelly akan memberikan tekstur kenyal yang akan menambahkan

variasi tekstur, selain itu *jelly* juga dapat memperkuat tampilan *visual* pada *entremet*. *Grape jelly* dipilih karena akan memberikan rasa manis segar dengan sedikit sentuhan asam yang khas, sehingga dapat menyeimbangkan kelembutan *mousse* dan komponen lainnya dalam *entremet*. Penulis menggunakan anggur jenis *black autumn* yang menghasilkan warna ungu gelap pekat, sehingga memperkuat tampilan *visual entremet* agar lebih sesuai dengan tema dan konsep yang diangkat. Anggur direbus bersama air dan gula hingga sari- sarinya keluar, kemudian disaring hingga hanya tersisa cairannya saja. Selanjutnya, penulis akan menambahkan gelatin pada *grape juice* tersebut saat cairannya masih panas.

C. *Strawberry - Blueberry Compote*

Compote adalah hidangan yang dibuat dari buah segar, kalengan atau dikeringkan, yang dimasak perlahan dalam sirup gula dan berbagai perisa. Buah biasanya dibiarkan dalam potongan besar atau masih terlihat utuh, potongan buah yang masih terlihat ini memberi kesan tekstur berlapis dan rasa buah yang lebih nyata (Alfaro, 2022). Campuran buah bluberi dan stroberi penulis pilih untuk *compote* pada *entremet* ini karena keduanya memiliki karakter rasa yang segar dan seimbang antara manis dan asam. Selain itu, warna yang dihasilkan akan sesuai dengan konsep *visual* yang penulis pilih. Penulis akan memasak bluberi dan stroberi dengan gula dan sedikit perasan lemon yang kemudian akan ditambahkan gelatin supaya hasil *compote* lebih kental.

D. *Rice Crispy White Chocolate Crunch*

Crunchy layer pada *entremet* berfungsi untuk memberikan kontras tekstur dalam keseluruhan lapisan komponen. Lapisan renyah ini mampu menyeimbangkan kelembutan elemen lain seperti *mousse*, *sponge* dan *jelly* pada saat dimakan. Selain itu juga dapat memperkaya rasa karena biasanya akan dilapisi menggunakan cokelat atau *praline paste* yang memberikan rasa manis atau gurih. Dalam *entremet* ini, penulis memilih menggunakan *plain rice crispy* yang di-*coating* dengan *white chocolate couverture* sebagai elemen *crunchy layer*. Pemilihan *rice crispy* didasarkan pada karakteristik yang ringan, renyah serta mampu memberikan kontras tekstur yang signifikan terhadap komponen-komponen lain yang cenderung lembut seperti *mousse* dan *jelly*. *White chocolate* berperan sebagai *barrier* dari kelembapan yang berasal dari lapisan-lapisan lain di atasnya. Hal ini penting agar *rice crispy* bisa tetap mempertahankan kerenyahannya selama penyimpanan atau penyajian. Kombinasi antara *rice crispy* dan *white chocolate* menghasilkan lapisan dengan rasa manis yang ringan, tanpa mendominasi elemen utama seperti *mousse*.

E. *Jaconde Sponge*

Biscuit joconde, atau *joconde sponge cake* adalah kue *sponge* tipis khas Prancis yang dibuat dengan tepung *almond*, gula halus, telur dan tepung terigu, kadang disertai *butter*. Menghasilkan tekstur yang lembut, lentur, sedikit kenyal dan lebih kaya dibandingkan dengan *sponge cake*

biasa (Totterman, 2023). Penulis memilih untuk menggunakan *jaconde* karena *jaconde* memiliki tekstur yang lebih halus dan lentur sehingga sangat cocok untuk melapisi atau menjadi dasar dalam *entremet* tanpa mudah retak pada saat dibentuk atau dipotong. Selain itu, struktur pada *jaconde* lebih stabil sehingga ideal untuk menopang *mousse* atau lapisan-lapisan lain didalamnya. Kandungan tepung *almond* pada *jaconde* juga memberikan rasa yang ringan dengan sentuhan kacang (*nutty*) yang halus, sehingga mampu memperkaya rasa dalam *entremet* ini.

F. *Mirror Glaze*

Mirror glaze adalah lapisan kilap reflektif yang biasa digunakan untuk menghias kue, *pastry*, dan *dessert* lainnya. *Glaze* ini terbuat dari campuran gula, air, gelatin dan susu kental manis yang dipanaskan kemudian dituangkan di atas *dessert* untuk menciptakan permukaan yang halus dan mengilap (Acadofchoc, 2024). Ada beberapa hal penting yang harus diperhatikan dalam membuat dan mengaplikasikan *mirror glaze* agar hasilnya sempurna dan mengilap. Pertama, suhu *glaze* saat dituangkan harus dijaga antara 30 hingga 35°C agar *glaze* bisa mengalir dengan baik dan menempel sempurna di permukaan kue, suhu yang terlalu panas atau terlalu dingin akan memengaruhi tekstur dan kilau *glaze*. Selain itu, *glaze* sebaiknya disaring terlebih dahulu untuk memastikan tidak ada gumpalan yang mengganggu hasil akhir. Cake atau *entremet* yang akan dilapisi *glaze* harus dalam kondisi sangat dingin, bahkan bisa disimpan di *freezer* agar *glaze* cepat mengeras dan menghasilkan efek cermin yang

maksimal. Saat menuang, disarankan menggunakan *pitcher* dengan ujung lancip dan menuang dengan gerakan yang halus dan merata untuk menutup seluruh permukaan dengan sempurna, gunakan rak kawat untuk menampung *glaze* yang menetes akan membantu menjaga kebersihan dan tampilan cake secara keseluruhan (Lindy, 2017). Penulis akan menggunakan warna *violet* dan sentuhan warna pink sebagai warna *glaze* dalam pembuatan *entremet* ini.

G. Dekorasi *Chocolate*

Chocolate merupakan bahan yang fleksibel dan serbaguna, karena dapat diolah dalam berbagai bentuk sesuai kebutuhan. Salah satu teknik umum yang digunakan adalah melelehkan cokelat lalu mencetaknya kembali menggunakan cetakan khusus. Dalam dekorasi *entremet* ini, penulis memilih untuk mencetak *dark chocolate compound* menggunakan cetakan silikon berbentuk angka 5 yang kemudian akan di-*brush* menggunakan *luster dust* berwarna ungu agar lebih sesuai dengan elemen dekorasi yang lainnya dan *white chocolate compound* menggunakan cetakan huruf a,e,s,p,a. Angka 5 tersebut dipilih untuk memperkuat pesan dan makna dari *entremet* ini, yaitu sebagai perayaan *debut anniversary* ke-5 grup *Aespa*. Sementara huruf yang dipilih juga secara langsung memberikan identitas yang jelas bagi *entremet* ini.

H. *Wafer Paper Flower*

Wafer paper adalah lembaran tipis yang dapat dimakan, biasanya terbuat dari pati kentang, air dan minyak nabati. Bahan ini memiliki

tekstur ringan dan kaku saat kering, namun menjadi lentur ketika terkena kelembapan, sehingga cocok untuk membuat dekorasi seperti bunga atau pita pada kue. Karena sifatnya yang netral dan mudah dibentuk, *wafer paper* sering dipilih untuk elemen dekoratif yang tidak membebani struktur kue (Masai Cake Decorating Supplies, 2025). Penulis memilih bunga *gardenia* putih sebagai dekorasi yang akan dibuat dari *wafer paper*, bunga *gardenia* putih memiliki makna simbolis yang kuat, terutama dalam menyampaikan pesan emosional yang dalam dan elegan, dalam simbolisme floriografi, *gardenia* juga mempresentasikan harapan, refleksi diri, dan kejelasan hati (Flowermeaning.com, t.t.). Makna-makna tersebut memiliki keterkaitan dengan konsep yang diusung oleh grup *Aespa*, yang dikenal dengan identitas visual yang elegan namun kuat, serta narasi penuh misteri dan transformasi di setiap *comeback*-nya. Selain itu, nilai refleksi dan transformasi yang ada dalam bunga *gardenia* selaras dengan perkembangan konsep *Aespa* dari satu *era* ke *era* berikutnya, yang selalu membawa elemen baru namun tetap mempertahankan esensi grup. *Wafer paper gardenia* ini akan diletakan sebagai *centrepiece* untuk menonjolkan makna simbolis serta daya tarik *visual*nya. Meskipun memiliki warna putih yang netral, bunga ini tetap mampu tampil mencolok ketika dipadukan dengan warna *glaze* disekitarnya. Kontras ini justru memperkuat kesan elegan dan menjadikan bunga tidak terlihat *flat*, melainkan tampil menonjol dan menjadi titik fokus utama dalam keseluruhan tampilan *entremet*.

C. Tinjauan Produk

Tinjauan produk ini bertujuan untuk mengetahui detail lebih lanjut tentang produk yang akan dibuat, mulai dari tema produk, jenis, standar resep dari masing-masing komponen, kebutuhan alat, *purchase order*, serta perumusan harga resep dan harga jual untuk produk terkait.

1. Tema

Entremet merupakan jenis *cake* yang memiliki kombinasi rasa dan tekstur yang kompleks, sehingga sangat fleksibel untuk dikreasikan sesuai dengan tema atau konsep tertentu. Dalam tugas akhir ini, penulis mengangkat tema “Aespa 5th Debut Anniversary” sebagai bentuk perayaan lima tahun *debut* grup Aespa yang jatuh pada bulan November. Selain itu penulis juga mengangkat inspirasi *visual* dari salah satu *photoshoot* pada *era debut* mereka untuk lagu *Black Mamba*, sebagai elemen utama dalam konsep dekorasi. Penulis memilih *era Black Mamba* sebagai inspirasi dekorasi karena *era* ini menandai awal perjalanan karier mereka di industri musik. Lagu *Black Mamba* berhasil meraih kesuksesan besar dengan mencapai 100 juta penayangan di *YouTube* hanya dalam waktu 51 hari, menjadikannya video musik *debut* grup *K-Pop* tercepat yang meraih angka tersebut (*The Korea Herald*, 2021).

Keberhasilan tersebut menandai awal yang sangat kuat bagi Aespa sebagai grup baru dan memperkuat posisi mereka sebagai salah satu *rookie* paling menonjol di industri *K-Pop*. Lagu *debut* juga menjadi tonggak penting yang berkesan, baik bagi para member Aespa sendiri maupun para penggemarnya, sehingga dianggap relevan untuk diangkat sebagai elemen penghormatan dalam

karya ini.

GAMBAR 4 AESPA



Sumber : Pinterest/Youlhet, t.t

Aespa adalah *girl group* dibawah naungan *SM Entertainment* yang resmi debut pada 17 November 2020 dengan empat orang anggota yaitu; Karina, Giselle, Winter, Ningning. Grup ini memiliki keunikan yang membedakan dari *girl group K-Pop* lainnya, terutama melalui konsep *metaverse* yang revolusioner. Setiap anggota *Aespa* memiliki avatar virtual bernama “*æ*” yang hidup di dunia digital bernama *FLAT* dan *KWANGYA*, menjadikan mereka sebagai grup pertama yang menggabungkan elemen dunia nyata dan *virtual* dalam identitas mereka (Luna, 2021). Secara musikal, *Aespa* dikenal dengan gaya *genre-bending* yang memadukan *bubblegum bass*, *EDM*, *electropop*, *glitch* dan *hyperpop* dengan sentuhan futuristik, seperti yang terdengar dalam lagu “*Next Level*” dan “*Savage*” (Ribeiro, 2021).

Nama *Aespa* berasal dari konsep “*ae*” yang berarti *avatar* digital dan “*aspect*” yang berarti sisi lain, mencerminkan ide grup yang memiliki versi digitalnya di dunia *virtual*. *Aespa* telah menetapkan nama resmi untuk *fandom*

mereka sebagai *MY*, yang dilafalkan seperti kata “*my*” dalam bahasa Inggris. Istilah *MY* memiliki makna sebagai “teman yang paling berharga” atau “*my precious friend*”, mengindikasikan kedekatan emosional yang kuat antara *Aespa* dan para penggemarnya (Septina, 2020).

Ketertarikan penulis terhadap *Aespa* muncul karena gaya musik mereka yang unik dan enak di dengar, serta tentu saja daya tarik dari para anggota grup itu sendiri. Kemampuan masing-masing anggota dalam bernyanyi, menari, serta kepribadian mereka yang dapat penulis amati melalui siaran langsung di media sosial maupun program *reality show* semakin memperkuat daya tarik grup ini di mata penulis.

Stroberi dipilih oleh penulis untuk digunakan dalam komponen *entremet*, karena merupakan buah favorit salah satu anggota *Aespa*, Ningning. Dalam sebuah acara, Ningning menyebutkan bahwa stroberi adalah buah favoritnya yang nomor satu (@aespazone.id, 2025). Oleh karena itu, penulis memasukkan stroberi sebagai salah satu komponen dalam *entremet* ini, yang diaplikasikan dalam bentuk *compote* dengan tambahan bluberi untuk menghasilkan perpaduan rasa manis dan asam yang seimbang, serta memberikan sensasi segar yang dapat menyeimbangkan komponen lain yang lebih *creamy* seperti *mousse*. Rasa segar tersebut kemudian dikombinasikan dengan rasa ringan dan floral dari *mousse* bunga telang yang juga mengandung *white chocolate* di dalamnya. Selain itu, rasa manis dan *creamy* dari *mousse* ini akan semakin terasa dari lapisan *crunchy layer* yang menggunakan *white chocolate coating* pada *rice crispy*-nya. Sebagai

penyeimbang rasa, terdapat *jaconde sponge* yang menghadirkan rasa *nutty* dan sedikit gurih dari *almond flour*, sehingga keseluruhan tekstur dan rasa pada *entremet* menjadi harmonis dan memiliki rasa yang tidak hanya manis.

2. Jenis Produk

Penulis memilih *food presentation* dengan jenis produk *entremet* sebagai tugas akhir. *Entremet* yang akan memiliki 5 komponen terdiri dari; *mousse*, *compote*, *jelly*, *crunchy* dan *jaconde*. Di *finishing* dengan *mirror glaze*, serta menggunakan *chocolate decoration* dan *wafer paper flower* sebagai dekorasi pendukung.

3. Usulan Resep

Resep didefinisikan sebagai seperangkat instruksi yang memuat petunjuk praktis untuk membuat hidangan tertentu. Instruksi ini mencakup secara akurat jumlah bahan, cara mencampur, pengolahan dan prosedur kerja agar hasil yang diinginkan dapat diperoleh secara konsisten. Resep juga digunakan untuk menerapkan teknik dasar pada bahan-bahan spesifik. Resep standar adalah resep yang merupakan kunci dalam sistem produksi makanan. Tujuannya adalah untuk menghasilkan makanan yang tepat dari segi rasa, komposisi dan kualitas, dengan hasil yang dapat dikontrol secara optimal dan memenuhi kepuasan pelanggan. Resep ini juga sudah memperhitungkan aspek-aspek relistik seperti jenis peralatan yang tersedia, keterampilan orang yang melayani serta anggaran belanja. Resep standar dapat dikembangkan dengan melakukan uji coba berulang kali dan biasanya digunakan dalam skala produksi besar (Winanti, 2022).

Standar resep yang disusun oleh penulis telah melalui serangkaian proses

research dan *development*, dengan tujuan untuk menghasilkan resep yang sesuai.

Proses ini meliputi pencarian referensi, uji coba, penyesuaian takaran bahan serta pengecekan rasa dan tekstur. Berikut adalah standar resep untuk setiap komponen yang digunakan oleh penulis dalam pembuatan *entremet* ini:

TABEL 1 STANDAR RESEP MOUSSE BUNGA TELANG

MOUSSE BUNGA TELANG			JENIS: MOUSSE	
STANDAR RESEP			HASIL: 610 g (<i>eclipse mold</i> diameter 19 cm, tinggi 5 cm)	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Bloom</i>	3 pcs	Gelatin sheet	Kedalam air es, lalu peras.
3.	<i>Infuse</i>	20 g 50 ml	Bunga telang kering Susu	Diamkan kurang lebih 5 menit, hingga mencapai warna yang diinginkan.

**TABEL 1 STANDAR RESEP MOUSSE BUNGA TELANG
(LANJUTAN)**

4.	Panaskan	50 ml	Susu	Hingga cukup panas untuk melelehkan <i>white chocolate</i> .
5.	Siapkan	230 g	<i>White chocolate couverture</i>	
6.	Tuangkan		Susu	Yang sudah hangat ke <i>white chocolate couverture</i> .
7.	Masukan		<i>Bloomed</i> gelatin	Saat <i>white chocolate</i> sudah meleleh sempurna.
8.	Masukan		<i>Infuse</i> susu bunga telang	Aduk hingga tercampur. Biarkan suhu turun hingga 30- 35°C.
9.	Kocok	260 ml	<i>Whipping cream</i>	Hingga <i>soft-medium peaks</i> .

**TABEL 1 STANDAR RESEP MOUSSE BUNGA TELANG
(LANJUTAN)**

10.	<i>Fold in</i>		Campuran bunga telang, <i>white chocolate</i> , susu.	Perlahan, hingga tercampur dan halus.
-----	----------------	--	---	---------------------------------------

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 2 STANDAR RESEP JACONDE SPONGE

<i>JACONDE SPONGE</i>			JENIS: CAKE	
STANDAR RESEP			HASIL: 1 <i>Layer</i> diameter 16 cm, tebal 1 cm)	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Siapkan <i>ring</i> diameter 16 cm, gunakan <i>baking paper</i> sebagai alas. Panaskan oven ke 210°C(atas bawah).
2.	<i>Bain Marie</i>	4 g	<i>Unsalted butter</i>	Kemudian simpan sampai dingin.

TABEL 2 STANDAR RESEP *JACONDE SPONGE*
(LANJUTAN)

3.	Aduk	25 g 25 g 32 g 3 drops	Gula halus Tepung almond Telur utuh <i>Vanilla essence</i>	Menggunakan <i>whisk</i> hingga pucat dan agak mengembang.
4.	Kocok	35 g 18 g	Putih telur Gula	Masukan gula perlahan, kocok sampai <i>soft-stiff peaks</i> .
5.	<i>Fold in</i>		<i>Meringue</i>	Ke <i>almond mixture</i> perlahan.
6.	Masukan	9 g	<i>Medium flour</i>	Yang telah diayak sebelumnya, aduk hingga rata.
7.	Tuangkan		<i>Melted butter</i>	<i>Fold in</i> secara perlahan hingga tercampur rata.
8.	Tuangkan		<i>Jaconde batter</i>	Ke <i>ring</i> diameter 16 cm, ratakan.

TABEL 2 STANDAR RESEP *JACONDE SPONGE*
(LANJUTAN)

9.	<i>Bake</i>			Di oven yang sudah disiapkan sebelumnya, kurang lebih 7-8 menit hingga permukaan <i>sponge</i> berwarna keemasan.
----	-------------	--	--	---

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 3 STANDAR RESEP *RICE CRISPY WHITE CHOCOLATE CRUNCH*

<i>RICE CRISPY WHITE CHOCOLATE CRUNCH</i>		JENIS: <i>CRISPINESS</i>		
STANDAR RESEP		HASIL: 110 g		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Bain Marie</i>	70 g	<i>White chocolate couverture</i>	Hingga tidak ada yang masih menggumpal.

TABEL 3 STANDAR RESEP *RICE CRISPY WHITE CHOCOLATE CRUNCH*
(LANJUTAN)

3.	Campurkan	40 g	<i>Rice crispy</i>	Ke dalam <i>white chocolate</i> yang sudah dilelehkan. Aduk rata hingga terlapisi semua.
4.	Cetak		Campuran <i>rice crispy</i>	Ke dalam ring diameter 16 cm, ratakan.
5.	<i>Set</i>		<i>Rice crispy base</i>	Di <i>freezer</i> kurang lebih 15 – 20 menit, sampai mengeras.

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 4 STANDAR RESEP STRAWBERRY-BLUEBERRY
COMPOTE**

<i>STRAWBERRY – BLUEBERRY COMPOTE</i>			JENIS: <i>COMPOTE</i>	
STANDAR RESEP			HASIL: 170 g	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Bloom</i>	1,5 <i>sheet</i>	Gelatin	Di dalam air es.
3.	Potong	80 g 80 g	Stroberi segar Bluberi segar	Menjadi bagian-bagian kecil.
4.	Masukan	80 g 25 g 1 sdm	Stroberi segar Bluberi segar Gula Air jeruk lemon	Dan Masak hingga kental, konsistensi seperti <i>jam</i> . Lalu angkat dari api.
5.	Tambahkan		<i>Bloomed</i> gelatin	Ke dalam <i>strawberry-blueberry compote</i> hingga gelatin larut.

**TABEL 4 STANDAR RESEP STRAWBERRY-BLUEBERRY
COMPOTE
(LANJUTAN)**

6.	Cetak		<i>Strawberry-blueberry compote</i>	Ke dalam <i>ring cutter</i> ber-diameter 16 cm, ratakan.
7.	Dinginkan			Hingga <i>set</i> .

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 5 STANDAR RESEP GRAPE JELLY

<i>GRAPE JELLY</i>			JENIS: <i>JELLY</i>	
STANDAR RESEP			HASIL: 150 g	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Bloom</i>	<i>2 sheet</i>	Gelatin	Di dalam air es, dan diamkan hingga <i>bloomed</i> .
3.	Masak	375 g 50 g 90 ml	<i>Anggur Black Autumn</i> Gula Air	Selama kurang lebih 7 menit dengan api kecil-sedang.

TABEL 5 STANDAR RESEP GRAPE JELLY**(LANJUTAN)**

4.	Tambahkan	15 ml	Air lemon	Ke dalam rebusan anggur dengan air.
5.	Saring			<i>Grape juice</i> , saat daging buah mulai lunak dan kulitnya sudah mulai pecah.
6.	Masukan		<i>Bloomed</i> gelatin	Aduk sampai larut dan tercampur dengan rata.
7.	Cetak		Campuran <i>jelly</i>	Ke dalam <i>ring cutter</i> diameter 16 cm.
8.	Diamkan		Campuran <i>jelly</i>	Di kulkas kurang lebih 1 jam, hingga padat.

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 6 STANDAR RESEP *MIRROR GLAZE*

<i>MIRROR GLAZE</i>			JENIS: <i>GLAZE</i>	
STANDAR RESEP			HASIL: 650 g	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	<i>Bloom</i>	<i>3 sheet</i>	Gelatin Air es	Rendam di dalam air es, lalu diamkan hingga <i>bloomed</i> .
3	Masak	150 g 150 g 75 g	Glukosa Gula Air	Sampai semua larut dan suhu mencapai 103°C.
3	Campurkan	150 g	<i>White chocolate couverture</i>	Biarkan sebentar, lalu aduk rata sampai <i>chocolate</i> meleleh sempurna.
4	Masukan	100 g	Susu kental manis	Aduk rata hingga tekstur halus

TABEL 6 STANDAR RESEP *MIRROR GLAZE*
(LANJUTAN)

5	Tambahkan		<i>Bloomed</i> gelatin	Selagi campuran masih hangat, aduk sampai benar-benar larut.
6	Bagi		<i>Glaze</i>	Ke dua wadah yang berbeda, dengan berat masing-masing 600 g dan 50 g sembari disaring.
7	Tambahkan		Pewarna ungu Pewarna <i>pink</i>	Ke wadah 600 g dan Ke wadah 50 g Aduk menggunakan <i>hand blender</i> supaya <i>glaze</i> tetap halus dan <i>glossy</i> (usahakan tanpa bubble).

TABEL 6 STANDAR RESEP MIRROR GLAZE
(LANJUTAN)

8	Diamkan		<i>Glaze</i>	Hingga suhu turun hingga 35°C dan glaze siap untuk digunakan.
---	---------	--	--------------	---

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 7 STANDAR RESEP DEKORASI CHOCOLATE

DEKORASI <i>CHOCOLATE</i>			JENIS: <i>CHOCOLATE DECORATION</i>	
STANDAR RESEP			HASIL: 1 pcs ukuran 4x2cm, 5 pcs ukuran 1,8x1 cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Lelehkan	15 gr 15 gr	<i>Dark chocolate compound</i> <i>White chocolate compound</i>	Dan Dengan teknik <i>bain marie</i> .
3	Masukan		<i>Melted dark chocolate compound</i>	Ke dalam <i>pipping bag</i> .

**TABEL 7 STANDAR RESEP DEKORASI *CHOCOLATE*
(LANJUTAN)**

4	<i>Pipe</i>			Ke dalam <i>number silicone mold</i> angka 5.
5	Masukan		<i>Melted white chocolate compound</i>	Ke dalam <i>pipping bag</i> .
6	<i>Pipe</i>			Ke dalam <i>alphabet silicone mold</i> dihuruf a,e,s,p,a.
7	Diamkan			Hingga mengeras sempurna.
8	Keluarkan		<i>Chocolate</i>	Dari cetakan.
9	<i>Brush</i>		<i>Luster dust purple glitter</i>	Ke permukaan angka 5 secara merata dengan menggunakan <i>brush</i> kering.

(Sumber: Hasil olahan penulis, 2025)

TABEL 8 STANDAR RESEP WAFER PAPER FLOWER

WAFER PAPER FLOWER			JENIS: FLOWER DECORATION	
STANDAR RESEP			HASIL: 1 pcs ukuran 7cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			
2	Potong	1 lembar	<i>Wafer paper</i> ukuran A4	Menjadi 3 ukuran persegi panjang. Kecil (2x3,5cm) 6 pcs, sedang (3x4,5cm) 8 pcs dan besar (4x5,5cm) 10 pcs. Dan berbentuk lingkaran berukuran sedang.
3	<i>Cut</i>		<i>Rectangular wafer paper</i>	Menjadi bentuk <i>tear drop</i> .
4	<i>Mix</i>	$\frac{1}{2}$ sdt 2 sdm	<i>CMC powder</i> Air	Hingga CMC larut.

TABEL 8 STANDAR RESEP *FLOWER DECORATION*
(LANJUTAN)

5	Diamkan			10-15 menit hingga berubah jadi <i>gel</i> agak kental berwarna transparan.
6	Oleskan			Cairan <i>CMC</i> yang sudah dibuat, ke setiap kelopak bunga yang sudah digunting dan akan dibentuk.
7	Siapkan			<i>Wafer paper</i> berbentuk lingkaran yang sudah disiapkan tadi.
8	Oleskan			Cairan <i>CMC</i> ke bagian ujung setiap <i>petal</i> yang akan menempel pada alas lingkaran.

TABEL 8 STANDAR RESEP *FLOWER DECORATION*
(LANJUTAN)

9	Tempelkan			<i>Petal</i> bunga satu persatu mulai dari bagian terluar hingga dalam (ukuran besar ke ukuran kecil). Lanjutkan sampai kelopak bunga sudah terangkai semua dengan sempurna.
10	Letakan			Dibagian tengah <i>entremet</i> , ketika <i>glaze</i> sudah <i>set</i> .

(Sumber: Hasil olahan penulis, 2025)

TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET

<i>ASSEMBLING ENTREMET</i>			JENIS: <i>ICE CAKE</i>	
STANDAR RESEP			HASIL: 1 <i>whole eclipse mold</i> diameter 19cm x 5cm	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	<i>Mise en place</i>			Siapkan <i>entremet mold</i> berbentuk <i>eclipse</i> dengan diameter 19 cm dan tinggi 5 cm.
2	Tuangkan	200 g	<i>Mousse</i> bunga telang	Ke dalam <i>mold</i> lalu ratakan ke seluruh permukaan <i>mold</i> , termasuk bagian pinggirnya.

TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET

(LANJUTAN)

3	Letakan		<i>Grape jelly</i>	Yang telah dicetak menggunakan <i>ring cutter</i> berukuran 16cm ke dalam <i>mousse</i> . Tekan secara <i>gentle</i> .
4	Tuangkan	50 g	<i>Mousse</i> bunga telang	Hingga permukaan <i>jelly</i> tertutup rata (termasuk bagian pinggirnya).
5	Letakan		<i>Strawberry – blueberry compote</i>	Yang sudah dicetak menggunakan <i>ring cutter</i> berukuran 16 cm ke dalam <i>mold</i> .

TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET

(LANJUTAN)

6	Tuangkan	50 g	<i>Mousse</i> bunga telang	Hingga permukaan <i>compote</i> tertutup rata (termasuk bagian pinggirnya).
7	Letakan		<i>Rice crispy white chocolate crunch</i>	Yang sudah dicetak menggunakan <i>ring cutter</i> berukuran 16cm ke dalam <i>mold</i> .
8	Tuangkan	50 g	<i>Mousse</i> bunga telang	Hingga permukaan <i>rice crispy</i> tertutup sempurna.
9	Letakan		<i>Jaconde sponge</i>	Di atas <i>mousse</i> , kemudian tekan secara <i>gentle</i> agar isian di dalam <i>mold</i> lebih padat.

TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET

(LANJUTAN)

10	Tambahkan		<i>Mousse</i> bunga telang	Ke setiap sisi bagian pinggir <i>mold</i> , untuk memastikan bahwa <i>mousse</i> sudah benar-benar rata melapisi seluruh sisi.
11	Bekukan		<i>Entremet</i>	Dalam <i>freezer</i> selama minimal 6 jam di suhu -18°C atau lebih. Atau semalaman.
12	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Yang telah dibekukan dari <i>mold</i> . <i>Wrap</i> menggunakan <i>plastic wrap</i> , masukan kembali ke dalam <i>freezer</i> jika tidak langsung digunakan.

TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET**(LANJUTAN)**

13	Panaskan		<i>Mirror glaze</i>	Yang sudah disiapkan sebelumnya dengan teknik <i>bain marie</i> . Masukkan ke dalam <i>water jug</i> .
14	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Simpan diatas <i>bowl</i> yang sudah diletakan diatas <i>tray</i> yang dilapisi <i>plastic wrap</i> .
15	Tuangkan		<i>Violet mirror glaze</i>	Keseluruh permukaan <i>entremet</i> hingga seluruh bagian tertutup rata.

TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET

(LANJUTAN)

16	Tambahkan		<i>Pink mirror glaze</i>	Menggunakan sendok membentuk pola lengkungan diatas <i>violet mirror glaze</i> yang sudah dituangkan terlebih dahulu.
17	Rapikan			Pinggiran <i>entremet</i> menggunakan <i>palette</i> , hingga tidak ada sisa tetesan <i>glaze</i> .
18	Angkat		<i>Entremet</i>	Menggunakan <i>palette</i> , pindahkan ke <i>cake board</i> yang sudah disiapkan.

TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET
(LANJUTAN)

19	Taburkan		<i>Gold luster dust</i>	Menggunakan kuas kering, secara random namun merata ke seluruh permukaan <i>entremet</i> yang sudah di <i>glaze</i> .
20	Letakan		<i>Wafer paper flower</i>	Diatas <i>entremet</i> yang sudah di <i>glaze</i> , pastikan posisinya tepat ditengah.
21	Tambahkan		<i>Edible sprinkle blue and white mix</i>	Letakan di pinggiran mengelilingi bunga secara acak.
22	Letakan		<i>Chocolate numeral “5”</i>	Di bagian tengah bunga.

TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET
(LANJUTAN)

23	Letakan		<i>Chocolate</i> <i>alphabet</i> “a,e,s,p,a”	Di bagian bawah bunga dengan jarak yang sesuai antar huruf.
----	---------	--	--	--

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

4. Kebutuhan Alat

Peralatan merupakan salah satu aspek penting yang menunjang keberhasilan dalam proses pembuatan *entremet* ini. Mulai dari tahap persiapan dan pembuatan setiap komponen, hingga proses *assembling* dan dekorasi akhir, seluruh tahapan memerlukan peralatan yang spesifik sesuai dengan fungsi dan kebutuhannya. Penggunaan peralatan tidak hanya memperlancar proses produksi, tetapi juga berkontribusi terhadap kualitas akhir produk. Berikut adalah daftar peralatan yang penulis gunakan selama proses pembuatan beserta dengan penjelasan kegunaanya:

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
1	Oven 	Digunakan dalam pembuatan <i>jaconde sponge</i> , yang menjadi salah satu kondimen dalam <i>entremet</i> .
2	Kompor 	Digunakan untuk membuat <i>jelly</i> , <i>compote</i> , memanaskan/melarutkan bahan dan <i>bain marie</i> bahan.

**TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
3	Mixer tangan 	Digunakan untuk mengocok bahan seperti <i>whipping cream</i> , dan <i>jaconde batter</i> .
4	Timbangan digital 	Digunakan untuk menimbang seluruh bahan yang akan digunakan.
5	Pisau 	Digunakan untuk memotong bahan, seperti buah-buahan.

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
6	Talenan 	Digunakan sebagai alas pada saat memotong menggunakan pisau.
7	Spatula karet 	Digunakan untuk mengaduk bahan, seperti pada saat <i>melting chocolate</i> atau <i>fold in</i> .
8	Water jug 	Digunakan untuk tempat <i>mix glaze</i> dengan <i>hand blender</i> dan untuk <i>pouring glaze</i> ke <i>entremet</i> .

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
9	<i>Eclipse mold</i> diameter 19 cm 	Digunakan untuk mencetak <i>entremet</i> .
10	<i>Cake ring</i> diameter 16 cm 	Digunakan untuk mencetak <i>insert</i> .
11	<i>Blender</i> tangan 	Digunakan untuk mencampur cairan <i>glaze</i> , meminimalisir adanya <i>bubble</i> , serta menghaluskan tekstur <i>mousse</i> .

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
12	Mangkuk 	Digunakan untuk menyimpan semua bahan dan menimbang bahan saat proses <i>mise en place</i> .
13	Sendok 	Digunakan untuk mengambil dan menyiapkan bahan-bahan pada saat <i>mise en place</i> . Berfungsi sebagai alat pengaduk juga.
14	<i>Knee palette</i> 	Sebagai alat untuk mengangkat <i>entremet</i> setelah selesai di <i>glaze</i> .

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
15	Termometer 	Digunakan untuk mengukur suhu saat melelehkan cokelat dan mengukur suhu cairan <i>glaze</i> .
16	Modelling tools 	Digunakan untuk membentuk <i>petal flower</i> dari <i>wafer paper</i> supaya bentuknya cembung.
17	Gunting 	Digunakan untuk menggunting <i>wafer paper</i> .

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
18	Kuas 	Digunakan untuk memoles <i>luster dust</i> <i>glitter</i> dan <i>brush glitter</i> ke <i>chocolate numeral</i> .
19	Tray 	Digunakan untuk menadah sisaan <i>glaze</i> pada saat tahap <i>glazing</i> .
20	Mangkuk kecil 	Digunakan untuk meletakkan <i>entremet</i> pada saat <i>glazing</i> agar memudahkan pada saat <i>pouring</i> dan memindahkan <i>entremet</i> .

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
21	<i>Plastic wrap</i> 	Digunakan sebagai penutup bahan/ <i>entremet</i> yang sudah jadi untuk disimpan di dalam <i>freezer</i> agar tidak terkontaminasi.
22	Cetakan silikon angka 	Digunakan untuk mencetak angka 5 dari <i>dark chocolate compound</i> .
23	Cetakan silikon huruf 	Digunakan untuk mencetak huruf “a,e,s,p,a” dari <i>white chocolate compound</i> .

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
24	<i>Alumunium foil</i> 	Digunakan untuk menutup bagian bawah <i>ring cutter</i> pada saat memanggang <i>jaconde sponge</i> .
25	<i>Cake Board</i> 	Digunakan untuk meletakkan <i>entremet</i> saat sudah selesai di <i>glaze</i> .

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

5. Kebutuhan Bahan

Purchase order merupakan bentuk kontrak antara penggunaan (pembeli) dengan pemasok barang dalam proses pelaksanaan pengadaan barang. *Purchase order* biasanya berisi rincian jenis, kuantitas dan harga barang yang akan dibeli (Siahaya, 2013). Dalam pembuatan *entremet* ini, penulis membutuhkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat produk. Oleh karena itu, *purchase order* sebagai kebutuhan bahan untuk menjadi dasar pada saat pemeriksaan barang, dan juga mempermudah proses pembayaran karena menjadi acuan

pembuatan *invoice*. Selain itu, *purchase order* mempermudah penulis untuk menghitung harga jual produk nantinya. Berikut adalah lampiran *purchase order* yang akan penulis butuhkan dalam pembuatan *entremet* dalam bentuk tabel:

TABEL 11 PURCHASE ORDER ENTREMET BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>White chocolate couverture</i>	1000	gr	1000	gr	Rp112.575	Rp112.575
2	Gelatin sheet	15	sheet	15	sheet	Rp46.860	Rp46.860
3	Bunga telang kering	100	gr	100	gr	Rp26.086	Rp26.086
4	<i>Whipping cream</i>	1000	gr	1000	gr	Rp78.000	Rp78.000
5	Telur	1	kg	1	kg	Rp32.000	Rp32.000
6	Gula pasir	1000	gr	1000	gr	Rp20.200	Rp20.200
7	Gula halus	250	gr	250	gr	Rp12.000	Rp12.000
8	Tepung almond	250	gr	250	gr	Rp55.096	Rp55.096
9	<i>Medium flour</i>	1000	gr	1000	gr	Rp19.000	Rp19.000

**TABEL 11 PURCHASE ORDER ENTREMET BERTEMAKAN AESPA
5TH DEBUT ANNIVERSARY
(LANJUTAN)**

10	<i>Unsalted butter</i>	200	gr	200	gr	Rp45.000	Rp45.000
11	<i>Plain rice crispy</i>	250	gr	250	gr	Rp18.000	Rp18.000
12	<i>Frozen blueberry</i>	250	gr	250	gr	Rp30.000	Rp30.000
13	<i>Fresh strawberry</i>	250	gr	250	gr	Rp13.800	Rp13.800
14	Sari lemon	250	ml	250	ml	Rp15.000	Rp15.000
15	<i>Anggur black autumn</i>	500	gr	500	gr	Rp49.000	Rp49.000
16	Glukosa	400	gr	400	gr	Rp17.000	Rp17.000
17	Susu kental manis	365	gr	365	gr	Rp15.000	Rp15.000
18	<i>Purple food coloring (gel based)</i>	40	ml	40	ml	Rp30.000	Rp30.000
19	<i>Pink food coloring (gel based)</i>	40	ml	40	ml	Rp30.000	Rp30.000
21	<i>Wafer paper</i>	1	sheet	1	sheet	Rp25.000	Rp25.000

**TABEL 11 PURCHASE ORDER ENTREMET BERTEMAKAN AESPA
5TH DEBUT ANNIVERSARY
(LANJUTAN)**

22	<i>CMC Powder</i>	20	gr	20	gr	Rp5.500	Rp5.500
23	<i>Dark chocolate compound</i>	250	gr	250	gr	Rp23.000	Rp23.000
24	<i>White chocolate compound</i>	250	gr	250	gr	Rp26.000	Rp26.000
24	<i>Luster dust purple glitter</i>	100	gr	100	gr	Rp30.000	Rp30.000
25	<i>Luster dust gold glitter</i>	100	gr	100	gr	Rp30.000	Rp30.000
26	<i>Luster dust sparkle pearl glitter</i>	100	gr	100	gr	Rp30.000	Rp30.000
27	<i>White pearl sprinkle</i>	50	gr	50	gr	Rp18.000	Rp18.000
28	<i>Blue pearl sprinkle</i>	50	gr	50	gr	Rp18.000	Rp18.000
TOTAL RECIPE COSTING							Rp855.117

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

6. Perumusan Harga Jual

Recipe costing merupakan proses menganalisis komponen suatu menu dengan cara menghitung biaya setiap bahan yang digunakan dalam penyajian hidangan. Total biaya pembuatan diperoleh dari akumulasi seluruh bahan. Pemahaman terhadap harga asli setiap bahan sangat penting untuk menentukan harga jual yang sesuai. Kesuksesan dari sebuah penjualan bukan hanya soal kualitas makanan, tetapi juga pengendalian margin, biaya dan harga. Dalam konteks inilah, *food cost percentage* menjadi alat ukur yang krusial untuk menilai efektivitas pengelolaan biaya terhadap pendapatan.

Food cost percentage adalah rasio antara biaya bahan dan pendapatan yang diperoleh, umumnya menargetkan antara 28-35% untuk menjaga margin yang lebih besar tanpa mengorbankan kualitas (Bemporat, 2022). Dari pernyataan diatas, penulis menetapkan *food cost percentage* sebesar 35% sebagai acuan dalam menentukan harga jual. Persentase ini dipilih karena produk *entremet* menggunakan bahan-bahan berkualitas seperti buah segar dan *white chocolate*, sehingga membutuhkan alokasi biaya yang lebih besar untuk menjaga kualitas rasa dan konsistensi produk.

Selain itu, penetapan pada angka 35% memberikan ruang toleransi apabila terjadi kenaikan harga bahan baku, sehingga harga jual dapat tetap stabil tanpa perlu penyesuaian. Produk ini juga termasuk *dessert* premium bertema perayaan, sehingga strategi penetapan harga dapat disesuaikan dengan segmentasi pasar yang lebih spesifik. Adapun berikut ini adalah tabel perhitungan harga jual

Entremet Bertemakan Aespa 5th Debut Anniversary:

TABEL 12 RECIPE COSTING MOUSSE BUNGA TELANG

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>White chocolate couverture</i>	190	gr	1000	gr	Rp112.575	Rp21.389
2	<i>Gelatin sheet</i>	3	<i>sheet</i>	15	<i>sheet</i>	Rp46.860	Rp9.372
3	Bunga telang kering	40	gr	100	gr	Rp26.086	Rp10.434
4	<i>Whipping cream</i>	145	gr	1000	gr	Rp78.000	Rp11.310
5	Telur	130	gr	1000	gr	Rp32.000	Rp4.160
6	Gula	60	gr	1000	gr	Rp20.200	Rp1.212
TOTAL RECIPE COSTING							Rp57.877

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 13 RECIPE COSTING JACONDE SPONGE

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Gula halus	25	gr	250	gr	Rp7.800	Rp780
2	<i>Almond flour</i>	25	gr	250	gr	Rp55.096	Rp5.509
3	Telur	110	gr	1000	gr	Rp32.000	Rp3.520
4	<i>Medium flour</i>	9	gr	1000	gr	Rp19.000	Rp171
5	<i>Butter</i>	4	gr	200	gr	Rp45.000	Rp900
6	Gula	18	gr	1000	gr	Rp20.200	Rp363,6
TOTAL RECIPE COSTING							Rp11.243

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 14 RECIPE COSTING RICE CRISPY WHITE CHOCOLATE CRUNCH

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Plain rice crispy</i>	25	gr	250	gr	Rp18.000	Rp1.800
2	<i>White chocolate couverture</i>	50	gr	1000	gr	Rp112.575	Rp5.628
TOTAL RECIPE COSTING							Rp7.428

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 15 RECIPE COSTING GRAPE JELLY

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Anggur <i>black autumn</i>	375	gr	500	gr	Rp50.000	Rp37.500
2	Gelatin <i>sheet</i>	3	<i>sheet</i>	15	<i>sheet</i>	46.860	Rp9.372
3	Gula	50	gr	1000	gr	Rp20.200	Rp1.010
4	Sari lemon	15	ml	250	ml	Rp15.000	Rp900
TOTAL RECIPE COSTING							Rp48.782

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 16 RECIPE COSTING STRAWBERRY-BLUEBERRY COMPOTE

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Fresh strawberry</i>	80	gr	250	gr	Rp13.800	Rp4.416
2	<i>Frozen blueberry</i>	80	gr	250	gr	Rp30.000	Rp9.600
3	Gula	25	gr	1000	gr	Rp20.200	Rp505
4	Sari lemon	10	gr	250	gr	Rp15.000	Rp600
5	Gelatin <i>sheet</i>	2	<i>sheet</i>	15	<i>sheet</i>	Rp46.860	Rp6.248
TOTAL RECIPE COSTING							Rp21.369

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 17 RECIPE COSTING MIRROR GLAZE

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Gula	150	gr	1000	gr	Rp20.200	Rp3.030
2	Glukosa	150	gr	400	gr	Rp17.000	Rp6.375
3	<i>White chocolate couverture</i>	150	gr	1000	gr	Rp112.575	Rp16.886
4	Susu kental manis	100	gr	365	gr	Rp15.000	Rp4.109
5	<i>Purple food coloring (gel based)</i>	0,30	ml	40	ml	Rp30.000	Rp225
6	Gelatin	4	<i>sheet</i>	15	<i>sheet</i>	Rp46.860	Rp12.496
7	<i>Pink food coloring (gel based)</i>	0,20	ml	40	ml	Rp30.000	Rp150
TOTAL RECIPE COSTING							Rp43.271

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 18 RECIPE COSTING CHOCOLATE DECORATION

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Dark chocolate compound</i>	15	gr	250	gr	Rp23.000	Rp1.380

**TABEL 18 RECIPE COSTING CHOCOLATE DECORATION
(LANJUTAN)**

2	<i>White chocolate compound</i>	15	gr	250	gr	Rp26.000	Rp1.560
3	<i>Luster dust purple glitter</i>	0,15	gr	100	gr	Rp30.000	Rp45
TOTAL RECIPE COSTING							Rp2.985

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 19 RECIPE COSTING WAFER PAPER FLOWER

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Wafer paper</i>	1	<i>sheet</i>	1	<i>sheet</i>	Rp25.000	Rp25.000
2	<i>CMC</i>	1	gr	20	gr	Rp5.500	Rp5.500
TOTAL RECIPE COSTING							Rp30.500

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

**TABEL 20 SELLING PRICE ENTREMET
BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Mousse bunga telang</i>	750	ml	750	ml	Rp57.877	Rp57.877
2	<i>Jaconde sponge</i>	240	gr	240	gr	Rp11.243	Rp11.243

**TABEL 20 SELLING PRICE ENTREMET
BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY
(LANJUTAN)**

3	<i>Rice crispy white chocolate crunch</i>	40	gr	40	gr	Rp7.428	Rp7.428
4	<i>Grape jelly</i>	150	gr	150	gr	Rp48.782	Rp48.782
5	<i>Strawberry- blueberry compote</i>	217	gr	217	gr	Rp21.369	Rp21.369
6	<i>Violet glaze</i>	600	ml	600	ml	Rp39.942	Rp39.942
7	<i>Pink glaze</i>	50	ml	50	ml	Rp3.329	Rp3.329
8	<i>Chocolate decoration</i>	30	gr	30	gr	Rp2.985	Rp2.985
9	<i>Wafer paper flower</i>	1	pcs	1	pcs	Rp30.500	Rp30.500
10	<i>White pearl sprinkle</i>	8	gr	50	gr	Rp18.000	Rp2.880
11	<i>Blue pearl sprinkle</i>	8,5	gr	50	gr	Rp18.000	Rp3.060

**TABEL 20 SELLING PRICE ENTREMET
BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY
(LANJUTAN)**

12	<i>Luster dust gold glitter</i>	0,2	gr	100	gr	Rp30.000	Rp60
TOTAL RECIPE COSTING							Rp229.455
FOOD COST PERCENT							35%
PRELIMINARY SELLING PRICE							Rp655.586
ACTUAL SELLING PRICE							Rp659.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

A. Lokasi

Lokasi penulis untuk melakukan latihan pembuatan produk Tugas Akhir

Food Presentation adalah :

Kitchen Pastry, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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

B. Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan Latihan pembuatan produk Tugas Akhir

Food Presentation adalah pada bulan Agustus hingga November 2025.