

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri kue dan *pastry* saat ini menunjukkan kemajuan yang pesat, sejalan dengan meningkatnya ketertarikan masyarakat terhadap hidangan penutup yang bukan hanya lezat, tetapi juga menghadirkan variasi tekstur yang berbeda, menggunakan bahan berkualitas tinggi dan memiliki tampilan visual yang mampu memikat indera penglihatan sejak pandangan pertama (Gisslen, 2016).

Menurut Gisslen, W. (2016) bahwa kemajuan ini tentunya didorong oleh peran kreatif para *pastry chef* yang terus bereksperimen dengan teknik pengolahan modern, mengkombinasikan rasa secara inovatif dan harmonis, serta merancang penyajian yang bernilai estetis. Hal ini bertujuan untuk menciptakan pengalaman menikmati *dessert* yang memuaskan baik dari sisi rasa maupun keindahan, sekaligus menjawab kebutuhan konsumen yang semakin beragam dan mengutamakan produk dengan nilai seni yang tinggi. Meningkatnya minat konsumen terhadap produk *dessert* mengakibatkan perkembangan pesat industri *pastry* modern. Saat ini banyak sekali konsumen sedang mencari produk *dessert* yang memiliki tampilan estetis, cita rasa yang unik dengan kualitas yang premium. Salah satu produk yang saat ini tengah populer di kalangan pecinta *pastry* adalah *entremet*.

Entremet memiliki sejarah yang panjang, berawal dari abad pertengahan di Eropa sebagai hidangan kecil yang disajikan di antara menu utama. Dalam Bahasa Perancis sendiri, istilah “*entremets*” berarti “diantara hidangan” dan pada masa itu

sering dihadirkan sebagai simbol kemewahan dan status sosial kalangan bangsawan (Linda, 2016).

Seiring perkembangan waktu, bentuk dan makna *entremet* pun mengalami perubahan. Awalnya, *entremet* bercita rasa gurih dan disajikan dalam bentuk sederhana seperti bubur atau hati yang dibumbui rempah-rempah mahal. Namun, perlahan hidangan ini berevolusi menjadi sajian bercita rasa manis yang disusun dalam berbagai lapisan, memadukan keseimbangan rasa, keindahan visual, serta teknik pembuatan yang rumit. Dalam dunia *patisserie* modern, *entremet* telah bertransformasi menjadi salah satu *dessert* paling populer di dunia, yang menuntut keterampilan, ketelitian, dan kreativitas tinggi di setiap proses pembuatannya.

Entremet merupakan karya seni dalam dunia *pastry* modern yang menampilkan kompleksitas teknik, tekstur, dan tampilan visual yang memikat. Secara tradisional, *entremet* tersusun dari beberapa komponen inti yang perpaduannya menghasilkan tekstur dan rasa yang harmonis, di antaranya lapisan dasar seperti *sponge cake*, *jaconde*, atau *dacquoise* yang berfungsi sebagai penopang (Chef's Resource, 2025). Di atasnya, terdapat lapisan *cremeux* yang memberikan kelembutan kaya rasa, *jelly* atau *gelée* yang menambahkan kesegaran dan kontras tekstur, serta elemen *crunchy* seperti *praline feuilletine* yang menciptakan sensasi renyah. Seluruh komponen ini akan di selimuti oleh *mousse* yang halus dan ringan sebagai badan *entremet* yang akan mempertahankan bentuk dan struktur dari *entremet* sendiri.

Tidak hanya pada komposisi dan lapisan di dalamnya, tampilan luar *entremet* juga memegang peranan penting dalam daya tariknya. Dalam dunia *pastry*, visual sering kali menjadi faktor penentu keputusan konsumen, karena banyak orang yang

memilih atau membeli kue berdasarkan kesan pertama yang mereka lihat. Oleh karena itu, *finishing* pada *entremet* harus dikerjakan dengan penuh ketelitian, kreativitas, serta kepekaan estetika yang tinggi untuk memastikan setiap detail tampil sempurna agar mampu memikat mata sebelum memanjakan lidah. Warna, bentuk, dan keseimbangan elemen dekorasi harus dirancang secara harmonis agar menciptakan kesan mewah dan profesional. Untuk itu, berbagai teknik *finishing* digunakan, seperti *mirror glaze* dengan kilau elegan, *neutral glaze* untuk menjaga tampilan segar buah, *chocolate glaze* yang memberikan kesan kaya rasa, hingga *velvet spray* yang menghadirkan tekstur modern beludru dan unik.

Tidak hanya memberikan kilau yang menawan, penggunaan *mirror glaze* juga memiliki fungsi praktis, yaitu melindungi kue dari oksidasi serta menjaga kelembapan lapisan di dalamnya. *Mirror glaze*, atau dalam istilah Perancis *glacage miroir*, merupakan teknik pelapisan kue yang menghasilkan permukaan licin dan mengkilap seperti cermin. Pertama kali dikembangkan oleh *pastry chef* Perancis lebih dari tiga hingga empat dekade lalu, teknik ini kini menjadi standar dalam pembuatan *dessert* premium karena tidak hanya mempercantik tampilan *entremet* dan *mousse cake*, tetapi juga memberi peluang bagi *pastry chef* untuk berkreasi dengan warna, rasa, dan tekstur sehingga menghasilkan presentasi yang elegan (Womack, 2024; Gilbert, 2024). Glasir ini dibuat dari campuran cokelat, air, gula, susu kental manis, dan gelatin yang dipanaskan hingga rata, lalu dihaluskan dengan *immersion blender* serta disaring agar teksturnya halus. Setelah mencapai suhu sekitar 32°C (90°F), glasir dituangkan di atas *entremet* yang benar-benar beku sehingga menciptakan permukaan berkilau sekaligus menjaga bentuk dan kualitas kue (Chef Iso, 2018).

Hal ini menjadikan *mirror glaze* tidak sekadar elemen estetika, tetapi juga bagian penting dalam menjaga kualitas produk dengan fleksibilitas warna dan teknik pewarnaan yang beragam. Perjalanan teknik *mirror glaze* menunjukkan transformasi yang signifikan, melahirkan kreasi-kreasi baru yang semakin memperkaya dunia *pastry*. Beberapa di antaranya adalah *spider glaze* dengan corak jaring laba-laba, *marble glaze* yang memadukan berbagai warna secara artistik, *tiger glaze* dengan sentuhan taburan cokelat bubuk, hingga *ferrero glaze* yang memberikan tekstur dan rasa berbeda melalui tambahan potongan kacang.

Dalam pembuatan *entremet* ini, penulis memilih untuk menggunakan *pink mirror glaze* sebagai teknik pelapisan utama. Di balik lapisan luar yang feminim, penulis mengangkat kembali cita rasa klasik yang lekat dalam tradisi kuliner Amerika, yaitu *peanut butter and jelly*. Alasan penulis mengangkat tema *Peanut butter and Jelly* sebagai rasa dari *entremet* karena *Peanut Butter and Jelly sandwich* telah menjadi simbol *comfort food* dalam budaya kuliner Amerika. Sajian sederhana ini pada awalnya populer sebagai bekal praktis anak sekolah maupun tentara karena mudah dibuat, bergizi, dan tahan lama. Seiring berjalannya waktu, *Peanut Butter and Jelly* tidak hanya dianggap sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga menjadi bagian dari memori kolektif masyarakat Amerika, menghadirkan rasa nostalgia yang kuat. Dari kesederhanaan inilah lahir ide untuk mengangkat cita rasa klasik *Peanut Butter and Jelly* ke dalam bentuk *dessert* modern, yakni *entremet*, sehingga menghadirkan perpaduan antara warisan tradisi kuliner dengan inovasi *pastry* Prancis yang elegan.

Peanut butter dikenal sebagai salah satu makanan ikonik Amerika dengan cita rasa kacang panggang khas serta tekstur lembut atau renyah. Produk ini telah

menjadi bagian penting kehidupan masyarakat, bahkan tercatat sekitar 75% rumah tangga di Amerika selalu menyediakannya, dengan konsumsi tahunan mencapai lebih dari satu miliar pon (Krampner, 2013). Sementara itu, *jelly* dalam *Peanut Butter and Jelly* merujuk pada olahan sari buah yang disaring hingga halus dan transparan, berbeda dengan *jam* yang masih mengandung potongan buah. Teksturnya yang lembut membuat *jelly* mudah berpadu dengan selai kacang, menciptakan kontras rasa gurih, manis, dan asam (Food Network, 2024). Popularitas *grape jelly* sendiri semakin meningkat sejak awal abad ke-20, ketika *Welch's* memproduksinya secara massal dengan harga terjangkau dan daya simpan panjang, menjadikannya pilihan praktis terutama pada masa Perang Dunia II. Perpaduan ini diperkuat oleh Page & Dornenburg (2008) dalam *The Flavor Bible*, yang menekankan kecocokan alami antara kacang dan buah beri karena seimbangnya rasa gurih, manis, dan asam segar.

Pada praktik *pastry* modern sendiri, alasan *pastry chef* sering mengangkat *Peanut Butter and Jelly* ke dalam bentuk *dessert* adalah, pertama kontras tekstur dan rasa *peanut butter* (atau *praline*) menambah kekayaan tekstur dan rasa yang “berat” sementara *compote* atau *jam* beri menghadirkan sensasi segar, kedua nilai nostalgia/emosional yang mudah dipasarkan sebagai “*comfort dessert*” dan ketiga karena ke fleksibilitas teknis pada elemen *peanut butter* (*mousse*, *praline*) dan *jelly/compote* mudah diadaptasi ke format *entremet*, *cookies*, dan *plated dessert*. *Pairing* rasa ini juga didukung oleh panduan teknik rasa profesional yang menjelaskan prinsip memilih komponen yang saling melengkapi, sehingga *Peanut Butter and Jelly* kerap muncul di menu *pastry* sebagai variasi modern dari rasa klasik (Vachon, 2024).

Kembali ke gaya hidup masyarakat Amerika yang serba cepat dan praktis, telah mendorong munculnya berbagai inovasi makanan yang mudah disiapkan namun tetap memuaskan. Dengan jadwal yang padat dan waktu terbatas, banyak konsumen beralih ke makanan yang siap saji atau mudah disiapkan di rumah. Sekitar 6 dari 10 konsumen global lebih memilih makan dalam porsi kecil atau camilan sepanjang hari daripada tiga kali makan besar, dan 65% konsumen menganggap kemudahan dalam persiapan sebagai faktor penting saat memilih produk makanan dan minuman (The Food Institute, 2024). Selain itu, banyak orang Amerika yang sibuk cenderung memilih makanan siap saji atau makanan yang memerlukan sedikit persiapan karena keterbatasan waktu akibat pekerjaan, pengasuhan anak, dan perjalanan (USDA, 2018).

Dalam kasus ini, makanan seperti *peanut butter and jelly* menjadi pilihan populer karena kemudahan dalam penyajiannya. *Peanut Butter and Jelly* tidak memerlukan waktu lama untuk disiapkan, tidak perlu disimpan dalam lemari pendingin, dan dapat dinikmati kapan saja sebagai camilan atau bekal sekolah, menjadikannya pilihan ideal bagi individu dengan rutinitas padat. Perpaduan rasa gurih manis dari kacang dengan kesegaran selai buah telah lama menjadi ikon kuliner yang memunculkan kenangan masa kecil bagi banyak orang Amerika. Bagi penulis, *peanut butter and jelly* bukan sekedar roti lapis biasa, melainkan bagian dari perjalanan rasa yang menghangatkan kenangan. Sajian sederhana ini mengingatkan kembali pada masa kecil, ketika sang ibu di tengah kesibukan sehari-hari hanya sempat menyiapkan bekal cepat untuk sekolah atau camilan sore. Kesederhanaannya justru membuat *Peanut Butter and Jelly* memiliki tempat istimewa di hati, menjadi simbol kasih sayang yang terselip dalam setiap lapisan

roti dan olesannya. *PB&J* tetap hadir sebagai pilihan yang mudah disiapkan namun tetap memuaskan, digemari oleh berbagai kalangan usia. Popularitasnya yang menembus lintas generasi menjadikan *Peanut Butter and Jelly* simbol kehangatan, kenyamanan, dan rasa akrab yang sulit tergantikan. Pada situasi seperti inilah, *peanut butter and jelly* menjadi salah satu pilihan yang paling diminati.

Fenomena serupa juga dapat ditemukan di Indonesia, di mana konsumsi roti sebagai bagian dari gaya hidup praktis semakin meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Data dari Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa produksi roti di Tanah Air tumbuh dari sekitar 31,5 juta kilogram tahun 2021 menjadi 35,6 juta kilogram pada tahun 2023. Peningkatan ini mencerminkan besarnya permintaan masyarakat terhadap roti sebagai pilihan sarapan utama, camilan, hingga pengganti nasi dalam rutinitas sehari-hari (BPS, 2025). Hal ini menunjukkan bahwa meskipun berasal dari budaya yang berbeda, roti dengan beragam isian tetap menjadi simbol kepraktisan sekaligus sumber kenyamanan bagi masyarakat, baik di Amerika melalui *Peanut Butter and Jelly* maupun di Indonesia dengan berbagai inovasi rasa lokal yang terus berkembang.

Dalam tren konsumsi di Indonesia, selai yang paling populer dan banyak dikonsumsi adalah selai kacang (*peanut butter*) serta selai buah lokal seperti stroberi, nanas, dan srikaya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Aisyah (2015) masyarakat Indonesia cenderung menyukai selai dengan rasa manis yang dipadukan dengan aroma khas buah tropis, seperti nanas atau srikaya, karena sesuai dengan cita rasa lokal yang akrab di lidah. Selain itu, selai stroberi juga termasuk salah satu yang paling digemari, terutama karena ketersediaannya yang melimpah dan sering dijadikan pelengkap pada roti tawar sebagai menu sarapan cepat (Aisyah, 2015).

Kebiasaan mengonsumsi roti dengan olesan selai semakin meningkat seiring dengan gaya hidup praktis di perkotaan, yang mendorong masyarakat beralih ke makanan instan namun tetap memuaskan. Hal ini menjadikan, baik selai buah maupun selai kacang sebagai bagian penting dari pola sarapan modern di Indonesia.

Dalam konteks pemilihan tema, *peanut butter* dipilih bukan hanya karena kepopulerannya secara global, tetapi juga karena karakter rasanya yang sangat khas gurih, *creamy*, dan memiliki aroma kacang panggang yang memberikan dimensi rasa lebih dalam pada *dessert*. *Peanut butter* dikenal memiliki profil lemak alami yang stabil, sehingga mampu menghasilkan tekstur *mousse* yang lembut, kaya, dan konsisten. Selain itu, cita rasa kacangnya yang kuat namun mudah menyatu dengan komponen lain menjadikannya bahan yang sangat fleksibel dalam dunia *pastry*, terutama ketika dipadukan dengan elemen asam-manis seperti buah beri.

Meskipun diakui bahwa sebagian individu memiliki alergi terhadap kacang, hal ini tidak mengurangi relevansi *peanut butter* dalam pengembangan produk *dessert* modern. Alergi kacang merupakan isu yang dapat diantisipasi melalui pelabelan yang jelas, pengaturan ruang produksi yang tepat, serta edukasi kepada konsumen. Dalam praktik industri *pastry*, penggunaan bahan dengan potensi alergen tetap umum dilakukan seperti *almond*, *hazelnut*, susu, atau *gluten* selama informasi disampaikan secara transparan. Karena mayoritas konsumen tidak memiliki alergi kacang, *peanut butter* tetap menjadi bahan yang aman digunakan dan memiliki daya tarik yang luas.

Selain itu, pemilihan *peanut butter* juga didasari pada nilai emosional dan sensori yang terkandung di dalamnya. Banyak konsumen, baik di Amerika maupun di berbagai negara lain, mengasosiasikan *peanut butter* dengan *comfort food* masa

kecil yang menyenangkan, mudah dibuat, dan penuh kenangan. Dimensi nostalgia ini memberi nilai tambah ketika *peanut butter* diangkat dalam bentuk *entremet* produk *pastry* yang elegan dan berlapis-lapis karena menghadirkan pengalaman baru yang tetap mempertahankan rasa akrab yang disukai banyak orang.

Dengan demikian, meskipun isu alergi perlu diperhatikan, *peanut butter* tetap dipilih karena menawarkan kombinasi unik antara rasa yang kuat namun mudah diterima, fleksibilitas dalam teknik *pastry*, nilai emosional yang tinggi, serta kemampuan berpadu sempurna dengan *jelly* dan komponen buah lainnya. Semua ini menjadikannya bahan utama yang ideal untuk menciptakan *entremet* bertema *Peanut Butter and Jelly* yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki kedalaman cerita dan daya tarik gastronomi yang kuat.

Beberapa tahun terakhir, rasa klasik *peanut butter and jelly* semakin populer untuk diolah menjadi berbagai *dessert* kreatif di luar bentuk *sandwich* tradisional. Perpaduan ini kini hadir dalam beragam inovasi, seperti *peanut butter and jelly poke cake*, kue bolu yang dilubangi setelah dipanggang, lalu diisi dengan *jelly* dan dilapisi krim *peanut butter* yang kerap menjadi favorit di acara *potluck* maupun pertemuan keluarga karena cita rasanya yang akrab dan tampilannya yang menggugah selera (Allrecipes, 2024).

Kreasi lainnya adalah *jelly-swirl cookies* pada resep *Everything But The Lunchbox Cookies*, yang memadukan selai kacang dan selai buah dalam bentuk swirl cantik di atas *cookies*, memberikan sensasi rasa manis, gurih, sekaligus nostalgic (Delish, 2024). Bahkan, tren ini juga populer di ranah kuliner Indonesia, tren *peanut butter and jelly* mulai menemukan tempatnya, meski dalam bentuk yang lebih adaptif dan kreatif. Misalnya, di Apéritif Restaurant, Bali, *peanut butter*

juga dihadirkan dalam kreasi *fine dining* yang dipadukan dengan elemen buah beri, lalu dikemas dalam plating elegan yang menghadirkan sentuhan modern pada cita rasa klasik. Hal ini menunjukkan bagaimana konsep *peanut butter and jelly* dapat bertransformasi menjadi pengalaman gastronomi yang mewah, sekaligus tetap mempertahankan esensi nostalgia dari rasa gurih kacang dan manis-asam buah. Di sisi lain, tren ini juga merambah ke ranah yang lebih kasual melalui kafe dan *bakery* di kota-kota besar seperti Jakarta dan Bandung. Beberapa tempat mulai menawarkan variasi menu berbasis *peanut butter and jelly*, seperti *cookies*, *cake*, atau bahkan *croissant* isi *peanut butter* dan selai buah, yang langsung mendapatkan perhatian karena dianggap unik dan “*instagramable*”. Kehadiran adaptasi *peanut butter and jelly* di Indonesia ini menegaskan bahwa kombinasi sederhana khas Amerika tersebut mampu diterima lintas budaya, dengan interpretasi berbeda sesuai karakter kuliner lokal dan selera masyarakat modern.

Dengan berkembangnya berbagai tren kuliner dan inovasi dalam dunia *pastry*, penulis memutuskan untuk menghadirkan sebuah *entremet* yang terinspirasi dari cita rasa klasik *Peanut Butter and Jelly* yang akan dipadukan dengan dekorasi cokelat *belt* berwarna *pink* yang membentuk sisi miring dari tinggi ke rendah, memberikan tampilan modern dan dinamis. Desain tersebut tidak hanya memperkuat identitas visual produk tetapi juga menonjolkan karakter rasa yang lembut dan menyatu antara *peanut butter* dan *jelly*.

Perpaduan ini dipilih bukan hanya karena popularitasnya di Amerika Serikat, tetapi juga karena kemampuannya menghadirkan keseimbangan rasa manis, gurih, dan segar yang sesuai dengan preferensi banyak orang. Dalam konteks Indonesia, pemilihan rasa ini juga selaras dengan kebiasaan masyarakat yang cenderung lebih

menyukai *dessert* dengan lapisan rasa kompleks yang tidak sekedar manis, tetapi juga memiliki unsur gurih, asam, atau bahkan sedikit asin, sebagaimana dapat ditemui pada hidangan tradisional seperti klepon, bubur ketan hitam, atau nastar. Maka untuk memperkaya karakter rasa *entremet*, penulis memilih menggunakan varian *jelly* berbahan dasar buah beri (*raspberry* dan *blackberry*) dan stroberi.

Sasaran utama dari *entremet peanut butter and jelly* ini adalah konsumen modern, khususnya mereka yang tinggal di perkotaan dan memiliki ketertarikan pada inovasi *pastry* dengan cita rasa yang sudah akrab. Segmen muda, seperti mahasiswa dan profesional awal karier, menjadi target penting karena cenderung terbuka terhadap pengalaman rasa baru yang dikemas dengan tampilan elegan. Selain itu, keluarga dengan anak-anak juga dipandang sebagai pasar potensial, mengingat *peanut butter and jelly* erat kaitannya dengan makanan masa kecil yang membawa nuansa nostalgia. Di sisi lain, *entremet* ini juga sesuai bagi segmen premium, seperti pelanggan kafe, hotel, hingga restoran *fine dining*, yang mencari sajian pencuci mulut unik dengan perpaduan antara cita rasa klasik dan penyajian kontemporer. Dengan karakteristik tersebut, produk ini mampu menjangkau pasar yang beragam, mulai dari pencinta rasa nostalgia hingga penikmat *dessert* modern yang mengutamakan kualitas dan estetika.

B. Usulan Produk

Dalam tugas akhir ini, penulis mengusulkan pembuatan sebuah produk *pastry* khas Perancis yang sedang populer, yaitu *entremet*, dengan menghadirkan cita rasa klasik Amerika, *peanut butter and jelly*, sebagai kombinasi utama. Inovasi ini diharapkan mampu memberikan pengalaman rasa yang berbeda sekaligus tetap akrab di lidah, sehingga dapat diterima dan disukai oleh berbagai kalangan.

Seperti yang telah diuraikan dalam latar belakang, setiap *entremet* terdiri dari beberapa komponen yang masing-masing menghadirkan karakter rasa dan tekstur yang unik. Pada kreasi kali ini, penulis menggunakan *eclipse silicon mould* berdiameter 19 cm dengan ketebalan 5 cm. Komponen utama berupa *peanut butter mousse* akan menjadi inti dari *entremet*, dilengkapi dengan beberapa lapisan pendukung: lapisan pertama berupa *berries jelly (blackberry dan raspberry)* yang menghadirkan kesegaran asam-manis, lapisan kedua *peanut butter praline and pretzel crunch* sebagai elemen *crunchy*, lapisan ketiga *strawberry crèmeux* yang memberikan kelembutan berpadu dengan cita rasa buah stroberi yang khas, serta lapisan terakhir berupa *milky peanut sponge cake* yang ringan namun tetap bertekstur, sekaligus dirancang menyerupai nuansa roti tawar sebagai elemen pengingat dari bentuk klasik *PB&J sandwich*. Untuk menjaga konsistensi bentuk dan ketebalan, seluruh komponen *entremet* dicetak menggunakan *ring cutter* berdiameter 15 cm dengan ukuran tiap lapisan sekitar 1 cm. Seluruh komposisi ini disempurnakan dengan lapisan *pink glaze* berbahan dasar *white chocolate*, yang berpadu indah dengan *chocolate décor* berwarna *pink* lebih tua berbentuk *belt* segitiga mengelilingi *entremet*. Perpaduan dua nuansa *pink* ini dipilih untuk menciptakan gradasi warna yang lembut namun memikat, sekaligus merepresentasikan karakter manis dan lembut dari rasa *peanut butter and jelly* yang menjadi inti dari *entremet* ini. Warna *pink* juga memberikan kesan feminin, hangat, dan menggugah selera, menjadikan tampilannya selaras dengan cita rasanya yang manis dan *creamy*.

Pada bagian atas, penulis menambahkan *piping milky chantilly* yang dibentuk menyerupai bunga-bunga lembut, kemudian dihiasi dengan buah segar seperti

blackberry, *strawberry*, dan *raspberry*. Kehadiran buah-buahan ini bukan hanya menambah sentuhan segar dan warna alami, tetapi juga menjadi representasi dari komponen *jelly fruit* dalam rasa utama *entremet*. Di sisi *entremet*, terdapat potongan kacang tanah panggang yang memberikan tekstur gurih dan renyah, sekaligus menegaskan elemen *peanut butter* di dalamnya.

Sebagai penutup, taburan *icing sugar* yang di *dusting* halus memperindah tampilan dan memberikan sentuhan akhir yang lembut. Keseluruhan elemen ini berpadu harmonis, menciptakan *entremet* dengan tampilan elegan, manis, dan menggoda, sekaligus menggambarkan kehangatan rasa *peanut butter and jelly* dalam bentuk yang artistik dan berkelas.

C. Tinjauan Produk

Selanjutnya, penulis akan melakukan kajian mendalam mengenai olahan produk *peanut butter and jelly entremet*. Kajian ini dirancang untuk memberikan gambaran komprehensif yang meliputi pemilihan tema dan desain produk, formulasi resep, identifikasi kebutuhan alat dan bahan, analisis harga jual, serta peninjauan kandungan gizi. Dengan demikian, kajian ini diharapkan dapat menjadi dasar yang kuat dalam proses pengembangan produk.

1. Tema Produk

Tema produk ini dirancang untuk menghadirkan *dessert* yang tidak hanya memanjakan indera perasa, tetapi juga menyampaikan nilai estetika dan makna simbolis. *Entremet* dipilih sebagai media karena kerumitannya memberi ruang bagi eksplorasi tekstur, rasa, dan dekorasi, sehingga setiap lapisan mampu menghadirkan pengalaman berbeda yang saling melengkapi. Melalui pendekatan ini, penulis ingin menampilkan harmoni antara rasa dan visual, sekaligus menghadirkan *dessert* yang

modern, anggun, dan penuh cerita. Pemilihan *Peanut Butter and Jelly* sebagai tema didasari pada keunikannya sebagai *comfort food* lintas generasi yang membawa kesan nostalgia sekaligus relevan dengan selera masa kini. Nostalgia tersebut diterjemahkan dalam bentuk *entremet* yang menekankan harmoni rasa gurih, manis, dan asam, dipadukan dengan estetika kontemporer melalui permainan warna dan dekorasi modern, seperti penggunaan *pink glaze* yang menonjolkan kesan feminin, ceria, dan segar, sekaligus memberi kontras visual menarik terhadap lapisan buah beri di dalamnya. Dengan konsep ini, *entremet* tidak hanya menjadi hidangan penutup, tetapi juga representasi dialog antara tradisi dan inovasi, menghadirkan rasa yang akrab namun disajikan dalam bentuk baru yang lebih anggun serta sesuai tren *pastry* internasional.

Peanut butter atau selai kacang sendiri merupakan salah satu makanan ikonik Amerika yang memiliki cita rasa kacang panggang khas, warna keemasan seperti karamel, serta tekstur lembut atau sedikit renyah tergantung variannya. Lebih dari sekadar olesan, *peanut butter* sudah menjadi bagian penting dalam keseharian masyarakat Amerika. Jon Krampner dalam bukunya *Creamy & Crunchy: An Informal History of Peanut Butter*, the All-American Food mencatat bahwa sekitar 75% rumah tangga di Amerika selalu menyediakan peanut butter di dapurnya, dengan konsumsi tahunan mencapai lebih dari satu miliar pon jumlah yang jika diibaratkan cukup untuk melapisi dasar Grand Canyon (Krampner, 2013). Sementara itu, *jelly* yang digunakan dalam *Peanut Butter and Jelly* merujuk pada olahan sari buah yang telah disaring hingga halus dan transparan, kemudian dimasak bersama gula dan pektin hingga membentuk tekstur *gel* yang lembut. Karakter ini membedakan *jelly* dari *jam* yang masih mempertahankan potongan

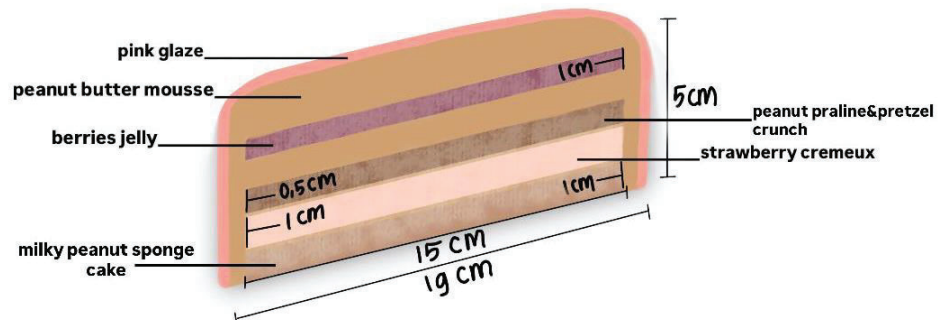
atau serat buah, sehingga menjadikannya olesan yang lebih halus, mudah berpadu dengan selai kacang, serta menciptakan kontras gurih manis asam yang seimbang. Artikel *Jam vs. Jelly: What's the Difference?* oleh Food Network menegaskan bahwa *jelly*, dengan teksturnya yang halus dan seragam, memang cocok dipadukan dengan bahan lain tanpa menutupi karakter buah itu sendiri (Food Network, 2024).

Sejarah popularitas *grape jelly* dalam *Peanut Butter and Jelly* erat kaitannya dengan perkembangan industri pangan Amerika. Pada awal abad ke-20, *Welch's* memproduksi *grape jelly* komersial dengan harga terjangkau dan daya simpan panjang, menjadikannya pilihan praktis bagi keluarga, terutama saat Perang Dunia II ketika *Peanut Butter and Jelly* digunakan sebagai bekal tentara karena praktis, bergizi, dan tahan lama. Dari situlah *grape jelly* menjadi ikon rasa yang melekat pada identitas *Peanut Butter and Jelly*, meski kemudian varian lain seperti *strawberry*, *blueberry*, dan *berry jelly* turut populer karena menawarkan kesegaran dan manfaat tambahan dari buah beri. Hal ini sekaligus memperlihatkan bagaimana kombinasi kacang dan buah dapat menciptakan rasa klasik yang bertahan lintas generasi. Lebih jauh lagi, Karen Page dan Andrew Dornenburg dalam *The Flavor Bible* menegaskan bahwa kacang dan buah beri merupakan pasangan alami karena keduanya saling melengkapi kacang memberi rasa gurih dan lemak, sementara buah beri menyumbangkan rasa asam manis yang segar. Perpaduan ini menjadikan *peanut butter and jelly* sebagai kombinasi organoleptik yang seimbang, sekaligus alasan mengapa tema ini relevan untuk diangkat ke dalam bentuk *entremet* modern (Page & Dornenburg, 2008).

2. Sketsa Produk



GAMBAR 1 SKETSA PRODUK



GAMBAR 2 SKETSA LAPISAN

a. Milky Peanut Sponge Cake

Sponge cake merupakan salah satu jenis kue *foam-type* yang memiliki struktur pori terbuka dan tekstur ringan, dihasilkan dari adonan yang banyak memasukkan udara melalui pengocokan telur atau putih telur sehingga terbentuk busa stabil. Menurut Godefroidt dkk, dalam tinjauan mereka, *cake* tipe busa seperti *sponge cake* menggunakan bahan utama berupa tepung terigu, telur ayam, gula, dan

kadang lemak atau surfaktan, dan kualitas akhir sangat tergantung pada kemampuan sistem untuk menangkap dan mempertahankan udara dalam matriks adonan. Struktur *sponge cake* yang mengandung sedikit hingga tanpa lemak tambahan memudahkan penetrasi sirup atau isian dan memungkinkan fleksibilitas dalam aplikasi lapisan *dessert* bertingkat seperti *entremet*. Hal ini diperkuat oleh analisis struktur mikroskopik yang menunjukkan bahwa jaringan pori dan viskositas adonan sangat memengaruhi volumenya serta kemampuan impregnasi isian (Molecules, 2021). Dengan demikian, pemahaman mendalam terhadap bahan dan teknik seperti pengocokan telur, pelipatan adonan (*folding*) dan suhu pencetakan menjadi krusial dalam produksi *sponge cake* berkualitas tinggi, khususnya apabila digunakan sebagai lapisan dalam produk *patisserie* profesional.

Inilah alasan mengapa penulis memilih menggunakan *sponge cake* sebagai *base* dari *entremet* karena *sponge cake* bukan hanya sekedar lapisan kue, melainkan juga menjadi elemen penting yang mampu menyatukan keseimbangan rasa dan tekstur secara harmonis. Sebagai pengembangan resep, penulis memilih menambahkan tepung almond untuk memberikan sentuhan rasa *nutty* yang khas dan susu bubuk untuk menghadirkan cita rasa *milky* yang lebih kaya, disertai dengan potongan kacang halus yang memberi sensasi renyah tipis sehingga menciptakan keseimbangan tekstur yang menarik.

b. Peanut Praline and Pretzel Crunch

Praline merupakan salah satu elemen penting dalam dunia *pastry* yang memiliki sejarah panjang dan berperan besar dalam menciptakan harmonisasi rasa pada berbagai *dessert*. Menurut Valrhona (n.d), *praline* dibuat dari kacang-kacangan seperti hazelnut atau almond yang dipanggang hingga harum, lalu

dicampur dengan gula yang dilelehkan sebelum diproses hingga menjadi pasta halus.

Proses ini menghasilkan cita rasa manis dengan sentuhan *nutty* yang kaya, sekaligus tekstur lembut yang khas. Dalam perkembangannya, *praline* tidak hanya terbatas pada hazelnut atau almond, melainkan dapat pula dibuat dari kacang tanah, yang memberikan rasa lebih gurih dengan karakteristik khasnya. Dalam kreasi *entremet* kali ini, *peanut praline* akan dipadukan dengan *pretzel biscuit* yang merupakan camilan renyah dan gurih-manis yang terkenal dengan teksturnya yang “*crunchy and buttery*”. Konsepnya sederhana tapi memikat, *pretzel* dihancurkan dan dicampur dengan gula merah, gula pasir, susu bubuk, dan *malt powder*, lalu semua bahan tersebut dilapisi mentega cair dan dipanggang hingga membuat tekstur renyah berbalut aroma manis-gurih (Tosi, 2013).

Alasan penulis memilih *pretzel biscuit* sebagai perpaduan dengan *peanut praline* adalah karena *pretzel* memiliki kerenyahan yang khas, dengan tekstur lebih tebal dan renyah dibandingkan biskuit biasa, sekaligus menawarkan rasa asin gurih yang unik. Karakter ini menjadikannya elemen yang mampu menghadirkan dimensi kontras pada lapisan *crunchy*. Menurut penulis, kombinasi antara *peanut praline* yang manis sekaligus gurih dengan *pretzel biscuit* yang renyah dan *buttery* menciptakan harmoni rasa yang seimbang, tidak terlalu manis namun tetap kaya cita rasa. Untuk semakin memperkaya pengalaman tekstur, penulis juga menambahkan potongan kacang tanah yang akan memberikan sensasi garing tambahan serta mempertegas identitas *peanut butter and jelly* sebagai rasa utama dalam produk *entremet* ini.

c. *Strawberry Cremeux*

Cremeux merupakan salah satu inovasi dalam dunia *pastry* Perancis yang muncul pada akhir abad ke-19, ketika para *pastry chef* berupaya mengolah *crème anglaise* tradisional agar memiliki tekstur yang lebih stabil, lembut, dan intens secara rasa. Jika *crème anglaise* dikenal sebagai saus custard yang cair, *cremeux* hadir sebagai bentuk pengembangan dengan konsistensi yang lebih kental dan kaya, sehingga mampu berfungsi tidak hanya sebagai saus, tetapi juga sebagai lapisan utama dalam dessert modern (Luckett, 2025). Perkembangan ini erat kaitannya dengan meningkatnya kreativitas dalam seni kuliner Perancis yang kala itu mulai mengeksplorasi teknik-teknik baru untuk menampilkan rasa dan tekstur yang lebih kompleks dalam sajian manis.

Seiring berjalannya waktu, *cremeux* semakin populer digunakan sebagai elemen penting dalam *entremet* karena mampu menghadirkan keseimbangan unik, teksturnya lebih lembut, dibanding *ganache*, namun lebih padat dan kaya rasa dibanding *mousse*, menjadikannya komponen yang fleksibel dan elegan dalam sebuah komposisi. Dalam konteks *pastry* kontemporer, *cremeux* tidak hanya dipandang sebagai lapisan pengisi, tetapi juga sebagai elemen yang memberikan identitas rasa kuat pada *dessert*. Berbagai varian dapat diciptakan, mulai dari cokelat, kopi, hingga buah-buahan asam seperti *strawberry*, *raspberry*, atau *passionfruit*, yang semuanya menambah kedalaman cita rasa sekaligus kontras menarik terhadap lapisan lain.

Menurut Andrew Chelbana dalam bukunya *The Advanced Art of Baking and Pastry* (2017) menjelaskan bahwa *cremeux* dibuat dengan mengentalkan campuran dasar kuning telur, gula, dan cairan seperti susu atau krim, kemudian dicampur

dengan cokelat atau *puree* buah. Untuk menjaga kestabilan tekstur, biasanya ditambahkan gelatin atau mentega, yang sekaligus memberikan kelembutan dan kekayaan rasa. Menurutny, teknik ini menghasilkan tekstur halus dan kaya yang sangat sesuai untuk menjadi inti dalam *entremet*, karena selain menyatukan elemen lapisan lain, *cremeux* juga mampu menghadirkan pengalaman rasa yang intens dan berkesan bagi penikmatnya (Chelbana, 2017).

Pada kesempatan kali, penulis akan menggunakan *white chocolate* dan *strawberry puree* sebagai bahan utama dalam pembuatan *strawberry cremeux*. Proses pembuatannya diawali dengan memanaskan campuran kuning telur, gula, serta *strawberry puree* hingga mengental menyerupai *crème anglaise*. Selanjutnya, campuran panas tersebut dituangkan ke atas *white chocolate* yang sudah dipotong kecil-kecil, lalu dihaluskan hingga homogen. Untuk menambah kelembutan tekstur, ditambahkan mentega dan sedikit gelatin, sehingga menghasilkan *cremeux* dengan rasa *strawberry* yang segar, berpadu manis lembutnya cokelat putih, sekaligus memiliki konsistensi halus dan stabil.

d. Berries Jelly

Jelly adalah hidangan buah berupa potongan buah (segar atau kering) yang dimasak perlahan dalam sirup gula bersama rempah atau perasa seperti kayu manis, vanila atau kulit jeruk. Diolah dengan teknik yang tidak dihaluskan sepenuhnya seperti selai, *compote* tetap mempertahankan bentuk buah asli sehingga teksturnya lebih natural dan kaya sensasi. Hidangan ini lebih menekankan kelembutan buah yang masih utuh, bukan disimpan sebagai pengawet, sehingga sering digunakan sebagai topping atau pelengkap untuk *dessert* seperti es krim, roti panggang atau pancake (Danilo, 2022).

Dalam dunia *pastry* modern, *jelly* tidak lagi hanya difungsikan sebagai *topping* atau pelengkap seperti es krim atau yogurt, kini *compote* juga bisa digunakan sebagai *insert* atau lapisan isian dalam *entremet* (Iliescu, 2020). Kehadiran *jelly* dalam *entremet* modern tidak hanya menambahkan dimensi rasa yang segar dan alami, tetapi juga memperkaya pengalaman tekstur dengan menghadirkan kontras antara kelembutan *mousse* dan kepekatan rasa buah yang dimasak perlahan. Hal ini menjadikan *jelly* sebagai salah satu elemen penting dalam komposisi multi-layer *dessert*.

Dalam karya ini, penulis memutuskan untuk menggunakan *raspberry* dan *blackberry jelly*, sebab perpaduan kedua jenis buah beri tersebut menghadirkan keseimbangan rasa manis dan asam yang unik, disertai dengan aroma segar yang khas. Kehadiran lapisan ini diharapkan mampu memberikan sentuhan keanggunan pada *entremet* sekaligus tampil sebagai elemen yang menonjol, menyatu secara selaras dengan keseluruhan komponen lainnya.

e. Peanut Butter Mousse

Mousse, yang dalam bahasa Perancis berarti “busa”, merupakan salah satu olahan klasik yang memiliki sejarah panjang dalam dunia kuliner. Catatan awal penggunaan istilah *crème en mousse* atau krim berbusa sudah ada sejak tahun 1768, yang menunjukkan bahwa hidangan ini telah dikenal lebih dari dua abad lalu. Pada masa awal kemunculannya, *mousse* sering kali dibuat sebagai olahan gurih sebelum kemudian berkembang menjadi varian manis dengan tambahan cokelat, kopi, atau buah (Menon, 1750).

Pada masa sekarang *mousse* adalah *dessert* bertekstur lembut dan ringan yang tercipta dari proses aerasi, di mana udara yang terperangkap dalam adonan

memberikan sensasi halus dan sedikit berbusa. Teksturnya dapat dibentuk dengan *whipped cream*, *meringue* (putih telur), atau kombinasi keduanya. Pada *mousse* yang lebih kompleks, sering digunakan *pâte à bombe* (kuning telur yang dikocok dengan gula) atau *Italian meringue* dengan gelatin untuk menambah kestabilan, terutama pada *mousse* berbasis buah (Embassy Chocolate, 2023). Sementara itu, *mousse* juga bisa dibuat tanpa putih telur, cukup dengan *whipped cream* atau *custard* dasar seperti *crème anglaise* dan *ganache*. Contohnya, *mousse* cokelat sederhana hanya memerlukan *ganache* dan *whipped cream*, sedangkan *mousse* klasik Perancis justru mengandalkan putih telur kocok saja, menghasilkan tekstur sangat ringan sekaligus menonjolkan rasa cokelat yang kuat (Colonna, 2025).

Mousse yang dipilih penulis pada kesempatan ini adalah *mousse* berbasis kuning telur yang dipadukan dengan *whipped cream*, kemudian dikombinasikan dengan *peanut butter* sebagai penentu cita rasa utama. Penggunaan kuning telur penulis pilih bukan tanpa alasan, selain memberikan stabilitas pada struktur *mousse*, komponen ini juga menghadirkan sentuhan gurih alami yang mampu menonjolkan karakter khas dari *peanut butter*, sehingga menghasilkan profil rasa yang lebih kaya, seimbang, dan mendalam.

f. Milky Chantilly

Crème Chantilly dibuat dari *heavy whipping cream* yang harus sangat dingin, dan biasanya dipermanis dengan gula (*granulated* atau *icing sugar*) serta diberi rasa vanila. Jika cream atau wadahnya tidak dingin, krim tidak akan mengembang dengan baik (Pollack, 2019). *Chantilly* yang akan digunakan penulis adalah *milky chantilly*, yaitu *whipped cream* yang diperkaya dengan susu bubuk untuk menghadirkan cita rasa lebih lembut dan *milky*. Krim ini nantinya akan di

aplikasikan sebagai elemen dekoratif pada bagian atas *entremet*, di pipe membentuk motif bunga agar memberikan sentuhan visual yang elegan.

g. Pink Glaze

Dalam seni *pastry* modern, khususnya pada kreasi *entremet*, *glaze* atau glasir memiliki peran penting sebagai lapisan akhir yang menutupi *mousse* dan seluruh komponen di dalamnya dengan rapi. Lapisan ini harus memiliki konsistensi yang seimbang, cukup cair untuk menyelimuti permukaan secara merata, namun tetap mampu mengeras dengan baik tanpa menetes berlebihan ketika didinginkan. *Glaze* berkualitas tinggi bukan hanya berfungsi sebagai pelapis, tetapi juga memperkuat struktur bentuk *entremet* serta memberikan kesan visual yang mewah dan profesional. Variasinya sangat beragam, mulai dari *glaze* coklat berkilau, warna-warna cerah yang kontras, hingga teknik artistik seperti efek marble. Lebih dari sekadar penambah rasa, *glaze* dipandang sebagai elemen estetis yang menyatukan keseluruhan komposisi *dessert*, menjadikannya titik fokus yang menyempurnakan pengalaman visual dan sensorik penikmatnya (The BC Cook Articulation Committee, 2015).

Dalam pembuatan produk ini, penulis memilih menggunakan *glaze* berwarna *pink* untuk memberikan kesan feminin serta menghadirkan daya tarik visual yang elegan. Warna ini juga dipilih agar ketika *entremet* dipotong, lapisan *glaze* akan tampak kontras dengan *strawberry cremeux* di bagian dalam, sehingga menciptakan tampilan yang lebih hidup dan menggugah selera.

Glaze dibuat dari campuran coklat, air, gula, susu kental manis, dan gelatin yang dipanaskan hingga tercampur rata, lalu dihaluskan agar teksturnya lembut dan halus. Untuk memperoleh warna yang diinginkan, penulis akan menambahkan

pewarna merah muda berbasis minyak (*oil based*) yang memberikan hasil pekat dan stabil serta tidak merusak konsistensi dari *glaze* sendiri. Proses pelapisan *glaze* harus dilakukan dengan cepat pada suhu sekitar 32°C, lalu dituangkan di atas *entremet* yang telah dibekukan, sehingga menghasilkan permukaan berkilau sempurna sekaligus menjaga bentuk dan kualitas kue (Chef Iso, 2018).

h. Chocolate Decoration

Dekorasi cokelat (*chocolate decoration*) adalah teknik yang digunakan untuk mempercantik tampilan kue, *dessert*, maupun *showpiece* dengan memanfaatkan sifat fleksibel dan estetis dari cokelat. Menurut Wybauw, cokelat dapat dibentuk menjadi berbagai ornamen seperti pita, bunga, spiral, ukiran, atau hiasan tipis yang elegan. Hal ini dimungkinkan karena cokelat yang sudah ditempet memiliki tekstur halus, permukaan mengkilap, serta cukup stabil untuk diproses menjadi bentuk artistik.

Selain sifatnya estetis, dekorasi cokelat juga memberikan dimensi tambahan pada dessert melalui rasa cokelat yang khas dan teksturnya yang rapuh namun lembut. Dalam praktik profesional, teknik yang umum digunakan meliputi *piping* cokelat cair di atas lembaran, penggunaan cetakan (*molds*), *feathering*, hingga pembuatan hiasan tiga dimensi. Keberhasilan dekorasi sangat bergantung pada *tempering* cokelat yang benar, karena hal ini yang menentukan kilau, kekuatan, dan daya tahan hiasan cokelat di permukaan kue (Wybauw, 2006).

Pada proses *tempering* coklat bukan hanya melelehkan cokelat dan langsung mencetak nya, tetapi proses ini merupakan pemanasan dan pendinginan cokelat secara terkendali untuk menstabilkan kristal cocoa butter yang terkandung di dalamnya. Tujuannya adalah menghasilkan cokelat dengan permukaan yang halus

dan berkilau, tekstur yang rapuh ketika dipatahkan (*snap*), serta stabilitas yang baik terhadap suhu ruang. Jika cokelat tidak ditemper dengan benar, maka akan muncul lapisan putih keabu-abuan atau biasa bisa disebut dengan istilah *fat bloom*, dan teksturnya menjadi lembek serta tidak menarik.

Proses *tempering* biasanya dilakukan dengan cara melelehkan cokelat hingga semua kristal lemak mencair, kemudian didinginkan sampai suhu tertentu agar kristal yang stabil dapat terbentuk, lalu dipanaskan kembali sedikit untuk mendapatkan viskositas yang sesuai sebelum digunakan untuk coating atau dekorasi. Menurut Beckett dalam buku *Industrial Chocolate Manufacture and Use*, *tempering* merupakan tahap krusial dalam pengolahan cokelat karena menentukan kualitas akhir produk, baik dari segi estetika, daya tahan, maupun tekstur. Intinya *tempering* cokelat merupakan proses penting untuk mendapatkan struktur kristal kakao yang stabil sehingga menghasilkan permukaan berkilau, tekstur halus, dan patahan yang renyah (*snappy*). Pada *dark chocolate*, tahapannya dilakukan dengan melelehkan hingga 45-50°C, kemudian didinginkan ke suhu 27-28°C, dan dipanaskan kembali ke suhu kerja 31-32°C. Untuk *milk chocolate*, titik leburnya lebih rendah karena kandungan susu, sehingga dilelehkan pada suhu 40-45°C, didinginkan ke 26-27°C, lalu dinaikkan kembali ke suhu kerja sekitar 29-30°C. Sedangkan pada *white chocolate*, yang mengandung lebih banyak lemak susu dan tanpa padatan kakao prosesnya dilakukan dengan melelehkan pada suhu 40-43°C, menurunkan ke 25-26°C, dan memanaskannya kembali ke suhu kerja 28-29°C. Rentang suhu ini memastikan setiap cokelat membentuk kristal stabil, yang memberikan hasil akhir mengkilap, tidak mudah meleleh di tangan serta bebas dari *fat bloom*. (Beckett, 2008).

Dalam praktik *pastry* profesional, cokelat yang digunakan pada dekorasi umumnya terbagi menjadi dua jenis, yaitu *compound chocolate* dan *coverture chocolate*. *Compound chocolate* dibuat dengan mengganti sebagian atau seluruh *cocoa butter* dengan lemak nabati, sehingga tidak memerlukan proses *tempering* seperti yang sudah penulis jelaskan di atas, dan *compound* juga lebih mudah digunakan, meskipun hasil kilau dan teksturnya tidak sebaik *coverture*. Sebaliknya, *coverture chocolate* mengandung *cocoa butter* dalam jumlah tinggi sehingga menghasilkan kilau, tekstur, dan rasa yang lebih baik, namun harus melalui proses *tempering* yang tepat agar stabil. Pemilihan antara keduanya biasanya disesuaikan dengan kebutuhan, apakah lebih menekankan kemudahan penggunaan atau kualitas estetika dan rasa. Dalam pembuatan produk ini, penulis akan menampilkan *chocolate decoration* yang dibuat menggunakan *white chocolate compound* yang diberi warna *pink* lebih tua dari *pink glaze*, sehingga menciptakan efek gradasi lembut namun menawan pada tampilan *entremet*. Dekorasi ini akan dibentuk menyerupai *belt* melingkar dengan desain segitiga yang memiliki perbedaan tinggi ke rendah, mengelilingi bagian luar *entremet*. Bentuk ini dipilih untuk menghadirkan kesan modern dan dinamis, sementara perpaduan warna *pink* tua dengan *pink glaze* memberikan harmoni visual yang elegan dan feminin. Secara keseluruhan, dekorasi ini tidak hanya mempercantik tampilan, tetapi juga menjadi simbol perpaduan antara keanggunan klasik dan sentuhan kontemporer dalam seni *pastry*.

3. Usulan Produk

Resep terstandarisasi (*standardized recipe*) merupakan formula yang disusun secara sistematis dan telah diuji berulang kali untuk memastikan hasil yang

konsisten, baik dari segi rasa, porsi, tekstur, maupun nilai gizi. Fungsinya tidak hanya memastikan mutu produk, tetapi juga mendukung efisiensi kerja, pengendalian biaya, serta memudahkan proses produksi agar kualitas tetap seragam meskipun dibuat oleh orang yang berbeda (Mattioli, 1885).

Dalam penyusunan resep *entremet peanut butter and jelly* ini, penulis menyajikan standar resep untuk setiap lapisan komponennya. Formulasi resep ini disusun berdasarkan kombinasi berbagai sumber, mulai dari referensi media sosial seperti TikTok dan YouTube, pengalaman kerja penulis di The Aberdeen Marina Club Hong Kong, hingga hasil eksperimen pribadi selama proses pengembangan produk. Selain itu, beberapa resep juga terinspirasi dari teknik dan formulasi yang digunakan oleh sejumlah *chef pastry* profesional, yang kemudian penulis modifikasi dan padukan melalui serangkaian *trial and error*. Proses adaptasi dan penggabungan inilah yang memungkinkan penulis menciptakan komposisi rasa dan tekstur yang unik, sehingga menghasilkan *entremet* yang tidak hanya stabil secara teknis, tetapi juga memiliki karakter baru yang berbeda dari referensi aslinya. Standarisasi resep ini menjadi acuan penting agar proses pembuatan lebih terarah, konsisten, dan memudahkan pengendalian biaya produksi.

TABEL 1 STANDAR RESEP *MILKY PEANUT SPONGE CAKE*

STANDAR RESEP		<i>MILKY PEANUT SPONGE CAKE</i>		
JENIS: Biscuit		HASIL : 1 lapis, diameter 15 cm		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Persiapan			
2.	Panggang	10 g	Kacang tanah	Selama 15 menit, dinginkan lalu cincang kacang tanah.
3.	Masukkan	10 g 18 g 15 g 8 g 55 g 3,5 g	Tepung almond Gula Tepung terigu Susu bubuk Telur SP	Ke dalam mangkuk, aduk menggunakan <i>whisk</i> sampai mencapai <i>ribbon stage</i> .
4.	Tuangkan	5 g	<i>Melted Butter</i> Kacang tanah (cincang)	Ke dalam adonan <i>sponge cake</i> dan <i>fold in</i> sampai tercampur rata.
6.	Tuangkan		Adonan	Ke dalam loyang diameter 15 cm yang sudah diberi <i>baking paper</i> dan di oles mentega sedikit.
7.	Panggang			Pada suhu 180°C selama 10-15 menit.
8.	Keluarkan			Dari oven lalu sisihkan dan tunggu dingin

(Sumber : The Aberdeen Marina Club, 2024)

TABEL 2 STANDAR RESEP *PEANUT PRALINE AND PRETZEL CRUNCH*

STANDAR RESEP		<i>PEANUT PRALINE AND PRETZEL CRUNCH</i>		
JENIS: <i>Crunchy</i>		HASIL : 190 g		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Persiapan			
2.	Panggang	80 g	Kacang tanah	Selama 15 menit, lalu dinginkan.
3.	Panaskan	80 g	Gula pasir	Pada <i>sauce pan</i> dengan api kecil, masak gula sampai berubah menjadi <i>caramel</i> .
4.	Campurkan		Kacang tanah	Yang sudah di panggang ke dalam <i>caramel</i> dan aduk sebentar.
5.	Tuangkan		<i>Caramelized kacang tanah</i>	Pada <i>baking paper</i> , diamkan dan dinginkan.
6.	Masukkan		<i>Caramelized kacang tanah</i>	Ke dalam <i>food processor</i> dan aduk hingga konsistensinya halus.
7.	Panaskan	80 g	<i>White chocolate couverture</i>	Bisa menggunakan teknik <i>bain marie</i> .
8.	Campurkan	40 g	<i>Pretzel biscuit Peanut praline Melted white chocolate</i>	Dalam <i>bowl</i> dan aduk menggunakan spatula sampai merata.

(Sumber : BakeonTok dan penulis, 2023)

TABEL 3 STANDAR RESEP *STRAWBERRY CRÉMEUX*

STANDAR RESEP		<i>STRAWBERRY CRÉMEUX</i>		
JENIS: <i>Cream</i>		HASIL: 350 g		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Persiapan			
2.	Masukkan	20 g 20 ml 200 g	Gula pasir Air <i>Strawberry (chopped)</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> , masak sampai teksturnya melunak.
3.	Tambahkan	5 ml	<i>Lemon juice</i>	Pada <i>strawberry puree</i> , aduk dan haluskan menggunakan <i>immersion blender</i> sampai <i>smooth</i> .
4.	Saring		<i>Strawberry puree</i>	Dengan menggunakan saringan untuk mendapatkan tekstur yang lebih halus lalu sisihkan.
5.	Bloom	3,3 g 10 ml	<i>Gelatine Powder</i> Air	Aduk kemudian diamkan.
6.	Campurkan	150 g 100 ml 30 g 40 g 10 g	<i>Strawberry puree</i> <i>Heavy cream</i> Gula Kuning telur Tepung maizena	Ke dalam <i>sauce pan</i> , aduk dengan menggunakan <i>balloon whisk</i> selama proses berlangsung, dan masak hingga semua tercampur.
7.	Tambahkan		<i>Bloomed gelatine</i>	Pada <i>strawberry cremeux</i> , kemudian aduk kembali lalu sisihkan.

(Sumber : Jules Cooking dan Penulis, 2022)

TABEL 4 STANDAR RESEP *BERRIES JELLY*

STANDAR RESEP		<i>BERRIES JELLY</i>		
JENIS: Compote		HASIL : 300 g		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Campurkan	3,5 g 10,5 ml	<i>Gelatine powder</i> Air es	Aduk kemudian diamkan hingga <i>gelatine bloomed</i> .
3.	Masukkan	125 g 125 g 45 ml 45 g	<i>Raspberry</i> <i>Blackberry</i> Air Gula pasir	Ke dalam <i>sauce pan</i> , masak hingga kental.
4.	Tambahkan	5 g 5 g 7 ml	<i>Pectin</i> Gula pasir <i>Lemon juice</i>	Campurkan pada <i>sauce pan</i> dan aduk hingga merata.
5.	Campurkan		<i>Gelatine (bloomed)</i>	Pada <i>compote</i> aduk hingga merata.
6.	Tuangkan		<i>Berries jelly</i>	Ke dalam <i>ring cutter</i> ukuran 15 cm, diamkan dan dinginkan.

(Sumber : The Aberdeen Marina Club dan Olahan Penulis, 2025)

TABEL 5 STANDAR RESEP *PEANUT BUTTER MOUSSE*

STANDAR RESEP		<i>PEANUT BUTTER MOUSSE</i>		
JENIS: Mousse		HASIL: 800 g		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Persiapan			
2.	<i>Bloom</i>	8,5 g 46 ml	<i>Gelatine powder</i> Air es	Pada bowl, aduk kemudian diamkan.
3.	Panaskan	125 ml	Susu	Ke dalam <i>sauce pan</i> , masak sampai hangat kuku.
4.	Masukkan	4 pcs 77 g	Kuning telur Gula pasir	Ke dalam mangkuk, aduk menggunakan whisk sampai tercampur.
5.	Campurkan		Susu dan Kuning telur	Secara perlahan pada mangkuk dan diaduk dengan cepat sampai merata.
6.	Masukkan		Adonan kuning telur dan <i>gelatine (bloomed)</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> kembali, aduk dalam keadaan api kecil.
7.	Campurkan	190 g	<i>Peanut butter</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> , aduk hingga <i>peanut butter</i> menyampur dengan kuning telur <i>mixture</i> .
8.	Kocok	305 ml	<i>Whipping cream</i>	Pada mangkuk sampai mengembang dan <i>stiff peak</i> .
9.	Campurkan		Adonan <i>peanut butter</i>	Ke dalam <i>whipped cream</i> , aduk menggunakan teknik <i>fold in</i> hingga tercampur.

(Sumber : Dominique Ansel's, 2020)

TABEL 6 STANDAR RESEP *MILKY CHANTILLY*

STANDAR RESEP		<i>MILKY CHANTILLY</i>		
JENIS: <i>Cream</i>		HASIL : 125 g		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Kocok	125 ml	<i>Whipping cream</i>	Ke dalam mangkuk hingga mengembang dan <i>stiff peak</i> .
3.	Campurkan	20 g	Susu bubuk	Dengan <i>whipped cream fold in</i> hingga tercampur.

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 7 STANDAR RESEP *PINK GLAZE*

STANDAR RESEP		<i>PINK GLAZE</i>		
JENIS: <i>Mirror Glaze</i>		HASIL : 610 g		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Persiapan			
2.	<i>Bloom</i>	10 g 60 ml	<i>Gelatine powder</i> Air	Dalam mangkuk, kemudian diamkan.
3.	Cincang	150 g	<i>White chocolate couverture</i>	Menjadi potongan kecil, dan masukkan ke dalam gelas takar.
4.	Panaskan	75 ml 150 g 150 g	Air Gula pasir <i>Glucose</i>	Pada sauce pan, sampai hampir mendidih.
5.	Campurkan		<i>Bloomed gelatine</i>	Ke dalam adonan susu, diamkan 30 detik agar meleleh baru di aduk agar merata.
6.	Tambahkan	100 g	Susu kental manis	Pada adonan dan aduk menggunakan <i>immersion blender</i> dengan kemiringan 45 untuk mengurangi gelembung pada <i>glaze</i> .
7.	Campurkan	Sedikit	<i>Bloomed gelatine</i> <i>Pink gel food coloring</i>	Pada adonan dan aduk kembali dengan <i>immersion blender</i> .
8.	Tutup		<i>Pink glaze</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> di permukaan <i>glaze</i> kemudian dinginkan <i>glaze</i> hingga 34-35°C.

(Sumber : Louise Lindberg, 2025)

TABEL 8 STANDAR RESEP *PINK CHOCOLATE DECORATION*

STANDAR RESEP		<i>PINK CHOCOLATE DECORATION</i>		
JENIS: <i>Chocolate Decoration</i>		HASIL: 200 g		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Tempering	200 g Sedikit	<i>White chocolate couverture</i> <i>Gel pink colour</i>	Menggunakan teknik <i>bain marie</i> , panaskan hingga mencapai 40°C dan campurkan sedikit pewarna pink, kemudian turunkan ke suhu 28°C
3.	Tuangkan			Ke atas plastik mika yang sudah dicetak, ratakan dengan <i>palette</i> , tunggu cokelat temper kemudian letakan mengelilingi <i>ring cutter</i> berukuran 19cm agar bisa melengkung dan diamkan.

(Sumber : The Aberdeen Marina Club, 2024)

TABEL 9 PENYUSUNAN *PEANUT BUTTER AND JELLY ENTREMET*

STANDAR RESEP		<i>PEANUT BUTTER AND JELLY ENTREMET</i>		
JENIS: <i>Cake</i>		HASIL: 1 <i>whole cake</i> , diameter 19 cm dan tinggi 5 cm		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Persiapan			
2.	Siapkan	1 pcs		<i>Eclipse silicone mold</i> berukuran 19cm x 5cm
3.	Siapkan	1 pcs		<i>Cake ring</i> berukuran 15cm yang dialaskan <i>aluminium foil</i> untuk menutupi kopong di bagian bawah.
4.	Letakkan	1 layer	<i>Milky peanut sponge cake</i>	Kedalam <i>cake ring</i> sebagai lapisan paling bawah.
5.	Letakkan		<i>Strawberry cremeux</i>	Di atas lapisan <i>jaconde</i> , lalu diamkan di dalam <i>freezer</i> selama 1 jam.
6.	Letakkan		<i>Peanut praline and pretzel crunch</i>	Di atas lapisan <i>strawberry cremeux</i> , kemudian diamkan di dalam <i>freezer</i> selama 1 jam.
7.	Pipe		<i>Peanut butter mousse</i>	Diatas lapisan <i>crunchy</i> , dan diamkan di dalam <i>freezer</i> selama 1 jam.
8.	Letakkan		<i>Berries jelly</i>	Diatas lapisan <i>mousse</i> , lalu diamkan di <i>freezer</i> selama 1 jam.
9.	Tuangkan		<i>Peanut butter mousse</i>	Kedalam <i>eclipse silicone mold</i> , ratakan pinggirannya dengan sendok sampai merata lalu simpan di dalam <i>freezer</i> selama 20-30 menit.
10.	Lepaskan		Komponen	Yang sudah beku dan telah disatukan dari <i>cake ring</i> .

STANDAR RESEP		<i>PEANUT BUTTER AND JELLY ENTREMET</i>		
JENIS: <i>Cake</i>		HASIL: 1 whole cake, diameter 19 cm dan tinggi 5 cm		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
11.	Letakkan		Komponen	Ke dalam <i>eclipse silicone mold</i> yang telah diberikan <i>mousse</i> .
12.	Pipe		<i>Peanut butter mousse</i>	Sebagai lapisan penutup untuk menutupi sisa ruang yang ada dalam <i>mold</i> .
13.	Tutupi		<i>Entremet</i>	Menggunakan <i>plastik wrap</i> dan simpan di dalam <i>freezer</i> selama 10-12 jam.
14.	Keluarkan		<i>Entremet</i>	Yang sudah beku dari <i>mold</i> , taruh <i>entremet</i> diatas <i>water jug</i> yang tinggi dan di alasi dengan loyang.
15.	Tuangkan		<i>Pink glaze</i>	Dengan suhu yang tepat ke seluruh permukaan <i>entremet</i> .
16.	Pipe		<i>Milky chantily</i>	Menggunakan <i>pipping bag</i> yang telah digunting, lalu <i>pipe</i> menyerupai bunga di atas permukaan <i>entremet</i> .
17.	Letakkan		<i>Chocolate pink belt</i>	Di bagian samping tengah <i>entremet</i> seperti membentuk belt.
18.	Letakkan		<i>Envelope chocolate dan feather chocolate</i>	Diatas <i>milky chantily</i> sebagai dekorasi.
19.	Finishing		<i>Peanut butter and jelly entremet</i>	Dengan <i>chocolate decoration</i> .

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024)

4. Kebutuhan Alat

Mise en Place, yang dalam bahasa Perancis berarti “*everything in it’s place*” atau “segala sesuatunya pada tempatnya”, merupakan prinsip fundamental dalam dunia kuliner profesional. Teknik ini melibatkan persiapan dan pengorganisasian semua bahan, peralatan, dan instrumen sebelum dimulainya proses memasak atau merakit hidangan. Tujuannya adalah menyederhanakan alur kerja, meminimalkan potensi kesalahan, serta memperlancar proses persiapan dan penyajian, terutama dalam situasi yang cepat dan penuh tekanan seperti dapur restoran (Escoffier, 2024).

Metode ini tidak hanya berlaku bagi koki profesional dalam praktik harian, *home cooks* juga dapat merasakan manfaatnya. Dengan menerapkan *Mise en Place*, *workflow* menjadi lebih tertata, proses memasak lebih efisien, dan risiko kelupaan atau bahan yang terlewat dapat diminimalkan (All Recipes, 2023). Dalam pembuatan *entremet* sendiri, keberadaan peralatan yang tepat memegang peranan penting untuk menunjang keberhasilan setiap tahap proses. Alat-alat tersebut tidak hanya membantu mempercepat dan mempermudah pekerjaan, tetapi juga memastikan konsistensi bentuk, tekstur, serta kualitas produk yang dihasilkan. Mengingat *entremet* terdiri dari banyak komponen dengan teknik yang beragam, penggunaan peralatan yang sesuai menjadi faktor utama agar hasil akhir dapat tampil rapi, presisi, dan profesional.

Selain *recipe costing*, terdapat juga *dish costing* yang mengacu pada biaya per porsi dari makanan yang dibuat, serta *food cost percentage*, yaitu persentase biaya bahan makanan terhadap harga jual. Informasi ini menjadi dasar untuk menentukan *selling price* (harga jual), agar usaha tetap mendapatkan keuntungan tanpa mengorbankan kualitas produk.

TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT

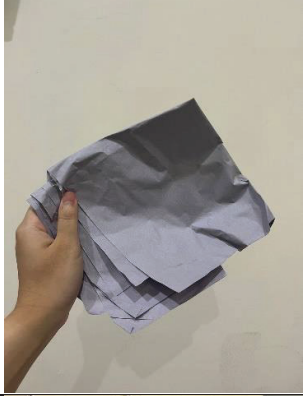
NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Eclipse silicone mold</i>		Untuk mencetak bentuk dari <i>entremet cake</i> .
2.	<i>Cake ring</i> ukuran 15 cm		Ukuran 15 cm untuk mencetak komponen setiap lapisan.
3.	Timbangan		Untuk menimbang bahan pada saat persiapan.
4.	Mangkuk		Sebagai tempat untuk menaruh bahan/komponen.

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
5.	Spatula Karet		Untuk mengaduk adonan, dan melakukan teknik <i>fold in</i> .
6.	<i>Hand mixer</i>		Untuk mengocok adonan dengan kecepatan sedang – tinggi.
7.	<i>Ballon whisk</i>		Untuk mengocok adonan secara manual.
8.	Panci		Untuk memanaskan, atau memasak komponen <i>entremet</i> .

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
9.	<i>Immersion Blender</i>		Untuk menghaluskan <i>creameux</i> , dan <i>glaze</i> .
10.	<i>Knee palette</i>		Untuk meratakan adonan/ <i>layer</i> jika diperlukan.
11.	Pisau		Untuk mencetak <i>feather chocolate decor</i> dan mencincang dan memotong bahan.
12.	Talenan		Sebagai alas untuk memotong.

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
13.	Saringan		Untuk menyaring <i>cremeux</i> agar halus.
14.	<i>Food processor</i>		Untuk menghaluskan kacang dalam pembuatan <i>praline</i> .
15.	Sendok		Untuk mengambil bahan pada saat persiapan dan meratakan <i>mousse</i> .
16.	<i>Cooling wire</i>		Sebagai alas pendingin setelah pemanggangan.

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
17.	Wadah takar		Sebagai alas <i>entremet</i> untuk ditaruh pada saat proses <i>glazing</i> dan wadah pembuatan <i>glaze</i> .
18.	<i>Plastic wrap</i>		Untuk menutupi bahan/ kondimen.
19.	Plastik mika		Untuk membuat <i>chocolate decor</i> .
20.	<i>Pipping bag</i>		Untuk membuat dekorasi bunga dengan <i>milky chantilly</i> diatas <i>entremet</i> .

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
21.	Termometer		Untuk mengukur suhu pada saat pembuatan kondimen <i>entremet</i> .
22.	Kompor		Untuk memanaskan, dan memasak adonan.
23.	<i>Baking paper</i>		Sebagai alas pada saat proses memanggang.
24.	Oven		Untuk memanggang <i>jaconde</i> , dan kacang tanah.

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
25.	Penggaris		Untuk mengukur pada saat proses pembuatan <i>chocolate decor</i> .
26.	Alas kue		Sebagai alas untuk meletakkan <i>entremet</i> .
27.	Gunting		Untuk memotong bahan dan <i>pipng bag</i> .
28.	Loyang		Sebagai alat pada saat memanggang dan saat menuangkan <i>glaze</i> .

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

5. Kebutuhan Bahan

Dalam proses pembuatan produk *pastry*, ketersediaan bahan baku merupakan faktor utama yang harus direncanakan secara matang. Untuk itu, penulis menyusun *purchase order* sebagai bentuk dokumen resmi yang berfungsi mencatat kebutuhan bahan kepada *supplier*. *Purchase order* ini membuat informasi penting, mulai dari jenis dan jumlah bahan yang diperlukan, jadwal pengiriman, hingga harga yang telah disepakati. Dengan adanya pencatatan ini, proses pengadaan bahan menjadi lebih terkontrol, transparan, serta meminimalkan risiko kekurangan atau kelebihan persediaan.

Selain itu, *purchase order* juga membantu penulis dalam menyusun estimasi biaya produksi secara lebih akurat. Melalui rincian kebutuhan dan harga barang yang tertera, dapat dihitung dengan jelas dasar penentuan harga jual produk akhir. Dengan demikian, *purchase order* tidak hanya berfungsi sebagai instrumen administrasi, tetapi juga sebagai bagian penting dari manajemen produksi yang mendukung kelancaran pembuatan *entremet*

TABEL 11 PURCHASE ORDER

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
1.	Kacang tanah	250	g	250 g	Rp 22.000	Rp 22.000
2.	Tepung almond	250	g	250 g	Rp 56.000	Rp 56.000
3.	Gula halus	500	g	500 g	Rp 13.000	Rp 13.000
4.	Susu bubuk	195	g	195 g	Rp 30.000	Rp 30.000
5.	Tepung terigu	1000	g	1000 g	Rp 15.000	Rp 15.000
6.	Telur	500	g	500 g	Rp 15.000	Rp 15.000
7.	<i>SP</i>	43	g	43 g	Rp 6.500	Rp 6.500
8.	Gula pasir	1000	g	1000 g	Rp 16.000	Rp 16.000
9.	<i>Butter</i>	200	g	200 g	Rp 45.000	Rp 45.000
10.	<i>Frozen Strawberry</i>	1000	g	1000 g	Rp 18.000	Rp 18.000
11.	Lemon	30	ml	30 ml	Rp 5.000	Rp 5.000
12.	<i>Gelatine powder</i>	100	g	100 g	Rp 36.000	Rp 36.000
13.	<i>Whipping cream</i>	1000	ml	1000 ml	Rp 78.000	Rp 78.000
14.	<i>White chocolate couverture</i>	1000	g	1000 g	Rp 106.000	Rp 106.000
15.	Tepung maizena	100	g	100 g	Rp 6.000	Rp 6.000
16.	<i>Pretzel biscuit</i>	500	g	500 g	Rp 58.000	Rp 58.000
17.	<i>Frozen raspberry and blackberry</i>	1000	g	1000 g	Rp 55.000	Rp 55.000
18.	<i>Pectin</i>	100	g	100 g	Rp 25.000	Rp 25.000
19.	Susu	200	ml	200 ml	Rp 4.500	Rp 4.500
20.	<i>Peanut butter</i>	500	g	500 g	Rp 68.000	Rp 68.000
21.	<i>Glucose</i>	500	g	500 g	Rp 14.000	Rp 14.000
22.	Susu kental manis	280	g	280 g	Rp 13.000	Rp 13.000
23.	<i>Pink gel color</i>	40	ml	40 ml	Rp 35.000	Rp 35.000
24.	<i>White chocolate compound</i>	1000	g	1000 g	Rp 85.000	Rp 85.000
25.	<i>Fresh Berries</i>	500	g	500 g	Rp 35.000	Rp 35.000
TOTAL						Rp 860.000

(Sumber: Sumber Internet dan Olahan penulis, 2025)

6. Recipe Costing

Recipe costing merupakan proses perhitungan biaya yang digunakan untuk menentukan total pengeluaran dalam pembuatan sebuah resep, dimana setiap bahan

dicatat secara detail mulai dari jumlah, harga satuan, hingga biaya per porsi nya. Proses ini tidak hanya membantu dalam mengetahui berapa besar modal yang diperlukan, tetapi juga menjadi dasar penting dalam penetapan harga jual agar tetap sesuai dengan standar keuntungan yang diinginkan perusahaan. Selain itu, *recipe costing* berperan penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk, karena dengan adanya perhitungan yang sistematis, setiap porsi akan memiliki komposisi bahan yang sama sehingga mutu tetap terjaga.

Dengan demikian, *recipe costing* menjadi salah satu elemen fundamental dalam manajemen dapur profesional maupun dalam perencanaan menu pada industri jasa boga (McVety, dkk, 2008). Oleh karena itu, penerapan *recipe costing* menjadi sangat bermanfaat dalam menghitung secara rinci biaya produksi entremet *Peanut Butter and Jelly*, sehingga penulis dapat mengetahui kebutuhan bahan sekaligus memperkirakan harga jual yang tepat.

TABEL 12 RECIPE COSTING MILKY PEANUT SPONGE CAKE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	HARGA	QUANTITY KEBUTUHAN	KESELURUHAN HARGA
1.	Kacang tanah	250 g	Rp 22.000	10 g	Rp 880
2.	<i>Almond flour</i>	250 g	Rp 56.000	26,5 g	Rp 5.936
3.	<i>Soft flour</i>	1000 g	Rp 15.000	5 g	Rp 75
4.	Gula halus	500 g	Rp 13.000	23,5 g	Rp 611
5.	<i>Milk powder</i>	195 g	Rp 30.000	3 g	Rp 462
6.	Telur	500 g	Rp 15.000	36,5 g	Rp 1.845
7.	<i>SP</i>	43 g	Rp 6.500	1 g	Rp 152
8.	Gula pasir	1000 g	Rp 16.000	4,5 g	Rp 720
9.	<i>Butter</i>	200 g	Rp 45.000	9 g	Rp 2.025
TOTAL COST					Rp 12.706

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 13 RECIPE COSTING STRAWBERRY CREMEUX

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	HARGA	QUANTITY KEBUTUHAN	KESELURUHAN HARGA
1.	Gula pasir	1000 g	Rp 16.000	20 g	Rp 320
2.	<i>Frozen strawberry</i>	1000 g	Rp 18.000	200 g	Rp 3.600
3.	<i>Lemon juice</i>	30 ml	Rp 6.000	5 ml	Rp 1.000
4.	<i>Gelatine powder</i>	100 g	Rp 36.000	3,3 g	Rp 1.188
5.	<i>Whipping cream</i>	1000 g	Rp 78.000	100 g	Rp 7.800
6.	Gula pasir	1000 g	Rp 16.000	30 g	Rp 480
7.	Kuning telur	200 g	Rp 15.000	40 g	Rp 3.000
8.	Tepung maizena	100 g	Rp 6.500	10 g	Rp 650
TOTAL COST					Rp 18.038

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 14 RECIPE COSTING PRALINE AND PRETZEL CRUNCH

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	HARGA	QUANTITY KEBUTUHAN	KESELURUHAN HARGA
1.	Kacang tanah	250 g	Rp 22.000	80 g	Rp 7.040
2.	Gula pasir	1000 g	Rp 16.000	80 g	Rp 1.280
3.	<i>White chocolate couverture</i>	1000 g	Rp 106.000	80 g	Rp 8.480
4.	<i>Pretzel biscuit</i>	500 g	Rp 58.000	40 g	Rp 4.640
TOTAL COST					Rp 21.440

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 15 RECIPE COSTING MILKY CHANTILLY

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	HARGA	QUANTITY KEBUTUHAN	KESELURUHAN HARGA
1.	<i>Whipping cream</i>	1000 g	Rp 78.000	125 g	Rp 7.040
2.	<i>Milk powder</i>	195 g	Rp 30.000	30 g	Rp 4.615
TOTAL COST					Rp 11.665

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 16 RECIPE COSTING BERRIES JELLY

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	HARGA	QUANTITY KEBUTUHAN	KESELURUHAN HARGA
1.	<i>Gelatine powder</i>	100 g	Rp 36.000	3,4 g	Rp 1.224
2.	<i>Frozen raspberry and blackberry</i>	1000 g	Rp 18.000	250 g	Rp 4.500
3.	<i>Pectin</i>	100 g	Rp 25.000	5 g	Rp 1.250
4.	Gula pasir	1000 g	Rp 16.000	50 g	Rp 800
5.	<i>Lemon juice</i>	30 ml	Rp 6.000	7 ml	Rp 1.400
TOTAL COST					Rp 9.174

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 17 RECIPE COSTING PEANUT BUTTER MOUSSE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	HARGA	QUANTITY KEBUTUHAN	KESELURUHAN HARGA
1.	<i>Peanut butter</i>	500 g	Rp 68.000	190 g	Rp 25.840
2.	<i>Whipping cream</i>	1000 ml	Rp 78.000	305 ml	Rp 23.790
3.	<i>Gelatine powder</i>	100 g	Rp 36.000	8,5 g	Rp 3.060
4.	Susu	200 ml	Rp 4.500	125 ml	Rp 2.812
5.	Gula pasir	1000 g	Rp 16.000	77 g	Rp 1.232
6.	Kuning telur	200 g	Rp 15.000	80 g	Rp 6.000
TOTAL COST					Rp 62.374

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 18 RECIPE COSTING PINK GLAZE

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	HARGA	QUANTITY KEBUTUHAN	KESELURUHAN HARGA
1.	<i>Gelatine powder</i>	100 g	Rp 36.000	10 g	Rp 3.600
2.	<i>White chocolate couverture</i>	1000 g	Rp 106.000	150 g	Rp 15.900
3.	<i>Glucose</i>	500 g	Rp 14.000	100 g	Rp 2.800
4.	Susu kental manis	280 g	Rp 13.000	100 g	Rp 4.642
5.	Gula pasir	1000 g	Rp 16.000	150 g	Rp 2.400
6.	<i>Pink gel color</i>	40 g	Rp 35.000	2 g	Rp 1.750
TOTAL COST					Rp 31.092

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

TABEL 19 RECIPE COSTING PINK CHOCOLATE DÉCOR

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY ASLI	HARGA	QUANTITY KEBUTUHAN	KESELURUHAN HARGA
1.	<i>White chocolate compound</i>	1000 g	Rp 85.000	200 g	Rp 17.000
2.	<i>Pink gel color</i>	40 g	Rp 35.000	3 g	Rp 2.585
TOTAL COST					Rp 19.585

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

7. Selling Price

Setelah melakukan *purchase order* untuk mencatat kebutuhan bahan dan menyusun recipe costing guna mengetahui biaya produksi per porsi, tahap berikutnya adalah menentukan *selling price* atau harga jual produk. Penetapan harga jual tidak hanya sekadar angka untuk menutupi biaya produksi, tetapi juga mencakup perhitungan margin keuntungan yang wajar serta penyesuaian terhadap daya beli konsumen dan kondisi pasar. Dalam praktik industri makanan dan minuman, salah satu acuan yang umum digunakan adalah *food cost percentage*, yaitu persentase biaya bahan baku terhadap harga jual. Persentase ini biasanya berkisar antara 30–40% agar dapat menutup biaya operasional lain sekaligus memberikan laba yang layak (Lilicrap & Cousins, 2011).

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan persentase *food cost* sebesar 40%. Angka ini dipilih dengan pertimbangan agar harga jual tetap kompetitif sekaligus memberikan ruang keuntungan yang seimbang, mengingat produk *entremet* memerlukan bahan premium serta teknik pembuatan yang kompleks. Dengan demikian, *selling price* tidak hanya berfungsi menutupi biaya bahan, tetapi juga memperhitungkan faktor kualitas bahan, kreativitas produk, serta nilai tambah

yang dihadirkan pada konsumen. Berdasarkan perhitungan tersebut, penulis kemudian menetapkan harga jual untuk produk *entremet Peanut Butter and Jelly*.

TABEL 20 SELLING PRICE PEANUT BUTTER AND JELLY ENTREMET

<i>Selling Price Peanut Butter and Jelly Entremet</i>		
NO.	KETERANGAN	COST
1.	<i>Milky Peanut Sponge Cake</i>	Rp 12.076
2.	<i>Strawberry Cremeux</i>	Rp 18.038
3.	<i>Peanut Praline and Pretzel Crunch</i>	Rp 21.440
4.	<i>Berries Jelly</i>	Rp 9.174
5.	<i>Milky Chantilly</i>	Rp 11.655
6.	<i>Peanut Butter Mousse</i>	Rp 62.734
7.	<i>Pink Glaze</i>	Rp 31.092
8.	<i>Chocolate Decoration</i>	Rp 19.585
<i>Total Recipe Costing</i>		Rp 185.794
<i>Desired Cost Percentage</i>		40%
<i>Preliminary Selling Cost</i>		Rp 464.485
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 470.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

8. Kandungan Gizi

Kandungan gizi merupakan informasi mengenai jumlah energi dan zat gizi yang terdapat dalam suatu bahan makanan atau produk olahan, seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, serta mineral. Data ini sangat penting karena dapat digunakan untuk menilai kualitas pangan dan menentukan apakah makanan tersebut dapat digunakan untuk menilai kualitas pangan dan menentukan apakah makanan tersebut sesuai dengan kebutuhan gizi seseorang.

Pemahaman tentang kandungan gizi tidak hanya membantu dalam menjaga kesehatan, terutama untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan seimbang dan aman dikonsumsi. Pada kesempatan ini, penulis akan menghitung kandungan gizi produk Peanut Butter and Jelly Entremet dengan menggunakan aplikasi

FatSecret, yang mampu memberikan analisis komposisi gizi secara lebih akurat berdasarkan bahan dan resep yang digunakan.

TABEL 21 KANDUNGAN NUTRISI *MILKY PEANUT SPONGE CAKE*

Kandungan Nutrisi <i>Milky Peanut Sponge Cake</i>						
NO.	Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1.	Kacang tanah	10 g	56,7	1,6	4,9	2,5
2.	<i>Almond flour</i>	10 g	151	5,6	13,2	5,6
3.	<i>Soft flour</i>	15 g	18	3,8	0,05	0,5
4.	<i>Milk powder</i>	8 g	97	1,1	0,8	0,7
5.	Telur	55 g	15	0,2	3,6	4,6
6.	<i>SP</i>	3,5 g	13	0	0	0
7.	Gula pasir	18 g	0	4,5	0	0
8.	<i>Butter</i>	5 g	64	0,01	7,2	0,08
TOTAL			479	40,6	29,9	16,9

Sumber: *fatsecret* (2025)

TABEL 22 KANDUNGAN NUTRISI *STRAWBERRY CREMEUX*

Kandungan Nutrisi <i>Strawberry Cremeux</i>						
NO.	Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1.	Gula pasir	20 g	77,4	20	0	0
2.	<i>Frozen strawberry</i>	200 g	64	15,4	0,6	1,4
3.	<i>Lemon juice</i>	5 ml	1,1	0,35	0,01	0,02
4.	<i>Gelatine powder</i>	3,3 g	11	0	0	2,8
5.	<i>Whipping cream</i>	100 ml	340	3	36	2
6.	Gula pasir	30 g	116,1	30	0	0
7.	Kuning telur	40 g	128,8	1,4	10,6	6,3
8.	Tepung maizena	10 g	38,1	9,1	0	0,03
TOTAL			776,5	79,3	47,2	12,6

Sumber: *fatsecret* (2025)

TABEL 23 KANDUNGAN NUTRISI *PEANUT PRALINE AND PRETZEL CRUNCH*

Kandungan Nutrisi <i>Peanut Praline and Pretzel Crunch</i>						
NO.	Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1.	Kacang tanah	80 g	453,6	12,8	39,3	20,6
2.	Gula pasir	80 g	309,6	80	0	0
3.	<i>White chocolate couverture</i>	80 g	431,2	47,2	4,8	25,6
4.	<i>Pretzel biscuit</i>	40 g	152	32	4	1
TOTAL			1.346,4	172	29,5	66

Sumber: *fatsecret* (2025)

TABEL 24 KANDUNGAN NUTRISI *MILKY CHANTILLY*

Kandungan Nutrisi <i>Milky Chantilly</i>						
NO.	Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1.	Whipping cream	125 ml	425	3,75	45	2,5
2.	Milk powder	30 g	148,8	11,4	8,1	7,8
TOTAL			573,8	15,1	53,1	10,3

Sumber: *fatsecret* (2025)

TABEL 25 KANDUNGAN NUTRISI *BERRIES JELLY*

Kandungan Nutrisi <i>Berries Jelly</i>						
NO.	Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1.	<i>Gelatine powder</i>	3,4 g	11,3	0	0	2,9
2.	<i>Frozen blackberry and raspberry</i>	250 g	125	26,2	1	2,7
3.	<i>Pectin</i>	5 g	0	0	0	0
4.	Gula pasir	50 g	193,5	50	0	0
5.	<i>Lemon juice</i>	7 ml	1,54	0,48	0,01	0,02
TOTAL			331,4	76,7	1	5,6

Sumber: *fatsecret* (2025)

TABEL 26 KANDUNGAN NUTRISI *PEANUT BUTTER MOUSSE*

Kandungan Nutrisi <i>Peanut Butter Mousse</i>						
NO.	Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1.	<i>Peanut butter</i>	190 g	1,117,2	38	95	47,5
2.	<i>Whipping cream</i>	305 ml	1.037	9,1	109,8	6,1
3.	<i>Gelatine powder</i>	8,5 g	28,4	0	0,01	7,2
4.	Susu	125 ml	77,5	6	4,1	4,1
5.	Gula pasir	77 g	297,9	77	0	0
6.	Kuning telur	80 g	257,6	2,8	21,2	12,7
TOTAL			2.815,7	133	230,1	77,7

Sumber: *fatsecret* (2025)**TABEL 27 KANDUNGAN NUTRISI *PINK GLAZE***

Kandungan Nutrisi <i>Pink Glaze</i>						
NO.	Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1.	<i>Gelatine powder</i>	10 g	33,5	0	0,01	8,5
2.	<i>White chocolate couverture</i>	150 g	808,5	88,5	48,1	9,1
3.	<i>Glucose</i>	100 g	300	75	0	0
4.	Susu kental manis	100 g	321	544,5	8,7	7,9
5.	Gula pasir	150 g	580,5	250	0	0
6.	<i>Pink gel color</i>	2 g	0	0	0	0
TOTAL			2.043,5	367,9	56,8	25,6

Sumber: *fatsecret* (2025)**TABEL 28 KANDUNGAN NUTRISI *PINK CHOCOLATE DECORATION***

Kandungan Nutrisi <i>Pink Chocolate Decoration</i>						
NO.	Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Karbohidrat (g)	Lemak (g)	Protein (g)
1.	<i>White chocolate compound</i>	200 g	523,4	55,4	39,2	4,6
2.	<i>Pink gel color</i>	2 g	0	0	0	0
TOTAL			523,4	55,4	39,2	4,6

Sumber: *fatsecret* (2025)

D. Lokasi dan Pelaksanaan

Lokasi dan pelaksanaan pembuatan *Entremet Peanut Butter and Jelly* dilakukan penulis sebagai berikut:

1. Lokasi dan Jadwal Latihan

Lokasi latihan akan dilakukan di dapur tempat tinggal penulis yang berlokasi di Jalan Dr. Setiabudi No. 194, Kota Bandung, pada bulan April 2025.

2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi Produk

Pelaksanaan presentasi produk akan dilaksanakan di *kitchen pastry* Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Kota Bandung, yang dijadwalkan pada bulan November 2025.