

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan dapat dikatakan seperti *fashion*, karena mempunyai trend dan masa berlaku yang dapat habis sesuai dengan tren tersebut terutama dari segi rasa. “Selain rasa, makanan memiliki elemen-elemen lain yang juga sangat berpengaruh pada selera seseorang” (Nurindiani, 2012).

Sedangkan, “*Food Presentation* atau penyajian makanan adalah komponen penting dalam pengalaman bersantap karena dapat mempengaruhi persepsi rasa seseorang sebelum mencicipi makanan tersebut” (Wiley, 2011). Maka dari itu, *food presentation* ini mempengaruhi panca indera seseorang terhadap makanan dapat menimbulkan persepsi yang dapat membangkitkan atau bahkan menekan selera seseorang dan ini akan di implimentasikan pada produk *cake*.

Cake sendiri merupakan produk panggang manis yang tinggi gula dan lemak. Sejalan dengan pernyataan Gisslen (2013) “*Cake* sangat berbeda, dari segi bentuk, jenis produk, dan proses pembuatannya, serta lebih sederhana dibandingkan dengan roti”. *Cake* juga merupakan produk makanan yang sangat populer pada saat ini, alasannya adalah karena rasanya yang manis serta bentuknya yang beragam. *Cake* ini juga bisa disajikan sebagai makanan penutup dan makanan pembuka.

Maka dari itu, penulis akan membuat salah satu *cake* yang proses pembuatannya mempunyai banyak komponen dan sedikit rumit, serta memiliki *layer*

yang masing-masing nya menghadirkan cita rasa yang berbeda-beda. *Cake* ini sering juga disebut sebagai *Entremet Cake*.

Menurut Olivia Potts (2019) “*An entremet is a layer and glazed cake, built around mousse, and which shows off different textures and flavours.*” *Entremet Cake* memiliki lapisan yang biasanya terdiri dari berbagai tekstur dan rasa yang berbeda-beda, seperti lapisan dasar *biscuit* atau *sponge cake* yang didapat dari *Jaconde* ataupun *Dacquoise*, *Mousse* atau *Cremeux*, *crunchy layer* pada *feuilletine* atau kacang-kacangan, *filling* atau lapisan tengah dapat berupa *Coulis*, selai, ataupun krim. Lalu ada lapisan luar berupa *Mirror Glaze* atau *Velvet*, dan terakhir dekorasi yang dapat berupa *edible flower*, bunga *gumpaste*, *chocolate modelling*, dan lain-lain. Biasanya *cake* ini memiliki perpaduan hiasan yang indah serta memiliki cita rasa yang sangat lembut. Didalam *entremet*, setiap lapisan yang ada dirancang untuk menawarkan pengalaman cita rasa yang unik yang menyatukan berbagai elemen yang ada.

Biscuit atau *Sponge Cake* adalah lapisan dasar pada *entremet cake* yang fungsinya memberikan struktur serta menambahkan rasa dan tekstur. *sponge cake* ini seringkali dibuat dengan metode pengocokan telur bersama dengan gula yang hasil akhirnya adalah tekstur ringan, akan tetapi cukup kokoh untuk menopang lapisan *cream* atau *mousse* yang ada diatas *entremet cake* (Ire, 2024). Adapula jenis *sponge* yang sering digunakan untuk *entremets cake* adalah *genoise*, *jaconde*, atau *dacquoise* yang masing-masing memiliki karakteristik kelembutan dan tekstur berbeda.

Mousse menurut Kartohadiprodjo (2006: 14) adalah “*dessert* yang lembut,

merupakan campuran putih telur kocok dan krim dan tambahan gelatin sangat penting untuk membuat kenyal”. Tekstur lembut dan ringan pada *entremet cake* dihasilkan dari kombinasi udara yang terperangkap didalam *cream* atau bahan lainnya, yang memberikan tekstur ringan dan halus. *Mousse* biasanya terbuat dari bahan dasar seperti *cream*, putih telur, dan gelatin yang dipadukan dengan cokelat, buah-buahan ataupun bahan lainnya untuk menambah cita rasa.

Sedangkan, *Filling* atau isi pada *entremets* merupakan lapisan yang ditambahkan di antara *mousse* atau *sponge* yang tujuannya adalah untuk memberikan rasa dan tekstur yang kontras. Lapisan tengah ini dapat berupa selai buah, *gelee*, *curd*, *coulis* atau krim yang berperisa yang menghasilkan kelembutan dan kekenyalan serta menambah rasa yang kompleks. Fungsi dari lapisan ini tidak hanya untuk menambah rasa, akan tetapi juga untuk menjaga keseimbangan diantara komponen lainnya yang ada di dalam *entremet*.

Crunchy layer pada *entremet cake* memiliki fungsi untuk memberikan tekstur yang berbeda dan kontras dengan lapisan lembut seperti *mousse* atau *sponge cake*. Lapisan ini seringkali dibuat dari bahan-bahan seperti *feuilletine*, biskuit renyah, atau lapisan cokelat dengan tambahan kacang-kacangan, *cereal* atau biji-bijian. Tujuannya untuk menciptakan sensasi *crunchy* dan *crispy* yang menyeimbangkan kelembutan dari lapisan.

Ada dua metode dasar yang digunakan untuk menyusun *entremet*. prosedur ini sifatnya umum, dan sangat bervariasi tergantung pada komponen yang digunakan. Meskipun istilah *entremet* sering dianggap sebagai *dessert* yang akan dibuat dalam

beberapa porsi, dua prosedur *assembly* dapat juga diterapkan pada *dessert* porsi tunggal. Prosedur pertama dari kedua prosedur ini adalah *the bottom-to-top procedure*, yang juga disebut *the bottom-up procedure*. Dalam metode ini, *dessert* disusun dari bawah ke atas, seperti yang akan ditampilkan dan disajikan. Pada umumnya, *dessert* akan disusun didalam *metal cake ring* atau *charlotte ring* untuk menahan komponennya. *Ring* tersebut akan dilepas sebelum *dessert* selesai dan ditampilkan. Adapun kelebihan dari prosedur ini antara lain memiliki struktur yang stabil, lebih efisien dalam penyimpanan dan dapat mengontrol *layering* agar dapat lebih presisi. Untuk kekurangannya antara lain memakan waktu yang cukup lama, kerentanan saat pemindahan, dan keterbatasan untuk perbaikan.

Yang kedua disebut *the top-to-bottom procedure* ini biasanya memiliki *mousse* atau isian lembut lainnya yang dimasukkan ke dalam cetakan terlebih dahulu, selanjutnya komponen lain ditambahkan. Akhirnya lapisan bawah ditempatkan di atas. *dessert* kemudian biasanya dibekukan. Kelebihan dari prosedur ini adalah mendapatkan estetika yang lebih presisi, lebih konsisten untuk pencetakan, dan cukup efisien untuk produksi secara massal. Prosedur ini pun juga memiliki beberapa kekurangan seperti resiko tidak seimbangny lapisan, waktu *preparation* yang lebih lama dan kesulitan untuk memperbaiki apabila ada yang tidak sesuai. Diantara kedua prosedur tersebut, penulis akan menggunakan *the top-to-bottom procedure* pada pembuatan *entremet* ini berdasarkan dari segala sisi kekurangan dan kelebihan pada prosedur tersebut.

Selanjutnya, *Finishing entremet* merupakan tahap akhir pada pembuatan

entremet cake yang digunakan sebagai penambah lapisan dekoratif dan elemen yang statatis. Tujuan dari *finishing entremets* ini adalah untuk menyempurnakan tampilan akhir *entremet cake*, baik dari segi visual maupun tekstur dari cake ini. Teknik-teknik yang digunakan untuk *finishing* lapisan luar pada *entremet* diantaranya adalah *mirror glaze*, *chocolate glaze*, *velvet spray*, dan *ganache*.

Pelapisan *Entremet* atau *glazing* adalah Teknik yang digunakan untuk mendapatkan hasil akhir yang halus, reflektif, dan mencolok secara visual. Proses ini tidak hanya meningkatkan keindahan *entremet*, tetapi juga membantu mengunci kelembapan. Motede pelapisan ini tidak hanya berupa *mirror glaze* yang halus dan menkilap, akan tetapi ada juga yang berupa tekstur velvet.

Mirror Glaze merupakan metode *finishing* pada lapisan luar yang dipakai dalam pembuatan *entremet* yang dapat memberikan tampilan mengkilap, halus dan reflektif. Pelapisan ini terbuat dari kombinasi gula, gelatin, air, *white chocolate* serta pewarna yang *edible*. Kelebihan dari metode *mirror glaze* ini adalah dapat menampilkan estetika yang elegan di *entremet* seperti memberikan efek mengkilap yang meningkatkan presentasi visual. Selain itu, metode ini juga dapat menjaga kelembapan dalam cake dan bisa di kreasikan dengan variasi warna yang beraneka-ragam serta pola *artistic*. Untuk kekurangan dari metode ini alah proses teknik yang membutuhkan keahlian tinggi agar *glaze* dapat menutupi permukaan *entremet cake* dengan sempurna tanpa adanya gelembung atau gumpalan. Lalu kekurangan lainnya adalah suhu yang sensitif, sehingga *entremet cake* harus dijaga dalam suhu yang tepat agar *glaze* tidak mencair atau retak. Contoh pola *mirror glaze* yang sedang tren saat

ini adalah *spider web mirror glaze*, *craked glaze*, *marble glaze*.

Selanjutnya adalah Chocolate Glaze. *Chocolate glaze* ini merupakan lapisan luar yang juga sering digunakan dalam pembuatan *entremet*. Hasil dari metode ini adalah hasil akhir yang halus dan mengkilap, dengan varian rasa cokelat. Adapun teknik yang bisa digunakan dalam proses pelapisan ini adalah *pouring method* dengan cara menuangkan *glaze* yang telah dicairkan langsung ke permukaan *entremet* yang beku atau dingin. Lalu *dipping method* dengan cara mencelupkan *entremet* ke dalam *glaze* cokelat untuk hasil akhir yang konsisten. Dan terakhir *spraying method* dengan menggunakan alat semprot khusus yang dipakai untuk menyemprotkan *glaze* coklat ke permukaan *entremet*. Kelebihan dari metode ini adalah memiliki estetika yang tinggi, fleksibilitas warna dan dekorasi yang dapat digunakan. Adapun kekurangan dari metode ini adalah memiliki teknik yang rumit, cukup sensitive dengan suhu dan daya tahan yang terbatas.

Velvet spray adalah metode pelapisan luar *entremet cake* yang menggunakan campuran *chocolate couverture* dengan *cocoa butter* yang disemprotkan pada permukaan *entremet cake* yang tujuannya untuk menciptakan tekstur *velvet* atau beludru. Proses ini dilakukan setelah *entremet* dibekukan serta sebelum disajikan atau dikonsumsi. Untuk kelebihan dari metode ini adalah mendapatkan penampilan yang menarik karena dengan tampilannya yang halus dan berkabut yang mana dapat menambah nilai visual dari produk ini. Lalu lapisan *velvet* ini juga dapat membantu melindungi bagian luar *entremet* dari oksidasi sehingga menjaga kualitas dan kesegaran. Dan untuk kekurangannya diantaranya adalah membutuhkan biaya yang

lebih besar dari metode lainnya karena membutuhkan bahan khusus seperti *cocoa butter* serta peralatan semprot. Lalu lapisan *velvet spray* ini tidak dapat bertahan lama jika *entremet* disimpan dalam kondisi yang tidak sesuai, seperti suhu penyimpanan yang terlalu hangat.

Pada pembuatan *entremet* ini penulis menggunakan Teknik atau metode *Mirror Glaze* untuk diaplikasikan pada permukaan *entremet* yang akan penulis buat. Dengan segala pertimbangan dari kelebihan serta kekurangan dari masing-masing metode, *mirror glaze* dapat menyempurnakan tampilan akhir *entremet*.

Dekorasi bunga *gumpaste* merupakan salah satu dekorasi yang digunakan untuk memperindah tampilan dari *entremet cake*. *Gumpaste* juga dikenal sebagai pasta bunga (Cakes by Lynz, 2022). *Gumpaste* sendiri adalah bahan adonan yang terbuat dari campuran gula, glukosa, dan agen pengikat seperti *gum tragacanth* atau CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Bahan ini digunakan untuk membuat dekorasi dekorasi seperti bunga atau elemen lain yang dapat dikeringkan dan dibentuk dengan detail.

Pada penulisan tugas akhir ini penulis memilih metode *mirror glaze* dan dekorasi bunga *gumpaste* untuk digunakan pada *entremet cake* yang akan penulis buat. Alasan utama penulis memilih metode ini adalah karena pada saat melaksanakan *On the Job Training* di EQ Hotel Kuala Lumpur penulis sering membuat serta mengaplikasikan *mirror glaze* pada *frozen cake*, sehingga penulis yakin dengan metode yang akan digunakan ini. Dan untuk dekorasi bunga *gumpaste* penulis pilih karena bunga *gumpaste* ini bisa dibuat dengan berbagai bentuk, ukuran,

serta warna yang memungkinkan dekorasi sepenuhnya sesuai dengan tema dan juga setelah kering bunga *gumpaste* stabil dan juga memiliki daya tahan cukup lama, tidak mudah rusak, tidak berubah bentuk dan tidak melunak. Dengan segala pertimbangan yang telah penulis amati, metode *mirror glaze* dan dekorasi bunga *gumpaste* yang menurut penulis akan cocok sebagai lapisan luar atau *finishing entremet cake* yang penulis buat.

Tren teh Indonesia terus berkembang seiring dengan semakin populernya teh premium dan produksi lokal, teh juga merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia (Indonesian Tea Statistics, 2022). Salah satu teh yang kini menarik perhatian adalah Teh Kayu Aro, teh representatif yang diproduksi di sebuah perkebunan di Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi. Tempat ini terkenal dengan salah satu perkebunan teh tertua dan tertinggi kedua di dunia, dan produksinya sudah ada sejak zaman kolonial Belanda. Keunggulannya antara lain kualitas teh hitam alami yang diproduksi dengan metode tradisional dengan sistem CTC (*Crush Tear Curl*) yang menjamin konsistensi rasa dan aroma sehingga cocok untuk pasar ekspor (Yernisa dkk, 2018).

Secara umum, konsumen di Indonesia juga menunjukkan peningkatan minat terhadap varietas teh berkualitas tinggi yang diproduksi secara lokal, sejalan dengan gaya hidup sehat dan meningkatnya apresiasi terhadap produk tradisional berkualitas tinggi.

Berdasarkan informasi yang telah dipaparkan, penulis akan melaksanakan

presentasi produk dengan judul “**Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste***”.

B. Usulan Produk

Penulis akan menyajikan sebuah *Entremet* yang menarik serta menggugah selera. *Entremet* ini memiliki lapisan *mousse* lembut yang menggabungkan aroma dan rasa teh hitam Kayu Aro, teh legendaris berasal dari Sumatera yang terkenal dengan karakter kuat dan rasa yang mendalam. Setiap lapisan mencerminkan harmoni antara rasa manis, pahit, dan segar, memberikan sensasi kompleks namun juga elegan di lidah.

Di atas *entremet* memiliki bunga dari *gumpaste* yang dibuat dengan teliti. Jenis bunga yang penulis akan buat adalah *Peony*. Bunga ini memiliki warna putih yang melambangkan kesempurnaan, kecantikan, serta awal yang baru. Tekstur yang dimiliki akan membuat tampak lebih menarik dan juga menambahkan dimensi *artistic*, membuat setiap elemen bukan hanya sebagai dekorasi, tetapi juga sebagai bagian integral dari rasa dan estetika.

Sentuhan terakhir *glaze* mengkilap dengan kilauan lembut yang melapisi permukaan *entremet*, menciptakan tampilan yang mengundang setiap orang yang melihat dapat merasakan kelembutannya. Kontras antara kelembutan *mousse* teh hitam Kayu Aro dan keindahan bunga *gumpaste* menghadirkan perpaduan antara alam, seni, dan cita rasa dalam sebuah kreasi *dessert* yang memanjakan seluruh indera. *Entremet cake* ini memiliki bentuk *eclipse* dengan ukuran tinggi 5cm dan

lebar 19 cm. Adapun komponen dari *entremet cake* ini terdiri dari *Tea Mousse*, *Tea Genoise Sponge*, *Caramel Chocolate Feuilletine*, *Honey Tea Jelly*, dan *Pomegranate Jam*.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan tunjauan produk dari Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste* yang penulis akan buat terdiri dari tema produk, desain produk, usulan resep, kebutuhan alat, kebutuhan bahan, perumusan harga jual, hingga kandungan nutrisi dalam produk *entremet* yang akan penulis buat :

1. Tema

Indonesia memiliki sejarah panjang dalam produksi teh, dengan berbagai jenis teh yang ditanam di perkebunan di berbagai daerah. Teh ini antara lain adalah teh hijau yaitu teh yang tidak melalui proses fermentasi dan hanya sedikit teroksidasi dan Jawa Barat merupakan salah satu produsen utama dan terbesar teh hijau di Indonesia (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2018). Selanjutnya adalah Teh Putih yang terbuat dari daun teh muda yang diproses secara minimal, sehingga menjaga rasa dan aromanya yang unik. Produksi teh ini lebih terbatas dan dianggap sebagai teh premium. Berikutnya adalah Teh Herbal dan Teh Campuran yang mana Indonesia juga memproduksi. Teh ini berupa seperti teh melati dan teh rosela, yang dicampur dengan bunga dan herba hingga memberikan aroma dan rasa yang khas. Dan terakhir adalah Teh

Hitam, yang mana teh jenis ini paling banyak diproduksi di Indonesia terutama untuk tujuan ekspor.

Tema yang akan penulis angkat pada pembuatan *entremet cake* ini adalah penggunaan salah satu teh terbaik di Indonesia yang berada di tempat kelahiran penulis yaitu provinsi Jambi. Belum banyak orang yang mengetahui teh Kayu Aro yang di tanam di dataran tinggi lereng Gunung Kerinci di Jambi. Faktanya, teh Kayu Aro merupakan salah satu teh terbaik di Indonesia. Di zaman kolonial, teh Kayu Aro menjadi minuman Ratu Inggris dan Ratu Belanda (Yuliana, 2021)

Menurut Mardians & Syartika (2018) Luas perkebunan teh Kayu Aro di lereng pegunungan Kerinci mencapai 3.020 hektar. Ini merupakan salah satu daerah penghasil teh terbesar didunia. Taman ini terletak di ketinggian 1.400 MDPL, mencapai 1.600meter diatas permukaan laut. Taman ini merupakan salah satu perkebunan teh kuno di Indonesia yang dibangun pada masa kolonial Belanda.

Alasan penulis memilih Teh Kayu Aro salah satunya adalah keunikan agrowisata. Selain dari kualitas teh yang sudah terjamin, perkebunan teh ini memiliki potensi sebagai destinasi wisata yang dapat menambah nilai ekonomi daerah tempat tinggal penulis. Pengembangan wisata edukis di perkubunan juga dapat meningkatkan kesadaran teh lokal dan memperluas pasar.

Teh Hitam Kayu Aro juga memiliki sifat sensori unik yang membedakannya dengan teh hitam lainnya. Salah satu ciri utamanya adalah

aroma bunga malt yang halus dan rasa yang lembut tanpa rasa pahit yang kuat seperti teh hitam lainnya. Keunggulan teh hitam kayu aro adalah penjagaan kualitas rasa dan aroma unik yang secara konsisten melalui prosedur pembuatan tradisional dan pemantauan ketat selama fermentasi dan pengolahan (Liputan6.com, 2024). Oleh karena aromanya yang kompleks dan kaya, teh ini populer baik di pasar domestik maupun internasional.

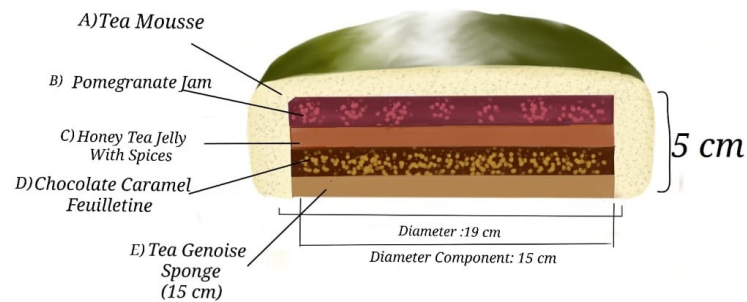
Teh hitam Kayu Aro ini akan penulis jadikan bahan utama pada pembuatan komponen *cream*, *cake*, dan *jelly*. *Cream* yang penulis buat adalah *Tea Mousse*, lalu *cake* yaitu *Tea Genoise Sponge*, dan yang terakhir *Honey Tea Jelly*.

2. Desain

Penulis akan membuat Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste* menjadi beberapa bagian lapisan dengan mengaplikasikan *mirror glaze* berwarna hijau serta pola *marble* dan juga dekorasi bunga *gumpaste* di atasnya. Untuk lapisan yang pertama, penulis akan menggunakan *tea mousse* sebagai dasar untuk lapisan terluar *entremet*. Lalu penulis akan membekukan beberapa komponen seperti *honey tea jelly & chocolate caramel feuilletine*, dan meletakkan *pomegranate jam* sebagai lapisan pertama setelah *mousse*. Setelah itu penulis akan memotong *honey tea jelly*, *chocolate caramel feuilletine* dan *tea genoise sponge* menggunakan *ring cutter* dengan diameter 13 cm. selanjutnya penulis akan menyusun komponen yang telah dibekukan dan dipotong setelah meletakkan *pomegranate jam*. Dan

terakhir lapisan paling bawah akan diletakkan dengan *tea genoise sponge*.

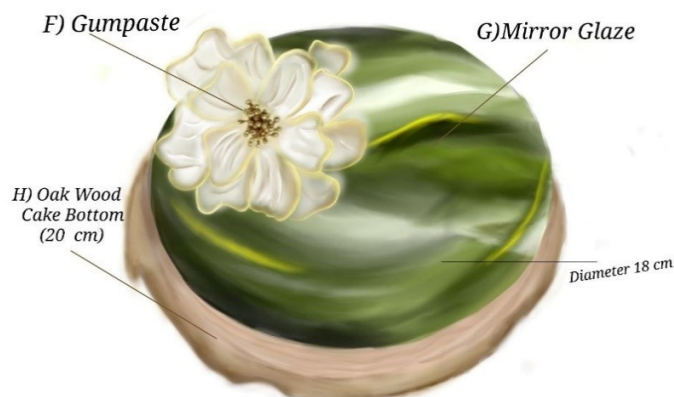
Teh hitam kayu aro *entremet* dengan dekorasi bunga *gumpaste* ini akan dibuat menggunakan *silicon mould* berbentuk *eclipse* dengan diameter 18cm. Berikut pemaparan sketsa & komponen *entremet* secara detail.



**GAMBAR 1 DESAIN PRODUK
ENTREMET**

(Tampak Dalam)

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024



**GAMBAR 2 DESAIN PRODUK
ENTREMET**

(Tampak Luar)

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Berikut penjelasan detail mengenai masing-masing komponen di dalam *entremet*:

a) *Tea Mousse*

“*Mousse* adalah sejenis krim halus dan lembut yang dibuat dari *whipped cream* atau kocokan putih telur, atau *whipped cream* yang dicampur dengan kocokan putih telur” (Soenardi, 2013). Untuk pembuatan mousse adalah dengan mengkocok *whipping cream* yang kemudian ditambahkan bahan lainnya seperti chocolate, lalu diberi tambahan gelatin. Selain itu ada juga cara pembuatan mousse dengan memakai telur yang di *bain marie* terlebih dahulu lalu dicampurkan pada *whipped cream* dan bahan lainnya.

Alasan penulis memilih *tea mousse* berdasarkan pengalaman penulis selama *job training* di EQ Hotel, Kuala Lumpur. *Mousse* yang akan penulis buat akan mengikuti resep klasik yang mana tidak menggunakan telur pada pembuatannya.

b) *Pomegranate Jam*

Pada pengaplikasiannya di dalam *entremet* yang akan penulis buat, penulis menggunakan *pomegranate* atau buah delima yang diolah menjadi *jam* atau selai. Penulis ingin menghadirkan rasa yang manis dengan sedikit asam untuk menyeimbangkan rasa dari komponen lain yang ada pada *entremet*.

Jam ini dibuat dengan cara dimasak bersamaan dengan *pectine*

dan juga gula hingga mengental menggunakan api yang sedang dan stabil untuk mendapatkan tekstur yang seimbang.

c) *Honey Tea Jelly with Spices*

Menurut Padmaningrum (2013) *Jelly* merupakan makanan setengah padat yang terbuat dari sari buah-buahan dan gula. Dalam *jelly* umumnya terdiri 45 bagian buah dan 55 bagian gula, serta dibutuhkan sejumlah air (60-62 %) untuk melarutkannya hingga diperoleh produk akhir.

Penulis akan memadukan rasa teh dengan beberapa macam rempah-rempah khas Indonesia. Rasa yang diharapkan adalah perpaduan pekat khasnya teh kayu aro dengan aroma yang khas dari rempah. Cara pembuatan *jelly* ini tidak jauh berbeda dengan pembuatan *jelly* pada umumnya, semua bahan disatukan lalu diaduk secara berkala hingga mendidih, lalu disisihkan hingga *jelly set*.

d) *Chocolate Salted Caramel Feuilletine*

Feuilletine memiliki peran sebagai *crunch component* di dalam *entremet*. Untuk dipakai sebagai campuran, penulis memilih *chocolate caramel* karena penulis ingin memberikan cita rasa manis yang bukan berasal dari *mousse* melainkan *feuilletine* serta *chocolate caramel* ini akan memberikan rasa yang khas. Untuk pembuatannya penulis akan mencampurkan *feuilletine flakes* dan lelehan *chocolate caramel* dengan diberi sedikit garam.

e) *Tea Genoise Sponge*

“*Sponge Cake* merupakan jenis *cake* yang dibuat dari adonan kental, dan memiliki tekstur yang agak kasar, kurang lentur, cenderung beremah apabila dipotong dan porinya relatif besar menyerupai busa, sesuai karakteristiknya” (Ayu, 2020).

Penulis memilih *genoise sponge* yang memiliki rasa dari teh kayu aro adalah karena penulis ingin meng-*highlight* rasa dari teh tersebut. Untuk cara pembuatannya adalah dengan menggunakan *sponge method*, yaitu mengocok telur dan gula terlebih dahulu hingga *ribbon stage*. Lalu selanjutnya memasukkan bahan lainnya secara bertahap dan dilanjutkan dengan *fold in* hingga tercampur merata.

f) *Gumpaste Flower*

Gumpaste merupakan salah satu media untuk membuat dekorasi terutama bunga agar terlihat lebih realistis. *Gumpaste* ini memiliki tekstur yang padat, yang membuat *gumpaste* memiliki daya tahan yang cukup lama. Ini juga yang membuat penulis ingin mengaplikasikan bunga *gumpaste* pada *entremet*. Bentuk yang akan penulis buat adalah bunga *peony*.

g) *Mirror Glaze*

Proses pembuatan *mirror glaze* tersusun dari gelatin, *white chocolate*, susu kental manis dan lainnya (Ade Putri, 2024). *Mirror Glaze* yang penulis pakai adalah *mirror glaze* berwarna hijau dengan

sedikit motif *marble* yang menggunakan *gold glaze*.

h) Cake Bottom

Penulis memilih menggunakan *cake bottom* dengan motif *oak wood* karena penulis ingin mengangkat tema *nature* yang melekat dengan konsep penulis angkat. *Cake bottom* ini memiliki ukuran diameter 22 cm.

3. Usulan Resep

Menurut Birchfield (2006) “*A Standard recipe is a formula for producing a food or beverages item It specifies ingredients required, quantity of each ingredient preparation procedure, portion size, equipment needs, garnish, and any other information necessary to prepare the item*”.

Dari teori diatas, dapat disimpulkan standar resep adalah sebuah formula yang dipakai untuk menghitung produksi makanan ataupun minuman. Standar resep mencakup bahan-bahan, prosedur, porsi, peralatan, dan semua penjelasan yang diperlukan untuk membuat suatu produk.

Penulis mengembangkan resep yang penulis dapat dari tempat saat melaksanakan *On the Job Training* di EQ Hotel Kuala Lumpur dan telah penulis modifikasi. Maka dari itu penulis akan mencantumkan resep dari pembuatan Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste* disertai dengan sumber dari resep yang telah penulis sesuaikan dengan kebutuhan penulis.

TABEL 1 TEA GENOISE SPONGE*Standard Recipe*Hasil Akhir: 1 *Whole* (*Mould Bulat* 13 cm, tinggi 1,5 cm)

Berat: 310 gr

Jenis: *Cake*

TEA GENOISE SPONGE				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en Place</i>			
1.	Panaskan	15 gr 5 gr	Susu Teh Kayu Aro	Hingga mulai hangat, lalu masukkan teh dan tunggu hingga mendidih lalu sisihkan.
2.	Lelehkan	15 gr	Mentega	Dengan api kecil diatas <i>pan</i> , sisihkan.
3.	Kocok	63 gr 2 pcs 1 pcs	Gula Telur Kuning Telur	Didalam <i>mixing bowl</i> , lalu biarkan hingga mengembang dan berwarna pucat.
4.	Masukkan	60 gr 2 gr	Tepung Garam	Sedikit demi sedikit, lalu <i>fold in</i> . lakukan pengulangan 3x.
5.	Tambahkan	¼ pcs	<i>Lemon Zest</i>	Aduk adonan hingga merata.
6.	Aduk		Adonan	Dengan sedikit demi sedikit susu. Jika sudah merata, tambahkan sedikit demi sedikit campuran susu dan the tadi.
7.	Tuang		Adonan	Ke dalam <i>baking tray</i> yang sudah dioles dengan <i>carlo</i> , lalu ratakan

8.	Panggang		Adonan	Dengan suhu oven atas bawah 180°C-185°C selama 20 menit.
----	----------	--	--------	--

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

TABEL 2 TEA MOUSSE

Standard Recipe

Hasil Akhir: 1 Whole (Eclipse Mould 18cm)

Berat: 600 gr

Jenis: Mousse

TEA MOUSSE				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	Mise en Place			
1.	Bloom	10 gr	Gelatin Bubuk	Dengan air dingin perbandingan 3 : 1 sisihkan.
2.	Panaskan	83 gr 7 gr 167 gr	Susu Teh Hitam Kayu Aro White Chocolate Couverture	Dengan api kecil diatas pan, tunggu hingga mendidih. Lalu tuang ke White Chocolate Couverture, aduk hingga merata.
3.	Kocok	333 gr	Whipped Cream	Didalam mixing bowl, lalu biarkan hingga mengembang dan stiff peak.
4.	Aduk		Mixture	Coklat susu dan whipped cream menggunakan teknik fold in perlahan hingga merata. Jika sudah, mousse dapat digunakan.

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 3 CHOCOLATE SALTED
CARMEL FEUILLETINE**

Standard Recipe

Hasil Akhir: 1 *Whole* (*Mould Bulat* 13 cm, tinggi 1,5 cm)

Berat: 255 gr

Jenis: *Crunchy*

<i>CHOCOLATE SALTED CARMEL FEUILLETINE</i>				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en Place</i>			
1.	Lelehkan	100 gr 5 gr	<i>Chocolate Caramel salt</i>	Dengan teknik <i>bain marie</i> dengan api kecil, sisihkan
2.	Siapkan	150gr	<i>Feuillettine Flakes</i>	Didalam <i>bowl</i> , lalu tuangkan coklat. aduk hingga merata. <i>Feuillettine</i> siap untuk dipakai.

Sumber: EQ Hotel Kuala Lumpur, 2023.

TABEL 4 POMEGRANATE JAM*Standard Recipe*Hasil Akhir: *For 1 Whole (Eclipse Mould 18 cm)*

Berat: 264 gr

Jenis: *Jam*

<i>POMEGRANATE-MINT JAM</i>				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en Place</i>			
1.	<i>Blend</i>	85 gr	Delima	Haluskan dengan <i>blender</i> hingga menjadi juice, lalu saring.
2.	Siapkan	34 gr 5 gr	Gula Pectine	Campurkan lalu aduk merata.
3	Campur	85 gr 5 gr 5 gr	Jus Delima Gula Jus Lemon Mentega	Di dalam <i>sauce pan</i> , masak dengan api besar. aduk hingga terus hingga mendidih
4.	Masukkan	50 gr	Gula dan Pectine Biji Delima	ke dalam <i>liquid</i> , lalu masak & aduk merata hingga mendidih.
5.	Dinginkan		<i>Jam</i>	Lalu masukkan ke dalam <i>jar</i> dan simpan di <i>chiller</i> , biarkan hingga 24 jam. <i>Pomegranate-mint jam</i> siap dipakai.

Sumber: Thesaltedpotato.com, 2023

TABEL 5 HONEY TEA JELLY WITH SPICES

Standard Recipe

Hasil Akhir: 1 *Whole* (*Mould Bulat* 13 cm, tinggi 1,5 cm)

Berat: 253 gr

Jenis: *Jelly*

<i>HONEY TEA JELLY WITH SPICES</i>				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en Place</i>			
1.	<i>Bloom</i>	5 gr	Gelatin Bubuk	Dengan air dingin perbandingan 1:3, sisihkan.
2.	Campurkan	16 gr 2 gr	Gula Agar-agar bubuk	Hingga merata
3.	Siapkan	200 gr 20 gr 5 gr 5 gr	Air Madu Teh Kayu Aro Spices (bunga lawing, kayu manis, cengkeh.)	Campurkan di <i>pot</i> , lalu <i>tambahkan campuran gula dan agar-agar bubuk</i> . Masak sembari diaduk merata hingga mendidih.
4.	Masukkan		<i>Bloomed gelatine</i>	Ke dalam liquid, aduk lagi sampai tercampur rata. Lalu matikan api.
5.	Dinginkan		<i>Liquid</i>	Di dalam mould bulat tunggu hingga set. <i>Jelly</i> siap digunakan.

Sumber: anncoojournal.com, 2020.

TABEL 6 MIRROR GLAZE*Standard Recipe*Hasil Akhir: *For 1 Whole (Eclipse Mould 18 cm)*

Berat: 695 gr

Jenis: *Glaze*

MIRROR GLAZE				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en Place</i>			
1.	Masak	75 gr 150 gr 150 gr 100 gr 50 gr	Air Gula <i>Glucose</i> SKM <i>Neutral Glaze</i>	Dengan api sedang hingga mencapai suhu 110°C, aduk sesekali hingga tercampur rata.
2.	Masukkan	150 gr	<i>White Chocolate Couverture</i>	Ke dalam <i>liquid</i> yang dimasak tadi, lalu aduk hingga.
3	Tambahkan	20 gr	<i>Bloomed gelatine</i>	Aduk rata.
4.	Tambahkan		Pewarna Bubuk	Secukupnya, lalu diaduk menggunakan <i>hand blender</i> . <i>Glaze</i> siap dipakai

Sumber: EQ Hotel Kuala Lumpur, 2023.

4. Kebutuhan Alat

Pada proses pembuatan Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste*, penulis membutuhkan beberapa alat penunjang. Berikut detail alat penunjang yang dibutuhkan beserta fungsinya:

TABEL 7 KEBUTUHAN ALAT

NO.	NAMA ALAT	PENJELASAN
1.	Pisau Besar 	Digunakan untuk memotong bahan-bahan yang diperlukan diatas <i>cutting board</i> .
2.	Pisau Kecil 	Digunakan untuk memotong bahan-bahan berukuran kecil.

3.	<i>Eclipse Silicon Mould</i> 	Digunakan untuk mencetak produk <i>entremet</i> secara keseluruhan.
4.	Talenan 	Digunakan sebagai alas untuk memotong bahan seperti buah-buahan yang dipakai, coklat, dll.
5.	Sendok 	Digunakan untuk mengaduk dan mengambil bahan bubuk dalam skala kecil seperti <i>gelatine</i>, garam, <i>pectine</i>, dll.
6.	<i>Balloon Whisk</i> 	Digunakan untuk mengaduk bahan yang konsistensinya cenderung lebih cair.

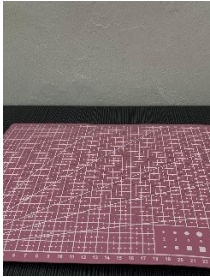
7.	<i>Mixer</i> 	Digunakan untuk mengocok bahan dalam skala besar dan yang membutuhkan kecepatan tinggi.
8.	<i>Hand Blender</i> 	Digunakan untuk mencampur sekaligus menghaluskan bahan. Seperti pada pembuatan <i>glaze</i> yang membutuhkan pencampuran yang merata.
9.	<i>Chopper</i> 	Digunakan untuk menghaluskan buah delima untuk mendapatkan jus nya.
10.	<i>Rubber Spatula</i> 	Digunakan untuk mencampur adonan seperti <i>genoise sponge</i> dan <i>mousse</i>.

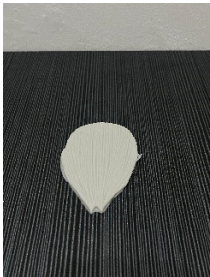
11.	<i>Cutter</i> 	Digunakan untuk memotong barang yang tidak bisa dipotong oleh gunting..
12.	Timbangan 	Digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan <i>entremet</i>.
13.	<i>Knee Palette</i> 	Digunakan untuk meratakan adonan yang diperlukan dan untuk meratakan lapisan atas <i>glaze</i>.
14.	<i>Sauce Pan</i> 	Digunakan sebagai wadah untuk memasak <i>jelly</i>, <i>jam</i>, <i>milk</i>, dan lain-lain.

15.	Gelas Takar 	Digunakan sebagai wadah untuk mengukur dan menampung bahan yang berbentuk cair.
16.	<i>Norm Tray</i> 	Digunakan untuk wadah penyimpanan <i>cake</i> ataupun komponen lainnya Ketika dimasukkan ke dalam <i>freezer</i>.
17.	<i>Baking Tray</i> 	Digunakan sebagai alas untuk memanggang <i>genoise cake</i>.
18.	<i>Bowl</i> 	Digunakan sebagai wadah untuk menyimpan bahan dan mengaduk adonan atau <i>mixture</i>.

19.	<i>Cooling Wire</i> 	Digunakan sebagai alas <i>entremet</i> yang telah dibekukan saat proses <i>glazing</i>.
20.	<i>Piping Bag</i> 	Digunakan sebagai wadah untuk menuang <i>mousse</i> ke bagian yang sulit dijangkau pada mould.
21.	Saringan 	Digunakan untuk menyaring bahan-bahan kering yang rentang memiliki gumpalan dan juga adonan atau jam yang membutuhkan proses penyaringan.
22.	<i>Round Mould</i> 	Digunakan untuk mencetak komponen <i>jelly</i>.

23.	<i>Oven</i> 	Digunakan sebagai alat untuk memanggang <i>genoise cake</i>.
24.	Kompor 	Digunakan untuk memasak beberapa komponen yang memerlukan proses pemanasan
25.	Tang 	Digunakan untuk memotong tangkai kawat pada pembuatan bunga <i>gumpaste</i>
26.	<i>Rolling Pan</i> 	Digunakan untuk menipiskan adonan <i>gumpaste</i>.

27.	<i>Modelling Tools</i> 	Digunakan untuk memberi bentuk yang diinginkan pada pembuatan bunga <i>gumpaste</i>
28.	<i>Cutter Flower</i> 	Digunakan untuk mencetak adonan <i>gumpaste</i> menjadi bentuk yang diinginkan.
29.	<i>Cutting Mat</i> 	Digunakan sebagai alas untuk memotong adonan <i>gumpaste</i> yang telah dipipihkan.
30.	<i>Gunting</i> 	Digunakan untuk menggunting kemasan bahan maupun sebagai alat untuk memotong bahan-bahan yang sesuai.

31.	<i>Plastic Wrap</i> 	Digunakan sebagai penutup ataupun sebagai pembungkus sisa dari bahan yang telah dipakai.
32.	<i>Benang Sari</i> 	Digunakan sebagai hiasan pelengkap pada bunga <i>gumpaste</i>.
33.	<i>Flower Veiner</i> 	Digunakan untuk memberi bentuk seperti urat agar bunga <i>gumpaste</i> terlihat lebih realistis.
34.	<i>Flower Pad</i> 	Digunakan sebagai bantalan pada proses pembuatan bunga <i>gumpaste</i>

35.	Kuas 	Digunakan sebagai alat untuk mengaplikasikan warna maupun pola pada <i>entremet</i>.
36.	Tatakan 	Digunakan sebagai alas untuk <i>entremet</i> yang telah dibuat.

5. Kebutuhan Bahan

Selain peralatan yang dibutuhkan untuk pembuatan Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste*, penulis juga membutuhkan bahan-bahan yang berkualitas tinggi untuk membuat produk yang baik. berikut bahan-bahan yang dibutuhkan dalam bentuk *Purchase Order*.

Menurut Berata (2014), *Purchase Order* adalah suatu bukti pemesanan atau surat pesanan pembelian yang harus dibuat sebelum menerima barang dari pihak penjual. Berikut penulis lampirkan *Purchase Order* untuk membuat Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste*.

TABEL 8 KEBUTUHAN BAHAN

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			HARGA TOTAL
				JUMLAH	UNIT	HARGA (RP)	
1.	<i>UHT Whipping Cream</i>	1000	MI	1000	ml	47,000	Rp 47,000
2.	Gelatin Bubuk	100	Gr	100	gr	25,000	Rp 25,000
3.	Susu Cair	250	Gr	250	gr	7,000	Rp 7,000
4.	The Hitam Kayu Aro	250	Gr	250	gr	20,000	Rp 20,000
5.	<i>White Chocolate Couverture</i>	250	Gr	500	gr	60,000	Rp 120,000
6.	Gula Kastor	500	Gr	500	gr	10,000	Rp 10,000
7.	Telur	1	Butir	3	butir	1,500	Rp 4,500
8.	Tepung Protein Rendah	500	Gr	500	gr	6,000	Rp 6,000
9.	Mentega	227	Gr	227	gr	53,000	Rp 53,000
10.	<i>Fresh Lemon</i>	1	Buah	2	buah	1,000	Rp 2,000
11.	<i>Feuilletine Flakes</i>	100	Gr	100	gr	47,000	Rp 47,000
12.	Madu	350	MI	350	ml	30,000	Rp 30,000
13.	<i>Chocolate Caramel</i>	100	Gr	100	gr	47,500	Rp 47,500
14.	Agar-Agar Bubuk	7	Gr	7	gr	6,000	Rp 6,000
15.	<i>Spices</i> (cengkeh, bunga	5	Gr	15	gr	2,000	Rp 6,000

	lawing, kayu manis)						
16.	<i>Fresh Red Pomegranate</i>	50	Gr	150	gr	15,000	Rp 45,000
17.	<i>Pectine Powder</i>	100	Gr	100	gr	28,000	Rp 28,000
18.	<i>White Colored Powder</i>	50	Gr	50	gr	11,000	Rp 11,000
19.	<i>Glucose Syrup</i>	500	Gr	500	gr	15,000	Rp 15,000
20.	<i>Condensed Milk</i>	370	Gr	370	gr	12,000	Rp 12,000
21.	<i>Gumpaste Dough</i>	250	Gr	250	gr	25,000	Rp 25,000
22.	<i>Gumpaste Glue</i>	50	Gr	50	gr	15,000	Rp 15,000
23.	Garam	250	Gr	250	gr	2,500	Rp 2,500
24.	Pewarna <i>Oil Based</i>	20	ml	40	ml	25,000	Rp 50,000
25.	<i>Neutral Glaze</i>	100	Gr	100	gr	9,000	Rp 9,000
TOTAL							Rp 643,500

6. Perhitungan Biaya & Perumusan Harga Jual

Menurut Douglas (2007) bahwa harga pokok makanan (*food cost*) adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan atau mengolah satu porsi makanan sehingga siap untuk disajikan kepada tamu. Sedangkan menurut Davis (2005) bahwa “*To guide regulate cost means to ensure that*

they are in accordance with determined objectives of the business.” Dalam terjemahan dapat diartikan bahwa mengelola biaya pokok berarti meyakinkan bahwa biaya tersebut sejalan dengan tujuan yang telah ditetapkan lebih dahulu dari bisnis tersebut.

Recipe Cost atau perhitungan biaya adalah total biaya yang digunakan untuk dapat menyajikan suatu produk atau resep tertentu. Di dalam *recipe cost* ini mencakup harga dari bahan baku yang digunakan dalam setiap penyajian, termasuk bahan utama dan juga bahan tambahan. Berikut penulis jabarkan *recipe cost* yang diperlukan dalam pembuatan Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste*.

**TABEL 9 RECIPE COST TEA GENOISE
CAKE**

NO	BAHAN	QUANTITY AWAL	QUANTITY DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1.	Susu	250 gr	15 gr	Rp 7,000	Rp 420
2.	The Hitam Kayu Aro	250 gr	5 gr	Rp 20,000	Rp 400
3.	Mentega	227 gr	15 gr	Rp 53,000	Rp 3,502
4.	Gula	500 gr	63 gr	Rp 10,000	Rp 1,260
5.	Telur	3 pcs	3 pcs	Rp 1,500	Rp 4,500
6.	Tepung	500 gr	60 gr	Rp 6,000	Rp 720
7.	Garam	250 gr	2 gr	Rp 2,500	Rp 20
8.	Lemon Zest	2 pcs	¼ pcs	Rp 1,000	Rp 125
<i>Recipe Costing</i>					Rp 10,947

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

TABEL 10 RECIPE COST TEA MOUSSE

NO	BAHAN	QUANTITY AWAL	QUANTITY DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1.	Gelatin Powder	100 gr	10 gr	Rp 25,000	Rp 2,500
2.	Susu Cair	250 gr	83 gr	Rp 7,000	Rp 2,324
3.	The Hitam Kayu Aro	250 gr	7 gr	Rp 20,000	Rp 560
4.	<i>White Chocolate Couverture</i>	250 gr	167 gr	Rp 60,000	Rp 40,080
5.	<i>UHT Whipping Cream</i>	1000 ml	333 gr	Rp 47,000	Rp 15,651
<i>Recipe Costing</i>					Rp 61,115

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 11 RECIPE COST CHOCOLATE
SALTED CARAMEL FEUILLETINE**

NO	BAHAN	QUANTITY AWAL	QUANTITY DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1.	<i>Chocolate Caramel</i>	100 gr	100 gr	Rp 47,500	Rp 47,500
2.	<i>Salt</i>	250 gr	5 gr	Rp 2,500	Rp 50
3.	<i>Feuilletine Flakes</i>	100 gr	150 gr	Rp 47,500	Rp 71,250
<i>Recipe Costing</i>					Rp 118,800

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 12 RECIPE COST
POMEGRANATE JAM**

NO	BAHAN	QUANTITY AWAL	QUANTITY DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1.	Delima	150 gr	135 gr	Rp 15,000	Rp 13,500
2.	Gula	500 gr	119 gr	Rp 10,000	Rp 2,380
3.	<i>Pectine Powder</i>	100 gr	5 gr	Rp 28,000	Rp 1,400
4.	<i>Lemon Juice</i>	1 pcs	1 pcs	Rp 1,000	Rp 1,000
5.	Mentega	227 gr	5 gr	Rp 53,000	Rp 1,167
<i>Recipe Costing</i>					Rp 19,447

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 13 RECIPE COST HONEY TEA
JELLY WITH SPICES**

NO	BAHAN	QUANTITY AWAL	QUANTITY DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1.	Gelatin Powder	100 gr	5 gr	Rp 25,000	Rp 1,250
2.	Gula	500 gr	16 gr	Rp 10,000	Rp 320
3.	<i>Agar-agar Powder</i>	7 gr	2 gr	Rp 6,000	Rp 1,714
4.	Madu	350 ml	20 gr	Rp 30,000	Rp 1,714
5.	The Hitam Kayu Aro	250 gr	5 gr	Rp 20,000	Rp 400
6.	<i>Spices</i>	5 gr	5 gr	Rp 2,000	Rp 2,000
<i>Recipe Costing</i>					Rp 7,398

Sumber: Olahan Penulis, 2024

**TABEL 14 RECIPE COST MIRROR
GLAZE**

NO	BAHAN	QUANTITY AWAL	QUANTITY DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1.	Gula	500 gr	75 gr	Rp 10,000	Rp 1,500
2.	<i>Glucose Syrup</i>	500 gr	150 gr	Rp 15,000	Rp 4,500
3.	SKM	370 gr	100 gr	Rp 12,000	Rp 3,243
4.	<i>Neutral Glaze</i>	100 gr	50 gr	Rp 9,000	Rp 4,500
5.	<i>White Chocolate Couverture</i>	250 gr	150 gr	Rp 60,000	Rp 36,000
6.	Gelatin Bubuk	100 gr	20 gr	Rp 25,000	Rp 5,000
7.	<i>White Colored Powder</i>	50 gr	10 gr	Rp 11,000	Rp 2,200
8.	<i>Oil Based Coloring</i>	20 ml	10 ml	Rp 25,000	Rp 12,500
<i>Recipe Costing</i>					Rp 69,443

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 15 RECIPE COST DEKORASI
BUNGA GUMPASTE**

NO	BAHAN	QUANTITY AWAL	QUANTITY DIBUTUHKAN	HARGA	TOTAL HARGA
1.	<i>Gumpaste Dough</i>	250 gr	250 gr	Rp 25,000	Rp 25,000
2.	<i>Gumpaste Glue</i>	50 gr	50 gr	Rp 15,000	Rp 15,000
<i>Recipe Costing</i>					Rp 40,000

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

Setelah membuat *Purchase Order* dan *Recipe Costing* yang penulis lakukan

selanjutnya adalah menentukan *Selling Price*. Rumus yang penulis akan gunakan merupakan rumus yang penulis dapatkan dari buku “*Food and Beverage Cost Control 2*”. Rumus tersebut adalah $Preliminary\ Selling\ Price = Recipe\ Cost + Q\ Factor\ (3\%) + Desired\ Cost\ (35\%)$ kemudian hasilnya akan dibulatkan menjadi *Actual Selling Price*. Istilah “*Preliminary Selling Price*” mengacu pada perkiraan awal harga yang diperlukan untuk menutupi biaya dan menghasilkan keuntungan. *Q Factor* mengacu pada biaya tersembunyi atau tidak langsung yang terkait dengan produksi hidangan. Ini termasuk bahan-bahan kecil atau pelengkap seperti rempah-rempah, *garnish*, dan bumbu yang tidak dicantumkan secara personal dalam biaya resep. *Desired Cost* mengacu pada target biaya yang ingin dicapai oleh bisnis saat memproduksi produk atau menawarkan layanan, memastikannya selaras dengan tujuan profitabilitas.

Alasan penulis memilih *desired percent cost* (DPC) sebesar 35% adalah karena memberikan keseimbangan antara penggunaan bahan baku berkualitas dan margin keuntungan yang cukup untuk menutupi biaya operasional sekaligus menjaga daya saing di pasar. Dalam industri kuliner atau ritel, ini merupakan persentase *perfect* dari *add up to* harga jual yang dialokasikan untuk biaya produksi, seperti bahan atau tenaga kerja. Dan yang terakhir *Actual Selling Price* merupakan yang mengacu pada target biaya yang ingin dipertahankan oleh bisnis saat memproduksi produk atau menyediakan layanan, memastikan keselarasan dengan tujuan laba. Penulis mengambil Berikut penulis lampirkan untuk *selling price*:

TABEL 16 SELLING PRICE

<i>COST & SELLING PRICE TEH HITAM KAYU ARO ENTREMET</i>		
NO	KETERANGAN	<i>COST</i>
1.	<i>Tea Genoise Sponge</i>	Rp 10,947
2.	<i>Tea Mousse</i>	Rp 61,115
3.	<i>Chocolate Salted Caramel Feuilletine</i>	Rp 118,800
4.	<i>Pomegranate Jam</i>	Rp 19,447
5.	<i>Honey Tea Jelly with Spices</i>	Rp 7,398
6.	<i>Mirror Glaze</i>	Rp 69,443
7.	Dekorasi Bunga <i>Gumpaste</i>	Rp 40,000
Total Ingred ients Cost		Rp 327,150
Q Factor (3%)		Rp 9,815
Total Ingredients Cost + Q Factor (3 %)		Rp 336,965
Desired Percent Cost		40 %
Preminimaly Selling Cost		Rp 471,175
Selling Price		Rp 485,000

Sumber: Olahan Penulis, 2024.

7. Informasi Nilai Nutrisi

Makanan tidak hanya terlihat menarik, memiliki rasa, dan berbau harum, tetapi juga harus mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh manusia. Oleh karena itu, pola makan dapat menjadi salah satu faktor penentu sehat atau tidaknya berdasarkan apa yang dikonsumsi. Pada tugas akhir ini, penulis akan mencantumkan informasi nutrisi Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste* melalui *website myfitnesspal.com*. *Website* ini

menyediakan *platform* untuk menghitung kandungan nutrisi produk yang akan penulis buat dengan memasukkan bahan-bahan yang diperlukan untuk *entremet* ini:

**TABEL 17 KANDUNGAN GIZI *TEA*
*GENOISE SPONGE***

<i>TEA GENOISE SPONGE</i>						
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein	Gula
Susu	45 gr	27 kkal	2,1 gr	1,4 gr	1,5 gr	2,2 gr
Teh Kayu Aro	5 gr	0	0	0	0	0
Mentega	45 gr	323 kkal	0	36,5 gr	0,4 gr	0
Gula	190 gr	762 kkal	189,2 gr	0,6 gr	0	189,6 gr
Telur	6 pcs	429 kkal	2,9 gr	29,9 gr	37,2 gr	0,6 gr
Kuning Telur	2 pcs	112 kkal	0,3 gr	9,8 gr	5,5 gr	0,2 gr
<i>Lemon Zest</i>	¼ pcs	1 kkal	0	0	0	0
Tepung	180 gr	652 kkal	140,5 gr	1,5 gr	14,8 gr	0,6 gr
Garam	2 gr	0	0	0	0	0
TOTAL		2306 kkal	335 gr	79,7 gr	59,4 gr	193,2 gr

Sumber: Olahan Penulis, 2024. (myfitnesspal.com)

TABEL 18 KANDUNGAN GIZI *TEA MOUSSE*

<i>TEA MOUSSE</i>						
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein	Gula
Gelatin Bubuk	25 gr	84 kkal	0	0	21,4 gr	0
Susu	83 gr	51 kkal	3,8 gr	2,7 gr	2,7 gr	4 gr
Teh Kayu Aro	5 gr	0	0	0	0	0
<i>White Chocolate Couverture</i>	167 gr	919 kkal	96 gr	58,5 gr	8,4 gr	96 gr
<i>Whipping Cream</i>	333 gr	1122 kkal	10,4 gr	116,9 gr	7,3 gr	10,4 gr
TOTAL		2176 kkal	110,2 gr	178,1 gr	39,8 gr	101,4 gr

Sumber: Olahan Penulis, 2024. (myfitnesspal.com)

**TABEL 19 KANDUNGAN GIZI
CHOCOLATE SALTED CARAMEL
FEUILLETINE**

<i>CHOCOLATE SALTED CARAMEL FEUILLETINE</i>						
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein	Gula
<i>Chocolate Caramel</i>	125 gr	466 kkal	64,9 gr	23,5 gr	2,8 gr	62 gr
<i>Feuilletine Flakes</i>	250 gr	928 kkal	120 gr	45 gr	9,5 gr	45 gr
Garam	5 gr	0	0	0	0	0
TOTAL		1394 kkal	184,9 gr	68,5 gr	12,3 gr	107 gr

Sumber: Olahan Penulis, 2024. (myfitnesspal.com)

**TABEL 20 KANDUNGAN GIZI
POMEGRANATE JAM**

<i>POMEGRANATE JAM</i>						
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein	Gula
Delima	350 gr	290 kkal	65,5 gr	4,1 gr	5,8 gr	48 gr
Gula	500 gr	2005 kkal	498 gr	1,6 gr	0	499 gr
<i>Pectin</i>	25 gr	81 kkal	22,6	0,1 gr	0,1 gr	0
Daun Mint	20 gr	0	0	0	0	0
Jus Lemon	5 gr	1 kkal	0,3 gr	0	0	0,1 gr
Mentega	5gr	36 kkal	0	4,1 gr	0	0
TOTAL		2413 kkal	586,4 gr	9,9 gr	5,9 gr	547,1 gr

Sumber: Olahan Penulis, 2024. (myfitnesspal.com)

**TABEL 21 KANDUNGAN GIZI HONEY
TEA JELLY WITH SPICES**

<i>HONEY TEA JELLY WITH SPICES</i>						
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein	Gula
Gelatin Bubuk	10 gr	34 kkal	0	0	8,6 gr	0
Gula	33 gr	132 kkal	32,9 gr	0,1 gr	0	32,9 gr
Agar-agar bubuk	3 gr	6 kkal	2,4 gr	0	0	0
Air	400 gr	0	0	0	0	0
Madu	15 gr	46 kkal	12,4 gr	0	0	12,3 gr
Teh Kayu Aro	2 gr	0	0	0	0	0

<i>Spices</i>	5 gr	0	0	0	0	0
TOTAL		218 kkal	47,7 gr	0,1 gr	8,6 gr	45,2 gr

Sumber: Olahan Penulis, 2024. (myfitnesspal.com)

TABEL 22 KANDUNGAN GIZI *MIRROR GLAZE*

<i>MIRROR GLAZE</i>						
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbohidrat	Lemak	Protein	Gula
Air	150 gr	0	0	0	0	0
Gula	300 gr	1203 kkal	298,8 gr	1 gr	0	299,4 gr
<i>Glucose</i>	300 gr	855 kkal	211,5 gr	0,6 gr	0	0
<i>Condensed Milk</i>	200 gr	642 kkal	108,8 gr	17,4 gr	15,8 gr	108,8 gr
<i>White Chocolate Couverture</i>	300 gr	1650 kkal	172,5 gr	105 gr	15 gr	172,5 gr
Gelatin Bubuk	40 gr	134 kkal	0	0	34,2 gr	0
<i>Colored Powder</i>	5 gr	0	0	0	0	0
TOTAL		4484 kkal	791,6 gr	124 gr	65 gr	580,7 gr

Sumber: Olahan Penulis, 2024. (myfitnesspal.com)

D. LOKASI & WAKTU PELAKSANAAN

1) Lokasi

Lokasi yang akan penulis gunakan untuk melaksanakan kegiatan Tugas Akhir adalah :

- Tempat Tinggal Penulis, Sukasari Bandung
- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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

Lokasi pelaksanaan sidang Tugas Akhir *Food Presentation* akan dilaksanakan pada :

- *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2) Waktu

Waktu pelaksanaan untuk kegiatan latihan Tugas Akhir *Food Presentation* adalah :

- Bulan Oktober – November 2024

Waktu pelaksanaan untuk mempersiapkan produk pada hari sidang adalah :

- Bulan Desember 2024