

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menghias kue merupakan salah satu cara menutupi kekurangan pada permukaan kue serta bisa berfungsi untuk meningkatkan kualitas dan visual pada kue dengan memberikan bahan penghias untuk kue agar penampilan kue lebih ekspersif dan menarik. Beragam cara bisa digunakan para *baker* untuk mengekspresikan kreativitas dengan seni melalui makna dan pesan yang diberikan serta visual dan variasi yang tak terbatas. Begitu juga model hiasan, warna, aneka hiasan dan *toping* dapat mencerminkan kepribadian dalam memahami teknik menghias kue.

Selain memberikan nilai estetika, menghias kue juga membantu memahami karakteristik dan kepekaan yang cukup baik, dapat membuat tampilan kue menarik dan mengugah selera bagi mereka yang melihatnya. Untuk menghasilkan kue yang enak, tetapi juga indah dibutuhkan keterampilan dan berpikir kreatif dalam menghias kue akan menciptakan desain yang menarik dan memikat, berbagai macam teknik yang digunakan untuk menghias kue yaitu *Buttercream*, *Royal Icing Fondant*, *Chocolate Ganache*, *Airbrush Thecnic* dan *Mirror Glaze* (Sitompul, 2018).

Dessert atau *desservir* dalam bahasa Prancis kuno, artinya membersihkan meja. Hidangan ini memberikan rasa manis, tetapi juga rasa asam dari buah yang dapat menyeimbangkan rasa manis dan kesegaran dari buah, rasa rempah – rempah dengan

penambahan kayu manis, jahe dengan dimensi rasa dan aroma yang menarik serta, kombinasi *dessert* ini memberikan kesan yang menarik dan bervariasi.

Ada dua macam *dessert* yang dikenal secara umum. *Hot dessert* adalah *dessert* yang hidangan dalam keadaan temperatur panas atau hangat, hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan panas yaitu, *soufflé pancake*, *apple pie* dan *bread pudding*. Sedangkan *cold dessert* disajikan dalam keadaan temperature suhu yang dingin, proses pembuatan *cold dessert* ini membutuhkan tempat lemari pendingin agar bahan makanan yang disimpan masih dalam keadaan dingin saat disajikan, hidangan penutup dingin yang disajikan yaitu, *ice cream*, *pudding*, *fruit pie* dan *mousse cake*. (Andrianti, 2014).

Mousse Cake secara umum adalah hidangan penutup lembut yang teksturnya ringan, *Mousse* lebih dikenal dengan bahan – bahan yang dibuat dengan konsistensi lembut dan krim yang dikocok menjadi berbusa dengan rasa buah, karamel, kacang, rempah – rempah, vanilla hingga cokelat. Setiap sisipan komponen disusun secara terpisah, sisipan komponen pada bagian dalam harus lebih kecil dari ukuran cetakan kue agar dapat disusun dan menyisakan bagian ruang pada cetakan untuk *mousse* ditepiannya (Gisslen, 2022).

Entremet adalah hidangan penutup lembut dan tekstur yang ringan, bahan utama dalam pembuatan *entremet* adalah *mousse*. Presentasinya yang indah dan rasa yang dihasilkan dari kombinasi bahan yang berbeda menjadi ciri khas dari *entremet cake* (Gisslen, 2022). *Entremet* mengabungkan beberapa komponen untuk menciptakan hidangan dengan mencampurkan tekstur, rasa dan warna yang berbeda pada tiap isian kue, komponen – komponen terdiri dari *creamy*, *jelly*, *compote*, *crunchy*,

sponge dan glaze, perbedaan antara *entremet* dan *cake*/ kue adalah komponen isian yang ada di dalam dan bahan utama yang digunakan. Bahan dasar pembuatan kue adalah gula, tepung, mentega dan susu, sedangkan bahan utama pada *entremet* adalah *mousse*. (Goldstein, 2015).

Enteremet sering dijumpai di beberapa *cake shop* besar, berbagai varian rasa *dessert* yang dapat dijumpai dari berbagai ukuran kecil hingga besar. Hidangan penutup ringan ini sangatlah populer di jaman sekarang, ciri khas dari *dessert* mewah ini karena keistimewaan terdapat pada banyak sekali elemen didalamnya dengan ciri khas *glaze* yang mengkilap, proses pembuatan *entremet* dibutuhkan ketelitian dan ketelatenan serta takaran pada setiap resep pembuatan.

Pada kesempatan kali ini, penulis memperkenalkan *entremet* berbahan dasar daun kelor (*Moringa oleifera*) yang merupakan *super food* yang banyak tumbuh di Nusa Tenggara Timur dengan tema *Moringa Island* atau Pulau Kelor. Pulau Kelor merupakan pulau yang terletak di Labuan Bajo, Flores, Nusa Tenggara Timur, Indonesia. Terkenal karena keindahan alam dan pulau – pulau kecil yang dipenuhi dengan hewan purba Komodo (*Varanus komodoensis*) yang hidup alamiah di pulau rinca dan pulau komodo. Berada di ibu kota kabupaten Manggarai Barat yang berada di ujung barat pulau Flores. Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 2020-2024, Sandiaga Uno telah mengembangkan wilayah yang mejadi sasaran sebagai daya tarik wisatawan termasuk dalam 5 destinasi super prioritas. Labuan Bajo adalah masuk sebagai super prioritas dalam dunia pariwisata sebagai potensi besar dalam bidang pariwisata karena memiliki keunggulan dan khas bagi para wisatawan yang berkunjung (Nadila, 2023)

Pulau Kelor merupakan destinasi yang memiliki keindahan alam memukau, air laut yang jernih dikelilingi terumbu karang, pasir putih, memiliki pemandangan yang eksotis di atas bukit dan surge bagi para penyelam karena banyak ikan kecil dan terumbu karang yang cantik. Warga lokal menamai pulau Kelor karena disana banyak tumbuh Kelor dan dibutuhkan waktu 20 - 30 menit dengan jarak 30 kilometer dari pelabuhan labuan bajo menuju ke Pulau Kelor (Pratiw, 2023).

Moringa Oleifera atau daun kelor adalah tumbuhan yang berasal dari daerah Himalaya dan ditemukan dalam jumlah yang banyak di daerah lain dan seluruh dunia, selain digunakan sebagai bahan pangan sayuran, daun kelor biasanya hanya digunakan sebagai pengobatan atau makanan penambah gizi bagi balita yang memiliki berat badan rendah atau gizi buruk (Nurul Fatmawati, 2022).

Daun kelor dijuluki *super food* atau pangan super yang memiliki konsentrasi tinggi terhadap kadar gizi dan kesehatan bagi kebugaran tubuh, daun kelor mengandung senyawa, 15 kali lebih banyak potassium, 17 kalsium, 3 kali kalium, 12 vitamin E, 7 kali vitamin A dan C, 36 Magnesium dan 9 kali lebih banyak protein (Winarno, 2018).

Daun kelor tumbuh di negara tropis dan sub tropis terutama di Indonesia, merupakan daerah tropis termasuk Labuan bajo, Nusa tenggara timur. Orang NTT menyebut daun kelor dengan nama Marungga. Pohon kelor ini memiliki buah di bagian dalam terdapat biji yang jika dikeringkan dapat dikonsumsi layaknya kacang dan sebagai campuran granola atau buah kering.

Untuk produk kecantikan daun kelor juga digunakan sebagai produk perawatan kulit pada wajah, kulit wajah yang keriput dan bernoda hitam ditandai oleh penuaan dini, antioksidan bermanfaat untuk merawat kecantikan dan melindungi kulit. Daun kelor memiliki kandungan senyawa aktif yaitu flavonoid, berfungsi sebagai antioksidan membantu menetralkan dan menstabilkan radikal bebas agar tidak merusak sel – sel kulit dan sebagai jaringan sehat (Susanty, 2019).

Masyarakat di NTT mengolah daun kelor menjadi lalapan dan sayuran sop, oleh-oleh khas dari NTT terbuat dari daun kelor yang sudah di proses dan diolah menjadi cemilan, pudding, bolu dan coklat berbahan dasar daun kelor yang sudah menjadi ciri khas dari NTT. Salah satu yang konsisten untuk mengolah daun kelor menjadi camilan adalah restoran La Moringa.

Restoran La Moringa menggunakan daun kelor sebagai bahan utama atau tambahan pada produk makanan yang pertama kali dibuka di kota Kupang dan mempunyai cabang di Labuan Bajo dan Jakarta. Pelopor restoran *pastry*, *eatery* dan *gelato* berbahan kelor pertama di Indonesia, didirikan oleh Andre Hartanto dan Herwati Lie pada akhir desember 2019. Mempunyai visi dan misi memperkenalkan produk *moringa oleifera* atau daun kelor kepada seluruh dunia sebagai cemilan sehat. Restoran ini terus berinovasi dalam teknologi pangan daun kelor serta menjaga kualitas produk dengan menerapkan standar produksi yang lebih baik (anonymous, 2022).

Penulis tertarik menggunakan daun kelor, karena penukis adalah mahasiswa yang berasal dari provinsi Nusa Tenggara Timur. Sebagai anak yang terlahir di kota Kupang, penulis cukup banyak melihat potensi kelor dan beberapa komoditas yang unik di NTT yang menarik, masih ada peluang dan potensi dalam mengembangkan

usaha karena masih belum banyak pesaing yang sejauh ini dengan tingkat produksi daun kelor sebagai olahan kue, cemilan atau jajanan, pudding dan coklat .

Moringa oleifera atau daun kelor ini diolah menjadi *moringa mousse* atau *mousse* daun kelor sebagai bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *entremet*, dikarenakan masih belum ada yang mengolah daun kelor untuk dijadikan *mousse*. Inovasi baru yang dibuat oleh penulis dengan menjadikan daun kelor sebagai produk yang dapat dioalah dalam pembuatan *pastry* dan *bakery*. Dengan peluang untuk membuka usaha toko kue dengan tujuan memperkenalkan daun kelor dan menggunakan bahan – bahan lokal sebagai produk bernilai yang berkualitas tinggi untuk meningkatkan minat masyarakat khusus nya di kota kupang, NTT terhadap *pastry* dan *bakery* dengan membuat inovasi produk baru, diharapkan dapat berkembang baik dan menarik banyak pelanggan.

Penulis juga memperkenalkan komponen-komponen yang akan digunakan dalam pembuatan *entremet* dari budidaya alam daerah di Nusa Tenggara Timur. Salah satu yaitu kelapa dan gula Rote. Dikenal dengan pantai dan ombak yang indah dan banyak tumbuh pohon kelapa sebagai simbol keindahan alam tropis dan identitas budaya bagi masyarakat di pulau Rote Ndao, merupakan wilayah selatan Indonesia di provinsi NTT.

Pohon kelapa mempunyai makna penting dalam kehidupan mereka dan menjadi salah satu komoditi perkebunan andalan, pemanfaatan pohon kelapa dari bagain daun hingga akar ini dijadikan sebagai kerajinan tangan dan pengembangan produk inovatif (Ewaldus, 2019). Sumber pangan pohon kelapa yang menghasilkan air kelapa dan

daging kelapa yang segar, masyarakat di Pulau Rote Ndao menjadikan pohon kelapa sebagai komoditi usaha dan bagian dari kehidupan mereka.

Selain kelapa, pohon Seboak (*Borassus flabellifer*) adalah pohon pesisir yang banyak tumbuh di NTT, menghasilkan gula merah seperti layaknya gula enau di kawasan barat Indonesia. Nama Indonesia pohon palem ini adalah pohon lontar atau siwalan yang memiliki persamaan yang hampir mirip dengan pohon aren (*Arenga pinnata mer.*). Pohon Seboak adalah pohon palma yang memproduksi cairan nira pada bagian bunga, menghasilkan cairan nira kurang lebih 400 liter tandan, nira pohon seboak memiliki bau yang khas, rasa manis dan tidak berwarna. Secara tradisioanal gula yang dihasilkan oleh cairan nira lontar berupa gula cair atau gula padat. (Nampa, 2014). Proses pembuatan cairan nira, dipanaskan agar dapat menguapkan airnya sehingga mengental dan membentuk gula yang disebut oleh masyarakat NTT dengan nama gula lempeng atau gula rote.

Kacang kenari (*Canarium commune*) bagian yang diambil adalah bijinya yang tipis putih, banyak tumbuh di dataran tinggi pulau Alor sebagai salah satu komoditas pertanian yang cukup tinggi. Pulau Alor dijuluki bumi atau Nusa Kenari sebagai sumber penghasilan, mempunyai kualitas baik dan rasa yang khas. Kacang kenari Alor sudah menyebar luas hingga di ekspor ke luar negeri, minyak yang dihasilkan oleh kacang kenari menjadi salah satu produk yang memiliki kandungan gizi tinggi sebagai industri pangan (Djasibani, 2023). Memiliki rasa sedikit pahit dan aroma khas dan dijadikan dalam olahan pembuatan kue dan pasta, kacang kenari kaya akan nutrisi dan sumber kalori yang baik.

Penghasil kopi berkualitas terbaik di dunia, kopi Manggarai berasal dari daerah Manggarai, terletak di Pulau Flores, NTT. Salah satu wilayah yang memiliki penghasilan kopi yang bergerak pada bidang pengolahan dan memanfaatkan kopi sebagai penghasilan dan kepuasan konsumen (Inosensius Harmin Jandu, 2024). Kopi manggarai (*Coffea robusta*) diproses dengan biji kopi direndam dan difrementasikan sebelum dikeringkan agar rasa dan aroma kopi menonjol. Ciri khas kopi Manggarai, terdapat perpaduan rasa asam yang murni dan aroma *floral*, *fruity* dan nuansa coklat yang cukup kuat, kandungan kafein pada biji kopi sangat rendah sekitar 0,8 – 1,5 persen.

Glaze atau *Mirror Glaze* adalah cairan berlapis mengkilap yang dituangkan ke *mousse cake* untuk menciptakan tampilan dan visual. *Glaze* menjadi daya tarik visual bagi mereka yang melihatnya dan di aplikasikan berupa lapisan tipis dan halus (Gisslen, 2022). Ada beberapa teknik *glaze* yang digunakan yaitu, *Mirror Glaze*, *Spider Web*, *Velvet spray* dan *Cracked Glaze*. Populer di dunia dan berasal dari Prancis, *mirror glaze* dapat menyempurkan lapisan kue serta memberikan efek yang mencolok secara visual.

Untuk penggunaan *mirror glaze* ini dengan tema Pulau Kelor yang berada di Labuan Bajo, penulis menggambarkan terdapat ombakan laut berwarna biru yang indah, pasir pantai yang halus dan dipenuhi dengan tumbuhan-tumbuhan termasuk tumbuhan kelor. *Ocean mirror glaze* sebagai warna laut, *white mirror glaze* sebagai buih laut *nude mirror glaze* sebagai warna pasir dan sentuhan *garnish* sebagai pelengkap dengan menambahkan crumble dan white chocolate decoration dengan

bentuk daun kelor dan kerang laut yang menggambarkan tema dari pulau kelor yang ada di Labuan Bajo.

Perpaduan lain dari bahan berasal dari sumber budidaya alam yang ada di Nusa Tenggara Timur yang dijadikan sebagai komponen – komponen, terdiri dari bahan utama adalah *moringa mousse*, terbuat dari daun kelor yang sudah diolah menjadi bubuk kelor, *Lontar Jelly*, *Coconut Compote*, Alor Kenari *Crunchy* dan *Coffee Manggarai Sponge* bercitra rasa kopi berkualitas terbaik di dunia. *Entremet* ini merupakan inovasi baru dengan cita rasa yang eksotis berjudul “***Entremet dengan tema moringa island***”.

B. Usulan Produk

Penulis memilih *entremet* dengan tema: Pulau Kelor, terinspirasi dari pulau Kelor di Labuan Bajo, Flores, Nusa Tenggara Timur sekaligus karena penulis berasal dari NTT yaitu di kota Kupang. Keberadaan *La moringa* juga merupakan ide yang penulis dapat untuk menjadikan daun kelor sebagai bahan utama dalam pembuatan *entremet*. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *entremet cake* adalah *moringa* atau daun kelor yang sudah diolah menjadi bubuk kelor yang dijadikan sebagai *mousse*. Mengkombinasikan rasa *moringa* atau daun kelor dan komponen budidaya alam daerah di NTT yaitu buah kelapa dan gula lempeng Rote dari cairan nira yang disadap dari bunga pohon Seboak dari pulau Rote, kacang kenari dari pulau alor dan kopi Manggarai dari pulau Flores. Semuanya adalah citarasa lokal yang diharapkan memberikan pengalaman kuliner dan rasa yang inovatif.

Sensasi rasa yang didapat dari *entremet* inovasi baru ini adalah rasa manis dan sedikit pahit dari daun kelor beserta aroma daun kelor, rasa segar dari *lontar jelly* dan *coconut compote*, tekstur *crunchy* dari kacang kenari Alor dan rasa serta aroma kopi khas Manggarai dari *sponge*, jika dimakan secara bersamaan rasanya seimbang dan dapat diterima di lidah. Semua bahan yang digunakan merupakan bahan berkualitas dan bernilai tinggi karena memanfaatkan bahan dari daerah di Nusa Tenggara Timur. *Entremet* dengan inovasi baru dengan cita rasa yang eksotis dan belum ada pembanding akan membuat para kuliner atau pecinta dessert penasaran untuk mencoba.

Berikut adalah komponen – komponen pada *entremet cake* dengan tema *Moringa Island*, Penulis menggunakan *Eclips* diameter 18, tinggi 5 cm dan *Eclips* diameter 13,8 cm dengan ketebalan per komponen 1 cm. Bahan lapisan utama *Moringa Mousse*, lapisan kedua *Lontar Jelly*, lapisan ketiga *Coconut Compote*, lapisan ke empat Alor Kenari *Crunchy* dan lapisan ke lima *Coffee Manggarai Sponge*.

C. Tinjauan Produk

1. Tema

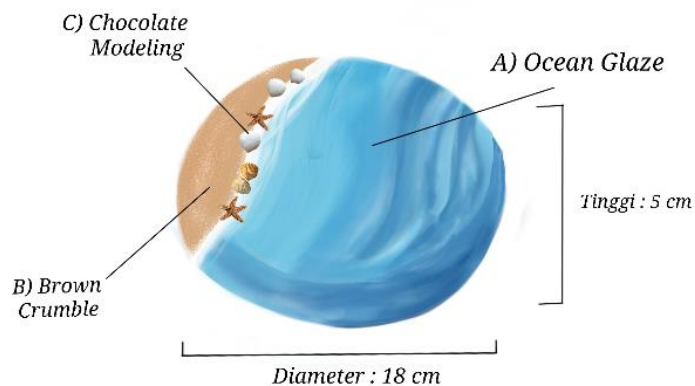
Penulis mengambil tema *Moringa Island* atau Pulau Kelor yang berada di Labuan Bajo, Flores, Nusa Tenggara Timur. Menghadirkan dessert berasal dari Prancis dengan inovasi baru dan cita rasa yang eksotis mengabungkan komponen rasa budidaya alam daerah di NTT dengan tujuan memperkenalkan *moringa* serta budidaya alam di nusa tenggara timur. Daun kelor atau *moringa* ini sudah diolah menjadi bubuk kelor yang dapat langsung diolah menjadi *moringa mousse*, masyarakat NTT mengolah

daun moringa menjadi lalapan atau soup kelor dan cemilan khas mereka mulai dari keripik, marunga stick, kue, puding dan coklat. *Moringa* atau daun kelor yang sudah jadi bubuk ini dioalah dalam pembuatan *moringa mousse*.

Sejauh ini belum ada yang pernah mengolah *moringa* untuk dijadikan *moringa mousse*, maka dari itu penulis mengolah daun kelor atau *moringa powder* ini sebagai *moringa mousse*. Mengambil beberapa sumber budidaya alam yang ada di daerah di nusa tenggara timur dan memperkenalkan budidaya yang berada di NTT sebagai bahan pangan lokal dengan bernilai tinggi untuk dijadikan sebagai bahan komponen dalam *entremet* untuk mengabungkan perpaduan rasa yang eksotis.

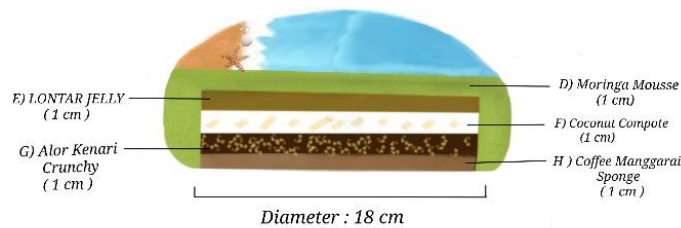
2. Jenis Produk

Penulis mengambil *Entremet* dalam kategori *Food Presentation* untuk memenuhi Tugas Akhir.



**GAMBAR 1. DESAIN SKETSA ENTREMET DENGAN TEMA
MORINGA ISLAND**

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)



GAMBAR 2. KOMPONEN LAYER ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

Berikut merupakan penjelasan mengenai komponen-komponen pada pembuatan *Entremet* dengan tema *Moringa Island* :

a. Ocean and Nude Mirror Glaze

Populer di dunia dan berasal dari Prancis, *Mirror Glaze* sudah ada sejak 30 -40 tahun. *Glaze* ini dapat menyempurnakan lapisan kue, Pada tahun 2016. Olga Novoska, Chef yang menciptakan kue berkilauan seperti kaca dan dapat memantulkan gambar orang yang melihatnya. Tampilan mewah dan mengkilap dihasilkan oleh *mirror glaze* menjadi nilai tambah dalam kue, karena dapat menarik perhatian orang yang ingin membeli nya.

Penggunaan *mirror glaze* ini adalah tema Pulau Kelor di Labuan Bajo. Didominasi *Ocean mirror glaze* sebagai warna lautan dan *nude glaze* sebagai warna dasar pasir di pantai. Bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatan *mirror glaze* adalah *White Chocolate, Sugar, Condensed Milk, Glucose, Gelatine*, pewarna

bubuk biru dan coklat muda. Untuk mendapatkan tekstur kilau, diperlukan suhu dan teknik dalam penuangan *glaze* sekitar 30°C - 35 °C agar hasil akhir mulus dan mengkilap.

b. *Brown Crumble*

Digunakan untuk hiasan pada *entremet* dengan menaburkan *crumble* pada bagian *nude glaze* sebagai penambahan efek serta visual yang lebih terlihat seperti pasir pantai. Proses pembuatan brown crumble ini memerlukan bahan – bahna yaitu *soft flour*, *sugar* dan *butter* yang dicampur dan di *mixing* hingga adonan halus kemudian di panggang dengan suhu 170°C selama 5 - 7 menit.

c. *White Chocolate Decoration*

White Chocolate Coverture yang dilelehkan dan dicetak kedalam *silicone* kerang laut, pengaturan suhu pada saat *tempering white chocolate* sangat penting untuk menghasilkan warna coklat yang mengkilap dan tidak mudah meleleh, suhu yang digunakan sekitar 27°C– 28°C untuk suhu pendinginan dan menaikkan suhu kembali dengan ideal sekitar 29°C – 30°C. *White chocolate* ini akan menghasilkan kilau yang menarik dan menambahkan *brown gold dust* ke bagian kerang laut agar terlihat lebih berkilau.

d. *Moringa Mousse*

Bahan utama dalam pembuatan *entremet cake* adalah *mousse*. Makanan penutup beku ringan yang mengandung krim kocok dan ringan dimulut saat dimakan. *Moringa Oleifera* adalah tanaman berasal dari daerah tropis termasuk Labuan Bajo, Flores, NTT. Daun kelor ini sudah diolah menjadi bubuk daun kelor, pada proses pembuatan *moringa mousse* dibutuhkan bahan – bahan yaitu *fresh milk*, *sugar*, *moringa*

powder yang dimasak hingga larut, dituang kedalam *white chocolate coverture* dan larutkan dengan gelatin cair kemudian di aduk perlahan dengan *dairy cream* yang sudah dikocok kaku serta menambahkan secukupnya *vanilla essence*.

e. Lontar Jelly

Jelly atau *Gelee* berasal dari bahasa Prancis kuno. Terbuat dari bubuk konnyaku, berasal dari tanaman umbi konjac dan campuran rumput laut. Bagian batang terdapat sumber larut air dengan tekstur mirip *gelatin*. Sedangkan sebagai bahan utama perasa adalah gula dari pohon Seboak, yaitu pohon palma yang memproduksi cairan nira pada bagian bunga, kemudian diproses menjadi gula lempeng atau gula Rote. Pada pembuatan *lontar jelly* menggunakan bahan gula lempeng Rote yang dimasak dengan air dan agar – agar bubuk.

f. Coconut Compote

Compote artinya campuran yang berasal dari bahasa Prancis sangat populer di kalangan Eropa. Hidangan penutup ini menonjolkan bahan lokal, buah dan rempah yang khas, biasanya *compote* menggunakan bahan utama yang digunakan adalah buah segar atau buah kering, proses pembuatan hanya memerlukan gula, santan cair dan daging kelapa yang dimasak dan dilarutkan dengan gelatin cair. *Coconut Compote* memberikan rasa segar, manis dan tekstur daging kelapa yang lembut saat dimakan serta memberikan *dessert* dengan rasa khas tropis.

g. Alor Kenari Crunchy

Banyak tumbuh di Pulau Alor sebagai komoditi yang cukup penting. Kacang kenari memberikan peluang usaha sebagai budidaya para petani di Alor. Kacang kenari diolah dengan penambahan gula dan air yang dimasak menjadi *sugar boil*, kacang

kenari *dichooped* kasar dan di *roasted* dengan menambah garam agar gurih kemudian dicampurkan dengan *melted dark chocolate* sebagai tekstur *crunchy*.

h. Coffee Manggarai Sponge

Penghasil kopi di daratan tinggi pulau Flores dan berkualitas terbaik di dunia, memiliki rasa lemon, *floral* dan *fruity* serta nuansa coklat. Bubuk kopi Manggarai dicampurkan pada pembuatan *sponge* untuk menghasilkan rasa dan aroma kopi khas Manggarai dan sebagai base komponen.

3. Usulan Resep

Memahami bahan dan teknik untuk membuat suatu hidangan yang lezat dengan takaran yang sesuai, standar resep adalah petunjuk atau panduan yang penting dalam memasak agar hidangan yang dihasilkan sesuai dan konsisten. Standar resep adalah intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, prosedur persiapan dan berisi bahan – bahan yang diperlukan, berfungsi sebagai pembuatan makanan dan mengontrol produksi makanan dengan standar operational procedure (SOP) sebagai petunjuk dasar yang digunakan dalam pengolahan makan agar menghasilkan rasa dan kualitas yang sama (Permana, 2023).

Standar resep adalah bagian terpenting dalam membuat suatu produk. Diperlukan standar resep pembuatan kue dengan bahan dan takaran yang sesuai dengan porsi yang dihasilkan. Standar resep yang penulis dapat terinspirasi dari salah satu hotel tempat penulis melaksanakan kegiatan praktek kerja nyata di hotel mandarin oriental Jakarta, beberapa resep hotel dan internet lainnya, resep ini penulis modifikasi dengan

menambahkan beberapa tambahan bahan dalam pembuatan resep dari hasil olahan penulis sendiri. Berikut Penulis melampirkan resep dalam pembuatan *Entremet* dengan tema *moringa island*.

TABEL 1. STANDAR RECIPE MORINGA MOUSSE

MORINGA MOUSSE			JENIS : Mousse	
STANDAR RECIPE			Hasil : 604,5 gr (Eclips diameter 18 cm)	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Boil</i>	20 gr 150 ml 20 gr	<i>Moringa Powder</i> <i>Fresh Milk</i> <i>Sugar</i>	Masak sambil diaduk hingga gula larut dan tercampur rata
2.	<i>Pour</i>	100 gr	<i>White Chocolate Coverture</i>	Tuang kedalam <i>white chocolate couverture</i> , aduk hingga tercampur rata
3.	<i>Blooming</i>	13 gr	<i>Gelatine powder</i>	
4.	<i>Bain marie</i>		<i>Gelatine Powder</i>	Lelehkan hingga cair
5.	<i>pour</i>			Pancing <i>moringa</i> dengan gelatin, aduk hingga tercampur rata
6.	<i>Mix</i>	300 gr	<i>Whipped Cream</i>	Kocok krim hingga kaku

STANDAR RECIPE MORINGA MOUSSE (LANJUTAN)

7.	<i>Fold in</i>			kedua bahan
8.	<i>Add</i>	<i>Vanilla Essence Salt</i>	<i>1 gr 0,5 gr</i>	Tambahkan dan <i>Fold in</i> kembali hingga tercampur rata.
9.	<i>Result</i>			<i>Moringa mousse</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 2. STANDAR RECIPE LONTAR JELLY

LONTAR JELLY			JENIS : <i>Jelly</i>	
STANDAR RECIPE			Hasil : 136 gr (<i>Eclips</i> diameter 13,8 cm)	
			Halaman : 1/2	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Boil</i>	15 gr 10 gr 150 gr	Gula lempeng Rote <i>Lempeng Sugar Water</i>	Potong gula lempeng rote, campurkan semua bahan, masak hingga mendidih
2.	<i>Add</i>	1 gr	<i>Agar – Agar Powder</i>	Masukan <i>agar –agar powder</i> masak hingga <i>boil</i> , cetak di <i>eclips</i> 13,8cm

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 3. STANDAR RECIPE COCONUT COMPOTE

COCONUT COMPOTE			JENIS : <i>Compote</i>	
STANDARD RESEP			Hasil :141 gr (<i>Eclips</i> diameter 13,8 cm)	
			Halaman : 1/3	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Boil</i>	100 gr 5 gr 30 gr	<i>Coconut Milk</i> <i>Sugar</i> <i>Water</i>	Campurkan semua bahan, masak hingga mendidih.
2.	<i>Add</i>	1 gr	<i>Gelatine Powder</i>	<i>Bloom gelatine powder</i> , kemudian larutkan
3.	<i>Add</i>	5 gr	Daging buah kelapa	Parut bagian daging kelapa dan taburkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 4. STANDAR RECIPE ALOR KENARI CRUNCHY

ALOR KENARI CRUNCHY			JENIS : <i>Crunchy</i>	
STANDAR RECIPE			Hasil : 200 gr (<i>Eclips</i> diameter 13,8 cm)	
			Halaman : 1/4	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Sugar Boil</i>	10 ml 10 gr	<i>Water</i> <i>Sugar</i>	Membuat <i>sugar boil</i>
2.	<i>Roasted</i>	85 gr	Kacang Kenari	<i>Chooped</i> kasar kacang kenari, kemudian <i>roasted</i> hingga kecoklatan
3.	<i>Add</i>	0,5 gr	<i>Salt</i>	Tambahkan garam untuk menambah rasa gurih
4.	<i>Pour</i>		Kacang kenari	Tuang kacang kenari kedalam <i>sugar boil</i> , lalu aduk tercampur rata

STANDAR RECIPE ALOR KENARI CRUNCHY (LANJUTAN)

5.	<i>Bain Marie</i>	70 gr 25 gr	<i>Dark Chocolate coverture Dairy Cream</i>	Lelehkan <i>dark choc. coverture</i> dan <i>dairy cream</i>
6.	Campur		Kacang Kenari <i>Meltd dark chocolate coverture</i>	Campurkan kedua bahan, aduk rata, cetak di <i>eclips</i> ukuran 13,8 diameter

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 5. STANDAR RECIPE COFFEE MANGGARAI SPONGE

COFFEE MANGGARAI SPONGE			JENIS : <i>Sponge</i>	
STANDAR RECIPE			Hasil : 58,5 gr (<i>Eclips</i> diameter 13,8 cm)	
			Halaman : 1/5	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Add</i>	6,5 gr 15 gr	<i>Warm Fresh milk Coffe Manggarai Powder</i>	Campurkan kedua bahan, aduk rata
2.	<i>Mix</i>	1 pcs 1 pcs 10 gr	<i>Egg white Egg yolk Sugar</i>	Kocok telur putih dan gula secara bertahap hingga mengembang. Tambahkan kuning telur, kocok perlahan.
3.	<i>Add</i>	19 gr	<i>Soft Flour</i>	Masukan tepung terigu dan <i>Fold In</i> secara bertahap dan perlahan

STANDAR RECIPE COFFEE MANGGARAI SPONGE (LANJUTAN)

4.	<i>Add</i>	6 gr	<i>Vegetable Oil</i>	Masukan <i>vegetable oil</i> , <i>Fold in</i> secara perlahan. Cetak di <i>eclips</i> diameter 13,8 cm dengan suhu 170°C selama 10 menit.
----	------------	------	----------------------	---

Sumber : Resep Mangotastes (2024)

TABEL 6. STANDAR RECIPE OCEAN AND NUDE MIRROR GLAZE

OCEAN AND NUDE MIRROR GLAZE			JENIS : Glaze	
STANDAR RECIPE			Hasil : 1,199 gr	
			Halaman : 1/6	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Boil</i>	375 gr 200 gr 300 gr	<i>Water</i> <i>Glucose</i> <i>Sugar</i>	Campurkan semua bahan masak hingga <i>boil</i> dengan suhu mencapai 110°C
2.	<i>Add</i>	50 gr	<i>Gelatine Powder</i>	<i>Bloom gelatine powder</i> , kemudian cairkan
2.	<i>Add and Pour</i>	375 gr 188 gr	<i>White Chocolate Coverture</i> <i>Condensed Milk</i>	Tuang dan campurkan, aduk hingga rata
3.	<i>Campurkan</i>		<i>Gelatine Soaked</i>	Tuang <i>gelatine</i> , lalu aduk hingga rata

STANDAR RECIPE OCEAN AND NUDE MIRROR GLAZE (LANJUTAN)

4.	<i>Add</i>	7 gr	Pewarna Bubuk Putih	Tambahkan pewarna bubuk putih, hand blend hingga tercampur rata
5.	Pisahkan		<i>Mirror glaze</i>	Bagi 4 mirror glaze kemudian berikan pewarna biru, biru tua, putih dan nude coklat secara terpisah
6.	<i>Add</i>	2 gr	Pewarna <i>oil based</i> biru dan hitam	Tambahkan pewarna biru muda untuk base laut bagian atas, pisahkan dan beri sedikit warna hitam untuk bagian dasar warna laut, kemudian hand blend hingga tercampur rata
7.	<i>Add</i>	2 gr	Pewarna <i>oil based chocolate</i>	Tambahkan pewarna bubuk, kemudian hand blend hingga tercampur rata

Sumber : Resep EQ Kuala Lumpur (2024)

TABEL 7. STANDAR RECIPE BROWN CRUMBLE

BROWN CRUMBLE			JENIS : <i>Crumble</i>	
STANDAR RECIPE			Hasil : 100 gr	
			Halaman : 1/9	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mix</i>	25 gr 50 gr	<i>Sugar</i> <i>Soft Flour</i>	<i>Mix sugar dan soft flour hingga tercampur rata</i>
2.	<i>Add</i>	25 gr	<i>Butter</i>	<i>Cut dice butter, masukan sambil di mixing hingga adonan tercampur rata. Bake suhu 170°C selama 10 menit.</i>

Sumber : Resep Mandarin Oriental Jakarta (2024)

TABEL 8. STANDAR RECIPE WHITE CHOCOLATE DECORATION

WHITE CHOCOLATE DECORATION			JENIS : <i>Chocolate decoration</i>	
STANDAR RECIPE			Hasil : 50 gr	
			Halaman : 1/10	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Bain marie</i>	50 gr	<i>White Chocolate</i> <i>Coverture</i>	<i>Siapkan pan dan mangkuk, lelehkan white chocolate</i>

STANDAR RECIPE WHITE CHOCOLATE DECORATION (LANJUTAN)

2.	<i>Bain marie</i>			Setelah suhu turun, naikan kembali suhu sekitar 29°C-30°C.
3.	Cetak			Cetak coklat kedalam <i>silicone</i> bentuk kerang.

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

**TABEL 9. STANDAR RECIPE ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA
ISLAND**

ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND			JENIS : <i>Ices Cake</i>	
STANDAR RECIPE			Hasil :	
			Halaman : 1/11	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en Place</i>			Siapkan Seluruh komponen dan peralatan. Siapkan <i>tray</i> dan letakan <i>mold</i>
2.	Lapisi			Siapkan <i>eclips ukuran</i> <i>13,8 cm</i>

STANDAR RECIPE ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND
(LANJUTAN)

3.	Susun		<i>Lontar jelly</i>	Susun setiap komponen entremet pada cetakan <i>eclips</i> Simpan di <i>freezer</i> hingga beku
			<i>Coconut</i>	
			<i>Compote</i>	
			Alor Kenari <i>Crunchy</i>	
			<i>Coffee</i> <i>Manggarai</i> <i>Sponge</i>	
4.	Keluarkan		Isian Komponen	Sesudah dibekukan, keluarkan dari cetakan <i>eclips</i>
5.	Tuangkan		<i>Moringa</i> <i>Mousse</i>	Siapkan <i>mold</i> ukuran 18 <i>diameter</i> , masukan <i>moringa mousse</i> , agar tidak gelembung ketuk moldnya
6.	Masukan		Isi komponen	Masukan isi komponen mulai dari <i>Lontar Jelly</i> , <i>Coconut Compote</i> , Alor Kenari <i>Crunchy</i> dan <i>Coffee Manggarai Sponge</i>

STANDAR RECIPE ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND
(LANJUTAN)

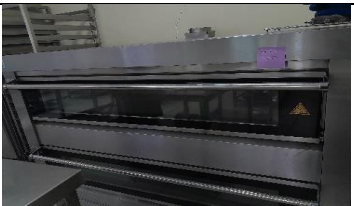
7.			<i>Moringa Mousse</i>	Setelah masukan <i>layer</i> komponen, isi bagian pinggiran <i>mould</i> dengan <i>moringa mouse</i> , lalu diratakan
8.	Simpan		<i>Entremet Cake</i>	Sesudah <i>assembling entremet</i> , masukan dalam <i>freezer</i> hingga membeku
9.	Siapkan <i>glaze</i> , <i>reheat</i>		<i>Glaze</i>	<i>Microwave glaze</i> 30 detik hingga suhu mencapai 32°C – 35°C
10.	Tuangkan <i>nude glaze</i>		<i>Glaze</i>	Siapkan <i>colling wire</i> dan <i>baking tray</i> . Lepaskan <i>mold entremet</i> . tuang <i>glaze nude</i> sebagai bagian utama, kemudian masukan kedalam <i>chiller</i> .

STANDAR RECIPE ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND
(LANJUTAN)

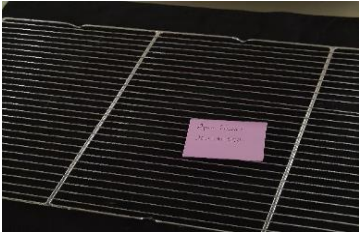
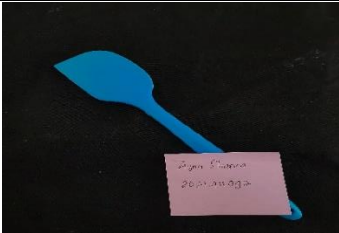
11.	Tuangkan <i>ocean glaze</i>		<i>Glaze</i>	Siapkan <i>cooling wire</i> dan <i>tray</i> dan letakan <i>entremet</i> diatas <i>cooling wire</i> . tuangkan <i>glaze</i> .
12.	Dekorasi		<i>Brown</i> <i>Crumble</i>	Di atas <i>entremet</i> beri taburan <i>brown crumble</i> pada bagian sisi kiri yang ada <i>nude glaze</i> sebagai pasir pantai dan garnish <i>white chocolate</i> dengan bentuk kerang laut dan daun kelor
13.	Sajikan			<i>Entremet</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 10. KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	PENJELASAN
1.	<i>Silicone Mold</i> <i>Diameter 18</i>		Untuk mencetak <i>mousse cake</i>
2.	<i>Eclips diameter</i> <i>13,8 cm</i>		Untuk mencetak <i>layer cake</i>
3.	Cetakan Kerang		Untuk mencetak coklat dengan bentuk kerang laut
4.	<i>Stand Mixer</i>		Untuk membantu proses pengocokan krim, <i>crumble</i> dan <i>sponge cake</i>
5.	<i>Bowl</i>		Untuk menyiapkan bahan-bahan pembuatan <i>entremet cake</i>
6.	<i>Oven</i>		Untuk memanggang <i>sponge</i> dan <i>crumble</i>

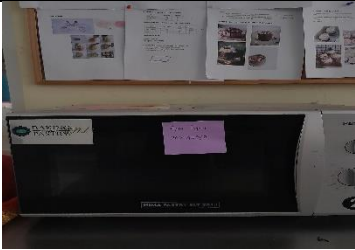
KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

7.	<i>Cooling Wire</i>		Untuk mendinginkan kue
8.	<i>Turn Table</i>		Untuk mempermudah pemotongan kue
9.	Pisau		Untuk memotong kue
10.	<i>Hand Mixer</i>		Untuk mecampurkan/meratakan <i>glaze</i>
11.	<i>Spatula</i>		Untuk mengaduk adonan

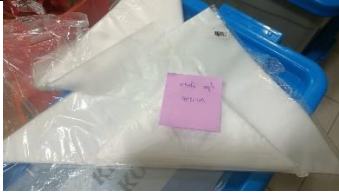
KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

12.	Sendok		Untuk menakar dan mengaduk bahan kering
13.	Cutting Board		Untuk <i>Chopped</i> kacang dan <i>Chocolate</i>
14.	Penggaris		Untuk mengukur <i>cake</i> dan tinggi lapisan <i>layer</i>
15.	Strainer		Untuk menyaring bahan kering dan bahan basah
16.	Stove		Untuk membantu proses memasak
17.	Sauce Pan		Untuk membantu proses memasak <i>aren jelly</i> dan <i>coconut compote</i>

KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

18.	<i>Ballon Whisk</i>		Untuk mengocok adonan
19.	<i>Freezer</i>		Untuk mendinginkan kue
20.	<i>Scale</i>		Untuk menimbang bahan pembuatan <i>entremet cake</i>
21.	<i>Microwave</i>		Untuk mencairkan/menghangatkan <i>glaze</i>
22.	<i>Thermometer</i>		Untuk mengukur suhu
23.	<i>Measuring Jug</i>		Untuk mengukur bahan cair

KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

24.	<i>Knee Pallate</i>		Untuk meratakan permukaan <i>glaze</i>
25.	<i>Sheet Pan</i>		Untuk memanggang <i>crumble</i> dan <i>sponge</i>
26.	<i>Piping Bag</i>		Untuk menyemprotkan <i>moringa mousse</i> kedalam cetakan
27.	<i>Cake Board</i> (22 cm)		Untuk sebagai alas <i>entremet cake</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2024)

5. Kebutuhan Bahan

Persediaan bahan sangat penting, agar kegiatan produksi berjalan lancar tanpa terhambat oleh kekurangan bahan. Pembeli menunjukan barang yang mereka beli kepada pihak penjual berupa dokumen *purchase order* tentang harga barang yang dibeli. Menerima barang dari *purchase order* yang sudah dibuat dengan bukti Pertanyaan antara persetujuan negoisasi antara perusahaan dalam bentuk surat lembaran pemesanan (Ani Rachmaniar, 2019).

Dalam Pembuatan *entremets* dengan Tema *Moringa Island*. Penulis akan melampirkan *purchase order* terlebih dahulu sebagai kebutuhan bahan 1 whole cake dalam format *table*.

TABEL 11. KEBUTUHAN BAHAN

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Dairy Cream (Dairy)</i>	325	MI	1000	Gr	Rp 70,000	Rp 22,750
<i>Fresh Milk</i>	157	MI	1000	MI	Rp 22,500	Rp 3,532
<i>Moringa Powder</i>	20	Gr	100	Gr	Rp 24,500	Rp 4,900
Lempeng Rote Batang	15	Gr	500	Gr	Rp 14,000	Rp 420
<i>Lontar Sugar</i>	10	Gr	100	Gr	Rp 10,000	Rp 100
Gula Pasir	370	Gr	1000	Gr	Rp 17,300	Rp 6,401
<i>Glucose</i>	200	Gr	500	Gr	Rp 22,000	Rp 8.800
<i>Coconut milk</i>	100	Gr	1000	Gr	Rp 37,740	Rp 3,774
Daging Kelapa muda	5	Gr	100	Gr	Rp 5,000	Rp 250

KEBUTUHAN BAHAN (LANJUTAN)

<i>Kenari Ground/ Kacang Kenari</i>	85	Gr	500	Gr	Rp 55,000	Rp 9,350
<i>Dark Chocolate Coverture</i>	70	Gr	1000	Gr	Rp 105,117	Rp 7,358
<i>White Chocolate Coverture</i>	525	Gr	1000	Gr	Rp 101,184	Rp 53,121
<i>Coffee Manggarai Powder</i>	15	Gr	100	Gr	Rp 17,500	Rp 2.625
<i>Gelatine Powder</i>	64	Gr	100	Gr	Rp 21,000	Rp 13,440
<i>Neutral Glaze</i>	25	Gr	100	Gr	Rp 8,000	Rp 2, 000
<i>Soft flour</i>	19	Gr	500	Gr	Rp 5,500	Rp 209
<i>Butter</i>	25	Gr	227	Gr	Rp 50,000	Rp 5.506
<i>Agar – Agar Powder</i>	1	Gr	7	Gr	Rp 4,500	Rp 642
<i>Egg Whole</i>	50	Gr	1000	Gr	Rp 27,500	Rp 1,375
<i>Vegetable oil</i>	6	Ml	220	Ml	Rp 5,000	Rp 136
<i>Condensed Milk</i>	188	Gr	365	Gr	Rp 13,000	Rp 6,695
<i>Pewarna bubuk putih</i>	12	Gr	50	Gr	Rp 10,800	Rp 2,592
<i>Pewarna oil based blue</i>	2	Gr	20	Gr	Rp 8.500	Rp 850
<i>Pewarna oil based hitam</i>	0,5	Gr	20	Gr	Rp 8,500	Rp 212
<i>Pewarna oil based chocolate</i>	0,5	Ml	20	Gr	Rp 8,500	Rp 212
<i>Brown gold dust</i>	1	Gr	10	Gr	Rp 12,000	Rp 1,200
<i>Vanilla Essence</i>	1	Ml	30	Ml	Rp 17,000	Rp 566
<i>Salt</i>	1	Gr	250	Gr	Rp 4,500	Rp 18
<i>Cake board</i>	1	pcs	1	pcs	Rp. 5,000	Rp 5,000
TOTAL KEBUTUHAN BAHAN				Rp 163,882		

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

6. Recipe Costing

Recipe Costing adalah menghitung harga jual dan biaya bahan baku yang diperlukan oleh suatu resep dari jumlah dan harga per unit agar dapat memperoleh keuntungan. Perhitungan dan pengendalian sumber biaya serta pembelian (*purchasing*) yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu menu (Minarizki, 2023). Setelah menghitung *purchase order*. Penulis menghitung biaya yang dikeluarkan dalam 1 resep *entremet cake* untuk memperoleh keuntungan dan harga jual yang tetap yaitu dengan menghitung komponen *Recipe Costing* pada *entremet* dengan tema *moringa island*.

TABEL 12. RECIPE COSTING MORINGA MOUSSE

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>White Chocolate Coverture</i>	100	Gr	1000	Gr	Rp 101,840	Rp 10,184
<i>Fresh Milk</i>	150	ml	1000	ml	Rp 22,500	Rp 3,375
<i>Moringa Powder</i>	20	Gr	100	Gr	Rp 24,500	Rp 4,900
<i>Sugar</i>	20	Gr	1000	Gr	Rp 17,300	Rp 346
<i>Gelatine Powder</i>	13	Gr	100	Gr	Rp 21,000	Rp 2,730
<i>Vanilla essence</i>	1	Gr	30	Gr	Rp 17,000	Rp 566
<i>Salt</i>	0,5	Gr	250	Gr	Rp 4,500	Rp 18
<i>Dairy Cream</i>	300	ml	1000	Gr	Rp 70,000	Rp 21,000
TOTAL						Rp 42,773

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 13. RECIPE COSTING LONTAR JELLY

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Lontar Sugar</i>	10	Gr	500	Gr	Rp 14,000	Rp 280
Gula lempeng rote	15	Gr	500	Gr	Rp 10,000	Rp 300
<i>Agar – Agar powder</i>	1	Gr	7	Gr	Rp 4,200	Rp 600
TOTAL						Rp 1,180

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 14. . RECIPE COSTING COCONUT COMPOTE

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Coconut Milk</i>	100	ml	1000	ml	Rp 37,740	Rp 3,774
<i>Sugar</i>	5	Gr	1000	Gr	Rp 17,300	Rp 865
<i>Gelatine Powder</i>	1	Gr	100	Gr	Rp 21,000	Rp 210
Daging kelapa	5	Gr	100	Gr	Rp 5,000	Rp 100
TOTAL						Rp 4,949

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 15. RECIPE COSTING ALOR KENARI CRUNCHY

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Sugar</i>	10	Gr	500	Gr	Rp 10,300	Rp 206
Kacang Kenari Alor	85	Gr	500	Gr	Rp 55,000	Rp 9,350
<i>Salt</i>	0,5	Gr	250	Gr	Rp 4,500	Rp 9

RECIPE COSTING ALOR KENARI CRUNCHY (LANJUTAN)

<i>Dark Chocolate Coverture</i>	70	Gr	1000	Gr	Rp 105,117	Rp 7,358
<i>Dairy Cream (Dairy)</i>	25	Gr	1000	Gr	Rp 70,000	Rp 1,750
TOTAL						Rp 18,673

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 16. RECIPE COSTING COFFEE MANGGARAI SPONGE

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Fresh Milk</i>	6,5	ML	100	Gr	Rp 3,000	Rp 195
<i>Coffee Manggarai Powder (Kopi asli Flores)</i>	15	Gr	100	Gr	Rp 17,500	Rp 2,625
<i>Egg Whole</i>	50	Gr	1000	Gr	Rp 27,500	Rp 1,375
<i>Sugar</i>	10	Gr	1000	Gr	Rp 17,300	Rp 173
<i>Soft Flour</i>	19	Gr	500	Gr	Rp 5,500	Rp 209
<i>Vegetable Oil</i>	6	ML	220	ML	Rp 5,000	Rp 136
TOTAL						Rp 4,713

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 17. RECIPE COSTING OCEAN AND NUDE MIRROR GLAZE

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Glucose</i>	200	Gr	500	Gr	Rp 22,000	Rp 8,800
<i>Sugar</i>	300	Pcs	1000	Pcs	Rp 17,300	Rp 5,190

RECIPE COSTING OCEAN AND NUDE MIRROR GLAZE (LANJUTAN)

<i>Condensed Milk</i>	188	Gr	365	Gr	Rp 13,000	Rp 6,695
<i>Gelatine</i>	50	Gr	100	Gr	Rp 21,000	Rp 10,500
<i>White Chocolate Coverture</i>	375	Gr	1000	Ml	Rp 101,840	Rp 38,190
Pewarna Bubuk Putih	7	Gr	50	Gr	Rp 10,800	Rp 324
Pewarna oil based blue	2	Gr	20	Gr	Rp 8,500	Rp 850
Pewarna oil based chocolate	0,5	Gr	20	Gr	Rp 8,500	Rp 212
Pewarna oil based hitam	0,5	Gr	20	Gr	Rp 8,500	Rp 212
TOTAL						Rp 70,973

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 18. RECIPE COSTING BROWN CRUMBLE

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>Sugar</i>	25	Ml	1000	Gr	Rp 17,300	Rp 432
<i>Soft Flour</i>	50	Gr	500	Gr	Rp 5,500	Rp 550
<i>Butter</i>	25	Gr	200	Gr	Rp 50,000	Rp 6,250
TOTAL						Rp 7,232

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

TABEL 19. RECIPE COSTING WHITE CHOCOLATE DECORATION

NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
			JUMLAH	UNIT	HARGA	
<i>White Chocolate Coverture</i>	50	Gr	1000	Gr	Rp 101,840	Rp 5.092
<i>Brown gold dust</i>	1	Gr	10	Gr	Rp 12,000	Rp 1,200
<i>Neutral Glaze</i>	25	Gr	100	Gr	Rp 8,000	Rp 2,000
TOTAL						Rp 8,200

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2024)

7. Selling Price

Selling price adalah menghitung harga jual atau jumlah laba untuk biaya produksi yang dikeluarkan dengan harga produk dijual sesuai dengan permintaan pasar kepada konsumen. Dibutuhkan keterampilan dan inovasi dalam pembuatan suatu produk yang telah dibuat dan akan dijual, produk yang dijual memerlukan biaya tenaga, biaya produksi dan biaya *overhead*. Untuk mendapatkan tingkat penjualan produk yang akan dijual sesuai dengan target keuntungan yang didapat dengan menentukan besarnya keuntungan laba 30% - 40% dan tidak mengalami kerugian (Aznedra, 2019). Penulis mengambil keuntungan sebesar 40% untuk memperoleh keuntungan dari penjualan entremets. Untuk mengetahui harga makanan yang dijual dengan menghitung total biaya makanan dan presentase keuntungan makanan (Jack. E. Miller, 2002)

$$\frac{\text{Cost of a Specific Food Item}}{\text{Food Cost \%}} = \text{Food Sales (Selling Price of the Item)}$$

Berdasarkan teori dari *Jack.E.Miller* adalah perhitungan presentase keuntungan biaya makanan yang dijual dengan mengambil keuntungan 40% ,berikut adalah *selling price* dari entremet.

TABEL 20. SELLING PRICE

<i>Cost of specific food item sold</i>	Rp 163,882
<i>Food Cost % of that item</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 409,705
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 410,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2024)

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Penulis, melakukan latihan *Food Presentation* untuk Tugas Akhir di :

1. Kost -an Penulis, Setiabudi

Jl. Dr. Setiabudi No.151, Gegerkalong, Kota Bandung, Jawa Barat (40141)

2. *Pastry Kitchen*, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jl. Dr. Setiabudi No.186 Hegarmanah, Kec Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat (4014)

2. Waktu

Kegiatan latihan *Food Presentation* sebagai syarat dalam penyelesaian Tugas akhir dilaksanakan pada bulan September dan November 2024 dikarenakan kegiatan presentasi untuk sidang akhir akan dilakukan pada bulan Desember 2024.

