

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kue memiliki sejarah yang panjang atau pendek, bergantung pada perspektif yang anda miliki. Para peneliti telah menemukan jejak makanan yang mereka sebut kue dari peradaban awal, sementara jenis kue yang biasanya dimaksudkan oleh orang-orang Anglo-Amerika (yang manis, lembut, dan kenyal) baru muncul sekitar pertengahan abad ke-18. Munculnya oven juga memainkan peran penting dalam evolusi kue, lemari kue dengan pintu besi yang dipasang di dekat cerobong untuk memberikan oven kecil dimana roti, kue, dan pai bisa dipanggang. Penemuan kompor di dapur pada tahun 1780 memberikan kemampuan untuk mengontrol suhu pemanggangan dan memungkinkan pembuatan kue yang lebih ringan serta lebih lembut. Jenis kue yang paling umum yang muncul adalah *pound cake*, yang mendapatkan namanya karena setiap bahan dalam resep ini memerlukan satu pon (Humble, 2010).

*Dessert* atau yang biasa kita kenal sebagai makanan penutup ialah makanan yang terkenal dengan rasa yang manis, makanan penutup itu sendiri terbagi menjadi dua macam yaitu : *hot dessert* dan *cold dessert*. Seiring berkembangnya zaman yang semakin modern dan banyaknya inovasi akan makanan baru, patiseripun semakin dikenal oleh masyarakat luas. Masuknya inovasi-inovasi makanan dari luarpun tidak terhindarkan, salah satunya yaitu mousse. *Mousse* ialah salah satu makanan pencuci mulut yang berasal dari Prancis, berbahan dasar susu, *cream*, telur dan

*gelatine* yang menghasilkan tekstur pencuci mulut yang lembut sehingga banyak digemari oleh masyarakat

*Dessert* yang terkenal di Amerika biasanya hanya terdiri atas dua komponen yaitu kue dan krim, *pie* dan *crustnya*. Dimana kita hanya memiliki dua rasa, dua tekstur. Yang bisa kita bilang tidak terlalu bervariasi, dan cenderung terlalu manis untuk beberapa orang, sehingga mereka berpendapat bahwa mereka tidak menyukai makanan pencuci mulut. Sedangkan produk patiseri yang berasal dari Prancis memiliki banyak komponen didalamnya, yang menyebabkan permainan tekstur dan rasa yang beragam bercampur menyebabkan euforia di dalam mulut kita. Toko-toko patiseri di Prancis memiliki *display* makanan yang unik, menarik, yang membuat para pengunjung pun tertarik untuk mencoba. Dimulai dari *macaron* berbagai warna, stroberi segar yang disusun diatas kue pai, hingga *éclair* yang dihias sedemikian rupa. *Entremet* ialah salah satu makanan pencuci mulut yang berasal dari Prancis. Makanan pencuci mulut ini menggabungkan beberapa resep untuk menghasilkan makanan yang kompleks, yang pada saat dimakan menimbulkan aneka tekstur dan rasa yang meleleh di mulut. Jadi *entremet* tidak hanya sekedar kue, melainkan pengalaman yang menyenangkan saat memakannya (Wakerhauser, 2017).

*Entremet* adalah kue yang komponen utamanya *mousse*, berbeda dari kue biasa yang berbahan dasar *sponge*, menjadikan *entremet* ini memiliki karakteristik yang lembut. Tetapi, tidak hanya *mousse* yang menjadi komponen dalam *entremet* melainkan terdapat *insert*, *biscuit* /*sponge base*, jeli. Komponen-komponen tersebut memberikan keseimbangan dalam *entremet* berupa kerenyahan, dan rasa-rasa yang lain untuk menyeimbangkan keseluruhan *entremet*. Terdapat beberapa metode

untuk *covering cake entremet*, yang pertama yaitu *mirror glaze*, *cracked glaze*, dan *velvet spray*. Saya memilih *mirror glaze* sebagai tampilan akhir karena teknik ini memberikan tampilan yang paling elegan dan profesional, dengan kilau cermin yang langsung menarik perhatian. Selain memberikan efek visual yang mewah, *mirror glaze* juga mampu menonjolkan karakter *entremet*—permukaan yang halus, bersih, dan modern—sehingga hasil akhirnya terlihat lebih premium. Teksturnya yang lembut dan tipis tidak mengganggu rasa, justru menambahkan sentuhan manis ringan yang menyatu dengan keseluruhan komponen. Dengan *mirror glaze*, aku bisa menyampaikan kesan bahwa makanan penutup ini dibuat dengan ketelitian, estetika, dan standar patiseri yang tinggi.

*Entremet* merupakan produk patiseri modern khas Prancis yang terdiri dari beberapa lapisan dengan karakteristik tekstur yang saling melengkapi, mulai dari *mousse*, *sponge*, *crèmeux*, *compote*, hingga *finishing* berupa *mirror glaze*. Struktur seperti ini muncul dari evolusi hidangan *entre-mets* abad ke-13 yang kemudian berkembang menjadi makanan penutup berlapis berteknik tinggi dalam dunia patiseri kontemporer (Torres, 2020). Dalam proses pembuatannya, *entremet* melibatkan beberapa prinsip teknologi pangan, seperti emulsifikasi, aerasi, dan gelatinisasi. Emulsifikasi terjadi ketika air dan lemak disatukan menggunakan gula, kuning telur, atau cokelat untuk menghasilkan *mousse* dan *crèmeux* yang halus serta stabil (Gaonkar et al., 2019). Tekstur ringan pada *mousse* berasal dari proses aerasi melalui pengocokan krim atau putih telur yang memasukkan udara dalam jumlah terkontrol (Gisslen, 2019). Sementara itu, gelatinisasi berperan penting dalam memberikan struktur set pada *mousse*, *compote*, dan *glaze* sehingga *entremet* dapat mempertahankan bentuk dan kestabilannya ketika dipotong (Labensky et al., 2018).

Pada komponen *finishing* seperti *mirror glaze*, kristalisasi lemak kakao menentukan tingkat kilau dan daya lekat *glaze*, yang sangat dipengaruhi oleh proses pemanasan dan pendinginan yang tepat (Simon, 2023). Keseimbangan antara teknik, komposisi, dan tekstur ini menjadikan *entremet* tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga menghadirkan pengalaman sensori yang kompleks dan harmonis (Williams & Dupont, 2024).

Dalam perkembangannya, *entremet* menjadi simbol patiseri kontemporer karena menggabungkan teknik klasik Prancis dengan pendekatan modern dalam formulasi *mousse*, *glazing*, dan komponen tengah atau *insert* (Morales & Bouchard, 2020). Salah satu aspek penting dalam pembuatan *entremet* adalah kontrol kelembapan dan stabilitas struktur melalui penggunaan *stabilizer* seperti gelatin atau pektin, yang membantu mempertahankan potongan tetap rapi tanpa mengorbankan kelembutan saat dikonsumsi (Sahi & Alava, 2022). Proses *layering* pada *entremet* juga mengikuti prinsip *textural contrast*, yaitu paduan antara elemen renyah, lembut, *creamy*, dan *airy* untuk menghasilkan pengalaman sensori yang kaya sesuai standar makanan penutup modern (O'Reilly & Smith, 2021). Dengan demikian, *entremet* tidak hanya menjadi produk visual yang menarik, tetapi juga representasi dari pemahaman ilmiah mengenai interaksi bahan, teknik pengolahan, dan komposisi tekstur dalam patiseri masa kini (Simon, 2023).

*Mirror glaze* adalah metode meng-*cover* kue *entremet* yang memanfaatkan lapisan coklat yang mengkilap. Metode ini memiliki penampilan yang rapi, elegan, dan menarik perhatian. Kue dengan metode ini tampak menarik, dan permukaannya dapat memantulkan cahaya, sesuai dengan namanya. Selain itu, warna lapisan *glaze* dapat disesuaikan dengan cara yang kreatif untuk menghasilkan pola-pola yang

unik seperti marmer, gradasi, dan sebagainya. Saat menyiapkan dan menyimpan adonan *glaze*, perhatikan suhu dengan teliti. Apabila adonan belum sepenuhnya siap, lapisan *glaze* akan menjadi terlalu tipis. Begitu juga saat menuangkan *glaze*, pastikan suhu tidak terlalu tinggi agar lapisan atas kue tidak meleleh. Apabila suhu terlalu rendah, *glaze* akan menjadi kental, sehingga menyulitkan proses penuangannya dan pembentukan desain. Pada umumnya, suhu yang dianjurkan adalah sekitar 35°C (Nisaputra, 2023).

Dalam *entremet*, *jelly* atau *gelée* biasanya berfungsi sebagai *insert* yang memberikan kontras rasa dan tekstur, misalnya menghadirkan sensasi segar, sedikit asam, atau lembut-kenyal yang memotong dominasi rasa manis dari *mousse* maupun *sponge*. Namun, keberadaan *jelly* bukanlah komponen wajib karena *entremet* pada dasarnya menekankan harmoni antara beberapa elemen utama seperti *sponge*, *mousse*, lapisan renyah, dan *finishing glaze*. *Jelly* hanyalah salah satu pilihan *insert* yang dapat digantikan oleh elemen lain seperti *compote* buah, *crèmeux*, *ganache*, atau bahkan karamel. Dalam pengembangan *entremet* dengan varian rasa Beng-Beng and cheese, lapisan *jelly* dapat diganti dengan karamel *crèmeux* yang memberikan karakter manis, gurih, dan *creamy* yang berpadu serasi dengan tekstur renyah khas beng-beng dan kelembutan *cheese mousse*. Dengan penggantian ini, *entremet* tetap mempertahankan keseimbangan rasa dan tekstur, sekaligus menawarkan diferensiasi rasa yang lebih sesuai dengan konsep produk (Dessertisans, 2021).

Pemilihan *entremet* sebagai tugas akhir memiliki relevansi kuat dengan tren minat beli masyarakat saat ini, dimana konsumen tidak hanya mencari cita rasa yang lezat tetapi juga tampilan produk yang estetik dan menarik secara visual.

Estetika makanan kini menjadi salah satu faktor kunci yang mendorong keputusan pembelian, khususnya di era media sosial di mana produk yang “*Instagrammable*” memiliki daya tarik lebih besar. Dengan mengangkat varian rasa Beng-Beng *and cheese, entremet* yang dikembangkan tidak hanya mengandalkan kombinasi rasa yang familiar dan digemari luas, tetapi juga menghadirkan inovasi dalam format multi-lapis yang elegan. Hal ini menjadikan *entremet* bukan sekadar produk tugas akhir yang menonjol dari sisi teknis patiseri, tetapi juga memiliki potensi komersial karena sesuai dengan preferensi konsumen modern yang mengutamakan sensasi rasa sekaligus tampilan visual (Lesaffre, 2025).

Seiring berkembangnya zaman yang semakin modern, masuknya budaya asing ke dalam Indonesia pun mulai memengaruhi tren makanan yang berada di Indonesia. Masyarakat Indonesia cenderung menyukai makanan penutup dengan tampilan yang modern dan menarik, mengakibatkan mulai tergesernya makanan Indonesia. Kini *fusion food* mulai menjadi topik hangat dalam industry makanan, *Fusion food* itu terbagi menjadi tiga macam : yang pertama yaitu menggabungkan dua jenis makanan dari dua daerah yang berbeda menjadi satu jenis makanan baru, yang kedua yakni mencampurkan dua makanan dari dua daerah yang berbeda, dan yang terakhir yaitu dekonstruksi (Krisnayanti, 2022).

*Fusion foods* adalah konsep dalam dunia kuliner yang menggabungkan unsur-unsur dari dua atau lebih budaya makanan berbeda untuk menciptakan hidangan baru dengan karakter unik. *Fusion* tidak hanya berkaitan dengan pencampuran bahan, tetapi juga mencakup teknik memasak, metode pengolahan, bentuk penyajian, filosofi rasa, hingga nilai budaya dari masing-masing tradisi kuliner yang dipadukan (Imai, 2010).

Secara teoritis, *fusion* muncul karena perkembangan globalisasi, perpindahan budaya, dan kebutuhan industri makanan untuk terus menghadirkan inovasi. Dalam paradigma modern, *fusion* dianggap sebagai bentuk kreativitas kuliner yang mampu memperluas identitas suatu makanan tanpa menghilangkan akar tradisionalnya. Proses penggabungan ini biasanya mempertimbangkan komplementaritas rasa, kontras tekstur, kesesuaian bahan, dan estetika penyajian, sehingga hasil akhirnya tetap harmonis dan dapat diterima oleh konsumen (Mcgee, 2011).

Dalam pastry, *fusion* sering terlihat pada penggunaan bahan lokal atau tradisional—seperti rempah, buah tropis, kacang khas daerah, atau produk fermentasi—yang dipadukan dengan teknik klasik Eropa seperti *mousse*, *praline*, *pâte à bombe*, *entremet*, dan *viennoiseries*. Pendekatan ini memberikan pengalaman rasa yang lebih kaya, modern, dan relevan dengan selera masyarakat masa kini. *Fusion* juga memberi ruang bagi *chef* untuk mengekspresikan kreativitas secara lebih bebas, sehingga menghasilkan produk patiseri yang memiliki nilai cerita, identitas baru, dan pembeda dari produk klasik. Pada akhirnya, *fusion foods* bertujuan untuk menciptakan keselarasan antara tradisi dan inovasi, menghadirkan kombinasi yang mampu memperluas persepsi masyarakat tentang cita rasa, serta menciptakan pengalaman makan yang unik, menarik, dan lebih bermakna (Pilcher, 2017).

Tidak ada yang tau pasti siapa dan kapan keju itu ditemukan, tapi satu hal yang dapat dipastikan yaitu keju ditemukan secara tidak sengaja pada saat manusia menyimpan susu ke dalam sebuah wadah berbahan dasar kayu atau tanah liat, dimana wadah inipun tidak mudah untuk dibersihkan, tapi pada saat itu belum

banyak perhatian yang ditujukan kepada kebersihan. Karena kebersihannya yang kurang dijaga, wadah yang terpapar langsung dengan matahari atau terkena paparan dari api, susu yang berada dalam wadahpun berubah menjadi kental dan asam, dan ternyata dapat dikonsumsi. Inilah yang dapat kita sebut sebagai *cream cheese*, dan menjadi bagian dari makanan yang digemari banyak orang (Iburg, 2007).

Penulis pun mengangkat konsep *fusion foods* yang dimana ingin menggabungkan cita rasa jajanan yang berasal dari Indonesia yaitu beng-beng dengan keju yang berasal dari budaya barat. Dengan tidak menghilangkan cita rasa asli dari makanan tersebut. Penulis terinspirasi dari komponen yang terdapat dalam beng-beng untuk diadaptasi ke dalam *entremet*. Agar tidak menghilangkan unsur dari beng-beng itu sendiri, penulis akan memasukan beng-beng menjadi komponen di dalam *entremet*, yaitu sebagai *feuilletonne*.

Beng-beng merupakan wafer asal Indonesia yang diproduksi oleh PT. Mayora Indah Tbk. Komponen yang terdapat di dalam beng-beng ialah karamel, coklat, wafer dan *rice crispy*. Didominasi oleh coklat menyebabkan beng-beng digemari oleh masyarakat Indonesia dan familiar di semua kalangan dengan slogan “ 4 kelezatan sekaligus dalam sekali gigit”. Berdasarkan pada survey 10 negara dengan konsumsi coklat terbanyak di dunia pada tahun 2021, negara Indonesia berada pada posisi keenam dengan total 7,4 kg per kapita. Yang dimana merupakan negara dengan angka tertinggi di Asia (Angelia, 2022).

Kombinasi unik antara cita rasa dan variasi tekstur dalam konsep *fusion* makanan penutup ini mampu memikat para penikmat kuliner yang memiliki jiwa eksploratif, sekaligus menjadi wadah bagi para *chef* untuk mengekspresikan kreativitas dan inovasi mereka dalam bidang kuliner. Penerapan tren *dessert fusion*

internasional dalam pengembangan produk ini memperlihatkan keahlian artistik seorang *chef* dalam mengharmonisasikan berbagai tradisi kuliner yang beragam, sehingga terciptalah karya kuliner yang tidak hanya menawan dari segi penampilan visual, tetapi juga memberikan pengalaman rasa yang tak terlupakan. Pendekatan ini mencerminkan kemampuan seorang *pastry chef* dalam mentransformasi elemen-elemen kuliner lintas budaya menjadi satu kesatuan *dessert* yang koheren, dimana setiap komponen saling melengkapi untuk menciptakan pengalaman multisensori yang utuh bagi penikmatnya (Seahorse, 2024).

Konsep kontemporer berasal dari kata *contemporary* yang berarti “masa kini” atau “modern pada zamannya”. Dalam konteks seni, budaya, dan desain, konsep kontemporer merujuk pada pendekatan yang relevan dengan perkembangan zaman, bersifat dinamis, terbuka, dan adaptif terhadap perubahan tren. Ketika diaplikasikan pada dunia kuliner, konsep ini berkembang menjadi *contemporary cuisine*, yaitu gaya memasak dan penyajian makanan yang menekankan kreativitas, inovasi, kebaruan, serta interpretasi ulang dari tradisi kuliner (Roosth, 2016).

Makanan kontemporer tidak terikat pada aturan klasik yang kaku. *Chef* diberi ruang untuk bereksperimen dengan bahan, teknik, bentuk, tekstur, dan estetika. Pendekatan ini sering memadukan unsur budaya modern, teknologi baru, tren gaya hidup, serta preferensi konsumen masa kini yang lebih fleksibel dan terbuka. Misalnya, penggunaan teknik modern seperti *espuma*, gelifikasi, *dehydrating*, atau *plating* minimalis yang mengutamakan kesan bersih dan artistik (Goh, 2022).

Secara filosofi, makanan kontemporer menekankan interpretasi modern, bukan sekadar reproduksi resep lama. Tradisi tetap dihargai, tetapi diolah dengan perspektif masa kini—baik dari segi rasa, nutrisi, estetika, maupun pengalaman

makan. Hal ini menjadikan makanan kontemporer sering tampil dengan komposisi warna yang harmonis, bentuk geometris tegas, sentuhan minimalis, dan fokus pada keseimbangan rasa yang lebih halus.

Selain itu, konsep kontemporer dalam makanan juga dipengaruhi oleh globalisasi dan perkembangan budaya populer. Akses informasi yang mudah membuat inspirasi kuliner dari berbagai negara dapat digabungkan dalam satu hidangan. Karena itu, makanan kontemporer sering kali memperlihatkan pengaruh lintas budaya, keberlanjutan, penggunaan bahan lokal, serta eksplorasi rasa yang lebih berani. Dalam patiseri dan makanan penutup modern, konsep kontemporer terlihat pada penggunaan *entremet* dengan bentuk halus dan simetris, *mirror glaze*, warna-warna netral dan elegan, kombinasi tekstur yang terstruktur, serta dekorasi minimalis namun artistik.

Pendekatan kontemporer ini bertujuan menciptakan makanan penutup yang tidak hanya enak, tetapi juga memberikan pengalaman visual yang modern, bersih, dan relevan dengan selera estetika masa kini. Secara keseluruhan, makanan kontemporer mencerminkan perpaduan antara kreativitas, teknologi, dan pemahaman budaya modern. Konsep ini menempatkan makanan sebagai media ekspresi artistik sekaligus bentuk inovasi yang terus berkembang mengikuti perubahan zaman (Bagwell, 2011).

Dalam perkembangan kuliner kontemporer, transformasi makanan familiar menjadi presentasi yang elegan telah menjadi tren yang signifikan di kalangan *chef* profesional internasional. Filosofi “Cita rasa yang dikenal dalam penyajian atau bentuk yang baru dan mengejutkan.” Yang dipopulerkan oleh *chef Michelin* seperti Grant Achatz dari *Alinea Restaurant* dan Cedric Grolet dari *Le Meurice*,

membuktikan bahwa mengangkat cita rasa masa kecil ke dalam teknik *fine dining* dapat menciptakan pengalaman kuliner yang mendalam dan berkesan. Achatz, yang dikenal dengan kontribusinya pada *molecular gastronomy*, telah berhasil mentransformasi makanan ikonik Amerika seperti *PB&J sandwich* dan *hot dog* menjadi hidangan *haute cuisine* yang tetap mempertahankan esensi rasa aslinya namun dengan presentasi yang revolusioner.

Pendekatan serupa juga diterapkan oleh Cedric Grolet, yang diakui sebagai *pastry chef* terbaik dunia, melalui karya-karyanya yang mentransformasi objek sehari-hari dan snack masa kecil menjadi *masterpiece* patiseri dengan teknik yang memukau. Kesuksesan kedua *chef* ini menunjukkan bahwa strategi mengambil produk familiar dan mengeleवासinya melalui teknik elegan bukan hanya sekedar trik promosi, melainkan gerakan kuliner yang sah dan diakui yang telah terbukti berhasil secara komersial dan mendapat pengakuan kritis internasional. Dalam konteks Indonesia, *Beng Beng* sebagai snack wafer yang telah menjadi bagian dari memori kolektif masyarakat sejak tahun 1978, memiliki potensi besar untuk ditransformasi menggunakan filosofi yang sama.

Konsep ini semakin relevan mengingat kecenderungan masyarakat Indonesia yang memiliki preferensi kuat terhadap kombinasi rasa coklat dan keju. Fenomena popularitas produk-produk seperti martabak manis keju coklat, es krim coklat keju, hingga berbagai varian kue dan *pastry* yang mengusung kombinasi rasa ini menunjukkan bahwa perpaduan coklat dan keju telah menjadi profil rasa yang menyenangkan dan akrab di lidah bagi konsumen lokal. Kombinasi rasa ini menciptakan kontras yang harmonis antara kekayaan rasa dan kelembutan dari coklat dengan asam yang menyegarkan dan kegaraman dari keju, menghasilkan

kompleksitas rasa yang memuaskan selera Indonesia yang cenderung menyukai rasa yang dominan dan multi-dimensional.

Kecintaan masyarakat Indonesia terhadap kombinasi cokelat dan keju memiliki akar sejarah panjang sejak masa kolonial Belanda, ketika bahan makanan bergaya Barat seperti keju dan meises mulai diperkenalkan. Popularitas perpaduan keduanya meningkat melalui menu roti bakar pada 1950-an, dan semakin meluas setelah peluncuran Kraft *Cheese* di Indonesia pada 1994. Dalam budaya populer, keju diasosiasikan dengan gizi dan status sosial, sementara cokelat disukai oleh hampir semua kalangan. Menurut Lukman, masyarakat Indonesia gemar bereksperimen dalam menciptakan cita rasa baru, sehingga perpaduan cokelat dan keju menjadi tren yang bertahan hingga kini (SBS, 2022).

## B. Usulan Produk

Penulis mengusung produk *entremet* bertemakan beng-beng *and cheese*, dengan mengusulkan beberapa komponen di dalam *entremet* yang adalah sebagai berikut, *cheese mousse* sebagai komponen *mousse* utama, lapisan kedua yaitu hazelnut *mousse*, lapisan ketiga beng-beng *feuilletine*, lapisan ketiga yaitu karamel *cremeux* dan yang terakhir adalah *chocolate genoise*.

### GAMBAR 1 PRODUK BENG-BENG



(Sumber : Warindo, 2025)

## GAMBAR 2 KOMPONEN ISIAN BENG-BENG



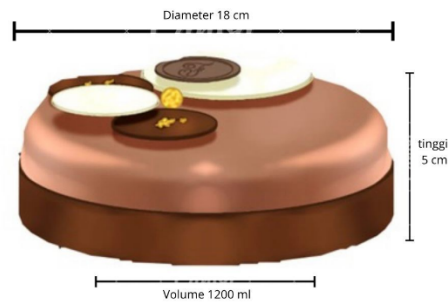
(Sumber : Lazada, 2025)

Kombinasi antara nostalgia rasa beng Beng yang familiar dengan keeleganan teknik *entremet* dan inovasi elemen keju. Penggunaan *cream cheese* sebagai komponen utama pada *mousse* dipilih untuk menghadirkan sensasi rasa lembut, sedikit asam, dan kaya yang identik dengan *cheesecake*. Konsep ini juga terinspirasi oleh tren *cheesecake* yang kembali populer dalam industri *pastry* modern, di mana berbagai inovasi *dessert* kekinian banyak menghadirkan cita rasa keju dalam bentuk dan komposisi yang lebih kontemporer.

Menurut Sari (2024), tren *cheesecake* di Jakarta menunjukkan antusiasme tinggi dengan banyak kafe yang menghadirkan inovasi rasa dan tampilan. Melalui perpaduan ini, *entremet* tidak hanya menawarkan tampilan elegan dan modern, tetapi juga menghadirkan pengalaman rasa yang familiar sekaligus baru bagi konsumen. diharapkan dapat menciptakan makanan penutup yang tidak hanya memanjakan indera pengecap namun juga memberikan koneksi emosional melalui memori masa kecil yang teraktivasi. Proyek ini bertujuan untuk membuktikan bahwa produk lokal Indonesia dapat dielevasi menggunakan kuliner standar internasional tanpa kehilangan identitas dan karakteristik rasa aslinya, sekaligus

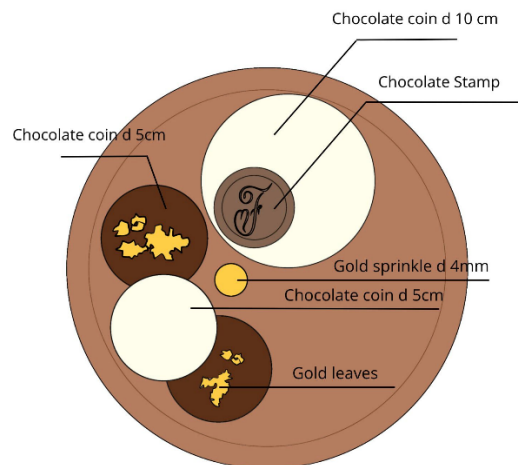
memberikan kontribusi pada pengembangan makanan penutup kelas atas di Indonesia.

**GAMBAR 3 DESAIN ENTREMET BENG-BENG AND CHEESE**



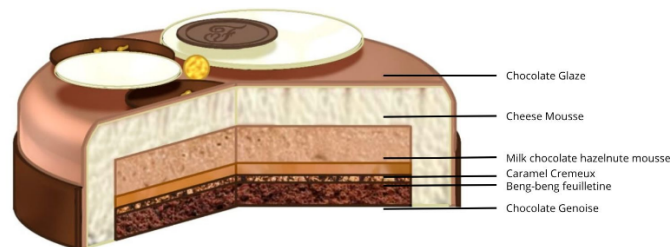
(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

**GAMBAR 4 DESAIN DEKORASI ENTREMET BENG-BENG AND CHEESE**



(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

## GAMBAR 5 KOMPONEN ISIAN *ENTREMET BENG-BENG AND CHEESE*



(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

### 1. *Cheese Mousse*

Pemilihan *cheese mousse* sebagai salah satu komponen utama didasari pada karakteristik tekstur dan rasa yang dapat memberikan keseimbangan sempurna dalam makanan penutup berlapis. *Cheese Mousse* memiliki tekstur yang lembut dan *creamy* dengan tingkat keasaman yang halus, yang berfungsi sebagai penyeimbang terhadap rasa manis yang dominan dari komponen beng beng. Keasaman alami dari *cream cheese* dalam *mousse* ini mampu memotong kekayaan rasa dari coklat dan karamel, menciptakan profil rasa yang lebih kompleks dan tidak bikin enek. Selain itu, struktur *mousse* yang ringan memberikan kontras tekstural yang menarik ketika dikombinasikan dengan komponen yang lebih padat seperti *cremeux* dan *feuilletine*. *Cheese mousse* juga memiliki kemampuan untuk menyerap dan mengintegrasikan rasa dari komponen lain tanpa kehilangan karakteristik utamanya, menjadikannya sebagai medium yang ideal untuk menciptakan harmoni rasa keseluruhan.

Proses pembuatan *cheese mousse* menggunakan teknik *pâte à bombe*, yaitu pembuatan basis *mousse* dengan mengocok kuning telur dan menuangkan sirup gula panas hingga adonan mengembang, pucat, dan stabil.

*Pâte à bombe* merupakan teknik membuat dasar *mousse* atau krim berbasis kuning telur yang dimasak dengan sirup gula panas, lalu dikocok sampai pucat dan kental. Tujuan utamanya: (1) memasak kuning telur untuk keamanan & stabilitas, (2) melarutkan gula sehingga gula tidak berpasir, (3) memasukkan udara terstabil (aerasi) yang halus sehingga *mousse* jadi ringan tapi tetap mempunyai struktur yang stabil, dan (4) membuat emulsi/suspensi yang mengkilap dan lembut — hasil akhirnya *mousse* yang halus, tidak mudah “jatuh” dan punya tekstur dalam mulut yang *creamy* tapi ringan.

Waktu sirup gula panas (biasanya 118–121 °C, yaitu titik *soft-ball*) dituangkan perlahan ke kuning telur yang sedang dikocok, panasnya mengkoagulasi protein kuning telur tetapi gula mencegah koagulasi kasar; pengocokan berikutnya men-stabilkan gelembung udara di dalam matriks protein-gula-fosfolipid sehingga terbentuk struktur yang halus dan tahan lama. Selain itu gula terlarut mengontrol *sweetening* dan kelembapan, yang membantu *mousse* tetap lembut saat disimpan.

## 2. *Milk Chocolate Hazelnut Mousse*

Integrasi hazelnut *mousse* dalam formulasi ini merupakan strategi untuk memanfaatkan varian rasa yang sudah ada dari brand beng-beng yang sudah memiliki produk dengan rasa hazelnut. Hazelnut memberikan dimensi kacang yang elegan dan *earthy undertones* yang memperkaya kompleksitas profil rasa

keseluruhan makanan penutup. Komponen *mousse* ini dibuat dengan memadukan *milk couverture chocolate*, hazelnut *praline*, dan *whipped cream* untuk menghasilkan tekstur lembut serta rasa yang kaya dan seimbang. Proses pembuatannya diawali dengan melelehkan *milk couverture chocolate* hingga mencapai suhu leleh yang ideal, kemudian dicampurkan dengan hazelnut *praline* yang memberikan cita rasa *nutty* dan aroma khas hazelnut. Campuran tersebut kemudian disatukan dengan *whipped cream* secara perlahan untuk mempertahankan aerasi, menghasilkan *mousse* yang ringan, halus, dan memiliki karakter rasa *creamy* serta *praline* yang dominan yang memperkaya keseluruhan profil *entremet*.

### 3. Beng-beng *Feuillettine*

*Feuillettine* dalam *entremet* adalah serpihan tipis dan renyah yang dibuat dari adonan tipis yang dipanggang lalu dihancurkan. Fungsinya adalah memberi lapisan garing agar *entremet* tidak hanya lembut, tetapi juga memiliki kontras tekstur yang membuat rasanya lebih menarik dan seimbang. Pada dasarnya, lapisan renyah ini tidak harus selalu menggunakan *feuillettine*—bisa juga diganti dengan elemen renyah lain seperti biskuit, kacang karamel, atau *crumble*, selama tetap memberikan tekstur garing yang mendukung keseluruhan komposisi *entremet*.

*Feuillettine* yang dibuat dari beng-beng original berfungsi sebagai elemen khas yang mempertahankan identitas autentik produk sambil memberikan tekstural kontras yang mendasar. Lapisan ini dibuat dengan cara mencampurkan Beng-Beng yang telah dihaluskan, *milk couverture chocolate*, dan *rice crispy*

untuk menghasilkan tekstur renyah yang menyerupai *feuilletine* klasik. Beng-Beng yang dihancurkan berfungsi sebagai elemen utama yang memberikan cita rasa karamel dan cokelat khas, sementara *rice crispy* menambah kerenyahan ringan pada setiap gigitan. *Milk couverture* digunakan sebagai bahan pengikat yang menjaga keseimbangan antara rasa manis, *creamy*, dan tekstur renyah, sehingga membentuk dasar lapisan yang memberikan kontras tekstur terhadap komponen *mousse* yang lembut di atasnya.

#### 4. *Caramel Cremeux*

*Cremeux* karamel dipilih sebagai komponen yang memberikan rasa kaya dan faktor memanjakan pada *dessert* ini. Tekstur *cremeux* yang lebih padat dibandingkan *mousse* berfungsi sebagai titik jangkar dalam struktur berlapis, sehingga menghadirkan kontras dramatis dengan komponen yang lebih ringan. Rasa karamel dengan karakteristik *buttery*, manis, dan sedikit pahit dari proses karamelisasi memberikan kedalaman serta sentuhan elegan pada profil rasa secara keseluruhan. Pembuatan komponen *caramel* diawali dengan memasak gula hingga mencapai tahap *browning*, yaitu ketika gula mulai berubah warna menjadi keemasan dan mengeluarkan aroma karamel yang khas. Di sisi lain, campuran krim, glukosa, dan garam dihangatkan hingga mendidih ringan, kemudian dituangkan perlahan ke dalam gula karamel sambil diaduk hingga tercampur merata. Setelah suhu campuran menurun hingga sekitar 60°C, *butter* dan gelatin ditambahkan untuk menghasilkan tekstur lembut, *glossy*, dan stabil. Penambahan garam berfungsi untuk menyeimbangkan rasa manis karamel sekaligus mempertegas cita rasa gurih yang memperkaya profil keseluruhan *entremet*.

## 5. *Chocolate Sponge Cake*

*Chocolate sponge cake* digunakan sebagai dasar yang memberikan dukungan struktur sekaligus tekstur bagi seluruh komponen di atasnya. *Sponge cake* dengan cita rasa coklat menghadirkan rasa yang familiar dan menyenangkan, serta berfungsi sebagai jembatan rasa antara komponen manis dengan komponen yang lebih kompleks. Komponen dasar ini dibuat dengan metode *foam cake*, yaitu mengandalkan pengembangan dari telur yang dikocok hingga mengembang dan stabil. Proses dimulai dengan mengocok telur dan gula hingga mencapai tahap *ribbon stage*, yaitu adonan berwarna pucat, kental, dan meninggalkan jejak saat diangkat. Setelah itu, campuran tepung terigu dan bubuk kakao yang telah diayak dimasukkan secara bertahap menggunakan teknik *folding* agar udara dalam adonan tidak hilang. Selanjutnya, *butter* cair ditambahkan di tahap akhir untuk memberikan tekstur lembut dan rasa yang kaya.

## 6. *White Chocolate Glaze*

Pada *entremet beng-beng and cheese* ini, lapisan akhir akan dilapisi dengan *mirror glaze* yang lembut dan berkilau sebagai sentuhan elegan. Sentuhan nuansa coklat memperkuat identitasnya sebagai *entremet* dengan rasa beng-beng yang *playful* dan unik. Proses pembuatan *white chocolate glaze* diawali dengan memasak gula, air, dan glukosa hingga larut dan mencapai konsistensi sirup. Sirup panas tersebut kemudian dicampurkan ke dalam *white couverture chocolate* dan susu kental manis (SKM), lalu diaduk hingga membentuk emulsi yang halus dan homogen. Setelah campuran mencapai suhu hangat, gelatin yang

telah direndam dimasukkan untuk memberikan tekstur yang lebih kental dan kilau stabil pada *glaze*. Tahap akhir dilakukan dengan menambahkan pewarna coklat muda dan melakukan proses *hand blending* untuk menghilangkan gelembung udara serta memastikan hasil akhir yang *glossy*, rata, dan halus. *Glaze* ini digunakan sebagai lapisan penutup utama pada *entremet* untuk memberikan tampilan elegan dengan nuansa warna yang merepresentasikan elemen *cheese* dan *chocolate* secara harmonis.

## 7. *Chocolate Decoration*

Pemilihan coklat sebagai elemen dekorasi utama merupakan representasi visual yang langsung dari inti rasa beng-beng yang identik dengan coklat. Dekorasi berbahan coklat berfungsi sebagai penanda visual yang secara cepat menyampaikan kepada konsumen mengenai profil rasa yang akan mereka temukan, sehingga menciptakan ekspektasi yang selaras dengan pengalaman rasa sebenarnya. Penggunaan coklat dalam beragam bentuk dekorasi tidak hanya mempercantik tampilan *dessert* secara estetis, tetapi juga berperan sebagai penguat rasa yang menegaskan karakter coklat dalam setiap gigitan. Penulis membagi dekorasi coklat ini ke dalam beberapa bagian, yaitu:

### a. *Chocolate belt* warna coklat

*Chocolate belt* dibentuk dengan cara melelehkan *dark compound*, kemudian diratakan tipis di atas plastik asetat atau permukaan licin, lalu digulung atau dibentuk selagi masih setengah set. Setelah mengeras, hasilnya adalah pita coklat tipis yang kokoh, rapi, dan memberikan tampilan *finishing* yang elegan. Dekorasi ini tidak hanya menambah

estetika, tetapi juga memberi elemen rasa coklat yang tegas dan pahit-manis yang cocok dengan keseluruhan *entremet*.

Selain itu, warna coklat gelap memberikan kontras elegan terhadap elemen coklat yang lebih muda, menciptakan komposisi visual yang seimbang, tidak berlebihan, namun tetap informatif. Untuk mendukung konsep tersebut, penulis akan menggunakan dekorasi coklat berbentuk sabuk (*belt*) setinggi 3 cm yang dibuat menggunakan *cake ring* berdiameter 20cm dipasang mengelilingi *entremet*, sehingga mempertegas bentuk, menghadirkan *framing visual*, sekaligus menambah kesan modern.

#### **b. Dekorasi coklat stempel berlogo**

Dekorasi coklat berbentuk *stamp* berlogo F dihadirkan sebagai inovasi yang memadukan aspek estetika, *branding personal*, sekaligus nilai artistik dalam satu produk. Huruf F yang merepresentasikan identitas penulis tidak hanya berfungsi sebagai tanda pengenal, tetapi juga sebagai *signature element* yang memberikan sentuhan eksklusif pada setiap kreasi makanan penutup.

Pembuatan dekorasi coklat dengan logo personal ini sejalan dengan tren personalisasi dalam industri makanan dan minuman, di mana konsumen semakin menghargai produk yang memiliki keunikan serta *personal touch*. Yang terbuat dari *white chocolate compound*.

#### **c. Chocolate coin d 5cm**

Selain itu, di atas entremet berdiameter 18 cm ini juga ditambahkan kepingan cokelat berdiameter 5 cm sebanyak 2 yang dibuat dari *Milk chocolate compound*.

**d. Chocolate coin d 10cm**

Sebagai pelengkap dekorasi, ditambahkan pula kepingan coklat berwarna putih. Yang terbuat dari *white chocolate compound*.

### **C. Tinjauan Produk**

Produk *entremet beng-beng and cheese* yang akan penulis sajikan, mencakup beberapa hal yang akan dibahas, yaitu berupa tema produk yang akan dipresentasikan, usulan resep, bahan dan alat yang dibutuhkan.

#### **1. Tema produk**

Pemilihan *entremet beng-beng and cheese* sebagai tugas akhir didasari pada konsep makanan kontemporer dan *fusion foods* yang telah terbukti sukses dijalankan oleh *chef-chef Michelin star* di seluruh dunia. Tren patiseri kontemporer modern menunjukkan evolusi yang signifikan dalam pendekatan *dessert*, dimana *chef-chef* bintang *Michelin* seperti René Frank dari *CODA Berlin*—restoran *dessert* pertama yang meraih bintang *Michelin* telah membuktikan bahwa *dessert* dapat menjadi fokus utama dalam *fine dining* dengan “Menggabungkan presentasi kontemporer dan teknik modern serta pendekatan eksperimental terhadap bahan-bahan” (Woolsey, 2022).

Konsep *fusion cuisine* dalam konteks modern *patisserie* mengacu pada “Perpaduan bahan, teknik, dan rasa dari berbagai budaya serta tradisi kuliner yang menghasilkan sesuatu yang benar-benar baru.” (Escoffier, 2025). Alasan penulis

memilih kombinasi produk beng-beng dengan keju dikarenakan keju memberikan rasa kelembutan krim berpadu dengan rasa asam menyegarkan yang akan menyeimbangkan rasa manis dari komponen coklat yang terdapat dalam *entremet*. Beng-beng merupakan *snack* dengan konsep kasual sehingga, penulis memadukannya dengan *mousse* keju untuk hasil yang lebih mengangakat dan menjadikannya makanan penutup yang elegan. *Cheesecake* secara historis dan kultural dianggap sebagai makanan penutup yang elegan karena berasal dari tradisi kuliner kelas atas Eropa, dan menggunakan bahan-bahan yang premium seperti *cream cheese*, batang vanila, produk susu yang berkualitas. Oleh karena itu untuk *flavour profile cheese mousse* yang penulis gunakan pada *entremet* ini ialah berbasis pada *cheesecake* yakni menggunakan *cream cheese*.

Penulis telah melakukan beberapa penelusuran beng-beng merupakan salah satu camilan coklat berbasis wafer berlapis banyak yang pertama kali diproduksi pada tahun 1978, tapi baru diproduksi secara massal di Indonesia sejak tahun 1995. Keberadaannya yang telah berlangsung selama puluhan tahun menjadikan Beng-beng sebagai produk dengan nilai historis yang tinggi dan melekat dalam ingatan banyak generasi. Tidak hanya dikenal oleh satu kelompok usia, beng-beng dinikmati oleh masyarakat luas, mulai dari generasi 90-an hingga 2000-an, sehingga memiliki daya tarik yang bersifat lintas generasi. Keunikan beng-beng juga terletak pada kombinasi teksturnya yang kaya, mulai dari wafer renyah, karamel kenyal, hingga lapisan coklat lembut yang menciptakan kontras sensori menarik. Karakteristik ini membuatnya cukup menantang untuk direkonstruksi menjadi makanan penutup kelas atas karena membutuhkan ketelitian dalam menyeimbangkan setiap elemen.

Sementara itu, dalam beberapa tahun terakhir, masyarakat Indonesia tengah dilanda tren makanan penutup bergaya Barat, khususnya *burnt basque cheesecake* yang populer sejak 2023. Camilan ini tidak hanya viral di media sosial, tetapi juga berhasil menarik perhatian publik hingga rela mengantre demi mencobanya. Menariknya, kelompok usia 30–40 tahun yang kini menjadi bagian dari pasar dengan daya beli tinggi merupakan generasi yang pernah tumbuh bersama beng-beng dan kini ikut terlibat dalam tren *cheesecake* tersebut. Oleh karena itu, menggabungkan elemen klasik dari beng-beng dengan popularitas *cheesecake* kontemporer berpotensi menghasilkan makanan penutup yang merepresentasikan pertemuan antara kenangan masa kecil dan tren kuliner modern. Konsep ini mencerminkan transformasi selera generasi masa kini yang terbentuk oleh perpaduan antara budaya makanan lokal dan global.

Belakangan ini publik kembali diramaikan dengan produk *cheesecake* yang kembali viral sehingga antri berjam-jam. Seperti artirasa *cheesecake*, dan busy *cheesecake* di blok M. *Entremet* beng-beng *and cheese* akan mengadaptasi cita rasa beng-beng ke dalam teknik patiseri modern. Yang dimana relevan dengan tren lokalisasi patiseri di Indonesia. Kombinasi karamel, cokelat dan keju mempunyai kompleksitas rasa yang baik.

*Entremet* beng-beng *and cheese* merepresentasikan konsep *fusion* yang ideal dengan menggabungkan teknik patiseri Prancis klasik (*entremet*) dengan bahan lokal Indonesia yang memiliki emosi koneksi yang kuat dengan konsumen (beng-beng). Produk ini mengikuti prinsip *fusion cuisine* sebagai “Praktik kuliner yang melibatkan perpaduan bahan, teknik, dan tradisi dari berbagai budaya untuk menciptakan hidangan yang inovatif dan unik.” (Chauhan, 2024), dimana teknik

patiseri Prancis modern dipadukan dengan rasa familiar Indonesia untuk menciptakan inovasi makanan penutup yang elegan namun dapat dirasakan atau dipahami dengan mudah oleh banyak orang membuat orang merasa terhubung atau mengenali pengalaman tersebut.

Dengan mengangkat produk lokal ke level *haute patisserie* melalui teknik modern, *entremet* beng-beng *and cheese* tidak hanya menunjukkan penguasaan teknik *advanced patisserie*, tetapi juga menghadirkan inovasi yang sesuai dengan tren makanan penutup kontemporer global yang sedang berkembang di dunia kuliner internasional. Ciri khas utama dari Beng-Beng terletak pada kombinasi *rice crispy* yang renyah, lapisan cokelat yang kaya rasa, dan karamel manis yang lembut. Seluruh elemen khas tersebut diadaptasi ke dalam komponen *entremet* ini secara menyeluruh: lapisan Beng-Beng *feuilletine* menghadirkan tekstur renyah menyerupai *rice crispy bar*; *mousse* hazelnut dan lapisan karamel memberikan cita rasa manis gurih khas Beng-Beng, sedangkan *glaze* cokelat berkilau menjadi representasi lapisan luar cokelat. Setiap elemen disusun secara berlapis untuk menampilkan keseimbangan antara rasa, tekstur, dan tampilan visual yang harmonis.

Dalam penyajiannya, *entremet* disajikan dalam suhu dingin (4–6°C) untuk menjaga stabilitas *mousse* dan *glaze*, dari segi karakteristik sensori, *entremet* ini menonjolkan perpaduan tekstur lembut, renyah, dan *creamy*, dengan profil rasa manis, sedikit asin, serta asam ringan yang menambah dimensi kesegaran dan kompleksitas rasa. Aroma khas hazelnut, cokelat susu, dan *cream cheese* berpadu harmonis, menghasilkan makanan penutup yang kaya rasa, seimbang, dan modern,

sesuai dengan konsep Beng-Beng *and cheese* sebagai *entremet* kontemporer dengan sentuhan lokal.

## 2. Standar Resep

Yang dimaksud dengan standar resep ialah resep yang telah diketahui gramasi bahan-bahan yang akan digunakan beserta langkah-langkah untuk membuat produk. Jika membuat produk berdasarkan standar resep, hasil akhirnya akan identik dengan produk yang kualitasnya baik, dan kemungkinan hasilnya gagal pun kecil, jika membaca standar resep dan mengikutinya dengan benar (Pennsylvania State University, 2024). Hal-hal yang terdapat dalam standar resep ialah, *yield* atau yang biasa kita kenal dengan porsi, lalu ada nama-nama bahan beserta gramasi, alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan, bagaimana penyajian produk dan penyimpanannya.

Produk Entremet Beng-Beng *and Cheese* terinspirasi dari *snack* klasik Beng-Beng yang dikenal dengan kombinasi cokelat, karamel, dan *rice crispy* yang renyah. Inspirasi ini kemudian dikembangkan menjadi *entremet* bergaya modern *fusion*, dengan menambahkan elemen *cheese mousse* untuk menghadirkan keseimbangan rasa manis, gurih, dan sedikit asam yang sedang tren pada berbagai varian *cheesecake* modern.

Dalam membuat *entremet* beng-beng *and cheese* penulis mengambil standar resep dari berbagai sumber, dan terdapat beberapa resep yang penulis ubah sedikit agar hasilnya mendekati seperti rasa yang penulis inginkan. Untuk *cheese mousse* dan *chocolate genoise sponge* penulis mengambil resep dari Hotel Equatorial Kuala

Lumpur, sedangkan untuk *milk chocolate hazelnut mousse* dan beng-beng *feuilletine* merupakan hasil olahan penulis begitupun dengan karamel *cremeux*, dan untuk *white chocolate glaze* penulis mengambil sumber dari youtube. Hasil olahan penulis tentu saja disertai dengan *brainstorming* dan referensi-referensi dari berbagai sumber.

**TABEL 1 STANDAR RESEP *CHEESE MOUSSE***

<i>CHEESE MOUSSE</i>		JENIS : <i>ICED</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 560 GRAM		
		HALAMAN : 1/2		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en Place</i>			
1.	Kocok	344 gr	<i>Cream cheese</i>	Dalam mangkok stainless dengan metode <i>double boiler</i> .
2.	<i>Blooming</i>	10,8 gr  54,2 ml	<i>Gelatine powder</i>  Air	Dengan mencampurkan gelatin dan air, tunggu 10 menit. Lalu, lelehkan menggunakan <i>microwave</i> . Dan masukan ke dalam <i>cream cheese</i> .
3.	Kocok	306 gr	<i>Whipping cream</i>	Dengan <i>mixer</i> sampai <i>soft peak</i> .
4.	Panaskan	39 gr  65 gr	Air  Gula	Dalam panci, sampai mencapai 118°C.
5.	Kocok	65 gr	Kuning telur	Hingga sedikit pucat ( <i>sabayon</i> )
6.	Masukan		<i>Sugar Boiling</i>	Ke kuning telur tadi, dan kocok hingga pucat, volume naik.

Sumber : Hotel Equatorial Kuala Lumpur (2025)

**TABEL 1 STANDAR RESEP *CHEESE MOUSSE***

## (LANJUTAN)

<i>CHEESE MOUSSE</i>		JENIS : <i>ICED</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 560 GRAM		
		HALAMAN : 2/2		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en Place</i>			
6.	Masukan		<i>Sugar Boiling</i>	Ke mangkok <i>stainless</i> berisi kuning telur tadi, dan kocok hingga pucat, volume naik.
7.	Masukan		<i>Sabayon</i>	Ke dalam <i>Cream cheese</i> , aduk hingga rata.
8.	Tambahkan	8 gr  1 gr	<i>Lemon juice</i>  <i>Lemon zest</i>	Ke dalam <i>cream cheese</i> .
9.	<i>Fold In</i>		<i>Whipped Cream</i>	Dengan <i>cream cheese</i> . Siap digunakan.

Sumber : Hotel Equatorial Kuala Lumpur (2025)

**TABEL 2 STANDAR RESEP *CHOCOLATE GENOISE SPONGE***

<i>CHOCOLATE SPONGE CAKE</i>		JENIS : <i>SPONGE CAKE</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 buah kue dengan d 13,8 cm dan tinggi 2 cm		
		HALAMAN : 1/2		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Kocok	62 gr 6 gr 44 gr	Telur Kuning utuh Gula	Sampai pucat, volume naik dan meninggalkan jejak.
2.	Ayak	19 gr 7 gr	<i>Med.</i> <i>Flour</i> Coklat bubuk	Dalam mangkok terpisah dan sisihkan.
3.	Panaskan	10 gr 10 gr	<i>Unsalted</i> <i>butter</i> Susu	Dalam panci.
4.	<i>Fold in</i>		Tepung Mentega cair	Dengan adonan telur hingga tercampur rata.

Sumber : Hotel Equatorial Kuala Lumpur (2025)

**TABEL 2 STANDAR RESEP *CHOCOLATE GENOISE SPONGE***  
**(LANJUTAN)**

<i>CHOCOLATE SPONGE CAKE</i>		JENIS : <i>SPONGE CAKE</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 buah kue dengan d 13,8 cm dan tinggi 2 cm		
		HALAMAN : 2/2		
5.	Tuang			Adonan ke dalam cetakan ukuran 1 cm berdiameter 13,8 cm.
6.	Panggang			Di suhu 180°C selama 8 menit.

Sumber : Hotel Equatorial Kuala Lumpur (2025)

TABEL 3 STANDAR RESEP *CARAMEL CREMEUX*

<i>CARAMEL CREMEUX</i>		JENIS : <i>CUSTARD</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 125 gram (1 disk d 13,8 cm)		
		HALAMAN : 1/1		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	Lelehkan	52 gr	Gula pasir	Hingga menjadi karamel berwarna kecoklatan.
3.	Hangatkan	61 gr 9 gr 0,5 gr	<i>Cream</i> <i>Glucose</i> Garam	Dalam panci. Masukkan ke dalam karamel dan masak hingga 105-109°C. Matikan api.
4.	Masukan	29 gr 8 gr	<i>Butter</i> <i>Caramel syrup</i>	Ke dalam karamel.
5.	<i>Blooming</i>	1,8 gr 9 ml	<i>Gelatine powder</i> Air	Dengan mencampurkan gelatin dan air, tunggu 10 menit. Lalu, masukan ke dalam karamel dan, tuang ke cetakan.
6.	Bekukan			Di dalam <i>chiller</i> .

Sumber : Hotel Pullman Bandung (2025)

TABEL 4 STANDAR RESEP *WHITE CHOCOLATE GLAZE*

<i>WHITE CHOCOLATE GLAZE</i>		JENIS : <i>GLAZE</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 673 gram		
		HALAMAN : 1/2		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	<i>Blooming</i>	10 gr 50 ml	<i>Gelatine powder</i> Air	Dengan mencampurkan gelatin dengan air, lalu diamkan selama 10 menit  Lalu, lelehkan dengan <i>microwave</i> .
3.	Panaskan	75 ml 150 gr 150 gr	Air Gula <i>Glucose</i>	Dengan <i>sauce pan</i> hingga mencapai suhu 103°C.
4.	Siapkan	150 gr  100 gr	Cokelat putih cincang  SKM	Di dalam mangkuk. Dan tuangkan campuran gula ke dalamnya. Aduk hingga rata.
5.	Masukan		Gelatin ( <i>bloomed</i> )	Ke dalam campuran, lalu aduk hingga rata.

Sumber : YouTube – ResepKueKita (2025)

**TABEL 4 STANDAR RESEP *WHITE CHOCOLATE GLAZE***  
**(LANJUTAN)**

<i>WHITE CHOCOLATE GLAZE</i>		JENIS : <i>GLAZE</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 673 gram		
		HALAMAN : 2/2		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
6.	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan berbasis gel berwarna coklat	Ke dalam campuran lalu aduk hingga rata menggunakan <i>hand blender</i> .
7.	Diamkan			Hingga suhu 34-35°C sebelum digunakan untuk <i>glaze entremet</i> .

Sumber : YouTube – ResepKueKita (2025)

TABEL 5 STANDAR RESEP *BENG-BENG FEUILLETINE*

BENG-BENG <i>FEUILLETINE</i>		JENIS : <i>ICED</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 45 gram 1 <i>disk</i> (d 13,8cm t 0,5cm)		
		HALAMAN : 1/1		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	Haluskan	1 buah	Beng-beng	Dengan tangan, jangan sampai terlalu halus agar masih ada tekstur <i>crunchy</i> .
3.	Lelehkan	16 gr	<i>Milk couverture</i>	Dengan Teknik <i>double boiler</i> atau <i>microwave</i> .
4.	Campurkan			Beng-beng yang telah halus dengan coklat leleh, aduk cepat agar rata.
5.	Tambahkan	5 gr	<i>Rice Crispy</i>	Ke dalam beng-beng.
6.	Tuangkan			Ke dalam <i>silicone mold</i> berdiameter 13,8 cm ratakan hingga ketebalan 0,5cm.
7.	Dinginkan			Di kulkas hingga set, kurang lebih 15 sampai 20 menit.

Sumber : Hasil olahan penulis 2025

**TABEL 6 STANDAR RESEP MILK CHOCOLATE HAZELNUT MOUSSE**

<i>MILK CHOCOLATE HAZELNUT MOUSSE</i>		JENIS : <i>ICED</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 117 gram 1 <i>disk</i> (d 13,8cm t 1 cm)		
		HALAMAN : 1/1		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	<i>Blooming</i>	1,8 gr  9 ml	<i>Gelatine powder</i>  Air	Dengan mencampurkan <i>gelatine</i> dengan air, tunggu 10 menit. Lalu lelehkan menggunakan <i>microwave</i> .
3.	Lelehkan	50 gr	<i>Milk couverture</i>	Dengan metode <i>double boiler</i> hingga cair.
4.	Kocok	75 ml	<i>Whipping cream</i>	Sampai <i>soft peak</i> .
5.	Tambahkan	35 gr	Hazelnut <i>praline paste</i> .  <i>Milk couverture</i>	Ke dalam <i>whipped cream</i> .  Aduk hingga tercampur rata.  Lalu masukan <i>gelatine</i> dan aduk rata.
6.	Tuangkan			<i>Mousse</i> ke dalam cetakan silicon d 13,8 cm dengan tinggi 0,5cm. Bekukan di lemari pendingin.

Sumber : Hasil Olahan Penulis (2025)

TABEL 7 STANDAR RESEP *CHOCOLATE BELT*

<i>CHOCOLATE DECOR</i>		JENIS : DEKORASI		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 <i>Chocolate belt</i>		
		HALAMAN : 1/1		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Lelehkan	60 gr	<i>Milk Chocolate Compound</i>	Pada <i>microwave</i> dan panaskan hingga suhu 45°C, tunggu hingga suhu 34°C.
2.	Tuangkan		Cokelat	Ke atas plastik mika dengan ukuran 3x57 cm. Dan tempelkan ke sekeliling <i>pastry ring</i> berdiameter 20 cm yang sudah dimasukkan ke dalam <i>freezer</i> .
3.	Dinginkan			Ke dalam <i>chiller</i> , jika sudah mengeras dapat digunakan sebagai dekorasi.

Sumber : Hasil olahan penulis (2025)

TABEL 8 STANDAR RESEP *MILK CHOCOLATE COIN*

<i>CHOCOLATE DECOR</i>		JENIS : DEKORASI		
STANDAR RESEP		HASIL : 2 <i>chocolate coin</i> d 5 cm		
		HALAMAN : 1/1		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Lelehkan	60 gr	<i>Milk Chocolate Compound</i>	Dengan metode <i>double boiler</i> hingga suhu 45°C, tunggu hingga suhu 34°C.
2.	Tuangkan		Cokelat	Ke atas plastik mika lalu ratakan, tunggu hingga cokelat agak <i>thick</i> , cetak dengan <i>pastry ring</i> d 5cm. Lakukan sebanyak 2 kali. Timpa atasnya saat dimasukan ke dalam chiller agar tidak melengkung.
3.	Dinginkan			Ke dalam <i>chiller</i> , jika sudah mengeras dapat digunakan sebagai dekorasi.

Sumber : Hasil olahan penulis (2025)

TABEL 9 STANDAR RESEP *WHITE CHOCOLATE COIN*

<i>CHOCOLATE DECOR</i>		JENIS : DEKORASI		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 <i>chocolate coin</i> d 10 cm dan 1 <i>chocolate coin</i> d 5cm		
		HALAMAN : 1/1		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
4.	Lelehkan	60 gr	<i>White Chocolate Compound</i>	Dengan metode <i>double boiler</i> hingga suhu 45°C, tunggu hingga suhu 34°C.
5.	Tuangkan		Cokelat	Ke atas plastik mika lalu ratakan, tunggu hingga cokelat agak <i>thick</i> , cetak dengan <i>pastry ring</i> d 10cm dan 5cm. Timpa atasnya saat dimasukkan ke dalam chiller agar tidak melengkung.
6.	Dinginkan			Ke dalam <i>chiller</i> , jika sudah mengeras dapat digunakan sebagai dekorasi.

Sumber : Hasil olahan penulis (2025)

TABEL 10 STANDAR RESEP *CHOCOLATE STAMP*

<i>CHOCOLATE STAMP</i>		JENIS : DEKORASI		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 <i>Chocolate stamp</i>		
		HALAMAN : 1/1		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Lelehkan	20 gr	<i>Milk Chocolate Compound</i>	Dengan <i>metode double boiler</i> hingga suhu 45°C, tunggu hingga suhu 34°C.
2.	Tuangkan		Cokelat	Ke atas plastik mika lalu stempel dengan stempel berlogo F yang sudah didinginkan terlebih dahulu, tunggu hingga cokelat sudah agak set lalu angkat stempel,
3.	Dinginkan			Ke dalam <i>chiller</i> , jika sudah mengeras dapat digunakan sebagai dekorasi.

Sumber : Hasil olahan penulis (2025)

**TABEL 11 PENYUSUNAN *ENTREMET BENG-BENG AND CHEESE***

<i>ENTREMET BENG-BENG AND CHEESE</i>		JENIS : ENTREMET CAKE		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 <i>entremet cake</i> diameter 18 cm dan tinggi 5 cm		
		HALAMAN : 1/2		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			<i>Mould</i> berukuran d 13,8 cm dan berikan mika di sekelilingnya setinggi 5 cm.
2.	Susun		<i>Chocolate sponge cake</i>	Ke dalam <i>mould</i> sebagai lapisan pertama.
3.	Masukan		<i>Caramel cremeux</i>	Ke dalam <i>pastry ring</i> sebagai lapisan kedua.
4.	Tambahkan		Beng-beng <i>feuilletine</i>	Diatas <i>caramel cremeux</i> .
5.	Masukan		Hazelnut <i>mousse</i>	Ke dalam <i>mould</i> . Lalu dinginkan ke dalam <i>freezer</i> .
6.	Siapkan	560 gr	<i>Cheese mousse</i>	Dan tuang ke dalam cetakan <i>entremet</i> berdiameter 18 cm.
7.	Keluarkan			Komponen <i>entremet</i> dari dalam <i>freezer</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

**TABEL 11 PENYUSUNAN *ENTREMET BENG-BENG AND CHEESE***  
**(LANJUTAN)**




<i>ENTREMET BENG-BENG AND CHEESE</i>		JENIS : <i>ENTREMET CAKE</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 1 <i>entremet cake</i> diameter 18 cm dan tinggi 5 cm		
		HALAMAN : 2/2		
No.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8.	Masukan			Komponen <i>entremet</i> ke dalam cetakan <i>entremet</i> .
9.	Bekukan			<i>Entremet</i> ke dalam <i>freezer</i> .
10.	Siapkan		<i>Glaze</i>	Yang sudah diberi pewarna.
11.	Keluarkan		<i>Mousse cake</i>	Dari dalam <i>freezer</i> dan letakan diatas <i>cooling wire</i> .
12.	Tuangkan		<i>Glaze</i>	Ke atas <i>mousse cake</i> yang beku.
13.	Pindahkan		<i>Entremet cake</i>	Keatas <i>cake board</i> berukuran 20 cm.
14.	Berikan		<i>Chocolate décor</i>	Pada <i>entremet cake</i> sebagai dekorasi.
15.	Berikan		<i>Gold sprinkle</i>	Sebagai dekorasi.
16.	Berikan	3 helai	<i>Gold leaves</i>	Di atas <i>entremet</i> .
17.	Sajikan		<i>Entremet cake</i>	Dalam keadaan suhu ruang.

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025






### 3. Kebutuhan Alat

Dalam pembuatan produk patiseri, kebutuhan alat menjadi faktor utama untuk menunjang keberhasilan proses produksi. Peralatan dasar seperti oven, *mixer*, timbangan digital, loyang, *balloon whisk*, spatula, serta *rolling pin* diperlukan untuk menghasilkan adonan dengan tekstur dan kualitas yang konsisten. Selain itu, peralatan pendukung seperti cetakan kue, *piping bag*, dan termometer membantu dalam membentuk tampilan serta menjaga ketepatan suhu yang berpengaruh terhadap hasil akhir produk. Ketersediaan alat yang memadai, sesuai standar kebersihan dan fungsinya, tidak hanya meningkatkan efisiensi kerja tetapi juga menjamin mutu produk patiseri yang dihasilkan (Estiningtyas, 2013).


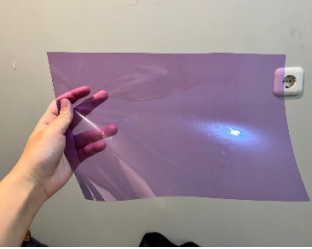



**TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	Saringan		Menyaring tepung serbaguna.
2.	<i>Hand mixer</i>		Mengocok telur dalam pembuatan <i>sponge cake</i> .
3.	Spatula		Mengaduk adonan dengan teknik <i>folding</i> .






**TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT**  
**(LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
5.	Rak pendingin kue		Untuk mendinginkan kue yang baru keluar dari oven.
6.	Panci		Untuk membuat <i>caramel</i> dan untuk melelehkan cokelat dengan metode <i>double boiler</i> .
7.	Cetakan silikon diameter 18cm		Mencetak <i>entremet</i> beserta komponennya.
8.	Termometer		Mengukur suhu pada saat <i>glaze</i> akan digunakan.
9.	Blender tangan		Menghaluskan <i>glaze</i> .






**TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT  
(LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
10.	Timbangan		Mengukur bahan-bahan yang akan digunakan.
11.	Plastik mika		Sebagai alas untuk cokelat dekor.
12.	Penggaris		Mengukur ketebalan komponen dan mengukur plastik mika.
13.	<i>Baloon whisk</i>		Untuk mengocok <i>cream</i> yang berkuantitas sedikit.
14.	<i>Pastry ring</i> diameter 14 cm		Mencetak komponen dalam <i>entremet</i> .






**TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT**  
**(LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
15.	Gelas ukur		Sebagai wadah <i>glaze</i> pada saat akan menuangkan keatas <i>entremet</i> .
16.	Papan kue		Sebagai alas <i>entremet</i> .
17.	Mangkok		Sebagai wadah bahan-bahan.
18.	<i>Knee palette</i>		Untuk memindahkan <i>entremet cake</i> keatas <i>cake board</i> .
19.	Cetakan silikon diameter 14 cm		Untuk mencetak <i>cremeux</i> , <i>feuilletine</i> , <i>hazelnut mousse</i> .


**TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT**  
**(LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
20.	Sendok		Untuk meratakan <i>cheese mousse</i> .
21.	Pisau kecil		Untuk mencincang kacang hazelnut dan cokelat.
22.	<i>Plastic wrap</i>		Berguna pada saat ingin menyimpan bahan-bahan agar tidak terkena udara.
23.	Kertas untuk panggang		Sebagai alas <i>pastry ring</i> .
24.	Oven		Untuk memanggang <i>sponge cake</i> .

**TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT**  
**(LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
25.	Kompor		Untuk membuat <i>caramel</i> dan melelehkan cokelat.
26.	Stempel		Untuk pembuatan dalam dekorasi berbasis cokelat yaitu, cokelat stempel.
27.	Nampan		Sebagai alas pada saat nge-glaze <i>entremets</i> .
28.	<i>Ring cutter</i> d 5cm		Sebagai alat untuk mencetak <i>chocolate ring</i> .
29.	<i>Ring Cutter</i> d 20 cm.		Sebagai alat untuk membuat <i>chocolate belt</i> .

**TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO.</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAN</b>
31.	Gunting		Untuk membantu menggunting sedotan aqua.

#### **4. Kebutuhan Bahan**

Kebutuhan bahan dalam pembuatan produk patiseri merupakan aspek fundamental yang harus diperhatikan untuk menghasilkan produk berkualitas. Bahan utama seperti tepung terigu, gula, telur, lemak (mentega, margarin, atau *shortening*), dan susu berperan penting dalam membentuk tekstur, rasa, serta struktur produk. Selain itu, bahan tambahan seperti coklat, kacang, buah segar, maupun pasta perisa digunakan untuk memperkaya cita rasa dan variasi tampilan. Pemilihan bahan yang bermutu baik, penyimpanan yang tepat, serta penyesuaian takaran yang sesuai standar resep menjadi kunci dalam menjaga konsistensi dan mutu produk patiseri. Dengan demikian, kualitas bahan akan sangat menentukan keberhasilan produk akhir. (Estiningtyas,2013).

Setelah dilakukan perhitungan kebutuhan bahan untuk pembuatan produk, tahap selanjutnya adalah menyusun tabel *purchase order*. *Purchase order* merupakan dokumen pemesanan yang berisi daftar bahan baku, jumlah yang dibutuhkan, satuan, harga satuan, serta total biaya yang harus dikeluarkan. Dokumen ini berfungsi sebagai acuan dalam proses pembelian bahan agar lebih terkontrol, efisien, dan sesuai dengan kebutuhan produksi. Dengan adanya *purchase order*, pihak yang bertanggung jawab dalam pengadaan bahan dapat memastikan bahwa semua komponen yang diperlukan telah terencana dengan baik dan anggaran yang digunakan dapat dipertanggungjawabkan secara jelas.

Menurut Handoko (2011) dalam Manajemen Operasi dan Produksi, *purchase order* adalah “dokumen resmi yang dikeluarkan oleh pembeli kepada pemasok yang berisi rincian jenis, jumlah, serta harga barang yang akan dibeli sebagai dasar transaksi pembelian.”

**TABEL 13 PURCHASE ORDER**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
1.	<i>Cream cheese</i>	1000	Gr	1000 gr	Rp 164.500	Rp 164.500
2.	Gula	1000	Gr	1000 gr	Rp 11.258	Rp 11.258
3.	Lemon	250	Gr	250 Gr	Rp 15.000	Rp 15.000
4.	Telur	16	Pcs	16 Pcs	Rp 30.000	Rp 30.000
5.	<i>Whipping cream</i>	1000	MI	1000 ml	Rp 84.000	Rp 84.000
6.	<i>Gelatine powder</i>	50	Gr	50 gr	Rp 17.250	Rp 17.250
7.	Tepung serbaguna	1000	Gr	1000 gr	Rp 15.000	Rp 15.000
8.	Coklat bubuk	165	Gr	165 gr	Rp 57.000	Rp 57.000
9.	<i>Unsalted Butter</i>	200	Gr	200 gr	Rp 61.000	Rp 61.000
10.	<i>Fresh Milk</i>	250	MI	250 ml	Rp 7.000	Rp 7.000

**TABEL 13 PURCHASE ORDER  
(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
11.	<i>Glucose</i>	500	Gr	500 gr	Rp 21.000	Rp 21.000
12.	Beng- beng	1	pc	1 pc	Rp 2.500	Rp 2.500
13.	White chocolatec ouverture	250	Gr	250 Gr	Rp 25.000	Rp 25.000
14.	<i>Milk</i> chocolate couverture	250	Gr	250 gr	Rp 42.000	Rp 42.000
15.	<i>Hazelnut</i> <i>Praline</i> <i>Paste</i>	200	Gr	200 gr	Rp 100.000	Rp 100.000
16.	<i>Rice</i> <i>Crispy</i>	100	Gr	100 gr	Rp 17.000	Rp 17.000
17.	<i>brown</i> <i>food</i> <i>coloring</i> <i>(gel)</i>	40	Gr	40 gr	Rp 30.000	Rp 30.000

**TABEL 13 PURCHASE ORDER  
(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
18.	<i>Gold Sprinkle d 4mm</i>	10	Gr	10 Gr	Rp 4.600	Rp 4.600
19.	<i>Gold leaves</i>	1	Botol	1 botol	Rp 6.000	Rp 6.000
20.	<i>Gold dust</i>	1	Botol	1 botol	Rp 16.000	Rp 6.000
21.	<i>White chocolate compound</i>	225	Gr	225 gr	Rp 26.000	Rp 26.000
22.	<i>Milk chocolate compound</i>	225	Gr	225 Gr	Rp 26.000	Rp 26.000
23.	<i>Caramel syrup</i>	50	MI	50 MI	Rp 22.500	Rp 22.500
24.	Susu kental manis	545	Gr	545 Gr	Rp 22.100	Rp 22.100

**TABEL 13 PURCHASE ORDER  
(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				UNIT	HARGA	
25.	Garam	250	Gr	250 Gr	Rp 4.000	Rp 4.000
<b>TOTAL</b>						<b>Rp 816.708</b>

**5. Recipe Costing**

Recipe costing digunakan untuk menghitung biaya bahan baku, menentukan harga pokok produksi, serta menetapkan harga jual yang sesuai. Dengan melakukan recipe costing, seorang pembuat patiseri dapat mengetahui secara rinci jumlah bahan yang dibutuhkan dan total biaya yang dikeluarkan. Hal ini tidak hanya membantu mengendalikan penggunaan bahan agar lebih efisien, tetapi juga memastikan produk yang dihasilkan tetap konsisten dari segi mutu maupun keuntungan usaha. Oleh karena itu, penguasaan *recipe costing* menjadi keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam industri patiseri (Estiningtyas, 2013).

**TABEL 14 RECIPE COST CHEESE MOUSSE**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Cream cheese</i>	344	gr	1000	gr	Rp 164.500	Rp 56.588
2.	<i>Lemon</i>	1	pcs	5	pcs	Rp 15.000	Rp 3.000
3.	Telur	4	pcs	16	pcs	Rp 30.000	Rp 7.500
4.	<i>Gelatine powder</i>	10,8	gr	50	gr	Rp 17.250	Rp 3.726
5.	<i>Whippin g cream</i>	306	ml	1000	ml	Rp 84.000	Rp 25.704
6.	Gula	65	gr	1000	gr	Rp 23.076	Rp 1.499
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 98.017</b>

**TABEL 15 RECIPE COST CHOCOLATE SPONGE CAKE**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN	
-----	-------	--------	------	--------------	--

				JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL HARGA
1.	Telur	2	pcs	16	pcs	Rp 30.000	Rp 3.750
2.	Gula	44	gr	1000	gr	Rp 23.076	Rp 1.015
3.	<i>Med. Flour</i>	19	gr	1000	gr	Rp 15.000	Rp 285
4.	<i>Cocoa powder</i>	7	gr	165	gr	Rp 57.000	Rp 2.418
5.	<i>Unsalted butter</i>	10	gr	200	gr	Rp 61.000	Rp 3.050
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 10.518</b>

**TABEL 16 RECIPE COST BENG-BENG FEUILLETINE**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Beng-beng</i>	1	pc	1	pc	Rp 2.500	Rp 2.500
2.	<i>Milk chocolate couverture</i>	250	gr	5	gr	Rp 42.000	Rp 5.040
3.	Rice crispy	5	gr	100	gr	Rp 17.000	Rp 850
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 8.390</b>

**TABEL 17 RECIPE COST CARAMEL CREMEUX**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN	
-----	-------	--------	------	--------------	--

				JUMLAH	UNIT	HARGA	TOTAL HARGA
1.	<i>Whipping cream</i>	61	gr	1000	ml	Rp 84.000	Rp 5.124
2.	<i>Unsalted butter</i>	29	pcs	200	gr	Rp 61.000	Rp 8.845
3.	Gula	52	pcs	1000	gr	Rp 23.076	Rp 1.199
4.	<i>Gelatine powder</i>	1,8	gr	50	gr	Rp 17.250	Rp 621
5.	<i>Glucose</i>	9	gr	500	gr	Rp 21.000	Rp 378
6.	<i>Caramel syrup</i>	8	ml	50	ml	Rp 22.500	Rp 3.600
7.	Garam	1	gr	250	gr	Rp 4.000	Rp 16
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 19.738</b>

**TABEL 18 RECIPE COST CHOCOLATE BELT**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Milk chocolate compound</i>	60	gr	250	gr	Rp 26.000	Rp 6.933
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 6.933</b>

**TABEL 19 RECIPE COST WHITE CHOCOLATE GLAZE**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Gelatine powder</i>	10	gr	50	gr	Rp 17.250	Rp 3.450
2.	<i>Glucose</i>	150	gr	500	gr	Rp 21.000	Rp 6.922
3.	Gula	150	gr	1000	gr	Rp 23.076	Rp 6.300
4.	<i>SKM</i>	100	gr	545	gr	Rp 22.100	Rp 4.055
5.	<i>White chocolate couverture</i>	150	gr	250	gr	Rp 25.000	Rp 15.000
6.	<i>Food coloring (brown)</i>	1	gr	40	gr	Rp 30.000	Rp 750
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 36.477</b>

**TABEL 20 RECIPE COST WHITE CHOCOLATE COIN**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>White chocolate compound</i>	60	gr	250	gr	Rp 26.000	Rp 6.933
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 6.933</b>

**TABEL 21 RECIPE COST MILK CHOCOLATE HAZELNUT MOUSSE**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL
				JUMLAH	UNIT	HARGA	HARGA
1.	<i>Hazelnut praline paste</i>	35	gr	200	gr	Rp 100.000	Rp 17.500
2.	<i>Milk chocolate couverture</i>	50	gr	250	gr	Rp 42.000	Rp 8.400
3.	<i>Whipping cream</i>	75	ml	1000	ml	Rp 84.000	Rp 6.300
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 32.200</b>

**TABEL 22 RECIPE COST CHOCOLATE STAMP**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL
				JUMLAH	UNIT	HARGA	HARGA
1.	<i>Milk chocolate compound</i>	60	gr	250	gr	Rp 26.000	Rp 6.933
<b>Total Recipe Cost for 1 Portion</b>							<b>Rp 6.933</b>

**TABEL 23 RECIPE COST MILK CHOCOLATE COIN**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Milk chocolate compund</i>	60	gr	250	gr	Rp 26.000	Rp 6.933
<b><i>Total Recipe Cost for 1 Portion</i></b>							<b>Rp 6.933</b>

### 6. *Selling Price*

Dalam menentukan harga jual (*selling price*) suatu produk, perlu dilakukan perhitungan antara total biaya produksi (*recipe costing*) dengan persentase keuntungan atau margin yang diinginkan. Margin atau *cost percentage* merupakan selisih antara harga jual dan biaya produksi yang dinyatakan dalam persentase, dan berfungsi untuk menutup biaya operasional, risiko produksi, serta menghasilkan keuntungan bagi pelaku usaha (Philip Kotler & Keller, 2016). Tujuan utama penentuan margin ini adalah agar harga jual yang ditetapkan tidak hanya menutupi seluruh biaya produksi, tetapi juga memberikan nilai tambah dan keberlanjutan usaha.

Secara umum, besaran margin keuntungan dalam industri makanan dan minuman bervariasi antara 30% hingga 45%, tergantung pada jenis produk, bahan baku, tingkat kesulitan produksi, dan segmen pasar yang dituju (Tjiptono, 2019). Pada produk *patisserie* seperti *entremet*, margin yang lebih tinggi umumnya diterapkan karena membutuhkan bahan berkualitas, teknik kompleks, dan estetika yang tinggi. Oleh karena itu, dalam perhitungan harga jual *Entremet Beng-Beng and Cheese* ini, penulis menetapkan margin keuntungan sebesar 40%. Persentase

tersebut dipilih karena dinilai cukup ideal untuk menutupi biaya produksi, tenaga kerja, serta tetap kompetitif di pasaran produk premium *dessert*.

**TABEL 24 SELLING PRICE ENTREMET BENG-BENG AND CHEESE**

<i>Selling Price Entremet Beng-Beng And Cheese</i>		
<b>No.</b>	<b>KETERANGAN</b>	<b>COST</b>
1.	<i>Cheese Mousse</i>	Rp 98.017
2.	<i>Milk Chocolate Hazelnut Mousse</i>	Rp 32.200
3.	<i>Beng-Beng Feuilletine</i>	Rp 8.390
4.	<i>Caramel Cremeux</i>	Rp 19.738
5.	<i>Chocolate Sponge Cake</i>	Rp 10.518
6.	<i>White Chocolate Glaze</i>	Rp 36.477
7.	<i>Chocolate Décor (chocolate belt, chocolate coin, chocolate stamp)</i>	Rp 27.732
8.	<i>Decoration (Gold leaves, gold dust, gold sprinkle)</i>	Rp 700
<i>Total Recipe Costing</i>		Rp 233.772
<i>Desired Cost Percentage</i>		40%
<i>Preliminary Selling Cost</i>		Rp 584.430
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 585.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2025

#### **D. Lokasi dan Waktu kegiatan**

##### **1. Lokasi**

Lokasi penulis untuk melakukan latihan kegiatan tugas akhir ialah di kos penulis yakni Jl. Budi Agung no 21/186U, Bandung.

Dan yang berikutnya di pastry kitchen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamatkan Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 40141.

Lokasi pelaksanaan Tugas Akhir Food presentation akan dilaksanakan pada Pastry Kitchen, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

##### **2. Waktu**

Waktu pelaksanaan kegiatan latihan Tugas Akhir adalah pada bulan Agustus sampai dengan Oktober 2025. Sedangkan untuk waktu sidang pelaksanaan food presentation Adalah pada bulan November 2025

