

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada masa Kerajaan *a' la Francaise*, *Entremet* (secara harfiah “antara hidangan”) adalah hidangan yang disajikan setelah “*mets*” atau hidangan utama (*main courses*), (Tebben, 2020). Pada awalnya, *Entremet* adalah bentuk hidangan rumit yang umum di Eropa, (Yadav, 2020). *Entremet* dikenal sebagai hidangan mewah (*superfancy*) dengan komponen lapisan yang tersusun sempurna, (Prado, 2018).

Pada era sekarang *entremet* bisa dihidangkan disemua kalangan dengan inovasi yang variatif. *Entremet* bisa diinovasikan dengan rasa- rasa yang unik dan menarik salah satunya *entremet* dapat di inovasikan dengan sentuhan hidangan tradisional cita rasa nusantara yaitu Awug. Pada dasarnya penyebutan awug itu sendiri di berbagai daerah memiliki nama sebutan lain salah satunya di suku Betawi. Awug lebih dikenal atau familiar dengan sebutan dongkal atau dodongkal namun komposisi bahan dan cara pembuatannya sama dengan awug. Kali ini representasi awug akan diinovasi dan modifikasi menjadi sajian yang lebih moderen yaitu menjadi sebuah *Entremet*.

Menurut Chlebana, *Entremet* dapat terdiri dari lima komponen diantaranya *base*, kue, krim, *coating*, dan hiasan. Kue dapat menambahkan tekstur pada *entremet*. Terdapat banyak variasi jumlah dan jenis komponen. Tujuannya untuk menciptakan kue yang memiliki rasa yang lezat dan tampilan yang menarik.

- *Base* bisa terbuat dari *streusel* atau adonan *tart*. Beberapa *base* menggunakan proses pemecahan adonan menjadi potongan-potongan kecil, lalu dicampur dengan cokelat, pasta kacang dan mentega untuk merekatkannya. *Base* yang direkonstruksi menambahkan tekstur berbeda pada kue.

- Lapisan lain yang terdapat dari *entremet* adalah kue. *Sponge* dan lapisan tipis brownies dapat digunakan sebagai kue. Lapisan kue di dalam *entremet* akan mengurangi kepadatan kue dan meringankan teksturnya.
- Komponen selanjutnya adalah krim. Untuk tekstur yang *ligh* di dapat dari *mousse* cokelat, *mousse* buah atau lainnya. Krim dapat dikombinasikan dengan krim yang lebih kental, seperti *crèmeux*, *panna cotta* atau *gélee* untuk menghasilkan tekstur atau warna yang berbeda. Sebagian besar rasa dalam *entremet* berasal dari krim.
- Cara klasik untuk melapisi kue adalah dengan cara menutupinya menggunakan *icing*, menyemprotnya dengan cokelat untuk memberikan tampilan beludru atau bisa juga dengan cara *glazing*. Cara *glazing* akan memberikan hasil akhir yang mengkilap.
- Hiasan yang digunakan harus mencerminkan rasa di dalam kue dengan jelas. Hiasan harus dapat dimakan dan tahan terhadap kelembapan.

Cara menyusun *entremet* bisa dengan dua cara: atas ke bawah atau bawah ke atas. Cara dari atas ke bawah memungkinkan bagian dasar kue diletakan pertama dan diikuti dengan komponen lainnya, sedangkan. Cara bawah ke atas disusun terbalik dan membuat permukaannya rata serta mudah untuk di *glazing*, (Chlebana, 2025). Tahap paling krusial dalam membuat *entremet* adalah proses pendinginan atau pembekuan setelah *assembling* semua lapisan komponen. *Entremet* biasanya dibekukan selama beberapa jam untuk memastikan bentuknya tetap utuh saat dikeluarkan dari cetakan, (Harvey, 2025). Hasil akhir *entremet* yang sedang tren adalah “*mirror glaze*”. *Entremet* bisa menjadi berbagai macam warna dan gaya, mulai dari cokelat klasik, warna solid, marmer, jaring laba-laba dan metalik, (Dessertisan, 2025). Idealnya sebuah kue *Entremet* sangat bergantung pada penyajian, estetika, atau visual yang indah, elegan dan menarik. Secara umum, bentuk *Entremet* yang paling populer adalah *eclips*, *dome*, hati ataupun abstrak.

Menurut Hamlyn, Pada pertengahan abad masa kerajaan di Prancis, *entremet* merupakan sajian istimewa yang diiringi musik, *juggling* dan tarian. Di restoran, istilah ini masih mencakup hidangan sayuran (sebagai tanggung jawab *entremetier*), serta *entremets de cuisine* (*soufflé*, *pancake*, *pastries* dan omelet) dan hidangan penutup. Hidangan penutup dibagi menjadi tiga kategori.

- *Entremets* panas: gorengan, *pancake*, buah-buahan yang dibakar (*flamed fruits*), dan *soufflé*.
- *Entremets* dingin: krim bavarian, *pastries*, krim, buah dingin, *meringue* dan pudding.
- *Entremets* dingin es (*iced*): es krim buah, *sorbets*, es krim, *mousse* dan *parfaits*.

Selama masa pemerintahan *Louis XIV* hingga abad ke-19, *entremets* merupakan kombinasi hidangan manis dan gurih. Setelah hidangan utama, hidangan manis terkadang disajikan sebagai *entremets*. Menjelang tahun 1850-an, menu restoran *Véry* yang terkenal menawarkan *entremets* manis yang terdiri dari sebuah mangkuk kecil yang berisi jeli rum, krim *meringue*, selai, *pie* ceri dan *soufflé*, (Hamlyn, 2018).

Penulis tertarik untuk membuat *dessert* berupa *entremet* dengan cita rasa Awug khas Jawa Barat. Kue Awug adalah kue tradisional yang berasal dari Jawa Barat (Bandung), terutama dari masyarakat Sunda. Terbuat dari tepung beras dan dikukus dengan parutan kelapa, gula merah dan aroma daun pandan, (Ismi, 2025). Menurut sejarahnya, Awug sudah akrab di kenal oleh masyarakat Sunda sejak tahun 1940-an. Awalnya, Awug pertama kali berbahan dasar dari tepung galek yang terbuat dari singkong, sejak tahun 1970-an masyarakat sudah jarang menggunakan tepung galek dan mulai menggunakan tepung beras sebagai bahan dasarnya.

Banyaknya jenis kue yang ditawarkan di Kota Bandung, mengakibatkan beberapa kue tradisional yang dulunya eksis menjadi tenggelam dan sulit untuk ditemukan. Kue-kue tradisional Jawa Barat seperti Awug, Putu, Ali Agrem, dan

Cenil merupakan kue yang pada eranya sangat digemari. Kue-kue tersebut sangat mudah ditemukan dimana-mana. Biasanya dijual keliling atau disediakan di pasar-pasar tradisional. Namun, semakin canggihnya teknologi dan pengaruh dari budaya luar atau asing, kue-kue yang dibuat dengan alat tradisional tidak lagi diminati dibanding dengan kue-kue yang dibuat dengan alat yang membuatnya tersaji dengan cepat atau kue-kue yang berasal dari pemasok luar atau asing, (Wulandari, 2020). Sensasi yang akan dirasakan saat memakan hidangan awug ini adalah manis dan gurih dimulut, terutama bagi penggemar makanan tradisional akan merasa ketagihan.

Penulis tertarik untuk membuat *dessert* berupa *entremet* dengan cita rasa Awug karena kue ini berasal dari Jawa Barat yang keberadaannya sudah jarang diketahui, maka dari itu penulis ingin mengangkat dan memperkenalkan kembali makanan tradisional awug dengan tampilan yang lebih modern supaya diketahui disemua kalangan khususnya dikalangan *Gen z*. Penulis ingin menjembatani antara tradisi dan modernitas memperkenalkan rasa lokal dalam konteks *pastry modern* serta penulis ingin membuka peluang baru bagi industri kuliner dalam menciptakan produk inovasi terbaru.

Penulis akan menggunakan teknik *mirror glaze* untuk mempercantik hasil akhir *entremets* awug supaya memberikan tampilan visual yang elegan dan mengkilap. *Mirror glaze* juga dipilih karena lebih bisa memrepresentasi kue awug yang memiliki tampilan gradasi warna coklat dan putih, maka dari itu penulis ingin mendapatkan *layering* dari gradasi warna coklat dan putih yang identik dengan awug itu sendiri. Selain itu, *mirror glaze* memiliki tekstur yang ringan sehingga akan membuat permukaan *entremets* jauh lebih rata, hal itu bisa membantu mempertahankan tekstur dan kelembapan *entremets* awug ini jauh lebih lama.

B. Desain Produk

Penulis akan membuat produk dengan mengubah bentuk dan tampilan visual dari kue awug menjadi jenis hidangan *dessert* modern yaitu *Entremet*, tanpa mengubah keaslian cita rasanya. Penulis berharap dalam pembuatan awug *entremet* ini bisa membuka peluang baru bagi industri kuliner dalam menciptakan produk yang menggabungkan unsur tradisional dengan teknik modern.

Pada pembuatan Awug *Entremet* ini akan ada beberapa komponen atau lapisan seperti yang telah dijelaskan pada latar belakang. Maka dari itu, Awug *Entremet* akan terdiri dari komponen *pandan cake* pada lapisan paling bawah, di atasnya akan terdapat lapisan *croustillant* sebagai tekstur *crunchy*, lapisan *cassava paste*, kemudian pada lapisan keempat terdapat gula aren *gèlee*, lalu untuk lapisan kelima *insert* akan ditutup oleh *coconut mousse* dan dibekukan. Setelah semua lapisan membeku akan di *glaze* menggunakan *mirror glaze*.

Penulis akan menggunakan silikon sebagai *mould* dengan bentuk “*eclips*” dengan diameter 19,8 cm dan tinggi 5 cm, ketebalan masing-masing komponen 0,5-1 cm. Untuk dekorasi penulis akan menggunakan *chocolate garnish* berbentuk *cut out* segitiga, bola emas dan bunga serta penambahan *wafer* dekorasi yang akan dibalut dengan *gold dust* di atasnya. Berikut desain Awug *Entremet*.

1. Jenis Produk

Penulis akan mengambil jenis produk “*Entremet*” yang termasuk dalam kategori *Food Presentation* untuk Tugas Akhir.

2. Tema Produk

Penulis akan menghadirkan tema produk dengan cita rasa Awug dalam pembuatan *Entremet*. Awug merupakan camilan favorit sejak tahun 1940, menurut cerita yang beredar dimasyarakat awug pada awalnya terbuat dari tepung gaplek dan terkenal sebagai menu sarapan. Pada tahun 1970-an, tepung gaplek mulai sulit ditemukan maka dari itu banyak masyarakat yang lebih memilih menggunakan tepung beras sebagai bahan utamanya, ((Afrillia, 2021).

Kue awug di Jawa, hampir sama dengan kue koyabu dari Sulawesi Utara dan Ombus-ombus di Sumatera Utara. Walaupun bahan dasarnya sama, namun mudah sekali dibedakan karena ketiganya memiliki teknik bungkus yang berbeda. Awug di Jawa menggunakan teknik bungkus tum, koyabu memakai daun pandan dengan teknik bungkus seperti bacang, dan ombus-ombus dibungkus dengan daun pisang seperti prisma segiempat, (UNJ, 2008).

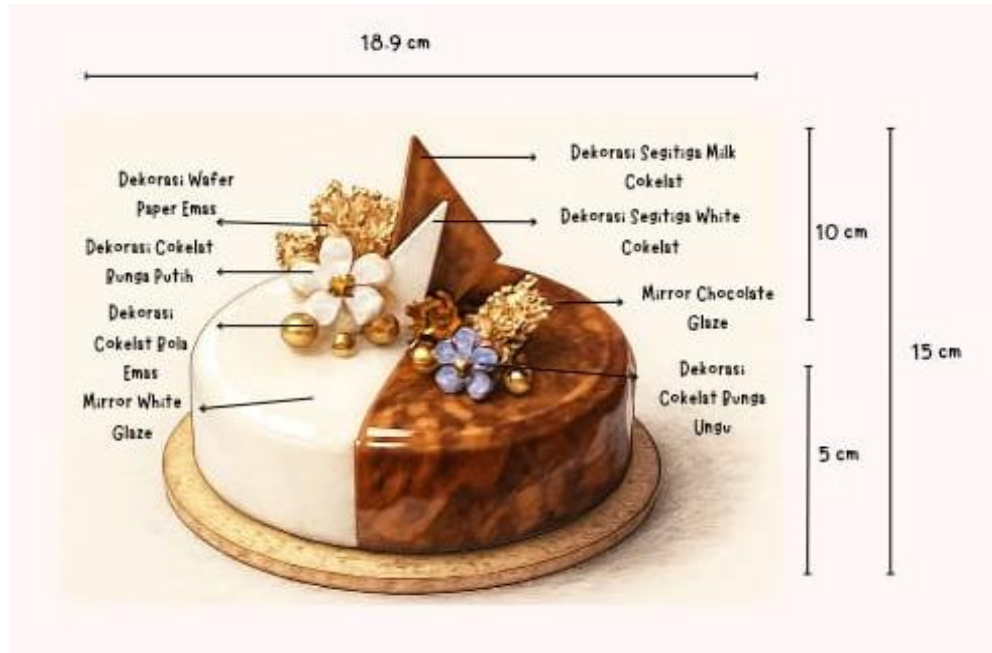


Gambar 1. 1 Awug Khas Jawa Barat.

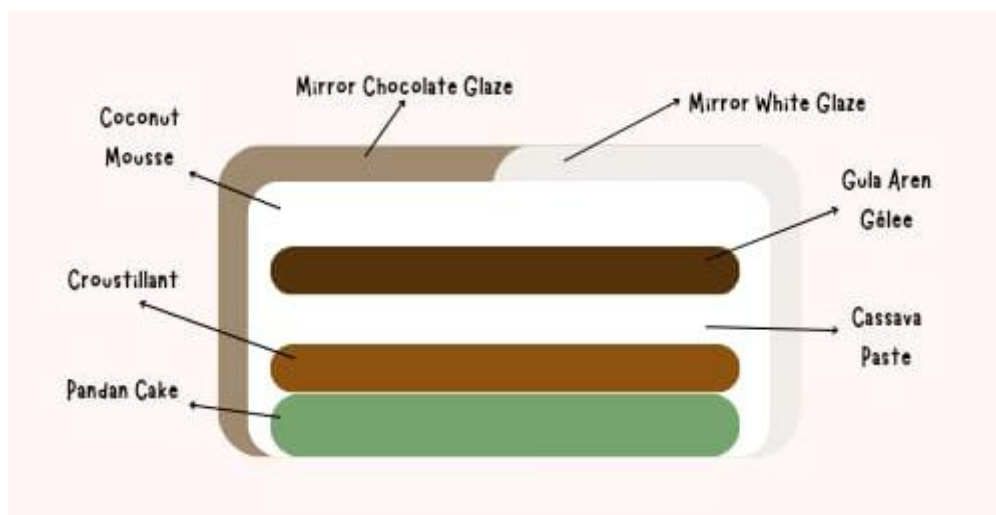
Kue awug sendiri memiliki tampilan berwarna putih dan bertumpuk dengan selingan warna coklat yang dapat diperoleh dari gula aren ataupun gula merah. Kue awug berbentuk kerucut dan dikukus menggunakan aseupan (alat kukus lancip tradisional), kue awug juga memiliki tekstur lembut, kenyal dan memiliki permukaan agak basah yang diperoleh saat proses pengukusan. Kue awug memiliki rasa manis dan gurih yang didapat dari gula merah dan gurihnya parutan kelapa, kue awug juga memiliki aroma yang harum dari daun pandan. Kue awug lebih enak jika disajikan dalam keadaan hangat ketika baru dikeluarkan dari kukusannya.

3. Sketsa

Berikut sketsa dekorasi dan layer pada produk Awug *Entremet* yang akan dibuat oleh penulis.



Gambar 1. 2 Desain Entremet Awug.



Gambar 1. 3 Layer Awug Entremet.

Berikut penjelasan mengenai komponen pada Awug *Entremet* yang dibuat oleh penulis.

a. *Mirror Glaze*

Teknik yang akan digunakan oleh penulis dalam pembuatan *entremet* ini adalah *glazing*, teknik ini akan menghasilkan warna yang diinginkan pada produk, mengkilap serta menghasilkan tampilan visual yang cantik dan menarik. *Mirror glaze* akan berbahan dasar gula, *glucose*, gelatine, *white chocolate* dan *condensed milk* yang dipanaskan hingga mencapai suhu 103°C (217°F). Gunakan blender untuk menghaluskan *mirror glaze* dengan memastikan *stick* blender tidak berada di atas permukaan cairan, karena dapat menyebabkan gelembung. Biarkan *glaze* mendingin hingga suhu 28-31°C (81-87°F) ketika akan dituangkan keatas *Entremet*, (Pascale, 2017).

Penulis akan membuat dua *mirror glaze* dengan warna yang berbeda, pertama adalah *mirror glaze* berwarna putih dan juga berwarna coklat. *Mirror galze* berwarna coklat akan terbuat dari bahan dasar yang sama seperti *mirror glaze white chocolate* tetapi diganti dengan *milk chocolate*.

b. *Coconut Mousse*

Mousse adalah *dessert* yang mempunyai tekstur yang lembut, halus seperti busa yang terbuat dari putih telur, *whipped cream*, dan pengaroma seperti coklat, puree buah, kadang ditambahkan dengan gelatine agar teksturnya lebih padat, (Hidayati, 2021).

Dalam pembuatan *Entremet Awug* ini, jenis *mousse* yang akan digunakan adalah *mousse* dengan cita rasa *coconut* sebagai salah satu kondimennya. Karakteristik yang sangat penting dari *mousse* adalah gelembung udara yang diperoleh dari hasil pengocokan krim yang dicampur dengan santan dengan pengaplikasian teknik *folding*.

c. Gula Aren Gélee

Gula aren adalah jenis gula yang dihasilkan dari niran pohon aren (*Arenga pinnata*). Gula aren memiliki rasa yang khas, manis dengan aroma yang kaya

dan warna yang lebih gelap dibanding gula putih biasa, (Lantemona, 2024). Rasa gula aren yang manis akan dijadikan komponen *jelly* pada hidangan ini.

Jelly terbuat dari air dan agar-agar. Tekstur dan rasanya unik membuat populer di kalangan pencinta makanan. *Jelly* dibuat dari ekstraksi alga merah yang merupakan bahan pembentuk gel yang umum digunakan untuk membuat hidangan penutup, (James, 2018).

d. *Cassava Paste*

Cassava paste merupakan pasta dari hasil olahan singkong yang dihaluskan kemudian dicampurkan dengan beberapa produk lain. *Cassava paste* sering kali digunakan sebagai bahan utama dalam membuat olahan kue tradisional seperti, Awug, getuk dan lain-lain. *Cassava paste* memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang khas, sehingga sangat cocok jika disatukan dengan komponen *Entremet* lainnya.

e. *Croustillant*

Croustillant di ambil dari bahasa Prancis yang artinya ‘renyah’, (McNulty, 2004). *Croustillant* adalah elemen renyah yang sering kali ditambahkan ke dalam hidangan penutup. *Croustillant* dapat dibuat dari remahan kue, kacang, atau gula karamel dengan mentega ataupun cokelat. *Croustillant* sering digunakan dalam entremets, mousse, dan layered cakes, (Harvey, 2025).

Croustillant dalam entremet awug ini akan memiliki rasa gurih dan renyah sebagai elemen tambahan. *Croustillant* ini akan didominasi oleh kacang tanah dan campuran kue beras renyah yang dibalut dengan milk coklat couverture supaya dapat merekat dan mudah disusun saat akan disatukan dengan elemen lainnya.

f. *Pandan Cake*

Kue pandan adalah kue lembut dan halus yang terbuat dari sari pandan (tanaman tropis) yang harum dan memberikan warna hijau serta populer di banyak wilayah Asia Tenggara, (Cano, 2024).

Kue pandan merupakan olahan tepung protein sedang yang dicampur dengan perisa pandan. Tepung terigu berfungsi untuk memperkuat struktur pada cake dan perisa pandan berfungsi untuk penambahan rasa dan aroma pada *cake*. Dalam pembuatan pandan cake, tepung menjadi bahan utama yang kemudian akan dicampurkan dengan telur, gula dan perisa pandan lalu dicampurkan dengan kocokan putih telur/*meringue* dengan teknik *folding*. Kemudian di *bake* pada suhu 175°C hingga matang.

g. Hiasan Cokelat

Pada pembuatan *entremet* Awug ini, penulis akan menggunakan dekorasi berbentuk kerucut, bola emas dan bunga yang terbuat dari *milk chocolate couverture* dan *white chocolate couverture*. Membuat hiasan cokelat membutuhkan teknik *tempering* terlebih dahulu. Menurut Gisslen, suhu untuk *tempering* cokelat putih *couverture* adalah 43°-46°C untuk dilelehkan dan turunkan suhu di 26°-28°C kemudian hangatkan kembali di suhu 29°-30°C, sedangkan untuk *tempering milk* cokelat *couverture* adalah 43°-46°C untuk dilelehkan dan turunkan suhu 26°-28°C kemudian hangatkan kembali di suhu 30°-31°C. Setelah cokelat di *tempering*, cokelat siap untuk di cetak, dicelup, dan penggunaan lainnya, (Gisslen, 2022).

Penulis akan membuat hiasan berbentuk kerucut menggunakan cokelat putih *couverture* dan *milk* cokelat *couverture* dengan menggunakan teknik *cut out* diatas plastik mika yang sudah dituangkan cokelat dan kemudian dibentuk menyerupai segitiga tumpul dan segitiga sembarang menggunakan pisau. Penulis juga akan membuat cokelat bola emas dari *milk chocolate couverture* yang dicetak menggunakan cetakan silikon setengah lingkaran yang kemudian akan disatukan menjadi lingkaran utuh menggunakan bantuan panci yang dipanaskan. Penulis akan membuat bunga cokelat sebagai hiasan dengan cara membuat kelopak bunga terlebih dahulu dan menyatukannya menjadi bunga utuh menggunakan *ring cutter* kecil.

h. Dekorasi *Wafer Paper* Emas

Wafer paper kerap dijadikan hiasan karna tidak berbau, tipis dan mudah ditemukan. *Wafer paper* terbuat dari pati yang juga digunakan untuk keperluan farmasi, kemasan kembang gula dan juga untuk dekorasi makanan, (Igarashi, 2024). Penulis akan membuat wafer paper berbentuk daun panjang dari *wafer paper*. Cara mendapatkan bentuk daun yaitu, dengan cara mengunting *wafer paper* sesuai yang diinginkan. *Waper paper* dekorasi juga akan dihias menggunakan *gold dust* yang akan diaplikasikam dengan cara di larutkan di *edible luster dust* lalu dioleskan dengan kuas untuk mendapatkan warna dan bentuk yang diinginkan oleh penulis.

C. Tinjauan Produk

Penulis akan menghadirkan sebuah *dessert* yang berasal dari Prancis yaitu *Entremet* dengan cita rasa Awug yang berasal dari Jawa Barat, dengan menghadirkan keunikan rasa kue awug dengan tujuan menginovasi cita rasa dari kue awug yang manis gurih menjadi hidangan lain yaitu *Entremet*.

1. Usulan Resep

Standar resep merupakan bagian penting dalam membuat produk, karena dengan adanya resep bisa mempermudah ketika akan melakukan pekerjaan. Menurut Hamidah dan Komariah Resep akan memberikan petunjuk secara tepat mengenai berbagai hal diantaranya: komposisi bahan, cara memperlakukan bahan, teknik-teknik mengolah, dan prosedur kerja suatu hidangan , (Komariah, 2018). Berikut penulis lampirkan mengenai standar resep dalam pembuatan awug *entremet* yang akan dibuat.

Tabel 1. 1 Standar Resep Coconut Mousse.

<i>Coconut Mousse</i>			Jenis: <i>Cream & Sauce</i>	
Standar Resep			Hasil: 688 gr	
			Halaman: 1	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Campurkan	400 gr 60 gr 2 gr	Santan Gula Garam	Masukan kedalam panci dan larutkan dengan api sedang sambil diaduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
3.	<i>Bloom</i>	8 gr	<i>Gelatine</i>	Tambahan gelatine yang sudah di <i>blooming</i> ketika santan yang sudah hangat kuku, lalu matikan api.
4.	Kocok		Santan	Kocok santan menggunakan <i>mixer</i> hingga kokoh.
5.	<i>Fold-in</i>	220 gr	<i>Fresh cream</i>	Campurkan <i>fresh cream</i> kedalam santan yang sudah di <i>mixer</i> hingga sedikit mengembang menggunakan teknik <i>folding</i> sampai merata.

Tabel 1. 2 Standar Resep Gula Aren Gelee.

Gula Aren Gelee		Jenis: Jelly		
Standar Resep		Hasil: 155 gr		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Campurkan	45 gr 105 gr 6 gr 1 gr	Gula Aren Air <i>Gelatine</i> Garam	Masukan semua bahan kedalam panci dan masak hingga mendidih. Lalu, matikan api.
3.	Saring & Masukkan			Saring dan tuangkan kedalam cetakan yang akan digunakan.

Tabel 1. 3 Standar Resep Cassava Paste.

<i>Cassava Paste</i>		Jenis: <i>Paste</i>		
Standar Resep		Hasil: 330 gr		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Rebus & Haluskan	100 gr	Singkong	Rebus hingga menjadi lunak dan haluskan dengan cara ditumbuk.
3.	Campurkan	20 gr 15 gr 2 gr	Gula <i>Butter</i> <i>Vanilla</i> <i>enssence</i>	Campurkan semua bahan hingga halus dan tercampur rata.
4.	Kukus dan Sangrai	45 gr 45 gr	Kelapa parut Tepung Beras	Campurkan bahan dengan teknik <i>rub-in</i> .
5.	Tambahkan	30 gr	<i>Fresh cream</i>	Campurkan pada semua bahan dan aduk hingga rata.
6.	Didihkan dan Campurkan	80 gr	Santan	Hingga hangat kuku dan masukan kedalam bahan yang lainnnya
5.	Bentuk		<i>Cassava Paste</i>	Kedalam cetakan yang diinginkan.

Tabel 1. 4 Standar Resep Croustillant.

Croustillant		Jenis: Crunchy		
Standar Resep		Hasil: 95 gr		
		Halaman:1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.		5 gr 25 gr	Kue Beras Renyah Kacang Tanah	Masukan kedalam wadah.
3.	Lelehkan	30 gr	<i>Milk Chocolate Coverture</i>	Tuangkan kedalam bahan sebelumnya dan ratakan, kemudian bentuk didalam cetakan.

Tabel 1. 5 Standar Resep Pandan Cake.

Pandan Cake		Jenis: Cake		
Standar Resep		Hasil: 405 gr		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Campurkan	5 pcs 125 gr	Telur Gula	Campurkan bahan lalu aduk hingga mengembang menggunakan <i>mixer</i> .
3.	Campurkan	90 gr 2 tetes	Tepung terigu sedang Perisa pandan	Kedalam adonan cair menggunakan teknik <i>folding</i> sampai merata.
4.	Tuangkan			Pada <i>baking pan</i> yang sudah dioles <i>butter</i> dan dilapisi dengan tepung kering
5	Bakar			Masukan adonan kedalam loyang yang sudah lalu dipanggang suhu 175°C selama 5-10 menit. Pastikan hingga matang.

Sumber. Kitchen Pastry Poltekpar NHI Bandung

Tabel 1. 6 Standar Resep White Mirror Glaze.

Mirror Glaze		Jenis: Glazing		
Standar Resep		Hasil: 630 gr		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(4)	(5)	(6)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Campurkan & Didihkan	14 gr 150 gr 150 gr	<i>Gelatine</i> Gula <i>Glucose</i>	Campurkan semua bahan hingga larut, pastikan mencapai suhu 103°C menggunakan termometer.
3.	Tuangkan	150 gr	Susu kental manis	Aduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
4.	Tuangkan	150 gr	<i>White Chocolate Couverture</i>	Aduk hingga coklat dan gelatine mencair atau meleleh.
5.	<i>Mixer & Saring</i>			Gunakan <i>hand mixer</i> agar lebih mudah dan saring <i>glaze</i> agar mendapatkan tekstur yang sempurna.
6.	Campurkan	4 gr	Pewarna Putih	Kedalam <i>mirror glaze</i> .

Sumber. Kitchen Pastry Poltekpar NHI Bandung

Tabel 1. 7 Standar Resep Dark Mirror Glaze

Mirror Glaze		Jenis: Glazing		
Standar Resep		Hasil: 307 gr		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(4)	(5)	(6)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Campurkan & Didihkan	7 gr 75 gr 75 gr	<i>Gelatine</i> <i>Gula</i> <i>Glucose</i>	Campurkan semua bahan hingga larut, pastikan mencapai suhu 103°C menggunakan termometer.
3.	Tuangkan	75 gr	Susu kental manis	Aduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
4.	Tuangkan	75 gr	<i>Milk Chocolate Couverture</i>	Aduk hingga cokelat dan gelatine mencair atau meleleh.
5.	<i>Mixer & Saring</i>			Gunakan <i>hand mixer</i> agar lebih mudah dan saring <i>glaze</i> agar mendapatkan tekstur yang sempurna.

Tabel 1. 8 Standar Resep Coklat Cut Out Segitiga Dekorasi.

Dekorasi		Jenis: Dekorasi		
Standar Resep		Hasil: 8 coklat hias		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	<i>Bain Marie</i>	50 gr	<i>Milk Chocolate Couverture</i>	<i>Melting 43°-46°C Cooling 26°-28°C Tempering 30°-31°C</i>
3.	Tuangkan		<i>Melt chocolate</i>	Keatas plastik mika lalu ratakan dengan <i>knee palette</i> .
4.	Potong		<i>Chocolate</i>	Berbentuk segitiga tumpul dengan ukuran 12 x 6,2 x 6,2cm.
5	<i>Bain Marie</i>	50 gr	<i>White Coklat Couverture</i>	<i>Melting 43°-46°C Cooling 26°-28°C Tempering 29°-30°C</i>
6	Tuangkan		<i>Melt Chocolate</i>	Keatas plastik mika. lalu ratakan menggunakan <i>knee palette</i> .
7.	Potong		<i>Chocolate</i>	Berbentuk segitiga sembarang dengan ukuran 6 x 8 x 10cm.

Tabel 1. 9 Standar Resep Coklat Bunga Dekorasi

		Jenis: Dekorasi		
Standar Resep		Hasil: 6 coklat bunga		
		Halaman: 1/1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	<i>Bain Marie</i>	30 gr	<i>White Coklat Couverture</i>	<i>Melting 43°-46°C Cooling 26°-28°C Tempering 29°-30°C</i>
3.	Tambahkan	Secukupnya	Pewarna Ungu	Kedalam cokelat dan ratakan.
4.	Bentuk		Cokelat Cair	Menggunakan <i>pallate</i> keatas plastik mika dan gulung.
5.	Tempel		<i>Chocolate</i>	Berbentuk bunga didalam <i>ring cutter</i> dengan bantuan cokelat sebagai perekatnya.

Tabel 1. 10 Standar Resep Coklat Bola Emas Dekorasi.

		Jenis: Dekorasi		
Standar Resep		Hasil: 6-7 coklat bola emas		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	<i>Bain Marie</i>	50 gr	<i>Milk Chocolate Couverture</i>	<i>Melting 43°-46°C Cooling 26°-28°C Tempering 30°-31°C</i>
3.	Tuangkan		<i>Melt chocolate</i>	Kedalam cetakan setengah lingkaran dan ratakan pinggirannya
4.	Bentuk		2 coklat setelah lingkaran	Menjadi bulat dengan melelehkan bagian ujungnya lalu satukan.
5.	Taburi		<i>Gold dust</i>	Di permukaan coklat.

Tabel 1. 11 Standar Resep Wafer Paper Dekorasi.

Standar Resep		Jenis: Dekorasi		
		Hasil: 7-8 pcs		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Oles	1 lembar	<i>Wafer paper</i>	Menggunakan <i>edible luster dust</i> kemudian lipat kertas menjadi setengah bagian.
3.	Potong			Menggunakan gunting hingga berbentuk daun ataupun bentuk yang diinginkan.
4.	Taburi	Secukupnya	<i>Gold Dust</i> <i>Luster Dust</i>	Diseluruh permukaan.





Tabel 1. 12 Assembling Entremet Awug Khas Jawa Barat.





Entremet Awug		Jenis: <i>Entremet</i>		
Standar Resep		Hasil: <i>Whole Cake</i> (18, 9 cm x 5 cm)		
		Halaman: 1		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	<i>Mise en Place</i>			
2.	Bekukan komponen.			Silikon berukuran 13,8 cm untuk komponen.
3.	Siapkan			<i>Mould</i> ukuran 19,8 cm berbentuk <i>eclips</i> .
4.	Tuangkan		<i>Coconut Mousse</i>	Ke dalam silikon dan isi setengah bagiannya.
5.	Letakan		<i>Gelee Gula Aren</i>	Di atas <i>Coconut Mousse</i> .
6.	Letakan		<i>Cassava Paste</i>	Di atas <i>Gelee Gula Aren</i> .
7.	Letakan		<i>Croustillant</i>	Di atas <i>Cassava Paste</i> .
8.	Letakan		<i>Pandan Cake</i>	Di atas komponen <i>Croustillant</i> ..
9.	Tambahan		<i>Coconut Mousse</i>	Disela-sela bagian yang masih kosong.
10.	Bekukan			Bekukan hingga keras.
11.	Keluarkan		Entremet	Dari <i>freezer</i> , pindahkan ke atas <i>cooling wire</i> .
12.	Tuangkan		<i>Glaze</i>	Ke atas <i>Entremet</i> .
13.	Pindahkan		<i>Entremet</i>	Ke <i>plated dessert</i>
14.	Letakan		Dekorasi	Di atas <i>Entremet</i>





2. Kebutuhan Alat

Alat produksi (*mean of production*) adalah setiap alat yang menghasilkan produk komoditas, (Astawa, 2021). Dalam pembuatan *Entremet Awug* penulis membutuhkan alat penunjang untuk membantu dan mempermudah dalam pembuatan olahan ini. Berikut daftar tabel yang terdiri dari nama alat serta kegunaannya.

Tabel 1. 13 Kebutuhan Alat.

No (1)	Nama Alat (2)	Fungsi (3)
1.	 <p data-bbox="475 752 959 824">Gambar 1. 4 Silikon bentuk “eclips” ukuran 18,9 cm.</p>	Untuk membentuk Entremet.
2.	 <p data-bbox="443 1151 986 1189">Gambar 1. 5 Silikon bulat ukuran 13,8 cm.</p>	Untuk membentuk komponen Entremet.
3.	 <p data-bbox="555 1487 879 1525">Gambar 1. 6 Timbangan.</p>	Untuk menimbang bahan.
4.	 <p data-bbox="528 1935 906 1973">Gambar 1. 7 Standing Mixer.</p>	Untuk mengocok <i>fresh cream</i> dan lainnya.

(1)	(2)	(3)
5.	 <p data-bbox="592 703 842 734">Gambar 1. 8 Panci.</p>	Untuk memasak komponen seperti santan, cream, dan lainnya.
6.	 <p data-bbox="536 1115 900 1146">Gambar 1. 9 Hand Blender.</p>	Untuk menghaluskan <i>glaze</i> .
7.	 <p data-bbox="568 1529 865 1561">Gambar 1. 10 Spatula.</p>	Untuk mengaduk ataupun mencampur adonan.
8.	 <p data-bbox="533 1933 903 1964">Gambar 1. 11 Ballon Whisk.</p>	Untuk mengaduk coconut mousse.

9.	 <p>Gambar 1. 12 Plastik Segitiga.</p>	Untuk menuangkan <i>mousse</i> kedalam cetakan.
10.	 <p>Gambar 1. 13 Loyang.</p>	Untuk alas atau loyang pembakaran pandan cake.
11.	 <p>Gambar 1. 14 Pallette.</p>	Untuk membuat dekorasi dan <i>glazing</i> .
12.	 <p>Gambar 1. 15 Thermometer.</p>	Untuk mengukur suhu.

3. Kebutuhan Bahan

Penulis akan membuat *purchase order* sebagai tahap awal untuk menentukan kebutuhan bahan-bahan yang akan dibutuhkan dalam pembuatan *Entremet Awug*. *Purchase order* adalah dokumen pemesanan barang yang dikeluarkan oleh pembeli dan ditujukan kepada penjual. Biasanya PO berbentuk sebuah formulir, di dalamnya tercantum tipe atau jenis barang yang akan dipesan, termasuk jumlah pesanan, serta harga yang telah disetujui oleh calon pembeli, (Chastiti, 2007).

Tabel 1. 14 Purchase Order Entremet Awug.

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Unit	Harga(Rp)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Butter	1	gr	200	50.000	50.000
2.	Edible luster dust	1	gr	35	22.000	22.000
3.	Edible wafer paper	1	pcs	5	45.000	45.000
4.	Fresh cream	1	gr	1000	127.500	127.500
5.	Garam	1	gr	500	5.500	5.500
6.	Gelatine	1	gr	100	24.000	24.000
7.	Glucose	1	gr	400	17.500	17.500
8.	Gold dust	1	gr	5	16.800	16.800
9.	Gold leave	1	gr	5	7.000	7.000
10.	Gula	1	gr	1000	15.000	15.000
11.	Gula aren	1	gr	1000	17.000	17.000
12.	Kacang tanah	1	gr	250	12.000	12.000
13.	Kelapa Parut	1	gr	250	24.000	24.000
14.	Milk chocolate couverture	1	gr	1000	149.000	149.000

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
15.	Pewarna putih bubuk	1	gr	50	13.000	13.000
16.	Pewarna ungu	1	gr	30	6.000	6.000
17.	Perisa pandan	1	gr	55	10.000	10.000
18.	Rice krispie	1	gr	250	54.000	54.000
19.	Santan	1	gr	1000	78.000	78.000
20.	Singkong	1	gr	1000	15.000	15.000
21.	Susu kental manis	1	gr	545	17.000	17.000
22.	Tepung beras	1	gr	500	11.500	11.500
23.	Tepung terigu	1	gr	1000	12.000	12.000
24.	Telur	8	pcs	8	3.000	24.000
25.	Vanilla essence	1	gr	30	20.000	20.000
26.	White chocolate couverture	1	gr	1000	112.500	112.500
TOTAL						905.300

4. Recipe Coasting

Recipe coasting merupakan sebuah proses dari menghitung biaya dari bahan-bahan di dalam sebuah resep dan bagian dasar yang bagus untuk mengontrol biaya makanan, (Hill, 2007). Berikut penulis lampirkan *recipe coasting* dari *Entremet Awug Khas Jawa Barat*.

Tabel 1. 15 Recipe Cost Coconut Mousse..

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	<i>Fresh Cream</i>	1000 gr	220 gr	127,500	28,050
2.	Garam	500 gr	2 gr	5,500	22
3.	<i>Gelatine</i>	100 gr	8 gr	24,000	1,920
4.	Gula	1000 gr	30 gr	15,000	450
5.	Santan	1000 gr	400 gr	78,000	31,200
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 61,642

Tabel 1. 16 Recipe Cost Gula Aren Gelee.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	Garam	500 gr	1	5.500	11
1.	Gula aren	1000 gr	45 gr	17.000	765
2.	<i>Gelatine</i>	100 gr	3 gr	24.000	720
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 1,496

Tabel 1. 17 Recipe Cost Cassava Paste.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	Singkong	1000 gr	100 gr	15.000	1.500
2.	Gula	100 gr	20 gr	15.000	3.000
3.	<i>Butter</i>	200 gr	15 gr	50.000	3.750
4.	<i>Vanilla essence</i>	30 gr	2 gr	20.000	1.333
5.	Tepung beras	500 gr	45 gr	11.500	1.035
6.	Kelapa Parut	250 gr	45 gr	24.000	4.320
7.	<i>Fresh cream</i>	1000 gr	30gr	127.500	3.825
8.	Santan	1000 gr	80 gr	78.000	6.240
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 25,003

Tabel 1. 18 Recipe Cost Croustillant.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	<i>Rice krispie</i>	250 gr	5 gr	54.000	1.080
2.	Kacang tanah	250 gr	25 gr	12.000	1.200
3.	<i>Milk chocolate couverture</i>	1000 gr	30 gr	149.000	4.470
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 6,750

Tabel 1. 19 Recipe Cost Pandan Cake.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	Telur	1 pcs	1 pcs	3.000	3.000
2.	Gula	1000 gr	25 gr	15.000	375
3.	Tepung terigu	1000 gr	18 gr	12.000	216
4.	Perisa pandan	55 gr	2 gr	10.000	364
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 3,955

Tabel 1. 20 Recipe Cost White Mirror Glaze.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	<i>Gelatine</i>	100 gr	14 gr	24.000	3.360
2.	Gula	1000 gr	150 gr	15.000	2.250
3.	<i>Glucose</i>	400 gr	150 gr	17.500	6.563
4.	Susu kental manis	545 gr	150 gr	17.000	4.679
5.	<i>White chocolate couverture</i>	1000 gr	150 gr	112.500	16.875
6.	Pewarna putih bubuk	50 gr	4 gr	13.000	1.040
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 34,766

Tabel 1. 21 Recipe Cost Dark Mirror Glaze.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	<i>Gelatine</i>	100 gr	7 gr	24.000	1.680
2.	Gula	1000 gr	75 gr	15.000	1.125
3.	<i>Glucose</i>	400 gr	75 gr	17.500	3.281
4.	Susu kental manis	545 gr	75 gr	17.000	2.339
5.	<i>Milk chocolate couverture</i>	1000 gr	75 gr	149.000	11.175
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 19,601

Tabel 1. 22 Recipe Cost Coklat Cut Out Segitiga Dekorasi.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	Milk chocolate couverture	1000 gr	50 gr	149.000	7.450
2.	White chocolate couverture	1000 gr	50 gr	112.500	5.625
<i>Recipe Cost</i>					Rp 13,075

Tabel 1. 23 Recipe Cost Coklat Bunga Dekorasi.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	<i>White chocolate couverture</i>	1000 gr	50 gr	112.500	5.625
2.	Pewarna ungu makanan	30 gr	1 gr	5.000	167
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 5,792

Tabel 1. 24 Recipe Cost Coklat Bola Emas Dekorasi.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	<i>Milk chocolate couverture</i>	1000 gr	50 gr	149.000	7.450
2.	<i>Gold dust</i>	5 gr	1 gr	16.800	3.360
3.	<i>Gold leave</i>	5 gr	1 gr	7.000	1.400
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 10,810

Tabel 1. 25 Recipe Cost Waper Paper Dekorasi.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	<i>Edible wafer paper</i>	5 lembar	1 lembar	45.000	9.000
2.	<i>Gold dust</i>	5 gr	1 gr	16.800	3.360
3.	<i>Edible luster dust</i>	35 gr	7 gr	22.000	4.400
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 16,760

Tabel 1. 26 Recipe Cost Gold Leave.

No.	Nama Bahan	Quantity	Quantity Yang Dibutuhkan	Harga	Total Harga
1.	<i>Gold Leave</i>	5 gr	2 gr	7.000	2.800
<i>Recipe Cost</i>					Rp. 2,800

5. Selling Price

Setelah menghitung *Purchase Order* dan *Recipe Costing* tahap selanjutnya adalah menentukan *Selling Price*. *Selling Price* adalah harga jual yang ditetapkan per unit barang atau jasa yang telah diproduksi oleh perusahaan, (Mahmud, 20221). Untuk mengetahui harga jual diperlukan terlebih dahulu total *ingredients cost* yang biasanya lebih dikenal dengan sebutan *food cost*. Menurut Dittmer, Cara menghitung penetapan harga jual terdapat dua metode yang digunakan, yaitu *product cost percentage* yang didasarkan pada persentase yang diharapkan dari harga jual dan *product contribution margin* yang didasarkan jumlah uang yang

tersisa dari setiap produk untuk menutup biaya tetap dan menghasilkan profit bisnis, (Foster, 2014).

Penulis akan membuat *selling price* dengan menggunakan metode *product contribution margin*. Menurut Hayes, Formula *Selling Price* sebagai berikut,

$$\text{Selling Price} = \text{Product Cost} + \text{Contribution Margin Desired}$$

Tujuan akhir dari menentukan *selling price* ini yaitu untuk membangun harga atau nilai yang diinginkan oleh pelanggan atau konsumen., (Hayes, 2020). Selain menentukan *selling price* penulis juga harus menghitung *overhead* yang dihasilkan dari biaya yang telah dikeluarkan. Menurut Tulsian, Formula *overhead* sebagai berikut,

$$\text{Overhead} = \text{Indirect Material Cost} + \text{Indirect Labour Cost} + \text{Indirect Expenses}$$

Overhead merupakan biaya tidak langsung dari biaya material, tenaga kerja dan kebutuhan lainnya secara tidak langsung, (Tulsian, 2010).

Menentukan *selling price* dibutuhkan *margin* terlebih dahulu. *Margin* laba bersih adalah rasio profitabilitas yang mengukur penjualan laba bersih yang diperoleh dengan setiap nilai penjualan yang dihasilkan dengan membandingkan laba bersih dan penjualan bersih suatu perusahaan, (Indrawan, 2025). Berikut penulis sertakan tabel *Selling Price*.

Tabel 1. 27 Selling Price Entremet Awug.

Total Recipe Costing	Rp. 202.450
Overhead 30%	Rp. 60.735
Total Cost	Rp. 263.185
Margin 85%	Rp. 223.708
Selling Price	Rp. 500.000

Lokasi dan Waktu Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi yang akan digunakan oleh penulis untuk Tugas Akhir akan dilaksanakan pada.

- Rumah Penulis
- Pastry Kitchen, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hergamanah, 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 Food Presentation adalah.

- Bulan November 2025

Waktu pelaksanaan untuk mempersiapkan produk pada hari sidang adalah.

- Bulan November 2025