

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Plated dessert adalah sebuah susunan makanan yang disajikan di atas piring dengan sentuhan kreativitas oleh seorang chef, baik itu secara abstrak maupun tersusun (Sekar Rini, 2019). *Plated dessert* bertujuan agar penyajian menjadi lebih menarik dan dapat meningkatkan selera makan dari orang yang menikmati makanan penutup tersebut. Dan di setiap piring hidangan penutup memiliki konsep tema tersendiri.

Ada berbagai macam tema yang dapat diangkat menjadi tema untuk menyajikan makanan penutup di atas sebuah piring, salah satunya Teknik *deconstructed*. Teknik *deconstructed* adalah teknik yang merubah bentuk atau susunan komponen yang disatukan dan digunakan kembali ke dalam sebuah wadah atau *plate* (Rangga, 2017).

Banyak hal yang dapat didekonstruksi, salah satunya makanan. *Deconstructed* makanan dapat meningkatkan nilai makanan tersebut dari segi rasa, penampilan maupun harga. Saat ini dekonstruksi makanan sudah sering digunakan oleh para *chef profesional*

Boyle (2012:20) mengatakan, “*Good design is the most important way to differentiate ourselves from our competitors.*” Yang artinya ketika kita mampu membuat sebuah desain atau tema yang baik sehingga kita bisa membedakan hasil desain kita dengan hasil pesaing kita, sehingga terciptanya ciri khas tertentu yg pada *plated dessert* kita. Maka dari itu, deskonstruksi merupakan salah satu teknik yang tepat dan sesuai dalam mengembangkan produk Srikayo, dengan mengubah bentuk dan metode masak. Namun, tetap memiliki cita rasa khas Srikayo, yang siap berkompetisi dengan *dessert* mahal lainnya.

Banyak orang yang berasumsi sebuah makanan yang sudah dihiasi atau diatur agar terlihat indah itu mahal. Hal tersebut disebabkan karena dari segi bahan dan komponen yang ada di dalam piring dan makanan tersebut. Terdapat 4 komponen pada sebuah *Plated Dessert* yaitu main item, sauce, garnish dan crunch. Dan pada masa ini banyak *chef* profesional yang menata piringnya berisikan lebih dari 4 komponen dengan bahan dan tekhnik pembuatan yang berbeda – beda, dan terkadang juga penggunaan piring atau wadah untuk makanan tersebut dipilih secara khusus untuk menunjang penampilan dari makanan tersebut . Maka dari itu sebuah makanan penutup yang diatur dalam satu piring dengan komponen lainnya mampu memiliki harga yang tinggi atau relatif mahal.

Sumatera Selatan, tepatnya Kota Palembang salah satu daerah yang memiliki berbagai macam jenis kue tradisional. Seperti; maksuba, kue 8 jam,

enggak ketan, bolu kojo, kue lumpang, telok ukan, sekayo atau srikayo, dll. Kota Palembang pula memiliki ciri khas rasa kue tradisionalnya sendiri. Ciri khas rasanya adalah manis, gurih dan lembut. Dikarenakan hampir di setiap bahan dari kue tradisionalnya menggunakan telur, gula dan santan.

Belum banyak orang yang mengenal kue – kue tradisional Kota Palembang. Salah satu kue tradisional dari Kota Palembang adalah Srikayo. Srikayo memiliki rasa gurih dan manis juga memiliki tekstur yang lembut serta rasa dan aroma pandan yang khas. Kue ini biasanya di konsumsi sebagai camilan teman minum susu, kopi atau teh. Kue Srikayo bisa disajikan dalam keadaan tertentu, seperti pesta dan acara keluarga.

Oleh karena itu penulis akan mengangkat tema “*Plated Dessert Srikayo Khas Kota Palembang*” untuk diangkat dalam Tugas Akhir *Food Presentation* dengan maksud memperluas pengetahuan akan kue tradisional kepada setiap kalangan dan menciptakan variasi – variasi baru dengan kue utama Srikayo. Sehingga dapat meningkatkan nilai dan harga jual Srikayo serta meningkatkan minat masyarakat Indonesia untuk lebih mencitai produk dalam negeri.

B. Desain Produk

Adapun desain produk yang akan penulis paparkan meliputi penjelasan tema, konsep, komponen - komponen produk dan sketsa rencana penyajian yang akan penulis presentasikan pada *plated dessert*.

Di balik keunikan kue Srikayo terdapat sejarah unik di dalamnya. Menurut Sejarah srikayo ini disebut dengan makanan mertua. Karena zaman dulu, srikayo ditaruh kedalam rantang lalu diantar ke tempat mertua. Selain itu srikayo tidak hanya disajikan sendirian, namun juga ditemani oleh beras ketan putih yang telah dimasak. Oleh sebab itu, hingga saat ini orang-orang lebih mengenal dengan sebutan “Srikayo Ketan”. Filosofi dari ketan yang ada di Kue Srikayo sendiri melambangkan suatu kelanggengan dalam hubungan seseorang. Ketan yang lengket sering dianalogikan seperti hubungan yang diharapkan akan terus berjalan baik (Gita, 2014). Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa Kue Srikayo yang gurih, lembut, manis dan lengket ini merupakan simbol kelanggengan sebuah hubungan. Di harapkan kue ini dapat menyatukan sebuah keluarga dan menjadikannya keluarga yang harmonis.

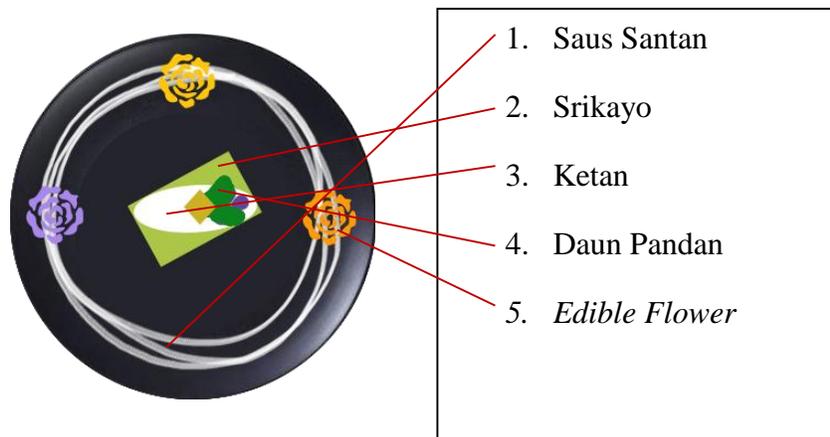
Bahan – bahan utama yang digunakan dan menjadi cita rasa Srikayo adalah telur, gula, pandan dan santan. Metode Pembuatan yang digunakan dalam Srikayo dengan cara pengukusan. Srikayo biasa disajikan bersama Ketan Putih yang memiliki rasa gurih sebagai makanan pendamping dan penyeimbang rasa manis yang dimiliki Srikayo. Kue Srikayo memiliki tekstur yang lembut serta aroma pandan yang kuat. Kue Srikayo bisa disajikan dalam keadaan tertentu, seperti pesta dan acara keluarga (Selvi, 2014). Maka dari itu Penulis mendeskonstruksikan Srikayo menjadi 5 varian berupa Srikayo *Sticky Rice, Green*

Srikayo, Srikayo *Brown Sugar*, Srikayo *Pudding Served With Coconut*, *La Belle* Srikayo.

1. Srikayo Sticky Rice

GAMBAR 01

DESAIN *PLATED DESSERT SRIKAYO STICKY RICE*



Sumber: Olahan Penulis (2019)

Srikayo merupakan kue tradisional khas kota Palembang, Sumatera Selatan. Srikayo memiliki ciri khas seperti kue tradisional Palembang lainnya yang memiliki rasa manis dan gurih. Cita rasa tersebut itu berasal dari santan, telur dan gula. Pada Srikayo, terdapat tambahan pandan sebagai ciri khas makanan ini sendiri.

Penulis tertarik untuk mengangkat Srikayo pada tugas akhir ini karena cita rasa pandannya dan santan yang gurih merupakan ciri khas sehingga dapat diubah dengan bentuk atau tekstur yang berbeda.

Penulis memilih judul Srikayo Sticky Rice dikarenakan komponen yang ada pada desain pertama ini hampir mirip dengan jajanan khas dari negara Thailand yaitu *Mango Sticky Rice* dan yang membedakannya yaitu pada buah mangga dan srikayo yang ada pada desain ini.

Penulis memilih desain di atas dengan adanya Saus Santan yang melingkar mengartikan kesatuan atau mempersatukan, sama halnya dengan makna Srikayo itu sendiri yang mengartikan kelanggengan. Serta adanya Ketan Putih sebagai pendamping Srikayo. Dan ditambah daun pandan dan *edible flower* sebagai hiasan. Adapun cara pemasakan Srikayo dengan teknik pengukusan. Dan berikut komponen yang ada pada desain *plating* pertama.

Komponen Utama:

Srikayo dipotong persegi panjang dengan ukuran 5cm x 8cm diletakan sedikit miring

Komponen Pendukung:

- Saus Santan adalah saus yang terbuat dari santan ditambahkan bahan lainnya seperti, garam sebagai penambah rasa, tepung tapioka sebagai

pengental dan daun pandan sebagai aroma. Saus disajikan bersamaan dengan Srikayo.

- Ketan Putih yang diolah dengan santan dan garam sehingga menimbulkan rasa yang gurih. Ketan Putih disajikan bersamaan dengan Srikayo.

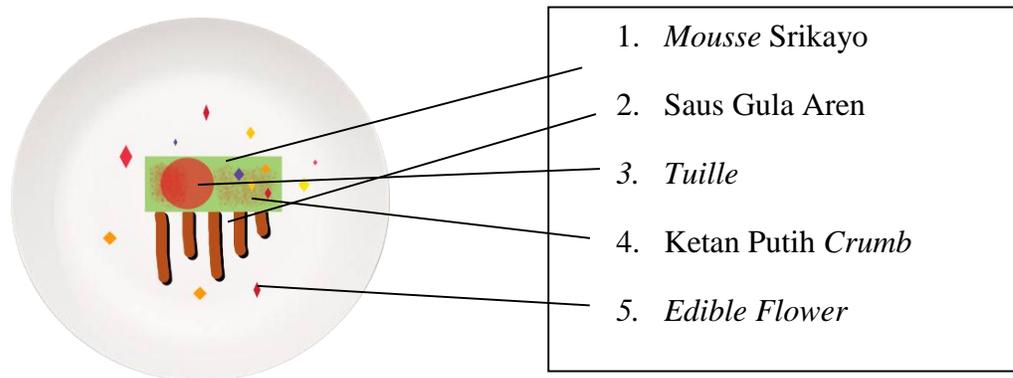
Hiasan:

- Daun pandan yang digunting membentuk huruf “V” di tancapkan diatas Srikayo.
- *Edible Flower* dengan berbagai macam jenis diletakan di atas Kelapa Parut.
- *Gold Leaf* sebagai pemanis di letakan di depan pandan.

2. *Green Srikayo*

GAMBAR 02

DESAIN *PLATED DESSERT GREEN SRIKAYO*



Sumber: Olahan Penulis (2019)

Pemilihan *Mousse* sebagai salah satu pengembangan *dessert* Srikayo yang dinilai secara ekonomis dan mudah didapat. *Mousse* merupakan salah satu *dessert* yang banyak digemari.

Penulis memilih judul untuk desain kedua ini yaitu *Green Srikayo* dikarenakan yang paling menonjol pada desain ini yaitu warna hijau Srikayo *Mousse* itu sendiri.

Green Srikayo terbuat dari *whipping cream*, gelatin, santan dan pasta pandan. Didampingi Saus Gula Aren dan *Crumbs* Ketan Putih, dan tambahan hiasan *edible flower* untuk mempercantik *Green Srikayo*.

Adapula cara memasak *Mousse Srikayo* ini dengan menggunakan teknik pengembangan adonan yang menggunakan alat *mixer* serta teknik *tempering* terhadap gelatin.

Pada *Srikayo Mousse* terdapat beberapa komponen utama. Dan berikut komponennya;

Komponen Utama:

Mousse di potong persegi panjang dengan ukuran 4cmx8cm

Komponen Pendukung:

Saus Gula Aren adalah saus yang terbuat dari gula aren ditambahkan bahan lainnya seperti, air sebagai pelarut gula dan tepung tapioka sebagai pengental. Saus disajikan bersamaan dengan *Mousse Srikayo*.

Komponen Bertekstur Renyah:

Crumble yang akan disajikan adalah *Crumb* Ketan Putih.

Hiasan:

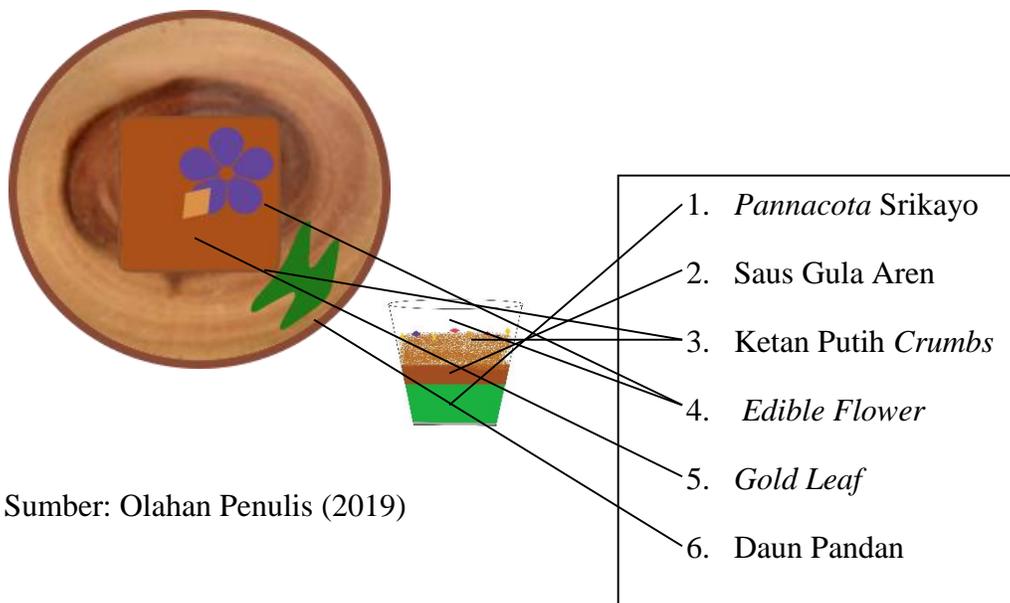
- *Tuille* berwarna merah yang diletakan diatas *Mousse Srikayo*

- *Edible Flower* dengan berbagai macam jenis diletakan di atas *Mousse* Srikayo dan diatas piring.

3. Srikayo Brown Sugar

GAMBAR 03

DESAIN *PLATED DESSERT SRIKAYO BROWN SUGAR*



Sumber: Olahan Penulis (2019)

Pannacota menjadi salah satu yang dapat mendeskotrusikan Srikayo, dengan tambahan gelatin, *whipping cream* dan santan. Produk kali ini memiliki tekstur yang lembut dan dapat dicetak.

Pada penyajian *plated dessert Srikayo Brown Sugar*, penulis menyajikannya secara berbeda penulis menggunakan gelas. Robert Wemischner

(2009) mengatakan “consider also symmetrical versus asymmetrical placements of elements on the plate, or in a glass or bowl.” Maka dari itu penulis mempertimbangkan untuk menyajikan Srikayo *Brown Sugar* di dalam gelas.

Pada desain ini terdapat beberapa lapisan yang ada di dalam gelas. Pada bagian paling bawah terdapat *Panna Cotta* Srikayo lalu di atasnya terdapat Saus Gula Aren yang melingkar di sisi pinggir *panna cotta* dan pada bagian tengah terdapat *Crumbs* Ketan Putih dan taburan *Edible Flower*. Gelas di letakan di atas tatakan kayu dan diberikan hiasan bunga untuk mempercantik tampilan.

Alasan penulis memilih judul Srikayo *Brown Sugar* dikarenakan *panna cotta* diberikan sentuhan Saus Gula Aren pada bagian atasnya serta diletakan di dalam gelas layaknya minuman yang saat ini sedang banyak di nikmati oleh semua orang yang berbahan dasar gula aren atau gula merah.

Adapula, teknik yang digunakan dalam pembuatan *Panna Cotta* adalah *boiling*, dan dicetak di dalam gelas, lalu mengalami proses pendinginan. Berikut komponen yang ada pada *Panna Cotta* Srikayo,

Komponen Utama:

Panna cotta yang dicetak di dalam 1/3 gelas.

Komponen Pendukung:

Saus Gula Aren adalah saus yang terbuat dari gula aren ditambahkan bahan lainnya seperti, air sebagai pelarut gula dan tepung tapioka sebagai pengental.

Komponen Bertekstur Renyah:

Crumble yang akan disajikan adalah *Crumb* Ketan Putih.

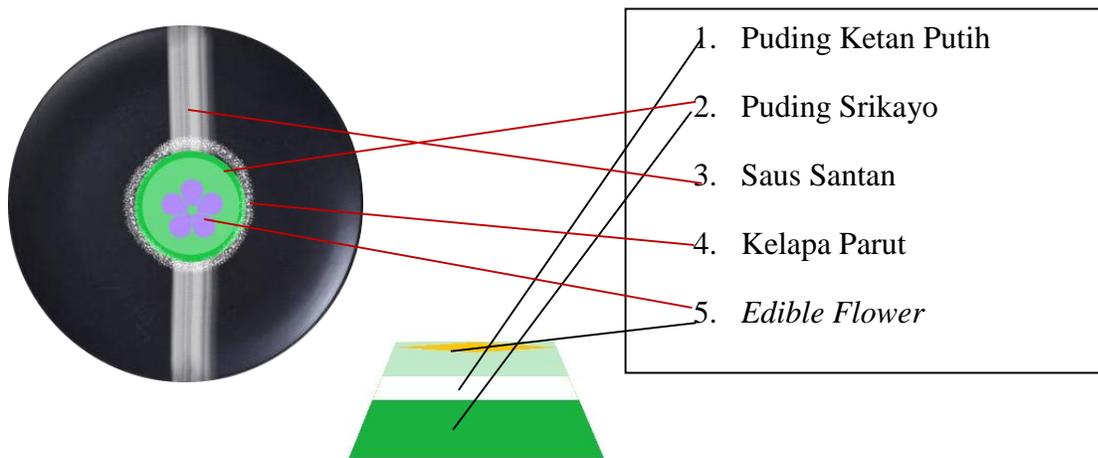
Hiasan:

- *Edible Flower* diletakan di atas *crumbs* dan saus.
- *Gold Leaf* di letakan di depan *edible flower*
- 3 ikat Daun Pandan sebagi pemanis di letakan disamping gelas

4. Srikayo Pudding Served With Coconut

GAMBAR 04

**DESAIN PLATED DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH
COCONUT**



Sumber : Olahan Penulis (2019)

Srikayo kali ini dimodifikasi menjadi Puding. Lapisan pertama atau lapisan bawah yaitu Puding Srikayo dan di atasnya terdapat Puding Ketan yang di per manis dengan tambahan bunga cosmos di permukaan atasnya. Puding ini merupakan makanan yang memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang manis. Puding ini mampu memberikan kesan yang cukup menarik karena walaupun bukan srikayo asli tapi rasanya cukup mewakili rasa srikayo.

Ada pula alasan pemilihan judul pada *plated dessert* ini karena puding di sajikan bersama produk yang berbahan dasar dari kelapa yaitu kelapa parut dan saus santan.

Penataan pada Puding Srikayo, terdapat Saus Santan dan taburan kelapa di sekeliling puding.

Komponen Utama:

Puding Srikayo berlapis Puding Ketan

Komponen Pendukung:

Saus Santan adalah saus yang terbuat dari santan ditambahkan bahan lainnya seperti, garam sebagai penambah rasa, tepung tapioka sebagai pengental dan daun pandan sebagai aroma. Saus disajikan bersamaan dengan Puding Srikayo.

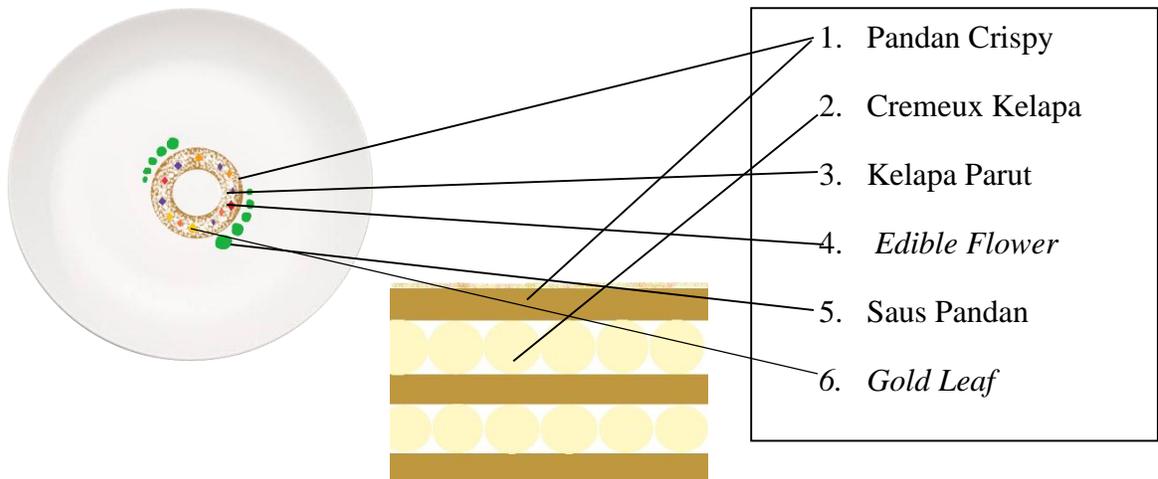
Komponen Bertekstur Renyah:

Yang akan disajikan adalah Kelapa Parut yang sudah di panggang sehingga kelapa kering dan gurih.

5. *La Belle Srikayo*

GAMBAR 05

DESAIN *PLATED DESSERT LA BELLE SRIKAYO*



Sumber: Olahan Penulis (2019)

Srikayo kali ini dimodifikasi menjadi Lapis Srikayo. Pada lapisan atas, tengah, dan bawah terdapat Pandan *Crispy* lalu sebagai *filling* nya terdapat *Cremeux* Kelapa. Didampingi dengan Saus Pandan dan Kelapa Parut. Lalu di hiasi dengan taburan dari kelopak *edible flower* untuk mempercantik tampilan.

Pemilihan judul *La Belle Srikayo* yang artinya Srikayo Yang Indah dalam bahasa Perancis, yang di maksudkan dengan tampilan dari dessert ini sendiri

yang menurut penulis sangat indah. Maka dari itu penulis ingin judul pada *dessert* ini dapat mewakili tampilannya.

Teknik memasak yang dialami produk ini adalah *boiling* dan teknik pancing untuk *cremeux*. Lalu teknik memasak untuk Pandan Crispy adalah dengan cara dipanggang.

Komponen Utama:

Lapisan Pandan *Crispy* berisikan *Cremeux* Kelapa.

Komponen Pendukung:

Saus Pandan adalah saus yang terbuat dari air pandan ditambahkan bahan lainnya seperti, gula sebagai penambah rasa dan tepung tapioka sebagai pengental. Saus disajikan bersamaan dengan Lapis Srikayo.

Komponen Bertekstur Renyah:

Yang akan disajikan adalah Kelapa Parut yang sudah di panggang sehingga kelapa kering dan gurih.

Hiasan:

- Kelopak *edible flower* dengan berbagai macam jenis diletakan di atas Kelapa Parut dan di atas piring.
- Gold Leaf di letakan di depan edible flower.

C. Tinjauan Produk

Adapun tinjauan produk dari Tugas Akhir *Food Presentation* yang akan dipaparkan meliputi *standard recipe*, *purchasing list*, *recipe costing*, *selling price*, dan alat yang digunakan dalam pembuatan produk, dan kandungan nutrisi dari setiap menu yang akan disajikan.

1. *Standard Recipe*

Menurut buku *CTH Finance for Tourism and Hospitality* (2009:167) "*A standard recipe is a formula for producing a food or beverage item. It provides a summary of ingredients, the required quantity of each, specific preparation procedure, portion size, garnish, and any other information necessary to prepare the item.*" yang berarti standar resep memaparkan bahan yang akan digunakan beserta jumlahnya, prosedur dalam membuat suatu produk, pembagian porsi sampai hiasan suatu hidangan. Standar resep merupakan hal penting dalam pembuatan produk, karena merupakan pedoman utama.

Departemen *Pastry* sangat terikat dengan standar resep, berbeda dengan *Kitchen*. Karena keberhasilan produk bergantung pada kuantitas dalam standar resep. Berikut Standar Resep gabungan yang Penulis dapat dari Praktek Kerja Nyata di Hotel Tentrem Jogjakarta, Standar Resep STP NHI Bandung dan sumber lainnya yang digunakan dalam pengerjaan tugas akhir.

STANDARD RECIPE SRIKAYO STICKY RICE

TABEL 1
RESEP SRIKAYO

Hasil : 10 pcs

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan			Cetakan di dalam kukusan yang tutupnya sudah di alasi kain
2	Kocok	8 butir	Telur (kecil)	
		100 gr	Gula	Di dalam <i>bowl</i> sampai gula larut
3	Campurkan	200 ml 120 ml 2 gr	Santan Air Pandan Pasta Pandan	Aduk hingga bercampur rata
4	Masukan			Adonan ke dalam cetakan
5	Kukus			Adonan dan daun pandan di dalam kukusan selama 30 menit dengan api sedang
6	Hasil			SRIKAYO

Sumber: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1993)

TABEL 2
RESEP KETAN PUTIH
(Pendamping Srikayo)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Masak	150gr 100ml 50ml 3gr	Beras ketan putih Air Santan Garam	yang sudah di di cuci dan di rendam semalaman, dengan Sampai air menyerap ke dalam
2	Pindahkan		Ketan putih	Ke dalam wadah yang tahan panas
3	Kukus		Ketan putih	Selama 30-45 menit atau sampai matang
4	Hasil			Beras Ketan pendamping Srikayo

Sumber: *Standard Recipe* Hotel Tentrem Jogjakarta (2018)

TABEL 3

RESEP SAUS SANTAN

(Pendamping Srikayo)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Masak	200ml	Santan	
		150ml	Air	
		Sejumput	Garam	
		2pc	Daun Pandan	
2	Tambahkan	12gr	Tepung Tapioka	Yang sudah di larutkan dengan air.
3	Masak			Hingga mendidih dan kental
4	Hasil			Santan <i>Sauce</i>

Sumber: *Standard Recipe* STP NHI Bandung (2016)

TABEL 4***FINISHING PLATED DESSERT SRIKAYO STICKY RICE***

Hasil : 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Piping	4ml	Saus Santan	Melingkar kurang lebih 5cm ke dalam dari pinggir piring
3	Letakan	1 potong	Srikayo	Berukuran 5cm x 8cm di piring dengan sedikit miring dan menjorok kedalam
4	Letakan	20gr	Ketan Putih	Yang di bentuk <i>quenelle</i> di depan Srikayo
5	Taburkan	4gr	Kelapa Parut	Pada bagian depan ketan putih
6	Letakan	beberapa	<i>Edible Flower</i>	Di atas taburan kelapa parut
7	Tempelkan	1 helai	Daun Pandan	Yang sudah di bentuk huruf V di atas Srikayo
8	Hasil			<i>PLATED DESSERT SRIKAYO STICKY RICE</i>

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 5
STANDARD RECIPE SRIKAYO BROWN SUGAR
RESEP PANNA COTTA SRIKAYO

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Masak	300ml	<i>Whipping cream</i>	
		50ml	Santan	
		8gr	Gelatine bubuk	
		4gr	Pasta pandan	
		40gr	Gula	Hingga mendidih
2				Setelah <i>mixture</i> mendidih masukan ke dalam gelas yang sudah di siapkan
3	Biarkan			<i>Mixture</i> dingin sesuai suhu ruang baru masukan ke dalam kulkas
4	Hasil			SRIKAYO BROWN SUGAR

Sumber: *Standard Recipe* Hotel Tentrem Jogjakarta (2018)

TABEL 6
RESEP SAUS GULA AREN
(Pendamping *Panna Cotta* Srikayo)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	200ml	Air	Jangan sampai mendidih cukup hangat kuku saja
2	Kecilkan			Api kompor
3	Masukan	100gr	Gula Aren	Yang sudah di potong kecil-kecil ke dalam rebusan air. Lalu aduk perlahan agar gula mencair
4	Tambahkan	12gr	Tepung Tapioka	Yang sudah di larutkan dengan air ke dalam rebusan gula. Aduk perlahan hingga rebusan mendidih dan mengental
5	Hasil			SAUS GULA AREN

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 7

RESEP *CRUMBLE* KETAN PUTIH

(Pendamping *Panna Cotta* Srikayo)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Letakan	100gr	Mentega	Di mangkuk
2	Tambahkan	80gr	Tepung Terigu	
		50gr	Gula	
		60gr	Tepung Ketan Putih	Lalu, <i>rub-in</i> hingga tekstur menjadi pasir.
3	Panggang			Di atas <i>sheetpan</i> di dalam oven hingga kuning kecoklatan.
	Hasil			<i>Crumble</i> Ketan Putih

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 8***FINISHING PLATED DESSERT SRIKAYO BROWN SUGAR***

Hasil : 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Tuang	10ml	Saus Gula Aren	Di atas permukaan <i>panna cotta</i> yang sudah siap, tuang saus pada bagian pinggir permukaan <i>panna cotta</i>
3	Tambahkan	4gr	Crumb Ketan Putih	Pada permukaan <i>panna cotta</i> pada bagian tengah <i>panna cotta</i>
4	Letakan	2	Edible Flower	Di atas crumb
5	Letakan			Gelas <i>panna cotta</i> diatas tatakan kayu yang sudah disiapkan
6	Hias			Tatakan kayu dengan dipermanis <i>edible flower</i>
	Hasil			<i>PLATED DESSERT SRIKAYO BROWN SUGAR</i>

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 9
STANDARD RECIPE GREEN SRIKAYO
RESEP MOUSSE SRIKAYO

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Kocok	500ml 80gr	<i>Whipping Cr.</i> Gula	Sampai <i>medium stiff</i>
2	Masukan	2gr	Pasta Pandan	Aduk perlahan menggunakan <i>rubber spatula</i>
3	Pancing	200ml	Santan Cair	Sedikit campuran krim dan gula dengan aduk hingga menyatu. Dan campurkan adonan tersebut dengan sisa campuran krim dan gula. Lalu aduk kembali hingga rata.

TABEL 9**RESEP MOUSSE SRIKAYO (Lanjutan)**

4	Tambahkan	10gr	Gelatine bubuk	Yang sudah di larutkan air dengan cara di <i>bain marie</i> . Kedalam campuran krim dengan cara pancing sedikit campuran krim dengan gelatine cair hingga tercampur aduk perlahan jangan sampai gelatine menggumpal. Jika sudah tercampur rata masukan campuran tersebut kedalam krim dan aduk perlahan hingga tercampur rata.
5	Masukan			Campuran <i>mousse</i> ke dalam loyang yang sudah di siapkan
6	Biarkan			<i>Mousse</i> dingin dengan di masukan kedalam kulkas sampai akan digunakan.
7	Hasil			MOUSSE SRIKAYO

Sumber: *Standard Recipe* Hotel Tentrem Jogjakarta (2018)

TABEL 10
RESEP TUILLE
(Pendamping Mousse Srikayo)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campurkan	60ml 50ml 10gr 2 Tetes	Minyak Sayur Air Tepung Terigu Pewarna Merah	Aduk hingga tercampur rata
2	Panaskan			Teflon anti lengket
3	Tuangkan			1 sendok makan campuran ke teflon panas
4	Angkat			<i>Tuille</i> jika sudah kering dan tidak lengket lagi di teflon
5	Letakan			<i>Tuille</i> di wadah yang sudah dialasi kertas roti untuk menyaring minyak atau air yang masih tersisa di <i>Tuille</i>

TABEL 10

RESEP *TUILLE* (Lanjutan)

(Pendamping *Mousse Srikayo*)

6				Segera gunakan <i>Tuille</i> sebagai garnish. Karena <i>Tuille</i> jika dibiarkan akan menjadi lembek.
5	Hasil			TUILLE

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 11

RESEP SAUS GULA AREN

(Pendamping *Mousse Srikayo*)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	200ml	Air	Jangan sampai mendidih cukup hangat kuku saja
2	Kecilkan			Api kompor

TABEL 11
RESEP SAUS GULA AREN (Lanjutan)
(Pendamping Mousse Srikayo)

3	Masukan	100gr	Gula Aren	Yang sudah di potong kecil-kecil ke dalam rebusan air. Lalu aduk perlahan agar gula mencair
4	Tambahkan	12gr	Tepung Tapioka	Yang sudah di larutkan dengan air ke dalam rebusan gula. Aduk perlahan hingga rebusan mendidih dan mengental
5	Hasil			SAUS GULA AREN

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 12

RESEP *CRUMBLE* KETAN PUTIH

(Pendamping *Mousse* Srikayo)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Letakan	100gr	Mentega	Di mangkuk
2	Tambahkan	80gr	Tepung Terigu	
		50gr	Gula	
		60gr	Tepung Ketan Putih	Lalu, <i>rub-in</i> hingga tekstur menjadi pasir.
3	Panggang			Di atas <i>sheetpan</i> di dalam oven hingga kuning kecoklatan.
	Hasil			<i>Crumble</i> Ketan Putih

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 13***FINISHING PLATED DESSERT GREEN SRIKAYO***

Hasil : 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Tuangkan	20ml	Saus Gula Aren	Dengan membuat garis horizontal pada bagian tengah piring lalu angkat dan berdirikan piring dan biarkan Saus Gula Aren mengalir namun jangan sampai terlalu bawah
3	Letakan	1 potong	<i>Mousse Srikayo</i>	Berukuran 4cm x 8cm di bagian atas saus yang rata
4	Taburkan	15gr	<i>Crumb</i> Ketan Putih	Pada bagian atas <i>mousse</i>
5	Tancapkan	1	<i>Tuille</i>	Di atas <i>mousse</i>

TABEL 13***FINISHING PLATED DESSERT MOUSSE SRIKAYO (Lanjutan)***

6	Taburkan	Beberapa Helai	Kelopak <i>edible flower</i>	Di atas dan sekitar <i>mousse</i>
	Hasil			<i>PLATED DESSERT GREEN</i> SRIKAYO

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 14***STANDARD RECIPE SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT*****RESEP PUDING KETAN**

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campurkan	7gr 400ml 80gr	Nutrijell Tanpa Rasa Air Gula	Ke dalam panci
2	Masak			Campuran hingga mendidih dan aduk selama memasak

TABEL 14
RESEP PUDING KETAN (Lanjutan)

3	Tuang	10pcs	Bunga Cosmos	<p>Puding ke cetakan yang sudah disiapkan sedikit lalu, masukan</p> <p>Berwarna kuning atau <i>orange</i> masing-masing 1 di setiap cetakan dan ratakan. Lalu tuang kembali puding kedalam cetakan hingga bunga tenggelam lalu, masukan</p> <p>Ke dalam cetakan masing-masing 8gr di setiap cetakan dan ratakan hingga permukaan puding tertutup oleh ketan</p>
4				<p>Diamkan puding hingga mengeras dan siap lapsi dengan Puding Srikayo</p>
	Hasil			PUDING KETAN

Sumber : *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 15**RESEP PUDING SRIKAYO**

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Campurkan	7gr 400ml 100ml 40gr 2 tetes 60gr	Nutrijell Tanpa Rasa Air Pandan Santan Susu Kental Manis Pasta Pandan Gula	Di dalam panci
2	Masak			Campuran hingga mendidih
3	Masukan			Puding kedalam cetakan yang sudah berisi puding ketan hingga penuh

TABEL 15

RESEP PUDING SRIKAYO (Lanjutan)

4				Diamkan puding hingga uapnya hilang dan masukan kedalam kulkas hingga siap digunakan
	Hasil			PUDING SRIKAYO

Sumber : *Standard Recipe* Hotel Tentrem (2019)

TABEL 16

RESEP SAUS SANTAN

(Pendamping Puding Srikayo)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Masak	200ml	Santan	
		150ml	Air	
		Sejumput	Garam	
		2pc	Daun Pandan	

TABEL 16

SAUS SANTAN (Lanjutan)

2	Tambahkan	12gr	Tepung Tapioka	Yang sudah di larutkan dengan air.
3	Masak			Hingga mendidih dan kental
4	Hasil			Santan <i>Sauce</i>

Sumber: *Standard Recipe STP NHI Bandung (2016)*

TABEL 17***FINISHING PLATED DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT***

Hasil : 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Oleskan	10ml	Saus Santan	Menggunakan kuas di atas piring membentuk huruf S
3	Letakan	1 buah	Puding	Yang sudah siap diatas piring dan letakan sesuai desain
4	Taburkan	10gr	Kelapa Parut	Di sekeliling puding
	Hasil			<i>PLATED DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT</i>

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 18
STANDARD RECIPE LA BELLE SRIKAYO
RESEP PANDAN CRISPY

Hasil : 30 pcs

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan			Oven dengan api kecil
2	Siapkan			Loyang yang sudah diolesi <i>greasing oil</i> dan dialasi kertas roti dan di tandai lingkaran berdiameter 7cm
3	Kocok	2 butir 60gr	Putih Telur Gula Halus	Dengan Hingga mengembang dan kaku
4	Masukan	Sejumput 30gr 30gr	Garam Tepung Terigu Susu Bubuk	Masukan sedikit demi sedikit dan <i>fold in</i> dengan spatula karet dengan perlahan hingga tercampur rata
5	Tambahkan	Beberapa Tetes 40gr	Perisa Pandan Mentega (cair)	Ke dalam adonan dan aduk secara perlahan hingga tercampur rata

TABEL 18**RESEP PANDAN *CRISPY* (Lanjutan)**

6	Masukkan	180ml 4gr	Santan Pasta Pandan	Perlahan ke dalam campuran hingga warna merata. (saring campuran bahan jika ada tepung atau bahan lain yang sulit larut)
7	Tuangkan	½ sdt		Adonan ke dalam lingkaran pada loyang, lalu pipihkan adonan hingga memenuhi lingkaran tersebut
8	Panggang			Adonan dengan api kecil hingga berwarna kuning kecokelatan
9	Keluarkan			Pandan <i>Crispy</i> dari oven dan segera pindahkan dari loyang ke wadah yang sudah disiapkan dan jika sudah dingin tutup wadah rapat-rapat agar Pandan <i>Crispy</i> selalu gurih
	Hasil			PANDAN <i>CRISPY</i>

Sumber: *Standard Recipe Cookpad (2019)*

TABEL 19**RESEP CREMEUX KELAPA**

Hasil: 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	300ml 24gr 90ml	<i>Whipping Cream</i> Gula Santan	Di dalam panci
2	Kocok	3pcs 24gr	Kuning Telur Gula	Hingga tercampur, lalu pancing telur dengan <i>cream</i> yang sudah di panaskan
3	Masak			Hingga mendidih
4	Tambahkan	120gr	<i>White Choc. Compound</i>	Yang sudah di potong kecil-kecil kedalam campuran <i>cream</i>
	Hasil			CREMEUX KELAPA

Sumber: *Standard Recipe The Dharmawangsa Jakarta (2018)*

TABEL 20

RESEP SAUS PANDAN

(Pendamping Lapis Srikayo)

Hasil : 10 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	200ml	Air Pandan	
		40gr	Gula	Di dalam panci
2	Tambahkan	12gr	Tepung Tapioka	Yang sudah dilarutkan dengan air
3	Masak			Hingga mendidih dan kental
	Hasil			Saus Pandan

Sumber: *Standard Recipe* Olahan Penulis (2019)

TABEL 21***FINISHING PLATED DESSERT LA BELLE SRIKAYO***

Hasil : 1 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Oleskan	10ml	Saus Pandan	Dengan kuas secara vertikal diatas piring
3	Letakan	1	Pandan <i>Crispy</i>	Diatas saus lalu,
	<i>Piping</i>	25gr	<i>Cremeux</i> Kelapa	Pada lapisan pertama lalu,
	Letakan	1	Pandan <i>Crispy</i>	Diatas <i>cremeux</i> lalu, laukan kembali <i>piping cremeux</i> dan letakan lapisan ketiga di paling atas
4	Taburkan	10gr	Kelapa Parut	Diatas lapisan paling atas dan hias dengan <i>edible flower</i>
	Hasil			<i>PLATED DESSERT LA BELLE SRIKAYO</i>

Sumber: *Standart Recipe* Olahan Penulis (2019)

2. *Purchase Order*

Purchase order (PO) adalah dokumen resmi yang dibuat oleh pembeli yang berisi rangkuman barang atau jasa yang mereka beli dari penjual atau pemasok. Dokumen ini juga berperan sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan mengenai barang atau jasa yang ingin dibeli oleh pembeli (Anindita, 2019).

Pada bagian ini penulis akan menuliskan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat seluruh menu yang telah penulis paparkan pada *point* sebelumnya. Harga yang tertera dibawah adalah harga terbaru 2019 disesuaikan dengan harga pasar swalayan kota Bandung.

TABEL 22
Purchase Order

No.	Bahan	Jumlah	Harga
1	Beras Ketan Putih	500gr	Rp8,000
2	Daun Pandan	40pcs	Rp4,000
3	<i>Edible Flower Mix</i>	1 kotak	Rp85,000
4	Garam	250gr	Rp2,000
5	Gelatine Bubuk	100gr	Rp30,000
6	<i>Gold Leaf</i>	1btl	Rp110,000
7	Gula	1000gr	Rp15,000
8	Gula Aren	500gr	Rp8,000
9	Gula Halus	250gr	Rp7,000
10	Kelapa Parut	250gr	Rp5,000
11	Mentega setara Anchor	227gr	Rp35,500
12	Minyak Sayur	500ml	Rp7,500

13	Nutrijell <i>Plain</i>	15gr	Rp5,000
14	Pasta Pandan	100gr	Rp34,000
15	Santan	1000ml	Rp35,000
16	Susu Bubuk	54gr	Rp8,000

TABEL 22

Purchasing List (Lanjutan)

17	Susu Kental Manis	40gr	Rp7,500
18	Telur	20pcs	Rp27,000
19	Tepung Beras Ketan Putih	250gr	Rp3,500
20	Tepung Tapioka	250gr	Rp4,000
21	Tepung Terigu	500gr	Rp7,000
22	<i>Whipping Cream</i>	1000ml	Rp95,000
23	<i>White Chocolate Compound</i>	250gr	Rp21,000
TOTAL			Rp564,000

Sumber: Olahan Penulis (2019)

3. Kebutuhan Alat

Alat-alat yang digunakan dalam proses memasak adalah sebagai berikut

TABEL 23
PERALATAN YANG DIGUNAKAN

No	Alat	Jumlah	Fungsi
1	<p data-bbox="516 684 722 716">Cetakan Puding</p> 	10 buah	Sebagai wadah untuk mencetak Puding
2	<p data-bbox="529 1184 709 1215"><i>Baloon Whisk</i></p> 	1	Untuk mengocok dan mengaduk adonan atau <i>mixture</i>

TABEL 23

PERALATAN YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

3		<i>Bowl</i>	1	Sebagai wadah untuk mengadon crumb, mousse dan srikayo
4		Gelas Ukur	1	Untuk mengukur bahan cair dan menuangkan produk cair ke wadah masing-masing
5		<i>Mixer</i>	1	Untuk mengocok mousse
6		Sendok	3	Untuk mengambil bahan dan menghias piring

TABEL 23

PERALATAN YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

7	<p><i>Gelas dessert</i></p> 	10pcs	Wadah untuk <i>panna cotta</i>
8	<p><i>Sauce Pan</i></p> 	1pc	Untuk mengolah <i>panna cotta</i> , pudding dan <i>sauce</i>
9	<p><i>Piring dessert</i></p> 	4pcs	Wadah <i>plated dessert</i>
10	<p>Mangkok kecil</p> 	5	Wadah bahan makanan yang telah di timbang

TABEL 23
PERALATAN YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

11	<p style="text-align: center;">Timbangan</p> 	1	<p>Untuk menimbang bahan makanan</p>
12	<p style="text-align: center;">Spatula Karet</p> 	1	<p>Alat mencampurkan bahan makanan</p>
13	<p style="text-align: center;">Kukusan</p> 	1	<p>Untuk mengukus Srikayo</p>

TABEL 23

PERALATAN YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

14	<p>Pisau</p> 	2	Untuk memotong bahan makanan
15	<p><i>Knee Palette</i></p> 	1	Untuk mengangkat makanan dari wadah
16	<p><i>Piping Bag</i></p> 	4pcs	Untuk penyimpanan <i>sauce</i> agar mudah saat <i>plating</i>

TABEL 23

PERALATAN YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

17	<p>Loyang</p> 	2	Cetakan Srikayo dan Mousse Srikayo
18	<p>Ring Cutter</p> 	1	Menandai kertas roti dalam pembuatan Pandan <i>Crispy</i> dan cetakan kelapa parut
19	<p>Saringan</p> 	1	Menyaring bahan
20	<p>Hand Glove</p> 	10	Melindungi tangan agar tidak menyentuh makanan secara langsung

TABEL 23

PERALATAN YANG DIGUNAKAN(LANJUTAN)

21	<p>Oven</p> 	1	Untuk memanggang Ketan Putih <i>Crumb</i> dan Pandan <i>Crispy</i>
22	<p>Kompor</p> 	1	Untuk mengolah semua produk.
23	<p><i>Choping Board</i></p> 	1	Untuk memotong bahan

TABEL 23

PERALATAN YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

24	<p data-bbox="532 407 667 436"><i>Sheet Pan</i></p> 	1	Untuk wadah saat memanggang Kelapa Parut, Pandan <i>Crispy</i> dan Crumb Ketan Putih
25	<p data-bbox="524 756 675 785"><i>Frying Pan</i></p> 	1	Untuk memasak <i>Tuille</i>

Sumber: Dokumentasi Penulis (2019)

4. *Recipe Cost*

Recipe costing adalah harga bahan baku yang dibutuhkan dari pembuatan makanan. Untuk menentukan *recipe cost*, diperlukan daftar seluruh bahan baku, beserta harganya. Untuk mendapat harga yang sesuai dengan harga bahan baku.

Penulis akan memaparkan harga pasar dari setiap bahan, serta harga yang dikeluarkan oleh setiap *dessert* yang akan di sajikan dihadapan panelis

TABEL 24
RECIPE COST SRIKAYO

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Telur	8	Butir	Rp27,000	Rp10,800
Gula	100	Gr	Rp15,000	Rp1,500
Santan	200	MI	Rp35,000	Rp7,000
Pasta Pandan	2	MI	Rp34,000	Rp680
Pandan	10	Pcs	Rp4,000	Rp1,000
Recipe Cost				Rp20,980
Cost Per Portion				Rp2,098

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 25**RECIPE COST KETAN PUTIH**

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Beras Ketan Putih	150	Gr	Rp8,000	Rp2,400
Santan	100	MI	Rp35,000	Rp3,500
Garam	3	Gr	Rp2,000	Rp32
Recipe Cost				Rp5,932
Cost Per portion				Rp593,2

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 26**RECIPE COST PANNACOTA SRIKAYO**

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
<i>Whipping Cream</i>	300	ml	Rp95,000	Rp28,500
Santan	50	ml	Rp35,000	Rp1,750
Gelatine Bubuk	7	gr	Rp30,000	Rp. 2.100
Pasta Pandan	2	ml	Rp34,000	Rp. 680
Gula	35	gr	Rp15,000	Rp. 525
Recipe Cost				Rp33,555
Cost Per portion				Rp3,355,5

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 27**RECIPE COST MOUSSE SRIKAYO**

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
<i>Whipping Cream</i>	500	MI	Rp95,000	Rp47,500
Gula	75	Gr	Rp15,000	Rp. 1.125
Gelatine Bubuk	10	Gr	Rp30,000	Rp. 3.000
Pasta Pandan	5	MI	Rp34,000	Rp. 1.700
Santan	200	MI	Rp35,000	Rp7,000
Recipe Cost				Rp. 57.325
Cost Per portion				Rp5,733

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 28**RECIPE COST PUDING KETAN**

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Nutrijell	8	gr	Rp5,000	Rp2,667
Gula	50	gr	Rp15,000	Rp750
Ketan	4	gr	Rp5,932	Rp2,372.8
Bunga Cosmos	10	buah	Rp15,000	Rp15,000
Recipe Cost				Rp20,789.8
Cost Per portion				Rp2,078.98

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 29**RECIPE COST PUDING SRIKAYO**

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Santan	150	ml	Rp35,000	Rp3,600
Nutrijell	8	Gr	Rp5,000	Rp2,667
Gula	60	Gr	Rp15,000	Rp900
Susu Kental Manis	40	ml	Rp7,500	Rp7,500
Daun Pandan	10	Buah	Rp4,000	Rp1,000
Pasta Pandan	2	Gr	Rp34,000	Rp680
Recipe Cost				Rp16,374
Cost Per portion				Rp1,634.7

Sumber: Olahan Penulis (2019)

TABEL 30**RECIPE COST PANDAN CRISPY**

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Telur	2	butir	Rp27,000	Rp2,700
Gula Halus	60	gr	Rp7,000	Rp1,680
Pasta Pandan	2	ml	Rp34,000	Rp680
Tepung Terigu	30	gr	Rp7,000	Rp420
Susu Bubuk	30	gr	Rp8,000	Rp4,444
Mentega	40	gr	Rp35,500	Rp6,256
Recipe Cost				Rp16,180
Cost Per portion				Rp1,618

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 31**RECIPE COST CREMEUX KELAPA**

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
<i>Whipping Cream</i>	300	ml	Rp95,000	Rp28,500
Gula	48	Gr	Rp15,000	Rp720
Santan	90	ml	Rp35,000	Rp3,150
Telur	3	Butir	Rp27,000	Rp4,050
<i>White Chocolate Compound</i>	120	Gr	Rp21,000	Rp10,080
Recipe Cost				Rp46,500
Cost Per portion				Rp4,650

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 32**RECIPE COST SAUS SANTAN**

Hasil : 10 Porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Santan	200	ml	Rp35,000	Rp7,000
Daun Pandan	2	Buah	Rp4,000	Rp200
Tepung Tapioka	12	Gr	Rp4,000	Rp192
Recipe Cost				Rp7,392
Cost Per portion				Rp739,2

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 33**RECIPE COST SAUS PANDAN**

Hasil: 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Daun Pandan	10	Buah	Rp4,000	Rp1,000
Gula	50	Gr	Rp15,000	Rp750
Pasta Pandan	2	MI	Rp34,000	Rp680
Tepung Tapioka	12	Gr	Rp4,000	Rp192
Recipe Cost				Rp2,622
Cost Per portion				Rp262,2

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 34**RECIPE COST SAUS GULA AREN**

Hasil: 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Gula Aren	150	Gr	Rp8,000	Rp2,400
Tepung Tapioka	12	Gr	Rp4,000	Rp192
Recipe Cost				Rp2,592
Cost Per portion				Rp259.2

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 35**RECIPE COST CRUMB KETAN PUTIH**

Hasil: 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Mentega	100	Gr	Rp35,500	Rp15,639
Gula	50	Gr	Rp15,000	Rp750
Tepung Ketan Putih	60	Gr	Rp3,500	Rp840
Tepung Terigu	80	Gr	Rp7,000	Rp1.120
Recipe Cost				Rp112
Cost Per portion				Rp262,2

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 36
RECIPE COST TUILLE

Hasil: 10 porsi

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Minyak Sayur	60	MI	Rp7,500	Rp900
Tepung Terigu	10	Gr	Rp7,000	Rp140
Recipe Cost				Rp1,040
Cost Per portion				Rp104

Sumber : Olahan Penulis (2019)

5. ***Dish Costing***

Dish costing atau *Selling price* merupakan harga yang sudah ditetapkan berdasarkan hitungan bahan baku, *selling price* memiliki persenan-persenan tersendiri dimana tujuannya agar mendapat keuntungan. Ada pula rumus yang digunakan dalam mencari *selling price*, penulis menggunakan rumus yang dituliskan oleh Andrew Spencer dan Neil Rippington dalam bukunya yang berjudul "*Math & English for Hospitality and Catering*" Sebagai berikut:

$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Food cost as a \% of the selling}} \times 100$
--

Berikut rangkuman *selling price* untuk produk yang Penulis kembangkan.

TABEL 37
DISH COSTING DESSERT SRIKAYO STICKY RICE

Hasil : 1 porsi

NO	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	Srikayo	Rp 2.098
2	Ketan Putih	Rp 593,2
3	Saus Santan	Rp 739,2
4	<i>Edible Flower</i>	Rp 6.000
Total		Rp 9.484,4
<i>Desired Cost Percent</i>		35 %
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 27.098,28571
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 30.000

Sumber: Olahan Penulis (2019)

TABEL 38
DISH COSTING DESSERT GREEN SRIKAYO

Hasil : 1 porsi

NO	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	<i>Mousse Srikayo</i>	Rp 5.733
2	Saus Gula Aren	Rp 259,2
3	<i>Crumbs</i> Ketan Putih	Rp 262,2
4	<i>Tuille</i>	Rp 104
5	<i>Edible Flower</i>	Rp 6.000
Total		Rp 12.358,4
<i>Desired Cost Percent</i>		35 %
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 35.309,71429
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 36.000

Sumber: Olahan Penulis (2019)

TABEL 39***DISH COSTING DESSERT SRIKAYO BROWN SUGAR***

Hasil : 1 porsi

NO	KOMPONEN	<i>COST PER PORTION</i>
1	<i>Panna Cotta</i> Srikayo	Rp 3.355,5
2	<i>Crumbs</i> Ketan Putih	Rp 262,2
3	Saus Gula Aren	Rp 259,2
5	<i>Edible Flower</i>	Rp 6.000
Total		Rp 9.876,9
<i>Desired Cost Percent</i>		35 %
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 28.219,714229
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 30.000

Sumber: Olahan Penulis (2019)

TABEL 40***DISH COSTING DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT***

Hasil : 1 porsi

NO	KOMPONEN	<i>COST PER PORTION</i>
1	Puding Ketan	Rp 2.078,98
2	Puding Srikayo	Rp 1.634,7
3	Saus Santan	Rp 739,2
4	Kelapa Parut	Rp 500
5	<i>Edible Flower</i>	Rp 1.500
Total		Rp 6.452,88
<i>Desired Cost Percent</i>		35 %
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 18.436,8
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 20.000

Sumber : Olahan Penulis (2019)

TABEL 41***DISH COSTING DESSERT LA BELLE SRIKAYO***

Hasil : 10 porsi

NO	KOMPONEN	<i>COST PER PORTION</i>
1	<i>Pandan Crispy</i>	Rp 1.618
2	<i>Cremeux Kelapa</i>	Rp 4.650
3	Saus Pandan	Rp 262,2
4	<i>Edible Flower</i>	Rp 7.500
Total		Rp 14.030,2
<i>Desired Cost Percent</i>		35 %
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 40.086,28571
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 42.000

Sumber : Olahan Penulis (2019)

6. Kandungan Nutrisi

Nutrisi dalam makanan memiliki peran yang penting dalam tubuh setiap individu. Pemilihan sumber makanan yang tepat dapat membantu metabolisme pada tubuh tiap – tiap individu Pada data kandungan nutrisi di bawah, penulis merujuk kepada formula *my fitness pal* sebagai berikut.

TABEL 42***NUTRISI PADA PLATED DESSERT SRIKAYO STICKY RICE***

Takaran Saji: 1 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Srikayo	95gr	68	24	18	1
Ketan Putih	20gr	94	1	4	14
Saus Santan	4ml	13	0	1	2
Total Nutrisi Per-porsi		175	25	23	17

Sumber: *My Fitnesspal 2019*

TABEL 43
NUTRISI PADA PLATED DESSERT SRIKAYO BROWN SUGAR

Takaran Saji: 1 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
<i>Pannacotta</i> Srikayo	75ml	76	2	6	5
Saus Gula Aren	10ml	32	0	0	6
Crumb Ketan Putih	4gr	102	1	7	10
Total Nutrisi Per-porsi		210	3	13	21

Sumber: *My Fitnesspal 2019*

TABEL 44
NUTRISI PADA PLATED DESSERT GREEN SRIKAYO

Takaran Saji: 1 porsi

Sumber: *My Fitnesspal 2019*

Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
<i>Mousse</i> Srikayo	60gr	48	1	6	6
Crumb Ketan Putih	15gr	102	1	7	10
Saus Gula Aren	20ml	32	0	0	6
Tuille	1 buah	51	0	6	0
Total Nutrisi Per-porsi		233	2	19	22

TABEL 45**NUTRISI PADA *PLATED DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT***

Takaran Saji: 1 Porsi

Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Puding Srikayo	25gr	155	3	23	23
Puding Ketan Putih	25gr	154	3	8	19
Saus Santan	10ml	19	0	1	2
Total Nutrisi Per-porsi		328	6	32	44

Sumber: *My Fitnesspal 2019***TABEL 46****NUTRISI PADA *PLATED DESSERT LA BELLE SRIKAYO***

Takaran Saji: 1 porsi

Nama Bahan	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Pandan Crispy	3 buah	72	1	5	7
Cremeux Kelapa	50gr	34	0	12	25
Saus Pandan	10ml	13	0	1	2
Total Nutrisi Per-porsi		119	1	18	34

Sumber: *My Fitnesspal 2019*