

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

“The word dessert comes from desservir, a French term that means “to remove that which has been served.” Essentially, it is what is offered to the guests after everything on the table has been cleared” (Migoya, 2012:3). Dari definisi yang dijabarkan diatas dapat di artikan bahwa *dessert* merupakan hidangan penutup dari satu set menu makanan. Saat kita telah menyelesaikan hidangan utama atau *entree* maka pramusaji akan mengangkat *utenstils* dan *cutleries* yang ada di atas meja dan melakukan *“crumbed”*, maka saat itu hidangan penutup ini akan disajikan.

Kini *dessert* memiliki lebih banyak variasi dengan mengambil dasar dari beberapa hidangan yang sudah banyak disajikan, dengan bahan utama yang dikombinasikan dengan komponen – komponen sehingga menghasilkan hidangan yang lezat dan membuat hidanan ini bisa menjadi hidangan individual diluar susunan menu. Berdasarkan cara penyajiannya, *dessert* dibagi menjadi dua, yaitu *plated dessert* dan *a la carte*. Suas (2008:867) menyatakan, *“Plated desserts, typically served in a restaurants and hotels, contain several elements that contribute to the flavor and presentation of the desserts. Plated dessert are different from a la carte dessert, those of which are composed of a single item.”*

Dari tulisan diatas dapat kita lihat bahwa perbedaan antara *plated dessert* dan *la carte* terletak pada cara penyajian masing- masing hidangan tersebut. *Plated dessert* disajikan dengan beberapa komponen pendukung yang membuat hidangan tersebut menjadi sangat kompleks dan penamahan *garnish* yang bertujuan untuk menambahkan nilai seni dalam piring tersebut.

“A plated dessert is a dessert that is prepared at the last minute, upon the individual order of the customer. A plated dessert usually consist of the main item (the item that is described on the menu) plus a garnish and a sauce, but the chef has the freedom to expand or mix and match this roster, within the boundaries of economics, flavor, and common sense” (Moriarty, 2000:9). Pada kutipan diatas, secara spesifik dijelaskan bahwa *plated dessert* merupakan makanan yang di inovasikan oleh seorang *pastry chef* dengan menambahkan beberapa komponen untuk meningkatkan kualitasnya namun tetap mempertimbangkan batasan yang ada seperti faktor ekonomi dan rasa.

Seiring dengan berkembangnya dunia kuliner, maka dengan ini semakin banyak juru masak yang berinovasi untuk menyajikan makanan dengan porsi yang lebih sedikit namun terdiri dari beberapa komponen yang memiliki rasa serta tekstur yang berbeda namun tetap melengkapi satu sama lain dan dengan penyajian yang menarik untuk menunjukkan nilai seni dan kualitas yang tinggi. Gagasan di atas didukung oleh teori yang dituliskan oleh Migoya (2013:23), *“Another important element in designing a plated dessert is contrast. This is achieved by juxtaposing different textures and temperatures of components in the dessert, which delivers interest and pleasant surprise to the diner.”* Teori di

atas menekankan bahwa dalam sebuah *plated dessert* tidak hanya rasa yang penting, tetapi perbedaan tekstur dan suhu juga merupakan penunjang yang sangat penting untuk menyajikan hidangan yang seimbang dan memberikan kesan yang menarik kepada konsumen.

The components for plated dessert can range from simple to complicated (Suas, 2008:873). Dapat disimpulkan bahwa *plated dessert* dapat disajikan dengan sangat kompleks maupun sederhana. Hal itu bergantung pada keinginan dari *pastry chef* yang membuat menu tersebut. Dalam satu menu *plated dessert*, terdapat tekstur yang berbeda (*crunchy and creamy*), rasa yang berbeda (*sweet and acidic*), dan suhu yang berbeda (*hot and cold*).

Traditionally the culinary (or savory) world and pastry world have been viewed as two separates entities (Felder, 2007:IX). Dari teori di atas kita dapat menyimpulkan bahwa dunia *savory* dan *pastry* berada pada kubu yang berbeda. Dunia *savory* sangat identik dengan bahan – bahannya yang memiliki rasa dan aroma tajam seperti *spices* dan *herbs*, protein, dan sayuran yang diolah dengan berbagai teknik memasak yang dapat digunakan. Sedangkan dalam dunia *pastry*, bahan dan metode yang digunakan lebih terbatas. Namun, ada kemungkinan bagi seorang *pastry chef* untuk memadukan atau *fusion* antara bahan – bahan *savory* serta teknik – tekniknya untuk dijadikan menu *dessert*. *Savory Sweet* bertumpu pada konsep bahwa dunia *savory* menawarkan *pastry chefs* pendekatan rasa, khususnya pengembangan rasa pada *plated dessert*.

Saat ini sudah banyak bahan *savory* yang di inovasikan menjadi salah satu bahan untuk dijadikan komponen maupun sebagai kondimen utama dari

sebuah *dessert*. Ada beberapa bahan *savory* yang digunakan sebagai kondimen dalam sebuah *dessert* seperti *tomato, cucumber, dill, white miso, basil, polenta, balsamic*, dan bahan – bahan lainnya. Contoh menu yang menggunakan *savory sweet ingredients* dalam pembuatannya adalah “*Tomato Trio*” yang tertulis pada buku “*Savory : From Ingredients to Plated Dessert*” dengan kondimen *tomato water, olive oil polenta cake, tomato sorbet, basil sauce, dan balsamic reduction*. Selain itu, *Pastry Chef* Black Bird Chicago, Nicole Guini, membuat *savory dessert* dengan *tonic compressed cucumber, dill frozen yogurt, feta cheese, dan lemon ash* sebagai kondimen dari hidangannya. Dan *Italic Resto* yang berlokasi di Austin, Texas juga menyajikan *savory dessert* dengan menggunakan kondimen dari *savory ingredients*, yaitu *basil panna cotta, lime basil peso, dan blueberry*. Semakin banyaknya perpaduan antara bahan *savory* dan *sweet* memberikan kesempatan lebih banyak kepada *pastry chef* untuk lebih berinovasi dan menciptakan menu – menu baru yang memiliki rasa yang baru pula.

Dengan semakin berkembangnya *fusion* di dunia kuliner memberikan penulis kesempatan untuk berkreasi dalam membuat hidangan *dessert*. Penulis akan membuat *fusion plated dessert* dengan menggunakan *miso* sebagai bahan utamanya. Alasan penulis memilih *plated dessert* adalah untuk menyajikan *dessert* yang memiliki rasa serta penampilan yang dapat memuaskan pelanggan yang menyantapnya. Dalam *fusion plated dessert* ini, penulis akan menyertakan tekstur yang berbeda dan suhu yang berbeda untuk memberikan kesan yang menarik dan tidak membosankan.

Alasan penulis mengangkat miso sebagai bahan utama karena terinspirasi dari beberapa restoran di pulau Bali yang menyediakan *dessert* yang di inovasikan dengan *savory item*. Salah satu restoran yang menggunakan miso sebagai *dessert* nya adalah Aperitif Restaurant and Bar, Ubud, Bali.

Miso akan berperan sebagai komponen utama dalam *plated dessert* ini dengan cara dibuat menjadi *panna cotta* yang dilengkapi dengan komponen – komponen pelengkap dengan permainan suhu dan tekstur yang dapat melengkapi hidangan ini agar menjadi satu kesatuan yang utuh.

Fusion savory – sweet dessert yang sedang dikembangkan oleh para koki *pastry* di banyak negara membuat penulis ingin berkontribusi dalam perkembangan *dessert* dengan menggunakan bahan *savory* dengan menjadikannya sebagai topik utama dalam tugas akhir yang dikerjakan oleh penulis.

Pada saat presentasi penulis akan membagi antara produk yang dibuat sebelum presentasi dan produk yang dibuat pada saat presentasi. Presentase antara pembuatan sebelum presentasi dan saat presentasi adalah 70% : 30%. Produk yang akan dibuat sebelum presentasi oleh penulis adalah komponen yang memerlukan waktu yang lama dalam pembuatannya, seperti *miso panna cotta*, *dried meringue*, *sorbet*, *granita*, *sauce*, *brandy snap* dan *crumble*. Dan saat presentasi penulis akan membuat *microsponge*, *dried meringue powder*, *foam* dan menata komponen – komponen yang ada diatas piring hingga menjadi *plated dessert* yang sesuai dengan sketsa yang telah dibuat oleh penulis yang disajikan dengan judul ***Plated Dessert dengan Bahan Utama Miso.***

1.2 Desain Produk

Pada poin ini, penulis akan menjelaskan tentang produk yang akan dipresentasikan serta sketsa dan seluruh komponen yang akan digunakan. Penulis mengambil *plated dessert* sebagai tema dari produk yang akan dipresentasikan, dengan menggunakan salah satu bahan *savory*, yaitu *shiro miso*.

Penulis ingin menggunakan *shiro miso* atau miso putih sebagai item dari 5 jenis *plated dessert* yang akan penulis sajikan. *Shiro miso* atau miso putih sendiri biasa dikenal sebagai bahan utama untuk membuat *misoshiru* atau sup yang berisi rumput laut dan tofu yang sangat terkenal di Negara Sakura ini dan biasanya disajikan hampir di setiap hidangan saat kita menikmati hidangan khas Negara Jepang. *Miso is a savory, high protein seasoning made from soybeans, grain (usually rice or barley), salt, water, and Aspergillus orizae culture* (Shurtleff, 2001:6). Dari teori diatas kita dapat mengetahui bahwa *miso* merupakan hasil dari fermentasi kedelai, beras, *barley*, garam, air dan ragi *aspergillus orizae*. Dalam buku ini juga menjelaskan bahwa *miso paste* memiliki tekstur yang mirip dengan selai kacang. Warna dari miso mayoritas merupakan *shades* dari coklat, seperti *chocolate browns reddish browns, cinnamon reds,* dan *russets*. Semakin gelap warna miso menandakan semakin *deep* rasa yang dimiliki, sedangkan semakin cerah warna miso maka rasa yang dihasilkan akan lebih manis dan segar. *Miso* memiliki aroma yang sangat nikmat. Bahkan Shurtleff mengatakan bahwa aroma miso sama nikmatnya dengan aroma kopi yang baru saja ditumbuk.

Berikut adalah beberapa jenis *miso*: *Red Miso (Aka miso)*, *Light Yellow Miso (Shinsu Miso)*, dan *White Miso (Shiro Koji Miso)*. *The rich natural flavor of this variety is nicely harmonized with a subtly sweet fermented fragrance* (Shurtleff,2001:36). Dapat kita simpulkan bahwa *shiro miso* memiliki rasa manis lebih dominan jika dibandingkan dengan varian lainnya. Kandungan gula dalam *shiro miso* bisa dikatakan lebih banyak dari varian *miso* lainnya yang disebabkan karena *shiro miso* memiliki waktu fermentasi yang lebih singkat diantara *miso* yang lainnya.

White miso, more a taste (umami) than a flavor (caramel-like), helps really round out all of the flavors in this dessert (Migoya,2012:272). Kutipan diatas dapat dijadikan bukti bahwa *miso* bisa dijadikan bahan dasar dalam *dessert* yang dikenal memiliki rasa manis, karena rasa *umami* yang dimiliki *miso* melengkapi rasa pada *dessert* bahkan lebih bagus jika dibandingkan rasa yang dihasilkan oleh karamelisasi gula.

Pada buku berjudul *Dolce*, Zavan(2001:23) mengatakan, *“In Italian, panna cotta means cooked cream. This dish, inspired by custards but without any eggs, was born about a century ago in Piedmont Region.”* Berdasarkan teori yang dikemukakan oleh Zavan, *panna cotta* merupakan hidangan yang serupa dengan *custard* namun bahan pengentalnya tidak menggunakan telur, melainkan menggunakan *gelatin*. Dalam pembuatannya, *panna cotta* ini menggunakan *Gelling method* dengan menggunakan bahan *gelatin*. Metode tersebut dijelaskan oleh Migoya(2012:20), *“Gelatin forms a very elastic gel.”*

Pada teori diatas menjelaskan kegunaan *gelatin* pada *panna cotta* hampir sama dengan telur pada *custard*, yaitu untuk mengentalkan.

Lima kreasi *plated dessert* dengan bahan utama miso yang akan dibuat oleh penulis memiliki tema “*50 Shades of Brown*”. Pengambilan tema dengan warna coklat ini melambangkan warna dari beragam *miso*. Selama ini sudah sangat banyak *plated dessert* yang memiliki warna cerah seperti merah muda, ungu, kuning, dan lain – lain. Pengambilan tema ini ditujukan untuk membuktikan bahwa *plated dessert* yang didominasi oleh satu warna ini bisa tetap memberikan tampilan yang menarik dan tidak kalah dengan *plated dessert* dengan warna cerah lainnya.

Berikut adalah rencana penyajian produk dan sketsa *plated dessert* :

1. *Miso, Black Sesame, and Yuzu*

Plated dessert ini terinspirasi dari salah satu restoran *Fine Dining* yang ada di pulau dewata, Bali. *Plated dessert* tersebut akan penulis sajikan dengan komponen dan presentas yang berbeda namun ada bahan yang juga digunakan oleh restaurant tersebut. Hidangan *Miso, Black Sesame and Yuzu* ini nantinya akan penulis presentasikan diatas piring dengan warna *earth tone / cream*. Pemilihan warna tersebut bertujuan agar warna yuzu yang cenderung cerah dapat terlihat saat dipresentasikan diatas piring.

Komponen dalam *Miso, Black Sesame and Yuzu* :

GAMBAR 1 1
SKETSA *MISO, BLACK SESAME AND YUZU*



Sumber : Olahan Penulis,2020

a) Komponen utama

Komponen utama yang akan dibuat oleh penulis berupa *shiro miso panna cotta* yang dicetak di dalam *mould* berbentuk *dome* dengan diameter 6 cm. Pada penyajiannya, penulis akan mejajikan 1 buah *miso panna cotta*. Komponen utama ini terbuat dari *miso paste*, *cream*, *fresh milk*, gula, dan dengan tambahan *gelatin* yang digunakan untuk mempertahankan bentuk dari *panna cotta* itu sendiri.

b) *Sauce*

Yuzu merupakan turunan dari jeruk mandarin yang berasal dari kawasan Asia Timur. Penulis akan menggunakan *yuzu* sebagai bahan dasar dari *sauce* dalam *plated dessert* ini. Penambahan *yuzu sauce* dalam hidangan ini bertujuan untuk memberikan rasa yang segar dan asam diantara komponen lainnya yang cenderung memiliki rasa manis. Dalam pembuatan *yuzu sauce* ini, penulis akan menambahkan air dan pengental. Tujuan penambahan air adalah agar rasa *shiro miso* yang merupakan kondimen utama dalam *plated dessert* ini tidak kalah dari *yuzu* yang memiliki rasa yang sangat kuat. Penambahan pengental bertujuan untuk mendapatkan kekentalan seperti *sauce* pada umumnya dan supaya saat di letakkan di piring, *yuzu sauce* ini tidak akan berpindah tempat sehingga membuat tampilan terlihat tidak karuan.

c) Komponen penunjang

Penulis bermaksud untuk membuat *black sesame foam* dengan bantuan dari *xanthan gum* atau *sodium alginate* sebagai pengental. Tujuan dari penggunaan pengental ini adalah agar saat sudah menjadi *foam* ukurannya akan lebih stabil. Dan untuk membuat *foam* penulis akan menggunakan *soy lecithin*. Teknik yang akan digunakan dalam pembuatan

foam ini adalah *molecular gastronomy*. *Molecular gastronomy* is a scientific term, coined in 1988 by Nicolas Kurti and Hervé. This to denote the study of scientific phenomena in cooking. However, this debate between science and cooking did not become a reality until the 21st Century (Adria, 2009:149). Dari penjelasan diatas kita dapat mengetahui bahwa *molecular gastronomy* merupakan peraduan antara dunia kuliner dengan sains. Penggunaan bahan kimia ini memberikan tekstur dan bentuk yang tidak kita dapatkan dari bahan pada umumnya.

d) *Garnish*

Penulis akan menambahkan *gold leaf* sebagai hiasan dari *plated dessert* ini yang nantinya akan diletakkan diatas *meringue shards*. Penggunaan garnish ini bertujuan untuk menambah kesan elegan pada hidangan dan mempercantik hidangan.

e) *Crunchy*

Dehydrated Meringue Shards : *meringue* yang dikeringkan dengan suhu dibawah 80 derajat celcius selama 90 menit dan dibentuk menyerupai pecahan kaca dengan tujuan menambahkan kesan abstrak namun tetap elegan. *Meringue shards* ini menggunakan *french meringue method* (Migoya,2012:12) dikarenakan *meringue* akan melalui

proses pemasakan, maka putih telur dan gula tidak harus dimasak terlebih dahulu. *Meringue shard* ini akan memiliki warna putih seperti meringue pada umumnya. Tidak terjadinya perubahan warna saat dalam oven dikarenakan suhu yang rendah, sehingga *meringue* menjadi kering namun tetap mempertahankan bentuk aslinya.

Sable Crumble : bertujuan untuk menambahkan tekstur dan rasa yang terbuat dari gula, *butter*, dan tepung dengan menggunakan *short dough method*. *The name short dough makes more sense if you realize that short refers to its crumbly quality, which is produced by the shortening* (Friberg,2003:66) Teori ini menjelaskan tekstur *crumbly* diakibatkan oleh penggunaan *shortening* seperti *butter* atau *margarine*.

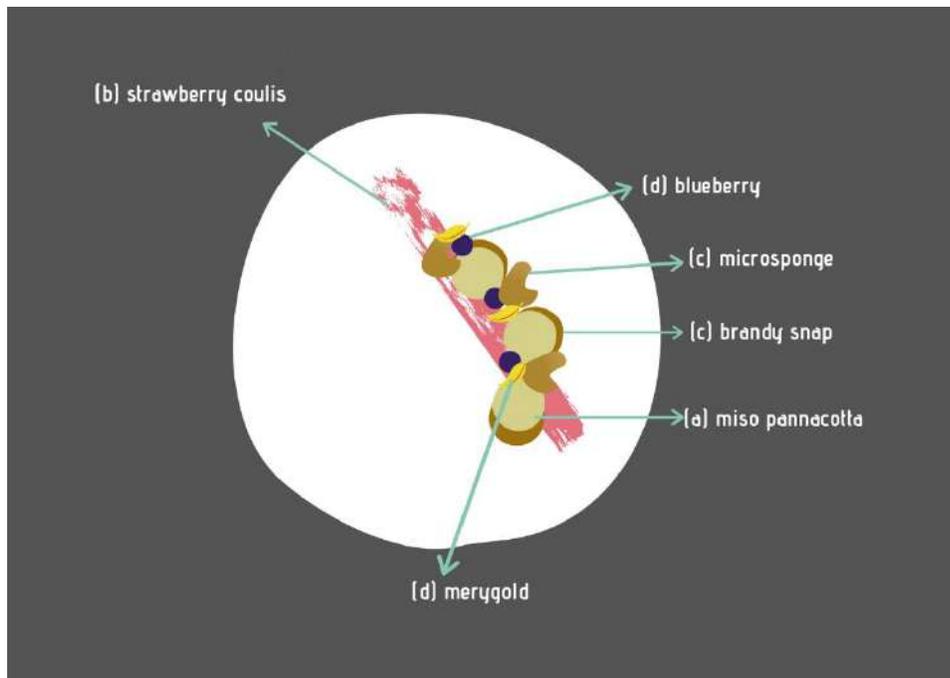
2. Miso, Strawberry and Brandy Snap

Penulis menyajikan *dessert* dengan tekstur yang lembut dan *crunchy*, dengan rasa yang manis dan memiliki sentuhan segar dari sedikit saus *strawberry* sebagai pencuci mulut. *Plated dessert* ini akan disajikan diatas piring berwarna putih dan dengan bentuk yang bulat dengan sisi piring yang berliku untuk menambahkan kesan artistik dalam hidangan ini.

Plated dessert ini akan dihidangkan diatas piring berwarna putih dengan diameter 25 cm. Penggunaan piring warna putih ini bertujuan untuk menonjolkan warna – warna cerah dari setiap komponen yang disajikan.

Komponen *Miso, Strawberry and Brandy Snap*

GAMBAR 1 2
SKETSA MISO, STAWBERRY AND BRANDY SNAP



Sumber : Olahan Penulis,2020

a) **Komponen Utama**

Komponen utama yang akan dibuat oleh penulis berupa *shiro miso panna cotta* yang dicetak di dalam *mould* berbentuk *dome* dengan diameter 3cm sebanyak 3 buah.

Komponen utama ini terbuat dari *miso paste*, *cream*, *fresh milk*, gula, dan dengan tambahan *gelatin* yang digunakan untuk mempertahankan bentuk dari *panna cotta* itu sendiri. Komponen ini akan menggunakan *gelling method* karna peran *gelatin* di dalam komponen ini.

b) *Coulis*

Strawberry coulis terbuat dari buah *strawberry* segar dengan tambahan gula dan lemon juice. Komponen ini bertujuan untuk memberikan rasa yang segar pada keseluruhan komponen dalam *plated dessert* ini. Selain menambahkan rasa, warna natural yang dihasilkan dari *strawberry* menambahkan warna dalam *plated dessert* ini. *Coulis are always pure products, thickened by the main ingredient, not by starch or flour* (Pauli,1999:264). Dari teori diatas menyatakan bahwa *coulis* dalam pembuatannya menggunakan bahan utama sebagai pengental sehingga komponen ini tidak membutuhkan pengental buatan. Warna dari komponen ini dihasilkan oleh warna merah dari buah *strawberry*.

c) Komponen Pendukung

Microsponge, bertujuan untuk menambahkan tekstur dan diberi pewarna coklat untuk menambahkan warna pada piring. Terbuat dari *meringue base* yang ditambahkan

sedikit tepung dan *egg yolk*, dan dipanggang di *microwave* dalam waktu 60 detik dengan suhu tinggi. Bentuk dari *micro sponge* ini memberikan kesan yang abstrak karna penyajiannya yang dirobek untuk menekankan kesan abstrak namun tetap menarik untuk dilihat. Komponen ini menggunakan *french meringue method*. Udara yang terperangkap saat pembuatan *meringue* menghasilkan kantung udara yang besar, sehingga *sponge* tidak terlalu padat. *Microsponge* ini akan diambahkan pewarna coklat sehingga menghasilkan warna coklat yang bertujuan untuk melengkapi presentasi dari hidangan *Miso, Strawberry and Brandy snap* ini..

d) *Crunchy*

Brandy snap bertujuan untuk memberikan tekstur yang berbeda dalam hidangan ini. *Brandy snap* ini akan disajikan dengan bentuk bulat dan diletakkan dibawah *miso panna cotta*. *Brandy snap* ini terbuat dari campuran *butter, golden syrup, icing sugar*, dan tepung. Penggunaan *golden syrup* selain bertujuan untuk memberikan rasa manis, namun juga bertujuan untuk memberikan warna coklat pada *brandy snap*. Pembuatan *brandy snap* bias dikatakan cukup mudah karna penulis hanya merlu untuk melarutkan *butter, golden syrup*, dan *icing sugar* lalu setelah semua bahan larut,

masukkan tepung dan *brandy snap batter* siap untuk dipanggang.

e) *Garnish*

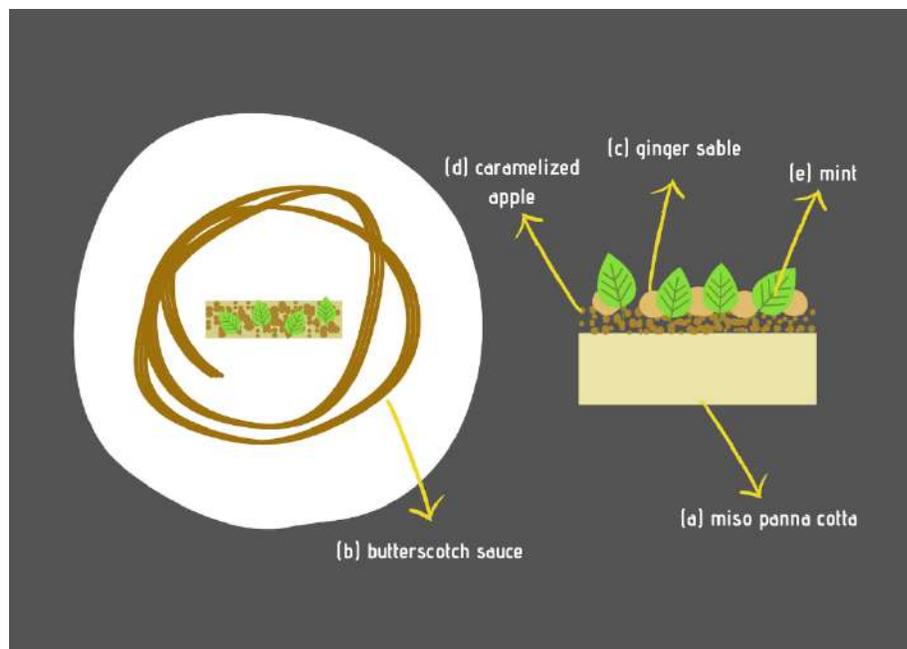
Penulis akan menambahkan 2 macam *garnish* yaitu, *edible flower* dengan jenis *merygold* yang memiliki warna kuning dan *blueberry* yang dibagi menjadi 2. Tujuan penambahan dari komponen tersebut ialah untuk membuat hidangan terlihat lebih menarik dan memberikan warna pada hidangan tersebut.

3. *Miso Forest*

Hidangan ini terinspirasi dari *deconstructed apple pie* dengan menambahkan *miso* untuk keseimbangan rasa antara manis, asam, dan rasa umami dari *miso*. Penataan *plating* nantinya akan dibuat menyerupai sebuah hutan dengan adanya komponen yang merepresentasikan tanah, kayu, dan daun. Hidangan ini akan disajikan diatas piring berdiamter 25 cm dengan warna *broken white*. Penggunaan warna *broken white* oleh penulis ditujukan agar warna *butterscotch* yang gelap dapat terlihat dengan jelas diatas piring.

Komponen dari *Miso Forest* :

GAMBAR 1 3
SKETSA *MISO FOREST*



Sumber : Olahan Penulis,2020

a) Komponen utama

Komponen utama dari hidangan ini adalah *miso pannacotta* yang berbentuk persegi panjang dengan ukuran 6cm x 2cm. Komponen ini akan menggunakan *gelling method* karena peran *gelatin* di dalam komponen ini. *Panna cotta* ini akan memiliki warna *beige* yang berasal dari warna *miso*.

b) *Sauce*

Butterscotch sauce yang terbuat dari *butter*, *heavy cream*, *maple* dan *palm sugar*. Rasa yang dimiliki oleh *butterscotch* sangat cocok jika dipadukan dengan rasa umami dari *miso*.

Warna dari *butterscotch* ini coklat yang berasal dari warna alami *palm sugar*.

c) *Crunchy*

Ginger sable yang melambangkan *pie crust* dengan versi *deconstructed*, sehingga bentuknya seperti *crumble* dengan ukuran yang lebih besar dan diletakkan diatas *panna cotta*. *Sable crumble* ini menggunakan *short dough method* pada proses pembuatannya untuk menciptakan tekstur yang renyah namun tetap lembut. *Sable* ini akan memiliki warna kecoklatan yang dihasilkan dari proses pemanggangan.

d) Komponen tambahan

Caramelized spiced apple dengan bentuk dadu yang di letakkan diatas *panna cotta* bersamaan dengan *ginger sable*. Apel pada komponen ini menggunakan jenis *granny smith* dengan rasa asam yang akan ditambahkan dengan gula, *cinnamon*, dan *star anise*. Komponen ini menggunakan teknik karamelisasi untuk melapisi apel sehingga terhindar dari oksidasi yang menyebabkan warna hitam pada apel saat dibiarkan di suhu ruang dalam waktu yang lama. Lapisan *caramel* ini nantinya akan menghasilkan warna kecoklatan pada komponen ini. Selain warna coklat, komponen ini juga akan terasa manis dengan perpaduan dengan rasa dan aroma

dari *cinnamon* dan *star anise* yang sangat cocok jika dikombinasikan dengan apel.

e) *Garnish*

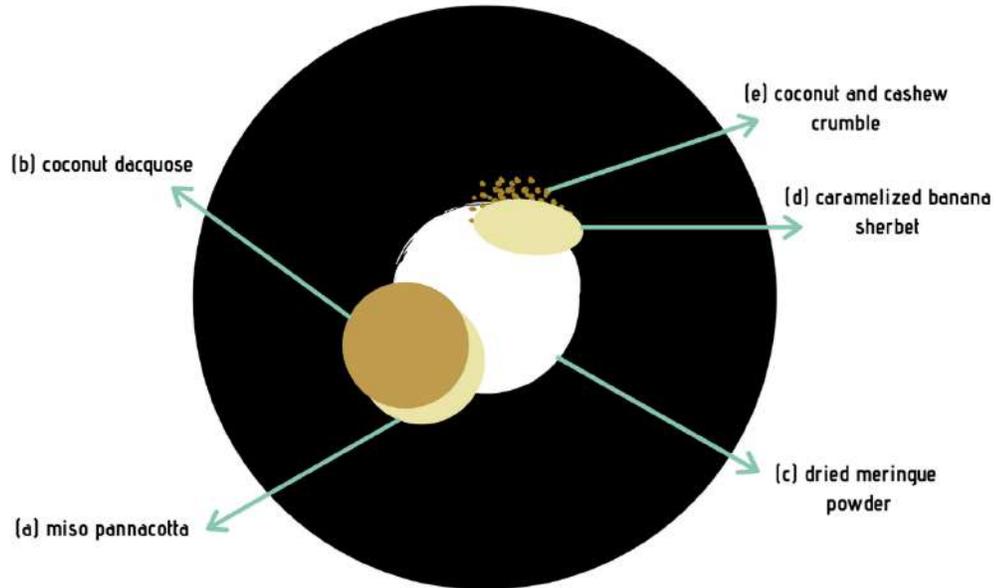
Daun *mint* yang memiliki warna hijau bertujuan untuk memberikan sentuhan warna dan mempercantik tampilan *plated dessert*. Daun *mint* ini merepresentasikan daun yang ada di hutan.

4. *Miso, Coconut and Banana*

Plated dessert ini terdiri dari bahan – bahan yang berasal dari negara – negara di Asia seperti miso, kelapa dan pisang. Warna dari *plated dessert* ini merupakan gradasi dari warna coklat yang merepresentasikan warna asli dari komponen *plated dessert* itu sendiri. Hidangan ini akan dipresentasikan diatas piring dengan diameter 30cm yang berwarna hitam dikarenakan setiap komponen memiliki warna yang cerah, sehingga penggunaan piring dengan warna gelap akan membantu untuk menjadikan komponen dari hidangan ini sebagai pusat perhatian. Pada hidangan *Miso, Coconut and Banana* ini penulis menambahkan komponen yang berbeda dari menu sebelumnya, yaitu sherbet yang memiliki rasa, tekstur serta suhu yang berbeda dari komponen – komponen dari *plated dessert* sebelumnya.

Komponen dari *Miso, Coconut, and Banana* :

GAMBAR 1 4
SKETSA *MISO, COCONUT AND BANANA*



Sumber : Olahan Penulis,2020

a) *Komponen utama*

Miso panna cotta pada *plated dessert* ini akan dipresentasikan dengan bentuk bulat dengan diameter 6cm. Komponen ini akan menggunakan *gelling method* karna peran *gelatin* di dalam komponen ini. *Panna cotta* ini memiliki warna *beige* yang berasal dari *miso*.

b) *Garnish*

Dacquoise pada dasarnya merupakan salah satu komponen *dessert* yang terbuat dari meringue dan bubuk kacang. Komponen ini dinamakan *coconut dacquoise* dikarenakan dengan digantikannya bahan bubuk kacang dengan

dessicated coconut yang dalam proses pembuatannya *dessicated coconut* ini akan dicampur dengan *meringue* dan nantinya akan di panggang dengan suhu 170 derajat *celcius* selama 19 menit. Komponen ini ditujukan untuk memberikan tekstur. Selain tekstur, *dacquoise* ini memberikan rasa kelapa yang identik dengan buah yang berasal dari negara tropis. *Coconut dacquoise* dibuat dengan menggunakan teknik *french meringue method*. Penggunaan teknik ini dikarenakan *meringue* akan melalui proses pemasakan sehingga tidak perlu untuk melakukam proses pemasakan terlebih dahulu pada putih telur. Warna dari komponen ini akan memiliki sedikit warna kecoklatan yang dihasilkan dari reaksi gula yang bertemu dengan panas.

c) **Komponen tambahan**

Penulis menambahkan *dried meringue powder* pada *plated dessert* ini sebagai hiasan sekaligus menambahkan rasa manis. Warna putih dari *dried meringue* ini berasal dari proses pemanggangan di suhu rendah sehingga tidak terjadi perubahan warna saat proses memasak. Proses pembuatan komponen ini menggunakan *french meringue method*.

d) ***Frozen dessert***

Penulis menggunakan *caramelized banana sherbet* pada komponen ini untuk menambahkan suhu yang berbeda dan

pisang yang merepresentasikan negara tropis. *Sherbet is an ice containing less than 50 percent dairy in the total liquid, which can be water, fruit puree, or fruit juice, or a combination of these three items* (Wiley,2008:54).

Komponen ini menggunakan metode *frozen dessert*. Pada pembuatannya kita hanya perlu mendinginkan *fruit puree* tanpa harus menggunakan mesin untuk membuat *ice cream*.

e) *Crunchy*

Coconut and cashew crumble memberikan tekstur renyah dalam *plated dessert* ini. Penggunaan cashew untuk menambahkan rasa dan tekstur renyah. Kelapa dalam komponen ini untuk memperkuat kesan tropis pada keseluruhan komponen yang ada. Komponen ini menggunakan teknik *short dough* pada proses pembuatannya untuk menciptakan tekstur yang renyah namun tetap lembut

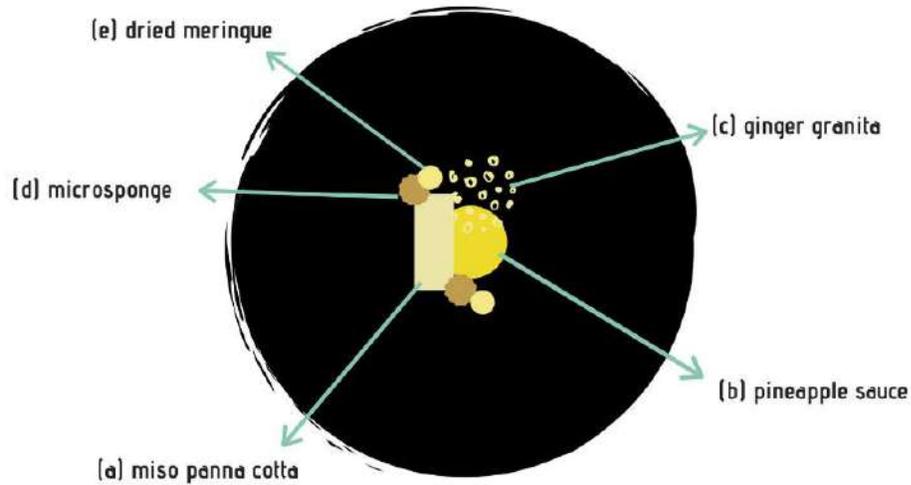
5. *Miso Shades of Sunset*

Penulis memberi nama *Miso Shades of Sunset* pada *plated dessert* ini dikarenakan tampilannya yang menyerupai matahari tenggelam yang dilihat dari hamparan gurun pasir, dimana saat matahari seakan akan menyatu dengan pasir. Setiap elemen dan

warna yang diletakkan diatas piring merepresentasikan pemandangan saat kita melihat matahari tenggelam di gurun pasir.

Komponen dari *Miso Shades of Sunset* :

GAMBAR 1 5
SKETSA *MISO SHADES OF SUNSET*



Sumber : Olahan Penulis,2020

a) Komponen utama

Komponen utama dari *plated dessert* ini masih sama dengan *plated dessert* sebelumnya. Namun, yang membedakan ialah bentuknya yang persegi panjang dengan diameter 5cm x 2,5cm. *Miso panna cotta* ini merepresentasikan hamparan

pasir yang sangat luas. *Panna cotta* ini menggunakan *gelling method* dan memiliki warna *beige*.

b) *Sauce*

Nanas dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan komponen *pineapple sauce*. Penggunaan nanas bertujuan untuk memberikan rasa asam pada *dessert* dan untuk memberikan rasa segar. Selain dari aspek rasa, warna yang dihasilkan oleh nanas ini merepresentasikan matahari terbenam. Pada proses pembuatannya saus ini menggunakan *thickening agent* berupa maizena untuk mengentalkan produk. Dan penggunaan nanas sebagai bahan utama komponen ini memberikan warna kuning cerah.

c) *Frozen Dessert*

Untuk menambahkan suhu yang berbeda, pada *plated dessert* ini menulis menambahkan ginger granita. *Granita is a frozen ice with fluffy granular crustals* (Arnold,2004:55). Dari teori diatas, granita hanya terbuat dari air, gula, dan perasa atau *puree* yang didinginka dan tidak memerlukan *ice cream machine* dalam proses pendinginannya. Proses pembuatan granita menggunakan *frozen dessert method* karena dalam pembuatannya melalui proses *freezing* untuk membuat *grainta*. *Granita* ini akan berwarna *broken white* karena penggunaan jahe dan lemon.

d) Komponen penunjang

Penulis menjadikan *micrsponge* sebagai komponen penunjang dengan tujuan untuk menambahkan tekstur dan juga untuk menghias tampilan dari hidangan ini. *Microsponge* ini sebagai representasi dari onta yang sedang ditarik oleh pemiliknya untuk melewati gurun pasir yang luas tersebut. Komponen ini akan menggunakan *sponge method* dan hasilnya akan berwarna coklat yang dihasilkan dari pewarna makanan.

e) *Crunchy*

Dried meringue digunakan oleh penulis untuk menambahkan tekstur renyah pada sajian ini. Warna putih dari *dried meringue* itu sendiri merepresentasikan seorang lelaki dengan pakaian dan sorban putihnya yang sedang menarik unta miliknya untuk melewati gurun pasir. Dalam pembuatannya, komponen ini menggunakan *french meringue method* dan akan menghasilkan warna putih.

1.3 Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Standard Recipe are a necessity for a well-run food service operation because recipes are the mainstays of food economy and

quality (Naval Supply,2011:5-39). Dapat disimpulkan bahwa standar resep sangat berpengaruh dalam mempertahankan kualitas makanan.

Berikut adalah standar resep dari setiap komponen yang terkandung di dalam 5 buah *plated dessert* yang dibuat oleh penulis :

a. *Standard recipe Miso, Black Sesame, and Yuzu*

TABEL 1 1

STANDAR RESEP MISO PANNA COTTA

MISO PANNA COTTA					Hasil : 12 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	<i>Dissolve</i>	<i>Gelatine</i>	15	Gram	
		Air dingin	75	MI	Sampai set
2	Masak	<i>Fresh Cream</i>	200	MI	
		Susu	600	MI	
		Gula	70	Gram	
		<i>Miso</i>	50	Gram	
3	Masukkan	<i>Gelatine</i>			ke dalam
		<i>Pannacotta Mixture</i>			tunggu sampai gelatine larut
4	Tuang				ke dalam <i>mould</i> atau cetakan
5	Masukkan				ke dalam <i>chiller</i> selama 3 jam

Sumber : Olahan Penulis, 2020
(terinspirasi dari recipe Caramel Patisserie, Ubud)

TABEL 1 2

STANDAR RESEP YUZU SAUCE

Yuzu Sauce					Hasil : 8 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Masukkan	<i>Yuzu Pulp</i>	60	MI	
		Air	200	MI	
		Gula	40	Gram	ke dalam pan
2	<i>Simmer</i>				sampai hangat

3	Masukkan	Maizena	10	Gram	yang sudah dilarutkan dengan air
4	<i>Simmer</i>				sampai mengental

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 3

STANDAR RESEP *BLACK SESAME FOAM*

<i>BLACK SESAME FOAM</i>					Hasil : 10 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	<i>Toast</i>	Wijen Hitam	75	Gram	sampai harum
2	<i>Ground</i>	Wijen Hitam			sampai menjadi bubuk halus
3	<i>Boil</i>	Susu	100	ml	
		Wijen hitam			sampai 80' C
4	Tuangkan				<i>Liquid</i> ke dalam
		Coklat Putih	75	Gram	sampai leleh,
5	<i>Mix</i>	<i>Sodium Alginat</i>	2	Gram	Dengan menggunakan <i>hand blender</i>
5	<i>Mix</i>	<i>Soy Lecithin</i>	4	Gram	dengan <i>hand blender</i> sampai berbusa

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 4

STANDAR RESEP *MERINGUE SHARDS*

<i>MERINGUE SHARDS</i>					Hasil : 25 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Kocok	Putih telur	100	Gram	
		<i>Sugar</i>	100	Gram	sampai <i>stiff</i>
2	<i>Fold in</i>	Gula Bubuk	100	Gram	
		Maizena	15	Gram	sampai tercampur rata
3	<i>Spread</i>				<i>meringue</i> diatas <i>sheet pan</i> yang dialasi dengan <i>silpat</i>
4	<i>Bake</i>				selama 2 jam @90'C

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 5**STANDAR RESEP SABLE CRUMBLE**

SABLE CRUMBLE					Hasil : 20 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	<i>Creaming</i>	<i>Butter</i>	168	Gram	
		Gula	90	Gram	sampai gula larut
2	Masukkan	Kuning Telur	63	Gram	
		Vanilla Essence	Drop		ke dalam butter
3	Campur	Tepung	180	Gram	
		<i>Baking Powder</i>	1	Gram	
		Garam	pinch		
4	Masukkan				<i>dry ingredients</i> ke dalam <i>wet ingredients</i>
5	<i>Spread</i>				<i>sable batter</i> diatas <i>sheet pan</i>
6	<i>Bake</i>				selama 20 menit @175'C
7	<i>Crush</i>				<i>sable</i> sampai berbentuk <i>crumble</i>

Sumber : *Recipe Caramel Patisserie, Ubud*

b. Standard recipe Miso, Strawberry, and Brandy Snap

TABEL 1 6**STANDAR RESEP MISO PANNA COTTA**

MISO PANNA COTTA					Hasil : 12 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	<i>Dissolve</i>	<i>Gelatine</i>	15 mbh mkl m,oki	Gram	
		Air dingin	75	MI	Sampai set
2	Masak	<i>Fresh Cream</i>	200	MI	
		Susu	600	MI	
		Gula	70	Gram	
		<i>Miso</i>	50	Gram	
3	Masukkan	<i>Gelatine</i>			ke dalam

		<i>Pannacotta Mixture</i>			tunggu sampai gelatine larut
4	Tuang				ke dalam <i>mould</i> atau cetakan
5	Masukkan				ke dalam <i>chiller</i> selama 3 jam

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 7

STANDAR RESEP *STRAWBERRY COULIS*

<i>STRAWBERRY COULIS</i>					Hasil : 10 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Masak	Strawberry	250	Gram	
		Gula	100	Gram	
		Jus lemon	1	sdm	
		Garam	Pinch		masak sampai <i>boil</i>
2	<i>Mash</i>				starwberry sampai hancur
3	<i>Simmer</i>				sampai <i>coulis</i> mengental

Sumber : Martha Stewart's New Pies and Tarts Book, 2011

TABEL 1 8

STANDAR RESEP *MICROSPONGE*

<i>MICROSPONGE</i>					Hasil : 10 cups
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	<i>Bain Marie</i>	Putih telur	65	Gram	
		Gula	100	Gram	sampai 65°C
2	Kocok				<i>egg white</i> dan sugar sampai <i>stiff</i>
3	Masukkan	Kuning telur	45	Gram	
		<i>Vanilla Essence</i>	3	Gram	
		Jus lemon	5	Gram	
		Pewarna Coklat	drops		ke dalam <i>meringue</i>
4	Campurkan	Tepung	40	Gram	ke dalam adonan <i>microsponge</i>
5	Panggang				di <i>microvawe</i> selama 1 menit

6	Dinginkan				<i>microsponge</i> sebelum digunakan
---	-----------	--	--	--	--------------------------------------

Recipe : The Dharmawangsa , Jakarta

TABEL 1 9

STANDAR RESEP *BRANDY SNAP*

<i>BRANDY SNAP</i>					Hasil : 50 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Panaskan	<i>Butter</i>	135	Gram	di dalam <i>pan</i>
2	Masukkan	<i>Golden syrup</i>	240	Gram	campur dengan <i>butter</i> di <i>bowl</i>
3	Masukkan	Gula bubuk	240	Gram	
		Tepung	125	Gram	aduk sampai rata
4	<i>Shape</i>				adonan sampai berbentuk bulat
5	<i>Bake</i>				selama 15 menit @190'C

Sumber : Poule de Luxe, Canggu, Bali

c. Standard recipe Miso Forest

TABEL 1 10

STANDAR RESEP *BUTTERSCOTCH SAUCE*

<i>BUTTERSCOTCH SAUCE</i>					Hasil : 10 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Panaskan	<i>Butter</i>	100	Gram	
		<i>Brown sugar</i>	75	Gram	
		<i>Golden Syrup</i>	75	Gram	
		Garam	Pinch		
		<i>Vanilla Essence</i>	2	Gram	ke dalam <i>pan</i>
2	Masukkan	<i>Fresh Cream</i>	300	MI	
3	<i>Simmer</i>				selama 5 menit sampai mengental

Sumber : Gordon Ramsay's Ultimate Home Cooking Book (2013)

TABEL 1 11

STANDAR RESEP CARAMELIZED APPLE

CARAMELIZED APPLE					Hasil : 10 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Potong	Apel	500	Gram	Hingga berbentuk dadu
2	Panaskan	Gula	100	Gram	
		<i>Air</i>	30	Gram	dengan api kecil sampai leleh dan kecoklatan
3	Masukkan	<i>Cubed Apple</i>			
		Kayu manis	7	Gram	
		<i>Star anise</i>	4	Gram	
		Cengkeh	2	Gram	ke dalam <i>caramel</i>
4	<i>Simmer</i>				selama 5 menit sampai apel matang

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 12

STANDAR RESEP GINGER SABLE

GINGER SABLE					Hasil : 20 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
	<i>Creaming</i>	<i>Butter</i>	168	Gram	
		Gula	90	Gram	sampai gula larut
	Masukkan	Kuning Telur	63	Gram	
		Vanilla Essence	Drop		
		Jahe	80	Gram	ke dalam butter
	Campur	Tepung	180	Gram	
		<i>Baking Powder</i>	1	Gram	
		Garam	Pinch		
	Masukkan				<i>dry ingredients</i> ke dalam <i>wet ingredients</i>
	<i>Spread</i>				<i>sable batter</i> diatas <i>sheet pan</i>
	<i>Bake</i>				selama 20 menit @175'C
	<i>Crush</i>				<i>sable</i> sampai berbentuk <i>crumble</i>

Sumber : Olahan Penulis, 2020

d. *Standard recipe Miso, Coconut and Banana*

TABEL 1 13

STANDAR RESEP COCONUT DACQUOISE

COCONUT DACQUOISE					Hasil : 30 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Kocok	Putih telur	160	Gram	
		Gula	80	Gram	sampai stiff
2	Campur	Tepung	37	Gram	
		Dessicated Coconut	70	Gram	
3	<i>Fold in</i>				<i>dry ingredients ke meringue</i>
4	<i>Pipe</i>				berbentuk bulat
5	<i>Bake</i>				selama 15 menit @170°C

Sumber : *Recipe Caramel Patisserie*, Ubud

TABEL 1 14

STANDAR RESEP DRIED MERINGUE POWDER

DRIED MERINGUE POWDER					Hasil : 30 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Kocok	Putih telur	100	Gram	
		Gula	100	Gram	sampai <i>stiff</i>
2	<i>Fold in</i>	Gula bubuk	100	Gram	
		Maizena	15	Gram	sampai tercampur rata
3	<i>Spread</i>				<i>meringue</i> diatas <i>sheet pan</i> yang dialasi dengan <i>silpat</i>
4	<i>Bake</i>				selama 2 jam @90°C
5	<i>Powder</i>				<i>dried meringue</i> dengan <i>food processor</i>

Sumber : *Olahan Penulis*, 2020

TABEL 1 15

STANDAR RESEP CAMELIZED BANANA SORBET

CAMELIZED BANANA SORBET					Hasil : 6 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	<i>Caramelized</i>	Gula	100	Gram	
		Air	100	Gram	di dalam <i>pan</i>
2	Masukkan	Pisang	100	Gram	ke dalam karamel
3	<i>Freeze</i>				selama 1 jam
4	<i>Beat</i>				dengan <i>food processor</i> sampai halus
5	<i>Freeze</i>				selama 3 jam

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 16

STANDAR RESEP COCONUT AND CASHEW CRUMBLE

Coconut and Cashew Crumble					Hasil : 20 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	<i>Creaming</i>	<i>Butter</i>	168	Gram	
		Gula	90	Gram	sampai gula larut
2	Masukkan	Kuning telur	63	Gram	
		Vanilla Essence	drop		ke dalam butter
3	Campur	Tepung	80	Gram	
		<i>Baking Powder</i>	1	Gram	
		Garam	pinch		
		<i>Dessicated Coconut</i>	100	Gram	
	<i>Crush</i>	<i>Cashew</i>	50	Gram	
4	Masukkan				<i>dry igredients</i> ke dalam <i>wet ingredients</i>
5	<i>Spread</i>				<i>sable batter</i> diatas <i>sheet pan</i>
6	<i>Bake</i>				selama 20 menit @175'C
7	<i>Crush</i>				<i>sable</i> sampai berbentuk <i>crumble</i>

Sumber : Olahan Penulis, 2020

e. *Standard recipe Miso Shades of Sunset*

TABEL 1 17

STANDAR RESEP *PINEAPPLE SAUCE*

<i>PINEAPPLE SAUCE</i>					Hasil : 10 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Masak	Buah Nanas	300	Gram	yang sudah dipotong kecil
		Gula	75	Gram	sampai nanas matang
2	<i>Blend</i>				nanas dengan blender
3	<i>Sieve</i>				supaya tidak ada potongan nanas yang tersisa
4	Tuangkan				kembali ke <i>pan</i> , dengan api sedang
5	Masukkan	Garam	<i>Pinch</i>		
		Maizena	7	Gram	dan aduk sampai <i>sauce</i> mengental

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 18

STANDAR RESEP *GINGER GRANITA*

<i>GINGER GRANITA</i>					Hasil : 10 porsi
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	<i>Puree</i>	Jahe	3	Buah	
		Air	100	Gram	sampai halus
2	<i>Simmer</i>	<i>Ginger Puree</i>			
3		Air	700	Gram	
4		Gula	100	Gram	
5	Saring				<i>granita mixture</i> untuk memastikan tidak ada kulit jahe
6	Masukkan	Jus Lemon	2	Sdm	ke dalam <i>granita mixture</i>
7	Masukkan				<i>granita</i> ke dalam <i>bowl</i>
8	<i>Freeze</i>				<i>granita</i> selama 4 jam
9	<i>Scrape out</i>				<i>granita</i> saat akan disajikan

Sumber : <https://www.food.com/recipe/fresh-ginger-granita-385152>

TABEL 1 19

STANDAR RESEP *DRIED MERINGUE*

<i>DRIED MERINGUE</i>					Hasil : 50 buah
NO	METODE	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	KETERANGAN
1	Kocok	Putih telur	100	Gram	
		Gula	100	Gram	sampai <i>stiff</i>
2	<i>Fold in</i>	Gula bubuk	100	Gram	
		Maizena	15	Gram	sampai tercampur rata
3	<i>Pipe</i>				<i>meringue</i> menyerupai <i>teardrop</i>
4	<i>Bake</i>				selama 2 jam @90°C

Sumber : Olahan Penulis, 2020

2. *Purchase Order*

Purchase order is simply a piece of paper that details an order for a product that you intend to purchase (Avent, 2003:234). Jadi *purchaed order* atau PO merupakan dokumen resmi yang dibuat oleh pembeli yang berisikan data apa saja yang dibutuhkan dan nantinya akan diserahkan kepada penjual atau distributor dengan harga yang telah disetujui sebelumnya.

Pada bagian ini penulis akan menjabarkan *purchase order* dari bahan – bahan yang tertera pada tabel diatas dengan harga yang telah disesuaikan dengan harga yang penulis dapatkan dari beberapa swalayan dan toko *online* di daerah Bandung maupun Jakarta. Swalayan yang berada di Bandung dan merupakan tempat penunlis untuk membeli bahan – bahan yang dibutuhkan adalah Setiabudhi Supermarket, Kijang Mas, dan Ny. Liem. Sedangkan untuk membeli produk dari Jakarta penulis membeli

melalui toko *online* Tokopedia, dan membeli bahan – bahan *gastronomy* di toko Organic Supply, Bintaro.

TABEL 1 20
PURCHASE ORDER

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	TOTAL HARGA
1	Apel	500	gram	Rp 47.800
2	<i>Baking Powder</i>	110	gram	Rp 15.000
3	<i>Black Sesame</i>	500	gram	Rp 89.700
4	<i>Blueberry</i>	1	pack	Rp 84.000
5	<i>Brown Sugar</i>	250	gram	Rp 35.000
6	Buah Nanas	1	buah	Rp 18.000
7	<i>Butter Anchor @227gr</i>	3	pack	Rp 135.000
8	<i>Cashew</i>	500	gram	Rp 78.600
9	Cengkeh @55gr	1	pack	Rp 24.500
10	Daun Mint	1	ikat	Rp 5.800
11	<i>Dessicated Coconut</i>	500	gram	Rp 27.900
12	<i>Edible Flower</i>	1	pack	Rp 27.000
13	<i>Fresh Cream</i>	1	lt	Rp 114.600
14	Garam	250	gram	Rp 11.500
15	Gelatin Bubuk	100	gram	Rp 35.000
16	<i>Gold Leaf</i>	1	pack	Rp 74.500
17	<i>Golden Syrup (Maple)</i>	250	gram	Rp 131.000
18	Gula	2000	gram	Rp 26.000
19	Gula Bubuk	500	gram	Rp 15.000
20	Jahe	250	gram	Rp 40.000
21	Kayu manis	1	pack	Rp 25.700
22	<i>Lemon</i>	250	gram	Rp 41.300
23	Maizena	100	gram	Rp 9.600
24	<i>Miso Paste</i>	50	gram	Rp 38.450
25	Pewarna	1	botol	Rp 42.500
26	Pisang	250	gram	Rp 21.300
27	<i>Sodium Alginat</i>	1	pack	Rp 54.000
28	<i>Soy Lecithin</i>	1	pack	Rp 65.400

29	<i>Star Anise</i>	1	pack	Rp	25.000
30	Strawberry	250	gram	Rp	48.600
31	Susu	1	lt	Rp	23.750
32	Telur Ayam	1	kg	Rp	28.750
33	Tepung	1000	gram	Rp	13.200
34	<i>Vanilla Essence @60ml</i>	1	btl	Rp	65.500
35	<i>White Chocolate Callebaut</i>	500	gram	Rp	102.400
36	<i>Yuzu Pulp</i>	1000	ml	Rp	236.000
TOTAL				Rp	1.877.350

3. Kebutuhan Alat

Tabel berikut ini berisi tentang peralatan yang digunakan oleh penulis dalam proses pembuatan serta kegunaan dari masing – masing alat tersebut.

TABEL 1 21

PERALATAN YANG DIGUNAKAN

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	KEGUNAAN
1	<i>Silicone Mould Dome Kecil</i> 	1	Untuk mencetak <i>miso pannacotta</i>
2	<i>Mould (Persegi Panjang)</i> 	1	Untuk mencetak <i>miso pannacotta</i>
3	<i>Pan</i>	3	Untuk memasak <i>panna cotta, sauce,</i>

			dan kondimen lainnya
4	<i>Hand Blender</i> 	1	
5	<i>Digital Scale</i> 	1	Untuk menimbang bahan
6	<i>Spatula</i> 	3	Untuk mencampur bahan makanan
7	<i>Sendok</i> 	2	Untuk mengambil bahan

8	<p>Tweezer</p> 	1	Untuk membantu menghias piring
9	<p>Pisau</p> 	1	Untuk memotong bahan
10	<p><i>Piping bag</i></p> 	1	Untuk membentuk <i>dried meringu</i>
11	<p><i>Palette</i></p> 	1	Untuk mengangkat makanan dan menghias piring
12	<p><i>Sheet Pan</i></p>	1	Sebagai alas <i>dried meringue</i>

13	<p><i>Mixer</i></p> 	1	Untuk mengaduk bahan
14	<p><i>Container</i></p> 	5	Untuk menimbang bahan
15	<p><i>Pastry Tube</i></p> 	1 set	Untuk membentuk <i>dried meringue</i>
18	<p><i>Oven</i></p> 	1	Untuk memanggang <i>crumble</i> dan <i>dacquoise</i>
19	<p>Kompor</p>	1	Sebagai media untuk memasak

			
20	<p><i>Muffin Cup</i></p> 	20	Sebagai tempat untuk memanggang <i>micro sponge</i>

4. *Recipe Cost*

Recipe costing berisikan tentang biaya yang dikeluarkan untuk keperluan bahan dalam suatu resep. Untuk menentukan *recipe cost* kita membutuhkan harga dari bahan tersebut dan jumlah yang akan kita gunakan. Penulis akan membuat *recipe costing* dari 5 macam *plated dessert* yang penulis hidangkan untuk para panelis.

Dalam perhitungan *recipe costing* ini, penulis akan menggunakan rumus yang terdapat dalam buku *Culinary math* yang ditulis oleh Linda Blocker (2007:156).

$$\text{Cost per portion} = \frac{\text{Total recipe cost}}{\text{Number per portion}}$$

a) *Recipe Costing Miso, Black Sesame and Yuzu*

TABEL 1 22

RECIPE COSTING MISO PANNA COTTA

Hasil : 12 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Fresh Cream	200	MI	Rp 97.700	Rp 19.540
2	Susu	600	MI	Rp 18.900	Rp 11.340
3	Gelatin	15	Gram	Rp 35.000	Rp 5.250
4	Miso Paste	50	Gram	Rp 14.960	Rp 7.480
5	Gula	70	Gram	Rp 18.650	Rp 1.306
<i>Recipe Cost</i>					Rp 44.916
<i>Cost per Serving</i>					Rp 3.743

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 23

RECIPE COSTING YUZU SAUCE

Hasil : 8 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Maizena	10	Gram	Rp 9.600	Rp 96
2	Gula	40	Gram	Rp 18.650	Rp 746
3	Water	200	MI	Rp -	Rp -
4	Yuzu pulp	60	MI	Rp 236.000	Rp 14.160
<i>Recipe Cost</i>					Rp 15.002
<i>Cost per Serving</i>					Rp 1.875

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 24

RECIPE COSTING MERINGUE SHARDS

Hasil : 25 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Maizena	100	Gram	Rp 9.600	Rp 960
2	Putih telur	100	Gram	Rp 28.750	Rp 2.875
3	Gula bubuk	100	Gram	Rp 29.500	Rp 2.950
4	Gula	100	Gram	Rp 18.650	Rp 1.865

<i>Recipe Cost</i>	Rp	8.650
<i>Cost per Serving</i>	Rp	346

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 25
RECIPE COSTING BLACK SESAME FOAM

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Black Sesame	75	Gram	Rp 50.000	Rp 7.500
2	Susu	100	ml	Rp 18.900	Rp 1.890
3	White Chocolate	75	Gram	Rp 190.650	Rp 14.299
4	Sodium Alginat	2	Gram	Rp 54.000	Rp 2.160
5	Soy Lecithin	4	Gram	Rp 58.000	Rp 4.640
<i>Recipe Cost</i>					Rp 30.489
<i>Cost per Serving</i>					Rp 3.048

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 26
RECIPE COSTING SABLE CRUMBLE

Hasil : 20 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Baking powder	1	Gram	Rp 20.000	Rp 222
2	Butter	168	Gram	Rp 43.590	Rp 32.260
3	Kuning telur	63	Gram	Rp 28.750	Rp 1.811
4	Garam	2	Gram	Rp 8.750	Rp 18
5	Tepung	180	Gram	Rp 12.000	Rp 2.160
6	Gula	90	Gram	Rp 18.650	Rp 1.679
7	Vanilla Essence	2	Gram	Rp 65.500	Rp 2.183
<i>Recipe Cost</i>					Rp 40.333
<i>Cost per Serving</i>					Rp 2.017

Sumber : Olahan Penulis, 2020

b) *Recipe Costing Miso, Strawberry and Brandy Snap*

TABEL 1 27

RECIPE COSTING STRAWBERRY COULIS

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Lemon	15	Gram	Rp 56.000	Rp 1.680
2	Garam	2	Gram	Rp 8.750	Rp 18
3	Strawberry	250	Gram	Rp 48.600	Rp 12.150
4	Gula	200	Gram	Rp 18.650	Rp 3.730
<i>Recipe Cost</i>					Rp 17.578
<i>Cost per Serving</i>					Rp 1.758

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 28

RECIPE COSTING MICROSPONGE

Hasil : 20 porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Pewarna	2	Gram	Rp 42.500	Rp 2.833
2	Telur	2	Butir	Rp 28.750	Rp 3.194
3	Jus lemon	5	ml	Rp 56.000	Rp 2.800
4	Tepung	40	Gram	Rp 12.000	Rp 480
5	Gula	100	Gram	Rp 18.650	Rp 1.865
6	Vanilla Essence	3	Gram	Rp 65.500	Rp 3.275
<i>Recipe Cost</i>					Rp 14.448
<i>Cost per Serving</i>					Rp 722

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 29

RECIPE COSTING BRANDY SNAP

Hasil : 50 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Butter	135	Gram	Rp 43.590	Rp 25.924
2	Golden Syrup	240	Gram	Rp 58.500	Rp 19.775
3	Gula bubuk	240	Gram	Rp 29.500	Rp 7.080

4	Tepung	125	Gram	Rp	12.000	Rp	1.500
<i>Recipe Cost</i>						Rp	54.278
<i>Cost per Serving</i>						Rp	1.086

Sumber : Olahan Penulis, 2020

c) Recipe Costing Miso Forest

TABEL 1 30

RECIPE COSTING BUTTERSCOTCH

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Brown Sugar	75	Gram	Rp 35.000	Rp 2.625
2	Butter	100	Gram	Rp 43.590	Rp 19.203
3	Fresh Cream	300	Gram	Rp 97.700	Rp 29.310
4	Golden Syrup	75	Gram	Rp 58.500	Rp 4.388
5	Garam	2	Gram	Rp 8.750	Rp 25
6	Vanilla Essence	2	Gram	Rp 65.500	Rp 2.183
<i>Recipe Cost</i>					Rp 55.550
<i>Cost per Serving</i>					Rp 5.555

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 31

RECIPE COSTING GINGER SABLE

Hasil : 20 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Baking Powder	1	Gram	Rp 20.000	Rp 222
2	Butter	168	Gram	Rp 43.590	Rp 32.260
3	Kuning telur	63	Gram	Rp 28.750	Rp 1.811
4	Jahe	80	Gram	Rp 40.000	Rp 3.200
5	Garam	3	Gram	Rp 8.750	Rp 26
6	Tepung	180	Gram	Rp 12.000	Rp 2.160
7	Gula	90	Gram	Rp 18.650	Rp 27.975
8	Vanilla Essence	2	Gram	Rp 65.500	Rp 131
<i>Recipe Cost</i>					Rp 37.520
<i>Cost per Serving</i>					Rp 1.876

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 32***RECIPE COSTING CARAMELIZED APPLE***

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Apel	500	Gram	Rp 44.570	Rp 22.285
2	Kayu manis	7	Gram	Rp 79.500	Rp 557
3	Clove	2	Gram	Rp 31.000	Rp 62
4	Star Anise	4	Gram	Rp 25.000	Rp 100
5	Gula	100	Gram	Rp 18.650	Rp 1.865
<i>Recipe Cost</i>					Rp 24.869
<i>Cost per Serving</i>					Rp 2.487

Sumber : Olahan Penulis, 2020

d) Recipe Costing Miso, Coconut and Banana**TABEL 1 33*****RECIPE COSTING COCONUT DACQUOISE***

Hasil : 30 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Dessicated Coconut	70	Gram	Rp 58.500	Rp 4.095
2	Putih telur	160	Gram	Rp 28.750	Rp 4.600
3	Tepung	37	Gram	Rp 12.000	Rp 444
4	Gula	80	Gram	Rp 18.650	Rp 1.492
<i>Recipe Cost</i>					Rp 10.631
<i>Cost per Serving</i>					Rp 354

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 34***RECIPE COSTING DRIED MERINGUE POWDER***

Hasil : 30 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Putih telur	100	Gran	Rp 28.750	Rp 2.875

2	Gula	100	Gram	Rp	18.650	Rp	1.865
3	Gula bubuk	100	Gram	Rp	29.500	Rp	2.950
4	Maizena	15	Gram	Rp	9.600	Rp	144
<i>Recipe Cost</i>						Rp	7.834
<i>Cost per Serving</i>						Rp	261

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 35

RECIPE COSTING CARAMELIZED BANANA SORBET

Hasil : 6 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Gula	100	Gram	Rp 18.650	Rp 1.865
2	Pisang	100	Gram	Rp 16.900	Rp 1.690
<i>Recipe Cost</i>					Rp 3.555
<i>Cost per Serving</i>					Rp 593

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 36

RECIPE COSTING COCONUT AND CASHEW CRUMBLE

Hasil : 20 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Butter	168	Gram	Rp 43.590	Rp 32.260
2	Gula	90	Gram	Rp 18.650	Rp 1.679
3	Kuning telur	63	Gram	Rp 28.750	Rp 1.811
4	Vanilla Essence	1	Gram	Rp 65.500	Rp 1.092
5	Tepung	80	Gram	Rp 12.000	Rp 960
6	Baking Powder	1	Gram	Rp 20.000	Rp 222
7	Garam	3	Gram	Rp 8.750	Rp 26
8	Dessicated Coconut	100	Gram	Rp 58.500	Rp 5.850
9	Cashew	50	Gram	Rp 160.999	Rp 8.050
<i>Recipe Cost</i>					Rp 37.802
<i>Cost per Serving</i>					Rp 1.890

Sumber : Olahan Penulis, 2020

e) *Recipe Costing Sunset Shades of Miso*

TABEL 1 37

RECIPE COSTING PINEAPPLE SAUCE

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Nanas	300	Gram	Rp 18.000	Rp 5.400
2	Gula	75	Gram	Rp 18.650	Rp 1.399
3	Garam	3	Gram	Rp 8.750	Rp 26
4	Maizena	7	Gram	Rp 9.600	Rp 67
<i>Recipe Cost</i>					Rp 6.892
<i>Cost per Serving</i>					Rp 689

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 38

RECIPE COSTING GINGER GRANITA

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Jahe	90	Gram	Rp 40.000	Rp 3.600
2	Lemon	30	Gram	Rp 56.000	Rp 3.360
3	Gula	100	Gram	Rp 18.650	Rp 1.865
4	Air	700	Gram	Rp -	Rp -
<i>Recipe Cost</i>					Rp 8.825
<i>Cost per Serving</i>					Rp 883

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 39

RECIPE COSTING DRIED MERINGUE

Hasil : 50 Porsi

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	TOTAL
1	Putih telur	100	Gram	Rp 28.750	Rp 2.875
2	Gula	100	Gram	Rp 18.650	Rp 1.865
3	Gula bubuk	100	Gram	Rp 29.500	Rp 2.950
4	Maizena	15	Gram	Rp 9.600	Rp 144

<i>Recipe Cost</i>	Rp	7.834
<i>Cost per Serving</i>	Rp	157

Sumber : Olahan Penulis, 2020

5. *Selling Price*

Yang dimaksud dengan *selling price* adalah penentuan harga tetap berdasarkan hitungan bahan baku yang terdapat di dalam *recipe costing*. Persenan yang terdapat pada *selling price* ini bertujuan untuk menghasilkan keuntungan.

Dalam perhitungannya, *selling price* memiliki rumus tersendiri. Penulis akan menggunakan rumus yang ada didalam buku *The Culinary Institute of America* dalam buku *Culinary math* yang ditulis oleh Linda Blocker (2007:157).

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Cost per portion}}{\text{Food Cost Percent}}$$

Berikut perhitungan *selling price* atas produk yang akan dipresentasikan oleh penulis.

TABEL 1 40
SELLING PRICE MISO, BLACK SESAME, AND YUZU

Hasil : 1 porsi		
NO	KOMPONEN	<i>COST PER SERVING</i>
1	<i>Miso Panna Cotta</i>	Rp 3.743
2	<i>Yuzu Sauce</i>	Rp 1.875
3	<i>Black Sesame Foam</i>	Rp 2.541
4	<i>Sable Crumble</i>	Rp 2.017
5	<i>Meringue Shards</i>	Rp 346

Total	Rp	10.522
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp	30.063
<i>Actual Selling Price</i>	Rp	31.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 41

SELLING PRICE MISO, STRAWBERRY AND BRANDY SNAP

Hasil : 1 porsi		
NO	KOMPONEN	<i>COST PER SERVING</i>
1	<i>Miso Panna Cotta</i>	Rp 3.743
2	<i>Strawberry Coulis</i>	Rp 1.758
3	<i>Microsponge</i>	Rp 722
4	<i>Brandy Snap</i>	Rp 1.086
Total		Rp 7.309
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 20.883
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 21.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 42

SELLING PRICE MISO FOREST

Hasil : 1 porsi		
NO	KOMPONEN	<i>COST PER SERVING</i>
1	<i>Miso Panna Cotta</i>	Rp 3.743
2	<i>Butterscotch</i>	Rp 5.555
3	<i>Ginger Sable</i>	Rp 1.876
4	<i>Caramelized Apple</i>	Rp 2.487
Total		Rp 13.661
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 39.031
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 40.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 43***SELLING PRICE Miso, Coconut and Banana***

Hasil : 1 porsi

NO	KOMPONEN	COST PER SERVING	
1	<i>Miso Panna Cotta</i>	Rp	3.743
2	<i>Coconut Dacquoise</i>	Rp	354
3	<i>Dried Meringue Powder</i>	Rp	261
4	<i>Caramelized Banana Sorbet</i>	Rp	593
5	<i>Coconut and Cashew Crumble</i>	Rp	1.890
Total		Rp	6.841
<i>Desired Cost Percent</i>		35%	
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp	19.546
<i>Actual Selling Price</i>		Rp	20.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1 44***SELLING PRICE SUNSET SHADES OF MISO***

Hasil : 1 porsi

NO	KOMPONEN	COST PER SERVING	
1	<i>Miso Panna Cotta</i>	Rp	3.743
2	<i>Pineapple Sauce</i>	Rp	689
3	<i>Ginger Granita</i>	Rp	883
4	<i>Dried Meringue</i>	Rp	157
5	<i>Microsponge</i>	Rp	722
Total		Rp	6.194
<i>Desired Cost Percent</i>		35%	
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp	17.697
<i>Actual Selling Price</i>		Rp	18.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

6. Kandungan nutrisi

Setiap harinya kita memakan makanan yang berbeda – beda yang juga memiliki kegunaan yang berbeda – beda pula bagi tubuh kita. Metabolisme tubuh kita sangat dipengaruhi oleh kandungan apa saja yang ada dalam

makanan yang kita santap setiap hari nya. Pada tabel yang berisikan kandungan nutrisi pada hidangan yang akan di presentasikan oleh penulis merupakan formula yang terdapat pada situs *myfitnesspal*. Penambahan kandungan nutrisi ini bertujuan supaya kandungan apa saja yang terdapat di hidangan tersebut dapat diketahui dengan jelas. Berikut adalah tabel dari kandungan nutrisi *5 plated dessert* kreasi penulis :

TABEL 1 45

NUTRISI PADA *PLATED DESSERT MISO, BLACK SESAME, AND YUZU*

Nutrition Facts

Servings 10.0

Amount Per Serving

calories 263

% Daily Value *

Total Fat 14 g	21 %
Saturated Fat 6 g	31 %
Monounsaturated Fat 3 g	
Polyunsaturated Fat 2 g	
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 28 mg	9 %
Sodium 262 mg	11 %
Potassium 49 mg	1 %
Total Carbohydrate 32 g	11 %
Dietary Fiber 1 g	4 %
Sugars 21 g	
Protein 4 g	7 %
Vitamin A	20 %
Vitamin C	1 %
Calcium	9 %
Iron	8 %

Sumber : myfitnesspal

TABEL 1 46

NUTRISI PADA *PLATED DESSERT MISO, STRABERRY AND BRANDY*

SNAP

Nutrition Facts

Servings 10.0

Amount Per Serving

calories 287

% Daily Value *

Total Fat 7 g	11 %
Saturated Fat 3 g	17 %
Monounsaturated Fat 1 g	
Polyunsaturated Fat 0 g	
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 66 mg	22 %
Sodium 286 mg	12 %
Potassium 60 mg	2 %
Total Carbohydrate 40 g	13 %
Dietary Fiber 1 g	3 %
Sugars 29 g	
Protein 5 g	9 %
Vitamin A	3 %
Vitamin C	15 %
Calcium	6 %
Iron	1 %

Sumber : myfitnesspal

TABEL 1 47

NUTRISI PADA *PLATED DESSERT MISO, COCONUT AND BANANA*

Nutrition Facts

Servings 10.0

Amount Per Serving

calories 340

	% Daily Value *
Total Fat 16 g	25 %
Saturated Fat 10 g	51 %
Monounsaturated Fat 3 g	
Polyunsaturated Fat 1 g	
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 63 mg	21 %
Sodium 275 mg	11 %
Potassium 102 mg	3 %
Total Carbohydrate 44 g	15 %
Dietary Fiber 2 g	7 %
Sugars 36 g	
Protein 6 g	11 %
Vitamin A	6 %
Vitamin C	1 %
Calcium	5 %
Iron	3 %

Sumber : myfitnesspal

TABEL 1 48

NUTRISI PADA *PLATED DESSERT MISO SHADES OF SUNSET*

Nutrition Facts

Servings 10.0

Amount Per Serving

calories 283

% Daily Value *

Total Fat 10 g **15 %**

Saturated Fat 6 g **31 %**

Monounsaturated Fat 1 g

Polyunsaturated Fat 0 g

Trans Fat 0 g

Cholesterol 53 mg **18 %**

Sodium 263 mg **11 %**

Potassium 185 mg **5 %**

Total Carbohydrate 45 g **15 %**

Dietary Fiber 1 g **4 %**

Sugars 39 g

Protein 6 g **11 %**

Vitamin A **2 %**

Vitamin C **18 %**

Calcium **7 %**

Iron **4 %**

Sumber : myfitnesspal