

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Dessert* atau makanan penutup, adalah hal yang memberikan kesenangan bagi yang menikmatinya, baik untuk diri kita sendiri, atau untuk seseorang yang istimewa untuk kita, Menurut Friberg, (2002 : 603 ) *dessert* atau makanan penutup merupakan :

*“They are a small luxury that, even though not an essential part of the everyday diet, has played an important role in cultural history. From the first sweets, which were probably nothing more than a plate of fruit topped with honey, cooking and baking have developed into a creative and sophisticated art. This is especially evident in dessert presentations, which are often a meaningful part of celebrations and special occasions.”*

Mengambil kesimpulan dari kutipan diatas, *dessert* atau makanan penutup merupakan hal yang memberikan kesenangan bagi yang menikmatinya, baik itu kita sendiri, ataupun orang lain. Pada zaman dahulu *dessert* merupakan kemewahan yang luar biasa, karena langkanya gula pada zaman itu. *Dessert* pertama yang tercatat dalam sejarah hanyalah berupa buah atau kacang-kacangan yang disajikan dengan madu, yang kini telah berkembang menjadi seni yang kreatif dan canggih.

*Dessert* atau makanan penutup pada awalnya dibawa oleh pengaruh orang-orang Perancis, pada awalnya, makanan penutup tidak disajikan di penghujung jamuan seperti zaman sekarang, dikarenakan mahalnya harga gula, dan hanya digunakan sebagai penyedap yang dicampurkan sedikit

dalam makanan, untuk menunjukkan kekayaan merupakan sebuah kebiasaan di zaman dahulu.

Kronl, (2011:179) mengatakan bahwa, *dessert* berasal dari bahasa Perancis “*desservir*” yang memiliki arti untuk membersihkan yang sudah disajikan. Hal itu dimaksudkan, karena *dessert* disajikan ketika seseorang berada di penghujung jamuan makan, disajikan setelah makanan utama. Namun, sekarang *dessert* menjadi sesuatu yang dihidangkan dengan tujuan untuk mengesankan seseorang.

*Plated dessert* merupakan salah satu dari cara penyajian *dessert* yang modern dan kreatif. *Plated dessert* memiliki komposisi sebanyak satu atau beberapa jenis komponen. Menurut Gisslen, (2005:548) komponen dan karakteristik dalam *plated dessert* yaitu :

*“When deciding what to put on the plate, you should consider five characteristics of the components of the dessert. Three of these characteristics are related to tastes and mouthfeel and are the most important: Flavor, texture, temperature . The other two are visual elements: color, shape”*

Kelima komponen yang harus diperhatikan dalam penyajian *plated dessert* yaitu rasa, tekstur, suhu, dan dua komponen lainnya merupakan warna dan bentuk. Kelima komponen tersebut saling melengkapi dalam menciptakan sebuah *plated dessert* menjadi menarik dari segi estetika dan segi rasa.

Keselarasan menjadi bagian penting dalam *plated dessert*, rasa yang enak membuat pengalaman menikmati *plated dessert* menjadi tak terlupakan. (*Modern Pastry and Plated Dessert Techniques, 2015, para. 1*).

Kemampuan seorang chef dalam mempadu-padankan rasa dan tekstur dari berbagai komponen yang ada dalam *plated dessert* menjadi hal penting yang perlu diperhatikan. Setelah rasa, hal yang juga harus menjadi perhatian adalah penyajian. Penyajian yang sederhana, dan bersih menjadi tantangan sendiri, karena setiap detail harus diperhatikan, dan dibutuhkan setiap komponen berada dalam satu harmoni, agar *plated dessert* tampak menggugah selera.

Keragaman warna, rasa dan tekstur yang baik akan membuat hasil yang menarik. Perbedaan komponen akan berdampak dalam keselarasan, namun lebih baik menghindari perbedaan yang terlalu mencolok dan tidak sesuai karena akan memberikan hasil yang terlihat berat dan tidak menggugah selera.

Sementara itu, ada banyak tema yang dapat di aplikasikan pada *plated dessert*, contohnya, teknik *deconstructed*. Lebih dari sekedar teknik, *deconstruction* merupakan sebuah tren dalam dunia gastronomi yang menggunakan sisi kreatif dari seseorang untuk mengubah bentuk, namun tidak merubah sifat dasar dari suatu hidangan, dengan tujuan untuk merangsang seluruh indra, tidak terbatas pada indra pengecap dan penciuman. (Roncero, 2020, para. 1)

Teknik *deconstructed* sudah banyak diaplikasikan oleh banyak chef di dunia. Salah satunya dalam makanan penutup, dengan penataan komponen makanan secara khusus, piring yang digunakan akan menunjang penampilan dari makanan tersebut teknik *deconstructed dessert* dapat

menjadi cara untuk menaikkan daya tarik bagi suatu makanan, dan juga menaikkan harga jual.

Jajanan pasar merupakan makanan khas suatu daerah yang biasanya diperjual-belikan di pasar-pasar tradisional, dengan harga yang terjangkau, jajanan pasar mudah untuk di akses berbagai lapisan masyarakat. Meskipun sudah banyak jenis makanan baik impor maupun lokal yang beredar di masyarakat, jajanan pasar masih banyak diminati karena harga yang murah dan rasa yang enak.

Contohnya, di Bali, yang terkenal akan kebudayaan dari pariwisatanya. Namun, banyak orang yang tidak begitu mengetahui tentang jajanan pasar Bali. Jajanan pasar Bali, atau biasa disebut “jaje” (artinya kue/jajan), sering dijadikan sebagai “sangganan”, atau persembahan upacara yang disimpan dalam “banten”. Persembahan yang disebutkan artinya sebagai sarana dan niat suci, untuk mengungkapkan rasa bakti dan syukur kepada Sang Hyang Widhi. (Hindu, Sejarah Hari Raya, 2012, para. 2)

Jajanan pasar Bali tidak begitu populer diluar kalangan warga lokal Bali, dikarenakan makanan-makanan tersebut hanya umum ditemukan di pasar, atau digunakan sebagai sesajen.

Penulis merasa bahwa tidak hanya keindahan dan keunikan alam dan budaya Bali saja yang harus diekspos, namun juga kulinernya. Kuliner Indonesia, khususnya Bali, apabila diolah dan dipresentasikan dengan baik dapat digunakan sebagai medium untuk mempromosikan negara Indonesia.

Menurut Menteri Luar Negeri Indonesia, Retno Lestari Priansari Marsudi, S.H., LL.M. dalam situsnya (Kementrian Luar Negeri Indonesia, 2019, para. 2) menegaskan bahwa “Makanan adalah identitas nasional suatu bangsa. *Gastrodiplomacy* akan mendukung diplomasi ekonomi Indonesia.”

Yang artinya, tidak hanya menjadi tujuan bisnis, *gastrodiplomacy* dapat dijadikan sebagai medium untuk mengangkat citra Indonesia di luar negeri, dan juga mendukung naiknya ekonomi bagi industri kuliner di Indonesia.

Jaje Embung, Jaje Pisang Rai, Jaje Sumping Biu, Jaje Limpang-Limpung dan Jaje Urat Singkong-Pisang, dipilih oleh penulis sebagai makanan yang akan di *deconstucted* pada tugas akhir ini. Dengan diterapkannya teknik *deconstructed plated dessert* pada jajanan pasar Bali, penulis berharap dapat menaikkan daya tarik dan harga jual dari hidangan tersebut.

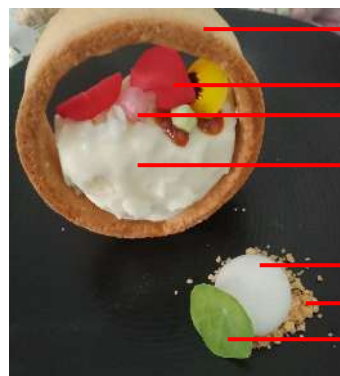
Penulis berencana akan mempresentasikan teknik *plating*, dan membawa kurang lebih sebanyak 70 persen produk yang telah disiapkan dari rumah, dan 30 persen sisanya akan dikerjakan didapur Pastry STP-NHI Bandung.

## **B. Desain Produk**

Desain produk yang akan dipaparkan disini merupakan penjelasan dari produk, komponen, konsep dan rencana dekonstruksi produk orisinil ke produk yang baru.

Jajanan pasar yang akan ditampilkan adalah sebagai berikut ;

## 1. Wheel of Wonder (Deconstructed Jaje Embung)



Gambar 1

- A. Tartlet Ring
- B. Cocosava Mousse and Banana Filling, White Choc. Glaze
- C. Kinca Gel
- D. Edible Flower
- E. Santan Sphere
- F. Cookie Crumbs
- G. Microgreens

Jaje Embung, merupakan salah satu jajanan pasar Bali yang berbahan dasar pisang, yang kemudian dibalut dengan singkong parut yang dicampur dengan kelapa parut, kemudian dibungkus dengan daun pisang, dan dikukus. Jaje embung disajikan dengan saus kinca. Rasanya yang legit, lembut, berpadu dengan manisnya kinca, menjadi favorit sebagai hidangan cemilan di sore hari.

Penulis terinspirasi dari keindahan alam di Bali. Maka dari itu, dipilihlah tema ini, menurut Lexico by Oxford Dictionary, (2020), *wonder* memiliki arti “*A feeling of surprise mingled with admiration, caused by something beautiful, unexpected, unfamiliar, or inexplicable.*” Dari definisi tersebut, penulis ingin mengekspresikan pengharapan bahwa keindahan alam di Bali dapat selalu terjaga dari generasi ke generasi, seperti roda yang selalu berputar.

Komponen *Wheel of Wonder* :

a. *Tartlet Ring*

Dijelaskan oleh, Gillingham, (2008, para. 3) *tart* dapat berupa hidangan manis atau gurih, yang memiliki *crust* yang terbuat dari tepung, *butter*, air, garam dan gula yang diaduk hingga mendapatkan tekstur *crumbly*. Yang kemudian dipanggang dalam *pan* hingga matang kecoklatan

Dari definisi diatas disimpulkan bahwa *tart* dibuat dari gula, tepung dan *butter* yang diaduk menjadi satu, kemudian akan dicetak membentuk lingkaran, tanpa alas. Lalu dipanggang dengan suhu 180 derajat celcius hingga matang kecoklatan. *Tart ring* yang digunakan, memiliki ukuran dengan diameter 9cm.

Komponen ini merupakan komponen tambahan, diluar dari komponen asli Jaje Embung, *tartlet ring* akan memberikan tekstur *crunchy* dan gurih wangi pada hidangan. Penulis menambahkan dry coconut sebagai pengganti separuh jumlah tepung dengan tujuan memberikan rasa gurih, dan aroma pada *tartlet*.

b. *Cocosava Mousse*

Dijelaskan oleh Foster, (2019, para. 5) *Mousse* merupakan hidangan penutup yang ringan dan *fluffy*. Teksturnya yang ringan didapatkan dari proses pemasukan udara kedalam putih telur atau krim yang dikocok dengan cepat, dan kemudian ditambahkan perasa sesuai selera.

*Cocosava mousse* akan menjadi komponen utama dalam hidangan ini. *Cocosava mousse* merupakan singkatan dari “*coconut and cassava mousse*” akan merepresentasikan lapisan “kulit” yang melapisi pisang dalam resep klasik jaje embung.

*Casava puree*, cokelat putih dan *gelatine* akan dipanaskan bersamaan, kemudian dicampur dengan santan kental yang telah di *whipped* sebelumnya agar menghasilkan *mousse* yang lembut. Kemudian di cetak setengah lingkaran, dan dibekukan semalaman. *Cocosava mousse* akan diletakkan di tengah-tengah *tartlet ring* setelah dicelupkan ke dalam *glaze*.

c. *Banana Filling*

Dikutip dari *BakerPedia*,(2020, para. 1) *filling* merupakan komponen yang dapat terbuat dari krim, *fondant*, *praline*, *caramel*, atau cokelat. *Filling* digunakan untuk menambah rasa, atau masa simpan dari suatu hidangan.

*Banana filling* akan menjadi komponen kedua dalam hidangan ini. *Banana filling* mempresentasikan komponen isian pisang dalam hidangan klasik jaje embung. Pisang tanduk akan dipotong berbentuk *cubes* dan dimasak bersamaan dengan *sugar syrup* dan daun pandan agar menjadi lembut dan wangi. *Banana filling* akan menjadi isian di dalam *cocosava mousse*.



d. *Crunchy White Chocolate Glaze*

Dijelaskan menurut Hill, (2020, para. 2) bahwa *glaze* terdiri dari gula halus yang dicampur dengan cairan, yang dapat berupa air atau susu jika diinginkan rasa yang lebih kaya. Konsistensi dari *glaze* haruslah mudah untuk dituang.

*Crunchy white chocolate glaze* akan menjadi komponen ketiga dalam hidangan ini, yang merupakan komponen diluar dari hidangan klasik jaje embung. *Crunchy white chocolate glaze* akan menjadi “cangkang” dari *cocosava mousse* yang memberikan tekstur *crunchy* pada hidangan.

Cokelat putih, dan *salad oil* akan dipanaskan bersamaan, kemudian dicampurkan dengan *coconut chips*.

e. *Kinca Gel*

Dikutip dari Institute of Culinary Education, (2012, para. 2) dikatakan bahwa *gel* merupakan saus yang terbuat dari proses *mempuree* cairan yang telah dicampur dengan bahan pengental sebelumnya seperti agar-agar atau *gelatine*. Konsistensi dari *gel* yang mudah untuk di *spread*, namun tidak mengering, yang menjadikan komponen ini menarik, dan banyak digunakan dalam teknik *plated dessert*.

*Kinca gel* akan menjadi komponen keempat dalam hidangan ini, yang mempresentasikan komponen klasik kinca dari jaje embung. Gula aren akan dimasak dengan air hingga mendidih kemudian disaring. Kemudian akan dicampurkan dengan *gelatine*, dan didinginkan.

Kemudian *kinca gel* akan di haluskan menggunakan *hand blender* hingga halus dan akan disemprotkan di atas *cocosava mousse*.

f. *Edible Flower*

*Edible flower* akan digunakan sebagai pemanis merupakan bunga begonia merah dan chrisantemun kuning, dan diletakkan diantara *kinca gel*. Kedua jenis bunga ini memiliki rasa asam yang memberikan rasa *fresh* dan juga warna yang *eye catching* pada hidangan.

g. *Meringue*

Menurut Figoni, (2011:272) *meringue* merupakan putih telur yang dikocok secara cepat bersamaan dengan sugar. Sifatnya yang ringan, banyak digunakan sebagai bahan dalam berbagai *cake*. *Meringue* juga bisa dipanggang dalam suhu rendah dalam pembuatan *macaroon*, atau *tart*.

Penulis menggunakan *meringue* yang dipanggang dalam suhu rendah. *Meringue* bukan merupakan komponen orisinil dalam sajian jajanan pasar jaje embung. *Meringue* akan memberikan tekstur yang *crunchy* pada hidangan.

h. *Santan Spheres*

Dijelaskan oleh (Bethany, 2020, para. 1) *Spherification* merupakan proses mencampurkan *calcium lactate* pada cairan (saus, atau jus) yang kemudian cairan itu akan dibekukan dan direndam dalam larutan *sodium alginate* dan akan terbentuk membrane pembungkus.

. *Santan spheres*, merupakan komponen diluar hidangan klasik jaje embung, penambahan komponen ini akan memberikan rasa *moist* dan

gurih pada hidangan. Santan *spheres* merupakan santan yang dimasak dengan gula dan sedikit maizena, yang nanti akan diletakkan berdekatan dengan *banana ganache*.

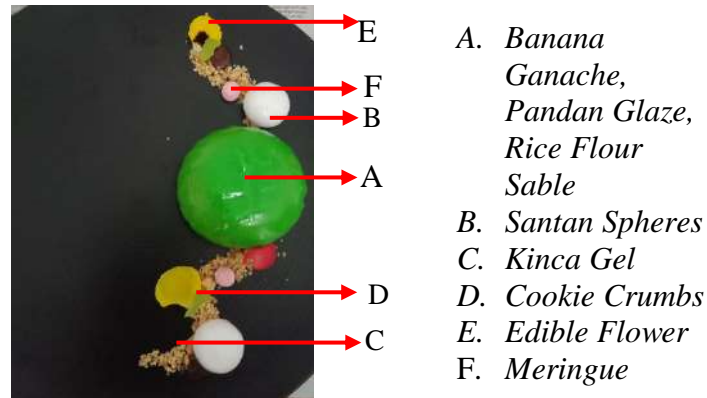
i. *Cookie Crumbs*

*Cookie crumbs*, akan menjadi komponen *crunch* pada hidangan ini. *Butter*, tepung dan gula akan *dirub-in* bersamaan, kemudian di panggang pada suhu 180 derajat hingga kecoklatan. *Cookie crumbs* akan disajikan berdekatan dengan *santan spheres*

j. *Microgreens*

*Microgreens* yang digunakan adalah daun nasturtium dan akan diletakkan diantara *edible flower* begonia merah, chrisantemun kuning. *Microgreens* akan memberikan rasa yang *fresh* pada hidangan ini.

## 2. *Green Pisang Rai (Deconstructed Pisang Rai)*



Jaje pisang rai merupakan jajanan pasar Bali yang berbahan dasar pisang, dan dibungkus dalam “kulit” berupa adonan tepung beras, santan dan gula, dan kemudian diberi warna hijau, merah atau dibiarkan putih. Jaje pisang rai kemudian direbus, hingga matang, dan digulingkan diatas kelapa parut. Jaje pisang rai memiliki rasa manis, gurih, dan banyak dikonsumsi dipagi hari, dikala sarapan.

Tema *Green Pisang Rai*, terinspirasi dari warna klasik hidangan jaje pisang rai. Warna hijau didapatkan dari essens pandan dan pewarna hijau. Pandan juga akan memberikan rasa dan aroma yang enak pada hidangan.

### a. *Banana Ganache*

Dikatakan oleh LaBau, (2018), para. 1) dikutip dari laman *Ganache* adalah campuran cokelat dan krim, digunakan untuk membuat *truffle*, *cake frosting*, dan *filling*. Tekstur ganache tergantung pada rasio krim dengan cokelat: proporsi yang lebih besar dari krim menciptakan ganache yang lunak, sedangkan proporsi cokelat yang lebih besar akan menghasilkan *ganache* yang lebih padat.

*Banana ganache* akan menjadi komponen utama dalam hidangan ini. Komponen ini merepresentasikan pisang yang dibalut dalam “kulit” tepung beras dalam hidangan klasik jaje pisang rai.

Pisang tanduk akan *dipuree*, kemudian dimasak bersamaan dengan cokelat putih dan *cream*, lalu dimasukkan *gelatine* dan didinginkan semalaman, Esok harinya akan di *whip*, sehingga menghasilkan tekstur yang lembut, kemudian diisikan dalam *silicon mould* berbentuk setengah lingkaran, dan dibekukan semalaman.

b. *Pandan Glaze*

Dijelaskan menurut Hill, (2020, para. 2) bahwa *glaze* terdiri dari gula halus yang dicampur dengan cairan, yang dapat berupa air atau susu jika diinginkan rasa yang lebih kaya. Konsistensi dar *glaze* haruslah mudah untuk dituang.

*Pandan glaze* menjadi komponen kedua dalam hidangan ini. Komponen ini merepresentasikan “kulit” pada hidangan klasik jaje pisang rai yang terbuat dari tepung beras. *Pandan juice*, gula, susu kental manis, *glucose* akan dipanaskan bersamaan. Kemudian, akan dimasukkan cokelat putih dan diaduk hingga rata. *Pandan Glaze* akan dituangkan untuk melapisi *Banana Ganache*.

c. *Rice Flour Sable*

Dijelaskan menurut, Stewart, (2020, para. 1) *sable* merupakan *cookies* yang terbuat dari gula, tepung dan *butter* yang dicampur bersamaan. Dengan teksturnya yang *crumbly*, *sable* dapat dikategorikan sebagai *shortbread cookies*.

*Rice flour sable* akan menjadi komponen ketiga dalam hidangan ini. *Rice flour sable* merepresentasikan “kulit” yang terbuat dari tepung beras, pada hidangan klasik jaje pisang rai.

*Butter*, dan gula akan di *creaming*, kemudian akan ditambahkan tepung beras dan tepung terigu. Kemudian, adonan kemudian dicetak menggunakan *ring cutter* berdiameter 6cm, dan dioven pada suhu 190 derajat celcius. *Rice flour sable* akan menjadi dasar dari *banana ganache* dan memberikan tekstur yang *crunchy*.

d. *Santan Spheres*

Dijelaskan oleh Bethany, (2020, para. 1) *Spherification* merupakan proses mencampurkan *calcium lactate* pada cairan (saus, atau jus) yang kemudian cairan itu akan dibekukan dan direndam dalam larutan *sodium alginate* dan akan terbentuk membrane pembungkus.

*Santan spheres* menjadi komponen keempat dalam hidangan ini. *Santan spheres*, merupakan komponen diluar hidangan klasik jaje pisang rai, penambahan komponen ini akan memberikan rasa *moist* pada hidangan. *Santan spheres* merupakan santan yang dimasak dengan gula dan sedikit maizena, yang nanti akan diletakkan berdekatan dengan *banana ganache*.

e. *Cookie Crumbs*

*Cookie crumbs*, akan menjadi komponen *crunch* pada hidangan ini. *Butter*, tepung dan gula akan *dirub-in* bersamaan, kemudian di panggang pada suhu 180 derajat hingga kecoklatan. *Cookie crumbs* akan

disajikan berdekatan dengan *santan spheres*, *edible flower*, dan *meringue*

f. *Edible Flower*

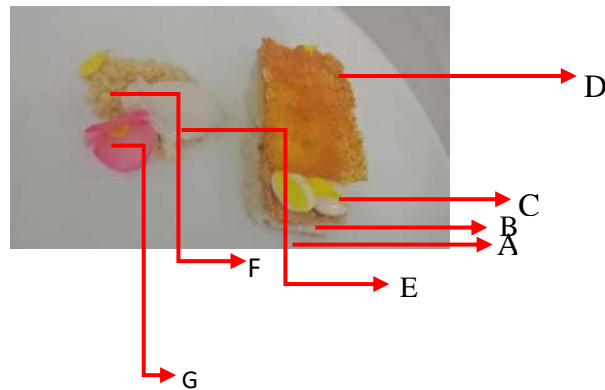
*Edible flower* akan digunakan sebagai pemanis merupakan bunga begonia merah dan chrisantemun kuning, dan diletakkan diantara *kinca gel*. Warna merah dan kuning, dipilih sehingga membuat hidangan lebih *eye catching*.

g. *Meringue*

Menurut Figoni, (2011:272) *meringue* merupakan putih telur yang dikocok secara cepat bersamaan dengan sugar. Sifatnya yang ringan, banyak digunakan sebagai bahan dalam berbagai *cake*. *Meringue* juga bisa dipanggang dalam suhu rendah dalam pembuatan *macaroon*, atau *tart*.

Penulis menggunakan *meringue* yang dipanggang dalam suhu rendah. *Meringue* bukan merupakan komponen orisinil dalam sajian jajanan pasar jaje pisang rai. *Meringue* akan memberikan tekstur yang *crunchy* pada hidangan.

### 3. *Daiwi Sampat (Deconstructed Jaje Sumping Biu)*



**Gambar 3**

- A. *Puff Pastry*
- B. *Rice Flour Coconut Diplomat*
- C. *Banana Cream*
- D. *Caramel Tuille*
- E. *Banana Ice Cream*
- F. *Cookie Crumbs*
- G. *Edible Flowers & Microgreens*

Jaje sumping biu, merupakan jajanan pasar Bali yang berbahan dasar pisang, yang dibalut dalam adonan tepung beras, yang kemudian dibungkus lagi dengan daun pisang, dan dikukus hingga matang. Jaje sumping biu banyak dikonsumsi sebagai cemilan di sore hari, dan juga dijadikan sebagai sajian atau sesajen dalam berbagai upacara hindu.

Penulis memilih desain ini, karena ingin memberikan kesan yang berbeda dari penyajian klasik jaje sumping biu yang biasanya berupa pisang yang disikan ke dalam adonan tepung beras dan dibalut daun pisang. Dalam hidangan ini, adonan tepung beras akan disajikan dalam bentuk *puff pastry*, dan pisang sebagai *banana cream*.

Hidangan ini, diberi nama *Daiwi Sampat* yang menurut Suhardana, (2007: 116-117), merupakan sifat manusia yang tercantum dalam kitab umat hindu, yaitu Baghawadgita. Dalam kitab ini, dijelaskan bahwa *Daiwi Sampat* merupakan sifat terpuji yang harus dimiliki oleh manusia, yaitu



hidup selaras, penuh cinta kasih, dan selalu ingat kepada Tuhan Yang Maha Kuasa.

Penulis berharap, dengan diberikannya nama ini, baik bagi pembuat dan penikmat jajanan pasar ini, akan selalu ingat untuk selalu bersikap baik terhadap sesama, dan selalu ingat kepada Tuhan.

a. *Puff Pastry*

Merupakan komponen pertama dalam hidangan ini. Penulis akan membuat *puff pastry* secara manual. Kemudian, *puff pastry* akan ditipiskan hingga ukuran 0.5mm, dan kemudian dipanggang dalam suhu 190 derajat *celcius* hingga kecoklatan. Dan kemudian *puff pastry* akan dipotong dalam ukuran 10x4cm

b. *Rice Flour, Coconut Diplomat Cream*

Merupakan komponen kedua dalam hidangan ini, penulis akan membuat *pastry cream*, yang ditambahkan dengan gelatine dan tepung beras, dan kemudian akan di *fold* dengan santan kental yang sebelumnya telah di *whip*. Kemudian, santan *diplomat cream* ini akan dipipe diatas layer kedua *puff pastry*.

c. *Banana Cream*

*Banana cream* akan menjadi komponen ketiga dalam hidangan ini. *Banana cream* akan merepresentasikan pisang yang menjadi isian dalam hidangan klasik jaje sumping biu. *Banana puree* akan dimasak bersamaan dengan susu dan gula dan telur, kemudian ditambahkan dengan gelatine, dan ditambahkan *whipped cream* dan *butter*.

d. *Caramel Tuille*

Dijelaskan oleh Biro, (2005:114) *tuille* merupakan jenis *wafer* yang memiliki ciri-ciri tipis, renyah, dan memiliki rasa gurih atau manis. Biasanya *tuille* terbuat dari adonan tepung, air dan minyak, atau bisa dari keju.

Dalam hidangan ini, *caramel tuille* akan menjadi komponen keempat. Penulis akan membuat karamel, yang kemudian didiamkan hingga mengeras, kemudian akan di *blend* hingga halus, lalu akan di *sprinkle* diatas cetakan berbentuk persegi dengan ukuran 8x3 cm, dan dipanggang dalam suhu 200 derajat, hingga meleleh.

*Caramel tuille* akan ditaruh diatas *rice flour coconut diplomat cream* yang akan memberikan tekstur crunchy dan manis-pahit pada hidangan.

e. *Banana Ice Cream*

*Banana ice cream* akan menjadi komponen kelima pada hidangan ini. *Banana ice cream* akan dibuat secara *homemade* dan disajikan disebelah *mille biu*, diatas *cookie crumbs*. *Banana ice cream* merupakan komponen tambahan diluar dari hidangan klasik jaje sumping biu. Dan komponen ini, akan memberikan sensasi yang berbeda pada hidangan.

f. *Cookie Crumbs*

*Cookie crumbs*, akan menjadi komponen *crunch* pada hidangan ini. *Butter*, tepung dan gula akan dirub-in bersamaan, kemudian di panggang pada suhu 180 derajat hingga kecoklatan. *Cookie crumbs* akan disajikan dibawah *banana ice cream*.

g. *Edible Flower*

Edible flower akan digunakan sebagai pemanis , edible flower yang digunakan merupakan begonia merah dan nasturtium kuning. Kedua bunga ini dipilih karena akan memberikan warna yang menarik pada hidangan.

h. *Microgreens*

*Microgreens* yang digunakan adalah daun nasturtium dan akan diletakkan berdekatan dengan *edible flower* begonia merah, chrisantemun kuning. *Microgreens* akan memberikan rasa yang *fresh* pada hidangan ini.

#### 4. Sun Up! (Deconstructed Urat-Singkong Pisang)



Gambar 4

- A. Banana Gelee
- B. Yellow  
Casava  
Pannacotta
- C. Santan  
Spheres
- D. Toffee  
Honeycomb
- E. Coconut Slice
- F. Edible Flowes
- G. Microgreens

Jaje urat-singkong pisang merupakan jajanan pasar yang berbahan dasar singkong dan pisang. Di Jawa, hidangan ini dikenal sebagai kolak pisang. Di Bali, hidangan ini banyak dijajakan oleh penjual di pasar tradisional, atau penjual kecil di pinggir jalan. Biasanya hidangan ini dinikmati dikala sarapan, atau sebagai takjil, bagi warga Bali muslim dikala bulan Ramadhan.

Diambil dari Cambridge Dictionary, (2020) “*The time in the morning when the sun starts to rise in the sky*” Penulis memberikan nama ini, karena, ketika matahari terbit, merupakan pertanda hari baru yang seharusnya dimulai dengan semangat dan pikiran yang positif. Dalam hidangan ini dipilih warna-warna yang cerah, seperti kuning, merah, hijau, dan lain-lain. *yellow cassava, banana gelee, santan spheres, toffee honeycomb* dan penggunaan *edible flower* dan *microgreens* sebagai *garnish*.

a. *Banana Gelee*

*Banana gelee* akan menjadi komponen pertama dalam hidangan ini. *Banan gelee* mempresentasikan potongan pisang dalam hidangan klasik jaje urat-singkong pisang. *Pisang* tanduk akan dipuree kemudian dimasak bersama dengan susu, gula dan agar-agar. Kemudian dipotong berbentuk *cubes*.

b. *Yellow Cassava Pannacotta*

Dijelaskan menurut, ( Durand, 2014, para. 6) *pannacotta* merupakan kelompok *pudding* yang terbuat dari krim yang dikentalkan dengan gelatin. Berasal dari Italia, *pannacotta* berarti “krim yang dimasak”.

Komponen ini akan menjadi komponen kedua dalam hidangan ini. *Yellow cassava pannacotta* akan mempresentasikan singkong dalam hidangan klasik jaje urat- singkong pisang. Dimana sebelumnya singkong akan dimasak dahulu dalam susu dan gula, kemudian dipuree, dan kemudian dicampurkan dalam santan, gula, dan *gelatine*.

c. *Santan Spheres*

Dikutip dari (Institute of Culinary Education, 2012, para. 2) dikatakan bahwa *gel* merupakan saus yang terbuat dari proses *mempuree* cairan yang telah dicampur dengan bahan pengental sebelumnya seperti agar-agar atau *gelatine*. Konsistensi dari *gel* yang mudah untuk di *spread*, namun tidak mengering, yang menjadikan komponen ini menarik, dan banyak digunakan dalam teknik *plated dessert*.

Santan *gel* akan menjadi komponen ketiga dalam hidangan ini, santan *spheres* akan memberikan rasa gurih pada hidangan.

d. *Toffe Honeycomb*

*Toffe honeycomb* akan menjadi komponen berikutnya. Komponen ini, merupakan komponen tambahan diluar hidangan klasik jaje urat-singkong pisang, yang akan memberikan tekstur *crunch* pada hidangan

Gula dan *glucose* akan dimasak menjadi *caramel* kemudian dicampurkan dengan *baking soda* hingga berbusa dan tercampur rata, kemudian dituang diatas *tray* yang sudah diberi *greasing oil* dan *parchment paper*, dan dibiarkan mendingin. *Toffe honeycomb* akan ditaruh sedemikian rupa diantara *santan spheres*.

e. *Coconut Slice*

*Coconut slice* akan menjadi *garnish* pada hidangan ini, yang akan diletakkan berdekatan dengan edible flower.

f. *Edible Flower*

*Edible flower* akan digunakan sebagai pemanis merupakan bunga begonia merah dan chrisantemun kuning, dan diletakkan diantara santan *spheres*, dan *coconut slice*.

i. *Microgreens*

*Microgreens* yang digunakan adalah daun nasturtium dan akan diletakkan diantara *toffee honeycomb*, *santan spheres*, *edible flower* begonia merah, chrisantemun kuning. *Microgreens* akan memberikan rasa yang *fresh* pada hidangan ini

## 5. Catur Purusartha (Deconstructed Jaje Limpang-Limpung)



- A. Coconut Sable  
Tart & Kinca  
Butterscotch
- B. Choux au  
Craquelin &  
Banana  
Custard
- C. Whipped  
Cream & Gold  
Leaf

**Gambar 5**

Jaje limpang-limpung merupakan jajanan pasar Bali yang berbahan dasar pisang, yang kemudian dipotong kotak-kotak, lalu dibalur dengan tepung terigu dan digoreng dengan minyak panas. Hidangan ini biasanya disajikan dirumah-rumah sebagai cemilan di sore hari.

Menurut Suhardana (2013:69-70) Catur Purusartha merupakan ajaran dalam agama Hindu, Catur, yang berarti empat, Purus artinya jiwa manusia, dan Artha yang berarti tujuan hidup. Catur Purusartha merupakan 4 tujuan hidup manusia yang harus dipenuhi. Yaitu, Dharma (perilaku baik), Artha (penggunaan harta yang baik), Kama (pemuhan nafsu yang baik), Moksa (Kembali kepada Tuhan)

*Choux au Craquelin* yang disajikan sebanyak 4 buah, merepresentasikan 4 tujuan hidup manusia. Dan *Coconut sable tart*, yang menjadi *base* atau alas, merepresentasikan manusia yang tidak boleh lupa kepada asalnya, Tuhan.

a. *Coconut Sable Tart*

Dijelaskan menurut, (Stewart, 2020, para. 1) *sable* merupakan cookies yang terbuat dari gula, tepung dan *butter* yang dicampur bersamaan. Dengan teksturnya yang *crumbly*, *sable* dapat dikategorikan sebagai *shortbread cookies*.

*Coconut sable tart* akan menjadi komponen pertama dari hidangan ini. Komponen ini merupakan komponen diluar hidangan klasik jaje limping – limping. *Sable dough* akan dibuat secara manual, dan ditambahkan dengan *dry coconut* untuk menambah rasa gurih pada hidangan. Yang kemudian dicetak menggunakan *ring cutter* berukuran 6cm, dan dipanggang dalam suhu 175 derajat *celcius* hingga kecoklatan.

b. *Kinca Butterscotch*

Dijelaskan oleh (Field, 2012, para.13) *butterscotch* merupakan saus yang terbuat dari *dark brown sugar* yang kemudian ditambahkan *butter*. *Butterscotch* juga memiliki rasa sedikit asin/gurih, dikarena adanya penambahan *butter*.

Dalam hidangan ini, kinca butterscotch akan diisikan ke dalam coconut sable tart. Komponen ini merupakan komponen tambahan diluar hidangan klasik jaje limping-limpung. Penulis akan memanaskan gula hingga menjadi karamel pada suhu sekitar 140-145 derajat *celcius*, yang kemudian akan *ditemper* dengan unsalted butter, dan kemudian ditambahkan campuran 25% *cream* dan 75% santan kental. Penulis ingin memberikan sensasi rasa “gosong” karamel pada hidangan,



seperti yang biasa dirasakan ketika mengkonsumsi jaje limpang-limpung.

c. *Choux au Craquelin*

Ditegaskan oleh (Sally, 2018, para. 3) *choux* merupakan *pastry* dari Perancis yang memiliki arti “kol”, karena ketika *choux* dipanggang, akan mengembang berbentuk seperti bunga kol. *Choux* terbuat dari *butter* dan air yang dipanaskan, kemudian ditambahkan tepung dan telur, yang kemudian dipanggang hingga kecoklatan. *Choux* memiliki tekstur ringan, dan berongga di dalamnya biasa diisi dengan *cream*.

Sementara *craquelin* menurut (Sophia, 2020, para. 3) dalam bahasa Perancis memiliki arti “biskuit”, namun lebih merujuk kepada komponen *pastry* yang diletakkan diatas *choux* yang dapat menjadi penambah rasa, warna dan tekstur. *Craquelin* terbuat dari *butter*, tepung dan gula, yang dicampur, digiling hingga tipis, dan dicetak dan kemudian ditaruh diatas *choux* ketika hendak dipanggang.

*Choux au craquelin* akan menjadi komponen berikutnya pada hidangan ini. Komponen ini merepresentasikan adonan tepung yang membalut pisang dalam hidangan klasik jaje limpang-limpung. *choux au craquelin* akan ditaruh diatas *coconut sable tart* dan diisi dengan *banana cream*.

d. *Banana Custard*

Dikatakan oleh (Alfaro, 2020, para. 1) *custard* merupakan persiapan dasar kuliner yang terbuat dari telur, yang kemudian dicampur dengan gula dan *cream* atau susu. *Custard* memiliki konsistensi yang kental dikarenakan koagulasi dari protein yang terkandung dalam telur yang dihangatkan.

Komponen ini merepresentasikan pisang dalam hidangan klasik jaje limpang-limpung. Disini, penulis akan membuat *custard* yang kemudian dicampur dengan *mashed banana*, dan *gelatine* yang kemudian akan disaring lagi, supaya didapatkan konsistensi yang halus. *Banana custard* akan diisikan kedalam *choux au craquelin*.

e. *Whipped Cream*

*Whipped Cream* merupakan komponen tambahan, diluar komponen tradisional jajanan pasar Jaje Limpang-Limpung. *Whipped cream* akan ditambahkan di sekitar *choux au craquelin* dan menjadi *neutralizer* untuk hidangan ini.

f. *Gold Leaf*

*Gold Leaf* merupakan komponen di luar hidangan klasik Jaje Limpang-Limpung, *gold leaf* ditambahkan sebagai *garnish*, sehingga memberikan kesan yang berkelas, dan mahal.

## C. Tinjauan Produk

Tinjauan produk yang akan dipaparkan pada bagian ini, akan meliputi *standart recipe*, *purchasing list*, *recipe costing*, *cost per portion*, *selling price*, dan alat yang akan digunakan, juga nutrisi pada setiap hidangan,

### 1. *Standart Recipe*

*Standart recipe* menurut (Sengar, 2018, para. 1) yaitu, “*Standard recipe is the method of standardizing recipes in such a way so that there is tight control on cost and quantity.*” Yang artinya, *standart recipe* merupakan sebuah metode standarisasi yang bertujuan untuk mengatur banyaknya bahan, hasil akhir dan biaya dalam sebuah resep.

*Standart recipe* meliputi, nama produk, hasil akhir produk, bahan, kuantitas bahan, dan cara pembuatan. Dengan mengikuti *standart recipe*, seseorang akan mampu menghasilkan produk yang konsisten dengan kualitas dan kuantitas.

Dalam bidang patiseri, *standart recipe* sangat penting, karena bidang patiseri membutuhkan keakuratan penggunaan bahan yang tepat, untuk menghindari kesalahan dalam pembuatan produk.

Pada tabel-tabel dibawah, akan dijabarkan nama hidangan, *yield* dalam satu resep, metode pembuatan, bahan, kuantiti bahan, dan keterangan yang digunakan dalam pembuatan *plated dessert*.

Dalam *recipe* yang dijabarkan dibawah ini, penulis mengadaptasinya dari beberapa sumber, yaitu resep klasik keluarga, dan resep Hotel Hilton Bandung.

**1.1 PLATED WHEELS OF WONDER**

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE TARTLET RING**

Hasil : 6 Porsi (Diameter 9cm)

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Rub-in</i>	125 g 80 g 30 g 210 g 1 g 1 g	<i>Butter</i> <i>Icing Sugar</i> <i>Desicated Coconut</i> <i>Soft Flour</i> Garam <i>Vanilla essence</i>	Hingga mendapatkan tekstur “berpasir” dan tidak ada gumpalan besar.
2	Letakkan, dan bungkus			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
3	Dinginkan			Dalam <i>freezer</i> , minimal 4 jam
4	Uleni			Hingga adonan <i>pliable</i> , namun masih dingin
5	Giling			Hingga ketebalan 0.5cm
6	Cetak  Letakkan			Dalam <i>ring cutter</i> berdiamater 9cm, tanpa alas. Diatas <i>sheet pan</i> yang sudah dialas <i>silpat</i>
7	Dinginkan			Dalam <i>chiller</i> minimal 2 jam

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE TARTLET RING**  
**(LANJUTAN)**

8	Panggang			Dalam <i>oven</i> yang sudah dipanaskan selama 25 menit dalam suhu 180 derajat <i>celcius</i> hingga kecoklatan.
9	Dinginkan			Kemudian simpan dalam wadah kedap udara
10	Hasil			<i>Tartlet ring</i>

Sumber : Albouze, 2019

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE BANANA FILLING**

Hasil : 6 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Potong	300 g	Pisang Tanduk	Menjadi <i>brunoise</i>
2	Panaskan	100 g 150 ml 2 pcs	Pisang tanduk Gula Air Daun Pandan	Bersama dengan  Aduk hingga rata dan air menyusut
3	Sisihkan			Hingga mendingin
4	Isikan			Kedalam adonan <i>mousse</i> yang telah dicetak.
5	Hasil			<i>Banana filling</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 3*****STANDARD RECIPE COCOSAVA MOUSSE***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Panaskan	200 ml 130 g  200 ml 18 g	Singkong <i>juice</i> <i>White chocolate compound</i> Santan kental <i>Gelatine</i>	Dalam <i>sauce pot</i> , hingga <i>simmer</i> .
2	Angkat			Tunggu hingga agak dingin
3	<i>Whipped</i>	200 ml	<i>Fresh cream</i>	Hingga <i>medium peak</i>
4	<i>Fold- in</i>		<i>Fresh cream</i>	Kedalam adonan <i>mousse</i>
5	Cetak			Kedalam <i>ring cutter</i> dengan diameter 9cm diatas <i>tray</i>
6	Isikan		<i>Banana filling</i>	Kedalam <i>mousse</i> , dan ditutup lagi dengan adonan <i>mousse</i> .
7	Bekukan			Didalam <i>freezer</i> selama <i>minimal</i> 4 jam
8	Potong			<i>Mousse</i> yang telah dibekukan, menjadi setengah lingkaran
9	Simpan			Dalam <i>freezer</i> hingga akan digunakan
10	Hasil			<i>Cocosava mousse</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 4*****STANDARD RECIPE CRUNCHY WHITE CHOCOLATE GLAZE***

Hasil: 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Lelehkan	300 g 75 ml	White chocolate compound Salad Oil	Dalam <i>bain marie</i>
2	Masukkan	100 g	Coconut Sliced	Aduk, hingga rata
3	Hasil			Crunchy white chocolate glaze

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)**TABEL 5*****STANDARD RECIPE KINCA GEL***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Panaskan	75 g 150 ml 2 pcs	Gula aren Air Daun Pandan	Hingga <i>simmer</i>
2	Masukkan	20 g	<i>Gelatine</i>	Yang telah di <i>blooming</i> dengan air, aduk rata
3	Tuang			Kedalam container, simpan dalam <i>chiller minimal</i> 1 jam
4	Hancurkan		<i>Kinca gel</i>	Menggunakan <i>hand blender</i> hingga halus dan rata
5	Hasil			<i>Kinca gel</i>

Sumber : *Standart Recipe Hasil* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 6****STANDARD RECIPE MERINGUE**

Hasil : 300 g

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Whip</i>	50 g	Putih Telur	Hingga <i>foamy</i> menggunakan mikser.
2	Masukkan	100 g	Gula	Kocok terus hingga <i>stiff</i>
3	Masukkan		<i>Meringue</i>	Ke dalam <i>piring bag</i> , dengan ujung bulat
4	<i>Pipe</i>		<i>Meringue</i>	Diatas sheet pan
5	Panggang			Selama 1 jam dengan suhu 150 derajat Celcius
6	Hasil			<i>Meringue</i>

Sumber : *Standart Recipe Hilton Bandung (2020)*



**TABEL 7****STANDARD PLATING WHEELS OF WONDER**

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Celup	1 pcs	<i>Cocosava Mousse</i>	Ke dalam <i>white chocolate glaze</i>
2	Keringkan			Diatas <i>parchment paper</i> agar tidak lengket
3	Siapkan Taruh  Taruh	1 pcs	<i>Tartlet ring</i>  <i>Cocosava mousse</i>	Kemudian Di tengah-tengah <i>tartlet ring</i> , hati-hati agar tidak jatuh. Diposisi tengah piring
4	<i>Garnish</i>	1 pcs Dots 2 pcs	<i>Edible flower</i> <i>Kinca gel</i> <i>Meringue</i>	Menggunakan  Diatas <i>cocosava mousse</i>
5	Taruh	1 tsp 1 pcs 1 pcs	<i>Cookie crumbs</i> <i>Santan spheres</i> <i>Microgreens</i>	Disisi kanan piring
6	Hasil			<i>Plated Wheel of Wonder</i>

Sumber : *Standart Recipe* Hasil Olahan Penulis (2020)

## 1.2 PLATED GREEN PISANG RAI

**TABEL 8**

### **STANDARD RECIPE BANANA GANACHE**

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Puree</i>	200 g	Pisang tanduk	Menggunakan <i>hand blender</i> hingga halus
2	Panaskan	350 ml 150 g	<i>Puree</i> pisang tanduk <i>Fresh cream</i> <i>White chocolate</i> <i>compund</i>	Dan Aduk hingga rata
3	<i>Bloom</i>	12 g	<i>Gelatine</i>	Dengan air
4	Masukkan		<i>Gelatine</i>	Kedalam adonan <i>ganache</i> , aduk rata
5	Tuangkan, Simpan			Kedalam <i>container</i> , dalam chiller, <i>minimal</i> 1 jam
6	<i>Whipped</i>		<i>Ganache</i>	Menggunakan <i>mixer</i> hingga lembut
7	<i>Pipe</i>			Kedalam dome silicone mould
8	Bekukan			Didalam <i>freezer</i> , minimal 4 jam, hingga siap digunakan.
9	Hasil			<i>Banana ganache</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 9*****STANDARD RECIPE RICE FLOUR SABLE***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Rub-in</i>	125 g 80 g 50 g 150 g 1 g 1 g	<i>Butter</i> <i>Icing Sugar</i> <i>Rice Flour</i> <i>Soft Flour</i> Garam <i>Vanilla essence</i>	Hingga mendapatkan tekstur “berpasir” dan tidak ada gumpalan besar.
2	Letakkan, dan bungkus			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
3	Dinginkan			Dalam <i>freezer</i> , minimal 4 jam
4	Uleni			Hingga adonan <i>pliable</i> , namun masih dingin
5	Giling			Hingga ketebalan 0.5cm
6	Cetak  Letakkan			Dalam <i>ring cutter</i> berdiameter 9cm, tanpa alas. Diatas <i>sheet pan</i> yang sudah dialas <i>silpat</i>
7	Dinginkan			Dalam <i>chiller</i> minimal 2 jam

**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE RICE FLOUR SABLE**  
**(LANJUTAN)**

8	Panggang			Dalam <i>oven</i> yang sudah dipanaskan selama 25 menit dalam suhu 180 derajat <i>celcius</i> hingga kecoklatan.
9	Dinginkan			Kemudian simpan dalam wadah kedap udara
10	Hasil			<i>Tartlet ring</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 10*****STANDARD RECIPE PANDAN GLAZE***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Panaskan	300 ml 100 g 175 g 100 g 18 g 150 g  <i>drops</i>	Pandan <i>juice</i> Gula <i>Glucose</i> Susu kental manis <i>Gelatine</i> <i>White chocolate</i> <i>compound</i> <i>Green coloring</i>	Hingga mendidih, lalu sisihkan ke dalam container
2	Simpan		<i>Glaze</i>	Didalam chiller, ditutup dengan <i>plastic wrap</i> menyentuh permukaan <i>glaze</i> , <i>minimal</i> semalam
3	Lelehkan		<i>Glaze</i>	Dalam <i>bain marie</i> , dan siap digunakan.
4	Hasil			Pandan <i>glaze</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 11****STANDARD RECIPE KINCA GEL**

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Panaskan	200 g 150 ml 2 pcs	Gula aren Air Daun Pandan	Hingga <i>simmer</i>
2	Masukkan	20 g	<i>Gelatine</i>	Yang telah di <i>blooming</i> dengan air, aduk rata
3	Tuang			Kedalam container, simpan dalam <i>chiller minimal</i> 1 jam
4	Hancurkan		Kinca <i>gel</i>	Menggunakan <i>hand blender</i> hingga halus dan rata
5	Hasil			Kinca <i>gel</i>

Sumber : *Standart Recipe* Hasil Olahan Penulis (2020)

**TABEL 12****STANDARD RECIPE COOKIE CRUMBS**

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Rub - In</i>	50 g 50 g 100 g	<i>Butter</i> Gula <i>Soft Flour</i>	Hingga berpasir
2	Tuang			Keatas <i>sheet pan</i> yang telah diberi <i>greasing oil</i>
3	Panggang			Pada suhu 180 derajat <i>Celcius</i> hingga kecoklatan
4	Hasil			<i>Cookie crumbs</i>

Sumber : *Standart Recipe Hilton Bandung* (2019)**TABEL 13****STANDARD RECIPE MERINGUE**

Hasil : 300 g

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Whip</i>	50 g	Putih Telur	Hingga <i>foamy</i> menggunakan mikser.
2	Masukkan	100 g	Gula	Kocok terus hingga <i>stiff</i>
3	Masukkan		<i>Meringue</i>	Ke dalam <i>piping bag</i> , dengan ujung bulat
4	<i>Pipe</i>		<i>Meringue</i>	Diatas <i>sheet pan</i>
5	Panggang			Selama 1 jam dengan suhu 150 derajat <i>Celcius</i>
6	Hasil			<i>Meringue</i>

Sumber : *Standart Recipe Hilton Bandung* (2020)

**TABEL 14*****STANDARD PLATING GREEN PISANG RAI***

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Tuang	100 ml 1 pcs	<i>Pandan Glaze</i> <i>Banana Ganache</i>	Dengan cepat diatas
2	Taruh	1 pcs	<i>Glazed banana ganache</i> <i>Coconut Daquiose</i>	Diatas
3	Pindahkan			Ke sisi ujung kanan piring
4	Tuang dan bentuk	1 tsp	<i>Cookie crumbs</i>	Disekitar <i>ganache</i> , membentuk huruf "S"
5	Taruh	1 pcs 1 pcs 2 pcs 2 pcs	<i>Edible flower</i> <i>Microgreens</i> <i>Santan spheres</i> <i>Meringue</i>	Bersandingan dengan <i>cookie crumbs</i>
6	Hasil			<i>Green Pisang Rai</i>

Sumber : *Standart Recipe Hasil* Olahan Penulis (2020)



### 1.3 PLATED DAIWI SAMPAT

**TABEL 15**

**STANDARD RECIPE PUFF PASTRY**

Hasil : 6 porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Aduk, uleni	200 g 20 g 4 g Drops 120 ml	<i>Hard Flour</i> <i>Butter</i> Garam Cuka Air	Hingga adonan $\frac{3}{4}$ kalis
2	Istirahatkan			Adonan di <i>chiller</i> , tertutup <i>plastic wrap</i> minimal 15 menit
3	<i>Fold</i>	140 g	<i>Roll In Fat</i>	Dengan adonan (3x <i>single</i> )
4	Istirahatkan			Adonan di <i>chiller</i> , tertutup <i>plastic wrap</i> minimal 15 menit
5	<i>Roll</i>		Adonan	Hingga ketebalan 0.5mm dengan lebar kurang lebih 20x20 cm
6	Tusuk		Adonan	Menggunakan garpu dan pindahkan keatas <i>sheet pan</i>
7	Panggang			Sambil ditumpuk lagi dengan <i>sheet pan</i> lain hingga matang kecoklatan
8	Potong		<i>Puff pastry</i>	Dengan <i>bread knife</i> , dengan ukuran 10x4cm
8	Hasil			<i>Puff pastry</i>

Sumber : *Standart Recipe* Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung (2020)

**TABEL 16*****STANDARD RECIPE RICE FLOUR COCONUT DIPLOMAT***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Panaskan	20 g 120 ml	Gula Susu	Hingga <i>simmer</i>
2	Campurkan	6 g 10 g 1 pcs	Gula Tepung beras Kuning telur	Dalam mangkuk terpisah
3	<i>Temper</i>		Larutan susu	Ke dalam adonan tepung beras
4	Panaskan kembali			Hingga mendidih
5	Angkat dan dinginkan			
6	Saring		<i>Pastry cream</i>	Agar didapatkan hasil yang halus
7	<i>Whip</i>	100-150 ml	Santan kental	
8	<i>Fold</i>			Bersamaan dengan <i>pastry cream</i>
9	Hasil			<i>Rice flour coconut diplomat cream</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 17**

***STANDARD RECIPE BANANA CREAM***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Sous vide</i>	100 g 1pcs	Pisang Raja Kuning telur	Pada suhu 74 derajat <i>Celcius</i> . (2 Jam untuk pisang, dan 15 menit untuk kuning telur)
2	Pisahkan		Pisang	Dari kulitnya
3	Tambahkan	50-75 g 1 g 150 ml	Gula Garam <i>Cream</i> Kuning telur	Dan kemudian aduk hingga rata
4	Hasil			<i>Banana cream</i>

Sumber : *Steps, 2013*

**TABEL 18**

***STANDARD RECIPE CARAMEL TUILLE***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Panaskan	125 g 50 g	Gula <i>Glucose</i>	Hingga mencapai suhu 145 derajat <i>celcius</i>
2	Tuang		Karamel	Diatas silpat, <i>roll</i> hingga pipih, dinginkan.
3	Hancurkan			Menggunakan <i>blender</i> hingga menjadi bubuk

**TABEL 18*****STANDARD RECIPE CARAMEL TUILLE*****(LANJUTAN)**

4	Tabur			Diatas silpat, menggunakan cetakan persegi
5	Panggang			Dengan suhu 200 derajat hingga meleleh, dinginkan
6	Hasil			<i>Caramel Tuille</i>

*Sumber : Citron, (2017)***TABEL 19*****STANDARD RECIPE BANANA ICE CREAM***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Sous vide</i>	125 g	Pisang raja	Dalam suhu 75 derajat <i>celcius</i> , 2 jam
2	Hangatkan	3 pcs 250 ml 125 ml 100 g	Kuning Telur <i>Cream</i> Susu Gula	Jangan sampai mendidih
3	Tambahkan		Pisang	Aduk hingga rata, <i>blend</i> hingga halus
4	Angkat			Dari api
5	Tambahkan	250 ml	<i>Cream</i>	Aduk hingga rata

**TABEL 19****STANDARD RECIPE BANANA ICE CREAM****(LANJUTAN)**

6	Masukkan			Kedalam <i>freezer</i> , selama 20 menit
7	<i>Mix</i>			Menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan tinggi
8	Ulangi			Proses <i>freezing</i> dan <i>mixing</i> selama 3x
9	Hasil			<i>Banana ice cream</i>

Sumber : *Standart Recipe Hilton Bandung* (2019)

**TABEL 20****STANDARD RECIPE COOKIE CRUMBS**

Hasil : 6 Porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Rub - In</i>	50 g 50 g 100 g	<i>Butter</i> Gula <i>Soft Flour</i>	Hingga berpasir
2	Tuang			Keatas <i>sheet pan</i> yang telah diberi <i>greasing oil</i>
3	Panggang			Pada suhu 180 derajat <i>Celcius</i> hingga kecoklatan
4	Hasil			<i>Cookie crumbs</i>

Sumber : *Standart Recipe Hilton Bandung* (2019)

**TABEL 21*****STANDARD PLATING DAIWI SAMPAT***

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Taruh	1 pcs	<i>Puff pastry</i>	Di tengah piring
2	<i>Pipe</i>	10 g	<i>Banana cream</i>	Diatas <i>puff pastry</i>
3	Taruh	1 pcs	<i>Puff pastry</i>	Diatas <i>banana cream</i>
4	<i>Pipe</i>	10 g	<i>Rice Flour Coconut Diplomat Cream</i>	Diatas layer kedua <i>puff pastry</i>
5	Taruh	1 pcs	<i>Caramel tuille</i>	<i>Diatas rice flour coconut diplomat cream</i>
6	Taruh	1 tsp	<i>Cookie crumbs</i>	Pada sisi kanan <i>mille biu</i>
7	Quenelle	1 scoop	Banana ice cream	Diatas <i>cookie crumbs</i>
8	Taruh	1 pcs 1 pcs 1 pcs	Begonia merah Crysanthemun kuning Microgreens	Berdekatan dengan <i>banana ice cream</i>
9	Hasil			<i>Plated Daiwi Sampat</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

#### 1.4 PLATED SUN UP!

**TABEL 22**

**STANDARD RECIPE YELLOW CASAVA PANNACOTTA**

Hasil : 6 Porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	300 ml 200 ml 12 g Drops 100 g	<i>Cassava</i> <i>Santan</i> <i>Gelatine</i> <i>Yellow color</i> <i>Gula</i>	Hingga mencapai <i>simmer</i>
2	Tuang			Kedalam <i>bowl</i>
3	Simpan			Didalam <i>chiller</i> , minimal 1 jam
4	Hasil			<i>Yellow cassava</i> <i>pannacotta</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 23**

**STANDARD RECIPE BANANA GELEE**

Hasil : 6 Porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	300 g 150 ml 50 ml 75 gr 8 g	<i>Pisang tanduk puree</i> <i>Fresh Cream</i> <i>Fresh Milk</i> <i>Gula</i> <i>Agar-agar</i>	Hingga mencapai <i>boil</i>
2	Tuang			Kedalam <i>tray</i>
3	Simpan			Didalam <i>chiller</i>
4	Potong			Dalam bentuk <i>cubes</i>
5	Hasil			<i>Banana gelee</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 24**

***STANDARD RECIPE SANTAN SPHERES***

Hasil : 15 pcs

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Campurkan	1000 ml 5 g	<i>Distilled water</i> <i>Sodium alginate</i>	Menggunakan <i>hand blender</i> hingga larut
2	Simpan			Larutan dalam <i>chiller</i> minimal 8 jam
3	Panaskan	200 ml 100 ml 8 g 2 pcs	Santan kental Gula Garam Daun pandan	Hingga <i>simmer</i> , sisihkan
4	Larutkan	12 g 50 ml	<i>Calcium lactate</i> Air	Hingga tercampur rata, sisihkan
5	Campurkan		Santan Larutan <i>calcium lactate</i>	Hingga rata, bekukan dalam silicon mould berbentuk <i>dome</i>
6	Masukkan		Santan beku	Pada larutan <i>sodium alginate</i> , aduk hingga terbentuk membran
7	Angkat			Dan cuci dalam air bersih
8	Hasil			<i>Santan Spheres</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)



**TABEL 25*****STANDARD RECIPE TOFFE HONEYCOMB***

Hasil : 20x20cm

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Panaskan	125 g 125 g	<i>Glucose</i> Gula	Hingga 149 derajat <i>celcius</i>
2	Masukkan	4 sdt	<i>Baking soda</i>	Matikan api, dan aduk rata
3	Tuang			Diatas loyang yang sudah diberi <i>greasing</i> <i>oil</i> dan <i>aluminium foil</i>
4	Biarkan			Hingga dingin dan mengeras
5	Hancurkan			Menggunakan tangan, hingga ukuran <i>one bite</i>
6	Hasil			<i>Toffe honeycomb</i>

Sumber : *Jemma (2016)*

**TABEL 26*****STANDARD PLATING SUN UP!***

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Tuang	110 ml	<i>Yellow cassava pannacotta</i>	Kedalam <i>icecream bowl</i> Masukkan ke dalam kulkas hingga <i>set</i>
2	Taruh	6 pcs 3 pcs 4 pcs 2 pcs 1 pcs 1 pcs	<i>Banana gelee Meringue Toffee Honeycomb Santan spheres Edible Flowers Microgreens</i>	Diatur sedemikian rupa diatas <i>yellow cassava pannacotta</i>
3	Hasil			<i>Sun Up!</i>

Sumber : *Standart Recipe* Hasil Olahan Penulis (2020)

## 1.5 PLATED CATUR PURUSARTHA

**TABEL 27**

### **STANDARD RECIPE COCONUT SABLE TART**

Hasil : 6 Porsi (Diameter 9cm)

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Rub-in</i>	125 g 80 g 30 g 210 g 1 g 1 g	<i>Butter</i> <i>Icing Sugar</i> <i>Desicated Coconut</i> <i>Soft Flour</i> Garam <i>Vanilla essence</i>	Hingga mendapatkan tekstur “berpasir” dan tidak ada gumpalan besar.
2	Letakkan, dan bungkus			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
3	Dinginkan			Dalam <i>freezer</i> , minimal 4 jam
4	Uleni			Hingga adonan <i>pliable</i> , namun masih dingin
5	Giling			Hingga ketebalan 0.5cm
6	Cetak  Letakkan			Dalam <i>ring cutter</i> berdiameter 9cm, tanpa alas. Diatas <i>sheet pan</i> yang sudah dialas <i>silpat</i>
7	Dinginkan			Dalam <i>chiller</i> minimal 2 jam

**TABEL 27**

***STANDARD RECIPE COCONUT SABLE TART***

**(LANJUTAN)**

8	Panggang			Dalam <i>oven</i> yang sudah dipanaskan selama 25 menit dalam suhu 180 derajat <i>celcius</i> hingga kecoklatan.
9	Dinginkan			Kemudian simpan dalam wadah kedap udara
10	Hasil			<i>Coconut sable tart</i>

Sumber : *Albouze, 2019*

**TABEL 28*****STANDARD RECIPE KINCA BUTTERSCOTCH***

Hasil : 6 Porsi

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Karamel	150 g	Gula	Hingga mencapai suhu sekitar 120 derajat <i>celcius</i> dan berwarna coklat emas, angkat dari api.
2	Masukkan	100 ml 50 g	Santan <i>Butter</i>	Sambil diaduk,
3	Panaskan		<i>Kinca butterscotch</i>	Hingga mencapai suhu 118 derajat <i>celcius</i>
4	Tuang			Kedalam <i>coconut sable tart shell</i>
5	Hasil			<i>Kinca butterscotch</i>

Sumber : *Standart Recipe* Olahan Penulis (2020)

**TABEL 29**

***STANDARD RECIPE CHOUX AU CRAQUELIN***

Hasil : 15 Pcs

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Craquelin</i> Campurkan	50 g 50 g 75 g 10 g	<i>Butter</i> Gula Tepung <i>Cocoa powder</i>	Hingga merata
2	Giling			Diatas <i>parchment paper</i> hingga tipis, sekitar 0.2cm
3	Cetak			Berbentuk bulat, menggunakan <i>ring cutter</i> dengan diameter 2cm
4	Bekukan			Beralaskan <i>tray</i> hingga siap digunakan.
1	<i>Choux</i> Panaskan	250 ml 125 g 1 g	Air <i>Butter</i> Garam	Hingga mendidih
2	Masukkan	125 g	<i>Soft Flour</i>	Aduk, hingga kalis
3	Masukkan	4 pcs	Telur	Aduk hingga rata, masukkan ke dalam piping bag
4	<i>Pipe</i>		Adonan	Ke dalam <i>dome silicon mould</i> berukuran 2cm. Bekukan hingga siap digunakan

**TABEL 29**

**STANDARD RECIPE CHOUX AU CRAQUELIN**

**(LANJUTAN)**

5	Taruh		<i>Craquelin</i>	Diatas <i>choux</i>
6	Panggang			Dalam suhu 190 derajat <i>celcius</i> , hingga kecoklatan
7	Hasil			<i>Choux au craquelin</i>

Sumber : *Standart Recipe Hilton Bandung (2019)*

**TABEL 30**

**STANDARD RECIPE BANANA CUSTARD**

Hasil : 6 Porsi

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Sous vide</i>	100 g 1pcs	Pisang Kuning telur	Pada suhu 74 derajat <i>Celcius</i> . (2 Jam untuk pisang, dan 15 menit untuk kuning telur)
2	Pisahkan		Pisang	Dari kulitnya
3	Tambahkan	50-75 g 1 g 150 ml	Gula Garam <i>Cream</i> Kuning telur	Dan kemudian aduk hingga rata
4	Hasil			<i>Banana custard</i>

Sumber : *Steps, 2013*

**TABEL 31****STANDARD PLATING CATUR PURUSARTHA**

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Dust</i>	1 pcs	Daun Pisang	Diatas piring membentuk lingkaran.
2	Taruh	1 pcs	<i>Coconut sable tart</i>	Yang telah diisi oleh kinca <i>butterscotch</i> , di tengah piring.
3	Tata	3 pcs	<i>Choux au craquelin</i>	Yang telah diisi dengan <i>banana custard</i> diatas <i>coconut sable tart</i> .
4	<i>Pipe</i>	15 g	<i>Banana custard</i>	Diantara <i>choux au craquelin</i>
5	Taruh	1 pcs	<i>Choux au craquelin</i>	Yang telah diisi dengan <i>banana custard</i> diatas <i>coconut sable tart</i> .
6	Taruh	2 pcs	<i>Edible flower</i>	Berdekatan dengan <i>banana custard</i>
7	Hasil			Plated Jaje Limpang-Limpung

Sumber : *Standart Recipe* Hasil Olahan Penulis (2020)



## 2. *Purchase Order*

Dikatakan oleh (McGee, 2019, para. 4) *Purchase order*, merupakan dokumen yang mengikat secara hukum, yang dibuat oleh pembeli, yang kemudian diberikan kepada penjual. *Purchase order* pada dasarnya merupakan daftar dari hal-hal apa saja yang harus dibeli.

Didalamnya dijabarkan rincian pesanan, jenis produk yang dibutuhkan, jumlah, serta syarat pembayaran dan detail pengiriman barang.

Dalam tabel ini, penulis akan menjabarkan nama barang, jumlah harga pasar, dan total harga dari bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *plated dessert* ini. *Purchasing list* dibuat agar penulis dapat mengetahui detail barang, jumlah dan harga yang dibutuhkan. Harga pasar yang penulis gunakan merupakan harga dari e-commerce, pasar swalayan dan pasar tradisional di daerah Buah Batu, Bandung.

**TABEL 32**

### ***PURCHASE LIST***

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>
1	Agar-agar	1	pack	Rp 3,200
2	<i>Baking Soda</i>	80	gr	Rp 5,000
3	<i>Butter</i>	681/3	gr/pack	Rp 111,000
4	<i>Calcium Lactate</i>	250	gr	Rp 20,000
5	<i>Coconut Sliced</i>	250	gr	Rp 21,000
6	<i>Cream of Tartar</i>	80	gr	Rp 5,500
7	<i>Desicated Coconut</i>	250	gr	Rp 17,500
8	<i>Distilled Water</i>	1000	ml	Rp 7,500
9	<i>Edible Flower</i>	2	pack	Rp 48,000
10	<i>Fresh Cream</i>	1000	ml	Rp 52,000
11	<i>Fresh Milk</i>	1000	ml	Rp 13,500
12	Garam	250	gr	Rp 3,000
13	<i>Gelatine</i>	100	gr	Rp 23,000

**TABEL 32**  
**PURCHASE LIST**  
**(LANJUTAN)**

14	<i>Glucose</i>	400	gr	Rp	48,000
15	Gula	1000	gr	Rp	16,500
16	Gula Aren	1000	gr	Rp	17,500
17	<i>Icing Sugar</i>	500	gr	Rp	16,500
18	Lemon	1	pcs	Rp	2,000
19	Maizena	300	gr	Rp	9,500
20	<i>Micro Greens</i>	1	gr	Rp	20,000
21	Pewarna Hijau	1	btl	Rp	5,500
22	Pewarna Kuning	1	btl	Rp	5,500
23	Pisang Raja	1500	btl	Rp	62,000
24	<i>Salad Oil</i>	1000	ml	Rp	29,000
25	Santan	1200	ml	Rp	31,500
26	Singkong	1000	gr	Rp	11,500
27	<i>Roll-In Fat</i>	500	gr	Rp	56,500
28	<i>Sodium Alginate</i>	100	gr	Rp	45,000
29	<i>Soft Flour</i>	1000	gr	Rp	10,500
30	Susu Kental Manis	370	gr	Rp	13,200
31	Telur	18/1	pcs/kg	Rp	24,000
32	Tepung Beras	500	pcs	Rp	7,500
33	<i>Vanilla Essence</i>	80	ml	Rp	9,000
34	<i>White Chocolate</i>	1000	gr	Rp	55,000
<b>TOTAL</b>				<b>Rp</b>	<b>825,900</b>






Sumber : Olahan Penulis (2020)

### 3. Alat yang Digunakan







Pada tabel dibawah ini, penulis akan menjabarkan barang-barang yang digunakan. Pada tabel akan dijelaskan nama alat, kegunaan dan gambar.

**TABEL 33**







#### **ALAT YANG DIGUNAKAN**

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Gunting		Digunakan untuk menggunting kemasan
2	Kuas / Brush		Digunakan untuk mengoles <i>sheet pan</i>
3	Measuring Jug		Digunakan untuk mengukur banyak cairan
4	<i>Metal Bowl</i>		Digunakan untuk mengocok bahan
5	<i>Mixer</i>		Digunakan untuk mengocok bahan






**TABEL 33**  
**ALAT YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

6	<i>Mixing Bowl</i>		Digunakan untuk menyimpan bahan
7	<i>Oven</i>		Digunakan untuk memanggang bahan
8	Pinset		Digunakan untuk mengambil komponen yang kecil
9	Pisau		Digunakan untuk memotong bahan
10	<i>Ring Cutter 6cm</i>		Digunakan untuk mencetak <i>coconut daquiose</i>
11	<i>Ring Cutter 9cm</i>		Digunakan untuk mencetak <i>tartlet ring</i>





**TABEL 33**  
**ALAT YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

12	<i>Ring Cutter Plastik</i>		Digunakan untuk mencetak <i>tartlet ring</i>
13	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk menggiling bahan
14	<i>Sauce Pan</i>		Digunakan untuk memanaskan bahan
15	Sendok		Digunakan untuk mengambil bahan/ mengaduk bahan
16	<i>Sheet Pan</i>		Digunakan untuk alas memanggang
17	<i>Silicon Mat</i>		Digunakan untuk alas menguleni bahan

**TABEL 33**  
**ALAT YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

18	<i>Silicon Mould Dome</i>		Digunakan untuk mencetak <i>banana ganache</i>
19	<i>Silicon Mould Small Dome</i>		Digunakan untuk mencetak santan <i>spheres</i>
20	<i>Silicon Spatula</i>		Digunakan untuk mengaduk bahan
21	<i>Silpat Mat</i>		Digunakan untuk alas memanggang
22	<i>Small Blender</i>		Digunakan untuk menghancurkan bahan

**TABEL 33**  
**ALAT YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

23	<i>Small Bowl</i>		Digunakan untuk menyimpan bahan
24	<i>Strainer</i>		Digunakan untuk menyaring bahan
25	<i>Thermometer</i>		Digunakan untuk mengukur suhu
26	Timbangan / <i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang bahan

Sumber : *Olahan Penulis 2020*

#### 4. Recipe Costing

Menurut Dittmer, (2009:172) *Recipe costing* merupakan jumlah biaya yang ada dalam *standard recipe* yang meliputi bahan, cara produksi dan porsi yang sudah disesuaikan sebelumnya. *Recipe Costing* merupakan anggaran produksi yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan harga jual. Menurut Dittmer ini adalah rumusnya :

$$\text{Standart Portion Cost} = \frac{\text{Purchase Price per Unit}}{\text{Number of Portion per Unit}}$$

Pada tabel ini, akan dituliskan nama barang, jumlah, unit, harga pasar dan total harga yang dibutuhkan dalam pembuatan hidangan ini.

Akan dicantumkan juga harga total *recipe* dan harga per porsi.

#### 4.1 RECIPE COSTING WHEEL OF WONDER

**TABEL 34**

#### **TARLET RING**

Yield : 6 pcs

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Butter</i>	125	g	Rp 37,000	Rp 20,374
<i>Icing Sugar</i>	80	g	Rp 16,500	Rp 2,640
<i>Desicated Coconut</i>	30	g	Rp 17,500	Rp 2,100
<i>Soft Flour</i>	210	g	Rp 10,500	Rp 2,205
Garam	1	g	Rp 3,000	Rp 12
<i>Vanilla essence</i>	1	g	Rp 9,000	Rp 300
<b>TOTAL</b>				Rp 27,631
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 4,605

Sumber : Olahan Penulis (2020)



**TABEL 35****BANANA FILLING**

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Pisang Raja	300	g	Rp 62,000	Rp 18,600
Gula	100	g	Rp 16,500	Rp 1,650
Daun Pandan	2	pcs	Rp 12,500	Rp 1,250
<b>TOTAL</b>				Rp 21,500
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 3,583

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 36****COCOSAVA MOUSSE**

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Singkong	200	ml	Rp 11,500	Rp 2,300
<i>White chocolate compound</i>	130	g	Rp 55,000	Rp 7,150
Santan kental	200	ml	Rp 31,500	Rp 6,300
<i>Gelatine</i>	18	g	Rp 23,000	Rp 4,140
<i>Fresh cream</i>	200	ml	Rp 52,000	Rp 10,400
<b>TOTAL</b>				Rp 30,290
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 5,048

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 37****CRUNCHY WHITE CHOCOLATE GLAZE**

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>White chocolate compound</i>	300	g	Rp 55,000.0	Rp 16,500
<i>Salad Oil</i>	75	ml	Rp 29,000.0	Rp 2,175
<i>Coconut Sliced</i>	100	g	Rp 21,000.0	Rp 8,400
<b>TOTAL</b>				Rp 27,075
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 4,512

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 38*****KINCA GEL***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Gula aren	75	g	Rp 17,500	Rp 1,313
Daun Pandan	2	pcs	Rp 12,500	Rp 460
<i>Gelatine</i>	210	g	Rp 23,000	Rp 4,600
<b>TOTAL</b>				Rp 6,373
<b><i>TOTAL PER PORTION</i></b>				Rp 1,175

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 39*****MERINGUE***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Putih Telur	50	g	Rp 24,000	Rp 1,200
Gula	100	g	Rp 16,500	Rp 1,650
<b>TOTAL</b>				Rp 2,850
<b><i>TOTAL PER PORTION</i></b>				Rp 475

Sumber : Olahan Penulis (2020)

#### 4.2 RECIPE COSTING GREEN PISANG RAI

**TABEL 40**

**BANANA GANACHE**

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Pisang Raja	200	g	Rp 62,000	Rp 12,400
<i>Fresh cream</i>	350	ml	Rp 52,000	Rp 18,200
<i>White chocolate compound</i>	150	g	Rp 55,000	Rp 8,250
<i>Gelatine</i>	12	g	Rp 23,000	Rp 2,760
<b>TOTAL</b>				Rp 41,410
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 6,935

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 41**

**RICE FLOUR SABLE**

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Butter</i>	125	g	Rp 37,000	Rp 20,374
<i>Icing Sugar</i>	80	g	Rp 16,500	Rp 2,640
Tepung Beras	50	g	Rp 7,500	Rp 75
<i>Soft Flour</i>	210	g	Rp 10,500	Rp 2,205
Garam	1	g	Rp 3,000	Rp 12
<i>Vanilla essence</i>	1	g	Rp 9,000	Rp 300
<b>TOTAL</b>				Rp 25,606
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 4,268

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 42*****KINCA GEL***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Gula aren	75	g	Rp 17,500	Rp 1,313
Daun Pandan	2	pcs	Rp 12,500	Rp 460
<i>Gelatine</i>	210	g	Rp 23,000	Rp 4,600
<b>TOTAL</b>				Rp 6,373
<b><i>TOTAL PER PORTION</i></b>				Rp 1,175

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 43*****COOKIE CRUMBS***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Butter</i>	150	g	Rp 37,000	Rp 24,449
Gula	150	g	Rp 16,500	Rp 2,475
<i>Soft Flour</i>	200	g	Rp 10,500	Rp 2,100
<b>TOTAL</b>				Rp 29,024
<b><i>TOTAL PER PORTION</i></b>				Rp 4,837

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 44*****PANDAN GLAZE***

Yield : 350 ml

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Pandan	15	pcs	Rp 12,500	Rp 9,375
Gula	100	g	Rp 16,500	Rp 1,650
<i>Glucose</i>	175	g	Rp 21,000	Rp 16,333
Susu kental manis	100	g	Rp 13,200	Rp 3.568
<i>Gelatine</i>	18	g	Rp 23,000	Rp 4,140
<i>White chocolate compound</i>	150	g	Rp 55,000	Rp 8,250
<i>Green coloring</i>	1	ml	Rp 5,500	Rp 183
<b>TOTAL</b>				Rp 43,499
<b><i>TOTAL PER PORTION</i></b>				Rp 1,450

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 45*****MERINGUE***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Putih Telur	50	g	Rp 24,000	Rp 1,200
Gula	100	g	Rp 16,500	Rp 1,650
<b>TOTAL</b>				Rp 2,850
<b><i>TOTAL PER PORTION</i></b>				Rp 475

Sumber : Olahan Penulis (2020)

#### 4.3 RECIPE COSTING DAIWI SAMPAT

TABEL 46

##### *PUFF PASTRY*

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Hard Flour</i>	200	g	Rp 10,500	Rp 2,100
<i>Butter</i>	20	g	Rp 37,000	Rp 3,260
Garam	4	g	Rp 300	Rp 5
<i>Roll-In Fat</i>	140	g	Rp 56,500	Rp 15,820
<b>TOTAL</b>				Rp 21,185
<b><i>TOTAL PER PORTION</i></b>				Rp 3,531

Sumber : Olahan Penulis (2020)

TABEL 47

##### *RICE FLOUR COCONUT DIPLOMAT*

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Gula	26	g	Rp 16,500	Rp 429
<i>Fresh Milk</i>	120	ml	Rp 13,500	Rp 1,620
Tepung Beras	10	g	Rp 7,500	Rp 150
Telur	1	pcs	Rp 24,000	Rp 1,333
Santan	150	ml	Rp 31,500	Rp 4,725
<b>TOTAL</b>				Rp 8,257
<b><i>TOTAL PER PORTION</i></b>				Rp 1,376

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 48****BANANA CREAM**

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Pisang Raja	100	g	Rp 62,000	Rp 6,200
Telur	1	pcs	Rp 24,000	Rp 1,333
Gula	75	g	Rp 16,500	Rp 1,238
Garam	1	g	Rp 3,000	Rp 12
<i>Cream</i>	150	ml	Rp 52,000	Rp 7,800
<b>TOTAL</b>				Rp 16,583
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 2,764

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 49****CARAMEL TUILLE**

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Gula	125	g	Rp 16,500	Rp 2,063
<i>Glucose</i>	50	g	Rp 48,000	Rp 6,000
<b>TOTAL</b>				Rp 8,063
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 1,344

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 50****BANANA ICE CREAM**

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Pisang Raja	125	g	Rp 62,000	Rp 7,750
Telur	3	pcs	Rp 24,000	Rp 4,000
<i>Cream</i>	125	ml	Rp 52,000	Rp 6,500
<i>Fresh Milk</i>	500	ml	Rp 13,500	Rp 6,750
Gula	125	g	Rp 16,500	Rp 2,063
<b>TOTAL</b>				Rp 27,063
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 4,510

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 51*****COOKIE CRUMBS***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Butter</i>	150	g	Rp 37,000	Rp 24,449
Gula	150	g	Rp 16,500	Rp 2,475
<i>Soft Flour</i>	200	g	Rp 10,500	Rp 2,100
<b>TOTAL</b>				Rp 29,024
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 4,837

Sumber : Olahan Penulis (2020)

***4.4 RECIPE COSTING SUN UP!*****TABEL 52*****YELLOW CASAVA PANNACOTTA***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Singkong	300	g	Rp 11,500	Rp 3,450
Santan	200	ml	Rp 31,500	Rp 6,300
<i>Gelatine</i>	12	g	Rp 23,000	Rp 2,760
<i>Yellow color</i>	2	ml	Rp 5,500	Rp 367
Gula	100	g	Rp 16,500	Rp 1,650
<b>TOTAL</b>				Rp 14,527
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 2,421

Sumber : Olahan Penulis (2020)



**TABEL 53*****BANANA GELEE***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Pisang tanduk	300	g	Rp 62,000	Rp 18,600
<i>Fresh Cream</i>	150	ml	Rp 80,000	Rp 12,000
<i>Fresh Milk</i>	50	ml	Rp 6,700	Rp 1,340
Gula	75	g	Rp 16,500	Rp 1,238
Agar-agar	8	g	Rp 3,200	Rp 2,327
<b>TOTAL</b>				Rp 35,505
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 5,917

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 54*****SANTAN SPHERES***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Distilled water</i>	1000	ml	Rp 7,500	Rp 7,500
<i>Sodium alginate</i>	5	g	Rp 45,000	Rp 2,250
Santan kental	200	ml	Rp 31,500	Rp 6,300
Gula	100	g	Rp 16,500	Rp 1,650
Garam	8	g	Rp 3,000	Rp 96
Daun pandan	2	pcs	Rp 12,500	Rp 1,250
<i>Calcium lactate</i>	12	g	Rp 20,000	Rp 960
<b>TOTAL</b>				Rp 11,625
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 775

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 55*****TOFFEE HONEYCOMB***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Glucose</i>	125	g	Rp 21,000	Rp 11,667
Gula	125	g	Rp 16,500	Rp 2,063
<i>Baking soda</i>	4	g	Rp 5,000	Rp 247
<b>TOTAL</b>				Rp 13,976
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 1,747

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**4.5 RECIPE COSTING CATUR PURUSARTHA****TABEL 56*****COCONUT SABLE TART***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Butter</i>	125	g	Rp 37,000	Rp 20,374
<i>Icing Sugar</i>	80	g	Rp 16,500	Rp 2,640
<i>Desicated Coconut</i>	30	g	Rp 17,500	Rp 2,100
<i>Soft Flour</i>	210	g	Rp 10,500	Rp 2,205
Garam	1	g	Rp 3,000	Rp 12
<i>Vanilla essence</i>	1	g	Rp 9,000	Rp 300
<b>TOTAL</b>				Rp 27,631
<b>TOTALPRICE PER PORTION</b>				Rp 4,605

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 57*****KINCA BUTTERSCOTCH***

Yield : 6 porsi

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Gula	150	g	Rp 16,500	Rp 2,475
Santan	100	ml	Rp 31,500	Rp 3,150
<i>Butter</i>	50	g	Rp 37,000	Rp 8,150
<b>TOTAL</b>				Rp 13,775
<b><i>TOTAL PRICE PER PORTION</i></b>				Rp 2,296

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 58*****CHOUX AU CRAQUELIN***

Yield : 15 pcs

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Butter</i>	175	g	Rp 37,000	Rp 28,524
Gula	50	g	Rp 16,500	Rp 825
<i>Soft Flour</i>	200	g	Rp 10,500	Rp 2,100
<i>Cocoa Powder</i>	10	g	Rp 14,500	Rp 3,222
Garam	1	g	Rp 300	Rp 1
Telur	4	pcs	Rp 18,000	Rp 4,000
<b>TOTAL</b>				Rp 38,673
<b><i>TOTAL PRICE PER PORTION</i></b>				Rp 6,445

Sumber : Olahan Penulis (2020)

**TABEL 59****BANANA CUSTARD**

<b>BAHAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL</b>
Pisang Raja	100	g	Rp 62,000	Rp 6,200
Telur	1	pcs	Rp 18,000	Rp 1,000
Gula	75	g	Rp 16,500	Rp 1,238
Garam	1	g	Rp 3,000	Rp 12
Cream	150	ml	Rp 52,000	Rp 7,800
<b>TOTAL</b>				Rp 16,250
<b>TOTAL PER PORTION</b>				Rp 2,708

Sumber : Olahan Penulis (2020)

## 5. Selling Price

Ketika menjual sebuah barang, makanan atau jasa, seorang penjual tidak boleh memberikan harga yang sembarangan dalam menjual produknya, maka dari itu seperti yang dijelaskan oleh Study,(2020, para.1)

*“The term ‘selling price’ is defined as the price at which a good or service is sold by the seller to the buyer. It is generally expressed as currency units. In other words, it is a market value or agreed exchange value that enables a buyer to purchase goods or services. It is also known as list price, quoted price, market price, or sale price.”*

Dapat diartikan bahwa *selling price* merupakan harga yang disetujui oleh penjual dan pembeli, yang digambarkan dalam mata uang. *Selling price* juga dikenal juga sebagai *price list, quoted price, market price* atau *sale price*.

Pada tabel dibawah, akan dipaparkan harga per porsi komponen, total harga per satu porsi hidangan, biaya non produksi, dan laba yang diinginkan.

## 5.1 SELLING PRICE WHEEL OF WONDER

TABEL 60

NO	KOMPONEN	HARGA
1	<i>Tartlet Ring</i>	Rp 27,631
2	<i>Banana Filling</i>	Rp 21,500
3	<i>Cocosava Mousse</i>	Rp 30,290
4	<i>Crunchy White Chocolate. Glaze</i>	Rp 27,075
5	<i>Kinca Gel</i>	Rp 6,373
6	<i>Meringue</i>	Rp 2,850
7	<i>Edible Flowers</i>	Rp 7,800
8	<i>Microgreens</i>	Rp 5,500
<b>TOTAL</b>		Rp 129,696
<b>Price Per Portion</b>		Rp 21,616
<b>Desired Percent Cost</b>		35%
<b>Preliminary Selling Price</b>		Rp 61,438
<b>Actual Selling Price</b>		Rp 62,000
<b>Actual Cost Percentage</b>		34.86%

Sumber : Olahan Penulis (2020)

## 5.2 SELLING PRICE GREEN PISANG RAI

TABEL 61

NO	KOMPONEN	HARGA
1	Banana Gananche	Rp 41,410
2	Rice Flour Sable	Rp 25,606
3	Kinca Gel	Rp 6,373
4	Cookie Crumbs	Rp 29,024
5	Pandan Glaze	Rp 8,700
6	Meringue	Rp 2,850
7	Edible Flowers	Rp 7,800
8	Microgreens	Rp 5,500
<b>TOTAL</b>		Rp 108,264
<b>Price Per Portion</b>		Rp 18,044
<b>Desired Percent Cost</b>		35%
<b>Preliminary Selling Price</b>		Rp 51,554
<b>Actual Selling Price</b>		Rp 60,000
<b>Actual Cost Percentage</b>		34.26%

Sumber : Olahan Penulis (2020)

### 5.3 SELLING PRICE DAIWI SAMPAT

TABEL 62

NO	KOMPONEN	HARGA
1	Puff Pastry	Rp 21,185
2	Rice Flour Coconut Diplomat	Rp 8,257
3	Banana Cream	Rp 16,583
4	Caramé Tuille	Rp 8,063
5	Banana Ice Cream	Rp 27,063
6	Cookie Crumbs	Rp 10,025
7	Edible Flowers	Rp 7,800
8	Microgreens	Rp 5,500
<b>TOTAL</b>		Rp 104,476
<i>Price Per Portion</i>		Rp 17,413
<i>Desired Percent Cost</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 49,750
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 60,000
<i>Actual Cost Precentage</i>		34.29%

Sumber : Olahan Penulis (2020)

### 5.4 SELLING PRICE SUN UP!

TABEL 63

NO	KOMPONEN	HARGA
1	Yellow Cassava Pannacotta	Rp 14,527
2	Banana Gelee	Rp 35,505
3	Santan Spheres	Rp 11,625
4	Toffee Honeycomb	Rp 13,976
5	Edible Flowers	Rp 7,800
6	Microgreens	Rp 5,500
<b>TOTAL</b>		Rp 88,933
<i>Price Per Portion</i>		Rp 14,822
<i>Desired Percent Cost</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp 42,349
<i>Actual Selling Price</i>		Rp 45,000
<i>Actual Cost Precentage</i>		32.29%

Sumber : Olahan Penulis (2020)

## 5.5 SELLING PRICE CATUR PURUSARTHA

**TABEL 64**

<b>NO</b>	<b>KOMPONEN</b>	<b>HARGA</b>	
1	Coconut Sable Tart	Rp	27,631
2	Kinca Butterscotch	Rp	13,775
3	Choux Au Craquelin	Rp	38,673
4	Banana Custard	Rp	16,250
5	Edible Flowers	Rp	7,800
6	Microgreens	Rp	5,500
<b>TOTAL</b>		Rp	109,629
<i>Price Per Portion</i>		Rp	18,272
<i>Desired Percent Cost</i>		35%	
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp	52,204
<i>Actual Selling Price</i>		Rp	55,000
<i>Actual Cost Precentage</i>		33.22%	

Sumber : Olan Penulis (2020)



## 6. Nilai Nutrisi Dalam Produk

Nutrisi merupakan hal penting yang harus diperhatikan dalam makanan yang kita konsumsi, dengan memilih makanan yang benar, tentu akan memberikan manfaat positif pada tubuh. Kali ini, penulis menggunakan aplikasi *LifeSum*, dipilih aplikasi ini karena aplikasi ini cukup update dibandingkan aplikasi penghitungan kalori lainnya.

### 6.1 NUTRITIONAL VALUE WHEEL OF WONDER

TABEL 65

NO	KOMPONEN	KALORI	PPROTEIN	LEMAK	KARBOHIDRAT
1	<i>Tartlet Ring</i>	1400 kcal	20 g	60 g	200 g
2	<i>Banana Filling</i>	1302 kcal	7 g	248 g	33 g
3	<i>Cocosava Mousse</i>	675 kcal	32 g	52 g	45 g
4	<i>Crunchy White Chocolate Glaze</i>	1946 kcal	9 g	122 g	203 g
5	<i>Kinca Gel</i>	732 kcal	0	0	200 g
6	<i>Edible Flower</i>	0 kcal	0	0	0
<b>TOTAL</b>		6,055.0 kcal	6055 g	67 g	482 g
<b>Total per Porsi</b>		1,009.2 kcal	1009 g	11 g	80 g

Sumber : *LifeSum* (2020)

## 6.2 NUTRITIONAL VALUE GREEN PISANG RAI

**TABEL 66**

<b>NO</b>	<b>KOMPONEN</b>	<b>KALORI</b>	<b>PPROTEIN</b>	<b>LEMAK</b>	<b>KARBOHIDRAT</b>
1	<i>Banana Ganache</i>	1580 kcal	26 g	108 g	120 g
2	<i>Rice Flour Sable</i>	355 kcal	5 g	16 g	46 g
3	<i>Kinca Gel</i>	732 kcal	0	0	200 g
4	<i>Pandan Glaze</i>	1600 kcal	0	0	373 g
5	<i>Cookie Crumbs</i>	719 kcal	15 g	20 g	130 g
6	<i>Edible Flower</i>	0	0	0	0
7	<i>Microgreens</i>	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>		4986 kcal	47 g	144 g	870 g
<b>Total per Porsi</b>		831 kcal	8 g	24 g	145 g

Sumber : *LifeSum (2020)*

## 6.3 NUTRITIONAL VALUE DAIWI SAMPAT

**TABEL 67**

<b>NO</b>	<b>KOMPONEN</b>	<b>KALORI</b>	<b>PPROTEIN</b>	<b>LEMAK</b>	<b>KARBOHIDRAT</b>
1	<i>Puff Pastry</i>	1302 kcal	6.5 g	247.8 g	32.6 g
2	<i>Rice Flour Coconut Diplomat</i>	666 kcal	13.4 g	40.1 g	65 g
3	<i>Banana Cream</i>	501 kcal	25 g	16.7 g	75 g
4	<i>Caramie Tuille</i>	1302 kcal	6.5 g	247.8 g	32.6 g
5	<i>Banana Ice Cream</i>	930 kcal	15.5 g	47 g	119 g
6	<i>Cookie Crumbs</i>	719 kcal	15	20	130
7	<i>Edible Flower</i>	0	0	0	0
8	<i>Microgreens</i>	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>		5420 kcal	30.5 g	599.4 g	454.2 g
<b>Total per Porsi</b>		903 kcal	5 g	100 g	76 g

Sumber : *LifeSum (2020)*

#### 6.4 NUTRITIONAL VALUE SUN UP!

TABEL 68

NO	KOMPONEN	KALORI	PPROTEIN	LEMAK	KARBOHIDRAT
1	<i>Yellow Cassava Pannacotta</i>	1,026.0 kcal	13.8 g	84.6 g	10.8 g
2	<i>Banana Gelee</i>	923.0 kcal	10.5 g	47.1 g	120.3 g
3	<i>Santan Spheres</i>	356.0 kcal	4.3 g	40.5 g	5.8 g
4	<i>Toffe Honeycomb</i>	993.0 kcal	2.3 g	2.0 g	237.5 g
5	<i>Edible Flower</i>	0.0	0.0	0.0	0.0
6	<i>Microgreens</i>	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TOTAL</b>		3,298.0 kcal	30.9 g	174.2 g	374.4 g
<b>Total per Porsi</b>		549.7 kcal	5.2 g	29.0 g	62.4 g

Sumber : *LifeSum (2020)*

#### 6.5 NUTRITIONAL VALUE CATUR PURUASRTHA

TABEL 69

NO	KOMPONEN	KALORI	PPROTEIN	LEMAK	KARBOHIDRAT
1	<i>Coconut Sable Tart</i>	1400 kcal	2 g	60 g	200 g
2	<i>Kinca Butterscotch</i>	1173 kcal	20 g	9.9 g	217 g
3	<i>Choux au Craquelin</i>	2111 kcal	27.6 g	184.6 g	89.4 g
4	<i>Banana Custard</i>	501 kcal	25 g	16.7 g	75 g
5	<i>Edible Flowers</i>	0	0	0	0
6	<i>Microgreens</i>	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>		5185 kcal	74.6 g	271.2 g	581.4 g
<b>Total per Porsi</b>		864 kcal	12 g	45 g	97 g

Sumber : *LifeSum (2020)*