



# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

*Entremet* pada mulanya adalah hidangan manis yang biasa disajikan dalam sebuah perjamuan di tengah hidangan asin. Dalam bahasa perancis kuno, *entremet* dapat diterjemahkan sebagai diantara sajian. Kata *entremet* ini sendiri merupakan gabungan dari kata “*entre*” yang memiliki arti di antara dan “*mets*” yang memiliki arti sajian. Seiring berjalannya waktu, hidangan manis ini menjadi salah satu cara bagi para koki menunjukkan keahliannya dalam membuat kue dengan cara menciptakan kue yang rumit. Yang dimaksud dengan rumit yaitu masing-masing lapisan dibuat dengan berbagai teknik yang berbeda. *Entremet Cake* sendiri sudah dengan mudah ditemukan di Indonesia yang biasa dibuat dan dibeli oleh konsumen untuk merayakan hari yang spesial atau dijadikan opsi *dessert* di restoran.

Dalam pembuatan sebuah kue *entremet* harus terdapat lapisan-lapisan yang mengandung unsur-unsur yang mengandung tekstur yang berbeda seperti *spongy* (seperti bunga karang), *creamy* (lembut), *bubbly* (berbuih), *crunchy* (renyah), dan *wobbly* (kenyal) (Conroy, 2017). Lapisan- lapisan ini biasa dipisahkan oleh sebuah *mousse* (lapisan yang berbuih) untuk memberikan garis khusus ketika kue dipotong. Kue ini sendiri biasanya terdiri dari kue bolu untuk mendapatkan tekstur *spongy* yang akan menjadi penahan struktur pada kue sehingga kue tetap kokoh ketika dipotong. Bagi tekstur yang lainnya, para koki biasa menggunakan puding, *praline*, dan jeli.

Sebuah *entremet* yang sudah selesai disusun biasanya dilapisi dengan berbagai macam teknik pelapisan seperti *mirror glaze*, *velvet spray* atau *flocking*, dan *gourmet* (Warkerhauser, 2017). Teknik *Mirror Glaze* sudah tidak asing lagi ditelinga para koki dan konsumen. Kata *mirror* dapat diartikan sebagai cermin dalam bahasa inggris. *Glaze* dapat diartikan sebagai lapisan atau memasang kaca. Maka dari itu, arti sebenarnya dari teknik ini yaitu lapisan cermin dikarenakan hasil akhirnya yang berkilau sehingga dapat memantulkan bayangan seperti cermin.

Teknik *mirror glaze* berasal dari Perancis yang sudah populer beberapa dekade yang lalu hanya saja tidak begitu populer pada zamannya. Bahan utama dalam pembuatan *mirror glaze* sendiri yaitu air, *gelatine*, dan gula (Vaccaro, 2016). Beberapa tahun terakhir, teknik ini dipopulerkan kembali oleh seorang *Pastry Chef* asal Rusia yang bernama Olga Noskova. Ia mulai utk membuat teknik ini populer pada tahun 2015 namun perhatian publik baru ramai sekitar tahun 2016. Karena hal tersebut, kini *mirror glaze* sendiri diketahui oleh masyarakat yaitu berasal dari Rusia. Kue yang berlapiskan *mirror glaze* sendiri kerap kali disebut juga sebagai Kue Kaca atau Kue Cermin (Waluya, 2016).

Mirror glaze sendiri memiliki tekstur seperti jeli yang warnanya dapat disesuaikan dengan kebutuhan pembuat. Dalam pengaplikasian *mirror glaze*, terdapat beberapa variasi teknik pelapisan seperti *stripes*, *blowing*, *marble*, *multicolor*, *spider web*, dan masih banyak lagi. Tingkat kesulitan dalam pengaplikasian *mirror glaze* ini juga beragam tergantung dengan teknik yang digunakan. Pemberian lapisan ini dapat menambah estetika penampilan produk yang dapat berpengaruh pada harga jual produk.

Hidangan penutup sangatlah bervariasi di dunia, tak kalah juga hidangan penutup khas dari Negara Indonesia yang biasa disebut juga jajanan tradisional. Indonesia memiliki jajanan tradisional yang amat sangat beragam bentuk, bahan pokok, dan asal daerahnya. Berdasarkan bentuk, jajanan tradisional terdiri dari kue kering, kue basah, kudapan asin, dan pencuci mulut. Meskipun jajanan tradisional sangat banyak variasinya, hanya sedikit jajanan tradisional Indonesia yang dikenal oleh warga negara asing walaupun sebenarnya kuliner di Indonesia sendiri dipengaruhi oleh budaya Tiongkok, Portugis, India, Belanda, dan Arab (Kurniawan, 2015).

Jajanan tradisional sendiri merupakan salah satu pola kuliner yang mengandung unsur budaya dan nilai-nilai lokal dalam segi pembuatan, penggunaan bahan, hingga penyajian. Jajanan Tradisional Indonesia dapat dibuat dengan biaya yang kecil dibandingkan dengan jajanan barat karena bahan dan alat yang digunakan tersedia di pasar-pasar tradisional. Hanya ada satu hal yang perlu diperhatikan yaitu jajanan tradisional Indonesia tidak bisa disimpan dalam kurun waktu yang cukup lama. Hal tersebut dikarenakan bahan yang digunakan dalam

proses pembuatan seperti santan dan buah segar serta proses pembuatannya yang menggunakan teknik merebus, mengukus, dan menggoreng. Maka dari itu, jajanan tradisional Indonesia lebih baik disantap langsung (Boga, 2011).

Es Podeng penamaannya diambil dari bahasa Madura yang berarti puter (kompas.com, 2009). Hidangan ini menjadi salah satu pilihan jajanan tradisional yang banyak terdapat di DKI Jakarta. Jajanan ini dapat dengan mudah ditemui di DKI Jakarta sehingga es krim versi Indonesia ini tetap populer. Sejarah terbentuknya es podeng ini yaitu karena di Indonesia pada zaman kolonial dahulu, es krim hanya dapat dinikmati oleh kaum tertentu. Hal tersebut dikarenakan biaya dan harga jualnya yang cukup tinggi karena menggunakan bahan dasar utama yaitu susu. Dengan kearifan lokal, masyarakat di Indonesia pun membuat es krim yang berbahan dasar santan kelapa sebagai pengganti susu sapi.

Keterbatasan alat merupakan alasan hidangan ini disebut dengan es puter. Pada zaman es puter ini diciptakan, mesin es krim yang canggih berharga sangat tinggi sehingga masyarakat membuat sebuah alat manual untuk membekukan es krim lokal tersebut. Penjual harus memutar alat yang dikelilingi dengan campuran es batu dan garam dapur agar campuran dapat menjadi beku. Sebagai komponen pendukung dari es podeng sendiri pun beragam seperti alpukat, durian, dan potongan buah nangka. Terdapat pula beberapa komponen yang berguna untuk menambah cantik penampilan jajanan ini yaitu agar-agar merah muda, potongan roti, kacang tanah sangrai, ketan hitam, dan susu kental manis dan meses coklat yang ditaburkan di atasnya. (Ibo, 2018)

Berdasarkan dengan yang telah dipaparkan di atas, dalam kesempatan ini penulis akan melaksanakan presentasi produk dengan mengaplikasikan Teknik *Mirror Glaze* pada Es Podeng *Entremet*.

## **1.2 Desain Produk**

Di bawah ini terdapat penjelasan mengenai desain produk Es Podeng *Entremet* secara mendalam:

### **1.2.1. Tema**

Penulis memilih untuk membuat Es Podeng *Entremet* dengan tujuan yaitu memperkenalkan jajanan tradisional khas Indonesia dengan penampilan yang modern. Selain itu, Es Podeng juga memiliki unsur-unsur

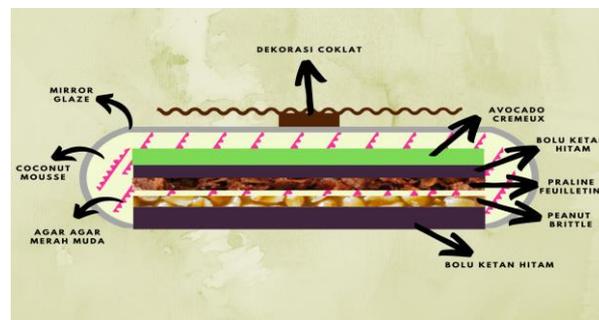
dengan warna yang menarik dan cita rasa yang umum ditemukan dalam hidangan luar negeri.

### 1.2.2. Konsep

Penulis akan membuat Es Podeng *Entremet* yang terdiri dari beberapa lapisan. Pada bagian terluar, penulis akan mengaplikasikan *mirror Glaze* yang merupakan perpaduan dari warna putih, merah muda, dan hijau muda. Dilanjutkan dengan campuran dari *Coconut Mousse* dan parutan Agar-agar merah muda sebagai *bubbly* dan *wobbly item*. Pada bagian isian, di lapisan paling atas penulis akan membuat lapisan yang terbuat dari *Avocado Cremeux* sebagai *Creamy Item*. Setelah itu, penulis akan meletakkan kepingan *Praline Feuilletine* sebagai *crunchy item* dan akan ditutup dengan campuran *Coconut Mousse* dan parutan Agar-agar merah muda kembali. Selanjutnya, akan diletakkan kepingan *Peanut Brittle* sebagai *crunchy item* dan Bolu Ketan Hitam sebagai *spongy item* dan penahan struktur.

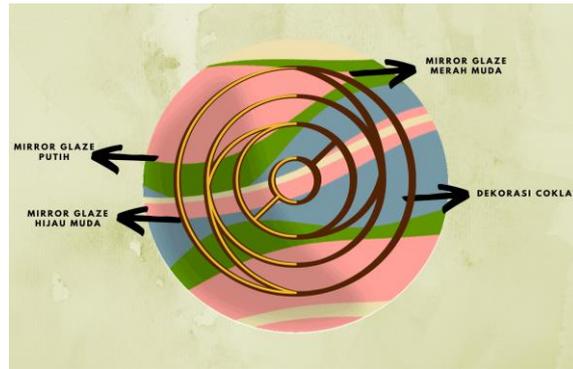
Es Podeng *Entremet* akan dibuat menggunakan cetakan silikon berbentuk *Eclipse* yang memiliki diameter sebesar 18 cm. Tinggi dari kue yang belum diberikan lapisan *mirror glaze* yaitu 5 cm dan akan menjadi 7 cm setelah diberikan lapisan *mirror glaze* dan dekorasi. Dengan dibentuknya perbedaan ukuran pada tiap lapisan yaitu untuk mencapai cita rasa yang sesuai dengan es podeng yang orisinil dan menambah estetika.

### 1.2.3. Sketsa



**GAMBAR 1.1 DESAIN PRODUK (Tampak Dalam)**

Sumber: Hasil Olahan Penulis (Canva), 2020



**GAMBAR 1.2 DESAIN PRODUK (Tampak Atas)**

Sumber: Hasil Olahan Penulis (Canva), 2020

### **1.2.3.1 *Mirror Glaze***

Teknik pengaplikasian *mirror glaze* yang akan digunakan yaitu teknik *swirl* (Penkina, 2019) dengan warna dasar putih yang akan dipadukan dengan warna merah muda dan hijau muda. Warna tersebut digunakan untuk menggambarkan warna khas dari jajanan es podeng yang didominasi oleh warna putih dan sedikit warna merah muda dari komponen jeli dan hijau muda dari komponen buah alpukat. Bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan *mirror glaze* ini yaitu krim, susu, glukosa, gula pasir, air, tepung maizena, dan *gelatine powder*. Tujuan penggunaan *mirror glaze* pada produk yaitu memberikan kesan yang lebih menarik pada produk dengan cirinya yang terlihat seperti cermin sehingga konsumen lebih tertarik untuk membeli produk tersebut.

### **1.2.3.2 *Coconut Mousse***

Mousse atau yang dalam bahasa Perancis berarti busa merupakan jenis hidangan penutup yang telah diproses sehingga memiliki tekstur lembut dengan kandungan udara di dalamnya yang dibuat dengan teknik *fold in*. Hidangan ini biasa disajikan dengan suhu yang rendah. Terdapat dua macam *mousse* yaitu *mousse* yang terbuat dari aerasi pada telur, aerasi pada krim ataupun keduanya. Pernyataan tersebut dikutip dari buku yang berjudul *Larousse*

*Gastronomique* oleh Prosper Montagne pada tahun 1938.

Seiring berjalannya waktu, variasi dari *mousse* sendiri pun terus berkembang. Pada beberapa tahun terakhir, kita dapat dengan mudah menemukan *mousse* yang menggunakan sari ataupun ekstrak dari buah. Dalam pembuatan Es Podeng *Entremet* ini jenis *mousse* yang digunakan yaitu *mousse* yang dibuat dari proses aerasi krim dengan rasa kelapa sesuai dengan rasa dari es puter dalam jajanan Es Podeng sendiri. Karakteristik yang dicari dari komponen ini yaitu gelembung udara yang terkandung didalamnya yang merupakan hasil dari proses pengocokan krim yang kemudian melalui proses pencampuran dengan santan yang sudah dimasak menggunakan teknik *fold in*.

#### **1.2.3.3. Agar-agar Merah Muda**

Agar-agar merupakan olahan dari rumput laut yang dikenal kaya akan serat sehingga baik bagi kesehatan. Di Indonesia sendiri, agar-agar mulai dikenal pada tahun 1971. Bahan ini berasal dari Tiongkok sehingga agar-agar juga sering disebut *china grass*. Umumnya agar-agar tidak memiliki warna atau bening namun karena kerap kali digunakan sebagai hiasan dalam sebuah hidangan, agar-agar pun dibuat dengan berbagai warna.

Dalam pembuatan Es Podeng sendiri, para pedagang menggunakan agar-agar yang berwarna merah sehingga untuk membuat Es Podeng *Entremet* penulis menggunakan agar yang sudah diberi warna merah dan akan diparut menjadi berbentuk seperti mie. Komponen ini akan menjadi *wobbly item* dalam pembuatan produk maka tekstur dari komponen ini harus dibuat kenyal.

#### **1.2.3.4. Avocado Cremeux**

Kata *cremeux* berasal berasal dari bahasa Perancis yang memiliki arti *creamy* (lembut). Maka dari itu dalam pembuatannya, konsistensi dan tekstur adalah hal yang penting agar tidak terlalu

cari ataupun terlalu kental dalam proses pembuatannya.

Avocado cremeux penulis gunakan sebagai representasi dari potongan buah alpukat yang terdapat dalam jajanan Es Podeng. Tekstur dari buah alpukat sendiri terkenal lembut seperti mentega sehingga ada jenis buah alpukat yang disebut dengan Alpukat Mentega. Selain itu, *avocado cremeux* merupakan komponen *creamy* dalam pembuatan produk maka karakteristik yang dicari dari komponen ini yaitu teksturnya yang lembut sehingga buah alpukat yang digunakan harus dilumatkan dengan sempurna.

#### **1.2.3.5. Praline Feuilletine**

*Feuilletine* merupakan sebuah bahan pendukung dalam pembuatan kue yang berasal dari Perancis. Bahan ini sangat tipis yang juga terlihat seperti remah *crepe*. *Feuilletine* kerap kali digunakan sebagai bahan pembuat tekstur renyah dalam sebuah produk. Apabila bahan ini terpapar oleh air maka tekstur pada bahan ini akan berubah menjadi lembek namun hal ini tidak akan terjadi apabila cairan yang terbuat dari lemak (Tosi, 2018)

Digunakannya *feuilletine* dalam pembuatan Es Podeng Entremet ini merupakan representasi dari potongan roti dan susu kental manis coklat yang dapat ditemukan dalam jajanan Es Podeng dan sebagai *crunchy item* dalam pembuatan produk. Hal tersebut dapat dicapai dengan proses *tempering* coklat yang tepat sehingga komponen ini akan tetap renyah ketika dikonsumsi.

#### **1.2.3.6. Peanut Brittle**

*Brittle* dapat diartikan sebagai permen keras yang dibuat dengan bahan dasar gula dan sedikit mentega namun terkadang terdapat tambahan garam untuk meningkatkan cita rasa (Chu, 2009). Pengertian dari *peanut brittle* sendiri yaitu permen keras yang dibuat dengan tambahan kacang tanah.

Penulis memilih untuk menggunakan *peanut brittle* sebagai salah satu komponen dalam produk ini karena kacang tanah sangrai

merupakan salah satu komponen pelengkap yang ditaburkan di atas jajanan Es Podeng dan juga sebagai *crunchy item* dalam produk. Teknik khusus yang harus diperhatikan dalam pembuatan *Peanut Brittle* yaitu proses karamelisasi gula dan glukosa yang harus mencapai suhu tepat agar warna dan rasa yang dihasilkan sesuai dengan yang diharapkan.

#### **1.2.3.7. Bolu Ketan Hitam**

Bolu ketan hitam merupakan kue dengan tekstur berongga yang dalam pembuatannya bukan menggunakan tepung gandum melainkan menggunakan tepung hasil gilingan dari beras ketan hitam. Bolu ketan hitam sendiri dapat dikatakan pulen karena kadar amilopektin dalam tepung ini lebih tinggi dari tepung olahan yang lainnya. (Faridah, 2008)

Komponen ini dibuat karena kebanyakan dari penjual es podeng menambahkan ketan hitam sebagai komponen pelengkap. Bolu ketan hitam juga dibuat sebagai *spongy item* dan juga untuk membuat struktur yang kokoh pada produk. Untuk mencapai tekstur *spongy* yang diinginkan, teknik pengocokan telur harus diperhatikan agar mencapai volume yang maksimal dan menggunakan teknik *fold in* ketika mencampurkan bahan kering dan minyak.

#### **1.2.3.8. Dekorasi Coklat**

Penulis akan membuat dekorasi yang berbahan dasar coklat pekat dengan bentuk *swirl disc* yang akan ditopang menggunakan *avocado cremeux* di atas produk sehingga terkesan melayang. Selain itu, penulis juga akan menambahkan campuran *gold dust* dan gula pasir yang ditaburkan di atas dekorasi untuk menambahkan kesan elegan pada produk. Teknik yang digunakan dalam pembuatan komponen ini yaitu *chocolate tempering* yang harus dilakukan dengan ketelitian agar dekorasi coklat renyah, mengkilap, dan tidak berkeringsat.

### 1.3. Tinjauan Produk

Berdasarkan dengan standar HACCP, Produk Es Podeng *Entremet* sendiri dapat memiliki masa simpan selama 3 hari di dalam lemari pendingin (suhu di bawah 4<sup>0</sup>C). Hal tersebut dikarenakan oleh kandungan bahan-bahan segar di dalamnya seperti buah alpukat dan santan. Pada bagian berikut, penulis akan membahas mengenai tinjauan produk Es Podeng *Entremet* yang berisikan *standard recipe*, peralatan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan produk, *purchase order*, *selling price*, dan kandungan gizi dalam produk yang akan dibuat oleh penulis.

#### 1.3.1. *Standard Recipe*

*Standard Recipe* merupakan metode standarisasi resep yang diatur sedemikian rupa agar adanya kontrol yang ketat pada biaya dan kuantitas produk. Dalam proses ini seharusnya tidak membuat lumpuh bakat individu para koki (Sengar, 2018).

Maka dari itu, penulis akan melampirkan *standard recipe* pembuatan masing-masing komponen dan penyusunan dari produk Es Podeng *Entremet* agar penulis dapat mengontrol biaya produksi dan kualitas akan selalu terjaga. Berikut merupakan resep yang penulis telah modifikasi dari sumber terkait:

**TABEL 1.1 WHITE GLAZE**

*Standard Recipe*

Hasil : 600 gr

Jenis : *Coating*

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Masak	170 gram	Krim	
		200 gram	Gula Pasir	
		85 gram	Glukosa	

**TABEL 1.1 WHITE GLAZE***Standard Recipe*

(Lanjutan)

		85 gram 35 gram	Susu Cair Air	dan di dalam <i>saucepan</i> hingga mendidih
2.	Campurkan	14 gram	Maizena	ke dalam mixture dan masak kembali hingga mengental dengan api rendah. Jauhkan dari api.
3.	Dinginkan			<i>white glaze</i> sampai dengan suhu 65 derajat <i>Celcius</i> .
4.	Masukkan	11 gram	<i>Gelatine Powder</i>	yang telah direndam dengan air dingin ke dalam <i>mixture</i> .
5.	Aduk			<i>mixture</i> dengan bantuan <i>balloon whisk</i> hingga merata.
6.	Tambahkan	5 tetes	Pewarna Merah Muda	pada 150 gr mixture dan aduk dengan bantuan <i>balloon whisk</i> hingga merata.
7.	Tambahkan	5 tetes	Pewarna Hijau Muda	pada 175 gr mixture dan aduk dengan bantuan <i>balloon whisk</i> hingga merata.
8.	Tambahkan	5 gram	Pewarna Putih	pada sisa <i>mixture</i> dan aduk dengan bantuan <i>balloon whisk</i> hingga merata.
9.	Hasil			<i>Mirror Glaze</i> yang siap digunakan.

Sumber: InterContinental Fujairah Resort, 2019

**TABEL 1.2 COCONUT MOUSSE***Standard Recipe*

Hasil : 476 gr

Jenis : *Creamy Item*

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Masukkan	200 gram 40 gram	Santan Gula	serta ke dalam <i>saucepan</i> dan masak sampai mendidih dan jauhkan dari api.
2.	Rendam	6 gram 30 gram	<i>Gelatine Powder</i> Air Dingin	dalam hingga <i>gelatine</i> menyerap air dengan sempurna dan masukkan ke dalam campuran santan.
3.	Dinginkan			sampai dengan suhu 35 derajat <i>Celcius</i> .
4.	Kocok	200 gr	Krim	hingga <i>medium peak</i> dengan <i>mixer</i> .
5.	Campurkan			Krim yang sudah dikocok dengan campuran santan yang telah didinginkan hingga merata.
6.	Hasil			<i>Coconut Mousse</i> yang siap digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.3 AGAR-AGAR MERAH MUDA***Standard Recipe*

Hasil : 221 gr

Jenis : *Jelly Item*

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Campurkan	190 ml 3 gram 3 tetes 28 gram	Air Bubuk Agar- agar Pewarna Merah Muda Gula Pasir	dan ke dalam saucepan dan aduk hingga merata.
2.	Masak			hingga mendidih dan jauhkan dari api.
3.	Cetak			agar-agar ke dalam tempat yang sudah disiapkan
4.	Dinginkan			hingga agar-agar mengeras.
5.	Parut			agar-agar dengan parutan kentang dan simpan dalam air.
6.	Hasil			agar-agar merah muda yang siap digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.4 AVOCADO CREMEUX***Standard Recipe*

Hasil : 196 gr

Jenis : Isian

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Hangatkan	38 gram	Susu Cair	di atas <i>saucepan</i> .
2.	Campurkan	7 gram	Gula Pasir	dan
		15 gram	Kuning Telur	di dalam mangkuk terpisah.
3.	<i>Tempering</i>			campuran kuning telur dengan susu hangat hingga merata dengan bantuan <i>balloon whisk</i> .
4.	Masak			<i>mixture</i> kembali hingga mengental dan matang.
5.	Masukkan	3 gram	<i>Gelatine Powder</i>	yang sudah direndam dalam air dingin dan
		38 gram	Coklat Putih	ke dalam <i>mixture</i> dan aduk hingga merata.
6.	Dinginkan			<i>mixture</i> hingga suhu ruangan.
7.	Campurkan	95 gram	Alpukat (yang sudah dilumatkan)	ke dalam <i>mixture</i> yang telah didinginkan dan aduk hingga merata.
8.	Simpan			<i>avocado cremeux</i> ke dalam cetakan dan bekukan kurang lebih 1 malam.
9.	Hasil			<i>Avocado Cremeux</i> yang siap digunakan.

Sumber: (lynettepflueger.blogspot.com), 2012

**TABEL 1.5 PRALINE FEUILLETINE***Standard Recipe*

Hasil : 82 gr

Jenis : *Crunchy Item*

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Lelehkan	16 gram	<i>Milk Chocolate</i>	dengan teknik <i>bain marie</i> .
2.	Campurkan	32 gram	<i>Hazelnut Spread</i>	dengan coklat yang sudah dilelehkan.
3.	Masukkan	34 gram	<i>Feuilletine</i>	ke dalam mixture coklat dan aduk hingga merata.
4.	Simpan			<i>praline feuilletine</i> ke dalam cetakan dan bekukan kurang lebih 1 malam.
5.	Hasil			<i>Praline Feuilletine</i> yang siap digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.6 PEANUT BRITTLES***Standard Recipe*

Hasil : 205 gr

Jenis : *Crunchy Item*

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Sangrai	40 gram	Kacang Tanah	di atas panci hingga berwarna kecoklatan dan sisihkan dalam wadah.

**TABEL 1.6 PEANUT BRITTLES***Standard Recipe*

(Lanjutan)

2.	Masak	50 gram 25 gram	Gula Glukosa	di atas saucepan sampai kurang lebih 155 derajat <i>Celcius</i> .
3.	Masukkan	70 gram	Krim (hangat)	ke dalam <i>caramel</i> secara perlahan dengan bantuan <i>ladle</i> .
4.	Masukkan	18 gram 1 gram	Mentega Garam	dan ke dalam campuran <i>caramel</i> dan aduk hingga merata.
5.	Masukkan			kacang tanah sangrai yang sudah dicincang kasar ke dalam campuran <i>caramel</i> .
6.	Aduk			campuran hingga merata.
7.	Tuangkan			campuran di atas 1 potong Bolu Ketan Hitam.
8.	Dinginkan			di dalam <i>freezer</i> hingga mengeras.
9.	Hasil			<i>Peanut Brittle</i> yang siap digunakan.

Sumber: Ritz Carlton Hotel Dubai, 2020

**TABEL 1.7 BOLU KETAN HITAM***Standard Recipe*

Hasil : 270 gr

Jenis : *Spongy Item*

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Kocok	2 buah 50 gram 5 gram	Telur Gula Perisa Vanila	dan dengan bantuan <i>mixer</i> berkecepatan tinggi hingga pucat dan mengembang.
2.	Campurkan	65 gram 7 gram	Tepung Ketan Hitam Susu Bubuk	dan di dalam mangkuk terpisah.
3.	Masukkan			campuran bahan kering dengan telur yang sudah dikocok hingga merata dengan bantuan <i>rubber</i> <i>spatula</i> dalam teknik <i>fold in</i> .
4.	Tambahkan	50 gram	Minyak	ke dalam adonan.
5.	Tuangkan			adonan kedalam loyang berdiameter 16 cm yang sudah dilapisi dengan mentega dan tepung terigu.
6.	Panggang			dalam oven dengan suhu 180 derajat <i>Celcius</i> selama kurang lebih 25 menit.

**TABEL 1.7 BOLU KETAN HITAM***Standard Recipe*

(Lanjutan)

7.	Keluarkan			bolu dari oven setelah matang sempurna dan dinginkan.
8.	Potong			Bolu menjadi 2 lapis.
9.	Hasil			Bolu Ketan Hitam yang siap digunakan.

Sumber: (resepkoki.id), 2017

**TABEL 1.8 PENYUSUNAN ES PODENG ENTREMET***Standard Recipe*

Hasil : 1 Buah Kue (10 Potong)

Jenis : Kue

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan yang dibutuhkan untuk menyusun Es Podeng <i>Entremet</i> .
2.	Saring		Agar-agar Merah Muda	dari air yang digunakan untuk penyimpanan
3	Campuran		Agar-agar Merah Muda <i>Coconut Mousse</i>	Dan dengan teknik <i>fold in</i> .
4.	Tuangkan	200 gram	<i>Coconut Agar Mousse</i>	ke dalam cetakan berbentuk <i>eclipse</i> dan ratakan.
5.	Letakkan	1 buah	<i>Avocado Cremeux</i>	yang telah dicetak di atas <i>Coconut Agar Mousse</i> .

**TABEL 1.8 PENYUSUNAN ES PODENG *ENTREMET****Standard Recipe*

(Lanjutan)

6.	Letakkan	1 buah	Bolu Ketan Hitam	yang telah di atas <i>Avocado Cremeux</i> .
7.	Letakkan	1 buah	<i>Praline Feuilletine</i>	yang telah dicetak di atas Bolu Ketan Hitam.
8.	Tuangkan	100 gram	<i>Coconut Agar Mousse</i>	di atas <i>Praline Feuilletine</i> dan ratakan hingga tertutup dengan sempurna.
9.	Letakkan	1 buah	<i>Peanut Brittle</i>	Dan
9		1 buah	<i>Bolu Ketan Hitam</i>	yang telah dicetak di atas Coconut Agar Mousse.
10.	Bekukan			di dalam <i>freezer</i> sampai beku kurang lebih 1 malam.
11.	Keluarkan			<i>entremet</i> yang telah dibekukan dari cetakan.
12.	Bekukan			di dalam <i>freezer</i> sampai beku kurang lebih 1 malam.
13.	Keluarkan			<i>entremet</i> yang telah dibekukan dari cetakan.

**TABEL 1.8 PENYUSUNAN ES PODENG ENTREMET***Standard Recipe*

(Lanjutan)

14.	Bekukan			kembali di dalam <i>freezer</i> sampai beku kurang lebih 10 menit.
15.	Siapkan	300 gram 150 gram 175 gram	<i>White Mirror Glaze</i> <i>Pink Mirror Glaze</i> <i>Green Mirror Glaze</i>	serta <i>cooling wire</i> , <i>tray</i> , dan <i>knee palette</i> .
16.	Keluarkan			<i>entremet</i> yang telah dibekukan dan tuangkan <i>mirror glaze</i> dengan desain yang telah ditentukan.
17.	Dekorasi			<i>entremet</i> dengan <i>Gold Chocolate Decor</i>
18.	Hasil			Es Podeng <i>Entremet</i> yang siap disajikan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

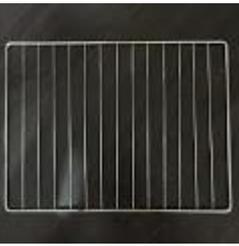
**1.3.2. Peralatan yang Digunakan**

Dalam proses pembuatan produk Es Podeng *Entremet* akan dibutuhkan beberapa alat penunjang oleh penulis. Berikut merupakan tabel yang berisikan gambar, nama, dan keterangan fungsi dari alat yang akan digunakan.

**TABEL 1.9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**

NO.	NAMA ALAT	DOKUMENTASI	KETERANGAN
1.	<i>Baking Paper</i>		Digunakan untuk melapisi <i>cake tin</i> dalam proses pembakaran Bolu Ketan Hitam agar tidak lengket dan sebagai alas pembuatan dekorasi coklat.
2.	<i>Balloon Whisk</i>		Digunakan untuk mencampurkan beberapa bahan.
3.	<i>Brush</i>		Digunakan untuk mengoleskan <i>greasing oil</i> dan mentega pada cetakan agar tidak lengket.
4.	<i>Cake Board</i>		Digunakan sebagai alat penunjang presentasi produk.
5.	<i>Cake Tin</i>		Digunakan sebagai pembentuk komponen.

**TABEL 1.9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**  
(Lanjutan)

6.	<i>Container</i>		Digunakan untuk menyimpan komponen siap pakai.
7.	<i>Cooling Wire</i>		Digunakan untuk mendinginkan bolu dan penunjang proses presentasi produk.
8.	<i>Eclipse Mold</i>		Digunakan untuk mencetak produk.
9.	<i>Oven</i>		Digunakan untuk memanggang bolu.
10.	<i>Piping Bag</i>		Digunakan untuk mendistribusikan <i>mousse</i> pada produk.

**TABEL 1.9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**  
(Lanjutan)

11.	<i>Potato Grater</i>		Digunakan untuk memarut agar-agar.
12.	<i>Rubber Spatula</i>		Digunakan untuk mengambil dan meratakan adonan.
13.	<i>Saucepan</i>		Digunakan sebagai wadah untuk memanaskan bahan-bahan.
14.	<i>Scale</i>		Digunakan sebagai alat pengukur jumlah bahan.
15.	<i>Small Bowl</i>		Digunakan sebagai wadah untuk menyimpan bahan.

**TABEL 1.9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**  
(Lanjutan)

16.	<i>Small Palette</i>		Digunakan untuk meratakan komponen produk.
17.	<i>Spoon</i>		Digunakan untuk membantu mengambil bahan dalam jumlah yang sedikit.
18.	<i>Standing Mixer</i>		Digunakan untuk mengocok telur dan krim.
19.	<i>Stove</i>		Digunakan untuk memanaskan bahan.
20.	<i>Thermometer</i>		Digunakan untuk mengukur suhu komponen produk.
21.	<i>Tray</i>		Digunakan untuk meletakkan komponen produk yang akan digunakan.

**TABEL 1.9 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**

(Lanjutan)

22	<i>Wooden Spatula</i>		Digunakan untuk mengaduk agar agar dalam proses pembuatannya.
----	-----------------------	---	---

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**1.3.3. Purchase Order**

Dibutuhkannya bahan-bahan dalam proses pembuatan produk, maka penulis membuat purchase order yang berisikan nama, jumlah, dan harga barang. Penulis menggunakan harga aktual berdasarkan dengan tempat pembelian bahan pembuatan produk yaitu di Setiabudhi Supermarket, Toko Bahan Kue Ny. Liem, dan *e-commerce*. Berikut adalah tabel *purchase order* yang telah disusun oleh penulis;

**TABEL 1.10 PURCHASE ORDER**

NO.	NAMA BAHAN	PEMBELIAN		HARGA BELI
		KUANTITAS	UNIT	
1	Alpukat	1000	gr	Rp37,500
2	Bubuk Agar-agar Merah Muda	1	bungkus	Rp3,900
3	<i>Cake Board</i>	1	pc	Rp15,000
4	Coklat Putih	1	bungkus	Rp22,500
5	<i>Dark Chocolate</i>	1	bungkus	Rp22,500
6	<i>Feuilletine</i>	250	gr	Rp55,000
7	Garam	1	bungkus	Rp4,000
8	<i>Gelatine Powder</i>	100	gr	Rp17,500
9	Glukosa	400	gr	Rp11,500
10	<i>Gold Dust</i>	5	gr	Rp60,000
11	Gula Pasir	1000	gr	Rp16,800
12	<i>Hazelnut Spread</i>	220	gr	Rp28,000

**TABEL 1.10 PURCHASE ORDER**

(Lanjutan)

13	Kacang Tanah	500	gr	Rp25,500
14	Krim	1000	gr	Rp69,800
15	Maizena	150	gr	Rp6,000
16	Mentega	227	gr	Rp36,000
17	<i>Milk Chocolate</i>	1	bungkus	Rp22,500
18	Minyak	1000	gr	Rp11,000
19	Perisa Vanila	100	gr	Rp40,000
20	Pewarna Hijau Muda	1	botol	Rp9,000
21	Pewarna Merah Muda	1	botol	Rp9,000
22	Pewarna Putih	1	botol	Rp12,100
23	Santan	265	gr	Rp10,200
24	Susu Bubuk	1	bungkus	Rp3,000
25	Susu Cair	1000	gr	Rp16,200
26	Telur	3	butir	Rp6,000
27	Tepung Ketan Hitam	500	gr	Rp23,000
<b>JUMLAH</b>				Rp593,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

#### 1.3.4. *Selling Price*

Berikut merupakan perumusan *selling price* dari produk Es Podeng *Entremet* yang dibuat oleh penulis buat. Perhitungan ini penulis peroleh dan pelajari dari diktat *Food & Beverage Cost Control II*. Penulis menggunakan rumus *desired percent cost* sebesar 33% dan *Q factor* sebesar 5%. Setelah itu, penulis juga menggunakan rumus *preliminary selling price* = (*recipe costing* - *Q Factor*). Kemudian *desired cost percent* hasilnya akan dibulatkan menjadi *actual selling price*. Berikut merupakan rumusan dari harga jual produk yang diolah oleh penulis;

**TABEL 1.11 SELLING PRICE**

NO.	NAMA BAHAN	KEBUTUHAN		HARGA
		KUANTITAS	UNIT	
1	Alpukat	95	gr	Rp3,563

**TABEL 1.11 SELLING PRICE**

(Lanjutan)

2	Bubuk Agar-agar Merah Muda	3	gr	Rp1,671
3	<i>Cake Board</i>	1	pc	Rp15,000
4	Coklat Putih	38	gr	Rp3,420
5	<i>Dark Chocolate</i>	100	gr	Rp9,000
6	<i>Feuillettine</i>	34	gr	Rp7,480
7	Garam	1	gr	Rp16
8	<i>Gelatine Powder</i>	20	gr	Rp3,500
9	Glukosa	110	gr	Rp3,163
10	<i>Gold Dust</i>	0.5	gr	Rp6,000
11	Gula Pasir	375	gr	Rp6,300
12	<i>Hazelnut Spread</i>	32	gr	Rp4,073
13	Kacang Tanah	40	gr	Rp2,040
14	Krim	440	gr	Rp30,712
15	Maizena	14	gr	Rp560
16	Mentega	18	gr	Rp2,855
17	<i>Milk Chocolate</i>	16	gr	Rp1,440
18	Minyak	50	gr	Rp550
19	Perisa Vanila	5	gr	Rp2,000
20	Pewarna Hijau Muda	5	gr	Rp1,500
21	Pewarna Merah Muda	5	gr	Rp1,500
22	Pewarna Putih	8	gr	Rp1,936
23	Santan	200	gr	Rp8,000
24	Susu Bubuk	7	gr	Rp778
25	Susu Cair	118	gr	Rp1,912
26	Telur	3	butir	Rp6,000
27	Tepung Ketan Hitam	65	gr	Rp2,990

**TABEL 1.11 SELLING PRICE**

(Lanjutan)

Total Harga Bahan	Rp127,957
Q Factor (5%)	Rp6,398
Total Harga Bahan + Q Factor (5%)	Rp134,355
Persen Harga Bahan Sesungguhnya yang Ditentukan	33%
Preliminary Selling Price	Rp407,136
Harga Jual Sesungguhnya	Rp415,000
Persen Harga Bahan Sesungguhnya	32.37%

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**1.3.5. Kandungan Gizi**

Gizi merupakan salah satu komponen terpenting yang diperlukan tubuh untuk tumbuh dan berkembang. Oleh sebab itu, penting untuk kita mengetahui kandungan gizi dari Es Podeng *Entremet* dengan menggunakan bantuan aplikasi *Myfitnesspal.com* yang dibentuk dengan cara memasukkan nama resep, nama bahan, dan jumlah bahan yang digunakan selama proses pembuatan Es Podeng *Entremet*. Aplikasi ini akan menunjukkan jumlah gizi yang terkandung dalam masing-masing bahan pembuatan produk seperti karbohidrat, kalori, sodium, lemak, protein, dan gula. Berikut merupakan tabel kandungan gizi yang telah disusun oleh penulis dalam pembuatan Es Podeng *Entremet*:

**TABEL 1.12 KANDUNGAN GIZI PADA WHITE GLAZE**

<i>White Glaze</i>							
Bahan	Kuantitas	Kalori (kcal)	Karbo (gram)	Lemak (gram)	Protein (gram)	Sodium (mg)	Gula (gram)
Krim	170 gram	11	1	0.6	0.6	19.8	0
Gula	15 gram	48	0.5	4	2.4	7.2	0.1
Maizena	7 gram	27	7	0	0	0.1	7
Air	35 gram	0	0	0	0	1.4	0

Sumber: Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

**TABEL 1.12 KANDUNGAN GIZI PADA WHITE GLAZE**

(Lanjutan)

<i>White Glaze</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
<i>Gelatine Powder</i>	10 gram	10	0	0	2,6	0	0
Susu Cair	38 gram	217	20.1	14.1	2.4	0.1	19.8
Glukosa	95 gram	152	8.1	13.9	1.9	6.7	0.6
Pewarna Hijau Muda	5 gram	0	0	0	0	0	0
Pewarna Merah Muda	5 gram	0	0	0	0	0	0
Pewarna Putih	10 gram	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		465	36.7	32.6	7.3	35.3	27.5

**TABEL 1.13 KANDUNGAN GIZI PADA AGAR-AGAR MERAH MUDA**

<i>Agar-agar Merah Muda</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
Agar -Agar	3 gram	10	2.5	0	0	0	0
Gula	28 gram	98	25.2	0	0	0.3	25.1
Air	190 gram	0	0	0	0	7.6	0
<b>Total</b>		108	27.7	0	0	7.9	25.1

Sumber: Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

**TABEL 1.14 KANDUNGAN GIZI PADA COCONUT MOUSSE**

<i>Coconut Mousse</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
Santan	200 gram	617	5	63.3	6.7	41.7	5
Krim	200 gram	820	10	83.8	6.8	135	10

**TABEL 1.14 KANDUNGAN GIZI PADA COCONUT MOUSSE**  
(Lanjutan)

<i>Coconut Mousse</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
Gula	40 gram	194	50	0	0	0.5	49.9
<i>Gelatine Powder</i>	6 gram	27	0	0	6.9	0	0
<b>Total</b>		1658	65	147.1	20.4	177.2	64.9

Sumber: Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

**TABEL 1.15 KANDUNGAN GIZI PADA AVOCADO CREMEUX**

<i>Avocado Cremeux</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
Susu Cair	38 gram	11	1	0.6	0.6	19.8	0
Kuning Telur	15 gram	48	0.5	4	2.4	7.2	0.1
Gula Pasir	7 gram	27	7	0	0	0.1	7
<i>Gelatine Powder</i>	3 gram	10	0	0	2,6	0	0
Coklat Putih	38 gram	217	20.1	14.1	2.4	0.1	19.8
Alpukat	95 gram	152	8.1	13.9	1.9	6.7	0.6
<b>Total</b>		465	36.7	32.6	7.3	33.9	27.5

Sumber: Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

**TABEL 1.16 KANDUNGAN GIZI PADA PRALINE FEUILLETINE**

<i>Praline Feuilletine</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
<i>Milk Chocolate</i>	16 gram	98	8.4	6.4	0.6	3.2	5.2

**TABEL 1.16 KANDUNGAN GIZI PADA PRALINE FEUILLETINE**  
(Lanjutan)

<i>Praline Feuilletine</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
<i>Hazelnut Spread</i>	32 gram	174	0	9.8	0	0	0
<i>Feuilletine</i>	34 gram	144	28	2.8	1.8	0	17.8
<b>Total</b>		207	18.2	9.5	1.2	1.6	11.5

Sumber: Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

**TABEL 1.17 KANDUNGAN GIZI PADA PEANUT BRITTLE**

<i>Peanut Brittle</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
Kacang Tanah	40 gram	227	6.5	19.7	10.3	7.2	1.9
Gula	50 gram	194	50	0	0	0.5	49.9
Glukosa	25 gram	91	22.7	0	0	2.8	22.7
Krim	70 gram	230	2.8	23.4	1.9	37.8	2.8
Mentega	18 gram	129	0	14.6	0.2	2	0
Garam	1 gram	0	0	0	0	387,6	0
<b>Total</b>		871	82	57.7	12.4	50.3	77.3

Sumber: Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

**TABEL 1.18 KANDUNGAN GIZI PADA BOLU KETAN HITAM**

<i>Bolu Ketan Hitam</i>							
<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Kalori (kcal)</b>	<b>Karbo (gram)</b>	<b>Lemak (gram)</b>	<b>Protein (gram)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Gula (gram)</b>
Tepung Ketan Hitam	65 gram	223	48.8	1.1	5.4	0	0
Susu Bubuk	7 gram	34	1.8	1.8	1.8	24.6	0
Gula	50 gram	194	50	0	0	0.5	49.9

**TABEL 1.18 KANDUNGAN GIZI PADA BOLU KETAN HITAM**  
(Lanjutan)

Bolu Ketan Hitam							
Bahan	Kuantitas	Kalori (kcal)	Karbo (gram)	Lemak (gram)	Protein (gram)	Sodium (mg)	Gula (gram)
Minyak	50 gram	500	0	70	0	0	0
Telur	2 butir	126	0.6	8.4	11.1	125	0.3
Perisa Vanila	5 gram	12	0.5	0	0	0.4	0
<b>Total</b>		1089	101.7	81.3	18.3	150.5	50.2

Sumber: Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

<b>Nutrition Facts</b>	
Servings 10.0	
Amount Per Serving	
<b>calories</b> 585	
<b>% Daily Value *</b>	
<b>Total Fat</b> 36 g	<b>55 %</b>
Saturated Fat 21 g	<b>107 %</b>
Monounsaturated Fat 3 g	
Polyunsaturated Fat 1 g	
Trans Fat 0 g	
<b>Cholesterol</b> 53 mg	<b>18 %</b>
<b>Sodium</b> 93 mg	<b>4 %</b>
<b>Potassium</b> 132 mg	<b>4 %</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 63 g	<b>21 %</b>
Dietary Fiber 2 g	<b>7 %</b>
<b>Sugars</b> 53 g	
<b>Protein</b> 7 g	<b>14 %</b>
Vitamin A	<b>28 %</b>
Vitamin C	<b>2 %</b>
Calcium	<b>14 %</b>
Iron	<b>2 %</b>
* The Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet, so your values may change depending on your calorie needs. The values here may not be 100% accurate because the recipes have not been professionally evaluated nor have they been evaluated by the U.S. FDA.	

**GAMBAR 1.3 KANDUNGAN GIZI DALAM ES PODENG ENTREMET**  
**SECARA KESELURUHAN**