

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cake terdiri dari 5 komponen dasar yaitu *base*, *body*, *inclusion(s)*, *coating*, dan *garnish*. *Base* atau dasar adalah layer paling dasar dalam *cake*, biasanya *sponge cake*, *tart shell* atau apa saja yang dapat menopang komponen di atasnya. *Body*, biasanya adalah komponen rasa yang paling menonjol dan biasanya merupakan *creamy item* seperti *mousse* atau *bavarian cream*. *Inclusion(s)*, merupakan elemen didalam *body* yang akan meningkatkan rasa dan juga tekstur. *Coating*, merupakan komponen yang melapisi *cake* dan memiliki fungsi untuk melindungi kue. *Garnish*, adalah komponen yang menambah estetika pada produk, dan masih dapat dikombinasikan dengan komponen lain. (Migoya, 2012 : 383)

Berdasarkan teori diatas, penulis ingin menggabungkan 5 komponen tersebut menjadi satu *cake* yang biasanya sering disebut sebagai *entremet*. *Entremet* adalah sebutan *mousse-based cakes* yang terdiri dari beberapa komponen, rasa dan tekstur (devilfoodkitchen.com,2016). Sebuah *entremets* harus terdiri dari beberapa komponen yang memberikan tekstur *spongy*, *creamy*, *bubbly*, *crunchy* dan *wobbly*. Tekstur *spongy* biasanya didapatkan dari *dacquoise* atau *sponge cake* sebagai *base* pada kue, sedangkan tekstur *creamy* biasanya didapatkan dari *mousse* atau *cremeux*. Tekstur *crunchy* pada *entremet* umumnya didapatkan dari kacang-kacangan, *crumble* atau

feuilletine, dan tekstur yang terakhir yaitu *bubbly* yang didapatkan dari jelly.

Umumnya, Entremet dihias dengan *mirror glaze* atau *velvet spray*. *Mirror glaze* merupakan teknik menghias kue dengan tampilan kue super mulus seperti dilapisi kaca. Teknik ini sebenarnya sudah umum digunakan bertahun – tahun yang lalu. Namun Olga Nosvoka kembali mempopulerkannya beberapa tahun lalu/ (brilicious.brilio.net,2016). Sedangkan teknik *velvet spray* merupakan teknik yang menggunakan *gun canister* dalam pengaplikasiannya. Teknik ini menghasilkan tampilan halus beludru pada *frozen cake* atau *entremet*.

Selain kedua teknik yang sudah dipaparkan diatas, terdapat satu teknik yang belum umum digunakan untuk menghias *entremets*, yaitu teknik *gourmet glaze*. teknik ini pertama kali diperkenalkan oleh Chef Wei Loon Tan. Chef Wei Loon Tan merupakan *chef* dari Malaysia yang pernah memenangkan *World Pastry Cup* di Lyon pada tahun 2019. Chef Wei Loon Tan terkenal dengan karya *sugar showpiece*-nya yang berjudul “*Sound of Sirens*” (Academyofpastryartsmalaysia,2012)

Teknik *gourmet glaze* memiliki teknik yang kurang lebih sama seperti *bonbon praline*. Namun, perbedaannya adalah teknik ini diaplikasikan pada Entremet dan terdapat perbedaan pada bahannya. Teknik ini lebih menonjolkan seni lukis diatas *entremets* dengan *chocolate couverture* yang sudah dicampur dengan *grapeseed oil*.

Seperti yang telah penulis paparkan diatas, pada kesempatan kali ini penulis ingin melakukan presentasi produk dengan mengaplikasikan teknik *gourmet glaze* pada *entremet*.

Kecombrang atau honje adalah salah satu rempah khas Indonesia yang

memiliki rasa dan aroma yang khas sehingga banyak orang Indonesia yang menjadikannya sebagai bumbu tambahan. Rasanya asam dan pedas jahe dengan aroma harum serai. Karenanya kecombrang disebut *ginger torch* dan kini mulai digunakan oleh *chef* internasional. Namun, di Indonesia sendiri kecombrang belum terlalu dikenal masyarakat awam, dan hanya digunakan untuk makanan tertentu. Contohnya, kecombrang kukus yang dijadikan pecel di Banyumas, lalu di Pekalongan ada urap yang terbuat dari nangka muda dengan campuran kecombrang iris. Di Bali, batangnya biasa disajikan menjadi campuran sambal matah. (food.detik.com,2019).

Berdasarkan informasi yang dipaparkan, kecombrang seringkali digunakan dalam makanan utama, namun kali ini penulis ingin mengangkat kecombrang didalam makanan penutup dikarenakan rasa dan aromanya yang khas. Penulis juga ingin menambahkan *raspberry* bersamaan dengan kecombrang untuk menghasilkan hasil yang lebih menarik, berdasarkan pengalaman penulis selama *job training* mengkombinasikan kecombrang dan *raspberry*. Oleh karena itu, penulis akan melaksanakan presentasi produk dengan mengaplikasikan Teknik *Gourmet Glaze* pada Kecombrang *Raspberry Entremet*.

1.2 Design Produk

Berikut penjelasan detail mengenai Design Produk Kecombrang *Raspberry Entremet* :

1.2.1 Tema Produk

Penulis akan membuat salah satu kreasi dari kecombrang yang akan dikombinasikan dengan *raspberry*. Tujuan penulis mengangkat kecombrang sebagai bahan utama adalah penulis ingin mengangkat salah satu rempah Indonesia yang belum umum digunakan didalam makanan penutup.

1.2.2 Konsep Produk

Penulis akan membuat Kecombrang *Raspberry Entremet* menjadi beberapa lapisan dengan pengaplikasian *gourmet glaze* berwarna putih dengan gambar bunga kecombrang merah muda pada lapisan terluar. Untuk lapisan pertama, penulis akan menggunakan *vanilla jaconde* yang sudah dibekukan dengan kecombrang *ganache rice crispy almond* lalu ditutup kembali dengan *raspberry mousse*. Untuk lapisan selanjutnya dilanjutkan dengan *honey lime geleé* yang berperan sebagai *jelly item*, lalu untuk lapisan terakhir yaitu ditutup dengan *vanilla jaconde* yang sudah dibekukan dengan kecombrang *ganache rice crispy almond*. Setiap lapisan komponen akan diberi *raspberry mousse* pada bagian sampingnya.

Kecombrang *raspberry entremets* akan dicetak dengan *silicon mold* berbentuk *eclipse* dengan diameter 18cm dengan layer berukuran total 4 cm. Lalu untuk komponen isian seperti *vanilla jaconde*, *honey lime geleè*, kecombrang *ganache*, dan *rice crispy almond crunch* yang akan dicetak dengan *ring cutter* ukuran 15 cm. Namun, untuk *raspberry mousse*

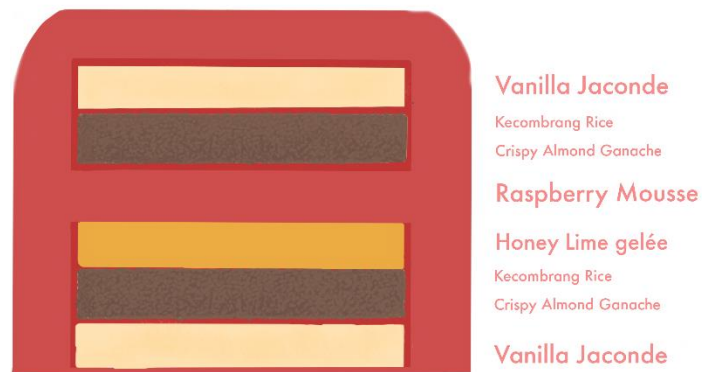
tetap mengikuti diameter *mold*. Ukuran yang berbeda-beda ini bertujuan untuk menghasilkan hasil yang lebih menarik. Berikut pemaparan komponen entremets secara detail :

1.2.3 Sketsa Produk



GAMBAR 1.1 DESAIN PRODUK KECOMBRANG *RASPBERRY ENTREMETS* (Tampak Luar)

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020



GAMBAR 1.2

KECOMBRANG *RASPBERRY ENTREMET*

(Tampak Dalam)

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berikut penjelasan detail mengenai masing-masing komponen di dalam entremets :

a. Vanilla Jaconde

Curley (2014 : 49) mengatakan, “*Jaconde named after the famous painting of the Mona Lisa, which is called La Jaconde in French. It is a sponge cake made with whole eggs, egg whites and almonds, baked in thin layers and used to linings charlottes or opera cake.*”

Pada kesempatan kali ini, penulis akan membuat *vanilla jaconde* yang berperan sebagai bagian dasar pada *entremets*. *Jaconde* dibuat dengan cara mencampurkan *almond powder* dengan bahan

kering lainnya, lalu di *fold-in* dengan *meringue*. *Jaconde* akan dipanggang dengan *baking tin* berukuran 20 x 20 cm selama kurang lebih 12 menit pada suhu 200° C.

b. *Raspberry Mousse*

Mousse klasik terbuat dari *whipped cream*, kocokan telur, gula dan rasa yang diinginkan. Dalam bahasa Perancis, kata *mousse* berarti “foam” atau “froth” (Friberg, 2002:757)

Raspberry merupakan bahan utama yang ingin penulis angkat bersamaan dengan kecombrang. Alasan penulis memilih *raspberry* berdasarkan pengalaman penulis selama *job training* di *Ritz-carlton Pacific Place*, Jakarta. Mousse yang akan dibuat oleh penulis tidak mengikuti resep klasik yaitu tidak menggunakan telur didalam pembuatannya. Penulis akan membuat *raspberry mousse* dengan cara memanaskan sebagian *pureè* dengan gelatin sampai gelatin larut, lalu dicampur dengan sebagian *pureè* lainnya dan juga *whipped cream*. *Raspberry mousse* didalam *entremets* yang penulis buat akan berperan sebagai *creamy component*.

c. *Kecombrang Ganache*

Friberg, (2002 : 842) mengatakan “*Ganache is simply equal parts chocolate and cream by weight. But, to boost the flavour, we could add another ingredients such as eggs and flavouring. It can be used warm as a glaze, for filling and decorating cakes and pastries,*

and as the filling for a basic truffle. The ratio of chocolate to cream determines the consistency of the product after it cools”.

Pada pengaplikasian dalam *entremets* yang akan penulis buat, penulis menggunakan kecombrang yang akan di *infused* dengan *fresh cream* selama beberapa jam sebelum dicampur dengan *dark chocolate*, lalu ganache akan dicetak dengan *ring cutter* 15 cm diatas *vanilla jaconde*.

Ganache kecombrang ini merupakan salah satu bahan utama dan *highlight* didalam *entremets* yang penulis buat. *Ganache* berperan sebagai *creamy item*.

d. Honey Lime Gelée

Gelée, yang diucapkan sebagai “jeelay” merupakan cairan yang dipanaskan lalu dicampur dengan *bloomed gelatin* lalu dibiarkan mengeras di cetakan tertentu.

Pada *entremets* yang akan penulis buat, penulis ingin menambahkan komponen bubbly dengan *honey lime gelée*. Penulis akan menambahkan madu, perasan jeruk nipis, parutan kulit jeruk nipis, sedikit pewarna kuning, air dan gelatin yang dipanaskan. Lalu, penulis akan mencetak *Gelée* dengan *ring cutter* berukuran 15 cm, dan dibiarkan mengeras didalam *chiller* semalaman.

e. Rice crispy almond crunch

Rice crispy almond crunch berperan sebagai *crunch component* didalam *entremets*. Penulis akan mencampurkan *rice crispy* dan *almond slice*. Lalu, dicampur dengan kecombrang *ganache*.

1.3 Tinjauan Produk

Berikut merupakan tinjauan produk dari Kecombrang *Raspberry Entremet* yang penulis akan buat, yang terdiri dari *standard recipe*, peralatan yang akan digunakan saat penulis membuat produk, *purchase order*, perumusan *recipe cost*, hingga kandungan nutrisi produk entremets yang akan penulis buat :

1.3.1 *Standard Recipe*

A standard recipe is a formula for producing a food or beverages item. It specifies ingredients required, quantity of each ingredients, preparation procedure, portion size, equipment needs, garnish, and any other information necessary to prepare the item. The recipe also be a communications tool. It tells the cook all kind of instructions about how to make it, so the cook must be able to follow. (Birchfield,2006:16)

Berdasarkan teori yang sudah dipaparkan, dapat diartikan secara garis besar bahwa *standard recipe* merupakan formula yang digunakan untuk memproduksi makanan atau minuman. *Standard recipe* meliputi bahan yang dibutuhkan, kuantitas bahan, prosedur, porsi, alat dan semua informasi yang dibutuhkan untuk memproduksi produk tersebut.

Penulis akan melampirkan resep dari pembuatan kecombrang *raspberry entremets* beserta sumber resep yang penulis telah modifikasi sesuai dengan

kebutuhan penulis. Berikut beberapa *recipe* dalam bentuk *table* yang akan penulis presentasikan :

TABEL 1 VANILLA JACONDE

Standard Recipe

Hasil Akhir : 1 *baking tin* 15 x 20 cm

Jenis : *Spongy item*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan			Oven di suhu 200°C.
2.	Campurkan	65 gr 65 gr 15 gr	<i>Icing Sugar</i> <i>Almond Powder</i> <i>Soft Flour</i>	Didalam satu mangkok, disaring lalu aduk rata.
3.	Masukkan	80 gr 5 ml	Telur <i>Vanilla Essence</i>	Ke dalam bahan kering, lalu di kocok sampai mengembang.
4.	Lelehkan	15 gr	<i>Butter</i>	Lalu campur ke adonan telur
5.	Kocok	50 gr 15 gr	Putih Telur Gula Pasir	Dengan <i>hand mixer</i> sampai mengembang kaku.
6.	<i>Fold in</i>			<i>Meringue</i> ke adonan telur, lalu pindahkan ke <i>baking tin</i> yang sudah lapsi <i>baking paper</i> .
7.	Panggang			Di oven selama 12 – 15 menit sampai adonan matang.

Sumber : Wiliam&Suzue Curley, 2014

TABEL 2 KECOMBRANG GANACHE*Standard Recipe*

Hasil Akhir : 400 gr

Jenis : *Creamy Item*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	200 ml 15 gr	<i>Fresh Cream</i> Kecombrang	Dengan yang sudah dibersihkan dan di geprek kedalam <i>sauce pan</i> dengan api kecil.
2.	<i>Infused</i>		<i>Cream</i>	Dengan kecombrang selama 1 hari dan ditutup dengan <i>aluminium foil</i> . Simpan didalam lemari pendingin.
3.	Lelehkan	200 gr	Dark Chocolate Compound	Dengan teknik <i>bain marie</i> hingga mencapai suhu 50°C. Campur hingga merata.
4.	Campurkan			<i>Cream</i> yang sudah di <i>infused</i> dengan kecombrang selama 1 hari dengan <i>melted chocolate</i> .
5.	Campur		Kecombrang <i>Ganache</i>	Dengan <i>rice crispy almond</i> , lalu dicetak diatas <i>vanilla jaconde</i> .

Sumber : Ritz Carlton Pacific Place Jakarta,2019

TABEL 3 RICE CRISPY ALMOND CRUNCH*Standard Recipe*

Hasil akhir : 150 gr

Jenis : *Crunchy Item*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan	50 gr 50 gr	<i>Chopped Almond</i> <i>Rice Crispy</i>	Dan aduk hingga rata.
2.	Campur			Dengan kecombrang <i>ganache</i> , lalu di cetak diatas <i>vanilla jaconde</i> yang sudah di <i>brush</i> dengan kecombrang <i>syrup</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4 COCOA COLORING*Standard Recipe*

Hasil Akhir : 100 gr

Jenis : *Cocoa Spray*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Lelehkan	100 gr	<i>Cocoa Coloring</i> <i>(Pink and green)</i>	Didalam <i>microwave</i> selama beberapa detik.

TABEL 4 COCOA COLORING*Standard Recipe*

(Lanjutan)

2.				<i>Cocoa coloring</i> siap diaplikasikan dengan bantuan kecombrang <i>stencil</i> .
----	--	--	--	---

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 5 HONEY LIME GELÉE*Standard Recipe*

Hasil : 300 ml

Jenis : *Jelly Item*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Dissolve</i>	10 gr 40 ml	<i>Gelatine Powder</i> <i>Cold Water</i>	Sampai <i>fully bloomed</i>
2.	<i>Boil</i>	50 ml 100 gr 100 ml	<i>Lime Juice</i> <i>Honey</i> Air	Didalam <i>sauce pan</i> dengan api sedang.
3.	Tambahkan	1 tsp	<i>Bloomed Gelatine</i> <i>Lime zest</i>	Ke dalam <i>boiled liquid</i> .
4.	Cetak			<i>Jelly mixtures</i> dengan <i>ring cutter</i> 15cm yang sudah dilapisi <i>aluminium foil</i> .

Sumber : Starschef.com

TABEL 6 RASPBERRY MOUSSE*Standard Recipe*

Hasil : 500 gr

Jenis : *Creamy Item*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	150 gr 7 gr 25 gr	<i>Raspberry Puree</i> <i>Soaked Powder</i> <i>Gelatine</i> Gula Pasir	Dengan sauce pan, aduk hingga rata, angkat dari kompor, dan pindahkan ke <i> bowl</i> .
2.	Campurkan	200 gr	<i>Raspberry Puree</i>	Dengan puree yang sudah dipanaskan dengan gelatin dan aduk hingga rata.
4.	Kocok	300 gr	<i>Fresh Cream</i>	Dengan hand mixer sampai soft peak.
5.	Campurkan		<i>Whipped Cream</i> <i>Raspberry</i> <i>Mixture</i>	Dan aduk hingga rata, dan mousse siap digunakan.

Sumber : Marco Kruit, 2018

TABEL 7 NEUTRAL GLAZE*Standard Recipe*

Hasil Akhir : 500 ml

Jenis : *Glaze*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Dissolve</i>	15 gr 70 ml	<i>Gelatine powder</i> Air	Lalu aduk rata.
2.	<i>Boil</i>	270 ml 45 gr 135 gr	Air Gula Pasir <i>Glucose</i>	Dengan <i>sauce pan</i> , sambil diaduk dengan api kecil..
3.	Masukkan			<i>Gelatine</i> yang sudah tercampur rata dan mengembang. Aduk rata dan glaze siap digunakan.

Sumber : Wei Loon Tan,2019

TABEL 8 WHITE GOURMET GLAZE*Standard Recipe*

Hasil Akhir : 300 gr

Jenis : Glaze

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Lelehkan	250 gr	<i>White Chocolate</i> <i>Couverture</i>	Dengan metode <i>bain marie</i> , lalu aduk rata.
2.	Tambahkan	50 gr	<i>Grapeseed oil</i>	Aduk rata, dan <i>White gourmet glaze</i> siap digunakan.

Sumber : Wei Loon Tan, 2019

TABEL 9 KECOMBRANG SYRUP*Standard Recipe*

Hasil Akhir : 350 gr

Jenis : *Syrup*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Rebus	5 gr 100 ml 100 gr	Kecombrang Air Gula Pasir	Sampai mendidih dengan api kecil sambil diaduk.
2.	Angkat		Kecombrang <i>Syrup</i>	Dari kompor, dinginkan. <i>Kecombrang Syrup</i> siap digunakan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 10 ASSEMBLING OF KECOMBRANG RASPBERRY ENTREMET*Standard Recipe*

Hasil : 1 *whole cake* 18 cm@ 12 *portions*

Jenis : *Whole Cake*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Brush</i>		<i>Vanilla Jaconde</i>	Dengan kecombrang <i>syrup</i> .
2.	Letakkan	2 pcs 500 gr	<i>Vanilla Jaconde</i> Kecombrang <i>Ganache</i>	Didalam dua <i>ring cutter</i> berukuran 15 cm, lalu dinginkan di <i>freezer</i>
3.	<i>Spray</i>		<i>Cocoa coloring</i>	Diatas <i> mold </i> dengan bantuan <i>stencil</i> berbentuk kecombrang. Dinginkan.
4.	Tuangkan		<i>White Chocolate</i> <i>Gourmet Glaze</i>	Diatas pola kecombrang yang sudah di <i>spray</i> , lalu ratakan sampai keseluruhan <i> mold </i> tertutup coklat. Dinginkan
3.	Tuangkan	150 gr	<i>Raspberry</i> <i>Mousse</i>	Kedalam <i> mold </i> , lalu ratakan.
4.	Letakkan	1 pcs	<i>Vanilla Jaconde</i> dan Kecombrang <i>Ganache</i>	Yang sudah didinginkan ke atas <i>Raspberry Mousse</i>

TABEL 10 ASSEMBLING OF KECOMBRANG RASPBERRY ENTREMET*Standard Recipe*

(Lanjutan)

5.	Tuangkan	100 gr	<i>Raspberry Mousse</i>	Diatas kecombrang <i>ganache</i> hingga menutupi bagian samping.
6.	Letakkan		<i>Honey Lime Geleè</i>	Yang sudah dicetak diatas <i>Raspberry Mousse</i>
7.	Tuangkan	150 gr	<i>Raspberry Mousse</i>	Diatas <i>Honey Lime Geleè</i> hingga menutupi bagian samping dan permukaan.
8.	Letakkan	1 pcs	<i>Vanilla Jaconde</i> dan Kecombrang <i>Ganache</i>	Yang sudah didinginkan sebelumnya, juga sudah diberi sedikit <i>mousse</i> diatas <i>honey lime geleè</i> . Ratakan.
9.	Tutup dengan	100 gr	<i>Raspberry Mousse</i>	Dibagian samping secara keseluruhan.

TABEL 10 ASSEMBLING OF KECOMBRANG RASPBERRY ENTREMET*Standard Recipe*

(Lanjutan)


10.	Bekukan			<i>Entremet</i> didalam <i>freezer</i> selama kurang lebih 1 hari
11.	<i>Glaze</i>			Dengan <i>neutral glaze</i> yang sudah disiapkan sebelumnya. <i>Neutral glaze</i> digunakan untuk menambah estetika pada produk.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

1.3.2 Peralatan yang dibutuhkan




Selama proses pembuatan kecombrang *raspberry entremet*, penulis membutuhkan beberpaa alat penunjang. Berikut detail alat penunjang yang dibutuhkan dan fungsinya :

TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

NO.	NAMA ALAT	KETERANGAN
1.	<i>Silicon mold</i> 	<i>Silicon Mold</i> digunakan untuk mencetak <i>entremets</i> secara keseluruhan

TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

2.	<p style="text-align: center;"><i>Kecombrang Stencil</i></p> 	<p><i>Stencil</i> digunakan untuk mencetak gambar kecombrang diatas <i> mold</i></p>
3.	<p style="text-align: center;"><i>Cutting board</i></p> 	<p>Didalam pembuatan kecombrang <i> raspberry entremets</i>, <i> cutting board</i> digunakan untuk memotong coklat dan juga kecombrang.</p>
4.	<p style="text-align: center;"><i>Electric Spray Gun</i></p> 	<p>Digunakan untuk mengaplikasikan <i> cocoa coloring</i> dengan bantuan kecombrang <i> stencil</i>.</p>



TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

5.	<p data-bbox="646 373 797 411"><i>Small knife</i></p> 	<p data-bbox="1013 510 1308 688">Digunakan untuk memotong bahan kecil seperti jeruk nipis.</p>
6.	<p data-bbox="678 863 764 900"><i>Spoon</i></p> 	<p data-bbox="1013 999 1276 1178">Digunakan untuk mengaduk beberapa bahan</p>
7.	<p data-bbox="621 1352 821 1390"><i>Vegetable knife</i></p> 	<p data-bbox="1013 1377 1304 1633">Digunakan untuk memotong coklat, dan bahan-bahan lainnya diatas <i>cutting board</i>.</p>




TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

8.	<p><i>Balloon whisk</i></p> 	<p>Digunakan untuk mengaduk rata bahan-bahan.</p>
9.	<p><i>Mixer</i></p> 	<p>Digunakan untuk mengocok adonan, putih telur, dan lain- lain</p>
10.	<p><i>Baking Tin</i></p> 	<p>Digunakan sebagai alat saat memanggang <i>jaconde</i>. Penulis menggunakan <i>baking tin</i> dengan ukuran 20 x 15 cm</p>




TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

11	<p><i>Ring cutter 15 cm</i></p> 	<p>Digunakan untuk mencetak komponen-komponen didalam <i>entremets</i></p>
12	<p><i>Baking paper</i></p> 	<p>Digunakan untuk melapisi <i>baking tray</i> untuk membuat <i>jaconde</i></p>
13	<p><i>Rubber Spatula</i></p> 	<p>Digunakan untuk mencampur adonan <i>jaconde</i> dan <i>raspberry mousse</i></p>

TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

14	<p style="text-align: center;"><i>Scale</i></p> 	<p>Digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan <i>entremets</i></p>
15	<p style="text-align: center;"><i>Small Pallette</i></p> 	<p>Digunakan untuk meratakan kecombrang <i>ganache</i></p>
16	<p style="text-align: center;"><i>Sauce Pan</i></p> 	<p>Digunakan sebagai wadah memasak <i>jelly</i>, <i>raspberry puree</i>, <i>cream</i> untuk kecombrang <i>ganache</i>, dan lain- lain</p>




TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

17	<p data-bbox="662 401 781 432"><i>Milk Jug</i></p> 	<p data-bbox="1015 432 1300 751">Digunakan sebagai wadah untuk menampung bahan-bahan yang berbentuk cair.</p>
18	<p data-bbox="651 831 792 863"><i>Small Tray</i></p> 	<p data-bbox="1015 856 1333 1184">Digunakan untuk wadah penyimpanan <i>cake</i> atau komponen lainnya. Ketika dimasukkan kedalam <i>freezer</i>.</p>
19	<p data-bbox="639 1257 803 1289"><i>Mixing Bowl</i></p> 	<p data-bbox="1015 1293 1317 1621">Digunakan sebagai wadah untuk menyimpan bahan, dan mengaduk adonan atau <i>mixture</i>.</p>




TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

20	<p data-bbox="667 426 841 457"><i>Cooling Wire</i></p> 	<p data-bbox="1049 548 1352 726">Digunakan sebagai alas <i>entremets</i> saat proses <i>glazing</i>.</p>
21	<p data-bbox="678 888 829 919"><i>Piping Bag</i></p> 	<p data-bbox="1049 1020 1360 1199">Digunakan untuk <i>piping raspberry mousse</i> kebagian samping mold</p>
22	<p data-bbox="699 1375 808 1407"><i>Strainer</i></p> 	<p data-bbox="1049 1472 1360 1724">Digunakan untuk menyaring gumpalan-gumpalan pada <i>almond powder</i> dan <i>icing sugar</i>.</p>

TABEL 11 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)




23	<p style="text-align: center;"><i>Alumunium foil</i></p> 	<p>Digunakan sebagai pelapis untuk mencetak <i>jelly</i>, <i>jaconde</i>, dan <i>crunch item</i>.</p>
24	<p style="text-align: center;"><i>Oven</i></p> 	<p>Digunakan untuk memanggang <i>jaconde</i>.</p>
25	<p style="text-align: center;">Kompor</p> 	<p>Digunakan untuk memasak beberapa komponen.</p>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

1.3.3 Bahan yang dibutuhkan




Selain peralatan yang digunakan untuk pembuatan *Kecombrang Raspberry Entremet*, penulis juga membutuhkan bahan-bahan yang berkualitas untuk membuat produk yang baik. Berikut bahan – bahan yang dibutuhkan penulis untuk membuat *Kecombrang Raspberry Entremet* :

TABEL 12 BAHAN YANG DIBUTUHKAN

No.	NAMA BAHAN	KETERANGAN
1.	<p><i>Almond Slice</i></p> 	Digunakan dalam pembuatan <i>rice crispy almond</i> sebagai <i>crispy component</i> .
2.	<p><i>Almond Powder</i></p> 	Digunakan dalam pembuatan <i>Vanilla Jaconde</i> , sebagai base pada <i>entremets</i> .
3.	<p><i>Butter</i></p> 	Digunakan sebagai bahan tambahan pada <i>Vanilla Jaconde</i> untuk menambah rasa dan aroma.




TABEL 12 BAHAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

4.	<p><i>Dark Chocolate Compound</i></p> 	Digunakan dalam pembuatan kecombrang <i>ganache</i> .
5.	<p><i>Eggs</i></p> 	Digunakan dalam pembuatan <i>Vanilla Jaconde</i> . Telur berperan sebagai bahan pengikat yang menyatukan adonan, serta memberi warna keemasan pada <i>Jaconde</i> .
6.	<p><i>Fresh Cream</i></p> 	Digunakan dalam pembuatan kecombrang <i>ganache</i> .




TABEL 12 BAHAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

7.	<p style="text-align: center;"><i>Gelatine Powder</i></p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>neutral glaze</i>, dan <i>raspberry mousse</i> sebagai zat pembuat gel.</p>
8.	<p style="text-align: center;"><i>Glucose</i></p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>neutral glaze</i> untuk memberikan rasa manis.</p>
9.	<p style="text-align: center;"><i>Grapeseed Oil</i></p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>white gourmet glaze</i> sebagai <i>highlight entremets</i>.</p>




TABEL 12 BAHAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

10.	<p style="text-align: center;">Gula Pasir</p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>raspberry mousse</i> untuk memberikan rasa manis.</p>
11.	<p style="text-align: center;"><i>Honey</i></p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>honey lime geleé</i>, untuk memberikan rasa dan aroma yang khas.</p>
12.	<p style="text-align: center;"><i>Icing Sugar</i></p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>vanilla jaconde</i>, untuk memberikan rasa manis.</p>




TABEL 12 BAHAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

13.	<p style="text-align: center;">Kecombrang</p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan kecombrang <i>ganache</i> untuk memberikan rasa dan aroma khas pada <i>ganache</i>. Kecombrang yang penulis gunakan adalah jenis kecombrang merah dengan nama binomial <i>Etlingera Elatior</i></p>
14.	<p style="text-align: center;">Lime Juice</p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>honey ilme geleé</i>, untuk memberikan rasa <i>balancing</i> antara asam dan manis dari madu.</p>
15.	<p style="text-align: center;">Pink Cocoa Coloring</p> 	<p>Digunakan sebagai bahan dekorasi untuk menghasilkan gambar kecombrang.</p>

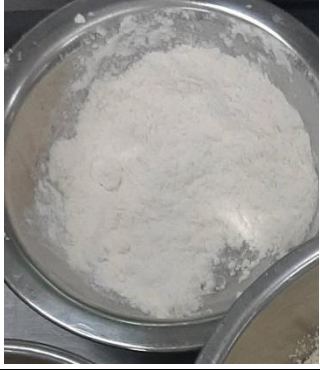


TABEL 12 BAHAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

16.	<p><i>Green Cocoa Coloring</i></p> 	Digunakan sebagai bahan dekorasi untuk menghasilkan gambar kecombrang.
17.	<p><i>Raspberry Puree</i></p> 	Digunakan dalam pembuatan <i>raspberry mousse</i> , dan berperan sebagai pemberi rasa dan menjadi salah satu <i>highlight</i> dalam <i>entremets</i> .
18.	<p><i>Rice Crispy</i></p> 	Digunakan dalam pembuatan <i>rice crispy almond</i> yang berperan sebagai <i>crunch component</i> .

TABEL 12 BAHAN YANG DIBUTUHKAN

(Lanjutan)

19.	<p><i>Soft Flour</i></p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>Vanilla Jaconde</i> sebagai pembentuk kerangka pada <i>Vanilla Jaconde</i>.</p>
20.	<p><i>White Chocolate Couverture</i></p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>white gourmet glaze</i>.</p>
21.	<p><i>Vanilla Essence</i></p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>vanilla jaconde</i> untuk memberikan rasa dan aroma yang khas.</p>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

1.3.4 Purchase Order

Purchase order dapat diartikan dalam bahasa Indonesia sebagai daftar bahan- bahan, kuantitas dan harga produk yang dibutuhkan suatu instansi/perseorangan yang diserahkan kepada supplier untuk kebutuhan produksi. Didalam tugas akhir ini, penulis juga membutuhkan *Purchase Order* (PO) didalam produksi Kecombrang *Raspberry Entremet*. Berikut detail PO yang dibutuhkan penulis untuk memproduksi Kecombrang *Raspberry Entremet* :

TABEL 13 PURCHASE ORDER

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan	Jumlah
1	<i>Almond Slice</i>	1 Pack	100 gr	Rp. 28.000	Rp. 28.000
2	<i>Almond Powder</i>	1 Pack	100 gr	Rp. 28.000	Rp. 28.000
3	<i>Butter</i>	2 Pack	7 gr	Rp. 3.000	Rp. 6.000
4	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1 Pack	250 gr	Rp. 25.000	Rp. 25.000
5	<i>Eggs</i>	5 Butir	250 gr	Rp. 2.000	Rp. 10.000
6	<i>Fresh Cream</i>	1 Pack	1000 ml	Rp. 67.900	Rp. 67.900
7	<i>Gelatine Powder</i>	1 Pack	80 gr	Rp. 18.000	Rp. 18.000
8	<i>Glucose</i>	1 Pack	135 gr	Rp. 11.000	Rp. 5.971
9	<i>Grapeseed oil</i>	1 Botol	500 ml	Rp. 75.000	Rp. 75.000
10	Gula Pasir	1 Pack	1000 gr	Rp. 15.000	Rp. 15.000
11	<i>Honey</i>	1 Botol	1000 ml	Rp. 150.000	Rp. 150.000
12	<i>Icing Sugar</i>	1 Pack	100 gr	Rp. 9.000	Rp. 9.000
13	Kecombrang	5 Pcs	15 gr	Rp. 3.500	Rp. 17.500
14	<i>Lime Juice</i>	10 Pcs	50 ml	Rp. 700	Rp. 7.000
15	<i>Pink Cocoa Coloring</i>	1 Botol	60 ml	Rp. 65.000	Rp. 65.000
17	<i>Green Cocoa Coloring</i>	1 Botol	60 ml	Rp. 65.000	Rp. 65.000
18	<i>Raspberry Puree</i>	1 Pack	1000 gr	Rp. 160.000	Rp. 160.000
19	<i>Rice Crispy</i>	1 Pack	130 gr	Rp. 13.100	Rp. 13.100
20	<i>Soft Flour</i>	100 gr	1000 gr	Rp. 15.000	Rp. 15.000

TABEL 13 PURCHASE ORDER

(Lanjutan)

21	<i>White Chocolate Couverture</i>	1 Pack	1000 gr	Rp. 150.000	Rp. 150.000
22	<i>Vanilla Essence</i>	1 Botol	80 ml	Rp. 20.000	Rp. 20.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

1.3.5 Perumusan *Recipe Costing*

Berikut penulis lampirkan perumusan *recipe cost* yang penulis dapatkan dari buku “*Food and Beverage Cost Control 2*”. Penulis akan menggunakan rumus $Preliminary\ Selling\ Price = Recipe\ Cost + Q\ Factor\ (3\%) + Desired\ Cost\ (40\%)$ kemudian hasilnya akan dibulatkan menjadi *Actual Selling Price*. Berikut lampirannya:

TABLE 14 RECIPE COSTING

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga/unit	Biaya
1.	<i>Almond Slice</i>	50	Gr	Rp. 280	Rp. 14.000
2.	<i>Almond Powder</i>	65	Gr	Rp. 280	Rp. 18.200
3.	<i>Butter</i>	15	Gr	Rp. 428	Rp. 6.000
4.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	150	Gr	Rp. 100	Rp. 15.000
5.	<i>Eggs</i>	180	Gr	Rp. 40	Rp. 8.514
6.	<i>Fresh Cream</i>	300	ml	Rp. 67,9	Rp. 20.370
7.	<i>Gelatine Powder</i>	32	Gr	Rp. 225	Rp. 7.200
8.	<i>Glucose</i>	135	ml	Rp. 44,2	Rp. 5.971
9.	<i>Grapeseed oil</i>	50	ml	Rp. 150	Rp. 7.500
10.	Gula Pasir	85	Gr	Rp. 15	Rp. 1.275
11.	<i>Honey</i>	100	ml	Rp. 150	Rp. 15.000
12.	<i>Icing Sugar</i>	65	Gr	Rp. 36	Rp. 2.340
13.	Kecombrang	15	Gr	Rp. 1.166	Rp. 17.500

TABLE 14 RECIPE COSTING

(Lanjutan)

14.	<i>Lime Juice</i>	50	ml	Rp. 140	Rp. 7.000
15.	<i>Pink Cocoa Coloring</i>	5	ml	Rp. 1.000	Rp. 5.000
16.	<i>Green Cocoa Coloring</i>	5	ml	Rp. 1.000	Rp. 5.000
17.	<i>Raspberry Puree</i>	350	ml	Rp. 160	Rp. 56.000
18.	<i>Rice Crispy</i>	50	gr	Rp. 100,7	Rp. 5.038
19.	<i>Soft Flour</i>	15	gr	Rp. 7	Rp. 100
20.	<i>White Chocolate Couverture</i>	100	gr	Rp. 150	Rp. 15.000
21.	<i>Vanilla Essence</i>	5	ml	Rp. 250	Rp. 1.250
<i>Total Ingredients Cost</i>					Rp. 238.150
<i>Q Factor (3%)</i>					Rp. 7.144,5
<i>Total Ingredients Cost + Q Factor (5%)</i>					Rp. 245.294,5
<i>Desired Percent Cost</i>					40%
<i>Preliminary Selling Price</i>					Rp. 613.736,2
<i>Actual Selling Price</i>					Rp. 615.000
<i>Actual Cost Percent</i>					39,88%

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

1.3.6 Kandungan Gizi

Dibalik penampilan, citarasa, dan aroma, suatu makanan harus memiliki gizi yang baik pula bagi tubuh manusia. Oleh sebab itu, gizi merupakan salah satu penentu seseorang itu sehat/tidak dari makanan yang ia makan. Pada tugas akhir ini, penulis akan melampirkan kandungan gizi dari Kecombrang Raspberry *Entremet* dengan melalui *website* myfitnesspal.com yang menyediakan platform untuk menghitung kandungan gizi didalam produk yang penulis buat dengan memasukkan bahan yang dibutuhkan untuk Kecombrang *Raspberry Entremet* :

TABEL 15 KANDUNGAN GIZI VANILLA JACONDE

Vanilla Jaconde							
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbo	Fat	Protein	Sodium	Gula
<i>Icing Sugar</i>	65 gr	260 kcal	65 gr	0	0	0	65 gr
<i>Almond Powder</i>	65 gr	303 kcal	49.8 gr	9.7 gr	2.2 gr	75.8 mg	0
<i>Soft Flour</i>	15 gr	109 kcal	8 gr	3,6 gr	1,8 gr	24.9 mg	3,6 gr
Telur	80 gr	114 kcal	0,6 gr	7,6 gr	10 gr	113,6 mg	0,3 gr
<i>Butter</i>	15 gr	96 kcal	0,2 gr	10,5 gr	0,2 gr	0	0,2 gr
Putih Telur	50 gr	26 kcal	0,36 gr	0,08 gr	5,45 gr	83 mg	0,36 g
Gula Pasir	15 gr	60 kcal	15 gr	0	0	0,3 mg	15 gr
TOTAL		968	138,96	31,48	19,65	297,6	84,46

Sumber : Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

TABEL 16 KANDUNGAN GIZI KECOMBRANG GANACHE

Kecombrang Ganache							
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbo	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	Sodium	Gula
<i>Fresh Cream</i>	150 gr	369 kcal	4,8 gr	37,5 g	3 gr	51 mg	0
Kecombrang	15 gr	5,6 kcal	1,1 gr	0,1 gr	0	0	0
<i>Dark Chocolate Compound</i>	150 gr	750 kcal	87 gr	40,5 gr	8,2 gr	82,5 mg	0
TOTAL	1124,6	92,9 gr	78,1	11,2	133,5	0	0

Sumber : Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

TABLE 17**KANDUNGAN GIZI RICE CRISPY ALMOND CRUNCH**

RICE CRISPY ALMOND CHOCOLATE CRUNCH							
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbo	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	Sodium	Gula
<i>Rice Crispy</i>	50 gr	192 kcal	14,5 gr	0	1 gr	95 mg	2 gr
<i>Almond Slice</i>	50 gr	290 kcal	10,8 gr	25 gr	10,6 gr	0,5 mg	2,2 gr
TOTAL		482 kcal	25,3	25	11,6 gr	95,5	4,2

Sumber : Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

TABEL 18 HONEY LIME GELEÈ

HONEY LIME GELEÈ							
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbo	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	Sodium	Gula
<i>Gelatine Powder</i>	10 gr	34 kcal	0	0	8,6 gr	0	0
<i>Water</i>	140 gr	0	0	0	0	5,6 gr	0
Madu	100 gr	304 kcal	82,4 gr	0	0,3 gr	4 mg	82,1 g
<i>Lime Juice</i>	50 ml	29 kcal	10,1 gr	0,2 gr	0,7 gr	1,7 mg	1,5 gr
TOTAL		367	92,5	0,2	9,5 gr	11,3	83,6

Sumber : Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

TABEL 19 KANDUNGAN GIZI PADA RASPBERRY MOUSSE

RASPBERRY MOUSSE							
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbo	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	Sodium	Gula
<i>Raspberry Pureé</i>	250 gr	225 kcal	45 gr	0	0	45 mg	45 gr
<i>Fresh Cream</i>	250 gr	379 kcal	0	37,9 gr	0	42,1 mg	8,4 gr
<i>Gelatine Powder</i>	7 gr	24 kcal	0	0	6 gr	0	0
<i>Sugar</i>	25 gr	4 kcal	1 gr	0	0	0	25 gr
TOTAL	632	46	7,9	6	87,1	53,4	78,4

Sumber : Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020

TABEL 20 KANDUNGAN GIZI WHITE CHOCOLATE GOURMET GLAZE

WHITE CHOCOLATE GOURMET GLAZE							
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbo	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	Sodium	Gula
<i>White Chocolate Couverture</i>	250 gr	1375 kcal	143,8 gr	87,5 gr	12,5 gr	218,8 mg	143,8 gr
<i>Grapeseed Oil</i>	50 gr	406 kcal	0	47,3 gr	0	0	0
TOTAL		1781	143,8	134,8	12,5	218,8	143,8

Sumber : Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal.com),2020

TABEL 21 KANDUNGAN GIZI NEUTRAL GLAZE

NEUTRAL GLAZE							
Bahan	Kuantitas	Kalori	Karbo	<i>Fat</i>	<i>Protein</i>	Sodium	Gula
<i>Gelatine Powder</i>	15 gr	51 kcal	0	0	12,9 gr	0	0
<i>Water</i>	340 gr	0	0	0	0	0	0
<i>Sugar</i>	45 gr	7 kcal	1,8 gr	0	0	0	45 gr
<i>Glucose</i>	135 gr	429 kcal	105,3 gr	0	0,7 gr	39,2 mg	37,8 gr
TOTAL		487	107,1	0	13,5 gr	39,2	82,8

Sumber : Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal),2020

GAMBAR 3 KANDUNGAN GIZI KECOMBRANG *RASPBERRY*

ENTREMET SECARA KESELURUHAN

Nutrition Facts	
Serving size	12 slice
Amount Per Serving	
Calories	550
	% Daily Value*
Total Fat 30g	38%
Saturated Fat 16.2g	81%
<i>Trans</i> Fat 0g	
Cholesterol 70mg	23%
Sodium 70mg	3%
Total Carbohydrate 59g	21%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 45g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 8g	16%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 326mg	25%
Iron 0.468mg	2%
Potassium 0mg	0%
Vitamin A	35%
Vitamin C	10%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Sumber : Hasil Olahan Penulis (myfitnesspal), 2020