

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Pada masa kini, dunia kuliner sangat berkaitan dengan seni. Menurut Ki Hajar Dewantara, seni adalah hasil keindahan sehingga dapat mempengaruhi perasaan seseorang yang melihatnya, dan seni merupakan perbuatan manusia yang bisa mempengaruhi dan menimbulkan perasaan indah. (Zakky, 2019) Seni di dunia kuliner digunakan untuk memberi tema ke dalam sebuah produk yang secara tidak langsung akan menambah nilai estetika dari produk tersebut.

Dunia kuliner saat ini sangat menuntut seorang *chef* untuk dapat berkreasi pada produk yang akan disajikan. Berkreasi terhadap produk tidak hanya berupa rasa yang baru, namun juga dengan tampilan produk saat disajikan. Tampilan produk adalah hal pertama yang menjadi daya tarik untuk para konsumen, dan pada saat ini fenomena “*instagramable*” sangat memengaruhi ketertarikan konsumen terhadap produk yang memiliki ciri yang disebut “*aesthetic*”. Maka dari itu, tampilan produk atau yang sering kita kenal dengan istilah *plated dessert* memiliki daya tarik tersendiri untuk semua kalangan. (Pramadi & Dewi, 2017)

“*Plating* adalah seni penyajian hidangan dengan tujuan memperkuat dan meningkatkan tampilan hidangan bagi para penikmat makanan.” (Stellar, 2015) sehingga dapat diartikan bahwa *plated dessert* memiliki tujuan untuk meningkatkan nilai keindahan yang dimiliki *dessert* tersebut. Dalam pembuatan *plated dessert*, ada lima aspek yang harus diperhatikan yaitu *flavour* (rasa), *texture* (tekstur), *temperature*, *colour* (warna), dan *shape* (bentuk) (Committee, 2015). Berdasarkan penjelasan tersebut dapat diartikan bahwa dalam pembuatan *plated dessert* hal yang harus diperhatikan adalah keseimbangan rasa, perpaduan tekstur, temperature, perpaduan warna yang menarik, dan bentuk. Selain itu, *plated dessert* harus memiliki empat komponen yang terkandung di atas piring dan tidak boleh terlewat yaitu *main item*, *sauce*, *crunch component*, dan *garnish* (Tinoet, 2011)

Hidangan penutup atau yang sering disebut *dessert* adalah bagian hidangan yang pada umumnya disajikan pada akhir makan malam, biasanya

terdiri atas makanan yang manis walaupun kadang-kadang berupa makanan yang memiliki rasa yang kuat seperti keju. Kata *dessert* berasal dari bahasa Perancis Kuno *desservir* yang artinya "untuk membersihkan meja". Kata *dessert* sering digunakan pada Inggris-Hiberno, American English, Canadian English, Australian English dan bahasa Perancis (Setiawan, 2013)

Beberapa *dessert* yang kita sering kita jumpai di Indonesia tanpa kita sadari adalah makanan peninggalan Belanda. Selama 350 tahun Belanda berada di tanah air dengan tujuan untuk mencari rempah-rempah yang dimiliki Indonesia. Dari rempah-rempah yang mereka dapatkan mereka membuat beberapa kreasi makanan yang mereka tidak dapatkan di negaranya sendiri (Clarissa, Handoyo, Claudia, Milka, & Firdayanti, 2017). Berdasarkan penjelasan di atas, penulis memilih presentasi produk berupa makanan peninggalan Belanda yang diciptakan pada zaman Kolonial, yang akan dipresentasikan dengan kondimen lainnya, dengan penyajian yang menarik dan modern. Makanan peninggalan Belanda dipilih untuk dipresentasikan karena makanan khas Belanda sangat digemari dan memiliki cita rasa yang sangat cocok dengan lidah masyarakat Indonesia. Beberapa makanan peninggalan Belanda yang dikenal di masyarakat saat ini adalah *Ontbijtkoek*, *Spekkoek* dan *Klappertaart*. (NN, 2019)

*Klappertaart* merupakan salah satu contoh makanan penutup peninggalan Belanda yang berbahan dasar kelapa, yang ditemukan saat Belanda sedang berada di Indonesia, atau yang dikenal sebagai masa kolonial. *Klappertaart* dibuat oleh elit Belanda pada masa itu karena mereka menyadari bahwa Indonesia memiliki sangat banyak kebun kelapa terutama di Manado (Clarissa, Handoyo, Claudia, Milka, & Firdayanti, 2017). *Klappertaart* cukup terkenal di Indonesia, dan tidak jarang pula kita temui di pasar tradisional maupun toko-toko besar. Meskipun sudah dikenal selama ratusan tahun, hingga saat ini bentuk yang dimiliki *klappertaart* tidak berubah seiring dengan perkembangan zaman. Maka dari itu, *klappertaart* dipilih untuk dipresentasikan, dengan judul “Dekorasi Hidangan Penutup *Klappertaart* yang Disajikan di Atas Piring”. Tema ini diangkat untuk menciptakan inovasi penyajian baru yang lebih menarik, selain itu tema ini juga diangkat agar konsumen lebih tertarik untuk mencoba makanan peninggalan Belanda tersebut dan menambah harga jual produk tersebut.

## B. Desain Produk

Adapun desain produk yang akan dipaparkan oleh penulis mencakup penjelasan produk, rencana penyajian yang disertakan sketsa. Komponen utama yang akan disajikan penulis adalah *klappertaart*

*Klappertaart* merupakan salah satu kue yang memiliki cita rasa Belanda yang dikembangkan di Sulawesi Utara, Manado. Kue yang khas dengan kelapa, kacang kenari, dan kismis ini merupakan hidangan yang manis dan gurih yang merupakan makanan yang timbul karena adanya pencampuran budaya Indonesia dengan Belanda pada masa penjajahan Belanda silam. *Klappertaart* yang berasal dari kata '*klapper*' dan '*tart*'. Nama kue ini diadopsi dari bahasa Belanda. '*Klapper*' sebenarnya diambil dari kata buah 'kelapa' yang disebutkan oleh lafal orang Belanda, sedangkan '*tart*' berasal dari bahasa Belanda untuk melambangkan kue. *Klappertaart* yang berarti 'kue kelapa'(summerblossomsite, n.d.). *Klappertaart* dibedakan menjadi dua macam yaitu *klappertaart* kering yang dipanggang dengan menggunakan teknik *bain marie* lalu diberi *meringue* pada bagian atasnya lalu dipanggang kembali sampai matang dan *klappertaart* basah yang tidak dipanggang. *Klappertaart* kering memiliki tekstur lembut seperti *mousse* pada bagian atasnya dan padat pada bagian bawah, sedangkan *klappertaart* basah memiliki tekstur lembut seperti *custard* karena didinginkan. (Detikfood, 2014)

Awalnya *klappertaart* hanya eksklusif ada di Manado dan sekitarnya. Namun pada akhirnya, *klappertaart* menjadi makanan atau kue khas yang jamak bagi masyarakat Minahasa pada umumnya. Bahkan, kini kue *klappertaart* sudah dikenal secara nasional dan untuk bisa menikmati bercitarasa manis ini tak harus berangkat ke Manado karena di berbagai kota di Indonesia sudah banyak yang membuat dan menjualnya (Tribun, 2019). Pada zaman kolonial, *klappertaart* hanya disajikan jika ada event spesial sebagai makanan pencuci mulut atau yang dikenal sebagai dessert. (Clarissa, Handoyo, Claudia, Milka, & Firdayanti, 2017)

## 1. Desain Penyajian Klappertaart

### A. *Windmolen Klappertaart*

Tema *plated dessert* yang diangkat penulis dengan tema *Windmolen Klappertaart* terinspirasi dari kincir angin khas Belanda, *sauce* dan *crunch item* akan berpadu membentuk kincir angin.

Komponen dalam *Windmolen Klappertaart*:

#### a. *Main item*

*Klappertaart* berbentuk bulat dengan diameter 8 cm @80 gr

#### b. *Sauce*

*Caramel sauce* diletakan di atas piring dengan bentuk garis yang mengerucut dan saling berhadapan

#### c. *Crunch component*

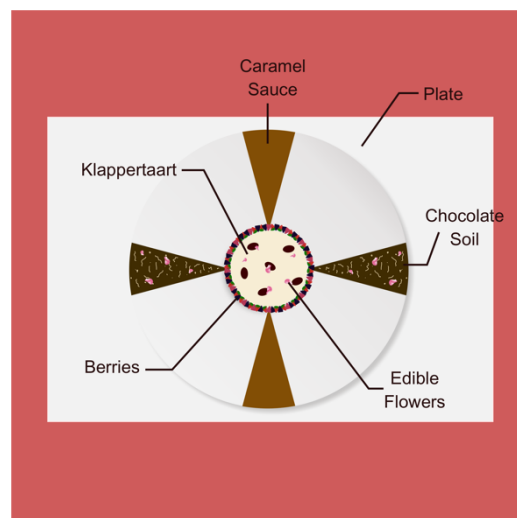
*Chocolate soil* diletakan di atas piring dengan bentuk yang sama seperti *sauce* namun di sisi yang lain

#### d. *Garnish*

*Berries* diletakkan di sekitar *main item*, *edible flower* diletakkan di atas *crunch component* dan *main item*

## GAMBAR 1

### *WINDMOLEN KLAPPERTAART*



*Sumber : Hasil Olahan Penulis (2020)*

## B. *Volle Maan Klappetaart*

Tema *plated dessert* yang kedua diangkat dengan tema *Volle Maan Klappetaart*. *Volle* yang berarti penuh dan *Maan* yang berarti bulan atau bisa diartikan sebagai bulan purnama atau *full moon* karena peletakan main item di tengah piring dan di kelilingi oleh *crunch component* akan menjadikan seakan akan bulan yang terkelilingi oleh *solar system*.

Komponen dalam *Volle Maan Klappetaart*:

### a. *Main item*

*Klappetaart* berbentuk bulat dengan diameter 8 cm @80 gr

### b. *Sauce*

*Vanilla Sauce* yang dicetak bulat di bawah main item menggunakan *ring cutter*

### c. *Crunch component*

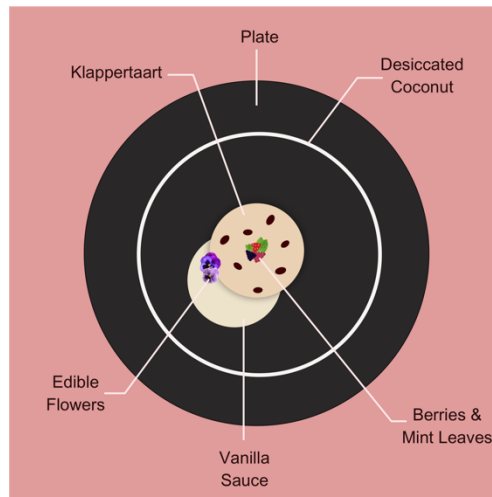
*Desiccated coconut* diletakkan di atas piring mengelilingi *main item*

### d. *Garnish*

*Berries* dan daun *mint* diletakkan di atas main item, edible flower diletakkan di sisi *sauce*

## GAMBAR 2

### VOLLE MAAN KLAPPERTAART



Sumber : Hasil Olahan Penulis (2020)

### C. Bruin Wit Klappertaart

Pada *plated dessert* yang ketiga, penulis mengangkat tema *Bruin Wit Klappertaart*. *Bruin* berarti warna coklat, *Wit* berarti putih. Tema yang satu ini terinspirasi dari warna coklat yang dihasilkan *sauce* dan warna putih yang ada di *main item*.

Komponen dalam *Bruin Wit Klappertaart*:

a. *Main item*

*Klappertaart* yang berbentuk persegi panjang berukuran 3cm x 7cm @80 gr

b. *Sauce*

*Caramel sauce* yang dipipe menjadi titik titik mengerucut di sekitar piring

c. *Crunch component*

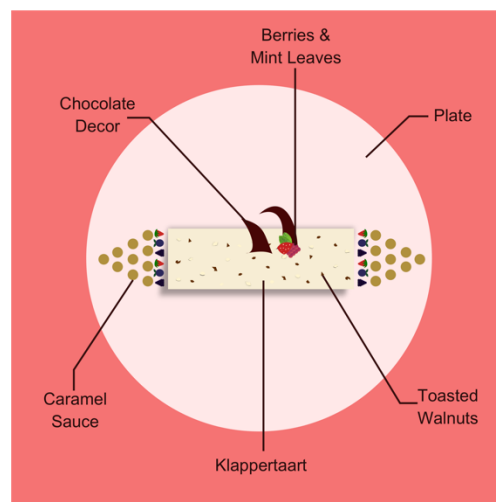
*Toasted walnut* diletakkan di atas *main item*

d. *Garnish*

Serpihan *chocolate* di atasnya dan *Berries* diletakkan di atas dan samping *main item*

### GAMBAR 3

#### ***BRUIN WIT KLAPPERTAART***



*Sumber : Hasil Olahan Penulis (2020)*

#### D. De Zon Klappertaart

Tema plated dessert pada klappertaart kali ini, penulis mengangkat tema *De Zon Klappertaart*. *De Zon* yang berarti matahari, *De Zon Klappertaart* terinspirasi dari bentuknya yang bulat dan ditengahnya terdapat *sauce* yang memberi nuansa gelap disertai dengan *crunch component* disisinya seakan akan menjadi gerhana matahari.

Komponen dalam:

a. *Main item*

Klappertaart berbentuk bulat dengan diameter 10cm yang diberi lubang di tengahnya @80 gr

b. *Sauce*

*Chocolate sauce* yang dicampur dengan potongan strawberry yang nantinya akan dituangkan di tengah main item

c. *Crunch component*

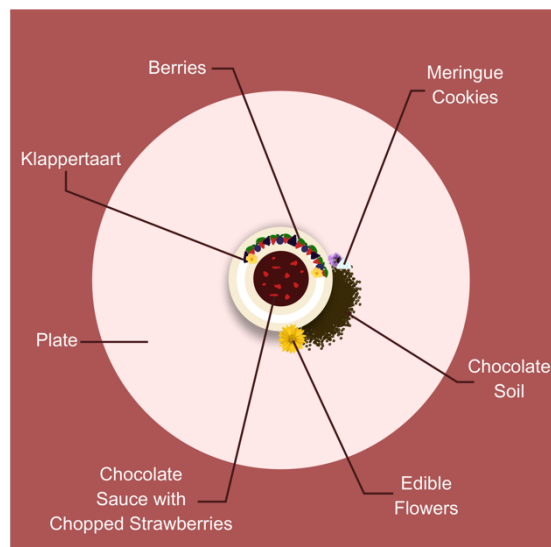
*Chocolate soil* diletakkan di sisi *main item*

d. *Garnish*

*Berries* yang akan ditaruh di atas *main item*, daun *mint* diletakkan di sisi *berries*, *edible flower* diletakkan di sisi *crunch component* dan di atas *main item*, dan *meringue cookies* diletakkan di atas *crunch component*

#### GAMBAR 4

#### *DE ZON KLAPPERTAART*



Sumber : Hasil Olahan Penulis (2020)

### E. *Lichttoren Klappertaart*

Tema yang penulis angkat pada sajian terakhir ini bernamakan *Lichttoren Klappertaart*. *Lichttoren* adalah *lighthouse*, nama tersebut diambil karena penataan *sauce* dan *crunch component* yang mengerucut seperti cahaya yang disinarkan dari *lighthouse*

Komponen dalam:

a. *Main item*

Klappertaart berbentuk persegi berukuran 7cm x 7cm @100 gr

b. *Sauce*

*Vanilla sauce* dibentuk mengerucut

c. *Crunch component*

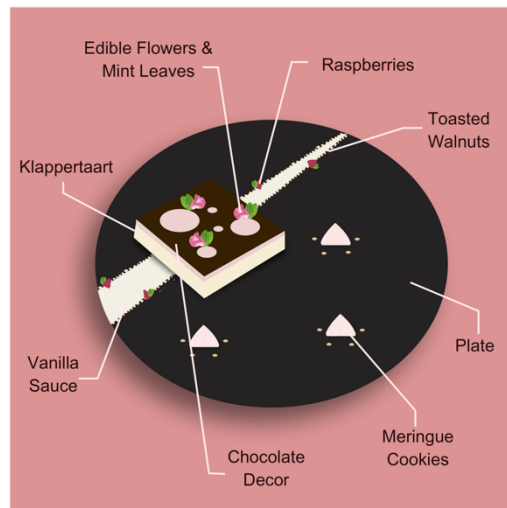
*Toasted walnut* yang diletakkan di sisi *sauce*

d. *Garnish*

*Chocolate* berbentuk persegi yang ditelakan di atas *main item* dihiasi dengan *edible flower*, *berries* dan daun *mint* yang diletakkan di atas *sauce* dan *Meringue Cookies* menghiasi sekelilingnya

### GAMBAR 5

#### **LICHTTOREN KLAPPERTAART**



*Sumber : Hasil Olahan Penulis (2020)*



## C. Tinjauan Produk

### 1. Standard Recipe

*Standard recipe* adalah intruksi dan formula yang dijadikan pedoman dalam membuat makanan dalam jumlah dan rasa yang ditentukan. *Standard recipe* dibuat bertujuan untuk menjaga *quality* dan *quantity control* dari makanan tersebut.

Produk *standard recipe* :

**TABEL 1**  
***Standard Recipe Klappertaart***

**Hasil : 10 porsi**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	450 ml 125 gr	<i>Fresh milk</i> Gula pasir	Sampai <i>simmer</i>
2.	Aduk	150 ml 30 gr 60 gr	<i>Fresh milk</i> Maizena <i>Soft flour</i>	Hingga tercampur rata
3.	Tuangkan  Aduk			Campuran <i>fresh milk</i> , <i>maizena</i> , dan <i>soft flour</i> ke dalam susu yang telah dipanaskan Hingga mengental

**TABEL 1**  
***Standard Recipe Klappertaart (LANJUTAN)***

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
4.	Kocok Masukan  Tambahkan	250 ml  50 gr ½ tsp ¼ tsp 5 pcs 50 gr 200 gr	<i>Fresh cream</i>  <i>Margarine</i> Vanili Bubuk Garam Kuning telur Keju Daging kelapa muda	Sampai <i>soft peak</i> Susu yang telah dimasak  Aduk rata
5.	Tuangkan  Panggang  Angkat			Pada loyang yang telah disiapkan 160 °C kurang lebih 40 menit Dari oven
6.	Kocok	5 pcs 100 gr 30 gr	Putih telur Gula pasir <i>Soft flour</i>	Sampai stiff
7.	Cetak  Taburi  Panggang	  <i>A little</i> <i>A little</i> <i>A little</i>	  <i>Chopped walnut</i> Kismis <i>Cinnamon powder</i>	<i>Stiff meringue</i> di atas <i>klappertaart</i> yang sudah dibake dengan alat semprit  Di atas <i>meringue</i>  Kembali sampai berwarna kecoklatan

Sumber : *Standard Recipe Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 2*****Standard Recipe Chocolate Soil*****Hasil : 10 porsi @15 gr**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Campurkan	8 gr 35 gr 20 gr 20 gr	<i>Cocoa powder</i> <i>Soft flour</i> Gula pasir <i>Margarine</i>	Hingga rata
2.	Panggang			Campuran tersebut pada suhu 170°C selama kurang lebih 10 menit

*Sumber : Standard Recipe Hotel Shangri-La Jakarta (2019)***TABEL 3*****Standard Recipe Vanilla Sauce*****Hasil : 10 porsi @50 gr**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	<i>Boil</i>	150 ml 150 ml 45 gr	<i>Fresh milk</i> <i>Fresh cream</i> Gula pasir	Sampai larut
2.	<i>Temper</i>  Tuangkan kembali	3 pcs	Kuning telur	Dengan susu panas dan aduk hingga tercampur rata Cairan yg sudah ditemper dengan telur ke susu yang <i>boil</i>

*Sumber : Standard Recipe Hotel Shangri-La Jakarta (2019)*

**TABEL 4*****Standard Recipe Chocolate Sauce*****Hasil : 10 porsi @50 gr**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	125 gr	Air	Sampai <i>boil</i> dan tercampur rata Kompor
		112 gr	Gula pasir	
		5 gr	<i>Glucose</i>	
		38 gr	<i>Cocoa powder</i>	
	Matikan			
	Tambahkan	35 gr	<i>Dark chocolate</i>	Lalu aduk sampai <i>chocolate</i> leleh dan tercampur

*Sumber : Standard Recipe Hotel Shangri-La Jakarta (2019)*

**TABEL 5*****Standard Recipe Caramel Sauce*****Hasil : 10 porsi @50 gr**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	200 gr	Gula pasir	Sampai kecoklatan, aduk menggunakan spatula.
	Masukan	90 gr	<i>Salted Butter</i>	Secara perlahan lalu aduk hingga merata
	Angkat			Dari kompor
2.	Masukan	120 ml	<i>Fresh Cream</i>	Secara perlahan
	Aduk			Hingga tercampur rata lalu panaskan kurang lebih 1 menit
	Angkat			Dari kompor

*Sumber : Standard Recipe Hotel Shangri-La Jakarta (2019)*

**TABEL 6*****Standard Recipe Meringue Cookies*****Hasil : 20 pcs**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Kocok  Masukan Kocok	4 pcs 2 gr 2 gr 95 gr	Putih telur Garam <i>Cream of tartar</i> Gula pasir	Sampai <i>foamy</i>  Sedikit demi sedikit. Sampai <i>glossy</i> dan <i>stiff</i> .
2.	Masukan  Masukan  Cetak  Panggang	½ tsp 1 drop	<i>Vanilla pasta</i> <i>Food coloring</i>	Aduk perlahan hingga tercampur rata Adonan kedalam <i>piping bag</i> Dengan alat semprit ke loyang yang sudah disiapkan Pada 100°C kurang lebih 1 sampai 2 jam

*Sumber : Standard Recipe Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 7*****Standard Recipe Windmolen Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Taruh	1 pc	<i>Klappertaart</i>	Berbentuk bulat dengan diameter 8 cm @80 gr di tengah piring
	Letakkan	50 gr	<i>Caramel Sauce</i>	Dengan bentuk garis yang mengerucut dan saling berhadapan
	Letakkan	15 gr	<i>Chocolate Soil</i>	Dengan bentuk yang sama seperti <i>sauce</i> namun di sisi lain
	Letakkan	5 gr	<i>Blackberry</i>	
		5 gr	<i>Raspberry</i>	
		5 gr	<i>Strawberry</i>	Di sekitar <i>main item</i>
	Letakkan	3 gr	<i>Edible Flower</i>	Di atas <i>crunch component</i> dan di atas <i>main item</i>

**TABEL 8*****Standard Recipe Volle Maan Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Taruh	1 pc	<i>Klappertaart</i>	Berbentuk bulat dengan diameter 8 cm @80 gr di tengah piring
	Letakkan	50 gr	<i>Vanilla Sauce</i>	Dengan bentuk bulat dicetak dengan <i>ring cutter</i>
	Letakkan	20 gr	<i>Desiccated Coconut</i>	Di sekeliling main item berbentuk bulat
	Letakkan	5 gr	<i>Edible flower</i>	Di sisi <i>sauce</i>
		2 gr	Daun mint	
		3 gr	Strawberry	
		2 gr	Blackberry	
		2 gr	Raspberry	Di atas <i>main item</i>

*Sumber : Standard Recipe Olahan Penulis (2020)*



**TABEL 9*****Standard Recipe Bruin Wit Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Taruh	1 pc	<i>Klappertaart</i>	Berbentuk persegi panjang berukuran 3cm x 7cm @80 gr di tengah piring
	Letakkan	50 gr	<i>Caramel sauce</i>	<i>Dipipe</i> mengerucut di sekitar piring
	Letakkan	5 gr	<i>Toasted walnut</i>	Di atas <i>main item</i>
	Letakkan	5 gr	<i>Blackberry</i>	
		5 gr	<i>Raspberry</i>	
		5 gr	<i>Strawberry</i>	Di sekitar <i>main item</i>
		15 gr	<i>Chocolate</i>	Di atas <i>main item</i>

*Sumber : Standard Recipe Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 10*****Standard Recipe De Zon Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Taruh	1 pc	<i>Klappertaart</i>	Berbentuk bulat dengan diameter 10cm yang diberi lubang di tengahnya @80gr di tengah piring
	Letakkan	50 gr	<i>Chocolate sauce</i>	Yang dicampur potongan
		5 gr	<i>Strawberry</i>	Di tengah <i>main item</i>
	Letakkan	15 gr	<i>Chocolate soil</i>	Di sisi <i>main item</i>
	Letakkan	10 gr	<i>Blackberry</i>	
		10 gr	<i>Raspberry</i>	
		10 gr	<i>Strawberry</i>	Di atas <i>main item</i>
		5 gr	<i>Edible flower</i>	Di atas <i>main item</i> dan di sisi <i>crunch component</i>
		1 pc	<i>Meringue cookies</i>	Di atas <i>crunch component</i>
		2 pc	Daun <i>mint</i>	Di atas <i>berries</i>

*Sumber : Standard Recipe Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 11**

***Standard Recipe Lichttoren Klappertaart***

**Hasil : 1 porsi**

No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Taruh	1 pc	<i>Klappertaart</i>	Berbentuk persegi berukuran 7cm x 7cm @100gr di atas sauce
	Letakkan	50 gr	<i>Vanilla sauce</i>	Dibentuk mengerucut
	Letakkan	5 gr	<i>Toasted walnut</i>	Di sisi sauce
	Letakkan	20 gr	<i>Dark chocolate</i>	Di atas main item
		3 pcs	<i>Meringue cookies</i>	Di sekitar main item
		5 gr	<i>Edible flower</i>	Di atas chocolate
		5 gr	Daun mint	Di atas chocolate dan di atas sauce
		2 pcs	Raspberry	Di atas sauce

*Sumber : Standard Recipe Olahan Penulis (2020)*

## 2. Purchasing List

Menurut Assauri dalam bukunya yang berjudul Manajemen Produksi dan Operasi, pembelian adalah salah satu fungsi yang krusial pada berhasilnya operasi suatu perusahaan. (Assauri, 2008)

Pada bagian ini, penulis akan merincikan bahan – bahan yang akan dipakai dalam pembuatan *Food Presentation*. Dengan purchasing list akan membantu penulis untuk menentukan harga dan jumlah barang yang akan dibeli. Harga yang tertera pada list adalah harga pasaran dan beberapa diambil dari aplikasi

**TABEL 12**  
***Purchasing List***

NO	BAHAN	QUANTITY	UNIT	HARGA	JUMLAH
1	<i>Blackberry</i>	1	bungkus/250 gr	IDR 17,500	IDR 17,500
2	<i>Blue Food Coloring</i>	1	botol/30 ml	IDR 7,200	IDR 7,200
3	<i>Cinnamon powder</i>	1	bungkus/40 gr	IDR 3,300	IDR 3,300
4	<i>Cocoa powder</i>	1	bungkus/100 gr	IDR 26,800	IDR 26,800
5	<i>Cream of Tartar</i>	1	botol/43 gr	IDR 8,000	IDR 8,000
6	Daging Kelapa	1	bungkus/250 gr	IDR 25,000	IDR 25,000
7	<i>Dark Chocolate</i>	1	bungkus/250 gr	IDR 21,500	IDR 21,500
8	Daun Mint	1	bungkus/100 gr	IDR 10,000	IDR 10,000
9	<i>Desiccated Coconut</i>	1	bungkus/250 gr	IDR 17,700	IDR 17,700
10	<i>Edible Flower</i>	2	bungkus/100 gr	IDR 21,000	IDR 42,000

**TABEL 12**  
***Purchasing List (LANJUTAN)***

NO	BAHAN	QUANTITY	UNIT	HARGA	JUMLAH
11	<i>Fresh Cream</i>	1	Lt	IDR 97,300	IDR 97,300
12	<i>Fresh Milk</i>	1	Lt	IDR 16,200	IDR 16,200
13	<i>Garam</i>	1	bungkus/250 gr	IDR 3,300	IDR 3,300
14	<i>Glucose</i>	1	bungkus/200 gr	IDR 10,000	IDR 10,000
15	<i>Gula pasir</i>	1	kg	IDR 13,350	IDR 13,350
16	<i>Keju</i>	1	bungkus/70 gr	IDR 10,800	IDR 10,800
17	<i>Kismis</i>	1	bungkus/100 gr	IDR 15,000	IDR 15,000
18	<i>Maizena</i>	1	bungkus/150 gr	IDR 6,000	IDR 6,000
19	<i>Margarine</i>	1	bungkus/250 gr	IDR 11,900	IDR 11,900
20	<i>Raspberry</i>	1	bungkus/250 gr	IDR 17,500	IDR 17,500
21	<i>Red Food Coloring</i>	1	botol/30 ml	IDR 8,400	IDR 8,400
22	<i>Salted Butter</i>	1	bungkus/227 gr	IDR 47,150	IDR 47,150
23	<i>Soft Flour</i>	1	Kg	IDR 11,700	IDR 11,700

**TABEL 12**  
***Purchasing List (LANJUTAN)***

NO	BAHAN	QUANTITY	UNIT	HARGA	JUMLAH
24	<i>Strawberry</i>	1	bungkus/250 gr	IDR 17,500	IDR 17,500
25	<i>Telur</i>	1	Kg	IDR 22,800	IDR 22,800
26	<i>Vanili Bubuk</i>	1	botol/20 gr	IDR 6,000	IDR 6,000
27	Vanilla Pasta	1	botol/100 gr	IDR 36,000	IDR 36,000
28	Walnut	1	bungkus/100 gr	IDR 32,750	IDR 32,750
TOTAL					IDR 562,650



*Sumber : Purchasing List Olahan Penulis (2020)*

### 3. Alat yang Digunakan




Pada bagian ini penulis akan merincikan alat yang akan penulis gunakan dalam bentuk tabel

**TABEL 13**

**Alat**




No.	Nama	Jumlah	Keterangan
1.	<i>Mixer</i> 	1	Untuk mencampur dan mengaduk bahan
2.	<i>Bowl</i> 	5	Wadah untuk menimbang dan menaruh barang

**TABEL 13**  
**Alat (LANJUTAN)**




No.	Nama	Jumlah	Keterangan
3.	<p style="text-align: center;"><i>Chopping board</i></p> 	1	Untuk alas memotong bahan – bahan
4.	<p style="text-align: center;"><i>Pisau</i></p> 	1	Untuk memotong bahan
5.	<p style="text-align: center;"><i>Sauce pan</i></p> 	1	Untuk memasak sauce






**TABEL 13**  
**Alat (LANJUTAN)**

No.	Nama	Jumlah	Keterangan
6.	<p style="text-align: center;"><i>Scale</i></p> 	1	Untuk menimbang bahan
7.	<p style="text-align: center;"><i>Oven</i></p> 	1	Untuk memanggang
8.	<p style="text-align: center;"><i>Cake tin</i></p> 	1	Untuk wadah memanggang kue




**TABEL 13**  
**Alat (LANJUTAN)**

No.	Nama	Jumlah	Keterangan
10	<p style="text-align: center;">Wooden spatula</p> 	1	Untuk mengaduk bahan yang panas
11.	<p style="text-align: center;">Rubber spatula</p> 	1	Untuk mengaduk secara rata
12.	<p style="text-align: center;"><i>Spoon</i></p> 	1	Untuk mengambil sauce dan bahan




**TABEL 13**  
**Alat (LANJUTAN)**

No.	Nama	Jumlah	Keterangan
13.	<p style="text-align: center;"><i>Piping bag</i></p> 	5	Sebagai alat bantu dalam plating
14.	<p style="text-align: center;"><i>Ring cutter</i></p> 	2	Untuk mencetak kue bentuk bulat
15.	<p style="text-align: center;"><i>Noozle</i></p> 	1	Untuk membentuk meringue cookies


**TABEL 13**  
**Alat (LANJUTAN)**

No.	Nama	Jumlah	Keterangan
16.	<p style="text-align: center;"><i>Botol sauce</i></p> 	3	Untuk menaruh sauce
17.	<p style="text-align: center;"><i>Brush</i></p> 	2	Untuk plating
18.	<p style="text-align: center;">Pinset</p> 	1	Untuk plating

**TABEL 13**  
**Alat (LANJUTAN)**

No.	Nama	Jumlah	Keterangan
19.	<p style="text-align: center;"><i>Handglove</i></p> 	1	Untuk plating
20.	<p style="text-align: center;"><i>Grater</i></p> 	1	Untuk memarut keju
21.	<p style="text-align: center;"><i>Baking paper</i></p> 	1	Untuk memanggang meringue cookies

**TABEL 13**  
**Alat (LANJUTAN)**

No.	Nama	Jumlah	Keterangan
22.	<p style="text-align: center;">Penggaris</p> 	1	Untuk mengukur kue yang akan dipotong

*Sumber : Dokumentasi Penulis (2020)*



#### 4. Recipe Costing

*Recipe costing* adalah penghitungan biaya yang dibutuhkan untuk satu jenis resep. Menurut buku *Basic Kitchen and Food Service Management* (B.C, 2015) standard biaya diperoleh dari biaya bahan yang tertera dalam *standard recipe* dan dibagi dengan jumlah porsi yang dihasilkan. Ada pun cara menghitung *cost* tersebut dengan cara:

$$\text{Standard Portion Cost} : \frac{\text{Unit Cost}}{\text{Portion in the unit}}$$

Pada bagian ini penulis akan mencantumkan tabel yang berisi *standard portion cost* dengan harga jual yang berada di pasar. Selain itu penulis juga akan mencantumkan *total cost* dan *cost per portion*:

**TABEL 14**  
***Recipe Costing Klappertaart***

**Hasil : 10 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Cinnamon powder</i>	30	gr	IDR 3,300	IDR 2,475
2	Daging kelapa	200	gr	IDR 25,000	IDR 20,000
3	<i>Fresh Cream</i>	250	ml	IDR 97,300	IDR 24,325
4	<i>Fresh Milk</i>	600	ml	IDR 16,200	IDR 9,720
5	Garam	2	gr	IDR 3,300	IDR 26.40
6	Gula pasir	225	gr	IDR 13,350	IDR 3,004
7	Keju	50	gr	IDR 10,800	IDR 7,714.29

**TABEL 14*****Recipe Costing Klappertaart (LANJUTAN)***

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
8	Kismis	30	gr	IDR 15,000	IDR 4,500
9	Maizena	30	gr	IDR 6,000	IDR 1,200
10	Margarine	50	gr	IDR 11,900	IDR 2,380
11	Soft flour	90	gr	IDR 11,700	IDR 1,053
12	Telur	5	pcs	IDR 22,800	IDR 5,700
13	Vanili bubuk	3	gr	IDR 6,000	IDR 900
14	<i>Walnut</i>	30	gr	IDR 32,750	IDR 9,825
TOTAL					IDR 92,822
Cost Per Portion					IDR 9,282.24

*Sumber :Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*



**TABEL 15*****Recipe Costing Chocolate Soil*****Hasil : 10 porsi @15 gr**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Cocoa powder</i>	8	gr	IDR 26,800	IDR 2,144
2	Gula pasir	20	gr	IDR 13,350	IDR 267
3	<i>Margarine</i>	20	gr	IDR 11,900	IDR 952
4	<i>Soft flour</i>	35	gr	IDR 11,700	IDR 409.50
<i>Total Cost</i>					IDR 3,773
<i>Cost Per Portion</i>					IDR 754.50

*Sumber : Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 16**  
***Recipe Costing Vanilla Sauce***

**Hasil : 10 porsi @50 gr**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Fresh cream</i>	150	ml	IDR 97,300	IDR 14,595
2	<i>Fresh milk</i>	150	ml	IDR 16,200	IDR 2,430
3	Gula pasir	45	gr	IDR 13,350	IDR 600.75
4	Kuning telur	3	pcs	IDR 22,800	IDR 1,368
TOTAL					IDR 18,993.75
Cost Per Portion					IDR 1,899.38

*Sumber : Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 17*****Recipe Costing Chocolate Sauce*****Hasil : 10 porsi @50 gr**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Cocoa powder</i>	38	gr	IDR 26,800	IDR 10,184.00
2	<i>Dark chocolate</i>	35	gr	IDR 21,500	IDR 3,010
3	<i>Glucose</i>	5	gr	IDR 1,000	IDR 25
4	Gula pasir	112	gr	IDR 13,350	IDR 1,495
TOTAL					IDR 14,714
Cost Per Portion					IDR 1,471.42

*Sumber :Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 18*****Recipe Costing Caramel Sauce*****Hasil : 10 porsi @50 gr**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Fresh cream</i>	120	gr	IDR 97,300	IDR 11,676
2	Garam	5	gr	IDR 3,300	IDR 66
3	Gula pasir	200	gr	IDR 13,350	IDR 2,670
4	<i>Salted butter</i>	90	gr	IDR 47,150	IDR 15,319.49
TOTAL					IDR 29,731
Cost Per Portion					IDR 2,973.15

*Sumber : Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 19*****Recipe Costing Meringue Cookies*****Hasil : 20 pcs**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Blue coloring</i>	0.05	ml	IDR 7,200	IDR 12
2	<i>Cream of tartar</i>	2	gr	IDR 8,000	IDR 372.09
3	Garam	2	gr	IDR 3,300	IDR 26.40
4	Gula pasir	95	gr	IDR 13,350	IDR 1,268
5	<i>Red coloring</i>	0.05	ml	IDR 8,400	IDR 14.00
6	Putih telur	4	pcs	IDR 22,800	IDR 2,736
7	<i>Vanilla pasta</i>	3	gr	IDR 36,000	IDR 1,080.00
TOTAL					IDR 5,509
Cost Per Portion					IDR 1,101.75

*Sumber : Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 20*****Recipe Costing Windmolen Klappetaart*****Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA UNIT	PER	TOTAL HARGA
1	<i>Blackberry</i>	5	gr	IDR	17,500	IDR 875
2	<i>Caramel sauce</i>	50	gr	IDR	2,973.15	IDR 2,973.15
3	<i>Chocolate soil</i>	15	gr	IDR	377	IDR 377
4	<i>Edible flower</i>	3	gr	IDR	21,000	IDR 630.00
5	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR	9,282	IDR 9,282
6	<i>Raspberry</i>	5	gr	IDR	17,500	IDR 583
7	<i>Strawberry</i>	5	gr	IDR	17,500	IDR 583.33
Total Cost						IDR 15.305,15

*Sumber : Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 21*****Recipe Costing Volle Maan Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA UNIT	PER	TOTAL HARGA
1	<i>Blackberry</i>	2	gr	IDR	17,500	IDR 140
2	Daun mint	2	gr	IDR	10,000	IDR 200
3	<i>Desiccated coconut</i>	10	gr	IDR	17,700	IDR 708
4	<i>Edible flower</i>	5	gr	IDR	21,000	IDR 1,050
5	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR	9,282	IDR 9,282
6	<i>Raspberry</i>	2	gr	IDR	17,500	IDR 140
7	<i>Strawberry</i>	3	gr	IDR	17,500	IDR 210
8	<i>Vanilla sauce</i>	50	gr	IDR	1,925	IDR 1,925
TOTAL						IDR 11,380

*Sumber : Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 22*****Recipe Costing Bruin Wit Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Blackberry</i>	5	gr	IDR 17,500	IDR 875
2	<i>Raspberry</i>	5	gr	IDR 17,500	IDR 583
3	<i>Caramel sauce</i>	50	gr	IDR 2,973	IDR 2,973
4	<i>Dark chocolate</i>	15	gr	IDR 21,500	IDR 1,290
5	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR 9,282	IDR 9,282.24
6	<i>Strawberry</i>	5	gr	IDR 17,500	IDR 583.33
7	<i>Walnut</i>	5	gr	IDR 32,750	IDR 1,637.50
TOTAL					IDR 17,225

*Sumber : Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*



**TABEL 23*****Recipe Costing De Zon Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA UNIT	PER	TOTAL HARGA
1	<i>Blackberry</i>	2	gr	IDR	15,000	IDR 300
2	<i>Chocolate sauce</i>	50	gr	IDR	1,471	IDR 1,471
3	<i>Chocolate soil</i>	15	gr	IDR	377	IDR 377.25
4	Daun mint	3	gr	IDR	10,000	IDR 300
5	<i>Edible flower</i>	8	gr	IDR	21,000	IDR 1,680.00
6	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR	9,387	IDR 9,387.00
7	<i>Meringue cookies</i>	1	pc	IDR	275	IDR 275.44
8	<i>Raspberry</i>	4	gr	IDR	36,000	IDR 960
9	<i>Strawberry</i>	8	gr	IDR	14,300	IDR 762.67
TOTAL						IDR 13,516

*Sumber : Recipe Costing Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 24*****Recipe Costing Lichttoren Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Dark chocolate</i>	20	gr	IDR 21,500	IDR 1,720
2	Daun mint	5	gr	IDR 10,000	IDR 500
3	<i>Edible flower</i>	5	gr	IDR 21,000	IDR 1,050
4	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR 9,387	IDR 9,387.00
5	<i>Meringue cookies</i>	3	pcs	IDR 275	IDR 826.32
6	<i>Raspberry</i>	3	gr	IDR 17,500	IDR 210.00
7	<i>Vanilla sauce</i>	50	gr	IDR 1,925	IDR 1,925
8	<i>Walnut</i>	5	gr	IDR 32,750	IDR 1,637.50
TOTAL					IDR 15,618

*Sumber : Recipe Cost Olahan Penulis (2020)*

## 5. Selling price

Menurut Kotler dan Keller (2009:67), harga adalah salah satu elemen bauran pemasaran yang menghasilkan pendapatan, harga merupakan elemen termudah dalam program pemasaran untuk disesuaikan, fitur produk, saluran, dan bahkan komunikasi membutuhkan lebih banyak waktu (Riadi, 2016)

Pada bagian ini penulis akan menuliskan harga dari setiap menu yang ada. Penulis juga akan menambahkan laba yang diinginkan penulis

**TABEL 25**

***Selling price Windmolen Klappertaart***

**Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA UNIT	PER	TOTAL HARGA
1	<i>Blackberry</i>	5	gr	IDR	17,500	IDR 875
2	<i>Caramel sauce</i>	50	gr	IDR	2,973.15	IDR 2,973.15
3	<i>Chocolate soil</i>	15	gr	IDR	377	IDR 377
4	<i>Edible flower</i>	3	gr	IDR	21,000	IDR 630.00
5	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR	9,282	IDR 9,282
6	<i>Raspberry</i>	5	gr	IDR	17,500	IDR 583
7	<i>Strawberry</i>	5	gr	IDR	17,500	IDR 583.33

**TABEL 25*****Selling price Windmolen Klappertaart (LANJUTAN)***

Total Cost	IDR 15.305,15
Desired Cost %	30%
Preliminary Selling Price	IDR 51.014,36
Actual Selling Price	IDR 52.000
Actual Cost Percent	29.43%

*Sumber : Selling Price Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 26**  
***Selling price Volle Maan Klappertaart***

**Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA UNIT	PER	TOTAL HARGA
1	<i>Blackberry</i>	2	gr	IDR	17,500	IDR 140
2	Daun mint	2	gr	IDR	10,000	IDR 200
3	<i>Desiccated coconut</i>	10	gr	IDR	17,700	IDR 708
4	<i>Edible flower</i>	5	gr	IDR	21,000	IDR 1,050
5	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR	9,282	IDR 9,282
6	<i>Raspberry</i>	2	gr	IDR	17,500	IDR 140
7	<i>Strawberry</i>	3	gr	IDR	17,500	IDR 210
8	<i>Vanilla sauce</i>	50	gr	IDR	1,925	IDR 1,925
TOTAL						IDR 11,380
<i>Desired Cost %</i>						30%
<i>Preliminary Selling Price</i>						IDR 37,934.13
<i>Actual Selling Price</i>						IDR 40,000
<i>Actual Cost Percent</i>						28.45%

*Sumber : Selling Price Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 27*****Selling price Bruin Wit Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Blackberry</i>	5	gr	IDR 17,500	IDR 875
2	<i>Caramel sauce</i>	50	gr	IDR 2,973	IDR 2,973
3	<i>Dark chocolate</i>	15	gr	IDR 21,500	IDR 1,290
4	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR 9,282	IDR 9,282.24
5	<i>Raspberry</i>	5	gr	IDR 17,500	IDR 583
6	<i>Strawberry</i>	5	gr	IDR 17,500	IDR 583.33
7	<i>Walnut</i>	5	gr	IDR 32,750	IDR 1,637.50
<b>TOTAL</b>					<b>IDR 17,225</b>
<i>Desired Cost %</i>					30%
<i>Preliminary Selling Price</i>					IDR 57,415.19
<i>Actual Selling Price</i>					IDR 60,000
<i>Actual Cost Percent</i>					28.71%

*Sumber : Selling Price Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 28*****Selling price De Zon Klappertaart*****Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Blackberry</i>	2	gr	IDR 15,000	IDR 300
2	<i>Chocolate sauce</i>	50	gr	IDR 1,471	IDR 1,471
3	<i>Chocolate soil</i>	15	gr	IDR 377	IDR 377.25
4	Daun mint	3	gr	IDR 10,000	IDR 300
5	<i>Edible flower</i>	8	gr	IDR 21,000	IDR 1,680.00
6	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR 9,387	IDR 9,387.00
7	<i>Meringue cookies</i>	1	pc	IDR 275	IDR 275.44
8	<i>Raspberry</i>	4	gr	IDR 36,000	IDR 960
9	<i>Strawberry</i>	8	gr	IDR 14,300	IDR 762.67
TOTAL					IDR 13,516
<i>Desired Cost %</i>					30%
<i>Preliminary Selling Price</i>					IDR45,052.23
<i>Actual Selling Price</i>					IDR 45,000
<i>Actual Cost Percent</i>					30.03%

Sumber : *Selling Price Olahan Penulis (2020)*

**TABEL 29**

***Selling price Lichttoren Klappertaart***

**Hasil : 1 porsi**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA
1	<i>Dark chocolate</i>	20	gr	IDR 21,500	IDR 1,720
2	Daun mint	5	gr	IDR 10,000	IDR 500
3	<i>Edible flower</i>	5	gr	IDR 21,000	IDR 1,050
4	<i>Klappertaart</i>	1	pc	IDR 9,387	IDR 9,387.00
5	<i>Meringue cookies</i>	3	pcs	IDR 275	IDR 826.32
6	<i>Raspberry</i>	3	gr	IDR 17,500	IDR 210.00
7	<i>Vanilla sauce</i>	50	gr	IDR 1,925	IDR 1,925
8	<i>Walnut</i>	5	gr	IDR 32,750	IDR 1,637.50
<b>TOTAL</b>					<b>IDR 15,618</b>
<i>Desired Cost %</i>					30%
<i>Preliminary Selling Price</i>					IDR 52,059.67
<i>Actual Selling Price</i>					IDR 55,000
<i>Actual Cost Percent</i>					28.40%

*Sumber : Selling Price Olahan Penulis (2020)*



## 6. Nutrisi Dalam Produk

Setiap bahan makanan yang digunakan mempunyai kandungan gizi yang akan berguna bagi manusia. Pada bagian ini penulis akan mendata kandungan nutrisi yang terdapat pada setiap komponen dari menu yang penulis buat menggunakan aplikasi Lifesum.

**TABEL 30**

**Nutrisi *Windmolen Klappertaart***

NO	KOMPONEN	KARBOHIDRAT	LEMAK	PROTEIN
1	<i>Blackberry</i>	0.5	0	0.1
2	<i>Caramel sauce</i>	26.8	4.5	0
3	<i>Chocolate soil</i>	6.2	2.2	0.5
4	<i>Edible flower</i>	0	0	0
5	<i>Klappertaart</i>	11.5	7.4	3
6	<i>Raspberry</i>	0.6	0	0.1
7	<i>Strawberry</i>	0.4	0	0
TOTAL		46	14.1	3.7

Sumber : Lifesum (2020)

**TABEL 31**

**Nutrisi *Volle Maan Klappertaart***

NO	KOMPONEN	KARBOHIDRAT	LEMAK	PROTEIN
1	<i>Blackberry</i>	1	0	0.1
2	Daun mint	12	1	1
3	<i>Desiccated coconut</i>	1.3	12.4	1.1
4	<i>Edible flower</i>	0	0	0
5	<i>Klappertaart</i>	11.5	7.4	3
6	<i>Raspberry</i>	0.6	0	0.1
7	<i>Strawberry</i>	9.9	0	0
8	<i>Vanilla sauce</i>	8.7	1.8	1.5
TOTAL		45	22.6	6.8

Sumber : Lifesum (2020)

**TABEL 32****Nutrisi Bruin Wit Klappertaart**

NO	KOMPONEN	KARBOHIDRAT	LEMAK	PROTEIN
1	<i>Blackberry</i>	1	0	0.1
2	<i>Caramel sauce</i>	26.8	4.5	0
3	<i>Dark chocolate</i>	13.8	12.8	2.3
4	<i>Klappertaart</i>	11.5	7.4	3
5	<i>Raspberry</i>	0.6	0	0.1
6	<i>Strawberry</i>	9.9	0	0
7	<i>Walnut</i>	0.2	3.4	0.8
TOTAL		63.8	28.1	6.3

*Sumber : Lifesum (2020)*

**TABEL 33****Nutrisi De Zon Klappertaart**

NO	KOMPONEN	KARBOHIDRAT	LEMAK	PROTEIN
1	<i>Blackberry</i>	1	0	0.1
2	<i>Chocolate sauce</i>	7.6	2.2	0.3
3	<i>Chocolate soil</i>	6.2	2.2	0.5
4	<i>Daun mint</i>	12	1	1
5	<i>Edible flower</i>	0	0	0
6	<i>Klappertaart</i>	11.5	7.4	3
7	<i>Meringue cookies</i>	4.1	0.2	0.3
8	<i>Raspberry</i>	0.6	0	0.1
9	<i>Strawberry</i>	9.9	0	0
TOTAL		52.9	13	5.3

*Sumber : Lifesum (2020)*

**TABEL 34****Nutrisi *Lichttoren Klappertaart***

NO	KOMPONEN	KARBOHIDRAT	LEMAK	PROTEIN
1	<i>Dark chocolate</i>	13.8	12.8	2.3
2	Daun mint	12	1	1
3	<i>Edible flower</i>	0	0	0
4	<i>Klappertaart</i>	11.5	7.4	3
5	<i>Meringue cookies</i>	4.1	0.2	0.3
6	<i>Raspberry</i>	0.6	0	0.1
7	<i>Vanilla sauce</i>	8.7	1.8	1.5
8	<i>Walnut</i>	0.2	3.4	0.8
TOTAL		50.9	26.6	9

*Sumber : Lifesum (2020)*