

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dessert disebut juga sebagai hidangan penutup. Pada serangkaian hidangan kontinental, *dessert* disajikan terakhir. Istilah *dessert* berarti “membersihkan meja” dalam bahasa Prancis kuno. Sementara itu, di negara – negara persemakmuran Inggris, lebih sering menyebutnya dengan “*sweets/pudding/affers*”.(Cahyana, 2009) *Dessert* biasanya memiliki cita rasa yang manis dan menyegarkan. Pada serangkaian hidangan kontinental, *dessert* berfungsi untuk menghilangkan kesan rasa dari hidangan sebelumnya atau disebut juga sebagai pencuci mulut. (Rusmin, 2016)

Plated dessert adalah *dessert* yang disajikan secara *a’la minute*. Seorang chef menyusun beberapa komponen dimana kebanyakan dari komponen tersebut, disiapkan secara mendadak pada hari itu yang kemudian disusun diatas piring dengan kreativitas chef tersebut. Komponen – komponen yang biasanya terdapat pada *plated dessert* yaitu komponen utama (komponen yang dijelaskan di dalam menu), *garnish* dan *sauce*. Akan tetapi, seorang chef memiliki kebebasan untuk menambah atau mencampur komponen lainnya yang saling berkaitan dengan menu dari *plated dessert* tersebut. (Boyle, 2000)

Untuk menyajikan sebuah *plated dessert*, ada berbagai macam tema yang dapat diangkat, salah satunya adalah Teknik Dekonstruksi. Teknik Dekonstruksi dikenal juga sebagai Teknik Menyusun Ulang. Pada dasarnya,

teknik ini digunakan pada suatu hidangan klasik dengan cara memisahkan atau menyusun ulang komponen – komponen yang terdapat pada hidangan tersebut agar terlihat lebih elegan dan konsumen akan menikmati rasa dari setiap komponen tersebut secara terpisah. (Kudrowitz, 2009)

Pada saat ini, makanan tradisional bukan hanya sekedar untuk mempertahankan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan. Makanan tradisional menjadi memiliki ciri khas suatu daerah. Selain itu, makanan tradisional bisa menjadi daya tarik wisata di suatu daerah. Namun, sebagian masyarakat menganggap makanan dan tradisional adalah makanan yang sudah terlalu kuno atau ketinggalan zaman sehingga sudah banyak ditinggalkan oleh masyarakat, padahal makanan tradisional merupakan perwujudan dari salah satu warisan nenek moyang yang seharusnya dilestarikan. (Rahmalianti dkk, 2014)

Setiap daerah memiliki berbagai jenis kuliner khas daerah tersebut dengan cita rasa yang menjadi identitas dari daerah tersebut. Salah satu daerah yang memiliki keragaman kuliner daerahnya yaitu Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Beberapa kuliner khas Pontianak diantaranya yaitu Es Lidah Buaya, Es Sagu Gunting, Es Kacang Merah, Jorong – Jorong, Bingke dan Es Nona. Namun, pada saat ini, keberadaan makanan tradisional tersebut semakin jarang ditemukan, khususnya di Kota Pontianak. Kebanyakan masyarakat saat ini lebih memilih untuk mencoba kuliner dari luar negeri, terutama remaja dan usia di bawah 50 tahun. (Hidayah, 2018)

Es Nona adalah minuman khas dari Pontianak yang secara visual sangat mirip dengan Es Teler dari Sukoharjo, Jawa Tengah. Es Nona

pertama kali dijual di sekitaran Gereja Stella Maris, Pontianak pada tahun 1976 dengan menggunakan gerobak sebelum akhirnya pada tahun 1985 menempati ruko di Jalan Khatulistiwa sampai sekarang oleh kakak beradik bernama Ibu Akim dan Ibu Akian. Pada saat itu, kedua kakak beradik tersebut belum memiliki nama. Sampai akhirnya diberi nama “Es Nona” karena yang menjualnya adalah wanita yang biasa disebut sebagai “Nona”.

Es Nona memiliki beberapa isian di dalamnya, yaitu buah pepaya, kacang merah, tapai singkong, sagu mutiara dan buah nangka. Kemudian diberi es serut, susu kental manis dan sirup yang berwarna merah. Masyarakat Pontianak mengonsumsi Es Nona dengan didampingi kerupuk udang atau ikan. (Verdy, 2017)

Berdasarkan di atas, penulis ingin lebih mengenalkan dan menampilkan Es Nona, minuman khas Pontianak ini dalam bentuk *plated dessert* dengan teknik dekonstruksi. Penulis juga ingin mengenalkan kepada masyarakat Indonesia dan mancanegara bahwa kuliner tradisional Indonesia, khususnya Es Nona juga bisa menjadi *dessert yang modern* dan agar kuliner Indonesia bisa dilestarikan serta meningkatkan nilai jual. Oleh karena itu, penulis mengangkat tema “*Plated Dessert Es Nona Khas Pontianak*” sebagai tugas akhir *food presentation*.

B. Desain Produk

Penulis akan memberikan paparan mengenai konsep, komponen – komponen produk dan sketsa sebagai tampilan dari penyajian *plated dessert* yang akan dipresentasikan.

1. Es Nona *Dessert in Glass*

Komponen – komponen dari Es Nona yang dibuat ulang menjadi *dessert* yang kemudian disusun ulang di dalam gelas. Adapun beberapa komponen yang terdapat di dalam Es Nona *Dessert in Glass*, yaitu:

a) Komponen Utama

Jackfruit Pannacotta: *Pannacotta* merupakan *dessert* yang dibuat dengan bahan dasar susu dan krim yang dimasak dengan gula dan gelatin namun disajikan dingin. *Dessert* ini berasal dari negara Italia. (Handani, 2016) Penulis menggunakan *pannacotta* sebagai komponen utama karena teksturnya yang ringan dan rasa buah nangka yang khas akan semakin menambah citarasa dari *dessert* ini.

b) Komponen Penunjang

Red Bean Sauce: *Sauce* yang dibuat dari campuran susu dan *puree* kacang merah yang dimasak hingga memiliki tekstur *sauce* yang kental akan menambah tekstur dari *dessert* ini.

Sagu Mutiara: Tekstur sagu mutiara yang kenyal akan menambah tekstur dari *dessert* ini dan warna merah yang kontras juga akan membuat *dessert* terlihat lebih menarik.

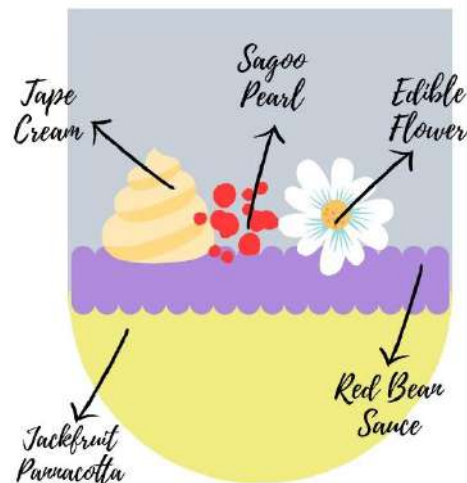
Tape Cream: Rasa asam dari tape yang kemudian dicampur dengan krim akan menambah citarasa dari *dessert* ini.

c) Hiasan

Edible Flower: Penambahan *edible flower* bertujuan untuk memberikan kontras warna yang membuat hidangan terlihat semakin menarik.

GAMBAR 1.1

DESAIN *PLATED DESSERT ES NONA DESSERT IN GLASS*



Sumber: Olahan Penulis, 2020

2. Es Nona *Sunset*

Komponen – komponen dari Es Nona yang diolah menjadi *dessert* yang *creamy* dan disusun ulang menjadi sebuah *plated dessert* yang elegan dengan dominasi warna kuning-oranye yang menggambarkan warna matahari yang akan tenggelam tanda bergantinya hari menuju malam. Alasan penulis memilih *desain* ini karena Es Nona dapat dinikmati sebagai penutup hari setelah lelah beraktivitas. Adapun komponen – komponen yang terdapat pada Es Nona *Sunset*, yaitu:

a) Komponen Utama

Tape Mousse: Mousse memiliki tekstur lembut dan rasa yang *creamy* dipadukan dengan rasa asam dari tape yang merupakan fermentasi dari singkong, panganan khas Indonesia. Merupakan komponen utama dari hidangan ini sehingga diletakan di tengah piring.

b) Komponen Penunjang

Jackfruit Sauce: Sauce yang dibuat dari bahan utama buah nangka yang manis kemudian diletakan secara acak sebagai filosofi dari pancaran sinar matahari.

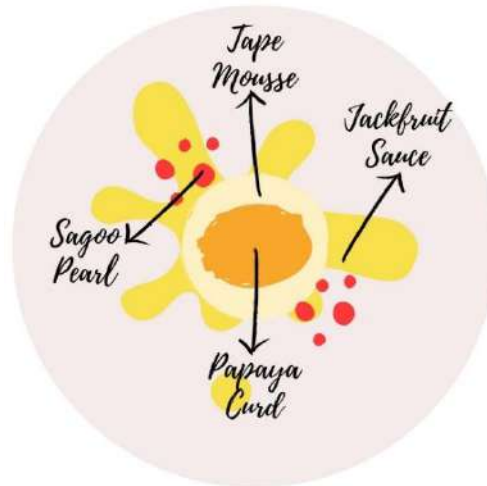
Papaya Curd: Curd yang dibuat dengan bahan utama buah pepaya yang manis, di-*pipe* diatas *mousse* berwarna oranye yang merepresentasikan warna matahari di saat senja.

c) Hiasan

Sagu Mutiara: Warna merah yang kontras akan membuat *dessert* ini semakin terlihat.

GAMBAR 1.2

DESAIN *PLATED DESSERT ES NONA SUNSET*



Sumber: Olahan Penulis, 2020

3. Es Nona Khatulistiwa

Pontianak merupakan kota asal dimana Es Nona berasal. Selain itu, Pontianak juga dikenal sebagai titik 0 derajat dimana matahari berada di titik 0 derajat sehingga pada waktu tertentu bayangan seperti hilang atau disebut sebagai jalur khatulistiwa. Penulis ingin merepresentasikan jalur khatulistiwa pada desain ini karena Es Nona berasal dari kota yang dilintasi jalur khatulistiwa, yaitu Kota Pontianak. Berikut adalah komponen – komponen yang terdapat pada Es Nona Khatulistiwa:

a) Komponen Utama

Tape Mousse: *Mousse* yang dicetak dengan cetakan silikon berbentuk bulat. Diletakan diatas *sauce* sebanyak 3 buah.

b) Komponen Penunjang

Red Bean Sauce: *Sauce* yang dioles dengan *brush* di atas piring searah garis lurus menggambarkan jalur khatulistiwa.

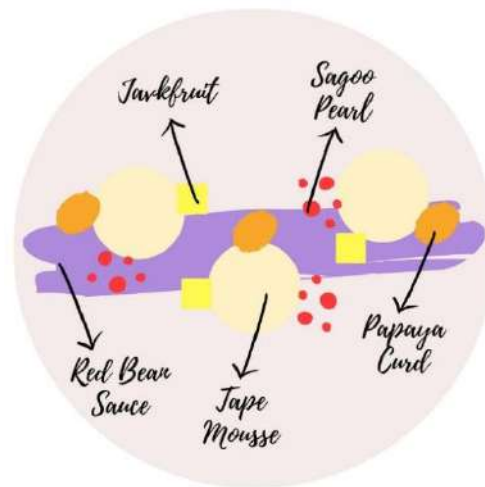
Papaya Curd: Di-*pipe* diletakan di sisi setiap komponen utama.

c) Hiasan

Sagu Mutiara: Diletakan di sisi setiap komponen utama bertujuan untuk menambah warna dari *dessert* ini.

Buah Nangka: Buah nangka yang dipotong berbentuk *cube* diletakan di sisi setiap komponen utama.

GAMBAR 1.3
DESAIN *PLATED DESSERT* ES NONA KHATULISTIWA



Sumber: Olahan Penulis, 2020

4. Es Nona Lawar

Lawar memiliki arti “ganteng/cantik/bagus” dalam bahasa melayu. Penulis ingin mengenalkan inovasi dari komponen – komponen Es Nona yang disusun ulang agar terlihat lebih cantik. Berikut adalah komponen – komponen yang terdapat pada Es Nona Lawar:

a) Komponen Utama.

Tape Mousse: *Mousse* yang dipotong berbentuk persegi panjang dan diletakan di tengah bagian piring.

b) Komponen Penunjang

Red Bean Sauce: *Sauce* yang diletakan membentuk 2 lingkaran yang bersinggungan.

Papaya Crumble: *Crumble* yang dibuat dengan menambahkan potongan pepaya, lalu dipanggang. Fungsi dari *crumble* sendiri adalah sebagai penambahan tekstur renyah yang melengkapi komponen utama dengan tekstur lembut dan rasa yang *creamy*.

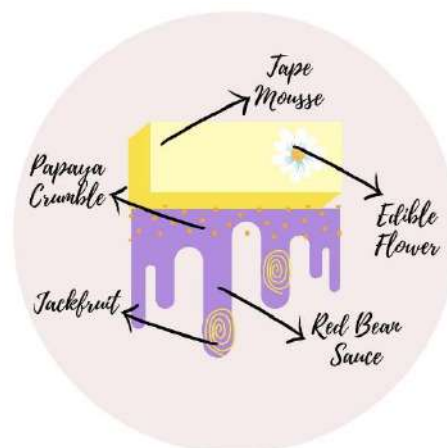
Buah Nangka: Buah nangka merupakan salah satu komponen yang terdapat pada Es Nona, disajikan tanpa diolah agar tidak merubah tekstur dari nangka tersebut.

c) Hiasan

Edible Flower: Penggunaan *edible flower* berfungsi sebagai penambahan kontras warna dan agar *dessert* ini terlihat lebih menarik.

GAMBAR 1.4

DESAIN PLATED DESSERT ES NONA LAWAR



Sumber: Olahan Penulis, 2020

5. Es Nona Bejejer

Dalam Bahasa Melayu, *bejejer* memiliki arti “lurus”. Lurus adalah istilah untuk sesuatu yang memanjang hanya dalam satu arah. (Menurut KBBI) Lurus juga memiliki makna stabilitas, kekuatan, dan kemegahan. Tujuan penulis menggunakan desain tersebut bertujuan untuk merepresentasikan makna dari garis lurus tersebut. Berikut adalah kompone – komponen yang terdapat pada Es Nona Bejejer:

a) Komponen Utama

Jackfruit Pannacotta: Rasa *pannacotta* yang *creamy* ditambah dengan buah nangka manis yang kemudian dicetak berbentuk lingkaran dan diletakan di tengah bagian piring.

b) Komponen Penunjang

Tape Cream: *Cream* lembut dengan rasa khas dari tape yang asam akan menambahkan citarasa dari *dessert* ini. Diletakan di dua sisi yang bersebrangan dari komponen utama dengan cara *di-pipe*.

Red Bean Sauce: *Sauce* dari kacang merah yang diletakan membentuk lingkaran kecil di sisi komponen utama dan *tape cream*.

Papaya Crumble: Tujuan penggunaan *crumble* adalah sebagai pondasi dari komponen utama, yaitu *pannacotta*

agar tidak bergeser dan sebagai penambahan tekstur yang renyah. Diletakan memanjang secara vertikal di atas piring.

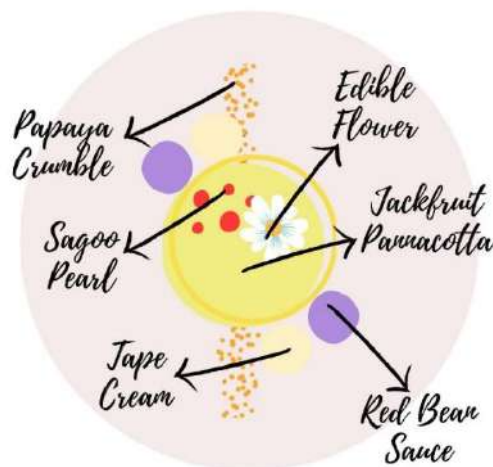
c) Hiasan

Sagu Mutiara: Diletakan di atas komponen utama sebagai penambah tekstur kenyal yang dihasilkan dari sagu mutiara.

Edible Flower: Tujuan penggunaan *edible flower* agar *dessert* ini terlihat lebih menarik dengan kontras warna dari *edible flower*.

GAMBAR 1.5

DESAIN *PLATED DESSERT* ES NONA BEJEJER



Sumber: Olahan Penulis, 2020

C. Tinjauan Produk

Penulis akan memaparkan mengenai tinjauan produk dari Tugas Akhir *Food Presentation* yang meliputi standar resep, *list purchase order*, *recipe cost*, *selling price* dan juga peralatan yang digunakan selama pembuatan produk serta kandungan gizi yang terdapat di dalam setiap menu.

1. Standar Resep

Standar resep adalah resep yang telah dicoba dan dinilai citarasanya oleh para panelis dan merupakan formula yang tertulis bertujuan untuk dijadikan sebagai acuan atau instruksi dalam membuat sebuah produk dalam standar jumlah dan rasa yang telah ditentukan. Adapun standar resep yang dibuat oleh penulis dikategorikan menjadi dua bagian, yaitu produk utama dan produk pendukung. (Tetra, 2016)

TABEL 1.1

STANDAR RESEP *JACKFRUIT PANNACOTTA**Yield: 8 porsi*

<i>Jackfruit Pannacotta</i>				
NO.	METODE	QTY.	BAHAN	KETERANGAN
	Persiapkan			Peralatan dan perlengkapan.
	Hasil			<i>Jackfruit Pannacotta</i>
1.	<i>Bloom</i>	8 gr	Gelatin Bubuk	Dengan air dingin sampai mengembang.
2.	Masak	250 ml 250 ml 90 gr 100 gr	Susu <i>Dairy Cream</i> Gula <i>Puree</i> Nangka	Hingga gula larut dan menghasilkan gelembung kecil. Gelatin yang sudah di- <i>bloom</i> dan masak hingga gelatin larut
	Tambahkan			

TABEL 1.2
LANJUTAN STANDAR RESEP JACKFRUIT PANNACOTTA

<i>Jackfruit Pannacotta</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
2.	Masukan			Campuran <i>pannacotta</i> ke dalam gelas sebanyak ½ bagian gelas.
	Dinginkan			Di dalam lemari pendingin selama +- 4 jam atau sampai <i>pannacotta</i> telah <i>set</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDAR RESEP RED BEAN SAUCE

Yield: 350 ml

<i>Red Bean Sauce</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Persiapkan			Peralatan dan perlengkapan.
	Hasil			<i>Red Bean Sauce</i>
1.	Masak	250 ml	<i>Dairy Cream</i>	Hingga gula larut.
		50 gr	Gula	
	Tambahkan	50 gr	Pasta Kacang Merah	Aduk hingga tercampur rata dan tekstur mengental. Matikan api.

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.4

STANDAR RESEP TAPE CREAM

Yield: 350 ml

<i>Tape Cream</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Persiapkan			Peralatan dan Perlengkapan.
	Hasil			<i>Tape Cream</i>
1.	Hancurkan	100 gr	Tape Singkong	Sampai halus dan tidak menggumpal.
	Kocok	250 ml	<i>Dairy Cream</i>	Hingga <i>medium peak</i> kemudian tambahkan tape singkong yang sudah dihaluskan dan kocok kembali hingga <i>stiff peak</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.5

STANDAR RESEP SAGU MUTIARA

Yield: 100 gr

<i>Sagu Mutiara</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	Masak	100 gr	Sagu Mutiara	Hingga berwarna bening dan teksturnya lembut
	Beri	3 tetes	Pewarna Merah	Masak lagi hingga seluruh sagu mutiara berubah menjadi warna merah.

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.6

STANDAR RESEP TAPE MOUSSE

Yield: 12 porsi

<i>Tape Mousse</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Persiapkan			Peralatan dan perlengkapan.
	Hasil			<i>Tape Mousse</i>
1.	<i>Bloom</i>	90 gr	Gelatin Bubuk	Dengan air dingin hingga mengembang.
	Masak	500 ml 300 gr 200 gr	<i>Dairy Cream</i> Gula <i>Mashed Tape</i>	Hingga gula larut dan tercampur rata. Masak hingga menghasilkan gelembung kecil.
	Tambahkan			Gelatin yang sudah di- <i>bloom</i> lalu masak hingga larut. Matikan api.
2.	Masukan			Campuran <i>mousse</i> ke dalam cetakan silikon lalu dinginkan di lemari pendingin selama +- 4 jam atau sampai <i>mousse</i> menjadi set.

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.7

STANDAR RESEP JACKFRUIT SAUCE

Yield: 100 ml

<i>Jackfruit Sauce</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Persiapkan			Peralatan dan perlengkapan.
	Hasil			<i>Jackfruit Sauce</i>
1.	Haluskan	100 gr	Buah Nangka	Dengan air (1:1) hingga teksturnya seperti <i>puree</i> .
	Masak			<i>Puree</i> dengan api sedang.
	Tambahkan	75 gr	Gula	Lalu masak kembali hingga mengental atau memiliki tekstur seperti <i>sauce</i> . Matikan api.

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.8

STANDAR RESEP PAPAYA CURD

Yield: 500 ml

<i>Papaya Curd</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Persiapkan			Peralatan dan perlengkapan
	Hasil			<i>Papaya Curd</i>
1	<i>Bain Marie</i>	50 gr 150 gr 2 pcs 1 pcs	Gula <i>Puree</i> Pepaya Telur Kuning Telur	Sambil dikocok hingga gula larut dan seluruh bahan tercampur. Tunggu hingga mendidih.

TABEL 1.9

LANJUTAN STANDAR RESEP *PAPAYA CURD*

<i>Papaya Curd</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
2.	Tambahkan	40 gr	<i>Butter</i>	Yang telah dipotong kotak dan dibekukan ke dalam <i>curd</i> .
	Tutup			Wadah dengan <i>plastic wrap</i> hingga menempel pada <i>curd</i> lalu di amkan di lemari pendingin.

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.10

STANDAR RESEP *PAPAYA CRUMBLE**Yield: 400 gr*

<i>Papaya Crumble</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Persiapkan			Peralatan dan perlengkapan.
	Hasil			<i>Papaya Crumble.</i>
1.	Cincang	100 gr	Buah Pepaya	Secara kasar atau masih memiliki tekstur dari pepaya. Letakan di dalam loyang anti lengket.
		70 gr	Tepung Terigu	Dengan menggunakan tangan hingga tercampur rata dan jangan sampai kalis.
	Campur	150 gr	Gula	
		115 gr	<i>Butter</i> (Dingin)	

TABEL 1.11

LANJUTAN STANDAR RESEP *PAPAYA CRUMBLE*

<i>Papaya Crumble</i>				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
2.	Masukan Panggang			Campuran tepung tadi ke dalam loyang, di atas buah pepaya yang telah dicincang. Adonan di dalam oven dengan suhu 190 derajat C selama 30-45 menit atau sampai warnanya berubah kecoklatan.
3.	Tiriskan			Setelah dingin, <i>crumble</i> sudah bisa langsung digunakan.

Sumber: Olahan Penulis, 2020

2. List Purchase Order

Purchase Order atau yang biasa disingkat menjadi PO merupakan sebuah dokumen untuk menunjukkan barang yang hendak dibeli dari pihak penjual yang dibuat oleh pembeli. Selain itu, *purchase order* juga merupakan sebuah kontrak yang akan menjadi kesepakatan mengenai barang yang akan dibeli antara pembeli dan penjual. *Purchase Order* biasanya dikirim dari pembeli kepada penjual. (Utami, 2020)

Pada bagian ini, penulis akan memaparkan bahan – bahan yang digunakan dan dibutuhkan untuk membuat seluruh produk yang telah penulis tuliskan pada poin di atas. Harga yang terdapat di bawah ini merupakan harga terbaru per tahun 2020 yang disesuaikan dengan harga pasar swalayan di Kota Bandung.

TABEL 1.12

LIST PURCHASE ORDER

No.	Bahan	Jumlah	Harga
1.	<i>Butter</i>	1 pack	Rp32.000,-
2.	<i>Dairy Cream</i>	1250 ml	Rp90.750,-
3.	<i>Edible Flower Mix</i>	1 kotak	Rp85.000,-
4.	Gelatin Bubuk	200 gr	Rp60.000,-
5.	Gula Pasir	750 gr	Rp7.500,-
6.	Nangka	200 gr	Rp15.000,-
7.	Pasta Kacang Merah	50 gr	Rp2.500,-
8.	Pepaya	250 gr	Rp3.750,-
9.	Sagu Mutiara	100 gr	Rp2.500,-
10.	Susu Cair	250 ml	Rp4.000,-
11.	Tape Singkong	300 gr	Rp7.800,-
12.	Telur	4 pcs	Rp7.000,-
13.	Tepung Terigu	100 gr	Rp1.200,-
TOTAL			Rp302.920,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

3. Recipe Cost

Recipe Cost adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku dalam satu set menu dengan standar resep tertentu sehingga produk tersebut dapat dijual per satu porsi. Penulis menuliskan harga dari setiap bahan dan biaya yang dikeluarkan oleh setiap menu yang akan disajikan.

TABEL 1.13

RECIPE COST JACKFRUIT PANNACOTTA

(8 porsi)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Nangka	100	Gr	Rp15.000,-	Rp7.500,-
Susu	250	MI	Rp16.200,-	Rp4.050,-
<i>Dairy Cream</i>	250	MI	Rp75.000,-	Rp18.750,-
Gula	90	Gr	Rp10.000,-	Rp900,-
Gelatin Bubuk	8	Gr	Rp30.000,-	Rp2.400,-
<i>Recipe Cost</i>				Rp33.600,-
<i>Cost per Portion</i>				Rp4.200,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.14

RECIPE COST RED BEAN SAUCE

(16 porsi)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
<i>Dairy Cream</i>	250	ml	Rp75.000,-	Rp18.750,-
Gula	50	Gr	Rp10.000,-	Rp500,-
Pasta Kacang Merah	50	Gr	Rp50.000,-	Rp2.500,-
<i>Recipe Cost</i>				Rp21.750,-
<i>Cost per Portion</i>				Rp1.359,38,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.15

RECIPE COST TAPE CREAM

(8 porsi)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
<i>Dairy Cream</i>	250	ml	Rp75.000,-	Rp18.750,-
Tape Singkong	100	Gr	Rp13.000,-	Rp2.600,-
<i>Recipe Cost</i>				Rp21.350,-
<i>Cost per Portion</i>				Rp2.668,75,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.16

RECIPE COST SAGU MUTIARA

(16 porsi)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Sagu Mutiara	100	Gr	Rp25.000,-	Rp2.500,-
<i>Recipe Cost</i>				Rp2.500,-
<i>Cost per Portion</i>				Rp156.25,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.17

RECIPE COST TAPE MOUSSE

(12 porsi)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
<i>Dairy Cream</i>	500	ml	Rp75.000,-	Rp37.500,-
Gula	300	Gr	Rp10.000,-	Rp3.000,-
Gelatin Bubuk	90	Gr	Rp30.000,-	Rp9.180,-
Tape Singkong	200	Gr	Rp13.000,-	Rp5.200,-
<i>Recipe Cost</i>				Rp54.880,-
<i>Cost per Portion</i>				Rp4.573,33,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.18

RECIPE COST JACKFRUIT SAUCE

(4 porsi)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Nangka	100	Gr	Rp15.000,-	Rp7.500,-
Gula	75	Gr	Rp10.000,-	Rp750,-
<i>Recipe Cost</i>				Rp8.250,-
<i>Cost per Portion</i>				Rp2.625,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.19

RECIPE COST PAPAYA CURD

(8 porsi)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Pepaya	150	Gr	Rp15.000,-	Rp2.250,-
Gula	300	Gr	Rp10.000,-	Rp3.000,-
Telur	3	pcs	Rp28.000,-	Rp5.250,-
<i>Butter</i>	40	Gr	Rp32.000,-	Rp5.638,-
<i>Recipe Cost</i>				Rp16.138,-
<i>Cost per Portion</i>				Rp2.017,25,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.20

RECIPE COST PAPAYA CRUMBLE

(8 porsi)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar	Total Harga
Tepung Terigu	70	Gr	Rp12.000,-	Rp840,-
Gula	150	Gr	Rp10.000,-	Rp1.500,-
Pepaya	100	Gr	Rp15.000,-	Rp1.500,-
<i>Butter</i>	115	Gr	Rp32.000,-	Rp16.211,-
<i>Recipe Cost</i>				Rp20.051,-
<i>Cost per Portion</i>				Rp2.506,38,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

4. Selling Price

Selling Price adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa untuk ditransplasikan dengan presentase keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan. (Risvanti, 2018) Rumus yang akan penulis gunakan untuk menghitung *selling price* adalah sebagai berikut:

$$\mathbf{Selling\ Price = Food\ Cost : Cost\ \% \times 100}$$

Sumber: Buku “*Math & English for Hospitality and Catering*”

TABEL 1.21

SELLING PRICE ES NONA DESSERT IN GLASS

Hasil: 4 porsi

NO.	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	<i>Jackfruit Pannacotta</i>	Rp4.200,-
2	<i>Red Bean Sauce</i>	Rp1.359,38,-
3	<i>Tape Cream</i>	Rp2.668,75,-
4	<i>Sagu Mutiara</i>	Rp156.25,-
5	<i>Edible Flower</i>	Rp8.000,-
Total		Rp16384.38,-
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp46.812,5142,-
<i>Actual Selling Price</i>		Rp48.000,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.22

SELLING PRICE ES NONA SUNSET

Hasil: 4 porsi

NO.	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	<i>Tape Mousse</i>	Rp4.573,33,-
2	<i>Jackfruit Sauce</i>	Rp2.625,-
3	<i>Papaya Curd</i>	Rp2.017,25,-
4	<i>Sagu Mutiara</i>	Rp156.25,-
Total		Rp9.371.83,-
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp26.776,6571,-
<i>Actual Selling Price</i>		Rp28.000,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.23

SELLING PRICE ES NONA KHATULISTIWA

Hasil: 4 porsi

NO.	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	<i>Tape Mousse</i>	Rp4.573,33,-
2	<i>Red Bean Sauce</i>	Rp1.359,38,-
3	<i>Papaya Curd</i>	Rp2.017,25,-
4	Sagu Mutiara	Rp156.25,-
5	Nangka	Rp3.750,-
Total		Rp11.856,21,-
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp33.874,8857,-
<i>Actual Selling Price</i>		Rp35.000,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.24

SELLING PRICE ES NONA LAWAR

Hasil: 4 porsi

NO.	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	<i>Tape Mousse</i>	Rp4.573,33,-
2	<i>Red Bean Sauce</i>	Rp1.359,38,-
3	<i>Papaya Crumble</i>	Rp2.506,38,-
4	Nangka	Rp3.750,-
5	<i>Edible Flower</i>	Rp8.000,-
Total		Rp20.189,09,-
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp57.683,1142,-
<i>Actual Selling Price</i>		Rp60.000,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.25

SELLING PRICE ES NONA BEJEJER

Hasil: 4 porsi

NO.	KOMPONEN	COST PER PORTION
1	<i>Jackfruit Pannacotta</i>	Rp4.200,-
2	<i>Red Bean Sauce</i>	Rp1.359,38,-
3	<i>Tape Cream</i>	Rp2.668,75,-
4	<i>Sagu Mutiara</i>	Rp156.25,-
5	<i>Edible Flower</i>	Rp8.000,-
6	<i>Papaya Crumble</i>	Rp2.506,38,-
Total		Rp18.890,76,-
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp53.973,6,-
<i>Actual Selling Price</i>		Rp55.000,-

Sumber: Olahan Penulis, 2020


5. Kebutuhan Alat

Berikut adalah alat – alat yang digunakan dalam proses pembuatan 5

plated dessert tersebut:




TABEL 1.26

KEBUTUHAN ALAT

NO.	Alat	Jumlah	Fungsi
1.	Timbangan Digital 	1 buah	Untuk menimbang semua bahan yang diperlukan agar sesuai dengan resep.

TABEL 1.27

LANJUTAN KEBUTUHAN ALAT

2.	<p><i>Sauce Pan</i></p> 	2 buah	Untuk mengolah tape <i>mousse</i> , <i>jackfruit pannacotta</i> , sagu mutiara, <i>papaya curd</i> , dan <i>red bean sauce</i> .
3.	<p><i>Balloon Whisk</i></p> 	1 buah	Untuk mengaduk pada saat proses pembuatan tape <i>mousse</i> , <i>jackfruit pannacotta</i> dan <i>red bean sauce</i> .
4.	<p><i>Big Bowl</i></p> 	1 buah	Untuk wadah bahan – bahan dengan jumlah yang banyak.

TABEL 1.28

LANJUTAN KEBUTUHAN ALAT

5.	<p>Cetakan Silikon uk, 3 cm x 8 cm x 3 cm</p> 	1 buah	Untuk mencetak tape <i>mousse</i> pada <i>plated dessert</i> es nona lawar.
6.	<p>Cetakan Silikon uk. 4 cm x 2 cm</p> 	1 buah	Untuk mencetak tape <i>mousse</i> pada <i>dessert</i> es nona khatulistiwa.
7.	<p>Cetakan silikon uk. 6,8 cm x 2 cm</p> 	1 buah	Untuk mencetak tape <i>mousse</i> pada <i>dessert</i> es nona bejejer.




TABEL 1.29

LANJUTAN KEBUTUHAN ALAT

8.	<p><i>Mixer</i></p> 	1 buah	Untuk mengocok <i>tape cream</i> .
9.	<p>Sendok</p> 	3 buah	Untuk mengukur bahan yang diperlukan dan sebagai pengaduk bahan – bahan yang diolah agar tercampur.
10.	<p><i>Small Bowl</i></p> 	2 buah	Sebagai wadah untuk menaruh bahan – bahan yang sudah ditimbang atau sebagai wadah untuk mencampur dan menyimpan bahan.




TABEL 1.30

LANJUTAN KEBUTUHAN ALAT

11.	<p>Kompur</p> 	1 buah	Untuk memasak dan mengolah bahan – bahan.
12.	<p>Gelas Ukur</p> 	1 buah	Untuk mengukur bahan – bahan cair dan sebagai wadah untuk menuangkan <i>tape mousse</i> dan <i>jackfruit pannacotta</i> ke dalam cetakan.
13.	<p>Saringan</p> 	1 buah	Untuk menghaluskan <i>tape singkong</i> agar tidak ada tekstur kasar.




TABEL 1.31

LANJUTAN KEBUTUHAN ALAT

14.	Kuas 	1 buah	Untuk <i>plating red bean sauce</i> pada <i>dessert es nona khatulistiwa</i> .
15.	<i>Pastry Nozle</i> 	2 buah	Untuk <i>pipe tape cream</i> dan <i>papaya curd</i> .
16.	Talenan 	1 buah	Sebagai alas untuk memotong bahan – bahan.




TABEL 1.32

LANJUTAN KEBUTUHAN ALAT

17.	Loyang 	1 buah	Wadah untuk memanggang <i>papaya crumble</i> .
18.	Pisau 	1 buah	Untuk memotong bahan – bahan.
19.	<i>Wax Paper</i> 	1 buah	Sebagai alas dari loyang agar bahan yang akan dipanggang.




TABEL 1.33

LANJUTAN KEBUTUHAN ALAT

20.	<p><i>Hand Gloves</i></p> 	3 buah	Agar produk yang <i>ready-to-eat</i> agar tangan tidak langsung menyentuh makanan dan makanan tidak terkontaminasi.
21.	<p>Gelas</p> 	4 buah	Sebagai tempat penyajian dari <i>jackfruit pannacotta</i> .
22.	<p>Piring</p> 	20 buah	Sebagai tempat penyajian dari <i>tape mousse</i> dan <i>jackfruit pannacotta</i> .

TABEL 1.34

LANJUTAN KEBUTUHAN ALAT

23.	<i>Piping Bag</i> 	2 buah	Sebagai wadah untuk menyimpan <i>condiment</i> yang akan di- <i>pipe</i> .
24.	Oven 	1 buah	Untuk memanggang <i>papaya crumble</i> .
25.	<i>Chiller</i> 	1 buah	Untuk mendinginkan <i>pannacotta</i> dan <i>mousse</i> agar <i>set</i> dan sebagai <i>storage</i> .

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2020

6. Kandungan Gizi

Sebagai mahasiswa yang bergerak di bidang *food and beverage*, hendaknya penulis memperhatikan kandungan gizi yang terdapat pada setiap *dessert* yang akan disajikan karena kandungan gizi dalam membantu metabolisme manusia dengan memilih sumber makanan yang tepat. Penulis merujuk kepada formula *my fitness pal* pada data kandungan gizi di bawah ini.

TABEL 1.35

KANDUNGAN GIZI ES NONA *DESSERT IN GLASS*

Takaran Saji: 1 porsi

Nama Komponen	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
<i>Jackfruit Pannacotta</i>	87 gr	125	4	10	8
<i>Red Bean Sauce</i>	21 gr	61	0	6	1
<i>Tape Cream</i>	44 gr	133	1	11	6
Sagu Mutiara	6 gr	21	0	0	5
Total per Porsi		340	5	27	20

Sumber: <http://www.myfitnesspal.com>

TABEL 1.36

KANDUNGAN GIZI ES NONA *SUNSET*

Takaran Saji: 1 porsi

Nama Komponen	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
<i>Tape Mousse</i>	90 gr	181	8	13	9
<i>Jackfruit Sauce</i>	44 gr	27	0	0	7
<i>Papaya Curd</i>	45 gr	68	2	6	2
Sagu Mutiara	6 gr	21	0	0	5
Total per Porsi		297	10	19	23

Sumber: <http://www.myfitnesspal.com>

TABEL 1.37

KANDUNGAN GIZI ES NONA KHATULISTIWA

Takaran Saji: 1 porsi

Nama Komponen	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
<i>Tape Mousse</i>	90 gr	181	8	13	9
<i>Red Bean Sauce</i>	21 gr	61	0	6	1
<i>Papaya Curd</i>	45 gr	68	2	6	2
Sagu Mutiara	6 gr	21	0	0	5
Total per Porsi		331	10	25	17

Sumber: <http://www.myfitnesspal.com>

TABEL 1.38

KANDUNGAN GIZI ES NONA LAWAR

Takaran Saji: 1 porsi

Nama Komponen	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
<i>Tape Mousse</i>	90 gr	181	8	13	9
<i>Red Bean Sauce</i>	21 gr	61	0	6	1
<i>Papaya Crumble</i>	15 gr	143	1	12	9
Total per Porsi		385	9	31	9

Sumber: <http://www.myfitnesspal.com>

TABEL 1.39

KANDUNGAN GIZI ES NONA BEJEJER

Takaran Saji: 1 porsi

Nama Komponen	Jumlah	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
<i>Jackfruit Pannacotta</i>	87 gr	125	4	10	8
<i>Red Bean Sauce</i>	21 gr	61	0	6	1
<i>Papaya Crumble</i>	15 gr	143	1	12	9
Sagu Mutiara	6 gr	21	0	0	5
<i>Tape Cream</i>	44 gr	133	1	11	6
Total per Porsi		483	6	39	

Sumber: <http://www.myfitnesspal.com>