



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Makanan juga mempunyai standard gizi untuk kebutuhan manusia. Kuliner makanan Indonesia juga termasuk salah satu bidang yang meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat indonesia.

Seiring berkembangnya zaman, *trend* makanan dari budaya luar mulai masuk ke indonesia dan berkembang sangat pesat dan semakin banyak yang membuka usaha di bidang makanan dengan tema makanan yang berasal dari negara luar Indonesia. Kuliner juga merupakan bagian dari identitas budaya indonesia. Indonesia memiliki beraneka ragam kuliner dari setiap daerah yang terdapat di Indonesia. Salah satu jenis kuliner yang disajikan oleh berbagai daerah Indonesia adalah *dessert*.

*Dessert* merupakan hidangan penutup. Sebagai hidangan penutup *dessert* harus menyegarkan. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. *Dessert* umumnya dibagi 2 kelompok yaitu : *hot dessert* dan *cold dessert* (Hamidah, 2016 : 152). *Dessert* telah menjadi pelengkap dalam sebuah rangkaian menu yang dapat disajikan sebelum maupun menyantap makanan utama. *Dessert* selalu hadir dalam memeriahkan acara dengan cita rasa yang sangat menyegarkan dan mengunggah selera para penikmatnya. Berdasarkan pilihan bahan yang bermutu dan rasa yang lezat maka akan memberikan hasil *dessert* yang bagus dan dapat di nikmati (Tim Ide Masak, 2020).

Dunia kuliner dalam Indonesia khususnya di bidang pastry mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Ini dapat dilihat dari semakin banyaknya pembahasan mengenai dunia kuliner di koran, majalah, televisi maupun media social, dan juga dengan meningkatnya industry yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman di Indonesia dari tahun ke tahun. Pastry merupakan suatu bidang dalam makanan dan minuman di Indonesia dari tahun ke tahun (Susanti, 2016 ).

*Pastry* merupakan suatu bidang dalam pembuatan suatu produk makanan dengan tingkat kreativitas yang tinggi. Produk *pastry* tidak hanya mengutamakan kualitas rasa, tetap juga sangat mementingkan seni dan kerapian dari penampilan makanan tersebut yang bisa dinikmati oleh orang yang mengkonsumsinya. Dunia *pastry* sudah mulai berkembang dan dikenal oleh banyak masyarakat, dan juga banyak produk dari pastry tersebut yang berupa kue maupun cemilan telah banyak digemari oleh masyarakat.

Sesuai dengan perkembangan zaman , inovasi terus dikembangkan demi menciptakan kepuasan bagi para penikmatnya. Tren *pastry* yang terus berubah, sehingga memunculkan produk *pastry* yang baru dengan beraneka ragam rasa dan penampilan yang unik dan menarik perhatian. Salah satu dari produk *pastry* yang sedang banyak masyarakat gemari adalah mousse.

*Mousse* merupakan suatu hidangan penutup (*dessert*) dengan berbagai rasa yang bervariasi dengan teksturnya yang lembut yang menggunakan bahan utama dari cream, susu, telur dan gelatine. Mousse merupakan hidangan penutup yang sangat digemari oleh banyak masyarakat karena teksturnya yang lembut. Perkembangan mousse sangat pesat di berbagai negara mulai dari eropa sampai

dengan asia, sehingga munculnya mousse dengan berbagai rasa seperti coklat, kopi , green tea , buah buahan dan lain lain.

Perkembangan industri makanan dan minuman di Indonesia terus menerus mengalami peningkatan hingga akhirnya banyak pengusaha yang terus menerus meningkatkan kreativitas berkarya dalam memberikan dan membuat makanan ataupun minuman yang sangat menarik perhatian masyarakat. Bahkan pengusaha sekalipun membuat sesuatu yang berharga melalui kreatifitas yang dibuat melalui hidangan sehingga perlu sekali untuk membaca dan melihat secara lapang apa yang seharusnya menarik perhatian masyarakat. Pengusaha makanan ataupun masyarakat sekitar juga pasti harus memikirkan hal yang berbeda dengan yang lainnya. Hal tersebut memberikan nilai yang memang sangat mirip dengan *cake* asal Prancis ini disebut *Entremet*. Pembuatan *entremets* membutuhkan *Cake Decoration*.

*Cake Decoration* merupakan seni artistik dalam pembuatan kue, tidak hanya soal membuat kue yang lezat namun juga seperti membuat karya seni yang dapat dimakan dengan aspek visualisasi, kreativitas dan seni (Smarpluspro, 2018). Perkembangan *Cake Decoration* dari tahun ke tahun semakin beragam, salah satu gaya dekorasi yang sedang tren saat ini khususnya untuk *cake* jenis *Entremet*. Perkembangan *cake decoration* dari tahun ke tahun semakin beragam, salah satu gaya dekorasi yang sedang tren ini khususnya untuk *cake* jenis *Entremet* (Smarpluspro, 2018).

*Entremet Cake* adalah *cake* yang cukup menarik karena berasal dari Prancis. *Entremet Cake* ini adalah *mousse cakes* dengan memiliki tekstur yang menarik karena memiliki perbedaan dengan *cake-cake* pada umumnya. *Entremet Cake*

memang memiliki tekstur yang berbeda pada cake lain dan secara khusus entremet memiliki *mirror glaze* sebagai teknik finishingnya. *Mirror Glaze* ini merupakan tampilan *cake* yang halus seperti kaca. Cara tersebut sudah menjadi salah satu teknik *finishing* yang sering digunakan di Prancis, tetapi cara inilah yang masih menjadi trend baru di Indonesia. *Entremet* ditemukan dalam edisi *Le Viander* pada pertengahan awal abad ke-14 di Prancis. *Cake* ini memberikan gambaran hidangan yang relatif sederhana dan berwarna sangat cerah. Saat ini, bukan hal yang tabu lagi karena perkembangan teknologi maka beberapa orang di Indonesia mungkin sudah mengenal apa itu *Entremet*. Di Indonesia sudah ada beberapa pelaku bisnis makanan membuat entremet karena memiliki tampilan yang cukup menarik masyarakat dan uniknya entremet memiliki design corak yang berbeda antar setiap entremet karena biasanya teknik *glazing* menghasilkan corak yang abstrak. Tak hanya pada tampilannya saja tetapi dari rasanya juga memiliki rasa yang cukup menarik karena berbeda dengan *cake* pada umumnya. Rasa yang ada pada *Entremet* memiliki rasa yang sangat kekinian seperti *mango chizu*, *hazelnut praline*, *ispahan* dan ada juga yang bervariasi alkohol. Selain itu *entremet* memiliki beberapa layer yang memang sangat cukup menarik dalam pembuatannya dan menarik bagi pembeli karena memiliki beberapa layer yang berbeda yakni *Mousse*, *Cake*, *Crunchy* dan *Jelly*.

*Entremet cake* selalu identik dengan penampilan *mirror glaze* di atasnya sebagai topping yang memperindah kualitas cake dengan tekstur yang cantik dan diberikan sentuhan *mirror glaze* pada bagian *cake* yang dibuat. Menurut (Rahmadewi & Sabila, 2019), Saat ini, zaman yang sangat modern juga beranggapan bahwa *pastry chef* modern mengartikan *entremet* sebagai *mousse cake*

berlapisan dengan varian rasa di setiap lapisannya yang modern. Tekstur yang memiliki keragaman ini memberikan cita rasa yang menarik jika di nikmati bersama secara keseluruhan. Menurut (Migoya & Francisco, 2012), *entremet* sebenarnya memiliki 5 komponen dasar yang perlu diketahui yaitu *base*, *body*, *elemen berlapis coating* dan *garnish*. Komponen pertama adalah base yang menjadi komponen paling awal dan paling bawah dari cake yang akan dibuat. Biasanya berupa *streusel*, kulit tart, bolu atau dasar yang mempunyai tekstur kokoh karena digunakan sebagai penompang dari komponen lainnya. *Body* menjadi lapisan kedua dikarenakan menjadi komponen yang mengandung cita rasa yang paling tinggi dan memberikan bagian terbesar dari kue yang dibuat serta menjadi induk bagi cake karena berupa tipe tekstur yang berasal dari produk krim seperti varian *cream* atau *mousse*. Komponen yang ketiga menjadi komponen yang berlapisan dari *body cake* dan berada di atas *base* sehingga memiliki tujuan untuk mengatur tekstur, rasa tambahan serta menjadi bagian inklusi. Komponen ke-empat adalah coating yang menjadi komponen dalam melapisi *cake* dengan tujuan sebagai pelindung cake atau pelapis *cake* yang dapat membantu tekstur komponen *base* dan *body* agar tetap terjaga tekstur, rasa, posisi dan menjadi dasar untuk komponen *garnish*. Biasanya *Coating* memiliki tekstur yang berfungsi menjaga rasa yang ada di *cake* agar tidak mudah menghilangkan rasa inti *cake*. Komponen terakhir adalah *garnish* atau biasa dikenal sebagai hiasan. *Garnish* mempunyai fungsi untuk memberikan tampilan visual yang menarik untuk memberikan kesan yang sangat estetik sehingga menarik perhatian seseorang untuk merasakan *cake* yang ditampilkan. Setelah itu *cake* bisa dilapisi dengan *mirror glaze* untuk memberikan visual *cake* yang lebih memperindah kualitas *cake* yang disusun. *Entremet cake* dengan kualitas cake yang

baik memiliki peminat dari berbagai negara di dunia. Salah satu peminat *entremets cake* adalah masyarakat Indonesia.

*Entremet Cake* berdasarkan trend yang ada di Indonesia sangat dikenal pada anak-anak muda terutama perempuan, karena tampilan *Entremet* memang sangat memikat perempuan untuk menikmati kelezatan dari *Cake* unik asal Prancis tersebut (Nisya, 2019). *Entremet* tak hanya dikenal oleh anak-anak muda saja tetapi dari kalangan manapun. *Entremet* sangat diminati karena tampilan dan rasa yang sangat berbeda pada *cake* umumnya. Tahun sebelumnya tiga pakar pastry memberikan pendapatnya soal tren mengenai hiasan cake. Darryl Iswaratioso , Executive Pastry Chef Cacaote mengatakan bahwa mirror glazing cake yang saat ini sedang sangat populerr di Eropa , Australia dan Amerika akan Populer di tahun ini dan berikutnya. Sependapat dengan Derryl , Angelita Wijaya , Pastry Chef sekaligus pemilik Angelita Patisserie juga mengatakan bahwa di tahun ini mirror glazing untuk cake akan tetap populer, tetapi dengan inovasi terbaru seperti metallic shiny glaze. (Lusiana Mustinda , 2018).

Bisnis Online Cakery yang bergerak special entremets mulai bermunculan sejak tahun 2018. Banyak nya online cakery yang bergerak khusus dibidang entrement menandakan bahwa adanya demand terhadap produk Mirror Glaze Entremet. Berikut beberapa Akun Instagram bisnis online cakery yang bergerak dibidang special entremets.

1. Le Gout Patisserie
2. Nummies n Co
3. Choco n Co
4. Cakezia.id

5. Mk Patisserie
6. Mysister Cupcake
7. Peche Cakery
8. Mane bakes
9. Monocreme \_ Patisserie
10. Laurencia Patisserie
11. Delightsbite
12. Lincak Cakes
13. Kaorie Patisserie
14. Leverre id
15. Cla Kitchen

Selain itu data yang diperoleh dari MK patisserie yaitu Online Cakery yang berfokus di *entremets* sejak tahun 2020, penjualan product meningkat signifikan sejak mengeluarkan menu *Mirror Glaze Entremet*.

Data Penjualan Mk Patisserie sebagai salah satu Online Cakery yang bergerak khusus dibidang *entremets* sejak tahun 2020. Dengan kapasitas home cakery , Mk Patisserie dapat menjual 5-10 Mirror glaze enteremet per harinya untuk *weekdays* dan 8-12 Mirror Glaze Entremet per harinya untuk *weekends*.



### GAMBAR 1

Data Penjualan Mk Patisserie Oktober 2020 – Januari 2022

Waktu		Total Pendapatan	
2020	Oktober	IDR 1.930.000,00	
	November	IDR 17.670.000,00	816%
	Desember	IDR 39.690.000,00	125%
2021	Januari	IDR 37.460.000,00	-6%
	Febuari	IDR 49.500.000,00	32%
	Maret	IDR 47.130.000,00	-5%
	April	IDR 60.405.000,00	28%
	Mei	IDR 57.945.000,00	-4%
	Juni	IDR 49.165.000,00	-15%
	Juli	IDR 41.965.000,00	-15%
	Agustus	IDR 41.260.000,00	-2%
	September	IDR 44.995.000,00	9%
	Oktober	IDR 50.030.000,00	11%
	November	IDR 54.030.000,00	8%
	Desember	IDR 65.730.000,00	22%
2022	Januari	IDR 68.215.000,00	4%
		Peningkatan	
		Penurunan	

Sumber : Mk Patisserie (2021)

Namun, berdasarkan sumber sumber yang telah kami teliti masih belum ditemukan entremets dengan cita rasa nusantara. Selain itu, umumnya orang tua menyukai rasa rasa cake nusantara namun daya tarik *cake entremet* sampai saat ini sangat diminati dari orang muda hingga orang tua karena tampilannya.

Berdasarkan data kuisisioner dengan responden sebanyak 148 responden. sebanyak 92.6% belum pernah mendengar *Entremets Cake* cita rasa khas nusantara. Sebanyak 96.6% belum pernah mencoba *Entremets Cake* cita rasa nusantara. Selain itu sebanyak 43.7% sangat tertarik, dan 28.6 % tertarik untuk mencoba entremets dengan cita rasa nusantara seperti rasa Pandan Gula Malaka , Kopi Gula Aren , Kacang Hijau, Es Pisang Hijau, Es Teler , Es Doger )

Responden kuisioner yang berjudul ketertarikan terhadap Entremet Cake dengan Cita Rasa Nusantara sebanyak 98% berumur 18 – 26 tahun , sebagian besar sebanyak 32.4% berdomisili Jakarta.

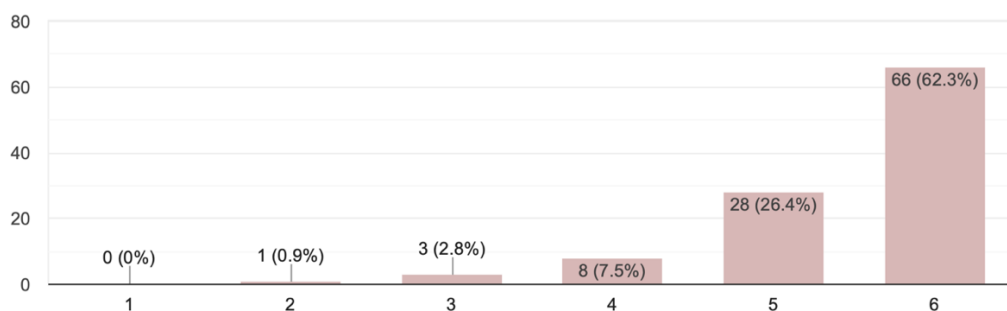
Dalam menentukan rasa rasa nusantara yang akan dikolaborasikan dengan entremets kami menggunakan referensi serta tambahan kuisioner yang kami sebarakan. Hasil dari kuisioner tersebut yang telah diisi dari 106 repondsen antara lain :

Pernyataan pertama adalah selera orang tua lebih cocok atau menyukai enrremet dengan cita rasa nusantara dibandingkan dengan cita rasa original. 62.3% memberikan pernyataan sangat setuju , 26.4% memberikan pernyataan setuju , 7 % memberikan pernyataan agak setuju , 2.8% memberikan pernyataan agak tidak setuju dan 0.9% menyatakan tidak setuju.

#### GAMBAR 5

Pernyataan : Selera Orang tua lebih cocok atau menyukai Entremet dengan cita rasa nusantara dibandingkan cita rasa original

Selera Orang tua lebih cocok / menyukai Entremet dengan Cita Rasa Nusantara( Seperti Klepon , kacang hijau , es teh , kopi gula aren , es kelapa ...a original (seperti ispahan , macchiato dan lainnya).  
106 responses



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

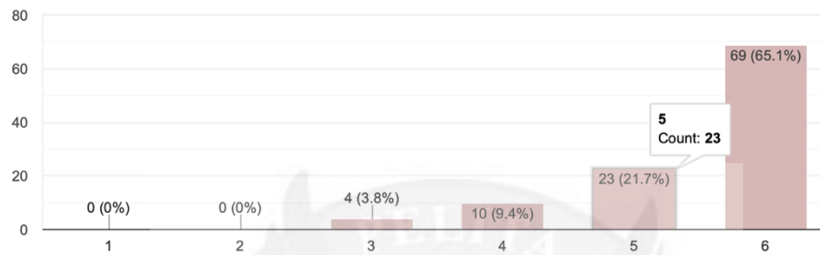
Pernyataan kedua adalah kopi gula aren termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 65.1%

memberikan pernyataan sangat setuju, 21.7% memberikan pernyataan setuju, 9.4% memberikan pernyataan agak setuju dan 3.8% memberikan pernyataan agak tidak setuju.

### GAMBAR 3

Pernyataan : Kopi Gula Aren termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entrmemet dengan Cita Rasa Nusantara

Kopi Gula Aren termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara  
106 responses



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

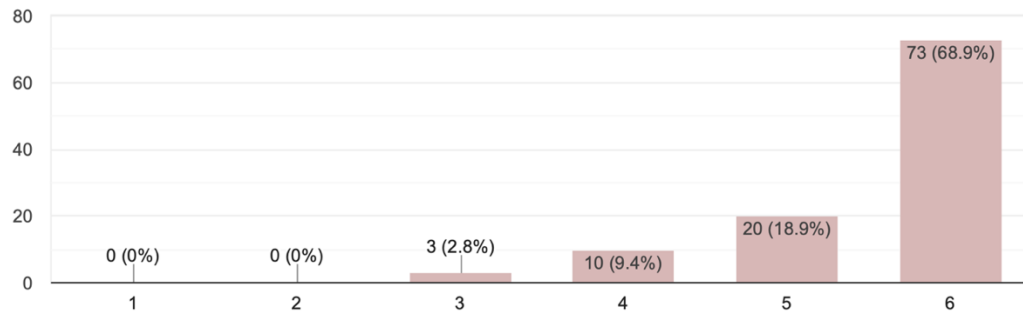
Pernyataan ketiga adalah Klepon termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 68.9% memberikan pernyataan sangat setuju, 18.9% memberikan pernyataan setuju , 9.4% memberikan pernyataan agak setuju dan 2.8% memberikan pernyataan agak tidak setuju.

#### GAMBAR 4

Pernyataan : Klepon termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

Klepon termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

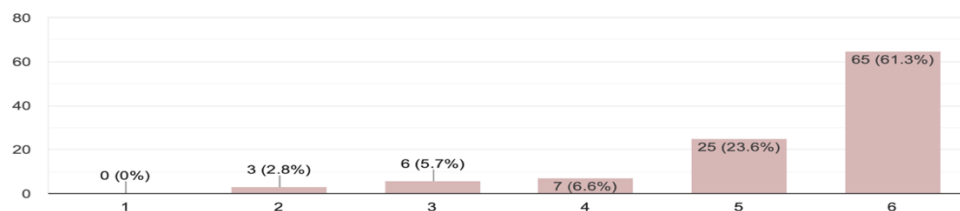
Pernyataan keempat adalah Es Pisang Ijo termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 61.3% memberikan pernyataan sangat setuju, 23.6% memberikan pernyataan setuju, 6.6% memberikan pernyataan agak setuju, 5.7% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 2.8% memberikan pernyataan tidak setuju.

#### GAMBAR 5

Pernyataan : Es Pisang Ijo termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

Es Pisang Ijo termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

Pernyataan kelima adalah Kacang Hijau termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 56.6 % memberikan pernyataan sangat setuju, 17.9% memberikan pernyataan setuju, 13.2%

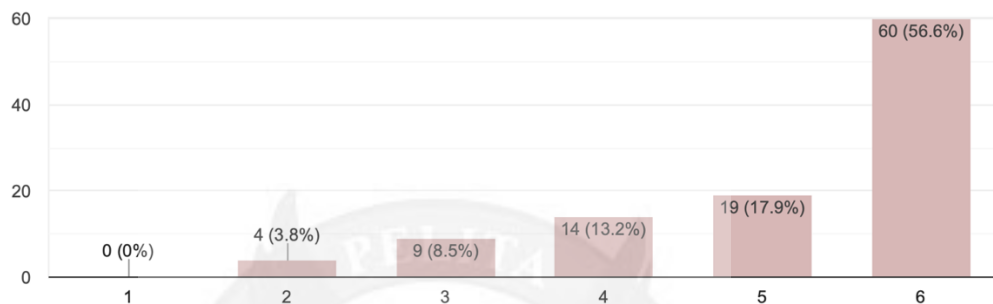
memberikan pernyataan agak setuju, 8.5% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 3.8 % memberikan pernyataan tidak setuju

#### **GAMBAR 6**

**Pernyataan : Kacang Hijau termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara**

Kacang Hijau termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

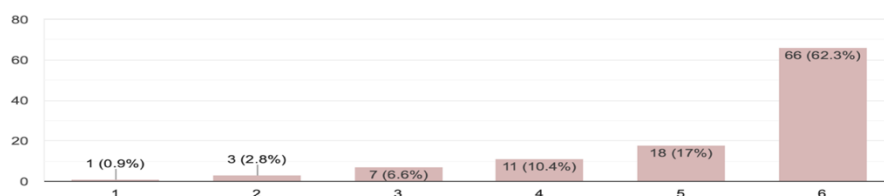
Pernyataan keenam adalah Ketan Hitam termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 62.3 % memberikan pernyataan sangat setuju, 17% memberikan pernyataan setuju , 10.4% memberikan pernyataan agak setuju, 6.6% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 2.8 % memberikan pernyataan tidak setuju.

#### **GAMBAR 7**

**Pernyataan : Ketan Hitam termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara**

Ketan Hitam termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses

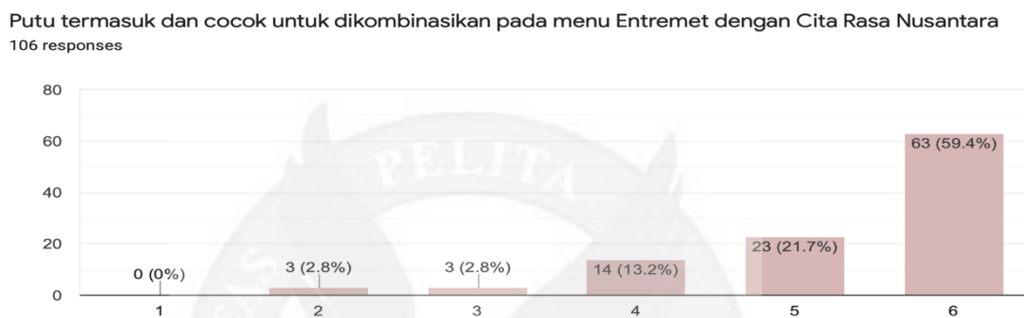


Sumber : Hasil Olah Data (2021)

Pernyataan ketujuh adalah Putu termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 59.4 % memberikan pernyataan sangat setuju, 21.7% memberikan pernyataan setuju , 13.2% memberikan pernyataan agak setuju, 2.8% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 2.8 % memberikan pernyataan tidak setuju

### GAMBAR 8

Pernyataan : Putu termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

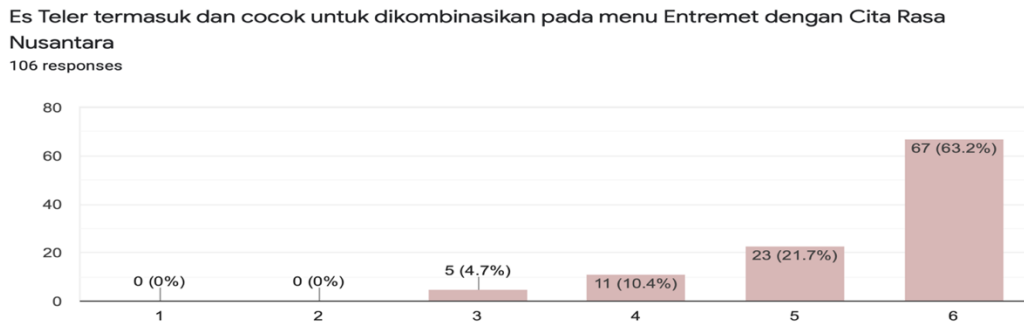


Sumber : Hasil Olah Data (2021)

Pernyataan kedelapan adalah Es Teler termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 63.2 % memberikan pernyataan sangat setuju, 21.7% memberikan pernyataan setuju , 10.4% memberikan pernyataan agak setuju, 4.7% memberikan pernyataan agak tidak setuju.

### GAMBAR 9

Pernyataan : Es Teler termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

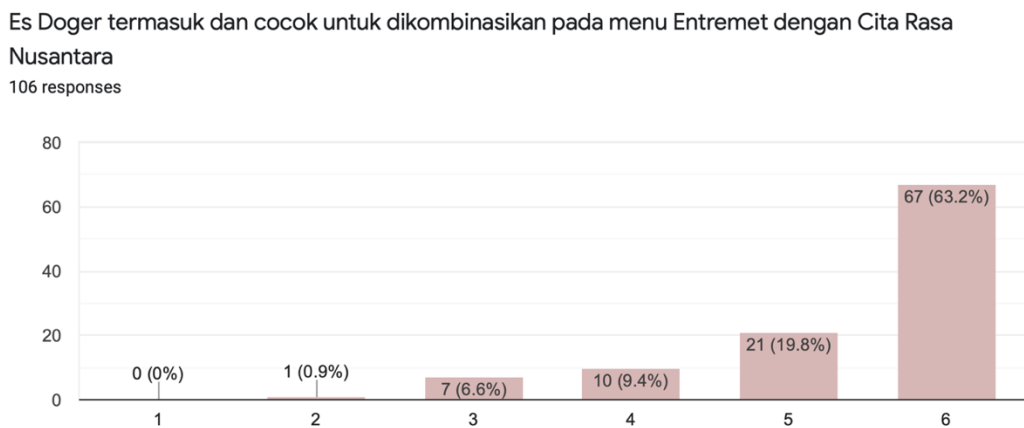


Sumber : Hasil Olah Data (2021)

Pernyataan kesembilan adalah Es Doger termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 63.2 % memberikan pernyataan sangat setuju, 19.8% memberikan pernyataan setuju , 9.4% memberikan pernyataan agak setuju, 6.6% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 0.9 % memberikan pernyataan tidak setuju

### GAMBAR 10

Pernyataan : Es Doger termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

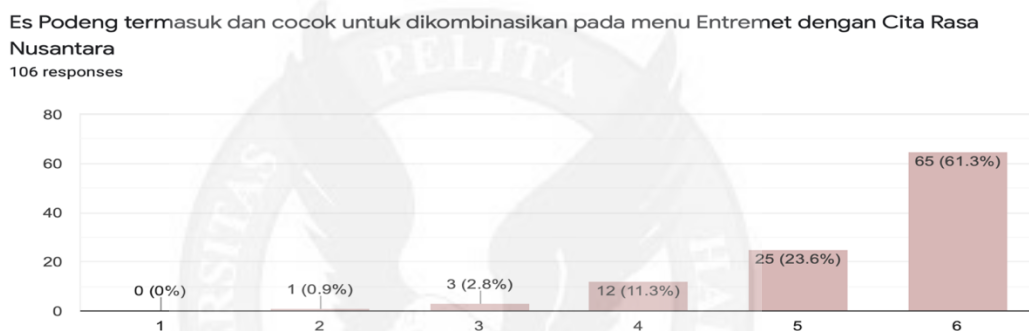


Sumber : Hasil Olah Data (2021)

Pernyataan Kesepuluh adalah Es Podeng termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 61.3% memberikan pernyataan sangat setuju, 23.6% memberikan pernyataan setuju, 11.3% memberikan pernyataan agak setuju, 2.8% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 0.9 % memberikan pernyataan tidak setuju.

### GAMBAR 11

Pernyataan : Es Podeng termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

Pernyataan Kesebelas adalah Martabak termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 67.9 % memberikan pernyataan sangat setuju, 15.1% memberikan pernyataan setuju , 5.7% memberikan pernyataan agak setuju, 9.4% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 0.9 % memberikan pernyataan tidak setuju.

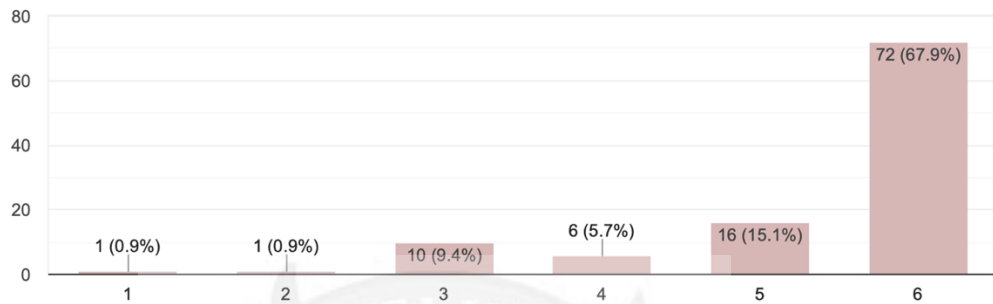


## GAMBAR 12

Pernyataan : Martabak termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

Martabak termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses



Sumber : Hasil Olah Data ( 2021)

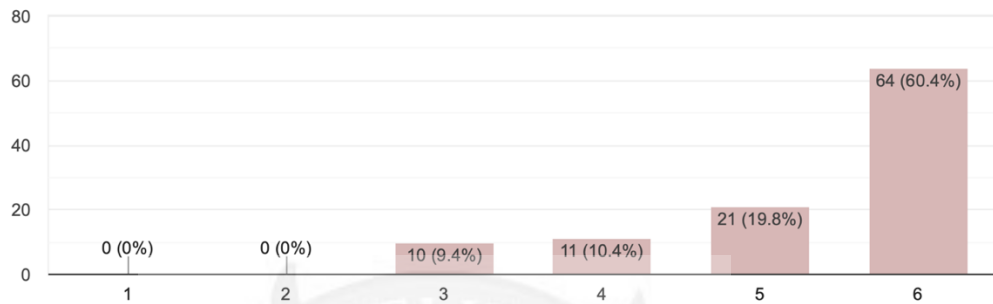
Pernyataan Kedua belas adalah Es Kelapa termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 60.4 % memberikan pernyataan sangat setuju, 19.8 % memberikan pernyataan setuju , 10.4% memberikan pernyataan agak setuju, 9.4% memberikan pernyataan agak tidak setuju.

### GAMBAR 13

Pernyataan : Es kelapa termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

Es Kelapa termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

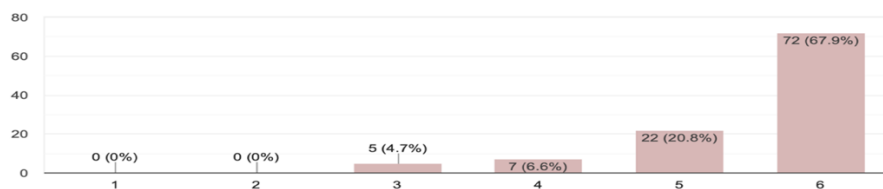
Pernyataan Ketiga belas adalah Es cendol termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 67.9 % memberikan pernyataan sangat setuju, 20.8% memberikan pernyataan setuju , 6.6% memberikan pernyataan agak setuju, 4.7% memberikan pernyataan agak tidak setuju, .

### GAMBAR 14

Pernyataan : Es Cendol termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

Es Cendol termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses

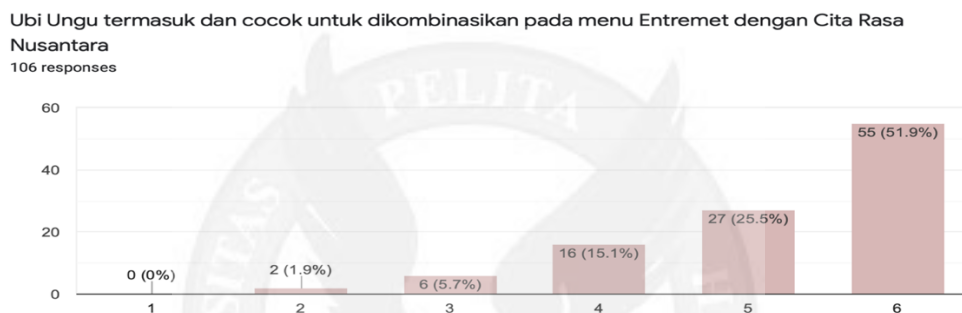


Sumber : Hasil Olah Data (2021)

Pernyataan keempat belas adalah Ubi Ungu termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 51.9 % memberikan pernyataan sangat setuju, 25.5% memberikan pernyataan setuju , 15.1% memberikan pernyataan agak setuju, 5.7% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 1.9 % memberikan pernyataan tidak setuju

### GAMBAR 15

Pernyataan : Ubi Ungu termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

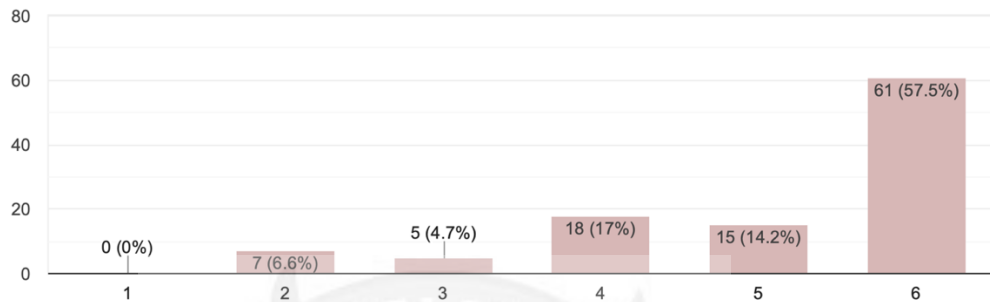
Pernyataan Kelima belas adalah Kacang merah termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 57.5 % memberikan pernyataan sangat setuju, 14.2% memberikan pernyataan setuju , 17% memberikan pernyataan agak setuju, 4.7% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 6.6 % memberikan pernyataan tidak setuju.

### GAMBAR 16

Pernyataan : Kacang Merah termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

Kacang Merah termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

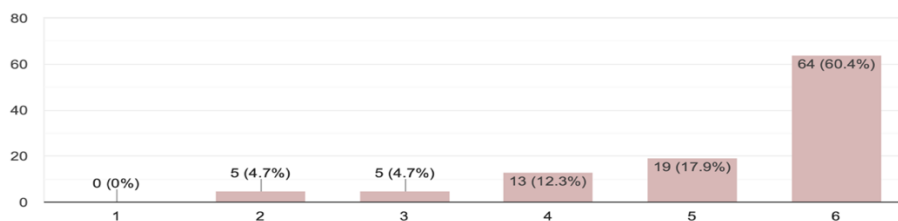
Pernyataan Keenam belas adalah Sekoteng termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara. Sebanyak 60.4 % memberikan pernyataan sangat setuju, 17.9% memberikan pernyataan setuju , 12.3% memberikan pernyataan agak setuju, 4.7% memberikan pernyataan agak tidak setuju, dan 4.7% memberikan pernyataan tidak setuju

### GAMBAR 17

Pernyataan : Sekoteng termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

Sekoteng termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara

106 responses



Sumber : Hasil Olah Data (2021)

Dengan demikian, berdasarkan data yang diperoleh memberikan pemikiran terbaru bagi kami sebagai peneliti ingin agar resep lanjutan berupa resep *Entremet* yang bernuansa Nusantara. Nusantara adalah istilah yang sering digunakan untuk menggambarkan kepulauan Indonesia yang membentang dari Sumatera hingga Papua. Hal tersebut memberikan pemikiran tambahan bagi kami bahwa *Entremet* yang bernuansa Nusantara harus memiliki rasa yang sangat Nusantara seperti rasa kopi gula aren, pandan gula melaka, kacang hijau, ketan hitam, es teler, martabak, cendol, es doger, es pisang ijo dan ubi ungu. Pemikiran hal tersebut agar *Entremet Cake* dapat diterima oleh lidah lokal pada golongan manapun.

## **B. TUJUAN RANCANGAN BUKU RESEP**

Penjualan atau resep mengenai *entremet* cita rasa Nusantara masih cukup sulit di dapatkan atau ditemukan sehingga kami sebagai peneliti, ingin mengembangkan resep *entremet* dengan memadukan dengan cita khas Nusantara. Cita rasa ini yang memberikan ketertarikan masyarakat luas agar dapat mengkonsumsi makanan modern dengan rasa lokal. Cita rasa lokal menurut (Setiawan, 2016), mempunyai daya tarik tersendiri bagi masyarakat Indonesia karena memiliki perasaan lidah yang berbeda karena terbiasa dalam rasa yang melokal sejak dini. Adanya cita rasa lokal pada *entremets* tentu akan menambah keunikan dan menghasilkan nilai lebih pada *Entremet Cake*.

Buku Resep *Entremet* bernuansa Nusantara memiliki tujuan yang sangat baik yaitu :

1. Membuat kreasi *Cake modern* asal Prancis yang dikolaborasikan pada cita rasa Nusantara dengan menggabungkan beberapa unsur yang berbeda dari dua negara.

2. Menambah wawasan pembaca agar dapat mengaplikasikan resep nusantara pada *cake* yang dianggap sebagai *cake modern*.

3. Menjadi media informasi untuk para *baker* atau pembaca yang tertarik mengenai *entremets cake* agar bisa membuat *entremets* dengan cita rasa nusantara

Demikianlah, data yang diperoleh memunculkan ide kami sebagai peneliti untuk membuat *Entremet* nuansa Nusantara yang dapat dimakan dan dinikmati oleh masyarakat luas Indonesia pada golongan manapun dan memudahkan pengenalan *cake* asal Prancis yang bernuansa Lokal di Indonesia. Buku resep ini juga memberikan pemahaman kepada pembaca dalam proses pembuatannya karena terdapat ilustrasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat *entremet* di rumah. *Entremet Cake* memang menjadi *cake* bernuansa modern dari Prancis tetapi *cake* ini ternyata bisa dilakukan di Indonesia dengan menggunakan bahan yang mudah dicari minimarket sekitar. Bahan dan komposisi yang digunakan juga menjadi faktor rasa yang dibuat karena memiliki rasa yang bernuansa Nusantara.