



**UMN**  
UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA

# Seasonal Dessert Menus

Adestya Ayu Armielia, S.ST.M.Si.Par.

# CAPAIAN PEMBELAJARAN:

- **Sub CPMK 10:** Siswa mampu mengembangkan menu hidangan penutup musiman yang menampilkan penyajian kreatif untuk setiap item. (C3)
- **Sub CPMK 14:** Siswa mampu mengumpulkan tugas yang sesuai format dan sesuai dengan tenggat waktu yang diberikan. (A5)



## **Vegan Sticky Toffee Pudding**

oleh Holly Jade

dari *The Little Book of Vegan Bakes*

Versi vegan dari dessert musim gugur klasik ini dilapisi saus karamel dengan tambahan jahe dan kayu manis. Dessert ini cocok untuk melengkapi hidangan plant-based yang dipanggang.

# DEFINISI

- Menu *dessert seasonal* adalah menu *dessert* yang berubah sesuai musim, memanfaatkan bahan, rasa, dan tema yang selaras dengan musim.
- Konsepnya berfokus pada penggabungan bahan-bahan segar, bersumber dari daerah setempat, dan sesuai musim untuk menciptakan hidangan penutup yang mencerminkan esensi musim.



### **Pastry Chef Carly Palmiero**

dari Prescott's Provisions selalu meletakkan brown butter cake dalam menu dengan menambahkan bahan sesuai musim pada saus atau elemen lainnya.

## **KARAKTERISTIK UTAMA MENU DESSERT MUSIMAN**

- Gunakan bahan musiman
- Memiliki cita rasa musiman
- Menggunakan tema dan *display* sesuai musim





**Brioche Frangipane  
Apple Pudding**

## MANFAAT MENU DESSERT MUSIMAN

1. Meningkatkan cita rasa dan kualitas
2. Mendukung sustainability
3. Lebih banyak variasi produk
4. Meningkatkan minat pelanggan
5. Terhubung dengan tradisi

# PRINSIP UTAMA UNTUK MENDESAIN MENU DESSERT MUSIMAN

1. Gunakan bahan musiman
2. Gunakan rasa musiman
3. Gunakan warna musiman
4. Gunakan tema musiman
5. Pastikan tekstur dan suhu
6. Inovasi dan tren
7. Penyajian dan *garnish*
8. Pertimbangan kesehatan dan diet
9. Penceritaan dan pengalaman
10. Fleksibilitas dan kemampuan beradaptasi

# CONTOH DESSERT MUSIMAN

- **Dessert musim semi**
  - *Strawberry shortcake*
  - *Lemon meringue pie*
  - *Rhubarb crumble*





# CONTOH DESSERT MUSIMAN

- **Dessert musim panas**
  - *Peach cobbler*
  - *Berry sorbet*
  - *Mango tart*





# CONTOH DESSERT MUSIMAN

- ***Dessert musim gugur***
  - *Pumpkin pie*
  - *Apple crisps*
  - *Pecan pie*



# CONTOH DESSERT MUSIMAN

- **Dessert musim dingin**
  - *Peppermint bark*
  - *Gingerbread cookies*
  - *Cranberry bread pudding*



# TEKNIK UNTUK MENCAMPURKAN BAHAN DAN RASA MUSIMAN

- Lakukan perencanaan dan penelitian
- Buat hubungan dengan *supplier*
- Konsisten dalam mendesain menu
- Dengarkan masukan dan adaptasi



**Sweet Pear and Saffron Dessert**

# TEKNIK UNTUK MENCAMPURKAN BAHAN DAN RASA MUSIMAN

- Gunakan produk segar
- Tingkatkan profil rasa musiman tertentu
- Seimbangkan rasa
- Gunakan kontras tekstur
- Gunakan pewarna alami
- Mengoptimalkan berbagai teknik memasak
- Mengoptimalkan paduan rasa
- Adaptasi resep klasik
- Menambahkan produk minuman sesuai musim
- Menambahkan hiasan sesuai musim



# REFERENSI

- Windle, L. (2023). *Delicious Desserts from Around the World*. Amazon Digital Services LLC – Kdp.
- Roufs, T.G.& Roufs, K.S.(2014). *Sweet Treats Around the World - An Encyclopedia of Food and Culture*. Bloomsburry Academic.

# Thank You