

**PENGAPLIKASIAN VELVET SPRAY  
PADA PISANG IJO ENTREMET**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III**



**Oleh :**

**GINA SALSABILA TAZYA**

**Nomor Induk : 201621633**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2020**

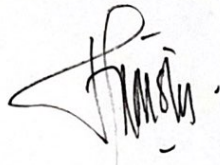
**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PENGAPLIKASIAN *VELVET SPRAY* PADA PISANG IJO *ENTREMET***

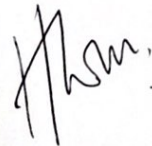
NAMA : GIN SALSABILA TAZYA  
NIM : 201621633  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 19 Februari ..... 2020  
Pembimbing I,



**Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par**  
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, ..... 2020  
Pembimbing II,



**Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc.**  
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, .....2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.** ★  
NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

**Faisal, MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA


Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Gina Salsabila Tazya  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 1 Mei 1998  
NIM : 201621633  
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"PENGAPLIKASIAN VELVET SPRAY PADA PISANG IJO ENTREMET"** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Februari 2020  
Yang membuat pernyataan.

  
Gina Salsabila Tayza  
NIM 21621633



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, Karena rahmat dan karunia-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir yang berjudul “Pengaplikasian *Velvet Spray* Pada Pisang Ijo *Entremet*”.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan akademis untuk menyelesaikan Program Diploma III Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Selama menempuh pendidikan Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung penulis mendapatkan banyak dukungan secara moral maupun materi dari berbagai pihak. Tanpa dukungan – dukungan tersebut penulis tidak dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Oleh karena itu penulis hendak mengucapkan banyak terima kasih teruntuk :

1. Kedua Orang tua, Adik-adik dan Keluarga yang selalu memberi kasih sayang, doa juga dorongan moril maupun materil yang tidak terhingga.
2. Bapak Faisal Kasim, S.ST.Par., MM.Par., CHE Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par. MM.Par., Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par., Selaku pembimbing I, yang telah banyak memberikan masukan ilmu, waktu, dan semangat juga pengarahan kepada penulis dalam menulis tugas akhir ini.

5. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., selaku pembimbing II, yang telah banyak memberikan masukan ilmu, waktu, dan semangat juga pengarahan kepada penulis dalam menulis tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen juga Staff pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberi banyak bantuan serta ilmu dan pengetahuan kepada penulis.
7. Mochammad Rizaldy Dwicahyo, yang selalu memberikan semangat, tenaga, support, waktu, pikiran, doa serta kasih sayang untuk penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Sahabat – sahabat yang selalu menyemangati dalam penulisan tugas akhir terutama Nyobes, TM, Pakbrut, *US Squad* atas support yang tak henti – hentinya diberikan.
9. Teman – teman MPI 6A yang telah menempuh pendidikan selama 3 tahun bersama – sama dan atas dukungan juga masukan bagi penulis. Juga untuk seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis mengetahui bahwa tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan semoga amal baik yang diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah SWT.

Bandung, Agustus 2019

Penulis,

Gina Salsabila Tazya

5. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., selaku pembimbing II, yang telah banyak memberikan masukan ilmu, waktu, dan semangat juga pengarahan kepada penulis dalam menulis tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen juga Staff pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberi banyak bantuan serta ilmu dan pengetahuan kepada penulis.
7. Mochammad Rizaldy Dwicahyo, yang selalu memberikan semangat, tenaga, support, waktu, pikiran, doa serta kasih sayang untuk penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Sahabat – sahabat yang selalu menyemangati dalam penulisan tugas akhir terutama Nyobes, TM, Pakbrut, *US Squad* atas support yang tak henti – hentinya diberikan.
9. Teman – teman MPI 6A yang telah menempuh pendidikan selama 3 tahun bersama – sama dan atas dukungan juga masukan bagi penulis. Juga untuk seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis mengetahui bahwa tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan semoga amal baik yang diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah SWT.

Bandung, Agustus 2019

Penulis,

Gina Salsabila Tazyza



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Desain Produk .....	3
1.2.1. Tema.....	3
1.2.2. Konsep .....	3
1.2.3. Sketsa .....	4
1.3. Tinjauan Produk .....	11
1.3.1. <i>Standar Recipe</i> .....	11
1.3.2. Peralatan yang Digunakan.....	23
1.3.3. <i>Purchase Order</i> .....	29
1.3.4. Perumusan <i>Selling Price</i> .....	30
1.3.5. Kandungan Gizi .....	32
BAB II.....	38
PELAKSANAAN PELATIHAN KEGIATAN .....	38
2.1. Perencanaan Latihan.....	38
2.2. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk .....	42
2.3. Kendala / Hambatan .....	61
BAB III .....	62
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	62
3.1. Persiapan .....	62
3.2. Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	65
3.3. Hasil Evaluasi.....	69
BAB IV .....	70
KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
4.1. Kesimpulan.....	70
4.2. Saran.....	71

DAFTAR PUSTAKA .....	72
----------------------	----

BIODATA PENULIS .....	73
-----------------------	----

TABEL 1.1.1 KANDUNGAN GELI	14
TABEL 1.1.2 KANDUNGAN GELI JERUK	14
TABEL 1.1.3 KANDUNGAN GELI PISANG	15
TABEL 1.1.4 KANDUNGAN GELI LEMON	15
TABEL 1.1.5 KANDUNGAN GELI MANGGA	16
TABEL 1.1.6 KANDUNGAN GELI MELON	17
TABEL 1.1.7 KANDUNGAN GELI NECTARIN	18
TABEL 1.1.8 KANDUNGAN GELI PELENGKAPAN MANGGA	18
TABEL 1.1.9 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	19
TABEL 1.1.10 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	23
TABEL 1.1.11 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	29
TABEL 1.1.12 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	31
TABEL 1.1.13 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	33
TABEL 1.1.14 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	34
TABEL 1.1.15 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	34
TABEL 1.1.16 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	35
TABEL 1.1.17 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	36
TABEL 1.1.18 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	36
TABEL 1.1.19 KANDUNGAN GELI PISANG DO ENTRINERY	36
TABEL 2.1 RENCANA KESIAPAN ALIHAN	38
TABEL 2.2 RENCANA PELAKSANAAN PISANG DO ENTRINERY	39
TABEL 2.3 RENCANA PELAKSANAAN LATIHAN FOOD PRESENTING PISANG DO ENTRINERY	40
TABEL 2.4 DOKUMENTASI PROSES LATIHAN	41
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK DI KOSTUMER	45
TABEL 3.2 RENCANA PELAKSANAAN FOOD PRESENTING PISANG DO ENTRINERY	46
TABEL 3.3 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	46



## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 <i>VELVET SPRAY</i> HIJAU MUDA .....	12
TABEL 1. 2 <i>COCONUT DACQUOISE</i> .....	13
TABEL 1. 3 <i>WHITE CHOCOLATE PEANUT FEUILLETINE</i> .....	14
TABEL 1. 4 <i>WHITE CHOCOLATE PEANUT FEUILLETINE</i> .....	15
TABEL 1. 5 <i>BANANA FROSTER JELLY</i> .....	15
TABEL 1. 6 <i>PANDAN SPONGE CAKE</i> .....	16
TABEL 1. 7 <i>COCONUT CREMEUX</i> .....	17
TABEL 1. 8 <i>COCO PANDAN MOUSSE</i> .....	18
TABEL 1. 9 <i>ASSEMBLING OF PISANG IJO ENTREMET</i> .....	19
TABEL 1. 10 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN.....	23
TABEL 1. 11 <i>PURCHASE ORDER</i> .....	29
TABEL 1. 12 <i>SELLING PRICE</i> .....	31
TABEL 1. 13 KANDUNGAN GIZI <i>VELVET SPRAY</i> HIJAU MUDA .....	33
TABEL 1. 14 KANDUNGAN GIZI <i>COCONUT DACQUOISE</i> .....	33
TABEL 1. 15 KANDUNGAN GIZI <i>WHITE CHOCOLATE PEANUT FEUILLETINE</i> .....	34
TABEL 1. 16 KANDUNGAN GIZI <i>PANDAN SPONGE CAKE</i> .....	34
TABEL 1. 17 KANDUNGAN GIZI <i>BANANA FROSTER JELLY</i> .....	35
TABEL 1. 18 KANDUNGAN GIZI <i>COCONUT CREMEUX</i> .....	35
TABEL 1. 19 KANDUNGAN GIZI <i>COCO PANDAN MOUSSE</i> .....	36
TABEL 2. 1 RENCANA KESIAPAN LATIHAN.....	38
TABEL 2. 2 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN PISANG IJO <i>ENTREMET</i> .....	39
TABEL 2. 3 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN LATIHAN <i>FOOD PRESENTING PISANG IJO ENTREMET</i> .....	40
TABEL 2. 4 DOKUMENTASI PROSES LATIHAN .....	42
TABEL 3. 1 DOKUMENTASI PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK DI KOST PENULIS .....	63
TABEL 3. 2 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN <i>FOOD PRESENTING PISANG IJO ENTREMET</i> .....	64
TABEL 3. 3 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	65

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 DESAIN PRODUK .....	4
GAMBAR 1. 2 DESAIN PRODUK .....	5
GAMBAR 1. 3 DESAIN PRODUK .....	9
GAMBAR 1. 4 KANDUNGAN GIZI PISANG IJO <i>ENTREMET</i> SECARA KESELURUHAN .....	37



**DAFTAR PUSTAKA**

- Adi, Saiful. Tanpa Tahun. *Food and Beverage Cost Control II*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bachour, Antonio. 2015. *Bachour Chocolate*. New York: Battman Studios.
- Colatta. 2019. *Spectacolour*. Jakarta: Barecca Media.
- Field, Jenni. 2019. Feuilletine. Diakses pada 25 Agustus 2019 dari [www.pastrychefonline.com](http://www.pastrychefonline.com)
- Hermé, Pierre. 2011. *Macarons*. London: Grub Street.
- IndonesiaKaya. 2019. *Es Pisang Ijo – Situs Budaya Indonesia*. Diakses pada 18 Agustus 2019 dari [www.indonesiakaya.com](http://www.indonesiakaya.com)
- Jendela-alam. 2019. *Edible Flower Bunga yang Bisa Dikonsumsi*. Diakses 25 Agustus 2019 dari [www.jendela-alam.com](http://www.jendela-alam.com)
- Myfitnesspal.com. 2019. *Free Calorie Counter, Diet & Exercise*. Diakses 8 September 2019 dari [www.myfitnesspal.com](http://www.myfitnesspal.com)
- Pramujiningtyas, Kartika. 2018. *Apa Bedanya Sponge Cake, Chiffon Cake dan Butter Cake?*. Diakses pada 26 September 2019, dari [www.msn.com](http://www.msn.com)
- Smartpluspro. 2018. *Mengenal Lebih Dalam Tentang Cake Decoration*. Diakses pada 28 September 2019 dari [www.smartpluspro.com](http://www.smartpluspro.com)
- Sous-chef. 2013. *How to use Velvet Spray – The Flocking Technique*. Diakses pada 25 Agustus 2019 dari [www.souschef.co.uk](http://www.souschef.co.uk)
- Wijayanti, Endah. “*Olga Noskova, wanita cantik dibalik kepopuleran cake kaca*”. Vemale, 17 Mei 2016.
- Wakerhauser, Cheryl. 2017. *Modern French Pastry: Innovative Techniques, Tools and Design Hardcover*. United States: Page Street Publishing Co.