

**PANNA COTTA RASA TEH HITAM DENGAN  
LIMA MACAM DIMENSI**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh :**

**JOANITA MUTIARA HAPSARI**

**Nomor Induk : 201621588**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG**

**2020**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

*Panna Cotta* Rasa Teh Hitam dengan Lima Macam Dimensi

NAMA : Joanita Mutiara Hapsari  
NIM : 201621588  
PROGRAM STUDI : MPI

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par

NIP. 19620825 199003 1 001



Made Citra Yuniastuti, SE., MM.

NIP. 19820603 200902 2 005

Bandung, 11 Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Joanita Mutiara Hapsari

Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/10 Mei 1997

NIM : 201621588

Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
*Panna Cotta* Rasa Teh Hitam dengan Lima Macam Dimensi 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, 11 Februari 2019

Yang membuat pernyataan,



Joanita Mutiara Hapsari

NIM 201621588

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan kekuatan, kesabaran dan berkat-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir yang berjudul “*Panna Cotta* Rasa Teh Hitam dengan Lima Macam Dimensi” ini dengan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan Program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menerima banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST. Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri dan pembimbing I penulis
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku wali kelas dan pembimbing II penulis
5. Seluruh staff dan dosen Manajemen Patiseri yang telah memberikan ilmu dan dukungan kepada penulis.
6. Orang Tua penulis dan kedua saudara penulis yang selalu memberi dukungan dan doa selama penulis mengerjakan tugas akhir ini.

7. Palmeda Paskalia, Egalia Intan, Arif Gana, Fadly Octaviary, Bernadette Adinda, dan Vico Carmelino yang selalu memberikan semangat dan kritik serta saran.
8. Seluruh teman-teman MPI 6A yang selalu memberikan semangat dan dukungan untuk segera menyelesaikan tugas akhir.

Penulis menyadari banyaknya kekurangan dalam tugas akhir ini, maka dari itu penulis memohon maaf bila ada kesalahan dalam penulisan. Penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dalam penulisan tugas akhir ini, terima kasih.

Bandung, 11 Februari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Desain Produk .....	4
1) <i>Standard Recipe</i> .....	14
2) <i>Purchasing List</i> .....	32
3) <i>Alat Yang Digunakan</i> .....	34
4) <i>Recipe Costing</i> .....	41
5) <i>Selling Price</i> .....	50
6) <i>Nutrisi Dalam Produk</i> .....	51
BAB II .....	54
A. Rencana Latihan Presentasi Produk .....	54
1) Rencana Latihan presentasi produk .....	54
1) <i>Working plan</i> .....	55
2) <i>Time table</i> .....	56
B. Pelaksanaan Proses Latihan Presentasi Produk .....	58
C. Kendala/Hambatan .....	70
BAB III .....	71
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	71
A. Persiapan .....	71
B. Pelaksaan Kegiatan Pada Ujian Sidang .....	72
C. Evaluasi .....	77
BAB IV .....	78
A. Kesimpulan .....	78
B. Saran .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	79
LAMPIRAN .....	81

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Standard Recipe Black Tea Panna Cotta .....	14
Tabel 1. 2 Standard Recipe Chocolate Soil.....	15
Tabel 1. 3 Standard Recipe Gelatine Mass .....	16
Tabel 1. 4 Standard Recipe Boba Milk Tea Panna Cotta .....	17
Tabel 1. 5 Standard Recipe Strawberry Cheese Tea Panna Cotta .....	20
Tabel 1. 6 Standard Recipe Cheese Matcha Panna Cotta Tartlet .....	22
Tabel 1. 7 Standard Recipe Boba Brown Sugar Black Tea Panna Cotta .....	26
Tabel 1. 8 Standard Recipe Black Tea Panna Cotta with Thai Tea sauce .....	30
Tabel 1. 9 Table Purchasing List .....	32
Tabel 1. 10 Alat .....	34
Tabel 1. 11 Recipe Costing Black Tea Panna Cotta .....	41
Tabel 1. 12 Recipe Costing Mango Confit .....	43
Tabel 1. 13 Recipe Costing Chocolate Soil .....	43
Tabel 1. 14 Recipe Costing Boba Milk Tea Panna Cotta .....	44
Tabel 1. 15 Recipe Costing Strawberry Cheese Tea Panna Cotta .....	45
Tabel 1. 16 Recipe Costing Cheese Matcha Panna Cotta Tea Tartlet .....	46
Tabel 1. 17 Recipe Costing Boba Brown Sugar Black Tea Panna Cotta .....	47
Tabel 1. 18 Recipe Costing Black Tea Panna Cotta With Thai Tea Sauce.....	48
Tabel 1. 19 Selling Price .....	50
Tabel 1. 20 Nutrisi Boba Milk Tea Panna Cotta .....	51
Tabel 1. 21 Nutrisi Strawberry Cheese Cream Panna Cotta .....	52
Tabel 1. 22 Nutrisi Cheese Matcha Panna Cotta Tartlet .....	52
Tabel 1. 23 Nutrisi Boba Brown Sugar Black Tea Panna Cotta .....	53
Tabel 1. 24 Nutrisi Black Panna Cotta with Thai Tea Sauce .....	53
Tabel 2. 1 Rencana Latihan Presentasi Produk .....	54
Tabel 2. 2 Working Plan .....	55
Tabel 2. 3 Time Table .....	56
Tabel 2. 4 Latihan 1: Pembuatan Black Tea Panna Cotta, Milk Tea Sauce, Strawberry Sauce dan Gelatine Mess, Sugar Dough .....	58
Tabel 2. 5 Latihan 2: Pembuatan Chocolate Soil, Mango Confit, Boba Brown Sugar, Plating Boba Milk Tea Panna Cotta dan Boba Brown Sugar Black Tea Panna Cotta .....	62
Tabel 2. 6 Latihan 3: Pembuatan Matcha Cheese Sauce, Cheese Cream, Classic Tuile, Plating Strawberry Cheese Tea Panna Cotta.....	65
Tabel 2. 7 Latihan 4: Pembuatan Thai Tea Sauce, Meringue, Plating Cheese Matcha Panna Cotta Tartlet dan Black Tea Panna Cotta with Thai Tea Sauce .....	68
Tabel 3. 1 Pelaksaaan Kegiatan Pada Ujian Sidang .....	72

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1. 1 Boba Milk Tea Panna Cotta .....</b>	<b>6</b>
<b>Gambar 1. 2 Strawberry Cheese Tea Panna Cotta .....</b>	<b>8</b>
<b>Gambar 1. 3 Cheese Matcha Panna Cotta Tartlet .....</b>	<b>9</b>
<b>Gambar 1. 4 Boba Brown Sugar Black Tea Panna Cotta.....</b>	<b>11</b>
<b>Gambar 1. 5 Black Tea Panna Cotta With Thai Tea Sauce .....</b>	<b>13</b>



## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, D. S. (2008). Retrieved from [yopyyabenk25.blogspot.com](http://yopyyabenk25.blogspot.com).
- Boyle, T. (2012). *Plating for Gold: A Decade of Dessert Recipes from the World and National Pastry Team Championships*. John Wiley & Sons.
- Burdock, G. A. (1997). *Encyclopedia of Food and Color Additives*.
- Cahyana, L. (2019). *Asal Usul Bubble Tea yang Mendunia* . Retrieved from [travel.tempo.co](http://travel.tempo.co)
- Committee, T. B. (2015, September 4). *Basic Kitchen and Food Service Management*. BCcampus. Retrieved from [opentextbc.ca](https://opentextbc.ca)
- Committee, T. B. (2015). *Standard Purchase Specifications*. BCcampus . Retrieved from <https://opentextbc.ca>.
- DessertzHouse. (2009, October 1). *Earl Grey Panna Cotta*.
- Nindy, D. (2019). *Fenomena di balik segelas brown sugar boba*. Retrieved from [antaranews.com](http://antaranews.com)
- Prochiz. (2018, Oktober 5). Retrieved from <https://dapurkejuprochiz.com>.
- Sagita, M. (2017, Agustus 2). *Asal-usul Thai Tea yang Belum Banyak Diketahui*. Retrieved from <https://www.optidaily.com>.
- Wemischner, R. (2009). *The Dessert Architect*. Caloundra.

## BIODATA PENULIS

### A. Data Pribadi

Nama : Joanita Mutiara Hapsari  
Tanggal Lahri : 10 Mei 1997  
Tempat Lahir : Jakarta  
Agama : Katholik  
Alamat Rumah : Jl. Kepu Dalam 2 no 265A, Kemayoran, Jakarta Pusat  
E-mail : joanitagabriella@gmail.com

### B. Data Orang Tua

Nama Ayah : Yusuf Sudarjanto  
Pekerjaan Orang Tua : Karyawan Swasta  
Nama Ibu : Damiana Danita Sumrahayu  
Pekerjaan Orang Tua : Ibu Rumah Tangga  
Agama : Katholik  
Alamat Orang Tua : Jl. Kepu Dalam 2 no 265A, Kemayoran, Jakarta Pusat

### Riwayat Pendidikan

Nama Sekolah	Tempat	Tahun	Keterangan
SD RK Andreas	Padang	2009	Lulus
SMPN 47	Jakarta	2012	Lulus
Home Schooling Anugrah Anak Nusantara	Jakarta	2014	Lulus
STP NHI Bandung	Bandung	2020	-

### Pengalaman Kerja

Nama Perusahaan	Tempat	Jabatan	Tahun	Keterangan
Hotel Indonesia Kempinski Jakarta	Jakarta	<i>Trainee</i>	2018	Praktek Kerja Nyata 6 Bulan

**LAMPIRAN**  
**PENGHITUNGAN NUTRISI MENGGUNAKAN APLIKASI**  
**MYFITNESSPALL**

Strawberry Sauce (Homemade)	Icing Sugar (Csr)
Number of Servings <b>1.0</b>	Number of Servings <b>1</b>
Serving Size <b>1.0 Cup</b>	Serving Size <b>4.0 g</b>
Time	Time
pavlova (pavlova)	Boba Balls
Number of Servings <b>2.0</b>	Number of Servings <b>50.0</b>
Serving Size <b>40.0 g</b>	Serving Size <b>1.0 g</b>
Time	Time
Panna Cotta	Chocolate Powder
Number of Servings <b>1</b>	Number of Servings <b>2.0</b>
Serving Size <b>0.5 cup</b>	Serving Size <b>1.0 Scoop / 1/4 C (26g)</b>
Time	Time

Sugar Cookie Dough

Number of Servings 2.0

Serving Size 0.5 inch slice (29g)

Time 



Milk Tea

Number of Servings 1

Serving Size 8.0 fluid ounces

Time 

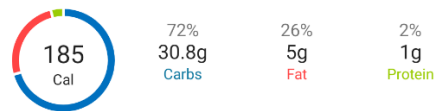



Thai Tea Drink (Generic)

Number of Servings 1

Serving Size 8.0 oz

Time 



Cheese, cream 

Number of Servings 2.5

Serving Size 28.0 grams

Time 

