

# **ES TELER ENTREMET DENGAN DEKORASI BUKET BUNGA**

## **TUGAS AKHIR**

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



**Oleh :**

**CORNELIA ANGEL SABRINA**  
**Nomor Induk Mahasiswa : 201923773**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG  
2022**

## **LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"ES TELER ENTREMET DENGAN DEKORASI BUKET BUNGA"

NAMA	:	CORNELIA ANGEL SABRINA
NIM	:	201923773
JURUSAN	:	HOSPITALITI
PROGRAM STUDI	:	SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



**Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.**  
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,

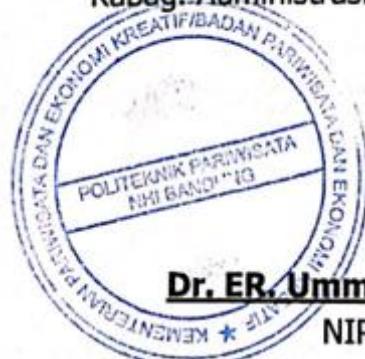


**Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.**  
NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung, 7 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag-Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



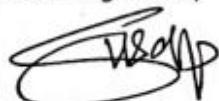
## LEMBAR PENGESAHAN

### JUDUL TUGAS AKHIR

"ES TELER DENGAN DEKORASI BUKET BUNGA"

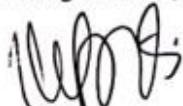
NAMA : CORNELIA ANGEL SABRINA  
NIM : 201923773  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



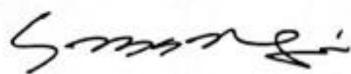
Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.  
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Raden Arti Sufiahti, S.Sos., M.Pd.  
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji I,



Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.  
NIP. 19860405 201101 2 008

Penguji II,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par  
NIP. 198612262011012012

Bandung, 14 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM, Par., CHRMP.  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goelton, S.Sos., M.Sc  
NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : CORNELIA ANGEL SABRINA  
Tempat/Tanggal Lahir : SURAKARTA, 07 AGUSTUS 2000  
NIM : 201923773  
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**“KUE TELER ENTREMET DENGAN DEKORASI BUKET BUNGA”**  
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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 28 Januari 2023

Yang membuat pernyataan,



Cornelia Angel Sabrina

NIM. 201923773

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dihaturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat rahmat karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis hingga menyelesaikan Tugas Akhir dengan mengangkat judul *Food Presentation* yaitu “**ES TELER ENTREMET DENGAN DEKORASI BUKET BUNGA**”.

Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat akademik untuk menuntaskan Pendidikan D3 Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Oleh karena itu, maka izinkan penulis untuk mengucapkan terimakasih atas bantuan dari banyaknya pihak yang sudah mendoakan, membimbing, membagikan dukungan fasilitas dalam proses penyusunan proyek Tugas Akhir. Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Kedua Orang Tua, kakak-kakak, dan keluarga yang telah memberikan kasih sayang, doa, semangat dan dukungan material kepada penulis.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM.,CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. Selaku Pembimbing I penulis, yang telah mendukung dan memberi masukan kepada penulis.
6. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd. Selaku pembimbing II penulis, yang telah mengarahkan dan memberi masukan kepada penulis.
7. Seluruh Staff Pengajar Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang memberikan imu pengetahuan pada penulis.

8. Gina Salsabilla. Selaku kakak tingkat penulis yang selalu memberikan dukungan dan arahan dengan sabar, cinta dan tulus.
9. Erin Dwi Azmi. Selaku Illustrator yang bersama dengan penulis dalam pembuatan *digital design*.
10. Rosalina Ivana Teterissa. Selaku tetangga dan sahabat penulis yang selalu berjuang bersama selama 2 semester.
11. Sahabat penulis yang selalu membagikan semangat kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir terutama Hana, Irdina, Erina, Ghani, Isti, Felicia, Adelya, Alaya Sukma, Alya Sausan, Anggrea Adisty, Salma Nadhifa.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis memahami banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Akhir kata, semoga Tugas Akhir yang telah diselesaikan oleh penulis ini dapat membagikan manfaat kepada para pembaca dan berbagai pihak. Terima kasih.

Bandung, September 2022

Cornelia Angel Sabrina

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>I</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>II</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>V</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>VI</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Usulan Produk .....	5
C. Tinjauan Produk .....	12
1. Tema Produk .....	13
2. Jenis Produk .....	13
3. Usulan Resep.....	13
4. Kebutuhan Alat .....	25
5 Kebutuhan Bahan .....	30
6 Perumusan Harga Jual.....	33
7 Kandungan Nilai Nutrisi .....	36
Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan .....	41
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</b>	<b>42</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	42
B. Pelaksaaan Pelatihan Pembuatan Produk.....	45
C. Kendala dan Hambatan.....	59
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>60</b>
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk (Mise En Place) .....	60

B. Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	61
C. Evaluasi / Hasil Masukan dari Penguji.....	64
<b>BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI .....</b>	<b>65</b>
A. Kesimpulan .....	65
B. Rekomendasi .....	66
<b>DAFTAR KEPUSTAKAAN .....</b>	<b>67</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>69</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

GAMBAR 1 DESAIN PRODUK .....	6
GAMBAR 2 DESAIN PRODUK .....	7
GAMBAR 3 DESAIN PRODUK .....	7
GAMBAR 4 KANDUNGAN NUTRISI KESELURUHAN .....	40

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 COCONUT CAKE .....	14
TABEL 2 COCONUT RASPBERRY FEULLETINE .....	15
TABEL 3 TROPICAL COMPOTE .....	16
TABEL 4 VANILLA MILK JELLY.....	18
TABEL 5 AVOCADO MOUSSE .....	19
TABEL 6 VELVET SPRAY MERAH MUDA .....	20
TABEL 7 YELLOW GLAZE .....	21
TABEL 8 FLOWER FONDANT.....	22
TABEL 9 ASSEMBLING TELER ENTREMET .....	23
TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT .....	26
TABEL 11 PURCHASE ORDER.....	31
TABEL 12 SELLING PRICE .....	34
TABEL 13 KANDUNGAN NUTRISI.....	37
TABEL 14 KANDUNGAN NUTRISI .....	37
TABEL 15 KANDUNGAN NUTRISI.....	38
TABEL 16 KANDUNGAN NUTRISI .....	38
TABEL 17 KANDUNGAN NUTRISI .....	39
TABEL 18 KANDUNGAN NUTRISI .....	39
TABEL 19 KANDUNGAN NUTRISI .....	40
TABEL 20 RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	42
TABEL 21 WORKING PLAN .....	44
TABEL 22 TIME TABLE PENERAPAN .....	45
TABEL 23 PEMBUATAN FLOWER FONDANT .....	46
TABEL 24 PEMBUATAN COCONUT RASPBERRY CROUSTILLANT .....	49
TABEL 25 PEMBUATAN COCONUT CAKE .....	50
TABEL 26 PEMBUATAN TROPICAL COMPOTE .....	52
TABEL 27 PEMBUATAN VANILLA MILK JELLY .....	53
TABEL 28 PEMBUATAN AVOCADO MOUSSE .....	54

TABEL 29 PROSES ASSEMBLING TELER ENTREMET .....	55
TABEL 30 PEMBUATAN YELLOW GLAZE .....	56
TABEL 31 PEMBUATAN VELVET SPRAY.....	57
TABEL 32 FINISHING VELVET SPRAY.....	58
TABEL 33 .....	61

## DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Adi, Saiful. (2015). *Food and Beverage Cost Control II*. Bandung: Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- Bachour, Antonio. (2015). *Bachour Chocolate*. New York: Battman Studios.
- Bakers World. (2021). *Velvet Effect Pada Dekorasi Entremet Cake*. [Internet]. Diakses tanggal melalui : <https://www.bakersworld-indonesia.com/news/cara-membuat-efek-velvet-pada-kue>
- Barnard (2006). *Irma Ariyani*. [Internet]. Diakses melalui : <https://perpustakaan.poltekegal.ac.id>
- Callebaut Belgium. (2018). *How To Create A Chocolate Velvet Spray on Hollow Figures and Pastries*. [Internet]. Diakses tanggal 15 September 2022 melalui : <https://www.callebaut.com/en-MEA>
- Desertisans. (2021). *What is Entremet*. [Internet]. Diakses tanggal 20 September 2022 melalui : <https://dessertisans.com/insight/what-is-an-entremet/>
- Dictionary. (2021). *Entremets*. [Internet]. Diakses 20 September 2022 melalui : <https://www.dictionary.com/browse/entremets>
- Field, Jeni. (2016). *Feuilletine*. [Internet]. Diakses tanggal 15 September 2022 melalui : <https://pastrychefonline.com/feuilletine/>
- Magazine, Bareca. (2018). *Covering Cake*. [Internet]. Diakses tanggal 16 September 2022 melalui : <https://barecamedia.com/tips-covering-cake-pada-modern-cake/>
- Miller, Jack. (2004). *Food and Beverage Cost Control 3<sup>rd</sup> Edition*. Hoboken: Sons, Inc. Di akses <https://www.finedininglovers.com/article/how-to-make-fondant>
- Tulip Chocolate. (2021). *Chocolate Mousse, Dessert Manis Kaya Cokelat*. [Internet]. Di akses tanggal 20 September 2022 melalui :

[https://www.tulipchocolate.com/id/blog/chocolate-mousse-dessert-manis-kaya  
cokelat#:~:text=Dalam%20bahasa%20Perancis%2C%20mousse%20berarti,Supper%20at%20Court%20karangan%20Menon](https://www.tulipchocolate.com/id/blog/chocolate-mousse-dessert-manis-kaya-cokelat#:~:text=Dalam%20bahasa%20Perancis%2C%20mousse%20berarti,Supper%20at%20Court%20karangan%20Menon)

Unilever Food. (2021). *Standard Recipe and How To Scale Them*. [Internet]. Di akses melalui : <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/en/chef-inspiration/fighting-covid-19-together/protecting-profits/standard-recipes-and-how-to-scale-them.html>

Wakerhauser, Cheryl. (2017). *Modern French Pastry*. United States: Page Street Publishing Co.

Wijayanti, Endah. "Olga Noskova, wanita cantik dibalik kue "kaca". Vemale, 2016