

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,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 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 Umami 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 ilmu 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

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	II
DAFTAR GAMBAR.....	V
DAFTAR TABEL	VI
BAB I PENDAHULUAN.....	1
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
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	42
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	42
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk	45
C. Kendala dan Hambatan.....	59
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	60
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk (Mise En Place)	60

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

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.poltektegal.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 3rd 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,Supplier%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