

**KOPI LAMPUNG *ENTREMET* DENGAN DEKORASI PITA
COKELAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

RULLI ADITIA PRATAMA

Nomor Induk : 2020411097

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“KOPI LAMPUNG *ENTREMET* DENGAN DEKORASI PITA COKELAT”

NAMA : RULLI ADITIA PRATAMA
NIM : 2020411097
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP: 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.
NIP: 19601202 198203 2 001

Bandung, 21 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rulli Aditia Pratama
Tempat/Tanggal Lahir : Sumedang/19 Juli 2000
NIM : 2020411097
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“ KOPI LAMPUNG ENTREMET DENGAN DEKORASI

PITA COKELAT” 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 PoliteknikPariwisata 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 19 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Rulli Aditia Pratama
NIM. 2020411097

KATA PENGANTAR

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

Penyusun 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 terima kasih 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. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Ketu Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudun Saepudin, SST.Par., M.Sc CHE.,. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. Selaku pembimbing 1 penulis, yang telah memberikan masukan dan dukungan kepada penulis.
6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE. Selaku pembimbing 2 penulis, yang telah memberikan arahan dan masukan kepada penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang sudah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.
8. Kedua Orang Tua, yang telah memberikan doa, dukungan dan kasih sayang kepada penulis.

9. Sahabat penulis yang senantiasa selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis untuk menemani penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, terutama teman – teman Pastrysida.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan. Penulis berharap dengan hasil karya Tugas Akhir ini dapat memberikan maanfaat bagi pembaca dan berbagai pihak yang terlibat.

Bandung, Oktober 2023

Rulli Aditia Pratama

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
BAB 1 1	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Usulan Produk.....	5
1.2.1 Jenis Produk.....	6
1.2.2 Tema Produk.....	6
1.2.3 Sketsa.....	7
1.3 Tinjauan Produk.....	13
1.3.1 Usulan Resep	13
1.3.2 Kebutuhan Alat.....	24
1.3.3 Kebutuhan Bahan.....	31
1.3.4 Recipe Costing.....	32
1.3.5 Selling Price.....	36
BAB II.....	39
2.1 Perencanaan Latihan Produk	39
2.2 Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk	41
2.3 Kendala dan Hambatan.....	60
BAB III.....	61
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk (Mise en Place)	61
3.2 Proses Presentasi Produk.....	61
3.3 Evaluasi / Hasil Masukan dari Penguji.....	67
BAB IV	68

4.1 Kesimpulan.....	68
4.2 Rekomendasi	69
BIODATA PENULIS.....	71

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN PRODUK.....	6
GAMBAR 2 DESAIN PRODUK.....	6

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>COFFEE CREMEUX</i>	12
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>VANILLA MOUSSE</i>	13
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>COFFEE MOUSSE</i>	14
TABEL 4 STANDAR RESEP GANACHE.....	15
TABEL 5 STANDAR RESEP <i>CROQUANT</i>	15
TABEL 6 STANDAR RESEP CROQUANT.....	16
TABEL 7 STANDAR RESEP <i>MIRROR CHOCOLATE GLAZE</i>	16
TABEL 8 STANDAR RESEP <i>MIRROR CHOCOLATE GLAZE</i>	17
TABEL 9 STANDAR RESEP <i>JACONDE</i>	18
TABEL 10 STANDAR RESEP PITA COKELAT.....	19
TABEL 11 <i>ASSEMBLING KOPI LAMPUNG ENTREMET</i>	20
TABEL 12 <i>ASSEMBLING KOPI LAMPUNG ENTREMET</i>	21
TABEL 13 STANDAR RESEP DEKORASI <i>CHOCOLATE BELT</i>	22
TABEL 14 KEBUTUHAN ALAT.....	23
TABEL 15 KEBUTUHAN ALAT.....	24
TABEL 16 KEBUTUHAN ALAT.....	25
TABEL 17 KEBUTUHAN ALAT	26
TABEL 18 KEBUTUHAN ALAT.....	27
TABEL 19 KEBUTUHAN ALAT.....	28
TABEL 20 <i>PURCHASE ORDER</i>	29
TABEL 21 <i>RECIPE COST COFFEE CREMEUX</i>	30
TABEL 22 <i>RECIPE COST VANILLA MOUSSE</i>	31
TABEL 23 <i>RECIPE COST COFFEE MOUSSE</i>	31
TABEL 24 <i>RECIPE COST GANACHE</i>	32
TABEL 25 <i>RECIPE COST CROQUANT</i>	32
TABEL 26 <i>RECIPE COST DARK MIRROR GLAZE</i>	32
TABEL 27 <i>RECIPE COST JACONDE</i>	33
TABEL 28 <i>RECIPE COST PITA COKELAT</i>	33

TABEL 29 <i>RECIPE COST BELT CHOCOLATE</i>	33
TABEL 30 <i>SELLING PRICE</i>	34
TABEL 31 RENCANA LATIHAN PRODUK.....	36
TABEL 32 WORKING PLAN.....	37
TABEL 33 <i>TIME TABLE</i>	38
TABEL 34 PEMBUATAN <i>JACONDE</i>	39
TABEL 35 PEMBUATAN <i>JACONDE</i>	40
TABEL 36 PEMBUATAN <i>COFFEE CREMEUX</i>	41
TABEL 37 PEMBUATAN <i>VANILLA MOUSSE</i>	42
TABEL 38 PEMBUATAN <i>VANILLA MOUSSE</i>	43
TABEL 39 PEMBUATAN <i>GANACHE</i>	44
TABEL 40 PEMBUATAN <i>CROQUANT</i>	45
TABEL 41 PEMBUATAN <i>COFFEE MOUSSE</i>	46
TABEL 42 PEMBUATAN <i>COFFEE MOUSSE</i>	47
TABEL 43 PEMBUATAN <i>MIRROR CHOCOLATE GLAZE</i>	47
TABEL 44 PEMBUATAN <i>MIRROR CHOCOLATE GLAZE</i>	48
TABEL 45 PEMBUATAN DEKORASI PITA COKELAT	49
TABEL 46 PEMBUATAN DEKORASI PITA COKELAT.....	50
TABEL 47 PEMBUATAN DEKORASI PITA COKELAT.....	51
TABEL 48 PROSES <i>ASSEMBLING KOPI LAMPUNG ENTREMET</i>	52
TABEL 49 PROSES <i>ASSEMBLING KOPI LAMPUNG ENTREMET</i>	53
TABEL 50 <i>FINISHING GARNISHED</i>	54
TABEL 51 <i>FINISHING GLAZING</i>	55
TABEL 52 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	58
TABEL 53 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	59
TABEL 54 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	60

DAFTAR PUSTAKA

- Curley, William. (2011). *Couture Chocolate*. London: W&Press.
- Fadila, Oktivasari (2005). Analisa dan Perancangan Proses Purchase Order pada PT. Cybertrend Intrabuana. Depok, 56.
- Friberg, Bo (2002). *The Professional Pastry Chef*. New York: John Willey & Son Inc
- Gisslen, Wayne. (2001). *Professional Baking*. S.l: John Willey & Son Inc.
- Indriani, E. (2017). *Homade Bakng Just Try & Taste*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Ratna, Berliana, D., & Fitriani. (2022). Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Kopi Robusta di Kabupaten Lampung Barat. *Manokwari*, 180.
- Stringer, J., Macdonald, C., & Schneideman, C. (2015). *How To Cook Pastry*. London: Quadrile Publishing.
- Suas, M. (2015). *Advanced Bread And Pastry*. Inggris: Delmar.
- Waldee, L. M. (2002). *Cooking The French Way*. Minneapolis: Lerner Publications Company.
- Suhardjito, B. (2005). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Zebrowski, Michael. (2017). *The Definitive Recipe Collection For Chefs, By Chefs*. New York: The Chef Connection.