

***SUMMER BREEZE ENTREMET***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan  
Program Diploma III**



Oleh:

**Syakira Putri Mayrizkia**

**Nomor Induk : 2020411077**

**PROGRAM STUDI  
SENI PENGOLAHAN PATISERI  
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2024**

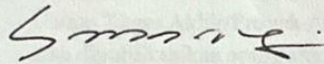
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**SUMMER BREEZE ENTREMET**

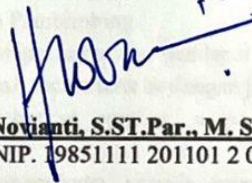
NAMA : Syakira Putri Mayrizkia  
NIM : 2020411077  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



**Sandra Sanggramasari, SE., M. SC.**  
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



**Selvi Novianti, S.ST.Par., M. SC., CHE**  
NIP. 19851111 201101 2 017

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

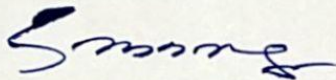
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

*SUMMER BREEZE ENTREMET*

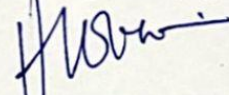
**NAMA** : Syakira Putri Mayrizkia  
**NIM** : 2020411077  
**PROGRAM STUDI** : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



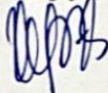
**Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE**  
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 13 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE**

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Syakira Putri Mayrizkia  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 Mei 2002  
NIM : 2020411077  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"SUMMER BREEZE 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 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, 21 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Syakira Putri Mayrizkia

## KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur, penulis ingin mengungkapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan Judul “*SUMMER BREEZE ENTREMET*” dalam bidang *Food Presentation*.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan bagian yang diwajibkan untuk mencapai kelulusan dalam program Pendidikan Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis telah menerima banyak bantuan dan dukungan dari berbagai individu. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE., yang menjabat sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.SC., CHE., sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc., CHE., yang merupakan Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing II penulis. Beliau telah memberikan arahan dan masukan berharga kepada penulis.

5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. SC., yang menjadi Pembimbing I penulis, dan yang memberi dukungan serta masukan penting.
6. Seluruh Dosen dan Staf pengajar Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang telah membagikan pengetahuan kepada penulis.
7. Kedua Orang Tua, yang telah memberikan cinta, dorongan, dukungan, dan doa kepada penulis.
8. Sahabat-sahabat penulis, terutama Gilang, Dzalikha, Amel, Junia, Ineke, Excel, Athiyya, dan sahabat penulis lain yang tidak bisa penulis tulis satu-persatu. Mereka selalu memberikan semangat, dukungan, dan menemani penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak sempurna dan memiliki kekurangan. Namun, penulis berharap bahwa hasil karya ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan berbagai pihak yang terlibat. Terima kasih atas perhatian dan dukungannya.

Bandung, Januari 2024

Syakira Putri Mayrizkia

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Usulan Produk.....	5
1. Jenis Produk .....	5
2. Tema Produk .....	5
3. Sketsa .....	5
C. Tinjauan Produk.....	14
1. Resep Standar .....	14
4. Kebutuhan Alat.....	24
5. Kebutuhan Bahan .....	31
6. Recipe Costing.....	32
7. Selling Price .....	38
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	39
1. Lokasi.....	39
2. Waktu.....	40
<b>BAB II.....</b>	<b>41</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>41</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	41
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk .....	45
C. Kendala dan Hambatan Selama Proses Latihan.....	68
<b>BAB III.....</b>	<b>69</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>69</b>
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk ( <i>Mise en Place</i> ).....	69
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	70
C. Hasil Masukan dari Para Penguji .....	76
<b>BAB IV .....</b>	<b>78</b>

<b>SIMPULAN DAN REKOMENDASI .....</b>	<b>78</b>
A. Kesimpulan .....	78
B. Rekomendasi.....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>80</b>
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>82</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP STANDAR YELLOW GLAZE .....	15
TABEL 2 RESEP STANDAR LEMON SPONGE CAKE .....	16
TABEL 3 RESEP STANDAR RICE CRISPY .....	17
TABEL 4 RESEP STANDAR PINEAPPLE-ELDERFLOWER GELEE .....	17
TABEL 5 RESEP STANDAR STRAWBERRY-BASIL COMPOTE .....	18
TABEL 6 RESEP STANDAR MANGO MOUSSE .....	18
TABEL 7 RESEP STANDAR SUGAR DOME .....	19
TABEL 8 RESEP STANDAR GARNISH .....	20
TABEL 9 RESEP STANDAR CHOCOLATE BELT .....	21
TABEL 10 RESEP STANDAR SUMMER BREEZE ENTREMET .....	22
TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT .....	24
TABEL 12 PURCHASE ORDER .....	31
TABEL 13 RECIPE COSTING YELLOW GLAZE .....	33
TABEL 14 RECIPE COSTING LEMON SPONGE CAKE .....	34
TABEL 15 RECIPE COSTING RICE CRISPY .....	35
TABEL 16 RECIPE COSTING PINEAPPLE-ELDERFLOWER GELEE .....	35
TABEL 17 RECIPE COSTING STRAWBERRY-BASIL COMPOTE .....	36
TABEL 18 RECIPE COSTING SUGAR DOME .....	36
TABEL 19 RECIPE COSTING MANGO MOUSSE .....	37
TABEL 20 RECIPE COSTING CHOCOLATE BELT .....	37
TABEL 21 RECIPE COSTING GARNISH .....	38
TABEL 22 SELLING PRICE .....	39
TABEL 23 RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	41
TABEL 24 WORKING PLAN LATIHAN PRESENTASI .....	43
TABEL 25 TIME TABLE PRESENTASI PRODUK .....	44
TABEL 26 PEMBUATAN PINEAPPLE-ELDERFLOWER GELEE .....	46
TABEL 27 PEMBUATAN STRAWBERRY-BASIL COMPOTE .....	48
TABEL 28 PEMBUATAN LEMON SPONGE CAKE .....	50
TABEL 29 PEMBUATAN YELLOW GLAZE .....	53
TABEL 30 PEMBUATAN RICE CRISPY .....	55
TABEL 31 PEMBUATAN MANGO MOUSSE .....	56
TABEL 32 PROSES ASSEMBLING INSERT ENTREMET .....	58
TABEL 33 PROSES PEMBUATAN CHOCOLATE BELT .....	60
TABEL 34 PROSES PEMBUATAN SUGAR DOME .....	62
TABEL 35 PROSES PEMBUATAN SUMMER BREEZE ENTREMET .....	65
TABEL 36 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	70

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN PRODUK (TAMPAK LUAR).....	7
GAMBAR 2 DESAIN PRODUK (TAMPAK DALAM) .....	7
GAMBAR 3 ALAT YANG AKAN DIBAWA DARI KOS.....	70

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Javaria. (2022). *Elderflower 101: Here's 9 Easy Ways To Use Fresh Elderflower In The Kitchen*. Delish. Diakses pada <https://www.delish.com/uk/food-news/a39845828/elderflower/>
- Aldhiva, Muhammad Fhadil. (2022). *Resep Standar Pineapple-Elderflower Gelee*.
- Bemporat, Tess. (2022). *Recipe Costing 101: How to Get Started*. Lightspeed. Diakses dari <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Ethnasia. (2022). *5 Reasons We Love Summer*. Ethnasia. Diakses dari <https://ethnasia.com/blogs/blog/5-reasons-why-we-love-summer#:~:text=There is typically sunshine all,summer that makes it superior.>
- Fimela. (2016). *Olga Noskova, Wanita Cantik di Balik Kepopuleran Cake "Kaca."* Fimela. Diakses pada <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3759721/olga-noskova-wanita-cantik-di-balik-kepopuleran-cake-kaca>
- Food Crumbles. (2019). *Why a Mirror Glaze Is so Shiny (And How to Make It)*. Foodcrumbles. Diakses melalui <https://foodcrumbles.com/why-a-mirror-glaze-is-shiny/>
- Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking*. John Wiley & Sons, Inc.
- Labensky, Sarah. (2016). *On Baking*. Pearson Education.
- Master Class. (2021). *What Is a Compote? 8 Ways to Serve Compote*. Masterclass. Diakses dari <https://www.masterclass.com/articles/what-is-a-compote>
- Noviani, Betty Ayu. (2016). *Mise en Place*. Diakses melalui <https://hospitalitycullinary.wordpress.com/2016/08/29/mise-en-place/>
- Onyeocha, O.U Alex., dkk. (2015). *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*. Pearl Journal of Management, Social Science Vol. 1 (4). Department of Hospitality Management, Dorben Polytechnic : Nigeria

- Permatasari, R. D., Dewi, I. K., Suryadi, A., & Saputra, T. (2022). Sistem Informasi Purchsing Order (PO) Aset Berbasis Web Studi Kasus Fakultas Teknik Universitas Ibnu Sina. *Journal Of Science And Social Research*, 5(1).
- Rusli. (2020). Budaya Food Selfie Dalam Masyarakat Urban Studi Kasus Di Kabupaten Sinjai. *Fakultas Ilmu Sosial Dan Hukum Universitas Negeri Makassar*.
- Saelinger, Tracy. (2016). *These Stunning, Shiny Cakes Are Making The Internet Drool*. Today. Diakses melalui [https://www.today.com/food/these-stunning-shiny-cakes-are-making-internet-drool-t92346?cid=par-aff-sun-whdh\\_20160512](https://www.today.com/food/these-stunning-shiny-cakes-are-making-internet-drool-t92346?cid=par-aff-sun-whdh_20160512)
- Sari, W. A. (2020). *Karakteristik Kimia dan Daya Cerna Crispy Rice dengan Perbedaan Metode Pengolahan*. Universitas Jember.
- Sona, Shruti. (2023). *Standard Recipe (Definition, Objectives & various tests)*. HMHUB. Diakses dari <https://hmhub.in/standard-recipe/>
- Tulip Chocolate. (2022). *Chocolate Mousse, Dessert Manis Kaya Cokelat*. Tulip Chocolate. Diakses pada <https://www.tulipchocolate.com/id/blog/chocolate-mousse-dessert-manis-kaya-cokelat>

## BIODATA PENULIS

### 1. Data Pribadi

Nama : Syakira Putri Mayrizkia  
 Tempat lahir : Bandung  
 Tanggal lahir : 19 Mei 2002  
 Agama : Islam  
 Alamat : Komplek Griya Jati Putra No. 50, RT/RW 05/13,  
 Pasirjati, Ujung Berung, Kota Bandung, Provinsi  
 Jawa Barat, 40161  
 Email : [syakiraputrimayrizkiya@gmail.com](mailto:syakiraputrimayrizkiya@gmail.com)

### 2. Data Orang Tua

Nama ayah : Tantan Syurya Santana  
 Pekerjaan ayah : Pegawai Negeri Sipil  
 Nama ibu : Nurliana Atikah  
 Pekerjaan ibu : Ibu Rumah Tangga  
 Agama : Islam  
 Alamat : Komplek Griya Jati Putra No. 50, RT/RW 05/13,  
 Pasirjati, Ujung Berung, Kota Bandung, Provinsi  
 Jawa Barat, 40161

### 3. Riwayat Pendidikan

Nama Sekolah	Tempat	Tahun
SDN Andir Kidul	Bandung	2008 - 2014
SMPN 8 Bandung	Bandung	2014 - 2017
SMAN 23 Bandung	Bandung	2017 - 2020
Politeknik Pariwisata NHI Bandung	Bandung	2020 - 2024

**4. Pengalaman Kerja**

<b>Nama Perusahaan</b>	<b>Tempat</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Tahun</b>
Bapak Bakery, Bali	Kuta Utara, Bali	<i>Trainee</i>	2022 - 2023