

5 RAGAM UMBI DALAM *PLATED DESSERT*

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

ALYA WIKI ASHARIN
Nomor Induk: 2020411030

PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

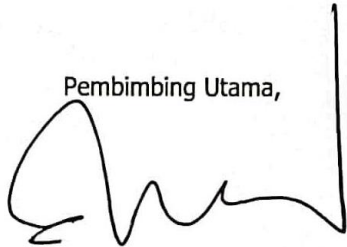
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

5 RAGAM UMBI DALAM *PLATED DESSERT*

NAMA : Alya Wiki Asharin
NIM : 2020411030
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE
NIP: 19590323 198203 1 0003

Pembimbing Pendamping,



Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP: 19600628 199703 1 001

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

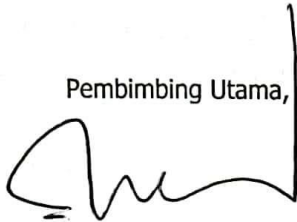
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

5 RAGAM UMBI DALAM PLATED DESSERT

NAMA : Alya Wiki Asharin
NIM : 2020411030
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE
NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Penguji I,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji II,



Warta, M.Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Bandung, 19 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 : Alya Wiki Asharin
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 3 Oktober 2001
NIM : 2020411030
Program Studi : Hospitaliti
Jurusan : Seni Pengolahan Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: "5 RAGAM UMBI DALAM *PLATED DESSERT*" 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,


Alya Wiki Asharin

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 “**5 RAGAM UMBI DALAM *PLATED DESSERT***” ini dengan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan Program Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

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

1. Bapak Andar Danova L. Goeltum., S.Sos., M.Sc, CHE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti, B.A., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.M.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., CHE selaku ketua program studi Seni Pengolahan Patiseri
5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos.,M.Hum., CHE. Selaku dosen pembimbing utama penulis yang telah membimbing dan mengarahkan penulis
6. Bapak Hery Soesanto, MM. selaku dosen pembimbing pendamping penulis yang telah membimbing dan mengarahkan penulis

7. Ibu Tristy Firlianie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku dosen pembimbing akademik penulis yang telah membimbing dan mengarahkan penulis
8. Seluruh dosen beserta staff Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan banyak ilmu pengetahuan dan pelajaran kepada penulis
9. Orang Tua, Kakak, dan Adik yang telah memberikan semangat, dukungan, dan doa kepada penulis sehingga penulis dapat menjalankan tugas akhir ini dengan lancar
10. Seluruh teman-teman SPP 6A, terutama teman-teman terdekat penulis yang telah banyak membantu penulis dalam membuat tugas akhir ini.
11. Kak Isti dan kak Adel yang telah memberikan banyak pengalaman dan membantu penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh sebab itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan tugas akhir ini agar penulis dapat lebih baik lagi dari sebelumnya.

Bandung, 20 Desember 2023

Alya Wiki Asharin

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Desain Produk.....	4
C. Tinjauan Produk.....	13
BAB II	60
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	60
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	60
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	62
C. Kendala/Hambatan.....	65
BAB III	67
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	67
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	67
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	70
C. Evaluasi.....	73
BAB IV	74
KESIMPULAN DAN SARAN	74
A. Kesimpulan.....	74
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	76

DAFTAR TABEL

TABEL 1: RESEP SWEET POTATO MOUSSE	15
TABEL 2: RESEP SWEET POTATO SPHERIFICATION	16
TABEL 3: RESEP <i>COCONUT MILK CREAM</i>	16
TABEL 4: RESEP PEPPERMINT CREAM	17
TABEL 5: RESEP <i>VANILLA SABLE</i>	17
TABEL 6: ASSEMBLING HUWI BATATAS	18
TABEL 7: RESEP SWEET POTATO MOUSSE	19
TABEL 8: RESEP <i>TART SHELL</i>	20
TABEL 9: RESEP <i>SWEET POTATO CHIPS</i>	20
TABEL 10: RESEP <i>LEMON CURD</i>	21
TABEL 11: RESEP <i>SWEET POTATO CREAM</i>	21
TABEL 12: ASSEMBLING <i>IPOMOEA BUNGUR</i>	22
TABEL 13: RESEP <i>CARROT CAKE</i>	23
TABEL 14: RESEP <i>CANNOLI SHELL</i>	24
TABEL 15: RESEP <i>HONEY TUILLE</i>	24
TABEL 16: RESEP <i>CREAM CHEESE CREAM</i>	25
TABEL 17: RESEP <i>CARROT & ORANGE SAUCE</i>	25
TABEL 18: ASSEMBLING <i>DACOTA</i>	26
TABEL 19: RESEP <i>BEETROOT MOUSSE</i>	27
TABEL 20: RESEP <i>CINNAMON TUILE</i>	28
TABEL 21: RESEP <i>YOGHURT POWDER</i>	28
TABEL 22: RESEP <i>CHANTILY CREAM</i>	29
TABEL 23: RESEP <i>STRAWBERRY GEL</i>	29
TABEL 24: RESEP VANILLA ICE CREAM CAMEL CRUMBLE	30
TABEL 25: ASSEMBLING <i>RUBY VULGARIS</i>	31
TABEL 26: RESEP <i>JICAMA PANNACOTTA</i>	32
TABEL 27: RESEP <i>MANGO MOUSSE</i>	32
TABEL 28: RESEP <i>JICAMA PEARLS</i>	33
TABEL 29: RESEP <i>CUCUMBER CREAM</i>	34
TABEL 30: RESEP <i>RUJAK SAUCE</i>	34
TABEL 31: RESEP <i>CROQUANT</i>	34
TABEL 32: ASSEMBLING <i>DECONSTRUCTED RUJAK</i>	35
TABEL 33: KEBUTUHAN ALAT	36
TABEL 34: PURCHASING LIST	42
TABEL 35: RECIPE COST SWEET POTATO MOUSSE	44
TABEL 36: RECIPE COST SWEET POTATO SPHERIFICATION	45
TABEL 37: RECIPE COST COCONUT MILK CREAM	45
TABEL 38: RECIPE COST PEPPERMINT CREAM	45
TABEL 39: RECIPE COST VANILLA SABLE	46
TABEL 40: RECIPE COST SWEET POTATO MOUSSE	46
TABEL 41: RECIPE COST SWEET POTATO CHIPS	46
TABEL 42: RECIPE COST TART SHELL	47
TABEL 43: RECIPE COST LEMON CURD	47
TABEL 44: RECIPE COST SWEET POTATO CREAM	47
TABEL 45: RECIPE COST CARROT CAKE	48

TABEL 46: RECIPE COST CANNOLI SHELL.....	48
TABEL 47: RECIPE COST HONEY TUILLE.....	49
TABEL 48: RECIPE COST CREAM CHEESE CREAM.....	49
TABEL 49: RECIPE COST CARROT & ORANGE SAUCE.....	49
TABEL 50: RECIPE COST BEETROOT MOUSSE.....	50
TABEL 51: RECIPE COST CINAMMON TUILE.....	50
TABEL 52: RECIPE COST YOGHURT POWDER.....	50
TABEL 53: RECIPE COST CHANTILY CREAM.....	51
TABEL 54: RECIPE COST STRAWBERRY GEL.....	51
TABEL 55: RECIPE COST VANILLA ICE CREAM CARAMEL CRUMBLE.....	51
TABEL 56: RECIPE COST JICAMA PANNACOTTA.....	52
TABEL 57: RECIPE COST MANGO MOUSSE.....	52
TABEL 58: RECIPE COST JICAMA PEARLS.....	52
TABEL 59: RECIPE COST CUCUMBER CREAM.....	53
TABEL 60: RECIPE COST RUJAK SAUCE.....	53
TABEL 61: RECIPE COST CROQUANT.....	53
TABEL 62: <i>HUWI BATATAS DISH COSTING.....</i>	54
TABEL 63: <i>IPOMOEA BUNGUR DISH COSTING.....</i>	55
TABEL 64: DACOTA DISH COSTING.....	55
TABEL 65: <i>RUBY VULGARIS DISH COSTING.....</i>	56
TABEL 66: <i>DECONSTRUCTED RUJAK DISH COSTING.....</i>	56
TABEL 67: KANDUNGAN GIZI HUWI BATATAS.....	57
TABEL 68: KANDUNGAN GIZI IPOMOEA BUNGUR.....	58
TABEL 69: KANDUNGAN GIZI DACOTA.....	58
TABEL 70: KANDUNGAN GIZI RUBY VULGARIS.....	59
TABEL 71: KANDUNGAN GIZI DECONSTRUCTED RUJAK.....	59
TABEL 72: WORKING PLAN.....	60
TABEL 73: TIME TABLE.....	61
TABEL 74: DOKUMENTASI PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	63
TABEL 75: DOKUMENTASI PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	67
TABEL 76: DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	70

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1: <i>Huwi Batatas</i>	4
GAMBAR 2: <i>Ipomoea Bungur</i>	6
GAMBAR 3: <i>Dacota</i>	8
GAMBAR 4: <i>Ruby Vulgaris</i>	10
GAMBAR 5: <i>Deconstructed Rujak</i>	12

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, PH. (2005). Analisis *Food Product*: Studi *Food Cost* dan Pedoman *Training*
- Boyle, T. dkk (2012). *Plating For Gold: a decade of dessert from the world and national pastry team championship*. New York.
- Chlebana, R. (2018). *The Advanced Art of Baking and Pastry*, Hoboken, New Jersey.
- Hafidh, M. (2022). Penerapan Metode *Food Plating* untuk Meningkatkan Motivasi Siswa dalam Menyajikan Masakan Indonesia. Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta
- Hanafie, R. (2009). Pola Konsumsi Pangan Pokok Rumah tangga Perdesaan. Jurnal IPS, XI/Mei.
- Hanafie, R. (2010). Peran Pangan Pokok Lokal Tradisional dalam Diversifikasi Konsumsi Pangan. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian
- Hapsari, J M. (2020). Panna cotta Rasa Teh Hitam Dengan Lima Macam Dimensi. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Komarayanti, S. (2017). Ensiklopedia Buah-Buahan Lokal Berbasis Potensi Alam Jember. Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Jember.
- Komarayanti, S. S. (2018). *Bussiness of Local Fruit and Vegetables in Jember District as a Support of Food Security Indonesia*. *Biologi Education Studies Program, Faculty of Teacher Training and Education*. Universitas Muhammdiyah Jember.

Merriam-Webster. Diakses dari: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/mise%20en%20place#h1>

Modern Pastry and Plated Dessert Techniques by the BC Cook Articulation Committee

Pooler, V dkk. (2004). *Global Purchasing and Supply Management (2nd ed)*. Boston: Kluwer Academic Publishers

Schlegel, C., Flower, K., Youssef, J., Käser, B. & Kneebone, R. 2019. Mise-en-place: Learning across disciplines. *International J. of Gastronomy and Food Sci.*

Suas, Michel. 2009. *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach, First Edition*. DELMAR CENGAGE Learning

Walsby, O (2021). *Reading List Purchasing Policy*. The University of Manchester.

Winarno, F. (2017). *Gastronomi Molekuler*. PT Gramedia Pustaka Utama

Work - Planning Guide for Managers. Diakses dari: https://hr.un.org/sites/hr.un.org/files/4.5.1.2_Work-planning%20Guide_0.pdf

Wuryantoro & M. Arifin. (2017). Explorasi dan identifikasi tanaman umbi-umbian (ganyong, garut, ubi kayu, ubi jalar, talas dan suweg) di wilayah lahan kering kabupaten madiun. *AGRI-TEK: Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan dan Agroteknologi*. 18 (2): 72-79.