

ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

Audrey Marguerita (2021411045)

PROGRAM SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

ENTREMET BERTEMAKAN "NCT DREAM ANNIVERSARY"

NAMA : AUDREY MARGUERITA
NIM : 2021411045
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


Bambang Sapto Utomo, SST. Par.,
MM.Par.

NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE

NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 16 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gnsti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

Entremet Bertemakan "NCT Dream Anniversary"

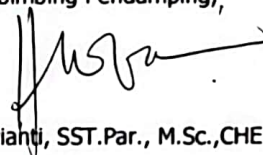
NAMA : AUDREY MARGUERITA
NIM : 2021411045
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Bambang Sapto Utomo, SST. Par.,
MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



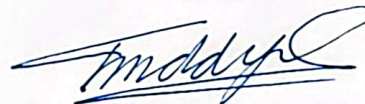
Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 6 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 20021 2 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Audrey Marguerita
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 31 Maret 2003
NIM : 2021411045
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :

ENTREMET BERTEMAKAN "NCT DREAM ANNIVERSARY"

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 dan 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, 16 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



AUDREY MARGUERITA

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir tepat pada waktunya dengan judul “**ENTREMET BERTEMAKAN “NCT DREAM ANNIVERSARY”**”. Laporan Tugas Akhir ini sebagai syarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan Diploma-III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan penulisan laporan Tugas Akhir ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam menyelesaikannya tidak lepas dari dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.a., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.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 di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sekaligus sebagai pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan masukan kepada penulis.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par. selaku pembimbing utama penulis yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan masukan kepada penulis.
6. Seluruh dosen pengajar dan civitas akademi Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta membantu kelancaran proses belajar penulis selama 6 semester.
7. Papi Kian Ming, Mami Koo Ifen Akwarini, Cici Angia Putri Natasha yang memberikan semangat, baik dengan doa, dukungan, dan kasih sayang yang terus diberikan kepada penulis semoga selalu diberkati oleh Tuhan Yesus Kristus.

8. Teman-teman satu perjuangan di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri angkatan 2021 yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan secara satu persatu.
9. Teman-teman kelas *pastrybee* yang telah berjuang bersama selama 3 tahun masa perkuliahan.
10. Malika, Stevie, Jessica yang telah menjadi teman seperjuangan selama perkuliahan.
11. Dwi, Nina, Laven, Yora, Keyzia, Kak Intan, Haura, Jiya telah menjadi teman yang menjadi tempat bagi penulis untuk bertukar cerita, dan selalu memberikan dukungan kepada penulis.
12. Kepada seluruh anggota NCT, baik NCT 127, WayV yang selalu hadir memberikan hiburan kepada penulis dan selalu menjadi penyemangat bagi penulis saat menghadapi beratnya masa perkuliahan.
13. Kepada seluruh anggota NCT *Dream*, yaitu Mark, Renjun, Haechan, Jaemin, Chenle, Jisung, dan terakhir khususnya untuk Lee Jenso yang selalu memberikan kebahagiaan kepada penulis dan telah menjadi inspirasi bagi penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Bandung, 16 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,

AUDREY MARGUERITA

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	3
C. Tinjauan Produk	11
1. Tema Produk.....	11
2. Jenis Produk	13
3. Usulan Resep	13
4. Kebutuhan Alat.....	49
5. Kebutuhan Bahan	60
6. Perumusan Harga Jual.....	65
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	73
BAB II	74
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	74
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	74
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk.....	81
C. Kendala dan Hambatan	94
BAB III	95
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	95
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	95
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk	96
C. Evaluasi / Hasil Masukan dari Tim Penguji	99

BAB IV -----	100
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI -----	100
A. Kesimpulan -----	100
B. Rekomendasi -----	101
DAFTAR PUSTAKA -----	102

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>MATCHA MOUSSE</i> -----	15
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>YOGURT JELLY</i> -----	19
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>CRUNCHY GRANOLA</i> -----	21
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>STRAWBERRY COMPOTE</i> -----	23
TABEL 5 STANDAR RESEP <i>WHITE SPONGE CAKE</i> -----	24
TABEL 6 STANDAR RESEP <i>GLAZE</i> -----	26
TABEL 7 STANDAR RESEP DEKORASI <i>SUGAR ROCK</i> -----	28
TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI <i>FONDANT FIGURINE</i> DENGAN <i>BASE RICE CRISPY</i> -----	29
TABEL 9 STANDAR RESEP DEKORASI <i>FONDANT FIGURINE</i> -----	38
TABEL 10 <i>ASSEMBLING ENTREMET</i> BERTEMAKAN “ <i>NCT DREAM</i> <i>ANNIVERSARY</i> ” -----	42
TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT -----	49
TABEL 12 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN DEKORASI <i>RICE CRISPY</i> <i>FONDANT FIGURINE</i> -----	61
TABEL 13 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN DEKORASI <i>DUMMY FONDANT</i> <i>FIGURINE</i> -----	63
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING MATCHA MOUSSE</i> -----	66
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING YOGURT JELLY</i> -----	66
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING CRUNCHY GRANOLA</i> -----	66
TABEL 17 <i>RECIPE COSTING STRAWBERRY COMPOTE</i> -----	67
TABEL 18 <i>RECIPE COSTING WHITE SPONGE CAKE</i> -----	67
TABEL 19 <i>RECIPE COSTING GLAZE</i> -----	68

TABEL 20 RECIPE COSTING SUGAR ROCK -----	68
TABEL 21 RECIPE COSTING DEKORASI RCE CRISPY FONDANT FIGURINE -----	69
TABEL 22 RECIPE COSTING DEKORASI DUMMY FONDANT FIGURINE	70
TABEL 23 SELLING PRICE DENGAN DEKORASI RICE CRISPY FONDANT FIGURINE -----	71
TABEL 24 SELLING PRICE DENGAN DEKORASI DUMMY FONDANT FIGURINE -----	72
TABEL 25 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK -----	75
TABEL 26 RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK ---	80
TABEL 27 RENCANA TIME TABLE -----	81
TABEL 28 PEMBUATAN CRUNCHY GRANOLA -----	82
TABEL 29 PEMBUATAN STRAWBERRY COMPOTE -----	83
TABEL 30 PEMBUATAN YOGURT JELLY -----	84
TABEL 31 PEMBUATAN WHITE SPONGE CAKE -----	85
TABEL 32 PEMBUATAN MATCHA MOUSSE -----	86
TABEL 33 TAHAP ASSEMBLING ENTREMET -----	87
TABEL 34 PEMBUATAN GLAZE DAN GLAZING ENTREMET -----	89
TABEL 35 PEMBUATAN DEKORASI FONDANT -----	91
TABEL 36 FINISHING ENTREMET -----	93
TABEL 37 DOKUMENTASI PELAKSAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK -----	97

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN <i>ENTREMET</i> NCT <i>DREAM</i> ANNIVERSARY	5
GAMBAR 2 DESAIN DEPAN <i>ENTREMET</i> NCT <i>DREAM</i> ANNIVERSARY	5
GAMBAR 3 DETAIL <i>LAYER</i> <i>ENTREMET</i> NCT <i>DREAM</i> ANNIVERSARY	6
GAMBAR 4 NCT <i>DREAM</i>.....	12

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I BIODATA PENULIS	104
LAMPIRAN II TURNITIN.....	106

DAFTAR PUSTAKA

Asrofi, M.Z. (2021). Perpustakaan Fakultas Geografi UGM. Diakses dari Universitas Gajah Mada,

Situs Web Perpustakaan <https://egsa.geo.ugm.ac.id/2021/12/21/trend-budaya-k-pop-di-kalangan-remaja-indonesia-bts-meal-hingga-fanatisme/>

Cheong, J. (2023). Cara Menghitung Food Cost dan Contohnya pada Bisnis Restoran.

Diakses 25 April 2024, dari <https://www.staffany.id/blog/cara-menghitung-food-cost/>

DeForest, Sara. (2024). How to Calculate Your Food Cost Percentage. Diakses 23 Juni

2024, dari <https://get.doordash.com/en-us/blog/food-cost-percentage>

Dewi, M,M. (2023). Fakta Unik Member NCT Dream yang Jarang Diketahui Banyak

Orang. Diakses 27 April 2024, dari <https://seleb.tempo.co/read/1741663/fakta-unik-member-nct-dream-yang-jarang-diketahui-banyak-orang>

Gladys, F. (2021). Cantiknya Mirror Glazed Cake, Kue Shiny Bagai Cermin. Diakses

24 Maret 2024, dari <https://www.ciputra.ac.id/library/cantiknya-mirror-glazed-cake-kue-shiny-bagai-cermin-jawa-pos-4-maret-2021-hal-20/>

Jones, Terri. (2008). Culinary Calculations : Simplified Math for Culinary

Professionals. (pp. 150). New Jersey, John Wiley & Sons.

Johnson, N. (2024). What Is A French Entremet (And What Goes Into One). Diakses

29 April 2024, dari <https://www.thedailymeal.com/1571302/what-is-french-entremet-cake/>

Nisaputra, R. (2023, November 9). Mirror Glazed Cake, Ide Tepat untuk Kembangkan

Bisnis kue. *Info Bank News*. Diakses dari <https://infobanknews.com/mirror-glazed-cake-ide-tepat-untuk-kembangkan-bisnis-kue/>

Pollack, S. (2019). Easy Mirror Glaze Cake. Diakses 28 April 2024, dari

<https://www.cupcakeproject.com/whats-the-deal-with-mirror-glaze-cakes/>

Rahadiyanti, A. (2020). Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan

Makanan. Diakses 17 April 2024, dari <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

Senastri, K. (2023). Pengertian Harga Jual dan 7 Strategi Ampuh Mengoptimalkannya.

Diakses 21 April 2024, dari <https://accurate.id/akuntansi/pengertian-harga-jual/>

Subyakto, G. (2021). Semakin Sukses, NCT Dream Meraih Predikat ‘Triple Million

Seller’ Lewat Album ‘Hot Sauce’ dan ‘Hello Future. Diakses 28 April 2024, dari <https://www.kapanlagi.com/korea/semakin-sukses-nct-dream-meraih-predikat-triple-million-seller-lewat-album-hot-sauce-dan-hello-future-4e92db.html?page=2>

Sullivan, M. (2022). Mengenal Apa Itu Mousse. Diakses 29 April 2024, dari

<https://kioskcokelat.com/en/blogs/news/apa-itu-mousse>

Velie, M.S. (2023). What’s the Difference Between Jam Jelly Compote and Conserve.

Diakses 29 April 2024, dari <https://www.seriousseats.com/difference-between-jam-jelly-compote-serve-apple-butter-preserves-types>

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

Yudhistira. (2023). Apa itu Purchase Order (PO) Serta Fungsi dan Contohnya. Diakses

20 April 2024, dari <https://www.bhinneka.com/blog/purchase-order/>