

# ***ENTREMET CAKE DENGAN CITA RASA ES CAMPUR***

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**Latania Aska Pribadi Putri**

**2021411053**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN HOSPITALITY**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

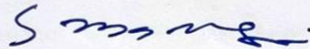
**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

*ENTREMET CAKE* dengan CITA RASA ES CAMPUR

NAMA : LATANIA ASKA PRIBADI PUTRI  
NIM : 2021411053  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 23 November 2024

Mengetahui,

Kepala Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

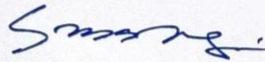
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

*Entremet Cake dengan Cita Rasa Es Campur*

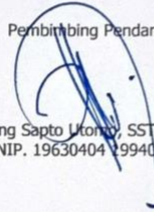
NAMA : LATANIA ASKA PRIBADI PUTRI  
NIM : 2021411053  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



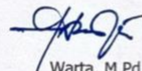
Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM. Par  
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Warta, M.Pd  
NIP. 19700611 199803 1 001

Bandung, 31 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian 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. Anwar Masatip, MM.Par., CEE  
NIP. 19750415 200212 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Latania Aska Pribadi Putri  
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 12 Oktober 2001  
NIM : 2021411053  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**ENTREMET CAKE DENGAN CITA RASA ES CAMPUR**  
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, 31 Desember 2024

Y  
rataan  
1000  
MESTRAI  
TEMPEL  
AED51AMX066295961



**Latania Aska Pribadi Putri**

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur dipanjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta`ala atas segala rahmat-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul *Food Presentation* yakni “**ENTREMET CAKE DENGAN CITA RASA ES CAMPUR**”.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis sepenuhnya menyadari bahwa penyusunan laporan ini tidak akan berhasil tanpa adanya dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.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 Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. CHE. Selaku pembimbing utama penulis, yang telah memberi bimbingan, dukungan dan masukan kepada penulis.

6. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM. Par. Selaku pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan masukan kepada penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staff Prodi Pengolahan Patiseri Poltekpar NHI Bandung, yang selama ini telah memberikan ilmu pengetahuan untuk penulis.
8. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan doa, dukungan dan dorongan kepada penulis.
9. Seluruh teman – teman, khususnya Pastrybery yang telah memberikan dukungan dan semangat, serta menemani penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Sebagai penutup, penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dan memiliki banyak kekurangan. Dengan adanya karya ini, penulis berharap dapat memberikan manfaat bagi para pembaca serta semua pihak yang terlibat.

Bandung, 25 November 2024

Latania Aska Pribadi Putri

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>B. Usulan Produk</b> .....	<b>5</b>
<b>1. Jenis Produk</b> .....	<b>6</b>
<b>2. Tema Produk</b> .....	<b>7</b>
<b>3. Sketsa</b> .....	<b>7</b>
<b>C. Tinjauan Produk</b> .....	<b>10</b>
<b>D Lokasi dan Waktu Kegiatan</b> .....	<b>35</b>
<b>BAB II</b> .....	<b>35</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN</b> .....	<b>35</b>
<b>A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk</b> .....	<b>35</b>
<b>B. Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk</b> .....	<b>38</b>
<b>C. Kendala dan Hambatan</b> .....	<b>51</b>
<b>BAB III</b> .....	<b>52</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>52</b>
<b>A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk</b> .....	<b>52</b>
<b>B. Proses Kegiatan Presentasi Produk</b> .....	<b>53</b>
<b>C. Evaluasi / Hasil Masukan dri Penguji 1 dan Penguji 2</b> .....	<b>55</b>
<b>BAB IV</b> .....	<b>57</b>
<b>KESIMPULAN DAN REKOMENDASI</b> .....	<b>57</b>
<b>A. Kesimpulan</b> .....	<b>57</b>

<b>B. Rekomendasi.....</b>	<b>58</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>61</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1.1 DESAIN PRODUK.....</b>	<b>7</b>
<b>GAMBAR 1.2 DESAIN PRODUK.....</b>	<b>7</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RECIPE COCOPANDAN GLAZE.....	12
TABEL 2 STANDAR RECIPE COCOPANDAN MOUSSE.....	13
TABEL 3 STANDAR RECIPE PEANUT CRUNCHY.....	14
TABEL 4 STANDAR RECIPE CINCAU JELLY.....	15
TABEL 5 STANDAR RECIPE AVOCADO CREMEUX .....	16
TABEL 6 STANDAR RECIPE COCONUT DACQUOISE.....	17
TABEL 7 STANDAR RECIPE DEKORASI BUNGA COKELAT.....	18
TABEL 8 STANDAR RECIPE SPIDERWEB.....	19
TABEL 9 ASSEMBLING ES CAMPUR ENTREMET.....	20
TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT .....	22
TABEL 11 PURCHASE ORDER.....	28
TABEL 12 RECIPE COSTING COCOPANDAN MOUSSE.....	29
TABEL 13 RECIPE COSTING AVOCADO CREMEUX .....	30
TABEL 14 RECIPE COSTING CINCAU JELLY WITH NANGKA.....	30
TABEL 15 RECIPE COSTING PEANUT CRUNCHY.....	31
TABEL 16 RECIPE COSTING COCONUT DACQUOISE.....	31
TABEL 17 RECIPE COSTING COCOPANDAN MIRROR GLAZE.....	32
TABEL 18 RECIPE COSTING SPIDER WEB.....	33
TABEL 19 RECIPE COSTING DEKORASI CHOCOLATE .....	33
TABEL 20 SELLING PRICE.....	34
TABEL 21 RENCANA PELATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	35
TABEL 22 WORKING PLAN.....	36
TABEL 23 TIME TABLE.....	37
TABEL 24 PEMBUATAN AVOCADO CREMEUX .....	38
TABEL 25 PEMBUATAN JELLY WITH NANGKA .....	40
TABEL 26 PEMBUATAN PEANUT CRUNCHY .....	41
TABEL 27 PEMBUATAN COCONUT DACQUOISE.....	42
TABEL 28 PEMBUATAN COCOPANDAN MOUSSE.....	44

<b>TABEL 29 PEMBUATAN COCOPANDAN MIRROR GLAZE .....</b>	<b>46</b>
<b>TABEL 30 PEMBUATAN CHOCOLATE MODELLING .....</b>	<b>47</b>
<b>TABEL 31 FINISHING ES CAMPUR ENTREMET .....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Scott. (2018, 12 22). *What is Entremet?*. [Internet]. Diakses tanggal 10 Oktober 2024 melalui: <https://devilsfoodkitchen.com/faq/what-is-entremet/>
- Alchetron. (2024, Oktober 03). *Entremet*. [Internet]. Diakses tanggal 10 Oktober 2024 melalui : <https://alchetron.com/Entremet>
- Shidqiyyah, s. (2016, mei 19). kuliner. [Internet]. Diakses tanggal 11 Oktober 2024 melalui : <https://brilicious.brilio.net/kuliner/kamu-suka-mirror-glaze-cake-ini-resepnya-agar-kamu-bisa-bikin-sendiri-1605183.html>
- Saiful. (2015). *Food and Beverage Cost Control II*. Bandung: Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- Foskett, D. (2021). *The Theory of Hospitality and Catering, 14th Edition*. England: Hodder Education .
- Lynch, F. T. (2007). *The Book of Yields: Accuracy in Food Costing And Purchasing (7th ed.)*. United States: John Wiley & Sons Inch .
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking (6th Ed.)*. John Wiley & Sons Inc.
- Wakerhauser, C. (2017). *Modern French Pastry*. United States: Page Street Publishing Co.
- Solutions, U. F. (2023). *Food Costing*. [Internet]. Diakses 15 Oktober 2024 melalui : <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/en/chef-inspiration/fighting-covid-19-together/protecting-profits/food-costing.html>

Sullivan, M. (2022, November 25). *Mengenal Apa Itu Mousse dan Tips Membuatnya*.

[Internet]. Diakses 16 Oktober 2024 melalui :

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

Atherton, J. (2015). *Social Sweets*. Absolute Press; Illustrated edition .