

ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

Lavenia Natalie (2021411049)

PROGRAM SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL"

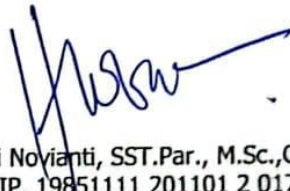
NAMA : LAVENIA NATALIE
NIM : 2021411049
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

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, 20 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

Entremet Cake Dengan Citra Rasa Es Cendol

NAMA : LAVENIA NATALIE
NIM : 2021411049
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

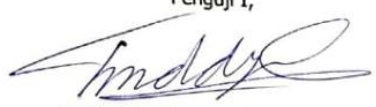
Pembimbing Utama,


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

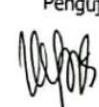
Pembimbing Pendamping,


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 19861111 201101 2 017

Penguji I,


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

Penguji II,


R. Arti Sufianti, S.Sos., Hum., CHE
NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung, 23 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. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Lavenia Natalie
Tempat/Tanggal Lahir : Karawang, 12 Desember 2003
NIM : 2021411049
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :

"ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL"

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, 20 November 2024

Yang membuat pernyataan,



LAVENIA NATALIE

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 waktu yang telah ditentukan dengan judul “**ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL**”. Laporan Tugas Akhir ini sebagai syarat akademik untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikannya tidak lepas dari bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin 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, serta masukan kepada penulis.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par. selaku pembimbing utama penulis yang telah memberikan bimbingan, dukungan, serta masukan kepada penulis.
6. Seluruh dosen pengajar dan civitas akademi Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis serta membantu kelancaran proses belajar penulis selama 6 semester.
7. Papa Tengkie Sutrisno, Mama Anastasia Etty, Koko Andrean Sutrisno, Nsoh Kezia Jessica Hendrawan, Cici Steivanny Indo yang telah memberikan dukungan, baik dengan kata semangat, doa, dan kasih sayang yang terus menerus 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 memberi dukungan serta membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung.

9. Teman-teman kelas Pengabdian Adonan yang telah berjuang bersama selama 3 tahun 6 bulan di masa perkuliahan.
10. Amanda, Aurel, Rahmah yang telah menjadi teman seperjuangan selama masa perkuliahan.
11. Kevin, Audrey, Ci Valen, Yeni, Ci Samantha yang telah menjadi teman bagi penulis untuk bertukar pendapat, dan selalu memberikan dukungan kepada penulis.

Bandung, 25 November 2024
Yang membuat pernyataan,

LAVENIA NATALIE

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	5
C. Tinjauan Produk.....	12
1. Tema Produk.....	13
2. Usulan Resep	14
3. Kebutuhan Alat	27
4. Kebutuhan Bahan	37
5. Perumusan Harga Jual.....	39
6. Informasi Nilai Nutrisi.....	44
D. Lokasi & Waktu Pelaksanaan Kegiatan	49
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK...	50
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	50
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk.....	53
C. Kendala dan Hambatan.....	64
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	65
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	65
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	66
C. Evaluasi	70
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	71
A. Kesimpulan	71
B. Rekomendasi.....	72
DAFTAR PUSTAKA	73

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP GULA AREN <i>MOUSSE</i>	15
TABEL 2 STANDAR RESEP CENDOL	16
TABEL 3 STANDAR RESEP SANTAN & NANGKA <i>JELLY</i>	17
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>FEUILLETINE CHOCOLATE COCONUT</i>	18
TABEL 5 STANDAR RESEP PANDAN <i>SPONGE CAKE</i>	19
TABEL 6 STANDAR RESEP <i>MIRROR GLAZE</i>	21
TABEL 7 STANDAR RESEP <i>RICE PAPER</i> BERBENTUK BUNGA PATRAKOMALA.....	22
TABEL 8 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE CRUMBLE</i>	23
TABEL 9 ASSEMBLING ENTREMET CAKE DENGAN CITRA RASA ES CENDOL	24
TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT	27
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER ENTREMET CAKE</i> DENGAN CITRA RASA ES CENDOL ..	38
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING GULA AREN MOUSSE</i>	41
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING CENDOL</i>	41
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING SANTAN & NANGKA JELLY</i>	42
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING KELAPA PARUT KERING & WHITE CHOCOLATE COMPOUND</i>	42
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING PANDAN SPONGE CAKE</i>	42
TABEL 17 <i>RECIPE COSTING MIRROR GLAZE</i>	43
TABEL 18 <i>RECIPE COSTING RICE PAPER</i> BERBENTUK BUNGA PATRAKOMALA.....	43
TABEL 19 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE CRUMBLE</i>	44
TABEL 20 <i>SELLING PRICE ENTREMET CAKE</i> DENGAN CITRA RASA ES CENDOL	44
TABEL 21 NILAI NUTRISI GULA AREN <i>MOUSSE</i>	45
TABEL 22 NILAI NUTRISI CENDOL.....	46
TABEL 23 NILAI NUTRISI SANTAN & NANGKA <i>JELLY</i>	46
TABEL 24 NILAI NUTRISI <i>FEUILLETINE CHOCOLATE COCONUT</i>	46
TABEL 25 NILAI NUTRISI PANDAN <i>SPONGE CAKE</i>	47
TABEL 26 NILAI NUTRISI <i>MIRROR GLAZE</i>	47
TABEL 27 NILAI NUTRISI <i>CHOCOLATE CRUMBLE</i>	48

TABEL 28 NILAI NUTRISI <i>RICE PAPER</i> BERBENTUK BUNGA PATRAKOMALA	48
TABEL 29 NILAI NUTRISI <i>ENTREMET CAKE</i> DENGAN CITRA RASA ES CENDOL.....	49
TABEL 30 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	52
TABEL 31 RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	53
TABEL 32 RENCANA TIME TABLE	54
TABEL 33 PEMBUATAN <i>FEUILLETINE CHOCOLATE COCONUT</i>	55
TABEL 34 PEMBUATAN SANTAN & NANGKA <i>JELLY</i>	55
TABEL 36 PEMBUATAN CENDOL	57
TABEL 37 PEMBUATAN PANDAN <i>SPONGE CAKE</i>	58
TABEL 38 PEMBUATAN GULA AREN <i>MOUSSE</i>	60
TABEL 39 PEMBUATAN <i>MIRROR GLAZE</i>	61
TABEL 40 PEMBUATAN <i>WHITE CHOCOLATE CRUMBLE</i>	62
TABEL 41 <i>ASSEMBLING ENTREMET</i>	63
TABEL 41 <i>RICE PAPER</i> BERBENTUK BUNGA PATRAKOMALA	64
TABEL 42 DOKUMENTASI PELAKSAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	69

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN <i>ENTREMET CAKE</i> DENGAN CITRA RASA ES CENDOL.....	7
GAMBAR 2 DESAIN DEPAN <i>ENTREMET CAKE</i> DENGAN CITRA RASA ES CENDOL.....	7
GAMBAR 3 <i>DETAIL LAYER ENTREMET CAKE</i> DENGAN CITRA RASA ES CENDOL.....	8
GAMBAR 4 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK <i>ENTREMET CAKE</i> DENGAN CITRA RASA ES CENDOL.....	67

Daftar Lampiran

Lampiran I BIODATA PENULIS	76
Lampiran II TURNITIN	78

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, S. (2022). Mengupas Kandungan Nutrisi dan Manfaat Susu Bubuk untuk Anak. Diakses 28 September 2024, dari <https://www.alodokter.com/mengupas-kandungan-nutrisi-dan-manfaat-susu-bubuk-untuk-anak>
- Arianti. (2020). Wajib Tahu, Ini Deretan Aplikasi Untuk Menghitung Kalori. Diakses 20 November 2024, dari <https://www.gooddoctor.co.id/hidup-sehat/nutrisi/aplikasi-untuk-menghitung-kalori/#:~:text=FatSecret%20adalah%20salah%20satu%20aplikasi,grafik%20berat%20badan%20dan%20jurnal>.
- Banjarnahor, N.R. (2024). Nangka, Buah yang Lezat dan Kaya Manfaat. Diakses 27 September 2024, dari <https://www.rri.co.id/kuliner/920475/nangka-buah-yang-lezat-dan-kaya-manfaat>
- Chania, E.S. (2022). Mengenal Bunga Patrakomala, Bunganya Kota Bandung. Diakses 15 Oktober 2024, dari <https://www.pikiran-rakyat.com/entertainment/pr-014592485/mengenal-bunga-patrakomala-bunganya-kota-bandung?page=all>
- Cheong, J. (2023). Apa Itu Food Cost? Inilah Manfaatnya Bagi Bisnis Kuliner Diakses 20 November 2024, dari <https://www.staffany.id/blog/apa-itu-food-cost/>
- DeForest, Sara. (2024). How to Calculate Your Food Cost Percentage. Diakses 21 Oktober 2024, dari <https://get.doordash.com/en-us/blog/food-cost-percentage>
- Fadillah, R. (2024). 6 Cara Mempresentasikan Produk Bisnis Dengan Mudah. Diakses 27 September 2024, dari <https://cmlabs.co/id-id/seo-guidelines/cara-mempresentasikan-produk>
- Johnson, N. (2024). What Is A French Entremet (And What Goes Into One). Diakses 27 September 2024, dari

<https://www.thedailymeal.com/1571302/what-is-french-entremet-cake/>

Jones, Terri. (2008). *Culinary Calculations : Simplified Math for Culinary Professionals*. (pp. 150). New Jersey, John Wiley & Sons.

Kholifah, S,N. (2022). Unik dan Menarik, 5 Cake Ini Rasanya Terinspirasi dari Minuman Lokal, Unik!. Diakses 9 Oktober 2024, dari <https://www.idntimes.com/food/diet/silvia-nur-kholifah-3/cake-terinspirasi-dari-minuman-lokal-c1c2?page=all>

Linda. (2016). The History of: Entremets. Diakses 27 September 2024, dari <https://lindadesserts.wordpress.com/2016/10/30/first-blog-post/#:~:text=Entremets%20dates%20back%20to%20the,such%20as%20porridge%20or%20liver>

Lyliana, L & Aisyah, Y. (2021). Sejarah Cokelat di Indonesia Sudah Ada Sejak Hindia Belanda. Diakses 28 September 2024, dari <https://www.kompas.com/food/read/2021/02/13/190934875/sejarah-cokelat-di-indonesia-sudah-ada-sejak-hindia-belanda?page=2>

Mock, N. (2024). What Is Mousse?. Diakses 28 September 2024, dari <https://www.tasteofhome.com/article/what-is-mousse/>

Mohamadi, R,F. (2022). Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran. Diakses 9 Oktober 2024, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>

Mohamadi, R,F. (2023). Purchase Order (PO): Pengertian, Fungsi, dan Contohnya. Diakses 9 Oktober 2024, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>

Muhammad, R. (2023). Sudah Tahu Sejarah Cendol? Ini Dia Fakta di Balik Minuman Manis. Diakses 27 September 2024, dari <https://sokoguru.id/kuliner/sudah-tahu-sejarah-cendol-ini-dia-fakta-di-balik->

minuman-manis-dari-tanah-jawa

Tejada, E. (2020). Spraying Chocolate Moulds – How to create Chocolate Velvet.

Diakses 27 September 2024, dari

https://dr.ca/blogs/tutorials/spraying-chocolate-moulds-how-to-create-chocolate-velvet?srsId=AfmBOopVUiId2wC7_1Kro6XRvzAkqOB3DLIMQdCwfCCCbMlQ2TmN3oMO

Sekarningrum, A. (2022). Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Contoh Menghitungnya. Diakses 20 November 2024, dari

<https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah>

Teufel, R. (2024). Wafer Paper Dos and Don'ts. Diakses 15 Oktober, dari <https://www.creativecakedesign.com/video/wafer-paper-dos-and-donts-028938>

Wijayanti, R.I. (2023). Apa yang Dimaksud dengan Harga Jual Produk? Ini Pengertian dan Cara Menentukannya. Diakses 9 Oktober 2024, dari <https://www.idxchannel.com/economics/apa-yang-dimaksud-dengan-harga-jual-produk-ini-pengertian-dan-cara-menentukannya>