

ENTREMET CATUR BERTEMAKAN

THE QUEEN'S GAMBIT

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Disusun Oleh:

Vanessa Yosephira

Nomor Induk: 2021411054

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

ENTREMET CATUR BERTEMAKAN THE QUEEN'S GAMBIT

NAMA : VANESSA YOSEPHIRA
NIM : 2021411054
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Hery Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Bandung, 23 November 2024

Mengetahui,

Kahwa Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

ENTREMET CATUR BERTEMAKAN THE QUEEN'S GAMBIT

NAMA : VANESSA YOSEPHIRA
NIM : 2021411054
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Tristy Firlanie Luthfi, SST.Par., MM.Par
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji II,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 27 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

LEMBAR PENGESAHAN

ENTREMET CATUR BERTEMAKAN THE QUEEN'S GAMBIT

NAMA : VANESSA YOSEPHIRA
NIM : 2021411054
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Tristy Firlanie Luthfi, SST.Par., MM.Par
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji II,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 27 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 : Vanessa Yosephira
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 24 September 2003
NIM : 2021411054
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul **ENTREMET CATUR BERTEMAKAN THE QUEEN'S GAMBIT** 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, 25 November 2024

Yang membuat pernyataan,

The image shows an official stamp of Politeknik Pariwisata NHI Bandung. The stamp is rectangular with a red border. Inside, there is a logo of the institution on the left and the text 'POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG' on the right. Below the text, there is a handwritten signature in black ink. The signature appears to be 'Vanessa Yosephira'. The stamp also contains the text 'METERAI TEMPEL' and a unique identification number '94EAMX061474899'.

Vanessa Yosephira

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia Nya atas segala kemudahan, kelancaran, dan diberikan jasmani yang sehat dalam menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul *ENTREMET CATUR BERTEMAKAN THE QUEEN'S GAMBIT* penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat akademik di Program Studi Diploma III Seni Pengolahan Patiseri (SPP) Politeknik Pariwisata NHI Bandung (PPNHIB). Dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak mungkin terlaksana tanpa adanya bimbingan, saran dan bantuan dari banyak pihak. Dengan terlaksananya Tugas Akhir ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan data dalam menyelesaikan pembuatan Tugas Akhir. Terima kasih penulis kepada pihak yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM, Par., CEE. sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. sebagai Kepala Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE. sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.St.Par., M.SC., CHE. sebagai Ketua Program Seni Pengolahan Patiseri (SPP) Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE. sebagai Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan arahan kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Hery Soesanto, Drs., MM. sebagai Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam moral maupun ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh dosen, instruktur dan juga seluruh civitas Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah mendukung dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Kepada orang tua berserta keluarga Penulis, Ibu Esther de Ruyter dan Ayah Siem Tje Liang, Kakak Chandra Mayson. Yang selalu mendukung dan mendoakan tiada hentinya.
9. Kepada Chef Hariadi Pratomo, Chef Anggara, serta seluruh staff dan teman – teman keluarga Pullman dan Ibis Styles Bandung Grand Central. Yang mendukung proses latihan produk dari *ENTREMET* CATUR BERTEMAKAN *THE QUEEN'S GAMBIT*.
10. Seluruh rekan mahasiswa/i semester 5B (Pastry Berry), Seni Pengolahan Patiseri yang selalu memberi dukungan selama proses perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam proses penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki Tugas Akhir ini akan diterima dengan senang hati. Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir *Food Presentation* ini memberikan manfaat

kedepannya dan menjadi motivasi untuk penulis juga pembaca dalam pembuatan kue tematik pada *Entremet*.

Bandung, 22 Oktober 2024

Vanessa Yosephira

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	8
C. Tinjauan Produk.....	10
1. Tema.....	10
2. Jenis Produk	11
3. Usulan Resep.....	16
4. Kebutuhan Alat	29
5. Kebutuhan Bahan (<i>Purchase Order</i>).....	34
6. <i>Recipe Costing</i>	36
7. <i>Selling Price</i>	43
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	44
1. Lokasi.....	44

2	Waktu.....	44
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK		45
A.	Perncanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
B.	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	48
C.	Kendala dan Hambatan	54
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....		56
A.	Persiapan Presentasi Produk.....	56
B.	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	57
C.	Evaluasi.....	60
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		62
A.	Kesimpulan.....	62
B.	Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....		64
BIODATA PENULIS.....		66

DAFTAR TABEL

Tabel 1: STANDAR RESEP <i>DARK CHOCOLATE MOUSSE</i>	17
Tabel 2: STANDAR RESEP <i>NUTTY DACQUOISE</i>	18
Tabel 3: STANDAR RESEP <i>CRUNCHY PRALINE</i>	19
Tabel 4: STANDAR RESEP <i>COCOA JELLY</i>	20
Tabel 5: STANDAR RESEP <i>BERRIES COMPOTE</i>	21
Tabel 6: STANDAR RESEP <i>BLACK VELVET SPRAY</i>	22
Tabel 7: STANDAR RESEP <i>BLACK CHOCOLATE DECORATION</i>	22
Tabel 8: STANDAR RESEP <i>CHEESE MOUSSE</i>	23
Tabel 9: STANDAR RESEP <i>COCONUT DACQUOISE</i>	24
Tabel 10: STANDAR RESEP <i>WHITE FEUILLETINE</i>	25
Tabel 11: STANDAR RESEP <i>PASSION MANGGO JELLY</i>	26
Tabel 12: STANDAR RESEP <i>BANANA COMPOTE</i>	27
Tabel 13: STANDAR RESEP <i>WHITE VELVET SPRAY</i>	28
Tabel 14: STANDAR RESEP <i>WHITE CHOCOLATE DECORATION</i>	28
Tabel 15: DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN.....	29
Tabel 16: <i>PURCHASE ORDER ENTREMET</i> CATUR.....	35
Tabel 17: RESEP <i>COSTING DARK CHOCOLATE MOUSSE</i>	37
Tabel 18: RESEP <i>COSTING NUTTY DACQUOISE</i>	37
Tabel 19: RESEP <i>COSTING CRUNCHY PRALINE</i>	37
Tabel 20: RESEP <i>COSTING COCOA JELLY</i>	38
Tabel 21: RESEP <i>COSTING BERRIES COMPOTE</i>	38

Tabel22:RESEP <i>COSTING BLACK VELVET SPRAY</i>	38
Tabel23:RESEP <i>COSTING BLACK CHOCOLATE DECORATION</i>	39
Tabel24:RESEP <i>COSTING CHEESE MOUSSE</i>	39
Tabel25:RESEP <i>COSTING COCONUT DACQUOISE</i>	39
Tabel26:RESEP <i>COSTING WHITE FEUILLETINE</i>	40
Tabel27:RESEP <i>COSTING PASSION MANGGO JELLY</i>	40
Tabel28:RESEP <i>COSTING BANANA COMPOTE</i>	40
Tabel29:RESEP <i>COSTING WHITE VELVET SPRAY</i>	41
Tabel30:RESEP <i>COSTING WHITE CHOCOLATE DECORATION</i>	41
Tabel31:RESEP <i>COSTING ENTREMET CATUR</i>	42
Tabel32:PEPRHITUNGAN <i>SELLING PRICE</i>	43
Tabel33: <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PEMBUATAN	46
Tabel34:RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	47
Tabel35: <i>TIME TABLE</i>	48
Tabel36:KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	49
Tabel37:DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Poster <i>The Queen's Gambit</i>	8
Gambar 2: Adegan langkah terakhir Beth Horman.....	9
Gambar 3: Desain sketsa Produk.....	11
Gambar 4: Tinjauan Produk.....	11
Gambar 5: Persiapan Alat dan Bahan.....	57

DAFTAR PUSTAKA

- Academy of Chocolate*. (2024, April 18). Retrieved November 15, 2024, from <https://acadofchoc.com/pastry-types-glossary/dacquoise/>
- Antara News. (2020, November 24). "The Queen's Gambit" ditonton 62 juta pengguna Netflix.
- Bachour, A. (2015). *Bachour: The Baker*. Miami: Essential Ingredients Publishing.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2001). *Food and Beverage Cost Control (2nd ed)*. John Wiley & Sons.
- Friberg, B. (2003). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. Hoboken, New Jersey: Wiley.
- Grooten, H. (2017). *Chess Strategy For Club Players*. New in Chess.
- Hooper, D., & Whyld, K. (1992). *The Oxford Companion to Chess*. London: Oxford University Press.
- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Marketing Management, 15th edition*. Boston: Pearson Education.
- Metacritic. (2020, October 23). The Queen's Gambit.
- MGI. (2023, June 19). *mg*i magazine. Retrieved November 15, 2024, from Entremets - The art of French pastry: <https://mgimazine.com/entremets-the-art-of-french-pastry-191.mgi>
- Murray, H. J. (1913). *A History of Chess*. London: Oxford University Press.
- Perruchon, J.-M. (2021). *Heritage & Creations: Entremets, Petits Gâteaux*. Paris: Bellouet Conseil Editions.

- Scott Frank, A. S. (Director). (2020). *The Queen's Gambit* [Motion Picture].
- Tevis, W. S. (1983). *The Queen's Gambit*. New York: Random House Publishing Group.
- The Culinary Institute of America. (2016). *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft (3rd ed.)*. Wiley.
- Yalom, M. (2004). *Birth of the Chess Queen: A History*. New York: HarperCollins.
- Yard, S. (2003). *The Secrets of Baking: Simple Techniques for Sophisticated Dessert*. Houghton Mifflin.