

***ENTREMET CAKE DENGAN TEMA
“KINGDOM OF BUTTERFLY”***

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

MUTHMAINNAH

Nomor Induk Mahasiswa : 2021411041

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

ENTREMET CAKE DENGAN TEMA KINGDOM OF BUTTERFLY

NAMA : MUTHMAINNAH
NIM : 2021411041
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE
NIP. 195903223 198203 1 003

Bandung, 25 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



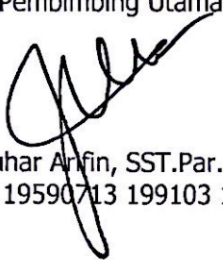
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

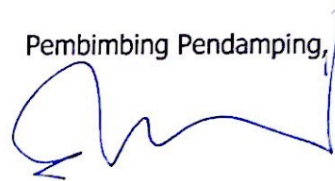
ENTREMET CAKE DENGAN TEMA "KINGDOM OF BUTTERFLY"

Nama : MUTHMAINNAH
NIM : 2021411041
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI

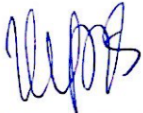
Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

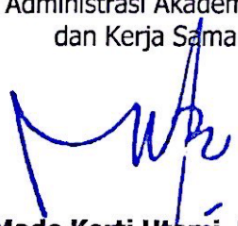
Penguji II,


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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muthmainnah
Tempat/Tanggal Lahir : Makassar, 13 Desember 2002
NIM : 2021411041
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Entremet Cake dengan tema Kingdom Of Butterfly"
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,


Muthmainnah

NIM. 2021411041

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT. atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa tercurah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.

Tugas Akhir yang berjudul “*ENTREMET CAKE DENGAN TEMA KINGDOM OF BUTTERFLY*” ini penulis susun dengan tujuan untuk melaporkan hasil produk yang penulis buat dan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi program Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat akademik untuk menuntaskan Pendidikan D3 Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penyelesaian penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang sudah mendoakan, membimbing, memberi dukungan dalam bentuk moril maupun materil. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih. Ucapan terima kasih ini penulis tunjukan kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par.,CEE. selaku Direktur Utama
Politeknik PariwisataNHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par.,CHE. selaku Kepala
Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi
Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Djauhar Arifin S., SST.Par., MM. Selaku pembimbing I penulis,
yang telah memberikan arahan masukan dan pengetahuannya selama

membimbing penulis serta dukungan.

5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.,CHE. selaku pembimbing I, yang telah memberikan arahan masukan dan pengetahuannya selama membimbing penulis serta dukungan.
6. Seluruh Dosen dan Staf pengajar yang turut memberi kritik, saran, dan selama ini sudah memberikan ilmu pengetahuan untuk penulis.
7. Kedua orang tua yang telah memberikan doa, semangat, dukungan, dan kasih sayang kepada penulis.
8. Seluruh teman-teman penulis, khususnya *Pastry Berry* yang selalu senantiasa memberi semangat dan dukungan untuk menyelesaikan dan menemani penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Akhir kata, semoga Tugas Akhir yang telah diselesaikan oleh penulis ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca dan berbagai pihak. Terima kasih.

Bandung, 23 Oktober2024

Muthmainnah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULIAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. USULAN PRODUK.....	10
C. TINJAUAN PRODUK.....	11
1. Tema produk.....	11
2. Jenis Produk	12
3. Usulan Resep.....	20
4. Kebutuhan Alat.....	27
5. Kebutuhan Bahan	33
6. Perumusan Harga Jual	35
D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN.....	38
a. Lokasi	38
b. Waktu	39
BAB II	40
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	40
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	40
B. PELAKSANAAN PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK	43
C. KENDALA DAN HAMBATAN	57
BAB III.....	58
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	58
A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	58
B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	59
C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	65
BAB IV	67
KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. KESIMPULAN.....	67

B. SARAN.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69

LAMPIRAN
BIODATA PENULIS
TURNITIN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 RESEP STANDAR <i>GREEN VELVET SPRAY</i>	21
Tabel 1. 2 RESEP STANDAR <i>JASMINE TEA MOUSSE</i>	21
Tabel 1. 3 RESEP STANDAR <i>JASMINE TEA MOUSSE</i>	22
Tabel 1. 4 RESEP STANDAR <i>BANANA DRAGON FRUIT GELEE</i>	22
Tabel 1. 5 RESEP STANDAR <i>MANGO COMPOTE</i>	22
Tabel 1. 6 RESEP STANDAR TEMPE <i>CARAMEL CRISPY</i>	23
Tabel 1. 7 RESEP STANDAR PANDAN <i>SPONGE</i>	23
Tabel 1. 8 RESEP STANDAR PANDAN <i>SPONGE</i>	24
Tabel 1. 9 RESEP STANDAR <i>GREEN MICROSPONGE</i>	24
Tabel 1. 10 RESEP STANDAR <i>CHOCOLATE SOIL</i>	24
Tabel 1. 11 RESEP STANDAR <i>CHOCOLATE DECOR</i>	25
Tabel 1. 12 ASSEMBLING OF <i>ENTREMET CAKE</i> DENGAN TEMA <i>KINGDOM OF BUTTERFLY</i>	25
Tabel 1. 13 ASSEMBLING OF <i>ENTREMET CAKE</i> DENGAN TEMA <i>KINGDOM OF BUTTERFLY</i>	26
Tabel 1. 14 ALAT-ALAT	27
Tabel 1. 15 ALAT-ALAT	28
Tabel 1. 16 ALAT-ALAT	29
Tabel 1. 17 ALAT-ALAT	30
Tabel 1. 18 ALAT-ALAT	31
Tabel 1. 19 ALAT-ALAT	32
Tabel 1. 20 ALAT-ALAT	33
Tabel 1. 21 KEBUTUHAN BAHAN	34
Tabel 1. 22 <i>RECIPE COSTING VELVET SPRAY</i>	35
Tabel 1. 23 <i>RECIPE COSTING JASMINE TEA MOUSSE</i>	35
Tabel 1. 24 <i>RECIPE COSTING BANANA DRAGON FRUIT GELEE</i>	36
Tabel 1. 25 <i>RECIPE COSTING MANGO COMPOTE</i>	36
Tabel 1. 26 <i>RECIPE COSTING TEMPE CARAMEL CRISPY</i>	36
Tabel 1. 27 <i>RECIPE COSTING PANDAN SPONGE</i>	36
Tabel 1. 28 <i>RECIPE COSTING GREEN MICROSPONGE</i>	37
Tabel 1. 29 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE SOIL</i>	37

Tabel 1. 30 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE GARNISH BUTTERFLY</i>	37
Tabel 1. 31 <i>RECIPE COSTING GARNISH</i>	38
Tabel 1. 32 <i>SELLING PRICE</i>	38
Tabel 2. 1 RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	40
Tabel 2. 2 RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	41
Tabel 2. 3 RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK ..	42
Tabel 2. 4 <i>TIME</i> TABEL PRESENTASI PRODUK	43
Tabel 2. 5 PEMBUATAN <i>BANANA DRAGON FRUIT GELEE</i>	44
Tabel 2. 6 PEMBUATAN <i>MANGO COMPOTE</i>	45
Tabel 2. 7 PEMBUATAN TEMPE <i>CARAMEL CRISPY</i>	45
Tabel 2. 8 PEMBUATAN TEMPE <i>CARAMEL CRISPY</i>	46
Tabel 2. 9 PEMBUATAN TEMPE <i>CARAMEL CRISPY</i>	47
Tabel 2. 10 PEMBUATAN PANDAN <i>SPONGE</i>	47
Tabel 2. 11 PEMBUATAN PANDAN <i>SPONGE</i>	48
Tabel 2. 12 PEMBUATAN <i>JASMINE TEA MOUSSE</i>	48
Tabel 2. 13 PEMBUATAN <i>JASMINE TEA MOUSSE</i>	49
Tabel 2. 14 PEMBUATAN <i>VELVET SPRAY</i>	50
Tabel 2. 15 PEMBUATAN <i>GREEN MICROSPONGE</i>	51
Tabel 2. 16 PEMBUATAN <i>CHOCOLATE SOIL</i>	52
Tabel 2. 17 PEMBUATAN <i>CHOCOLATE DECOR</i>	53
Tabel 2. 18 PEMBUATAN <i>CHOCOLATE DECOR</i>	54
Tabel 2. 19 ASSEMBLING <i>ENTREMET CAKE</i>	55
Tabel 2. 20 ASSEMBLING <i>ENTREMET CAKE</i>	56
Tabel 3. 1 <i>TIME</i> TABLE RINCIAN PRESENTASI PRODUK	60
Tabel 3. 2 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	61

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 <i>MIRROR GLAZE OMBRE</i>	5
GAMBAR 1. 2 <i>MIRROR GLAZE MARBLE</i>.....	5
GAMBAR 1. 4 <i>SPIDERWEB</i>	5
GAMBAR 1. 3 <i>MIRROR GLAZE GALAXY</i>.....	5
GAMBAR 1. 5 <i>VELVET SPRAY GLAZE</i>	6
GAMBAR 1. 6 <i>CHOCOLATE SHOWPIECES</i>	7
GAMBAR 1. 7 <i>GARDENS BY THE BAY BY CHEF REYNOLD POERNOMO</i>	9
GAMBAR 1. 8 DESAIN PRODUK (TAMPAK LUAR).....	13
GAMBAR 1. 9 DESAIN PRODUK (TAMPAK DALAM)	13
GAMBAR 3. 1 PERALATAN DAN BAHAN YANG DISIAPKAN DARI KOS	59
GAMBAR 3. 2 HASIL AKHIR <i>ENTREMET CAKE</i>	65

DAFTAR PUSTAKA

- Acker, N. (2024, May 16). Retrieved from Delighted Cooking:
<https://www.delightedcooking.com/what-is-an-entremet.htm>
- America, T. C. (2015). *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft*. Wiley.
- Borsato, M. (2023). Edible Aesthetics”: Blurring Boundaries between Pastry and Art.
- Curley, W., & Curley, S. (2014). *Patisserie*. Basheer Graphic Books.
- Davidson, A. (2019). *The Oxford Companion To Food*. Oxford University Press, Credo Reference.
- Friberg, B. (1996). *The Professional Pastry Chef*. Amerika Serikat: Wiley.
- Frida, A. (2024, April 15). Retrieved from Horego Guide:
<https://guide.horego.com/sponge-cake-dan-ragam-resepnya-yang-mudah/>
- Gisslen, W. (2012). *Professional Baking*. John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2014). *Professional Cooking, Eighth Edition*. John Wiley & Sons.
- Humble, N. (2010). *Cake: A Global History*. Reaktion Books.
- Jones, T. (2003). *Culinary Calculation*. John Wiley & Sons.
- Kroh, L. W. (1994). Caramelisation in food and beverages. Food Chemistry. *Food Chemistry*.
- Lee, K.-S., Blum, D., Miao, L., & Thomas, S. (2020). The creative minds of extraordinary pastry chefs: an integrated theory of aesthetic expressions – a portraiture study.
- Lersch, M. (2014). *Texture - A Hidrocolloid Recipe Collection*. Creatice Commons.
- McGee, H. (2007). *On Food and Cooking*. Simon and Schuster.

Parson, S. (2020, July 16). *Dragon Fruit On- and Off-Season production in Thailand*. Retrieved from FFTC Agricultural Policy Platform (FFTC-AP): <https://ap.fftc.org.tw/article/1597>

Robuchon, J. (2009). *Larousse Gastronomique*. Clarkson Potter.

Steinkraus, K. (n.d.). *Handbook of indigenous fermented foods*. 1995: CRC Press.

Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*.

Yunisa, A., Angga Sastra Pratama, I., Reynaldi Ismail, M., Nurdinda, N., Stefanus Rumpaidus, A., Asrar, A., . . . Alfiyah Fadhilah, S. (2024). Cerita Rakyat di Balik Keindahan Taman Nasional Bantimurung: Sebuah Kajian Folklor. *Jurnal Mahasiswa Antropologi*.