

ES KUWUT *ENTREMET* DENGAN DEKORASI

CHOCOLATE BUNGA KHAS BALI

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

KEVIN ANDRIYANSYAH

Nomor Induk: 2021411099

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

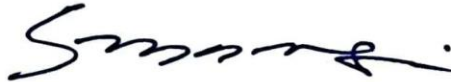
2024

LEMBAR PENGESAHAN

ES KUWUT *ENTREMET* DENGAN DEKORASI *CHOCOLATE* BUNGA KHAS BALI

NAMA : KEVIN ANDRIYANSYAH
NIM : 2021411099
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin S., SST.Par., MM.
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 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

ES KIWUT *ENTREMET* DENGAN DEKORASI *CHOCOLATE* BUNGA KHAS BALI

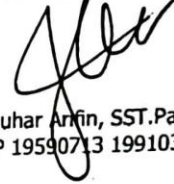
NAMA : Kevin Andriyansyah
NIM : 2021411099
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



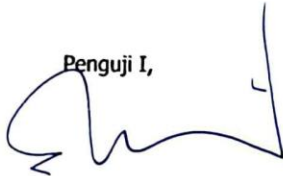
Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.,CHE
NIP 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Warta, M.Pd.
NIP 19700611 199803 1 001

Bandung, 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 : Kevin Andriyansyah
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 25 Januari 2003
NIM : 2021411099
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
ES KUWUT ENTREMET DENGAN DEKORASI CHOCOLATE BUNGA KHAS BALI
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


Kevin Andriyansyah

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala berkat dan Rahmat-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul *Food Presentation* yakni **“ES KUWUT ENTREMET DENGAN DEKORASI CHOCOLATE BUNGA KHAS BALI”**.

Tugas akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tahapan akademik dalam menempuh program Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dengan alasan tersebut, maka penulis mengucapkan terima kasih atas segala ketersediaan dan juga bantuan dari semua pihak yang sudah membantu untuk mendoakan, mendukung, dan juga membimbing dalam segala bentuk baik materi maupun non materi dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga turut menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, 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 Pudir 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 memberikan arahan masukan dan dukungan kepada penulis.
6. Bapak Djauhar Arifin S., SST.Par., MM. Selaku pembimbing pendamping penulis, yang telah memberikan arahan masukan dan dukungan kepada penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang selama ini sudah memberikan ilmu pengetahuan untuk penulis.
8. Kedua Orang Tua penulis, yang telah memberikan doa, semangat, dukungan, dan kasih sayang kepada penulis.

9. Semua teman-teman penulis, khususnya Pastryberry yang telah selalu senantiasa memberikan semangat dan dukungan untuk menyelesaikan dan menemani penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dan tentunya memiliki banyak kekurangan. Dengan adanya hasil karya penulisan Tugas Akhir ini penulis berharap bahwa dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan juga semua pihak yang terlibat.

Bandung, November 2024

Kevin Andriyansyah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. <i>LATAR BELAKANG</i>	1
B. <i>USULAN PRODUK</i>	5
1. Komponen Produk.....	5
2. Media Penunjang	11
C. <i>TINJAUAN PRODUK</i>	12
1. Usulan Resep	12
2. Kebutuhan alat.....	22
3. <i>Purchase Order</i>	26
4. Perumusan harga jual	28
BAB II PRESENTASI PRODUK.....	34
A. <i>PERENCANAAN LATIHAN</i>	34
B. <i>PELAKSAAN PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK</i>	39
C. <i>HAMBATAN DAN KENDALA</i>	49
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	50
A. <i>PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK</i>	50
B. <i>KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	51
C. <i>EVALUASI PRESENTASI PRODUK</i>	55
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	57
A. <i>KESIMPULAN</i>	57
B. <i>SARAN</i>	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	60
BIODATA PENULIS.....	61

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 ES KUWUT ENTREMET TAMPAK LUAR	6
GAMBAR 2 TAMPAK DALAM	6
GAMBAR 3 MISE EN PLACE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	50
GAMBAR 4 HASIL AKHIR ENTREMET CAKE	55

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP COCONUT MOUSSE	13
TABEL 2 STANDAR RESEP MELON GELEE	14
TABEL 3 STANDAR RESEP BLEWAH CREMEUX	15
TABEL 4 STANDAR RESEP LIME COULIS.....	16
TABEL 5 STANDAR RESEP JIPANG SEMPRONG CRUNCH	16
TABEL 6 STANDAR RESEP VANILLA CHIFFON	17
TABEL 7 STANDAR RESEP MIRROR GLAZE.....	18
TABEL 8 STANDAR RESEP CHOCOLATE DECORATION	19
TABEL 9 ASSEMBLING ES KUWUT ENTREMET	20
TABEL 10 ASSEMBLING ES KUWUT ENTREMET	21
TABEL 11 KEBUTUHAN ALAT.....	22
TABEL 12 KEBUTUHAN ALAT.....	23
TABEL 13 KEBUTUHAN ALAT.....	24
TABEL 14 KEBUTUHAN ALAT.....	25
TABEL 15 PURCHASE ORDER	26
TABEL 16 PURCHASE ORDER	27
TABEL 17 RECIPE COSTING COCONUT MOUSSE	28
TABEL 18 RECIPE COSTING MELON GELEE.....	29
TABEL 19 RECIPE COSTING BLEWAH CREMEUX.....	29
TABEL 20 RECIPE COSTING LIME COULIS	30
TABEL 21 RECIPE COSTING JIPANG SEMPRONG CRUNCH.....	30
TABEL 22 RECIPE COSTING VANILLA CHIFFON.....	31
TABEL 23 RECIPE COSTING MIRROR GLAZE	32
TABEL 24 RECIPE COSTING CHOCOLATE DECORATION	33
TABEL 25 SELLING PRICE	33
TABEL 26 RENCANA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	34
TABEL 27 RENCANA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	36
TABEL 28 RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	37
TABEL 29 WAKTU RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	38
TABEL 30 PEMBUATAN VANILLA CHIFFON	39
TABEL 31 PEMBUATAN MELON GELEE	41
TABEL 32 PEMBUATAN BLEWAH CREMEUX	42
TABEL 33 PEMBUATAN LIME COULIS.....	43
TABEL 34 PEMBUATAN JIPANG SEMPRONG CRUNCH.....	44
TABEL 35 PEMBUATAN COCONUT MOUSSE.....	45
TABEL 36 PEMBUATAN MIRROR GLAZE	46
TABEL 37 PEMBUATAN CHOCOLATE DEKORASI.....	47
TABEL 38 PROSES PENYUSUNAN ES KUWUT ENTREMET	48
TABEL 39 TIME TABLE RINCIAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	52
TABEL 40 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI.....	53

DAFTAR PUSTAKA

Ayu Rahadiyanti. (2020) Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan

<https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

Bemporat, T. (2022). Recipe Costing 101: How to Get Started. dari

<https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>

Desertians. (2020, april 2). *What Is Entremet*. Retrieved from dessertians.com

<https://dessertisans.com/insight/what-is-an-entremet/>

Fimela. (2023, mei 17). *Olga Novoska, Wanita Cantik di Balik Kepopuleran Cake 'kaca'*.

<http://www.fimela.com/lifestyle/read/3759721/olga-novoska-wanita-cantik-di-balik-kepopuleran-cake-kaca>

Jofiebakery. (2022, april 12). *Dibalik Cerita Kelembutan dari Mousse cake*.

jofiebakery: <http://www.jofiebakery.com>

LINDADESSERTS. (2016, OCTOBER 30). *The History of : entremets*.

lindadesserts.wordpress: <http://lindadesserts.wordpress.com>

Lacher Patisserie. (2022). Entremets: What are they and why you should try them!

<https://www.lacherpatisserie.com/blogs/news/entremets-what-are-they-and-why-you-should-try-them>

Nurindiani, R. (2012). *FOOD PRESENTATION: Trend, Gaya Hidup, dan Visualisasi*.

Retrieved from Truly Jogja: www.trulyjogja.com

Pierre Paul Zelher, J. M. (2022). *THE PASTRY CHEF HANDBOOK*. Abrams, 2022.

Penkina, K. (2024). *GREAT GLAZE DOESN'T START WITH GLAZE*. Ksenia Penkina Incorporated.

Suhardjito YB, BA. (2006). *Pastry dalam perhotelan*. Yogyakarta: Andi

Tejada, E. (2020, Oktober 6). *HOW TO CREATE A CHOCOLATE VELVET EFFECT ON HOLLOW FIGURES AND PASTRIES*. Retrieved from Spraying Chocolate

Moulds

-How

create

ChocolateVelvet:http://dr.ca/blogs/tutorials/spraying_chocolate-moulds-how-to-create-chocolate-velvet