

ENTREMET DENGAN CITA RASA KUE NASTAR

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III



ZABRINA ARDELIA

2021411063

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ZABRINA ARDELIA
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI, 4 MARET 2003
NIM : 2021411063
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
ENTREMET DENGAN CITA RASA KUE NASTAR
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, 11 November 2024


Zabrina Ardelia

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"ENTREMET DENGAN CITA RASA KUE NASTAR"

NAMA : Zahrina Ardelia
NIM : 2021411063
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



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

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,

Kepang. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

"ENTREMET DENGAN CITA RASA KUE NASTAR"

NAMA : Zabrina Ardelia
NIM : 2021411063
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Bambang Septo Utomo, SST. Par.,
M.Pd.
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir dengan topik *food presentation* yang bertemakan “**ENTREMET DENGAN CITA RASA KUE NASTAR**” ini disusun dengan tujuan memenuhi persyaratan kelulusan jenjang pendidikan Diploma-III pada program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM., Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitality 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. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku pembimbing utama, atas waktu dan bimbingannya sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par. selaku pembimbing pendamping, atas bimbingan dan arahan dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Para dosen dan staff pengajar program studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung, atas bantuan dan arahan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir.
8. Keluarga yang senantiasa tiada henti memberikan doa serta dukungan kepada penulis.
9. Teman-teman dan berbagai pihak yang sudah membantu dan mendukung penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas kebaikan seluruh pihak yang telah terlibat dalam penulisan Tugas Akhir ini hingga selesai. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka atas segala kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, besar harapan hasil karya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Oktober 2024

Penulis,
Zabrina Ardelia

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	6
DAFTAR ISI	8
BAB I.....	12
PENDAHULUAN	12
1.1 Latar Belakang	12
1.2 Usulan Produk	16
1.2.1 Jenis Produk	17
1.2.2 Tema Produk.....	17
1.2.3 Sketsa	18
1.3 Tinjauan Produk.....	23
1.3.1 Usulan Resep	23
1.3.2 Kebutuhan Alat.....	32
1.3.3 <i>Purchase Order</i>	36
1.3.4 <i>Recipe Costing</i>	37
1.3.5 <i>Selling Price</i>	42
1.4 Lokasi dan Waktu kegiatan	47
1.4.1. Lokasi	47
1.4.2. Waktu	47
BAB II	48
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	48
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	48
2.2. Kegiatan Latihan Presentasi Produk	52
2.3. Kendala Latihan Presentasi Produk	55
BAB III.....	56
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	56
3.1 Persiapan Presentasi Produk	56
3.2 Kegiatan Presentasi Produk	57
3.3 Evaluasi Presentasi Produk	60
BAB IV	61
KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
4.1 Kesimpulan	61
4.2 Saran	61

DAFTAR PUSTAKA	62
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP GENOISE	24
TABEL 2 STANDAR RESEP PINEAPPLE PUREE.....	25
TABEL 3 STANDAR RESEP MASCARPONE MOUSSE.....	26
TABEL 4 STANDAR RESEP PINEAPPLE NAMELAKA.....	27
TABEL 5 STANDAR RESEP PINEAPPLE JAM	28
TABEL 6 STANDAR RESEP PINEAPPLE GELEE	29
TABEL 7 STANDAR RESEP RICE KRISPIES CHOCOLATE	29
TABEL 8 STANDAR RESEP GLAZE	30
TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING ENTREMET	31
TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT	33
TABEL 11 PURCHASE ORDER	36
TABEL 12 RECIPE COSTING GENOISE	38
TABEL 13 RECIPE COSTING PINEAPPLE PUREE	38
TABEL 14 RECIPE COSTING MASCARPONE MOUSSE.....	39
TABEL 15 RECIPE COSTING PINEAPPLE NAMELAKA	39
TABEL 16 RECIPE COSTING PINEAPPLE JAM.....	40
TABEL 17 RECIPE COSTING PINEAPPLE GELEE	40
TABEL 18 RECIPE COSTING RICE KRISPIES CHOCOLATE.....	41
TABEL 19 RECIPE COSTING GLAZE	41
TABEL 20 RECIPE COSTING GARNISH.....	42
TABEL 21 SELLING PRICE	43
TABEL 22 NILAI NUTRISI GENOISE	44
TABEL 23 NILAI NUTRISI PINEAPPLE PUREE	44
TABEL 24 NILAI NUTRISI MASCARPONE MOUSSE	45
TABEL 25 NILAI NUTRISI PINEAPPLE NAMELAKA	45
TABEL 26 NILAI NUTRISI PINEAPPLE JAM.....	45
TABEL 27 NILAI NUTRISI PINEAPPLE GELEE	46
TABEL 28 NILAI NUTRISI RICE CHOCOLATE KRISPIES.....	46
TABEL 29 NILAI NUTRISI GLAZE	46
TABEL 30 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	49
TABEL 31 PERENCANAAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	50
TABEL 32 TIME TABLE	51
TABEL 33 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	52

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA NASTAR ENTREMET	18
GAMBAR 2 NASTAR ENTREMET	60

DAFTAR PUSTAKA

- (CIA), T. C. (2009). *Study Guide to Accompany Baking and Pastry : Mastering the Art and Craft*. Wiley.
- Azmanov, V. (2024). *How To Make a Decadent Chocolate Mousse Cake with Mirror Glaze*. Veena Azmanov.
- Colella, T. (2023). *What is Mascarpone*. Food Network Kitchen.
- Dittmer, P. R. (2009). *Principles of food, beverage, and labor cost controls*. John Wiley.
- Dopson, L. R. (2008). *Food and Beverage Cost Control*. John Wiley and Sons.
- Figoni, P. (2004). *How Baking Works*. Wiley.
- Friberg, B. (2003). *The Professional Pastry Chef_Fundamentals of Baking and Pastry*. New York: Wiley.
- Gisslen, W. (2012). *Professional Baking Sixth Edition*. John Wiley & Sons.
- Gunawan, Y. (2020). Asal-usul Nastar dan Kastengel. *Indonesian Chef Assosiation*.
- Jones, T. (2004). *Culinary Calculations*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Loo, S. (2023). *Move Over, Ganache. It's Namelaka Time*. Epicurious.
- Malaysia, L. C. (2024). *The Importance of Mise en Place*. Hämtat från cordonbleu.edu: <https://www.cordonbleu.edu/malaysia/the-importance-of-mise-en-place/en>
- Martel, P. A. (2015). *On Baking*. Pearson Education.
- Marzullo, I. (2022). *What is a Namelaka*. Science of Pastry.
- MasterClass. (2021). *What is a Compote?* MasterClass.

Penkina, K. (2024). *Great Glaze Doesn't Start with GLAZE*. Ksenia Penkina Incorporated.

Penkina, K. (2024). *Great Glaze Doesn't Start With Glaze*. Ksenia Penkina Incorporated.

Rinsky, G. (2008). *The Pastry Chef's Companion*. Wiley.

Smolin, L. A. (2020). *Nutrition : Science and Applications, 3rd Canadian Edition*. Canada: Wiley.

Suas, M. (2012). *Advanced Bread and Pastry*. Cengage Learning.

Turovski, M. (2024). *Selling Price Formula*. MRPeasy.

Womack, C. (2024). *How Mirror Glaze Cakes Took Over The Dessert World*. TastingTable.

Works, H. S. (2024). *What is a Rice Krispy*. howstuffworks.