

PLATED DESSERT DECONSTRUCTED ES CENDOL

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Untuk Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

RIMA FITRIYANI NURAMBIYA

NIM : 2021411017

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PLATED DESSERT DECONSTRUCTED ES CENDOL

NAMA : Rima Fitriyani Nurambiya
NIM : 2021411017
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 14 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama,



NIP. 19730723 199503 2 001

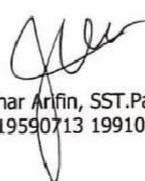
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

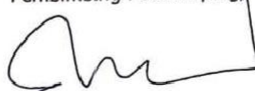
PLATED DESSERT DECONSTRUCTED ES CENDOL

NAMA : Rima Fitriyani Nurambiya
NIM : 2021411017
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,


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

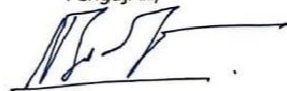
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE
NIP. 19601202 198203 2 001

Penguji II,


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

Bandung, 14 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama


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 20021 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Rima Fitriyani Nurambiya
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 Maret 2003
NIM : 2021411017
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir /Proyek Akhir yang berjudul :

PLATED DESSERT DECONSTRUCTED 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 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 sebagai mestinya.

Bandung, 29 Agustus 2024

Yan; an



Rima Fitriyani Nurambiya

KATA PENGANTAR

Penulis dengan tulus mengucapkan rasa terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan anugerah-Nya yang melimpah, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir untuk memenuhi persyaratan dalam program studi Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas Akhir ini mengangkat topik presentasi makanan dengan judul “*Plated Dessert Deconstructed Es Cendol*”.

Dalam proses menyelesaikan Tugas Akhir ini, penulis sangat berterima kasih atas bantuan yang diberikan oleh banyak pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada semua yang telah membantu selama proses penulisan Tugas Akhir ini:

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.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.SR.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti S.ST. Par., M.Sc., CHE. Selaku ketua program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Djauhar Arifin, S.ST,Par.,MM.CPM selaku dosen pembimbing utama penulis yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran untuk membimbing penulis.
6. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos.,M.Hum.,CHE selaku pembimbing pendamping penulis yang telah bersedia melungkan waktu, tenaga, serta pikiran untuk mengarahkan penulis dlam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga besar penulis yang senantiasa memberikan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Teman – teman *Patrybee* Angkatan 2021 atas kebersamaan dan dukungan yang diberikan kepada penulis.

10. Semua pihak yang terlibat baik secara langsung dan tidak langsung yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa kesempurnaan tidaklah ada, termasuk dalam proses penyusunan dan hasil akhir Tugas Akhir ini. Penulis dengan jujur mengakui adanya banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan masukan dan pandangan dari para pembaca untuk meningkatkan kualitasnya di masa mendatang. Semoga Tugas Akhir ini memberikan manfaat kepada semua yang membacanya.

Bandung, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I Pendahuluan.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	5
1. Tema	5
2. Konsep	6
3. Desain Produk.....	6
C. Tinjau Produk.....	12
1. <i>Standard Recipe</i>	12
2. <i>Purchase Order</i>	41
3. Kebutuhan Alat	43
4. <i>Recipe Cost</i>	48
5. <i>Selling Price</i>	62
6. Kandungan Nutrisi	67
BAB II Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	71
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	71
1. <i>Working Plan</i>	71
2. <i>Time Table</i>	72
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	74
C. Kendala/Hambatan	82
BAB III Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	84
A. Persiapan	84
B. Pelaksanaan kegiatan Presentasi Produk	85
C. Evaluasi.....	88
BAB IV Simpulan dan Rekomendasi.....	90
DAFTAR PUSTAKA	91
BIODATA PENULIS	93

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Puding Cendol	13
TABEL 2 <i>Standard Recipe</i> Gula Merah Sauce	14
TABEL 3 <i>Standard Recipe</i> Crumble Coconut	15
TABEL 4 <i>Standard Recipe</i> Coconut Whipped Cream	16
TABEL 5 <i>Standard Recipe</i> Jelly Gula Merah	16
TABEL 6 <i>Standard Recipe</i> Micro Sponge	17
TABEL 7 <i>Finishing Plated Dessert</i> Puding Cendol	17
TABEL 8 <i>Standard Recipe</i> Pandan Mousse	18
TABEL 9 <i>Standard Recipe</i> Jelly Gula Merah	20
TABEL 10 <i>Standard Recipe</i> Coconut Whipped Cream	21
TABEL 11 <i>Standard Recipe</i> Tuile Garnish	21
TABEL 12 <i>Standard Recipe</i> Gula Merah Sauce	22
TABEL 13 <i>Standard Recipe</i> Glaze	22
TABEL 14 <i>Standard Recipe</i> Micro Sponge	23
TABEL 15 <i>Finishing Plated Dessert</i> Mousse Cendol	24
TABEL 16 <i>Standard Recipe</i> Sponge Cake	26
TABEL 17 <i>Standard Recipe</i> Diplomat Cream	27
TABEL 18 <i>Standard Recipe</i> Gula Merah Whipped Cream	27
TABEL 19 <i>Standard Recipe</i> Coconut Whipped Cream	28
TABEL 20 <i>Standard Recipe</i> Nangka Sauce	28
TABEL 21 <i>Standard Recipe</i> Crumble Coconut	29
TABEL 22 <i>Finishing plate Dessert</i> Cendol Layer Cake	30
TABEL 23 <i>Standard Recipe</i> Choux Craquelin	31
TABEL 24 <i>Standard Recipe</i> Crumble Coconut	32
TABEL 25 <i>Standard Recipe</i> Coconut Whipped Cream	32
TABEL 26 <i>Standard Recipe</i> Gula Merah Whipped Cream	33
TABEL 27 <i>Standard Recipe</i> Gula Merah Sauce	33
TABEL 28 <i>Standard Recipe</i> Micro Sponge	34
TABEL 29 <i>Standard Recipe</i> Ice Cream Gula Merah	35
TABEL 30 <i>Finishing Plated Dessert</i> Choux Cendol	35
TABEL 31 <i>Standard Recipe</i> Bolu Kukus	36
TABEL 32 <i>Standard Recipe</i> Coconut Whipped Cream	37
TABEL 33 <i>Standard Recipe</i> Gula Merah Sauce	37
TABEL 34 <i>Standard Recipe</i> Crumble Coconut	38
TABEL 35 <i>Standard Recipe</i> Agar-Agar Tepung Beras	39
TABEL 36 <i>Finishing Plated Dessert</i> Bolu Kukus Cendol	40
TABEL 37 <i>Purchase Order</i>	41
TABEL 38 <i>Kebutuhan Alat</i>	43
TABEL 39 <i>Recipe Cost</i> Puding Cendol	48

TABEL 40 <i>Recipe Cost Gula Merah Sauce</i>	48
TABEL 41 <i>Recipe Cost Crumble Coconut</i>	49
TABEL 42 <i>Recipe Cost Coconut Whipped Cream</i>	49
TABEL 43 <i>Recipe Cost Jelly Gula Merah</i>	50
TABEL 44 <i>Recipe Cost Micro Sponge</i>	50
TABEL 45 <i>Recipe Cost Pandan Mousse</i>	51
TABEL 46 <i>Recipe Cost Jelly Gula Merah</i>	51
TABEL 47 <i>Recipe Cost Coconut Whipped Cream</i>	51
TABEL 48 <i>Recipe Cost Tuile Garnish</i>	52
TABEL 49 <i>Recipe Cost Gula Merah Sauce</i>	52
TABEL 50 <i>Recipe Cost Glaze</i>	53
TABEL 51 <i>Recipe Cost Micro Sponge</i>	53
TABEL 52 <i>Recipe Cost Coconut Ice Cream</i>	54
TABEL 53 <i>Recipe Cost Keripik Nangka</i>	54
TABEL 54 <i>Recipe Cost Sponge Cake</i>	55
TABEL 55 <i>Recipe Cost Diplomat Cream Cendol</i>	55
TABEL 56 <i>Recipe Cost Gula Merah Whipped Cream</i>	56
TABEL 57 <i>Recipe Cost Coconut Whipped Cream</i>	56
TABEL 58 <i>Recipe Cost Nangka Sauce</i>	56
TABEL 59 <i>Recipe Cost Crumble Coconut</i>	57
TABEL 60 <i>Recipe Cost Craquelin</i>	57
TABEL 61 <i>Recipe Cost Choux</i>	57
TABEL 62 <i>Recipe Cost Crumble Coconut</i>	58
TABEL 63 <i>Recipe Cost Coconut Whipped Cream</i>	58
TABEL 64 <i>Recipe Cost Gula Merah Whipped Cream</i>	58
TABEL 65 <i>Recipe Cost Gula Merah Sauce</i>	59
TABEL 66 <i>Recipe Cost Micro Sponge</i>	59
TABEL 67 <i>Recipe Cost Ice Cream Gula Merah</i>	59
TABEL 68 <i>Recipe Cost Bolu Kukus</i>	60
TABEL 69 <i>Recipe Cost Coconut Whipped Cream</i>	60
TABEL 70 <i>Recipe Cost Gula Merah Sauce</i>	61
TABEL 71 <i>Recipe Cost Crumble Coconut</i>	61
TABEL 72 <i>Recipe Cost Agar – Agar Tepung Beras</i>	61
TABEL 73 <i>Selling Price Puding Cendol</i>	63
TABEL 74 <i>Selling Price Mousse Cendol</i>	63
TABEL 75 <i>Selling Price Cendol Layer Cake</i>	64
TABEL 76 <i>Selling Price Choux Cendol</i>	65
TABEL 77 <i>Selling Price Bolu Kukus Cendol</i>	66
TABEL 78 <i>Kandungan Nutrisi Plated Dessert Puding Cendol</i>	67
TABEL 79 <i>Kandungan Nutrisi Plated Dessert Mousse Cendol</i>	68
TABEL 80 <i>Kandungan Nutrisi Plated Dessert Cendol Layer Cake</i>	68
TABEL 81 <i>Kandungan Nutrisi Plated Dessert Choux Cendol</i>	69
TABEL 82 <i>Kandungan Nutrisi Plated Dessert Bolu Kukus Cendol</i>	70

TABEL 83 Working Plan	71
TABEL 84 Time Table	73
TABEL 85 Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Puding Cendol.....	74
TABEL 86 Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Puding Cendol	76
TABEL 87 Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Puding Choux Cendol.....	78
TABEL 88 Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Cendol Layer Cake	79
TABEL 89 Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Bolu Kukus Cendol.....	81
TABEL 90 Time Table	84
TABEL 91 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	85
TABEL 92 Dokumentasi Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk di Chocolate Room.....	86

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Desain <i>Plated Dessert Mousse Cendol</i>	6
GAMBAR 2 Desain <i>Plated Dessert Pudding Cendol</i>	8
GAMBAR 3 Desain <i>Plated Dessert Choux Cendol</i>	9
GAMBAR 4 Desain <i>Plated Dessert Choux Cendol</i>	10
GAMBAR 5 Desain <i>Plated Dessert Cendol Layer Cake</i>	11

DAFTAR PUSTAKA

- Dinasty, Ugy Olivia, and Edwin Baharta. "Inovasi Churos Berbasis Wortel Tahun 2019." *eProceedings of Applied Science* 6.1 (2020).
- Rachmawati, Fila, C. Anna Nur Afifah, and Asrul Bahar. "Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering." *J. Tata Boga* 10.3 (2021): 437-448.
- Yuniastuti, Made Citra. "PENGUNAAN TEPUNG KETO DAN TEPUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN CHOUX SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PASTRY NON GLUTEN." *Barista: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata* 5.1 (2018): 49-58.
- Fransiska, Dina, et al. "Penambahan Kalsium Karbonat Pada Pembuatan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat." *Jurnal Pascapenelitian dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 9.1 (2014): 69-81.
- Widjaja, Devina Christabel, Bramantya Bramantya, and Ryan Pratama Sutanto. "Perancangan Kemasan Produk Purro Puding." *Jurnal DKV Adiwarna* 1.6 (2015): 13.
- Nafarin, Muhammad. "Penganggaran perusahaan." *Jakarta: Salemba Empat* (2007).
- Achmad, S. H., and P. Alami. "Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Substitusi Daun Suji Pada Cendol." *e-Proceeding of Applied Science* (2021): 3136-43.
- Eperints.ums.ac.id "choux". Diakses pada April, 2024 Dari Artikel:
<https://eprints.uny.ac.id/67185/4/4.%20Bab%20II.pdf>
- Ambarwati, Retno, Jawoto Nusantara, and Ana Septiani. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dan Penentuan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Usah Home Industri Bahan Bangunan Pilar Jaya Di Sukadana Lampung Timur)." *Expensive: Jurnal Akuntansi dan Keuangan* 2.1 (2023): 149-161.
- Harahap, Baru. "Pengaruh Biaya Produksi Dan Harga Jual Terhadap Laba Penjualan Pada PT Shimano Batam." *Jurnal Akuntansi Bareleng* 3.2 (2019): 12-19.
- Munandar, Ricky, et al. "RANCANG BANGUN MESIN CENDOL PORTABEL OTOMATIS DENGAN KAPASITAS TABUNG 3 LITER." *Jurnal Teknologi Mesin UDA* 4.1 (2023): 58-66.
- Gusnadi, Dendi, Riza Taufiq, and Edwin Baharta. "Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung." *Jurnal Inovasi Penelitian* 1.12 (2021): 2883-2888.
- Fizriani, Atia, Ati Atul Quddus, and Hari Hariadi. "Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap sifat kimia dan organoleptik pada produk minuman cendol." *J Ilmu Pangan dan Has Pertan* 4.2 (2021): 136-45.
- Tulip chocolate. "apa itu choux". Diakses pada April, 2024 Dari Artikel:
<https://www.tulipchocolate.com/id/blog/apa-itu-choux>

- Hotimah, Rena Arriva Dwi Nisaul, and Sonja Andarini. "Peningkatan promosi produk UMKM Es Cendol Sueger melalui penciptaan foto katalog." *Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia* 2.4 (2023)
- Gislen, W. (2013). All Access Pack for Professional Baking 6th Edition Set. John Wiley & sons.
- Labensky, S. R. (2012). On Cooking+ 2012 Myculinarylab with pearson Extext: A Textboox of Culinary Fundamentals. Prentice Hall.
- Ming, en hsu (2012). Plating For Gold from the world and national pastry team championship.
- Maulana, Dewi Sinta, and Dendi Gusnadi. "Dekonstruksi Pie Berbasis Ubi Ungu." *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 9.20 (2023): 152-158.
- Collata "Teknik Deonstruted di Dunia Makanan". Diakses pada Juni, 2024 Dari Artikel: <https://colatta.co.id/id/solutions-detail/teknik-deconstructed-di-dunia-makanan-i>