

***ENTREMET* WIJEN HITAM DAN YUZU DENGAN
DEKORASI BERTEMA “MY NEIGHBOUR TOTORO”**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

CLARA TIANAKA EFENDI

Nomor Induk: 2021411090

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN
JUDUL TUGAS AKHIR

Entremet Wijen Hitam dan Yuzu dengan Dekorasi Bertema
"My Neighbour Totoro"

NAMA: CLARA TIANAKA EFENDI

NIM: 2021411090

JURUSAN: PERHOTELAN

PROGRAM STUDI: SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing utama,



Drs. Hery Soesanto, MM.

NIP. 19600628 1997703 1
001

Pembimbing pendamping,



Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.,

CHE.

NIP. 19851111 201101 1 017

Bandung, Juni 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan



Dr. Gusti Made Lerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 1996603 2 001

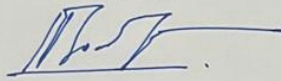
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Entremet Wijen Hitam dan Yuzu dengan Dekorasi Bertema "My Neighbour Totoro"

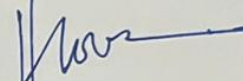
NAMA : CLARA TIANAKA EFENDI
NIM : 2021411090
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Drs. Herv Soesanto, MM.
NIP. 19600628 1997703 1 001

Pembimbing Pendamping,



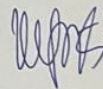
Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.,
CHE.
NIP. 19851111 201101 1 017

Penguji I,



Warta Sumirat, M.Pd.
19700611 199803 1 001

Penguji II,



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

Bandung, Agustus 2024

Mengetahui,

ag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
19750415200212001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama: Clara Tianaka Efendi

Tempat/Tanggal lahir: Jakarta, 6 Oktober 2003

NIM: 2021411090

Program Studi: Seni Pengolahan Patiseri

Jurusan: Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
**ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU DENGAN DEKORASI
BERTEMA "MY NEIGHBOUR TOTORO"**
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 atau 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, 13 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,


Clara Tianaka Efendi

NIM. 2021411090

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 **“ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU DENGAN DEKORASI BERTEMA MY NEIGHBOUR TOTORO”**.

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 dan Pembimbing pendamping penulis, yang telah memberikan arahan masukan dan dukungan kepada penulis.
5. Bapak Hery Soesanto, Drs., MM. Selaku pembimbing 1 penulis, yang telah memberikan arahan masukan dan dukungan kepada penulis.
6. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang selama ini sudah memberikan ilmu pengetahuan untuk penulis.

7. Kedua Orang Tua penulis, yang telah memberikan doa, semangat, dukungan, dan kasih sayang kepada penulis.
8. Semua teman-teman penulis, khususnya Pastrybee 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, Juni 2024

Clara Tianaka Efendi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	4
DAFTAR ISI.....	6
DAFTAR TABEL	8
DAFTAR GAMBAR.....	10
DAFTAR LAMPIRAN	11
BAB I.....	12
PENDAHULUAN.....	12
A. Latar Belakang.....	12
B. Usulan Produk.....	18
C. Tinjauan Produk	19
1. Tema Produk.....	19
2. Desain	21
a. <i>Dark chocolate genoise</i>	21
b. <i>Mousse wijen hitam</i>	22
c. <i>Honey Yuzu Jelly</i>	23
d. <i>Vanilla yuzu curd</i>	24
e. <i>Milk chocolate sesame feulletine</i>	24
f. <i>Chocolate velvet spray</i>	25
g. <i>Chocolate modelling figurine</i>	27
3. Usulan Resep	29
4. Kebutuhan alat	59
5. Kebutuhan Bahan.....	63
6. Perumusan Harga Resep dan Harga Jual	66
BAB II	78
PELAKSANAAN LATIHAN KEGIATAN.....	78
A. Perencanaan Latihan.....	78
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk	83
C. Hambatan dan Kendala.....	101
BAB III.....	102
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	102
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk (<i>Mise en Place</i>)	102

3.2 Proses Presentasi Produk.....	102
3.3 Evaluasi dan Hasil Masukan dari Penguji	105
BAB IV	106
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	106
4.1 Kesimpulan.....	106
DAFTAR PUSTAKA	107
BIODATA PENULIS.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP STANDAR DARK CHOCOLATE GENOISE.....	31
TABEL 2 RESEP STANDAR MOUSSE WIJEN HITAM	34
TABEL 3 RESEP STANDAR HONEY YUZU JELLY	36
TABEL 4 RESEP STANDAR VANILLA YUZU CURD	37
TABEL 5 RESEP STANDAR MILK CHOCOLATE FEULLETINE	39
TABEL 6 RESEP STANDAR CHOCOLATE VELVET SPRAY	40
TABEL 7 RESEP STANDAR CHOCOLATE MODELLING	41
TABEL 8 FIGURIN CHOCOLATE MODELLING TOTORO.....	42
TABEL 9 FIGURIN TOTORO 1	45
TABEL 10 FIGURIN TOTORO 2	48
TABEL 11 FIGURIN TOTORO 3	51
TABEL 12 FIGURIN DAUN.....	52
TABEL 13 MICROWAVE SPONGE.....	53
TABEL 14 PENYUSUNAN ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU.....	55
TABEL 15 PENYUSUNAN ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU.....	56
TABEL 16 KEBUTUHAN ALAT	59
TABEL 17 KEBUTUHAN ALAT	60
TABEL 18 KEBUTUHAN ALAT	61
TABEL 19 KEBUTUHAN ALAT	62
TABEL 20 PURCHASE ORDER.....	63
TABEL 21 RECIPE COSTING DARK CHOCOLATE GENOISE	68
TABEL 22 RECIPE COSTING MOUSSE WIJEN HITAM	69
TABEL 23 RECIPE COSTING HONEY YUZU JELLY	70
TABEL 24 RECIPE COSTING VANILLA YUZU CURD	71
TABEL 25 RECIPE COSTING MILK CHOCOLATE FEULLETINE	72
TABEL 26 RECIPE COSTING CHOCOLATE VELVET SPRAY	73
TABEL 27 RECIPE COSTING CHOCOLATE MODELLING.....	74
TABEL 28 RECIPE COSTING MICROWAVE SPONGE	75
TABEL 29 SELLING PRICE	76
TABEL 30 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	78
TABEL 31 TABEL RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	81
TABEL 32 TABEL WAKTU RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	83
TABEL 33 LATIHAN PEMBUATAN DARK CHOCOLATE GENOISE.....	84
TABEL 34 LATIHAN PEMBUATAN HONEY YUZU JELLY	86
TABEL 35 LATIHAN PEMBUATAN VANILLA YUZU CURD.....	88
TABEL 36 LATIHAN PEMBUATAN MILK CHOCOLATE FEULLETINE	90
TABEL 37 LATIHAN PEMBUATAN MOUSSE WIJEN HITAM.....	91
TABEL 38 LATIHAN PEMBUATAN CHOCOLATE VELVET SPRAY	94

TABEL 39 PROSES PENYUSUNAN ENTREMET WIJEN HITAM DAN YUZU	95
TABEL 40 PEMBUATAN CHOCOLATE MODELLING.....	98
TABEL 41	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Entremet	21
Gambar 2 Desain isi Entremet	21

DAFTAR LAMPIRAN

Biodata Penulis	107
Turnitin	108

DAFTAR PUSTAKA

- Alfaro, D. (2022). Apa itu Mise en Place?. Diakses pada 4 Agustus 2024, dari <https://www.thespruceeats.com/learn-the-definition-of-mise-en-place-480628>
- Atkinson, J. (2021). *How To Make an Entremet Cake*. Diakses pada 2 April 2024, dari <https://kitchenfoliage.com/2021/07/29/how-to-make-an-entremet-cake/>
- Bemporat, T. (2022). *Recipe Costing 101: How to Get Started*. Diakses pada 28 April 2024, dari <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Callebaut.com. (2021). *Spray Gun-Chocolate Velvet Effect*. Di akses pada 3 April 2024, dari <https://www.callebaut.com>
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking (7th ed.)*. John Wiley & Sons.
- Karim. (2013). *My Neighbour Totoro*. Diakses pada 29 Maret 2024, dari <https://manusia-unta.blogspot.com/2013/08/my-neighbor-totoro-1988.html>
- King Arthur Baking. (2021). *Genoise*. Diakses dari <https://www.kingarthurbaking.com>
- Lacher Patisserie. (2022). *Entremets: What are they and why you should try them!* Diakses pada 3 April 2024, diakses dari <https://www.lacherpatisserie.com/blogs/news/entremets-what-are-they-and-why-you-should-try-them>
- MenuSano. (2020). *The Difference between Recipe Costing and Food Costing*. Diakses pada 28 April 2024, dari <https://www.menusano.com>
- Merckaert, G. (2024). *Recipe Costing for Restaurant: What it is, Why it is Important and How to Calculate Ingredient Costs and Dich Margins*. Diakses dari <https://get.apicbase.com/recipe-costing/>
- Mohamadi, R.F. (2023). *Purchase Order: Pengertian, Fungsi, dan Contohnya*. Diakses pada 5 April 2024, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>
- Moore, J.O. (2021). *Modeling Chocolate vs. Fondant vs. Gum Paste: What's the Difference?* Diakses pada 4 April 2024, dari <https://www.craftsy.com>
- Sehat Aqua. (2023). *Nutrisi: Pengertian, Fungsi, dan Jenis-jenisnya*. Diakses pada 5 April 2024, dari <https://www.sehataqua.com>
- Siti, M. (2023). *Berbagai Jenis Buah Berry dan Manfaatnya untuk Kesehatan*. Diakses 12 Juni 2024, diakses dari <https://www.gramedia.com>
- Soto-caceres, O. (2014). *The Art of Cake Decorating Life As a Pastry Student*. Diakses 2 April 2024, dari <https://www.ice.edu/blog/art-cake-decorating>

Stafford, G. (2022). *Light and Refreshing Lemon Gelee*. Diakses pada 4 April 2024, dari <https://www.biggerbolderbaking.com>

The Lakeland. (2018). Mirror Glaze Cake Made Easy. Diakses pada 3 April 2024, dari <https://www.lakeland.co.uk>

The Wasabi Company. (2023). Fresh Yuzu Juice from Kito. Diakses pada 7 April 2024, dari https://www.thewasabicompany.co.uk/products/fresh-yuzu-juice-from-kito?_pos=2&_sid=0e5765774&_ss=r

Wei, P. (2022). Sesame (*Sesamum indicum* L.): A Comprehensive Review of Nutritional Value, Phytochemical Composition, Health Benefits, Development of Food, and Industrial Applications. Diakses 2 April 2024, dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9573514/>