

ENTREMET JASUKE

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Disusun Oleh :

JIHAN FAUZIYAH SALSABILA

NIM : 2022411046

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

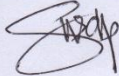
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

ENTREMET JASUKE

NAMA : JIHAN FAUZIYAH SALSABILA
NIM : 2022411046
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP 19590127 198603 1 1001

Pembimbing Pendamping,

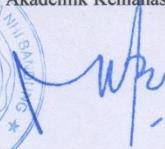


R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP 19710626 199803 2 001

Bandung, 10 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

ENTREMET JASUKE

NAMA : Jihan Fauziyah Salsabila
NIM : 2022411046
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,

Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,
M.M.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, Juli 2025

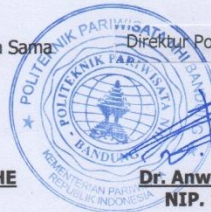
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jihan Fauziyah Salsabila
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 4 Januari 2004
NIM : 2022411046
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"ENTREMET JASUKE"
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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 10 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



JIHAN FAUZIYAH SALSABILA

NIM : 2022411046

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“ENTREMET JASUKE”**. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M. Pd. Selaku pembimbing utama penulis yang telah memberikan arahan, masukan, serta dukungan kepada penulis.
6. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. Selaku pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan arahan, masukan, serta dukungan kepada penulis.

7. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang selama ini sudah memberikan banyak ilmu pengetahuan untuk penulis.
8. Keluarga penulis, terutama ibu saya Dedeh Nopiantika dan kakak saya Fiki Fauzi yang selalu mendukung, mendoakan, membantu, memberikan kasih sayang, dan menyemangati penulis.
9. Laras, Alya, Khaerunesya, Farah yang senantiasa menemani, mendukung, membantu, menyemangati penulis dari mulai perkuliahan sampai sekarang.
10. Anya, Yudha, Saffana, Dania, Ammar, Nisa yang selalu mendukung penulis dan menyemangati penulis.
11. Seluruh teman-teman penulis, khususnya Pastry Bageur yang telah mendukung penulis, kebersamai penulis dari mulai perkuliahan dan selama penyusunan Tugas Akhir berlangsung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan, baik dari segi isi maupun penyajiannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi yang berguna bagi pembaca.

Bandung, Maret 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	5
C. Tinjauan Produk.....	7
1. Tema Produk.....	7
2. Desain	8
3. Usulan Resep	14
4. Kebutuhan Alat	23
5. Kebutuhan Bahan.....	34
6. Recipe Costing.....	36
7. Selling Price	40
8. Nutrisi	42
D. Lokasi dan Waktu Kegiatan	47
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	48
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	48
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk	50
C. Hambatan dan Kendala.....	73
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	74
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	74
B. Proses Presentasi Produk	74
C. Evaluasi dan Hasil Masukan dari Penguji	79
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	80
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran	81

DAFTAR PUSTAKA	82
----------------------	----

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>SPONGE CAKE</i>	15
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>CARAMEL CORNFLAKES</i>	16
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>WHITE CHOCOLATE CREMEUX</i>	17
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>CORN COMPOTE</i>	18
TABEL 5 STANDAR RESEP <i>CHEESE MOUSSE</i>	19
TABEL 6 STANDAR RESEP <i>YELLOW MIRROR GLAZE</i>	20
TABEL 7 STANDAR RESEP DEKORASI <i>CHOCOLATE BELT DAN CHOCOLATE RING</i>	21
TABEL 8 PENYUSUNAN <i>ENTREMET JASUKE</i>	22
TABEL 9 PENYUSUNAN <i>ENTREMET JASUKE</i>	23
TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT	24
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER</i>	34
TABEL 12 <i>RECIPE COST VANILLA SPONGE CAKE</i>	36
TABEL 13 <i>RECIPE COST CARAMEL CORNFLAKES</i>	37
TABEL 14 <i>RECIPE COST WHITE CHOCOLATE CREMEUX</i>	37
TABEL 15 <i>RECIPE COST CORN COMPOTE</i>	38
TABEL 16 <i>RECIPE COST CHEESE MOUSSE</i>	38
TABEL 17 <i>RECIPE COST YELLOW MIRROR GLAZE</i>	39
TABEL 18 <i>RECIPE COST DEKORASI</i>	39
TABEL 19 <i>SELLING PRICE</i>	41
TABEL 20 KANDUNGAN GIZI <i>VANILLA SPONGE CAKE</i>	42
TABEL 21 KANDUNGAN GIZI <i>CARAMEL CORNFLAKES</i>	43
TABEL 22 KANDUNGAN GIZI <i>WHITE CHOCOLATE CREMEUX</i>	44
TABEL 23 KANDUNGAN GIZI <i>CORN COMPOTE</i>	44
TABEL 24 KANDUNGAN GIZI <i>CHEESE MOUSSE</i>	45
TABEL 25 KANDUNGAN GIZI <i>YELLOW MIRROR GLAZE</i>	45
TABEL 26 KANDUNGAN GIZI <i>CHOCOLATE BELT DAN CHOCOLATE RING</i>	46
TABEL 27 <i>WORKING PLAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	48
TABEL 28 <i>TIME TABLE PRESENTASI PRODUK</i>	49
TABEL 29 LATIHAN PEMBUATAN <i>SPONGE CAKE</i>	50
TABEL 30 LATIHAN PEMBUATAN <i>CARAMEL CORNFLAKES</i>	53
TABEL 31 LATIHAN PEMBUATAN <i>CORN COMPOTE</i>	55
TABEL 32 LATIHAN PEMBUATAN <i>WHITE CHOCOLATE CREMEUX</i>	57
TABEL 33 LATIHAN PEMBUATAN <i>CHEESE MOUSSE</i>	60
TABEL 34 LATIHAN PEMBUATAN <i>YELLOW MIRROR GLAZE</i>	63
TABEL 35 LATIHAN PENYUSUNAN <i>ENTREMET</i>	65
TABEL 36 LATIHAN PEMBUATAN <i>CHOCOLATE BELT DAN CHOCOLATE RING</i>	68

TABEL 37 LATIHAN <i>FINISHING ENTREMET</i>	69
TABEL 38 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	75

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN PRODUK	8
GAMBAR 2 DESAIN PRODUK	8
GAMBAR 3 HASIL AKHIR <i>ENTREMET</i> JASUKE.....	79

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa EO, Paterson A, Fowler M, Vieira J. 2008. Effects of tempering and fat crystallization behaviour on microstructure, mechanical properties and appearance in dark chocolate systems. *Journal Food Engineering*. 89:128–136.
- Arifin, A. D., & Hadi, S. (2019). Pelatihan pembuatan jagung susu keju (jasuke) sebagai peluang usaha dengan modal kecil untuk warga Desa Wates Kecamatan Slahung Kabupaten Ponorogo. *J-S-E: Journal of Social Empowerment*, 4(2).
- Chandra P, D. I. N. K. A., Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Dan Metode Pengocokan Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake, *Jurnal Tata Boga*, Vol7, No. 2, h. 188-97, 2018.
- Davidson, A., & Jaime, T. (2006). *The Oxford companion to food* (2nd ed.). Oxford University Press.
- Dessertisans. (2020). *What is an entremet?* Dessertisans. Diakses pada 21 Maret 2025, dari <https://dessertisans.com/insight/what-is-an-entremet/>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2016). *Food and beverage cost control* (6th ed.). Wiley.
- Gadis. (2020). *Mirror cake, cake berlapis kaca*. Gadis. Diakses pada 21 Maret 2025, dari <https://gadis.co.id/Life/94279/mirror-cake-cake-berlapis-kaca>
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2016). *Professional baking* (7th ed.). John Wiley & Sons.
- Hamidah, Siti dan Kokom Komariah. (2013). *Resep & Menu*. Yogyakarta : Deepublish.
- Hidayat. (2006). *Pengantar Ilmu Keperawatan Anak*. Jakarta : Penerbit Salemba Medika.
- Jahurul MHA, Zaidul ISM, Norulaini NAN, Sahena F, Jinap S, Azmir J, Sharif KM. 2013. Cocoa butter fats and possibilities of substitution in food products concerning cocoa varieties, alternative sources, extraction methods, composition, and characteristics. *Journal Food Engineering*. 117 : 467–476.

Linda Desserts. (2016). *First blog post*. WordPress. Diakses pada 20 Maret 2025, dari <https://lindadesserts.wordpress.com/2016/10/30/first-blog-post/>

Manalu LP. 2016. Studi peran riset dan pengembangan dalam mendukung industri kakao nasional. *Majalah Pengkajian Industri*. 10 (1): 19-26.

Permatasari, R D., Dewi, I K., Suryadi, A., Saputra, T. 2022. Sistem Informasi Purchasing Order (PO) Aset Berbasis WEB Studi Kasus Fakultas Teknik Universitas Ibnu Sina.

Potter & Perry. (2010). *Fundamental Of Nursing* edisi 7. Jakarta : Salemba medika.

Puji Muhamad, M., Riyanto W., Sungkawa Khaeril. 2024. Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer.

Rachida. (2024). *Chocolate velvet texture recipe for glazing cake*. Gateau et Cuisine Rachida. Diakses pada 23 Maret 2025, dari <https://gateauetcuisinerachida.com/en/chocolate-velvet-texture-recipe-for-glazing-cake/>

Ramadhaniati, Sari., Tursina., Anggi, S.S. 2019. Pemilihan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Masakan dengan Metode Simple Matching Coefficient (SMC).

Smartpluspro. (2024). Kenali jenis-jenis coating kue hingga teknik aplikasi yang tepat! Smartpluspro. Diakses pada 22 Maret 2025, dari <https://smartpluspro.com/articles-detail?slug=get-to-know-the-types-of-cake-coating-and-the-right-application-techniques>

Syukur, M., & Rifianto, A. (2013). *Jagung manis*. Penebar Swadaya.

Tarwoto & Wartonah. (2006), *Kebutuhan dasar manusia dan proses keperawatan*. Edisi 3. Salemba Medika, Jakarta.

Traybakes. (2024). *The sweet history of cake: From ancient origins to modern traybakes*. Traybakes. Diakses pada 23 Maret 2025, dari <https://www.traybakes.com/the-sweet-history-of-cake-from-ancient-origins-to-modern-traybakes/>