

***BLUEBERRY EARL GREY ENTREMET DENGAN  
TEMA GFRIEND***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam  
menempuh studi pada program Diploma III**



Oleh :

**KAYLA MARVELLA WIGUNINGPUTRI**

**Nomor Induk : 2022411039**

**PROGRAM STUDI**

**SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2025**

# LEMBAR PENGESAHAN

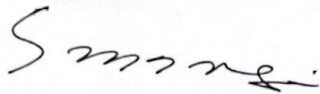
JUDUL TUGAS AKHIR

**BLUEBERRY EARL GREY ENTREMET DENGAN TEMA GFRIEND**

NAMA : Kayla Marvella Wiguningputri  
NIM : 2022411039  
JURUSAN : Hospitality  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



Djauhar Arifin, S.ST Par.,  
M.M.CPM(Asia)  
NIP 19590713 199103 1 001

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

*Blueberry Earl Grey Entremet* Dengan Tema GFRIEND

NAMA :Kayla Marvella Wiguningputri  
NIM :2022411039  
PROGRAM STUDI :Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin Sunarjanto, SST.Par.,  
M.M,CPM(Asia)  
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji I,



Tristy Firlianle Luthfi, SST.Par., MM.  
Par.  
NIP 19861226 201101 2 012

Penguji II,



Warta, S. Pd., M. Pd  
NIP 19700611 199803 1 001

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

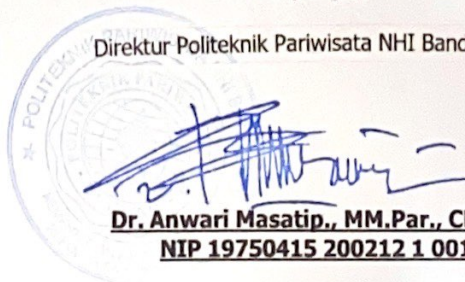
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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 : Kayla Marvella Wiguningputri  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 25 Desember 2003  
NIM : 2022411039  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **'BLUEBERRY EARL GREY ENTREMET DENGAN TEMA GFRIEND'** 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, 2 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,



Kayla Marvella Wiguningputri

## KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Allah SWT berkat Rahmat, Hidayah, dan Karunia-Nya kepada kita semua sehingga saya selaku penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir tepat pada waktunya dengan judul **“BLUEBERRY EARL GREY ENTREMET DENGAN TEMA GFRIEND”**. Tugas Akhir ini disusun sebagai syarat akademis untuk mengikuti Sidang agar bisa menyelesaikan pendidikan Diploma-III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam menyelesaikannya tidak lepas dari dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

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 selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, Dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.PAR.,MP.PAR.,CHE selaku ketua jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.,CHE selaku Dosen Pembimbing Utama penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Proposal Tugas Ahkir ini.
5. Bapak Djauhar Arifin, SST.Par., MM selaku Dosen Pembimbing Pendamping penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Proposal Tugas Ahkir ini.
6. Seluruh dosen dan *staff* Politeknik Pariwisata NHI Bandung
7. Orang tua dan keluarga yang selalu memberi dukungan, doa, semangat, serta moral dan materi kepada Penulis.
8. Seluruh teman-teman yang menjadi rekan seperjuangan dan menjadi penyemangat bagi penulis selama melaksanakan perkuliahan dan Tugas Akhir.

## DAFTAR ISI

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| KATA PENGANTAR .....                                       | i  |
| DAFTAR ISI.....                                            | ii |
| DAFTAR TABEL.....                                          | iv |
| DAFTAR GAMBAR.....                                         | v  |
| BAB 1 PENDAHULUAN .....                                    | 1  |
| A. Latar Belakang .....                                    | 1  |
| B. Usulan Produk.....                                      | 4  |
| C. Konsep Produk.....                                      | 6  |
| 1. <i>Earl Grey Mousse</i> .....                           | 8  |
| 2. <i>Earl Grey Blondies</i> .....                         | 9  |
| 3. <i>Rice Crispy with White Chocolate Earl Grey</i> ..... | 9  |
| 4. <i>Blueberry Ganache</i> .....                          | 9  |
| 5. <i>Blueberry Jelly</i> .....                            | 10 |
| 6. <i>Mirror Glaze</i> .....                               | 10 |
| 7. <i>Fondant Decoration</i> .....                         | 10 |
| D. Tinjauan Produk .....                                   | 11 |
| 8. <i>Standard Recipe</i> .....                            | 11 |
| 9. <i>Kebutuhan Alat</i> .....                             | 24 |
| 10. <i>Kebutuhan Bahan</i> .....                           | 32 |
| 11. <i>Recipe Costing dan Selling Price</i> .....          | 34 |
| E. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan .....             | 39 |
| 12. <i>Lokasi</i> .....                                    | 39 |
| 13. <i>Waktu</i> .....                                     | 39 |

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....</b> | <b>40</b> |
| <b>A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....</b>     | <b>40</b> |
| 1. <i>Working Plan</i> .....                             | 40        |
| 2. <i>Time Table</i> .....                               | 42        |
| <b>B. Pelaksanaan Latihan Presentasi .....</b>           | <b>43</b> |
| <b>C. Kendala Latihan.....</b>                           | <b>56</b> |
| <b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>        | <b>57</b> |
| <b>A. Persiapan Presentasi Produk .....</b>              | <b>57</b> |
| <b>B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....</b>             | <b>58</b> |
| <b>C. Evaluasi Presentasi Produk.....</b>                | <b>63</b> |
| <b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                 | <b>64</b> |
| <b>A. Kesimpulan.....</b>                                | <b>64</b> |
| <b>B. Saran .....</b>                                    | <b>65</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                              | <b>66</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1 <i>Earl Grey Blondies</i> .....                                   | 13 |
| Tabel 2 <i>Rice Crispy with White Chocolate Earl Grey</i> .....           | 14 |
| Tabel 3 <i>Blueberry Ganache</i> .....                                    | 15 |
| Tabel 4 <i>Blueberry Jelly</i> .....                                      | 16 |
| Tabel 5 <i>Earl Grey Mousse</i> .....                                     | 17 |
| Tabel 6 <i>Mirror Glaze</i> .....                                         | 18 |
| Tabel 7 <i>Fondant Decoration</i> .....                                   | 20 |
| Tabel 8 <i>Assembling Entremet</i> .....                                  | 21 |
| Tabel 9 <i>Kebutuhan Alat</i> .....                                       | 24 |
| Tabel 10 <i>Purchase Order</i> .....                                      | 32 |
| Tabel 11 <i>Recipe Costing Earl Grey Blondies</i> .....                   | 35 |
| Tabel 12 <i>Recipe Costing Rice Crispy with Chocolate Earl Grey</i> ..... | 35 |
| Tabel 13 <i>Recipe Costing Blueberry Ganache</i> .....                    | 36 |
| Tabel 14 <i>Recipe Costing Blueberry Jelly</i> .....                      | 36 |
| Tabel 15 <i>Recipe Costing Earl Grey Mousse</i> .....                     | 36 |
| Tabel 16 <i>Recipe Costing Mirror Glaze</i> .....                         | 37 |
| Tabel 17 <i>Recipe Costing Fondant Decoration</i> .....                   | 37 |
| Tabel 18 <i>Selling Price Entremet</i> .....                              | 38 |
| Tabel 19 <i>Working Plan</i> .....                                        | 40 |
| Tabel 20 <b>Rencana Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk</b> .....      | 41 |
| Tabel 21 <i>Time Table</i> .....                                          | 43 |
| Tabel 22 <b>Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk</b> .....               | 44 |
| Tabel 23 <b>Dokumentasi Presentasi Produk</b> .....                       | 59 |



## **DAFTAR GAMBAR**

|                                                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Gambar 1 GFRIEND (여자친구) .....</b>                                                                     | <b>4</b>  |
| <b>Gambar 2 Tampilan Entremet Dari Depan .....</b>                                                       | <b>8</b>  |
| <b>Gambar 3 Tampilan Entremet dari dalam .....</b>                                                       | <b>8</b>  |
| <b>Gambar 4 Persiapan Presentasi Produk.....</b>                                                         | <b>57</b> |
| <b>Gambar 5 Hasil Akhir Presentasi Produk Blueberry Earl Grey Entremet<br/>Dengan Tema GFRIEND .....</b> | <b>63</b> |

## DAFTAR PUSTAKA

- Bemporat, T. (2022). *Recipe Costing 101 : How to Get Started*. Diambil kembali dari Lightspeed: <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/?utm>
- Cheok, M. A. (2025). *What is an Entremet?* Diambil kembali dari Dessertisans: <https://dessertisans.com/insight/what-is-an-entremet/>
- Chlebana, R. A. (2017). *The Advanced Art of Baking & Pastry*. Wiley.
- Desmirati, M. (2019). *Perancangan Purchase Order Secara Digitalisasi Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Pada KUD Kuala Jambi*. Universitas Jambi.
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry, 4th Edition*. Wiley.
- GFRIEND Spotify Monthly Listener. (2025, July 25). Diambil kembali dari Songstats: <https://songstats.com/artist/uipkix27/gfriend/audience?source=spotify>
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking 7th Edition*. Wiley.
- Jiwon, J. (2024). *Debut 10th Anniversary GFRIEND, reunites after 4 years*. Diambil kembali dari Joynews24: <https://www.joynews24.com/view/1765356>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Marketing Management 13th Edition*. Pearson Education.
- KumparanKPOP. (2019, September 29). *GFriend Sebut Jakarta Sebagai Lokasi Konser Paling Berkesan*. Retrieved from KumparanKPOP: <https://kumparan.com/kumparank-pop/gfriend-sebut-jakarta-sebagai-lokasi-konser-paling-berkesan-1rxPyTU0fT2?utm>
- Oakling, A. (2021). *A Theory of Entremet Dessert*. Diambil kembali dari Oakling's Baking School: <https://oaklingsbakingschool.com/lessons/a-theory-of-entremet-desserts-2/>
- Penkina, K. (2020). *Recette*. Ksenia Penkina.
- Putong, R. C. (2022). *Sinb Ungkap Fakta di Balik Bubarnya GFRIEND, Berbeda dari Agensi Lama*. Retrieved from Wolipop: <https://wolipop.detik.com/entertainment-news/d-5971359/sinb-ungkap-fakta-di-balik-bubarnya-gfriend-berbeda-dari-agensi-lama>

*Tiket Sold Out, GFRIEND Raih Untung Lebih dari 18 Miliar Rupiah Hanya dari Konser di Korea.* (2025). Diambil kembali dari Instagram: [https://www.instagram.com/p/DD4lIAzyMUu/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/p/DD4lIAzyMUu/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)