

MATCHA LATTE BANANA PUDDING ENTREMET

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

MEISHA NURLITASARI

Nomor Induk: 2021411002

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2025

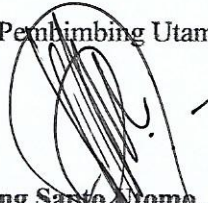
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

MATCHA LATTE BANANA PUDDING ENTREMET

NAMA : Meisha Nurlitasari
NIM : 2021411002
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,


Bambang Sasto Utomo, MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

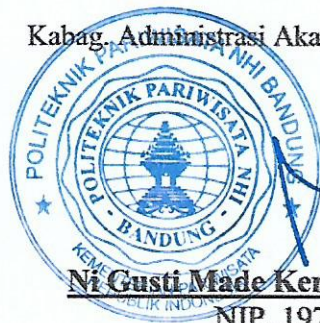
Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

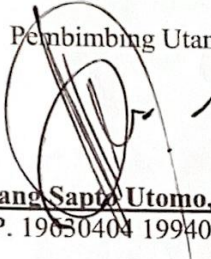
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

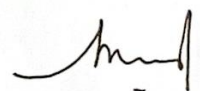
MATCHA LATTE BANANA PUDDING ENTREMET

NAMA : Meisha Nurlitasari
NIM : 2021411002
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

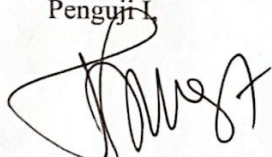
Pembimbing Utama,


Bambang Sapti Utomo, MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

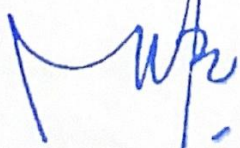
Penguji II,


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

Bandung, 28 Juli 2025

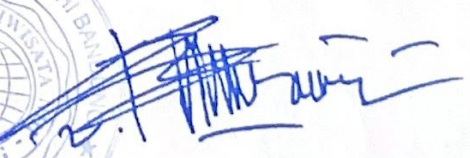
Mengetahui,

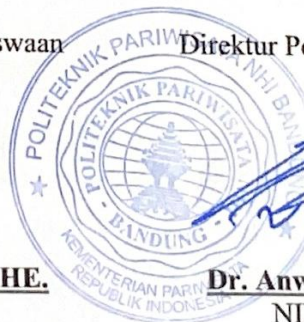
Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerjasama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung


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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Meisha Nurlitasari
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 13 Mei 2002
NIM : 2021411002
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

MATCHA LATTE BANANA PUDDING ENTREMET

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 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 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, 13 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



20
METERAI
TEMPEL
948AJX982931629

Meisha Nurlitasari

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dihanturkan kepada Tuhan Yang maha Esa atas segala berkat Rahmat karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan mengangkat judul “*MATCHA LATTE BANANA PUDDING ENTREMET*”.

Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat akademik untuk menuntaskan Pendidikan D3 Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Oleh karena itu, maka izinkan penulis untuk mengucapkan terima kasih atas bantuan dari banyaknya pihak yang sudah mendoakan, membimbing, memberikan dukungan fasilitas dalam proses penyusunan proyek Tugas Akhir. Penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par. selaku Direktuk Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir 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 Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par. selaku Pembimbing Akademik dan sekaligus Pembimbing Utama penulis, yang telah memberikan arahan masukan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir penulis.
6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd. selaku Pembimbing Pendamping penulis yang telah memberikan arahan masukan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.

8. Keluarga penulis yang telah memberikan doa, semangat, dukungan, dan kasih sayang kepada penulis.
9. Semua teman – teman penulis khususnya *Pastryberry* yang telah selalu senantiasa memberikan semangat dan dukungan untuk menyelesaikan selama penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata 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 2025

Meisha Nurlitasari

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	6
C. Tinjauan Produk	6
1. Tema Produk	7
2. Desain Produk	7
3. Usulan Resep.....	13
4. Kebutuhan Alat.....	20
5. Kebutuhan Bahan	27
6. Perumusan Harga Resep dan Harga Jual.....	29
BAB II	34
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	34
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	34
B. Pelaksanaan Latihan Produk	36
C. Kendala atau Hambatan	44
BAB III.....	46
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	46
A. Persiapan	46
B. Pelaksaaan atau Proses Kegiatan Presentasi Produk	47
C. Evaluasi atau Hasil Masukan Dari Tim Penguji	50
BAB IV	52
SIMPULAN DAN REKOMENDASI	52
A. Simpulan	52
B. Rekomendasi	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP MATCHA MOUSSE	14
TABEL 2 STANDAR RESEP MILK PUDDING.....	15
TABEL 3 STANDAR RESEP BANANA CURD	15
TABEL 4 STANDAR RESEP EARL GREY CHIFFON.....	16
TABEL 5 STANDAR RESEP CARAMEL FEUILLETINE	17
TABEL 6 STANDAR RESEP MATCHA GLAZE	18
TABEL 7 STANDAR RESEP CHOCOLATE DECORATION.....	19
TABEL 8 KEBUTUHAN ALAT	20
TABEL 9 PURCHASE ORDER.....	27
TABEL 10 RECIPE COSTING MATCHA MOUSSE	30
TABEL 11 RECIPE COSTING MILK PUDDING	30
TABEL 12 RECIPE COSTING BANANA CURD	31
TABEL 13 RECIPE COSTING EARL GREY CHIFFON	31
TABEL 14 RECIPE COSTING CARAMEL FEUILLETINE	32
TABEL 15 RECIPE COSTING MATCHA GLAZE	32
TABEL 16 RECIPE COSTING CHOCOLATE DECORATION.....	33
TABEL 17 SELLING PRICE	33
TABEL 18 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	34
TABEL 19 RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK....	35
TABEL 20 WAKTU PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK...	36
TABEL 21 LATIHAN PEMBUATAN EARL GREY CHIFFON.....	37
TABEL 22 LATIHAN PEMBUATAN MILK PUDDING.....	38
TABEL 23 LATIHAN PEMBUATAN BANANA CURD	38
TABEL 24 LATIHAN PEMBUATAN CARAMEL FEUILLETINE	39
TABEL 25 LATIHAN PEMBUATAN MATCHA MOUSSE	40
TABEL 26 LATIHAN PEMBUATAN CHOCOLATE DECORATION.....	41
TABEL 27 LATIHAN PEMBUATAN MATCHA GLAZE	42
TABEL 28 PROSES MENYUSUN ENTREMET DAN FINISHING	43
TABEL 29 DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG.....	48

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN ENTREMET	7
GAMBAR 2 KOMPONEN ENTREMET	8
GAMBAR 3 PERSIAPAN UNTUK DEMONSTRASI SIDANG	47
GAMBAR 4 HASIL AKHIR MATCHA LATTE BANANA PUDDING ENTREMET	50

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah et al. (2021). *Proses Bisnis Pengadaan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Atkinson, J. (2021, Juli 29). *How to Make an Entremet Cake*. Diakses pada 12 Maret 2025, dari Kitchen Foliage: <https://kitchenfoliage.com/2021/07/29/how-to-make-an-entremet-cake/>
- Day, J. (n.d.). *Recipe Costing vs Food Costing*. Diakses pada 17 Maret 2025 dari Restaurant365: <https://www.restaurant365.com/blog/recipe-costing-vs-food-costing>
- Egan, B. (2015). *Introduction to Food Production and Service*. United States: The BC Cook Articulation Committee.
- Gisslen, W. (1985). *PROFESSIONAL BAKING*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Hutcherson, A. (2022, December 6). *FOOD & WINE*. Diakses pada 11 April 2025 dari Like Its Complicated History, Banana Pudding Has Many Layers: <https://www.foodandwine.com/cooking-techniques/banana-pudding-history-recipes>
- Magnolia Bakery. (n.d.). *Magnolia Bakery – A New York City Icon Since 1996*. Diakses pada 11 April 2025 dari MAGNOLIA BAKERY: <https://www.magnoliabakery.com>
- Miller et al. (2002). *Food and Beverage Cost Control Second Edition*. New York: John Willey & Sons, Inc.
- Notter, E. (2011). *The Art of The Chocolatier From Classic Confections To Sensational Showpieces*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Penkina, K. (2020). *GREAT GLAZE DOESN'T START WITH GLAZE*. Vancouver: Ksenia Penkina Inc.
- Tokunaga, M. (2004). *New Tastes In Green Tea*. Kodansha USA.
- Wakerhauser, C. (2017). *MODERN FRENCH PASTRY*. Canada: Page Street Publishing Co.