

ENTREMET BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :

BELLA CHINTIA HERMAWAN

Nomor Induk : 202244101

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

ENTREMET BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY

NAMA : BELLA CHINTIA HERMAWAN
NIM : 2022441012
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Andi Asmara, SE., M.M.Par
NIP. 19781212 200605 1 003

Bandung, 5 November 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 BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY"

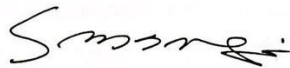
NAMA : BELLA CHINTIA HERMAWAN

NIM : 2022441012

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Andi Asmara, SE., MM.Par.
NIP. 19781212 200605 1 003

Penguji I,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji II,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.

Bandung, 8 Desember 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, MM.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Bella Chintia Hermawan
Tempat/Tanggal Lahir : Cilacap, 24 September 2004
NIM : 2022441012
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“*ENTREMET BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY*” 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, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Bella Chintia Hermawan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia dan petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “*ENTREMET BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY*” ini dengan baik dan lancar. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini mengangkat tema tentang kue modern berlapis dengan berbagai tekstur yang dikreasikan dengan inspirasi dari *girl group* asal Korea Selatan, *Aespa*. Tema ini dipilih karena *Aespa* tidak hanya dikenal lewat musik dan performa mereka yang unik, tetapi juga melalui konsep mereka yang inovatif. Nilai-nilai tersebut coba penulis tuangkan dalam desain dan presentasi *entremet* yang dibuat.

Penyusunan Tugas Akhir ini tentunya tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par.CHE., selaku Ketua

Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par.,M.Sc., selaku ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.,CHE., selaku dosen pembimbing utama yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu mengarahkan penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Andi Asmara, SE., M.M.Par., selaku pembimbing pendamping yang telah bersedia memberikan bimbingan dan bantuan serta masukan kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar program studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas ilmu yang telah diberikan selama proses perkuliahan.
8. Ayah dan Ibu tercinta (Hermawan dan Untung Rahayu) serta adik tersayang (Gizzel) juga keluarga besar penulis yang selalu siap sedia memberikan doa dan dukungan kepada penulis selama 3 tahun perkuliahan.
9. Sahabat penulis: Stephanie, Nida, Diana, Katryn, Fiona dan Ryshyella yang sudah selalu memberikan masukan dan dukungan yang dapat membangkitkan semangat penulis.
10. Seluruh teman-teman *22blondies* yang menjadi teman seperjuangan selama masa perkuliahan.

11. Serta semua pihak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan kontribusi selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa karya ini masih jauh dari kata sempurna. Dengan hati yang terbuka, penulis menerima segala bentuk kritik dan saran membangun demi perbaikan di masa mendatang.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat serta menjadi inspirasi bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan di bidang kuliner dan *pastry*, khususnya dalam pengembangan produk kreatif yang memadukan seni, konsep budaya pop dan cita rasa.

Bandung, 18 September 2025

Penulis,

Bella Chintia Hermawan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	10
C. Tinjauan Produk.....	22
1. Tema	22
2. Jenis Produk.....	25
3. Usulan Resep	25
4. Kebutuhan Alat	57
5. Kebutuhan Bahan.....	66
6. Perumusan Harga Jual	70
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	77
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	Error!
Bookmark not defined.	
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	78
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk.....	84
C. Kendala dan Hambatan.....	104
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	105
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	105
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk	106
C. Evaluasi/Hasil Masukan dari Tim Penguji	110
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	112
A. Kesimpulan.....	112
B. Rekomendasi	113
DAFTAR PUSTAKA	114
BIODATA PENULIS	116

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>MOUSSE BUNGA TELANG</i>	26
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>JACONDE SPONGE</i>	28
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>RICE CRISPY WHITE CHOCOLATE CRUNCH</i>	30
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>STRAWBERRY-BLUEBERRY COMPOTE</i>	32
TABEL 5 STANDAR RESEP <i>GRAPE JELLY</i>	33
TABEL 6 STANDAR RESEP <i>MIRROR GLAZE</i>	35
TABEL 7 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE DECORATION</i>	37
TABEL 8 STANDAR RESEP <i>WAFER PAPER FLOWER</i>	39
TABEL 9 STANDAR RESEP <i>ASSEMBLING ENTREMET</i>	42
TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT.....	58
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER ENTREMET BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY</i>	67
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING MOUSSE BUNGA TELANG</i>	71
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING JACONDE SPONGE</i>	72
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING RICE CRISPY WHITE CHOCOLATE CRUNCH</i>	72
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING GRAPE JELLY</i>	73
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING STRAWBERRY-BLUEBERRY COMPOTE</i>	73
TABEL 17 <i>RECIPE COSTING MIRROR GLAZE</i>	74
TABEL 18 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE DECORATION</i>	74
TABEL 19 <i>RECIPE COSTING WAFER PAPER FLOWER</i>	75
TABEL 20 <i>SELLING PRICE ENTREMET BERTEMAKAN AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY</i>	75
TABEL 21 RENCANA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	79
TABEL 22 RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	81
TABEL 23 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	83
TABEL 24 PEMBUATAN <i>GRAPE JELLY</i>	85
TABEL 25 PEMBUATAN <i>STRAWBERRY-BLUEBERRY COMPOTE</i>	86
TABEL 26 PEMBUATAN <i>RICE CRISPY WHITE CHOCOLATE CRUNCH</i>	87
TABEL 27 PEMBUATAN <i>JACONDE SPONGE</i>	90
TABEL 28 PEMBUATAN <i>MOUSSE BUNGA TELANG</i>	92
TABEL 29 PROSES <i>ASSEMBLING</i>	94
TABEL 30 PEMBUATAN DEKORASI	97
TABEL 31 PEMBUATAN <i>MIRROR GLAZE</i>	99
TABEL 32 PROSES <i>FINISHING</i>	101
TABEL 33 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	107

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>PHOTOSHOOT AESPA BLACK MAMBA</i>	11
GAMBAR 2 DESAIN <i>ENTREMET AESPA 5TH DEBUT ANNIVERSARY</i>	15
GAMBAR 3 DETAIL LAPISAN <i>ENTREMET</i>	15
GAMBAR 4 <i>AESPA</i>	23

DAFTAR PUSTAKA

- AcadofChoc. (t.t.). Mirror glaze application – Baking techniques glossary. Diakses 24 Agustus 2025, dari <https://acadofchoc.com/baking-techniques-glossary/mirrorglaze-application/>
- Anggraeni, R. W. (2022, Juli). Modul dasar kuliner 2022. Surabaya: Scribd. Diakses dari <https://id.scribd.com/document/812639832/MODUL-DASAR-KULINER-2022-1>
- Baking Like a Chef. (t.t.). Biscuit joconde sponge cake. Diakses 24 Agustus 2025, dari <https://www.bakinglikeachef.com/biscuit-joconde-sponge-cake/>
- Bemporat, T. (2022, 5 Mei). Recipe costing 101: How to get started. Lightspeed Blog.
- Flandrin, J.-L. (2001). Arranging the meal (L'Ordre des mets). New York: Columbia University Press.
- FlowerMeaning. (t.t.). Gardenia flower meaning. Diakses 13 September 2025, dari <https://www.flowermeaning.com/gardenia-flower-meaning/>
- Flux Desserts. (t.t.). Building beautiful layered desserts: Tips from a pastry chef. Diakses 2 Desember 2025, dari <https://www.fluxdesserts.com.au/building-beautiful-layered-desserts-tips-from-a-pastry-chef/>
- Friberg, B. (2002). The professional pastry chef (edisi ke-4). New Jersey: John Wiley & Sons.
- GluttonLV. (2024, 13 Agustus). Entremet recipe book. Diakses dari <https://gluttonlv.com/recipes/entremet-recipe-book>
- Iso, Chef. (t.t.). Mirror glaze cake recipe. Diakses 14 Agustus 2025, dari <https://chefiso.com/p/mirror-glaze-cake-recipe>
- Kompas TV. (2025, 20 Agustus). Nama fandom Aespa MY: Ini artinya. Diakses dari <https://www.kompas.tv/article/124505/nama-fandom-aespa-my-ini-artinya>
- Kumparan. (2025, 20 Agustus). Warna fandom Aespa dan maknanya bagi MY. Diakses dari <https://kumparan.com/seputar-hobi/warna-fandom-aespa-dan-maknanyabagi-my-24SXMBVVypi>
- Lindy's Cakes. (2017, 16 Januari). How to make white chocolate mirror glaze marbled patterns to decorate your cakes. Diakses 24 Agustus 2025, dari <https://lindyscakes.co.uk/2017/01/16/how-to-make-white-chocolate-mirrorglaze-marbled-patterns-to-decorate-your-cakes>
- Makai Cake Decorating Supplies. (2025, 18 Juli). What is wafer paper – Uses and tips for cake decorating. Diakses 24 Agustus 2025, dari <https://www.makaicake.co.uk/blogs/cake-knowledge-planning/what-is-waferpaper-and-when-should-you-use-it>
- MasterClass. (t.t.). What is K-pop? Diakses 14 Agustus 2025, dari <https://www.masterclass.com/articles/what-is-kpop>
- MGI Magazine. (2023). Entremets – The art of French pastry. Paris: MGI Publications.
- Pinterest. (t.t.). Aespa – Black Mamba concept photo [Gambar]. Pinterest. Diakses 17

- September 2025, dari <https://pin.it/i/41OeZ657z/>
- Pinterest. (t.t.). Aespa – Life’s Too Short [Gambar]. Pinterest. Diakses 17 September 2025, dari <https://pin.it/i/3klCPTZI4/>
- Planète Gâteau. (t.t.). Pastry velvet spray. Diakses 19 Agustus 2025, dari <https://www.planete-gateau.com/en/content/137-pastry-velvet-spray>
- PopMatters. (Ribeiro, A. C.). (2021, 22 Oktober). Aespa straddle realities on debut EP “Savage”. Diakses 24 Agustus 2025, dari <https://www.popmatters.com/aespasavage-debut-ep-review>
- Rachida, G. (t.t.). Chocolate velvet texture recipe for glazing cake. Gâteau et Cuisine Rachida. Diakses 19 Agustus 2025, dari <https://gateauetcuisinerachida.com/en/chocolate-velvet-texture-recipe-for-glazing-cake/>
- Scully, T. (1995). *The art of cookery in the Middle Ages*. Suffolk: Boydell Press.
- Siahaya, W. (2013). *Manajemen pengadaan (Procurement management)*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Sous Chef. (t.t.). How to use velvet spray – The flocking technique. Diakses 24 Agustus 2025, dari <https://www.souschef.co.uk/blogs/the-bureau-of-taste/how-to-use-velvet-spray-the-flocking-technique>
- Suara. (2024, 26 Agustus). Keseruan fans Indonesia bikin Aespa janji balik lagi, MY Jakarta Edun. Diakses 19 Agustus 2025, dari <https://www.suara.com/entertainment/2024/08/26/073000/keseruan-fansindonesia-bikin-aespa-janji-balik-lagi-my-jakarta-edun>
- Suara (Yoursay). (2024, 15 September). Aespa puncak peringkat reputasi brand girl group bulan September. Diakses 19 Agustus 2025, dari <https://yoursay.suara.com/entertainment/2024/09/15/123259/aespa-puncakperingkat-reputasi-brand-girl-group-bulan-september>
- Teen Vogue. (t.t.). A brief history of K-pop. Diakses 14 Agustus 2025, dari <https://www.teenvogue.com/story/brief-history-of-k-pop>
- Teen Vogue. (2021). Aespa explained their complex concept and celebrated new song “Next Level”. Diakses 19 Agustus 2025, dari <https://www.teenvogue.com/story/aespa-explained-their-complex-concept-and-celebrated-new-song-next-level>
- Winanti, A. R. (2022). *Modul dasar kuliner 2022*. Surabaya: Penerbit Mandiri.
- Yoo, A. (2021). *Be my Aespa!*. Jakarta: Perpustakaan Jakarta. Diakses dari <https://perpustakaan.jakarta.go.id/book/detail?cn=INLIS00000000083970>