

ENTREMET PEANUT BUTTER AND JELLY

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :

DIANA VICTORIA

Nomor Induk Mahasiswa : 2022411031

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

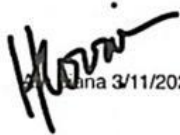
2025

LEMBAR PENGESAHAN

ENTREMET PEANUT BUTTER AND JELLY

NAMA : DIANA VICTORIA
NIM : 2022411031
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Andi Asmara, SE., MM. Par
NIP. 19781212 200605 1003

Bandung, 3 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 PEANUT BUTTER AND JELLY"

NAMA : DIANA VICTORIA

NIM : 2022411031

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


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

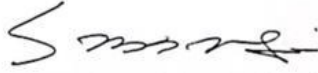
Penguji I,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji II,


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

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 : Diana Victoria
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 25 Maret 2004
NIM : 2022411031
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“**ENTREMET PEANUT BUTTER AND JELLY**” 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,



Diana Victoria

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia, dan bimbingan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul ***"ENTREMET PEANUT BUTTER AND JELLY"***. Proposal ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis berharap karya ini dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan inovasi produk *pastry*.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih sebesar-besarnya 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama yang telah membimbing dan meluangkan waktunya bagi penulis.

5. Bapak Andi Asmara, SE., MM. Par Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping yang sudah membimbing dan membantu penulis pada tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Karyawan yang selalu membantu penulis selama pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Ayah tercinta (Sofian), Ibu tersayang (Sarima), dan keluarga besar penulis yang selalu memberikan kasih sayang, doa, dukungan dan motivasi yang tiada henti sejak awal hingga akhir perjalanan.
8. Sahabat seperkuliah : Daffa, Stephanie, Bella, Nida, Jasmine, Meilifa, Kiko, Matthew, Gio dan Abithoriq, yang tetap memberikan warna, tawa, dan dukungan dalam perjalanan studi ini.

Penulis berharap semoga dengan laporan penulisan Tugas Akhir ini dapat menambahkan pengalaman dan berbagi ilmu untuk para pembaca. Penulis menyadari bahwa karya Tugas Akhir ini belum sempurna. Oleh karena itu penulis meminta dan memohon untuk kritik dan saran untuk membuat penulis lebih baik.

Bandung, 3 November 2025

Diana Victoria

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	11
C. Tinjauan Produk	13
1. Tema Produk.....	13
2. Sketsa Produk.....	16
3. Usulan Produk	26
4. Kebutuhan Alat.....	38
5. Kebutuhan Bahan	46
6. <i>Recipe Costing</i>	47
7. <i>Selling Price</i>	51
8. Kandungan Gizi.....	52
D. Lokasi dan Pelaksanaan	56
1. Lokasi dan Jadwal Latihan	56
2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi Produk	56
BAB II	57
PeLAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	57
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	57
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk	62
C. Hambatan dan Kendala	73
BAB III.....	74
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	74
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	74
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk	77
C. Evaluasi	79
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	82

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>MILKY PEANUT SPONGE CAKE</i>	28
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>PEANUT PRALINE AND PRETZEL CRUNCH</i>	29
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>STRAWBERRY CRÉMEUX</i>	30
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>BERRIES JELLY</i>	31
TABEL 5 STANDAR RESEP <i>PEANUT BUTTER MOUSSE</i>	32
TABEL 6 STANDAR RESEP <i>MILKY CHANTILLY</i>	33
TABEL 7 STANDAR RESEP <i>PINK GLAZE</i>	34
TABEL 8 STANDAR RESEP <i>PINK CHOCOLATE DECORATION</i>	35
TABEL 9 PENYUSUNAN <i>PEANUT BUTTER AND JELLY ENTREMET</i> ...	36
TABEL 10 KEBUTUHAN ALAT	39
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER</i>	47
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING MILKY PEANUT SPONGE CAKE</i>	48
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING STRAWBERRY CREMEUX</i>	49
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING PRALINE AND PRETZEL CRUNCH</i>	49
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING MILKY CHANTILLY</i>	49
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING BERRIES JELLY</i>	50
TABEL 17 <i>RECIPE COSTING PEANUT BUTTER MOUSSE</i>	50
TABEL 18 <i>RECIPE COSTING PINK GLAZE</i>	50
TABEL 19 <i>RECIPE COSTING PINK CHOCOLATE DÉCOR</i>	51
TABEL 20 <i>SELLING PRICE PEANUT BUTTER AND JELLY ENTREMET</i> 52	
TABEL 21 KANDUNGAN NUTRISI <i>MILKY PEANUT SPONGE CAKE</i> ...	53
TABEL 22 KANDUNGAN NUTRISI <i>STRAWBERRY CREMEUX</i>	53
TABEL 23 KANDUNGAN NUTRISI <i>PEANUT PRALINE AND PRETZEL CRUNCH</i>	54
TABEL 24 KANDUNGAN NUTRISI <i>MILKY CHANTILLY</i>	54
TABEL 25 KANDUNGAN NUTRISI <i>BERRIES JELLY</i>	54
TABEL 26 KANDUNGAN NUTRISI <i>PEANUT BUTTER MOUSSE</i>	55
TABEL 27 KANDUNGAN NUTRISI <i>PINK GLAZE</i>	55
TABEL 28 KANDUNGAN NUTRISI <i>PINK CHOCOLATE DECORATION</i> . 55	
TABEL 29 PERENCANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	58
TABEL 30 PERENCANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	59

TABEL 31 PERENCANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	60
TABEL 32 RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.	61
TABEL 33 RENCANA TIME TABLE	62
TABEL 34 LATIHAN PEMBUATAN <i>MILKY PEANUT SPONGE CAKE</i>	63
TABEL 35 LATIHAN PEMBUATAN <i>PEANUT PRALINE AND PRETZEL CRUNCH</i>	64
TABEL 36 LATIHAN PEMBUATAN <i>STRAWBERRY CREMEUX</i>	65
TABEL 37 LATIHAN PEMBUATAN <i>STRAWBERRY CREMEUX</i>	66
TABEL 38 LATIHAN PEMBUATAN <i>BERRIES JELLY</i>	67
TABEL 39 LATIHAN PEMBUATAN <i>PEANUT BUTTER MOUSSE</i>	68
TABEL 40 LATIHAN PEMBUATAN <i>MILKY CHANTILY</i>	69
TABEL 41 LATIHAN PEMBUATAN <i>PINK GLAZE</i>	70
TABEL 42 LATIHAN PEMBUATAN <i>PINK CHOCOLATE DECORATION</i>	71
TABEL 43 LATIHAN <i>FINISHING ENTREMET PEANUT BUTTER AND JELLY</i>	72
TABEL 44 PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	75
TABEL 45 PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	78

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA PRODUK.....	16
GAMBAR 2 SKETSA LAPISAN	16

DAFTAR PUSTAKA

- Academy of Chocolate. (2024). *Jaconde sponge baking – Definition & detailed explanation*. Acadofchoc.com. Diakses pada tanggal 31 Agustus 2025, dari <https://www.acadofchoc.com>
- Aisyah, Y. (2015). Kajian preferensi konsumen terhadap selai buah di Indonesia. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1), 45–52.
- Allrecipes. (2024). *Peanut butter and jelly poke cake recipe*. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2025, dari <https://www.allrecipes.com/peanut-butter-and-jelly-poke-cake-recipe-11735736>
- Amari Bakery. (2018). 4 Main Type of Sponge Cakes in Baking. Diakses pada tanggal 15 September 2025, dari <https://amaribakery.com/2018/06/14/4-main-types-of-sponge-cakes-in-baking>
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). *Produksi roti dan berubahnya preferensi sarapan masyarakat Indonesia (Data produksi roti 2021–2023)*. Diakses dari <https://www.bps.go.id>
- Beckett, S. T. (2008). *Industrial chocolate manufacture and use* (4th ed.). Wiley-Blackwell.
- Chef Iso. (2018). *Mirror glaze (glacage) recipe*. Diakses pada tanggal 17 Agustus 2025, dari <https://chefiso.com/p/mirror-glaze-glacage-recipe/>
- Chef Resource. (2025). *What is an entremet cake?* Diakses pada tanggal 2 September 2025, dari <https://www.chefsresource.com/what-is-an-entremet-cake/>
- Chlebana, R. A. (2017). *The advanced art of baking and pastry*. Google Books. Diakses dari <https://books.google.co.id/books?id=tIg0EQAAQBAJ&pg=PA140>
- Colonna, J. (2025). *French dark chocolate mousse – Without cream*. Mad About Macarons. Diakses pada tanggal 9 September 2025, dari <http://madaboutmacarons.com/lightest-dark-chocolate-mousse/>
- Cooking is Messy. (2013, December 19). *Pretzel crunch*. Diakses pada tanggal 19 Agustus 2025, dari <https://www.cookingismessy.com/2013/12/19/pretzel-crunch/>
- Danilo. (2022). *All about compote*. The Spruce Eats. Diakses pada tanggal 28 Agustus 2025, dari <https://www.thespruceeats.com/all-about-compote-995625>
- Delish. (2024). *Everything but the lunchbox cookies recipe*. Diakses pada tanggal 6 September 2025, dari <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a65616646/everything-but-the-lunchbox-cookies-recipe/>
- Dessertisans. (2025). *What is an entremet?* Diakses pada tanggal 30 Agustus 2025, dari <https://dessertisans.com/insight/what-is-an-entremet/>
- Dish Pairing. (2025). *What is cremeux dessert?* Diakses pada tanggal 25 Agustus 2025, dari <https://dishpairing.com/what-is-cremeux-dessert/>

- Embassy Chocolate. (2023, January 25). *5 types of mousse you can make with chocolate*. Diakses pada tanggal 18 Agustus 2025, dari <https://www.embassychocolate.com/blog/types-of-mousse>
- Food Network. (2023). Jam vs jelly : What's the difference? Diakses pada tanggal 14 September 2025, dari <https://www.foodnetwork.com/how-to/packages/food-network-essentials/jam-vs-jelly>
- Gilbert, C. A. (2024). *The art of mirror glazing*. Everand. Diakses dari <https://www.everand.com>
- Gisslen, W. (2016). *Professional baking* (7th ed.). John Wiley & Sons.
- International Culinary Center (ICE). (2024). *Why do flavors pair well?* Diakses pada tanggal 7 September 2025, dari <https://www.ice.edu/blog/why-do-flavors-pair-well>
- Krampner, J. (2013). *Creamy & crunchy: An informal history of peanut butter, the all-American food*. Columbia University Press.
- Liescu. (2020). *Red berry chocolate entremet*. Pastry Workshop. Diakses pada tanggal 14 Agustus 2025, dari <https://pastry-workshop.com/red-berry-chocolate-entremet/>
- Pollack. (2019). *French Chantilly Cream Recipe (Crème Chantilly)*. Diakses pada tanggal 15 September 2025, dari <https://www.cupcakeproject.com/chantilly-cream-recipe/>
- Self. (2020). *Berry and PB toast breakfast*. Diakses pada tanggal 20 Agustus 2025, dari <https://www.self.com/story/berry-and-pb-toast-breakfast-b>
- Sous Chef. (2018). *How to use velvet spray: Flocking & a passion fruit mousse*. The Bureau of Taste. Diakses pada tanggal 24 Agustus 2025, dari <https://www.souschef.co.uk>
- The Food Institute. (2024). *Rapid pace of life drives convenient snacks*. Diakses pada tanggal 11 September 2025, dari <https://foodinstitute.com/focus/rapid-pace-of-life-drives-convenient-snacks/>
- U.S. Department of Agriculture (USDA). (2018). *What drives consumers to purchase convenience foods?* Diakses dari <http://usda.gov/about-usda/news/blog/what-drives-consumers-purchase-convenience-foods>
- Valrhona. (t.t.). *Praline*. Diakses pada tanggal 21 Agustus 2025, dari <https://www.valrhona.com/en/l-ecole-valrhona/discover-l-ecole-valrhona/chocolate-terminology/praline>
- Womack, E. (2024). *The surprisingly long history of mirror glaze cakes*. Tasting Table. Diakses pada tanggal 12 September 2025, dari <https://www.tastingtable.com/1564896/history-mirror-glaze-cakes/>
- Wybauw, J. (2006). *Chocolate decorations*. Lannoo Uitgeverij.