

**TEH HITAM KAYU ARO *ENTREMET* DENGAN
DEKORASI BUNGA *GUMASTE***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Penyusunan Tugas Akhir pada
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Disusun Oleh:

YUSTI HAWANI
NIM : 2021411042

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

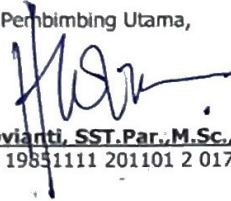
2024

LEMBAR PENGESAHAN

TEH HITAM KAYU ARO *ENTREMET* DENGAN DEKORASI BUNGA *GUMPASTE*

NAMA : YUSTI HAWANI
NIM : 2021411042
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM. Par
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

TEH HITAM KAYU ARO *ENTREMET* DENGAN DEKORASI BUNGA *GUMPASTE*

NAMA : YUSTI HAWANI
NIM : 2021411042
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 19851111 201010 2 017

Pembimbing Pendamping,



Bambang Supto Utomo,
SST.Par., MM.Par.
NIP. 19630403 199403 1 001

Penguji I,



Warta, M.Pd
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji II,



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

Bandung,2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Yusti Hawani
Tempat/Tanggal Lahir : Jambi, 25 Juni 2003
NIM : 2021411042
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
TEH HITAM KAYU ARO ENTREMET DENGAN DEKORASI BUNGA GUMPASTE
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, 30 Desember 2024

Yang membuat pernyataan


METERAI
TEMPEL
E21AMX030896468

Yusti Hawani

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat kurnia dan anugerah-Nya, Tugas Akhir yang berjudul **“Teh Hitam Kayu Aro *Entremet* dengan Dekorasi Bunga *Gumpaste*”** ini dapat terselesaikan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan sebagai salah satu persyaratan untuk menempuh Tugas Akhir program Diploma III.

Pada penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan. Namun, penulis telah berusaha semaksimal dan sebaik mungkin agar karya tulis ilmiah ini bisa bermanfaat bagi yang membacanya. Penulis berharap bahwa kritik dan saran yang membangun sehingga kedepannya penulis bisa lebih baik lagi dalam menulis karya tulis ilmiah.

Dibuatnya Tugas Akhir ini tentu tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih 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., M.M.Par., selaku Kepala Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE., selaku Ketua Prodi Seni Pengolahan Patiseri serta selaku pembimbing ke-1. Yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir dengan memberikan solusi, tanggapan dan arahan.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par.,MM.Par, selaku pembimbing ke-2. Yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir dengan memberikan solusi, tanggapan dan arahan.
6. Bapak dan Ibu dosen pengajar dan para staff pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, yang telah mendidik penulis dengan baik hingga penulis-pun bisa menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Ayah dan Ibu penulis. Selaku orang tua yang telah memberikan dukungan sepenuh hati.
8. Sahabat penulis yang selalu membagikan semangat kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir terutama Windi Sri Astuti.
9. Semua pihak yang membantu penulis untuk mewujudkan penulisan Tugas Akhir, dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

Bandung, 25 November 2024

Yusti Hawani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL	IV
DAFTAR GAMBAR.....	VI
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. USULAN PRODUK	9
C. TINJAUAN PRODUK.....	10
1. <i>Tema</i>	<i>10</i>
2. <i>Desain.....</i>	<i>12</i>
3. <i>Usulan Resep.....</i>	<i>17</i>
4. <i>Kebutuhan Alat.....</i>	<i>24</i>
5. <i>Kebutuhan Bahan</i>	<i>33</i>
6. <i>Perhitungan Biaya & Perumusan Harga Jual</i>	<i>35</i>
7. <i>Informasi Nilai Nutrisi</i>	<i>41</i>
D. LOKASI & WAKTU PELAKSANAAN	46
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..	47
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	47
B. PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	50
C. KENDALA DAN HAMBATAN	66
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	68
A. PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	68
B. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	69
C. EVALUASI / HASIL MASUKAN DARI PENGUJI 1 DAN PENGUJI 2.....	74
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	75
A. KESIMPULAN	75
B. REKOMENDASI.....	76
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

TABEL 1 TEA GENOISE SPONGE	18
TABEL 2 TEA MOUSSE	19
TABEL 3 CHOCOLATE SALTED CARAMEL FEUILLETINE	20
TABEL 4 POMEGRANATE JAM.....	21
TABEL 5 HONEY TEA JELLY WITH SPICES	22
TABEL 6 MIRROR GLAZE	23
TABEL 7 KEBUTUHAN ALAT	24
TABEL 8 KEBUTUHAN BAHAN	34
TABEL 9 RECIPE COST TEA GENOISE CAKE	36
TABEL 10 RECIPE COST TEA MOUSSE	37
TABEL 11 RECIPE COST CHOCOLATE SALTED CARAMEL FEUILLETINE	37
TABEL 12 RECIPE COST POMEGRANATE JAM.....	38
TABEL 13 RECIPE COST HONEY TEA JELLY WITH SPICES.....	38
TABEL 14 RECIPE COST MIRROR GLAZE	39
TABEL 15 <i>RECIPE COST</i> DEKORASI BUNGA <i>GUMPASTE</i>	39
TABEL 16 <i>SELLING PRICE</i>	41
TABEL 17 KANDUNGAN GIZI <i>TEA GENOISE SPONGE</i>	42
TABEL 18 KANDUNGAN GIZI <i>TEA MOUSSE</i>	43
TABEL 19 KANDUNGAN GIZI CHOCOLATE SALTED CARAMEL FEUILLETINE	43
TABEL 20 KANDUNGAN GIZI <i>POMEGRANATE JAM</i>	44

TABEL 21 KANDUNGAN GIZI HONEY TEA JELLY WITH SPICES.....	44
TABEL 22 KANDUNGAN GIZI <i>MIRROR GLAZE</i>.....	45
TABEL 23 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	47
TABEL 24 RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	48
TABEL 25 TIME TABLE	49
TABEL 26 LATIHAN PEMBUATAN <i>TEA MOUSSE</i>	50
TABEL 27 LATIHAN PEMBUATAN <i>TEA GENOISE SPONGE</i>	52
TABEL 28 LATIHAN PEMBUATAN <i>CHOCOLATE SALTED CARAMEL FEUILLETINE</i>.....	54
TABEL 29 LATIHAN PEMBUATAN <i>POMEGRANATE JAM</i>	55
TABEL 30 LATIHAN PEMBUATAN <i>HONEY TEA JELLY WITH SPICES</i>	57
TABEL 31 LATIHAN PEMBUATAN <i>MIRROR GLAZE</i>.....	59
TABEL 32 LATIHAN PEMBUATAN BUNGA <i>GUMPASTE</i>	60
TABEL 33 LATIHAN <i>ASSEMBLING ENTREMET</i>.....	61
TABEL 34 LATIHAN <i>GLAZING</i> DAN DEKORASI <i>ENTREMET</i>.....	64
TABEL 35 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	70

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN PRODUK <i>ENTREMET</i>	13
GAMBAR 2 DESAIN PRODUK <i>ENTREMET</i>	13
GAMBAR 3 PERSIAPAN PELAKSANAAN SIDANG.....	69

DAFTAR PUSTAKA

- Anggia, & Riandra. (2018). *Pengaruh Penambahan Bubuk Vanili (Vanilla Planifolia) Terhadap Sifat Fisika-Kimia Dan Organoleptik Serbuk Instan Teh Hijau Yang Dihasilkan*. *Jurnalequivalent.id*.
<https://jurnalequivalent.id/index.php/jequi/article/download/78/144>
- Birchfield, J. (2006). *Contemporary Quantity Recipe File*. Dallas, TX, U.S.A.
- FOOD PRESENTATION: Tren, Gaya Hidup, dan Visualisasi*. (n.d.). Retrieved November 23, 2024, from <https://www.trulyjogja.com/wp-content/uploads/2014/05/Food-Presentation-1.pdf>
- Gisslen, W. (2013). *Professional baking. 6th ed*. John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2022). *Professional baking* (eight edition). John Wiley & Sons, Inc.
- Gusnadi, Taufik, & Baharta. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1:2884.
- Ire. (2024, October 20). *Sponge cake Adalah: Pengertian, Sejarah, serta Teknik Pembuatannya*. PT. Industri Roti Enak. <https://rotienak.com/sponge-cake-adalah/>
- Lynsey. (2022, October 24). *Differences Between Fondant, Modelling Paste & Gumpaste - Cakes by Lynz*. Cakes by Lynz.
<https://cakesbylynz.co.uk/index.php/2022/10/differences-between-fondant-modelling-paste-gumpaste/>

Mardianis. (2018). *Kontribusi Sektor Pariwisata terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) di Kabupaten Kerinci*. [Jurnalequivalent.id](https://jurnalequivalent.id).

<https://jurnalequivalent.id/index.php/jequi/article/download/78/144>

Muhammad, & Syukri. (2016). *Hikayat negeri kopi*. [Jurnalequivalent.id](https://jurnalequivalent.id).

<https://jurnalequivalent.id/index.php/jequi/article/download/78/144>

Potts, O. (2019). *A Half Baked Idea*. Penguin UK.

T, S., & Tim. (2013). *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat*,. Gramedia Pustaka Utama.

Tri Tra, & Ardila. (2020). *Uji total fenol dan aktivitas antioksidan daun teh (Camellia sinensis) berdasarkan tahun pangkas di Kebun Teh Wonosari Lawang*. [Jurnalequivalent.id](https://jurnalequivalent.id).

<https://jurnalequivalent.id/index.php/jequi/article/download/78/144>

Yuliyana. (2021). *Pelabuhan" Boom Batu" Dalam Kawasan Angso Duo Jambi 1926-1942*. [Jurnalequivalent.id](https://jurnalequivalent.id).

<https://jurnalequivalent.id/index.php/jequi/article/download/78/144>