

***ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



**Disusun Oleh :**

**Ayna Shafira Poeti Deanda**

**NIM : 2021411092**

**PROGRAM SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND

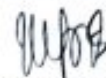
NAMA : AYNA SHAFIRA POETI DEANDA  
NIM : 2021411092  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



**Drs. Hery Soesanto, MM**  
NIP 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



**R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd.**  
NIP 19710626 199803 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 31 Desember 2024

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 NHI Bandung



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

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AYNA SHAFIRA POETI DEANDA  
Tempat/Tanggal Lahir : KUPANG/ 20 JUNI 2003  
NIM : 2021411092  
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

### **ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND**

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, 25 November 2024

Yang membuat pernyataan,



**AYNA SHAFIRA POETI DEANDA**  
NIM 2021411092

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala Rahmat dan Hidayah yang telah diberikan, serta salam dan sholawat yang senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ***Food Presentation*** dengan judul “***Entremet Dengan Tema Moringa Island***” untuk menempuh pendidikan D3 perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir ini merupakan inovasi *Entremet* berbahan lokal Nusa Tenggara Timur, sebagai pengenalan produk lokal di bidang kuliner *pastry*. Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari dukungan, bimbingan serta bantuan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos.,MM,Par., CEE. Sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA.,M.M.Par. Sebagai Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP. Par., CHE. Sebagai Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par.,M.SC., CHE. Sebagai Ketua Program Seni Pengolahan Patiseri (SPP) Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Hery Soesanto, M.M. Sebagai Dosen pembimbing utama penulis, yang telah membimbing, memberikan dukungan dan waktu kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
6. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. Sebagai Dosen pembimbing pendamping penulis, yang telah mendukung, membimbing dan arahan serta saran kepada penulis, dalam menyelesaikan tugas akhir.
7. Seluruh Dosen, Instruktur dan seluruh civitas Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah mendukung dan memberikan izin untuk trial produk tugas akhir.
8. Kepada Orang Tua dan Keluarga Penulis, Ibu Andam Surianty Ardan dan Bapak Ahmad Ade Suhada, Uni Alifya dan Adek Azhara. yang telah banyak memberi motivasi, dukungan, semangat dan do'a kepada penulis selama proses kegiatan pelatihan produk dalam menyelesaikan tugas akhir.
9. Kepada seluruh teman Pastry Berries angkatan 2021, yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir.

Penyusunan Tugas akhir ini disusun oleh penulis dengan penuh kesadaran dan sebaik-baiknya. Penulis menerima dan menghargai kritikan dan saran yang dapat membangun dan menjadikan laporan ini lebih bermanfaat bagi semua pihak dan menjadi inspirasi, motivasi dan refrensi, untuk menambah wawasan bagi yang membacanya terutama sebagai ilmu pengetahuan di bidang pastiseri.

Bandung, 25 November 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ayna Shafira Poeti Deanda', written in a cursive style.

Ayna Shafira Poeti Deanda

## DAFTAR ISI

|                                                                      |            |
|----------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                           | <b>iii</b> |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                               | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                                             | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                            | <b>vii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                        | <b>1</b>   |
| <b>A. Latar Belakang.....</b>                                        | <b>1</b>   |
| <b>B. Usulan Produk.....</b>                                         | <b>9</b>   |
| <b>C. Tinjauan Produk.....</b>                                       | <b>10</b>  |
| 1. Tema.....                                                         | 10         |
| 2. Jenis Produk.....                                                 | 11         |
| 3. Usulan Resep.....                                                 | 15         |
| 5. Kebutuhan Bahan.....                                              | 32         |
| 6. Recipe Costing.....                                               | 34         |
| 7. Selling Price.....                                                | 38         |
| <b>D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....</b>                 | <b>39</b>  |
| 1. Lokasi.....                                                       | 39         |
| 2. Waktu.....                                                        | 40         |
| <b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..</b>       | <b>41</b>  |
| <b>A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....</b>                 | <b>41</b>  |
| <b>B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk.....</b>                | <b>43</b>  |
| <b>C. Kendala dan Hambatan.....</b>                                  | <b>58</b>  |
| <b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>                    | <b>59</b>  |
| <b>A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....</b>                  | <b>59</b>  |
| <b>B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....</b>                     | <b>60</b>  |
| <b>C. Evaluasi / Hasil Masukan dari Penguji 1 dan Penguji 2.....</b> | <b>64</b>  |
| <b>BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>                        | <b>65</b>  |
| <b>A. Kesimpulan.....</b>                                            | <b>65</b>  |
| <b>B. Rekomendasi.....</b>                                           | <b>66</b>  |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                           | <b>67</b>  |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TABEL 1. <i>STANDAR RECIPE MORINGA MOUSSE</i></b> .....                      | 16 |
| <b>TABEL 2. <i>STANDAR RECIPE LONTAR JELLY</i></b> .....                        | 17 |
| <b>TABEL 3. <i>STANDAR RECIPE COCONUT COMPOTE</i></b> .....                     | 18 |
| <b>TABEL 4. <i>STANDAR RECIPE ALOR KENARI CRUNCHY</i></b> .....                 | 18 |
| <b>TABEL 5. <i>STANDAR RECIPE COFFEE MANGGARAI SPONGE</i></b> .....             | 19 |
| <b>TABEL 6. <i>STANDAR RECIPE OCEAN AND NUDE MIRROR GLAZE</i></b> .....         | 20 |
| <b>TABEL 7. <i>STANDAR RECIPE BROWN CRUMBLE</i></b> .....                       | 22 |
| <b>TABEL 8. <i>STANDAR RECIPE WHITE CHOCOLATE DECORATION</i></b> .....          | 22 |
| <b>TABEL 9. <i>STANDAR RECIPE ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND</i></b> ..... | 23 |
| <b>TABEL 10. <i>KEBUTUHAN ALAT</i></b> .....                                    | 27 |
| <b>TABEL 11. <i>KEBUTUHAN BAHAN</i></b> .....                                   | 32 |
| <b>TABEL 12. <i>RECIPE COSTING MORINGA MOUSSE</i></b> .....                     | 34 |
| <b>TABEL 13. <i>RECIPE COSTING LONTAR JELLY</i></b> .....                       | 35 |
| <b>TABEL 14. <i>RECIPE COSTING COCONUT COMPOTE</i></b> .....                    | 35 |
| <b>TABEL 15. <i>RECIPE COSTING ALOR KENARI CRUNCHY</i></b> .....                | 35 |
| <b>TABEL 16. <i>RECIPE COSTING COFFEE MANGGARAI SPONGE</i></b> .....            | 36 |
| <b>TABEL 17. <i>RECIPE COSTING OCEAN AND NUDE MIRROR GLAZE</i></b> .....        | 36 |
| <b>TABEL 18. <i>RECIPE COSTING BROWN CRUMBLE</i></b> .....                      | 37 |
| <b>TABEL 19. <i>RECIPE COSTING WHITE CHOCOLATE DECORATION</i></b> .....         | 38 |
| <b>TABEL 20. <i>SELLING PRICE</i></b> .....                                     | 39 |
| <b>TABEL 21. <i>RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i></b> .....                 | 42 |
| <b>TABEL 22. <i>TIME TABLE</i></b> .....                                        | 43 |
| <b>TABEL 23. <i>PEMBUATAN LONTAR JELLY</i></b> .....                            | 44 |
| <b>TABEL 24. <i>PEMBUATAN COCONUT COMPOTE</i></b> .....                         | 46 |
| <b>TABEL 25. <i>PEMBUATAN ALOR KENARI CRUNCHY</i></b> .....                     | 47 |
| <b>TABEL 26. <i>PEMBUATAN COFFEE MANGGARAI SPONGE</i></b> .....                 | 49 |
| <b>TABEL 27. <i>PEMBUATAN MORINGA MOUSSE</i></b> .....                          | 50 |
| <b>TABEL 28. <i>PEMBUATAN BROWN CRUMBLE</i></b> .....                           | 52 |
| <b>TABEL 29. <i>PEMBUATAN WHITE CHOCOLATE DECORATION</i></b> .....              | 54 |
| <b>TABEL 30. <i>ASSEMBLING ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND</i></b> .....    | 55 |
| <b>TABEL 31. <i>FINISHING ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND</i></b> .....     | 57 |



## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>GAMBAR 1. DESAIN SKETSA <i>ENTREMET</i> DENGAN TEMA <i>MORINGA ISLAND</i></b> ..... | 11 |
| <b>GAMBAR 2. KOMPONEN LAYER ENTREMET DENGAN TEMA MORINGA ISLAND</b> .....              | 12 |
| <b>GAMBAR 3 PERSIAPAN PRODUK</b> .....                                                 | 60 |

## DAFTAR PUSTAKA

- Andrianti, A. Z. (2014). MENGOLAH HIDANGAN PENUTUP PANAS DAN DINGIN. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol.3, No.1, November 2014, vol.3 , 23.
- Ani Rachmaniar, M. S. (2019). Sistem Purchase Order Untuk Laporan Keuangan Pembelian Barang. *Seminar Nasional Teknologi Informasi dan Komunikasi STI&K, Volume 3 Nomor 1*, 2581-2327.
- anonymous. (2022). <https://sites.google.com/view/lamoringaindonesia/about-us>. Retrieved from <https://sites.google.com/view/lamoringaindonesia/about-us>.
- Aznedra. (2019). ANALISIS BIAYA DAN VOLUME LABA SEBAGAI ALAT BANTU PERENCANAAN LABA PADA PT. PANCA RASA PRATAMA GROUP. *Measurement Jurnal Akuntansi, Vol.13 No. 2* , 144.
- Desmafianti, G. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Westren Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata, Volume 3 No 2 September 2021* , 2686-2522.
- Djasibani, H. R. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN MINYAK KENARI (CANARIUM VULGARE SP) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK BROWNIES COKLAT KUKUS. *Jurnal Pertanian Agroteknolog, VOL.11. NO.5*, 385-390.
- Djasibani1\*, H. R. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN MINYAK KENARI (CANARIUM VULGARE SP) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK BROWNIES COKLAT KUKUS. *Jurnal Pertanian Agroteknologi, VOL.11 N0.5*, 385-390.
- Ewaldus, R. (2019, september minggu). [rotendaokab.go.id/pertanian/radja](https://www.rotendaokab.go.id/pertanian/radja). Retrieved from <https://www.rri.co.id/daerah/1007416/kelapa-rote-ndao-peluang-besar-produk-turunan>.
- Gisslen, W. (2022). *Professional Baking Eight Edition*. Amrica: John Wiley & Sons.
- Goldstein, D. (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. London: Oxford University Press.
- Inosensius Harmin Jandu, R. H. (2024). Faktor-faktor yang Memengaruhi Kepuasan Konsumen Kopi Bubuk Wamor Khas labuan bajo manggarai barat. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis, Volume 10, Nomor 2*, 2782.
- Jack. E. Miller, D. K. (2002). *Food and Bavarage Cost Control* . New York: Jhon Wiley .
- Minarizki, H. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PÒ Superklab Jakarta. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin, Volume 1, Nomor 7*, 210.
- Nadila, V. A. (2023). *Penanganan perencanaan destinasi super prioritas labuan bajo oleh kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif*. Badung: Politeknik Negeri Bali.

- Nampa, I. W. (2014). DIVERSIFIKASI PRODUK, PENGEMBANGAN KEMASAN DAN BRAND PRODUK GULA PADA HOME INDUSTRI UNTUK MENUNJANG PARIWISATA PANTAI LAISANA - NTT. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri, vol.8 no.2*, 1841.
- Nurul Fatmawati, Y. Z. (2022). Pengaruh Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Pencegahan stunting. *Jurnal of Midwifery and Reproduction Science (FUNDUS), Vol 3 No 1 bulan September tahun 2022, vol.3, 2*.
- Permana, I. M. (2023). IMPLEMENTASI RESEP STANDAR DALAM MENJAGA KONSISTENSI KUALITAS MAKANAN ( STUDI DI RESTORAN SEADUCTION FRII HOTEL BALI ECHO BEACH CANGGU BALI ). *Journal of tourism and interdicilinary studies*.
- Pratiw, M. N. (2023). proses reservasi perjalanan wisata berlayar menuju pulau komodo melalui kakabantrip tour and travel service. *Journal of Indonesian Tourism and policy Studies Vol. 2 No. 2 I, vol.2, 17*.
- Sitompul, Y. (2018). *Dekorasi Kue atau Menghias Kue* . Medan: Universitas Negeri Medan.
- Susanty. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Zat Tambahan Pembuatan Moisturaizer. *jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek*, 1-2.
- Winarno, F. G. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera): Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsunu, T. (2024). *Psikologi Keselamatan Kerja* . Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.