

ENTREMET DENGAN CITA RASA “AWUG” KHAS JAWA BARAT

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat mengikuti

Ujian Sidang Program

Diploma III



Disusun oleh:

ADINDA NUROHMAH PRAMESWARI

NOMOR INDUK: 2022411069

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

ENTREMET DENGAN CITA RASA "AWUG" KHAS JAWA BARAT

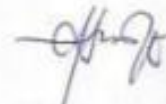
NAMA : ADINDA NUROHMAH PRAMESWARI
NIM : 2022411069
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



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

Bandung, 4 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

JUDUL TUGAS AKHIR

ENTREMET DENGAN CITA RASA "AWUG" KHAS JAWA BARAT

NAMA : ADINDA NUROHMAH PRAMESWARI
NIM : 2022411069
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 10 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, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Adinda Nurohmah Prameswari
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 24 April 2004
NIM : 2022411069
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"Entremet Dengan Cita Rasa "Awug" Khas Jawa Barat"** 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 keilmuan 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, 8 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



ADINDA NUROHMAH PRAMESWARI

NIM: 2022411069

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat-Nya, Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan jenis Food Presentaion, Berjudul *“Entremet Dengan Cita Rasa “Awug” Khas Jawa Barat”* ini dengan baik. Tugas Akhir ini disusun oleh Penulis sebagai salah satu persyaratan mengikuti Ujian Sidang Periode November 2025 serta syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Selesainya Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan kontribusi berbagai pihak mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunanya. Oleh karena itu, Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudim Saepudin, S.ST.Par, M. Par. 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. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang sudah meluangkan waktu untuk mengarahkan penulis dalam pengerjaan tugas akhir ini secara mendetail.
6. Bapak Warta, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang sudah memberikan masukan dan arahan dalam pembuatan tugas akhir ini.
7. Kepada Ayahku tercinta Almarhum Sukarni dan Ibunda tersayang Ratih Nurcahyati. Terima kasih atas segala doa, semangat, kasih sayang dan restu yang tak pernah putus. Pencapaian ini adalah bentuk nyata dari jerih payah perjuangan kalian.
8. Kepada kakak saya, Rizkilia Dewi Wulandari, A.Md.Kes., dan suaminya, Kinan Ginanjar, A.Md.Kes., terima kasih atas dukungan secara moril maupun materil. Terima kasih pula atas dorongan dan motivasinya, sehingga penulis bisa menyelesaikan studi ini.
9. Teruntuk adik kandungku Amalia Cahya Gemilang dan Duta Nalendra Wicaksono, terima kasih telah menjadi bagian tak terpisahkan dari perjalanku, Setiap tetes keringat ini juga karena dukungan kalian.
10. Terima kasih banyak kepada pastrophile dan blondies yang telah mendukung dan membantu penulis secara langsung dan maupun tidak langsung.

11. Terima Kasih kepada Band Juicy Luicy, Feast dan Hindia, yang tak pernah absen mengisi hari-hariku dengan melodi dan lirik-lirik bermakna, menjadi teman setia di setiap lembar demi lembar yang terasa berat ini.
12. Terima kasih kepada Salsa, Syarofa dan Ahyar, yang sudah menguatkan dan membantu satu sama lain dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
13. Terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
14. Untuk diriku yang sering menangis diam-diam, yang berkali-kali ingin menyerah, yang merasa tak cukup pintar dan tak cukup kuat. Terima kasih sudah tetap berjalan meski langkahmu gemetar. Tugas akhir ini adalah bukti bahwa air mata tidak selalu berarti kalah, kini diriku sudah sampai di garis akhir, Terima kasih.

Bandung, 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	5
1. Jenis Produk	5
2. Tema Produk	5
3. Sketsa	7
Berikut sketsa dekorasi dan layer pada produk <i>Awug Entremet</i> yang akan dibuat oleh penulis.	7
C. Tinjauan Produk	11
1. Usulan Resep.....	11
2. Kebutuhan Alat.....	23
3. Kebutuhan Bahan	27
4. Recipe Coasting	28
5. Selling Price	32
BAB II.....	35
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	35
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	35
B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk.....	37
C. Kendala dan Hambatan	52

BAB III.....	53
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	53
A. Persiapan Kegiatan presentasi Produk	53
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk	56
C. Evaluasi.....	59
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	60
BIODATA PENULIS.....	63
B. DATA ORANG TUA	63
DAFTAR PUSTAKA.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Standar Resep Coconut Mousse.....	12
Tabel 1. 2 Standar Resep Gula Aren Gelee.....	13
Tabel 1. 3 Standar Resep Cassava Paste.....	14
Tabel 1. 4 Standar Resep Croustillant.....	15
Tabel 1. 5 Standar Resep Pandan Cake.....	16
Tabel 1. 6 Standar Resep White Mirror Glaze.....	17
Tabel 1. 7 Standar Resep Dark Mirror Glaze.....	18
Tabel 1. 8 Standar Resep Coklat Cut Out Segitiga Dekorasi.....	19
Tabel 1. 9 Standar Resep Coklat Bunga Dekorasi.....	20
Tabel 1. 10 Standar Resep Coklat Bola Emas Dekorasi.....	21
Tabel 1. 11 Standar Resep Wafer Paper Dekorasi.....	22
Tabel 1. 12 Assembling Entremet Awug Khas Jawa Barat.....	23
Tabel 1. 13 Kebutuhan Alat.....	24
Tabel 1. 14 Purchase Order Entremet Awug.....	27
Tabel 1. 15 Recipe Cost Coconut Mousse.....	29
Tabel 1. 16 Recipe Cost Gula Aren Gelee.....	29
Tabel 1. 17 Recipe Cost Cassava Paste.....	29
Tabel 1. 18 Recipe Cost Croustillant.....	30
Tabel 1. 19 Recipe Cost Pandan Cake.....	30
Tabel 1. 20 Recipe Cost White Mirror Glaze.....	30
Tabel 1. 21 Recipe Cost Dark Mirror Glaze.....	31
Tabel 1. 22 Recipe Cost Coklat Cut Out Segitiga Dekorasi.....	31
Tabel 1. 23 Recipe Cost Coklat Bunga Dekorasi.....	31
Tabel 1. 24 Recipe Cost Coklat Bola Emas Dekorasi.....	32
Tabel 1. 25 Recipe Cost Waper Paper Dekorasi.....	32
Tabel 1. 26 Recipe Cost Gold Leave.....	32
Tabel 1. 27 Selling Price Entremet Awug.....	33

Tabel 2. 1 Rencana Latihan Presentasi Produk.	35
Tabel 2. 2 Working Plan.	36
Tabel 2. 3 Time Table.	37
Tabel 2. 4 Pembuatan Pandan Cake.	38
Tabel 2. 5 Pembuatan Gula Aren Gelee.	39
Tabel 2. 6 Pembuatan Cassava Paste.	40
Tabel 2. 7 Pembuatan Croustillant.	41
Tabel 2. 8 Pembuatan Coconut Mousse.	42
Tabel 2. 9 Assembling Entremet Awug.	43
Tabel 2. 10 Lanjutan.	44
Tabel 2. 11 Pembuatan white Mirror Glaze.	45
Tabel 2. 12 Pembuatan Dark Mirror Glaze.	46
Tabel 2. 13 Pembuatan Cokelat Bola Emas Dekorasi,	47
Tabel 2. 14 Pembuatan Cokelat Segitiga Dark.	48
Tabel 2. 15 Pembuatan Cokelat Segitiga Putih.	49
Tabel 2. 16 Pembuatan Cokelat Bunga.	50
Tabel 2. 17 Proses Pembuatan Wafer Paper Dekorasi.	51
Tabel 3. 1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.	54
Tabel 3. 2 Dokumentasi Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.	56
Tabel 3. 3 Lanjutan.	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Awug Khas Jawa Barat.	6
Gambar 1. 2 Desain Entremet Awug.	7
Gambar 1. 3 Layer Awug Entremet.	7
Gambar 1. 4 Silikon bentuk “eclips” ukuran 18,9 cm.	24
Gambar 1. 5 Silikon bulat ukuran 13,8 cm.	24
Gambar 1. 6 Timbangan.	24
Gambar 1. 7 Standing Mixer.	24
Gambar 1. 8 Panci.	25
Gambar 1. 9 Hand Blender.	25
Gambar 1. 10 Spatula.	25
Gambar 1. 11 Ballon Whisk.	25
Gambar 1. 12 Plastik Segitiga.	26
Gambar 1. 13 Loyang.	26
Gambar 1. 14 Pallete.	26
Gambar 1. 15 Thermometer.	26
Gambar 3.1 Kegiatan Presentasi Produk Entremet Dengan Cita Rasa "Awug" Khas Jawa Barat.	56

DAFTAR PUSTAKA

- Afrillia, D. (2021, September 17). Mengenal kue dongkal, jajanan khas Betawi yang semakin sulit ditemukan. Good News From Indonesia. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2021/09/17/mengenal-kue-dongkal-jajanan-khas-betawi-yang-semakin-sulit-ditemukan>
- Cano, E. (2024). *Singapore travel guide*. Edwin Cano.
- Chastiti, S. A. (2007). *Microsoft Office untuk sekretaris*. MediaKita.
- Chlebana, R. A. (2025). *The advanced art of baking and pastry*. John Wiley & Sons, Incorporated.
- Dessertisans. (2025, Januari 15). What is an entremet? A guide to elegant multi-layered desserts. <https://dessertisans.com/insight/what-is-an-entremet/>
- Eriswanto, A. I. (2025). *Analisa laporan keuangan*. PT KIMHSAFI ALUNG CIPTA.
- Foster, P. D. (2014). *Principles of food, beverage, and labour cost controls*. John Wiley & Sons Canada, Limited.
- Gisslen, W. (2022). *Professional baking*. John Wiley & Sons, Incorporated.
- Hamlyn. (2018). *New Larousse gastronomique*. Octopus.
- Harvey, I. G. (2025). *French baking hacks*. epubli.
- Hayes, L. R. (2010). *Food and beverage cost control*. Wiley.
- Hidayati, L. (2021). *Teknik pengolahan hidangan kontinental*. Cerdas Ulet Kreatif Publisher.
- Hill, L. B. (2007). *Culinary math*. Wiley.
- Igarashi, K. K. (2024, Mei 11). FoodSkin: Fabricating edible gold leaf circuits on food surfaces. <https://dl.acm.org/doi/full/10.1145/3613904.3642372>
- Ismi, S. N. (2025). *50 resep kue tradisional Indonesia*. Diandra Kreatif.

- James, G. (2018). *Introduction to raindrop cake*. Gilad James Mystery School.
- Komariah, S. H. (2018). *Resep & menu*. Deepublish.
- Lantemona, H. (2024). *Industri aren dan tantangannya*. Cendikia Mulia Mandiri.
- Mahmud, W. B. (2021). *Produk kreatif dan kewirausahaan otomatisasi dan tata kelola perkantoran SMK/MAK kelas XII*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- McNulty, G. J. (2004). *Quality, reliability and maintenance 2004*. Wiley.
- Pascale, L. (2017). *Bake*. Pan Macmillan.
- Prado, G. B. (2018). *Fantastical cakes*. Running Press.
- Shutterstock. (2025, November 3). Gold cake royalty-free images. https://www.shutterstock.com/search/gold-cake?dd_referrer=
- Shutterstock. (n.d.). Gold cake royalty-free images. https://www.shutterstock.com/search/gold-cake?dd_referrer=
- Suprihatin, A. (2023, Desember 8). Resep awug jadul jajanan tradisional Sunda yang mengingatkan masa kecil. Koran Gala. <https://www.koran-gala.id/gala-ragam/58711136717/resep-awug-jadul-jajanan-tradisional-sunda-yang-mengingat-masa-kecil>
- Tebben, M. (2020). *A history of food in France*. Reaktion Books.
- Tulsian, P. C. (2010). *Cost accounting*. S. Chand & Company, Limited.
- UNJ, M. 2. (2008). *Kue Indonesia dalam tampilan modern*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R. R. (2020). *Perancangan interior hotel butik dengan tema dessert di Bandung*. Universitas Komputer Indonesia.
- Yadav, M. K. (2020). *Food and beverage services and operations*. Krishan Makhijani.