

PLATED DESSERT

SRIKAYO

KUE TRADISIONAL KHAS KOTA PALEMBANG

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

RACHEL ALIFA QATRUNNADA

Nomor Induk : 201621665

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RACHEL ALIFA QATRUNNADA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA/18 FEBRUARI 1998
NIM : 201621665
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PLATED DESSERT SRIKAYO KUE TRADISIONAL KHAS KOTA PALEMBANG
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 3 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



RACHEL ALIFA QATRUNNADA
201621665

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PLATED DESSERT SRIKAYO KUE TRADISIONAL KHAS KOTA PALEMBANG

.....

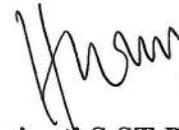
NAMA : RACHEL ALIFA QATRUNNADA
NIM : 201621665
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Tedi Sutadi, S.ST.Par.,MM.Par
NIP. 19620825 199003 1 001

Pembimbing II,



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

Bandung, 19 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT berkat ridha dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "Plated Dessert Srikayo Kue Tradisional Khas Kota Palembang" ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dengan selesainya Tugas Akhir ini, penulis tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung juga selaku Pembimbing I.
5. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc. selaku Pembimbing II.
6. Kedua orang tua penulis, M. Firly Zaman dan Ovinda Yuliana atas segala bentuk kasih sayang, serta dukungan tanpa henti secara moril maupun materil.

7. Ketiga saudara dan saudari penulis, Melody Caesara Muthmainnah, Simphony Valerian Sakinah, dan Nadita Amira Chairunisa yang telah menjadi sumber penyemangat dan tidak berhenti memberi motivasi.
8. Megawati Suwiryo Putri selaku kerabat juga saudara penulis yang selalu siap memberi masukan – masukan dalam penyelesaian Tugas Akhir.
9. Teman-teman MPI *Battledore* selaku teman seperjuangan penulis yang telah mendorong dan memotivasi penulis untuk segera menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir.
10. Ghina Nabila Salma selaku kerabat dekat penulis yang selalu siap sedia memberi dukungan kepada penulis.
11. Dan seluruh pihak yang terkait dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan serta dukungan dalam bentuk apapun.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca di kemudian hari.

Bandung, 3 Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---------------------------------------------------------|------------|
| KATA PENGANTAR..... | i |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL..... | iv |
| DAFTAR GAMBAR..... | v |
| BAB I | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Desain Produk..... | 3 |
| C. Tinjauan Produk..... | 14 |
| 1. <i>Standard Recipe</i> | 14 |
| 2. <i>Purchase Order</i> | 40 |
| 3. Kebutuhan Alat..... | 41 |
| 4. <i>Recipe Cost</i> | 48 |
| 5. <i>Dish Costing</i> | 54 |
| 6. Kandungan Nutrisi..... | 57 |
| BAB II..... | 60 |
| A. Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk | 60 |
| B. <i>Time Table</i> | 61 |
| C. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk..... | 63 |
| D. Kendala/Hambatan..... | 70 |
| BAB III..... | 71 |
| A. P | |
| ersiapan..... | 71 |
| a. P | |
| ersiapan Presentasi Produk..... | 71 |
| b. T | |
| ime Table Presentasi Produk..... | 72 |
| B. P | |
| elaksanaan/Proses Kegiatan Presentasi Produk..... | 76 |
| C. E | |
| valuasi..... | 79 |
| BAB IV..... | 80 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| A..... | S |
| impulan..... | 80 |
| B..... | R |
| ekomendasi..... | 81 |
| DAFTAR PUSTAKA | 82 |

DAFTAR TABEL

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1 RESEP SRIKAYO | 15 |
| Tabel 2 RESEP KETAN PUTIH | 16 |
| Tabel 3 RESEP SAUS SANTAN | 17 |
| Tabel 4 <i>FINISHING PLATED DESSERT SRIKAYO STICKY RICE</i> | 18 |
| Tabel 5 RESEP PANNA COTTA SRIKAYO | 19 |
| Tabel 6 RESEP SAUS GULA AREN | 20 |
| Tabel 7 RESEP <i>CRUMB</i> KETAN PUTIH..... | 21 |
| Tabel 8 <i>FINISHING PLATED SRIKAYO BROWN SUGAR</i> | 22 |
| Tabel 9 RESEP <i>MOUSSE</i> SRIKAYO | 23 |
| Tabel 10 RESEP <i>TUILLE</i> | 25 |
| Tabel 11 SAUS GULA AREN..... | 26 |
| Tabel 12 <i>CRUMB</i> KETAN PUTIH..... | 28 |
| Tabel 13 <i>FINISHING PLATED DESSERT GREEN SRIKAYO</i> | 29 |
| Tabel 14 PUDING KETAN | 30 |
| Tabel 15 PUDING SRIKAYO | 32 |
| Tabel 16 SAUS SANTAN | 33 |
| Tabel 17 <i>FINISHING PLATED DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT</i> | 34 |
| Tabel 18 RESEP PANDAN <i>CRISPY</i> | 35 |
| Tabel 19 RESEP CREMEUX KELAPA | 37 |
| Tabel 20 RESEP SAUS PANDAN | 38 |
| Tabel 21 <i>FINISHING PLATED DESSERT LA BELLE SRIKAYO</i> | 39 |
| Tabel 22 <i>PURCHASE ORDER</i> | 40 |
| Tabel 23 PERALATAN YANG DIGUNAKAN | 41 |

| | | |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 24 | <i>RECIPE COST SRIKAYO</i> | 49 |
| Tabel 25 | <i>RECIPE COST KETAN PUTIH</i> | 49 |
| Tabel 26 | <i>RECIPE COST PANNA COTTA SRIKAYO</i> | 50 |
| Tabel 27 | <i>RECIPE COST MOUSSE SRIKAYO</i> | 50 |
| Tabel 28 | <i>RECIPE COST PUDING KETAN</i> | 51 |
| Tabel 29 | <i>RECIPE COST PUDING SRIKAYO</i> | 51 |
| Tabel 30 | <i>RECIPE COST PANDAN CRISPY</i> | 52 |
| Tabel 31 | <i>RECIPE COST CREMEUX KELAP</i> | 52 |
| Tabel 32 | <i>RECIPE COST SAUS SANTAN</i> | 53 |
| Tabel 33 | <i>RECIPE COST SAUS PANDAN</i> | 53 |
| Tabel 34 | <i>RECIPE COST GULA AREN</i> | 53 |
| Tabel 35 | <i>RECIPE COST CRUMB KETAN PUTIH</i> | 54 |
| Tabel 36 | <i>RECIPE COST TUILLE</i> | 54 |
| Tabel 37 | <i>DISH COSTING DESSERT SRIKAYO STICKY RICE</i> | 55 |
| Tabel 38 | <i>DISH COSTING DESSERT GREEN SRIKAYO</i> | 55 |
| Tabel 39 | <i>DISH COSTING DESSERT SRIKAYO BROWN SUGAR</i> | 56 |
| Tabel 40 | <i>DISH COSTING DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT</i> | 56 |
| Tabel 41 | <i>DISH COSTING DESSERT LA BELLE SRIKAYO</i> | 57 |
| Tabel 42 | <i>NUTRISI PADA DESSERT SRIKAYO STICKY RICE</i> | 57 |
| Tabel 43 | <i>NUTRISI PADA DESSERT SRIKAYO BROWN SUGAR</i> | 58 |
| Tabel 44 | <i>NUTRISI PADA DESSERT GREEN SRIKAYO</i> | 58 |
| Tabel 45 | <i>NUTRISI PADA DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT</i> | 59 |
| Tabel 46 | <i>NUTRISI PADA DESSERT LA BELLE SRIKAYO</i> | 59 |
| Tabel 47 | <i>PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i> .. | 60 |
| Tabel 48 | <i>TIME TABLE</i> | 62 |
| Tabel 49 | <i>DOKUMENTASI PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK SRIKAYO STICKY RICE</i> | 63 |

| | | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Tabel 50 | DOKUMENTASI PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK SRIKAYO <i>PUDDING SERVED WITH COCONUT</i> | 65 |
| Tabel 51 | DOKUMENTASI PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>GREEN SRIKAYO</i> | 66 |
| Tabel 52 | DOKUMENTASI PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK SRIKAYO <i>BROWN SUGAR</i> | 67 |
| Tabel 53 | DOKUMENTASI PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>LA BELLE</i> | 68 |
| Tabel | 54 | TIME TABLE..... |
| Tabel | 55 | PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK..... |
| | | .73 |
| Tabel 56 | DOKUMENTASI KEGIATAN PERSIAPAN DI RUMAH PENULIS..... | 74 |
| Tabel 57 | DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK DI CHEF OFFICE PASTRY SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG..... | 76 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 01 DESAIN <i>PLATED DESSERT SRIKAYO STICKY RICE</i> | 4 |
| Gambar 02 DESAIN <i>PLATED DESSERT GREEN SRIKAYO</i> | 6 |
| Gambar 03 DESAIN <i>PLATED DESSERT SRIKAYO BROWN SUGAR</i> | 8 |
| Gambar 04 DESAIN <i>PLATED DESSERT SRIKAYO PUDDING SERVED WITH COCONUT</i> | 10 |
| Gambar 05 DESAIN <i>PLATED DESSERT LA BELLE SRIKAYO</i> | 11 |

DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, Kanya. (2019, 23 Juli). Pengertian Purchase Order.
dari : <https://www.hashmicro.com/id/blog/author/kanya-anindita/>
- Boyle, Tish. (2012:20). *Plating For Gold: a decade of dessert from the world and national pastry team championship*. New York City: Hoboken, N.J: John Wiley & Sons.
- Confederation of Tourism and Hospitality. (2010). *Finance for Tourism and Hospitality*. London: BPP Learning Media
- De Franco, Thomas. (2008). *Hospitality Financial Management*. New York City: Wiley Blackwell.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (1993). *Wujud Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Palembang Daerah Sumatera Selatan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Dermawan, Dikdik Fauzi. (2018). *Perencanaan Latihan (Periodisasi)*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Dwiyani, Maulia. (2019). *Almond Crispy Cookies*.
dari : https://cookpad.com/id/resep/11232154-almond-crispy-cookies?via=search&search_term=almond%20crispy
- Firas, Rangga. (2017). *Dekonstruksi Pai Blueberry*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Gita, Asri. (2014). *Filosofi Srikaya “Makanan Wong Kito Galo”*.
dari : <https://mat3isbdstkip Surya.wordpress.com/2014/11/21/filosofi-srikaya-makanan-wong-kito-galo/>
- Mizer, David A. dkk. (1987:68). *Food Preparation For The Professional*. New Jersey: Wiley
- Sekar Rini, Wahyu (2019). *Plating Dessert Kue Tradisional Khas Betawi*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Selvi (2015). *Manisnya Srikayo Ketan*.
dari : <http://www.palembang-tourism.com/berita-383-manisnya-srikayo-ketan.html>
- Wemischner, Robert (2009:66). *The Dessert Architect*. Boston: Delmar Cengage Learning.