

# **DECONSTRUCTED DESSERT JAJANAN PASAR BALI**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

**FARAH TSABITAH NINDYAN DANASTRI**

**Nomor Induk : 201722151**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2020**

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Farah Tsabitah Nindyan D.  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 November 1998  
NIM : 2017 22 151  
Jurusan : HOSPITALITI  
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :

### **“DECONSTRUCTED DESSERT JAJANAN PASAR BALI”**

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP 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 ad 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 NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 5 Juli 2020

**Yang membuat pernyataan**



**Farah Tsabitah Nindyan Danastri**  
**NIM 2017 22 151**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

***DECONSTRUCTED DESSERT JAJANAN PASAR BALI***

NAMA : FARAH TSABITAH NINDYAN DANASTRI  
NIM : 2017 22 151  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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

**Selvi Novianti, S.ST.Par., MSc.,CHE**  
NIP. 19851111 201101 1 017

Bandung, 31 Agustus 2020

Mengetahui,  
Kabag. Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

**Faisal, MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 199303 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala ridha dan Karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "*Deconstucted Dessert* Jajanan Pasar Bali" 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.
5. Ibu R. Arti Sufianti S.sos., M.Pd selaku Pembimbing I, yang telah memberikan banyak waktu, dukungan dan bimbingannya.
6. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., MSc.,CHE selaku Pembimbing II, yang telah memberikan banyak waktu, tips, dan bimbingannya.

7. Bapak dan Ibu dosen serta staff di Program Studi Manajemen Patiseri yang telah banyak memberi semangat, dukungan dan bimbingan selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Ayah, Bunda dan Hafizh, Mama Ita, dan Yangti Sri, Dudul, Cindil dan Hobbit yang selalu memberi kasih sayang, tempat inspirasi, semangat dan dukungan tanpa henti, baik secara moril dan materil.
9. Muhammad Iqbal Ramadhan, Azhali, Tiffani, Shinta, Ade, Sanra, dan Anjani yang telah menjadi penyemangat, bertukar pikiran, dan tempat berkeluh kesah.
10. Teman-teman Manajemen Patiseri 6A yang saling mendukung, menyemangati dan saling berbagi pikiran dalam proses pembuatan Proyek Akhir.
11. Netflix, Spotify dan Youtube, yang menjadi tempat saya untuk melepas penat, terutama Avatar The Legend of Aang Series, Midnight Diner Series, ATLA lo-fi playlist, Tom Merrick, stories dan Scary Pockets.

Penulis menyadari akan ketidaksempurnaan dari Proyek Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik, saran dan masukan yang membangun, demi hasil yang lebih baik di kemudian hari, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bandung, 15 April 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	
<b>A. LATAR BELAKANG</b> .....	1
<b>B. DESAIN PRODUK</b> .....	5
1. <i>Wheel of Wonder</i> .....	6
2. <i>Green Pisang Rai</i> .....	12
3. <i>Daiwi Sampat</i> .....	16
4. <i>Sun Up</i> .....	20
5. <i>Catur Purusartha</i> .....	23
<b>C. TINJAUAN PRODUK</b>	
1. <i>Standart Recipe</i> .....	27
1.1 <i>Plated Wheels of Wonder</i> .....	28
1.2 <i>Plated Green Pisang Rai</i> .....	34
1.3 <i>Plated Daiwi Sampat</i> .....	41
1.4 <i>Plated Sun Up!</i> .....	47

1.5 <i>Plated Catur Purusartha</i> .....	51
<b>2. <i>Purchase Order</i></b> .....	57
<b>3. <i>Alat yang Digunakan</i></b> .....	59
<b>4. <i>Recipe Costing</i></b> .....	64
4.1 <i>Recipe Costing Wheel of Wonder</i> .....	64
4.2 <i>Recipe Costing Green Pisang Rai</i> .....	67
4.3 <i>Recipe Costing Daiwi Sampat</i> .....	70
4.4 <i>Recipe Costing Sun Up!</i> .....	72
4.5 <i>Recipe Costing Catur Purusartha</i> .....	74
<b>5. <i>Selling Price</i></b> .....	77
5.1 <i>Selling Price Wheel of Wonder</i> .....	78
5.2 <i>Selling Price Green Pisang Rai</i> .....	78
5.3 <i>Selling Price Daiwi Sampat</i> .....	79
5.4 <i>Selling Price Sun Up!</i> .....	79
5.5 <i>Selling Price Catur Purusartha</i> .....	80
<b>6. <i>Nilai Nutrisi Dalam Produk</i></b> .....	81
6.1 <i>Nutritional Value Wheel of Wonder</i> .....	81
6.2 <i>Nutritional Value Green Pisang Rai</i> .....	82

6.3 Nutritional Value Daiwi Sambat .....	82
6.4 Nutritional Value Sun Up .....	83
6.5 Nutritional Value Catur Purusartha .....	83

## **BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI**

<b>PRODUK .....</b>	<b>84</b>
---------------------	-----------

### **A. PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI**

<b>PRODUK .....</b>	<b>84</b>
---------------------	-----------

1. <i>Working Plan</i> .....	85
------------------------------	----

2. <i>Time Table</i> .....	87
----------------------------	----

<b>B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....</b>	<b>90</b>
---	-----------

#### 1. Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

<i>Wheels of Wonder</i> .....	91
-------------------------------	----

#### 2. Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

<i>Green Pisang Rai</i> .....	95
-------------------------------	----

#### 3. Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Daiwi Sambat .....	100
--------------------	-----

#### 4. Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk *Sun*

<i>Up!</i> .....	106
------------------	-----

#### 5. Dokumentasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Catur Purusartha .....	110
------------------------	-----

<b>C. Kendala / Hambatan .....</b>	<b>114</b>
------------------------------------	------------



<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK ....</b>	
<b>A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk .....</b>	115
<b>B. Proses Kegiatan Presentasi Produk .....</b>	116
<b>C. Evaluasi .....</b>	121
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	
<b>A. Kesimpulan .....</b>	122
<b>B. Saran .....</b>	122
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	123
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	129
<b>LAMPIRAN .....</b>	130

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDART RECIPE TARTLET RING</i> .....	28
TABEL 2 <i>STANDART RECIPE BANANA FILLING</i> .....	29
TABEL 3 <i>STANDART RECIPE COCOSAVA MOUSSE</i> .....	30
TABEL 4 <i>STANDART RECIPE CRUNCHY WHITE CHOCOLATE GLAZE</i> .....	31
TABEL 5 <i>STANDART RECIPE KINCA GEL</i> .....	31
TABEL 6 <i>STANDART RECIPE MERINGUE</i> .....	32
TABEL 7 <i>STANDART PLATING WHEELS OF WONDER</i> .....	33
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE BANANA GANACHE</i> .....	34
TABEL 9 <i>STANDARD RECIPE RICE FLOUR SABLE</i> .....	35
TABEL 10 <i>STANDARD RECIPE PANDAN GLAZE</i> .....	37
TABEL 11 <i>STANDARD RECIPE KINCA GEL</i> .....	38
TABEL 12 <i>STANDARD RECIPE COOKIE CRUMBS</i> .....	39
TABEL 13 <i>STANDARD RECIPE MERINGUE</i> .....	39
TABEL 14 <i>STANDARD PLATING GREEN PISANG RAI</i> .....	40
TABEL 15 <i>STANDARD RECIPE PUFF PASTRY</i> .....	41
TABEL 16 <i>STANDARD RECIPE RICE FLOUR COCONUT DIPLOMAT</i> .....	42
TABEL 17 <i>STANDARD RECIPE BANANA CREAM</i> .....	43
TABEL 18 <i>STANDARD RECIPE CARAMEL TUILLE</i> .....	43
TABEL 19 <i>STANDARD RECIPE BANANA ICE CREAM</i> .....	44
TABEL 20 <i>STANDARD RECIPE COOKIE CRUMBS</i> .....	44
TABEL 21 <i>STANDARD PLATING DAIWI SAMPAT</i> .....	46
TABEL 22 <i>STANDARD RECIPE YELLOW CASAVA PANNACOTTA</i> .....	47
TABEL 23 <i>STANDARD RECIPE BANANA GELEE</i> .....	47
TABEL 24 <i>STANDARD RECIPE SANTAN SPHERES</i> .....	48
TABEL 25 <i>STANDARD RECIPE TOFFE HONEYCOMB</i> .....	49

TABEL 26 <i>STANDARD PLATING SUN UP!</i> .....	50
TABEL 27 <i>STANDARD RECIPE COCONUT SABLE</i> <i>TART</i> .....	51
TABEL 28 <i>STANDARD RECIPE KINCA</i> <i>BUTTERSCOTCH</i> .....	53
TABEL 29 <i>STANDARD RECIPE CHOUX AU</i> <i>CRAQUELIN</i> .....	54
TABEL 30 <i>STANDARD RECIPE BANANA</i> <i>CUSTARD</i> .....	55
TABEL 31 <i>STANDARD PLATING CATUR</i> <i>PURUSARTHA</i> .....	56
TABEL 32 <i>PURCHASE LIST</i> .....	57
TABEL 33 <i>ALAT YANG DIGUNAKAN</i> .....	59
TABEL 34 <i>RECIPE COSTING TARTLET</i> <i>RING</i> .....	64
TABEL 35 <i>RECIPE COSTING BANANA</i> <i>FILLING</i> .....	65
TABEL 36 <i>RECIPE COSTING COCOJAVA</i> <i>MOUSSE</i> .....	65
TABEL 37 <i>RECIPE COSTING CRUNCHY WHITE CHOCOLATE</i> <i>GLAZE</i> .....	65
TABEL 38 <i>RECIPE COSTING KINCA GEL</i> .....	66
TABEL 39 <i>RECIPE COSTING MERINGUE</i> .....	66
TABEL 40 <i>RECIPE COSTING BANANA GANACHE</i> .....	67
TABEL 41 <i>RECIPE COSTING RICE FLOUR SABLE</i> .....	67
TABEL 42 <i>RECIPE COSTING KINCA GEL</i> .....	68
TABEL 43 <i>RECIPE COSTING COOKIE CRUMBS</i> .....	68
TABEL 44 <i>RECIPE COSTING PANDAN GLAZE</i> .....	69
TABEL 45 <i>RECIPE COSTING MERINGUE</i> .....	69

TABEL 46 <i>RECIPE COSTING PUFF PASTRY</i> .....	70
TABEL 47 <i>RECIPE COSTING RICE FLOUR COCONUT DIPLOMAT</i> .....	70
TABEL 48 <i>RECIPE COSTING BANANA CREAM</i> .....	71
TABEL 49 <i>RECIPE COSTING CARAMEL TUILLE</i> .....	71
TABEL 50 <i>RECIPE COSTING BANANA ICE CREAM</i> .....	71
TABEL 51 <i>RECIPE COSTING COOKIE CRUMBS</i> .....	72
TABEL 52 <i>RECIPE COSTING YELLOW CASAVA PANNACOTTA</i> .....	72
TABEL 53 <i>RECIPE COSTING BANANA GELEE</i> .....	73
TABEL 54 <i>RECIPE COSTING SANTAN SPHERES</i> .....	73
TABEL 55 <i>RECIPE COSTING TOFFEE HONEYCOMB</i> .....	74
TABEL 56 <i>RECIPE COSTING COCONUT SABLE TART</i> .....	74
TABEL 57 <i>RECIPE COSTING KINCA BUTTERSCOTCH</i> .....	75
TABEL 58 <i>RECIPE COATING CHOUX AU CRAQUELIN</i> .....	75
TABEL 59 <i>RECIPE COSTING BANANA CUSTARD</i> .....	76
TABEL 60 <i>SELLING PRICE WHEEL OF WONDER</i> .....	78
TABEL 61 <i>SELLING PRICE GREEN PISANG RAI</i> .....	78
TABEL 62 <i>SELLING PRICE DAIWI SAMPAT</i> .....	79
TABEL 63 <i>SELLING PRICE SUN UP!</i> .....	79
TABEL 64 <i>SELLING PRICE CATUR PURUSARTHA</i> .....	80
TABEL 65 <i>NUTRITIONAL VALUE WHEEL OF WONDER</i> .....	81
TABEL 66 <i>NUTRITIONAL VALUE GREEN PISANG RAI</i> .....	82
TABEL 67 <i>NUTRITIONAL VALUE DAIWI SAMPAT</i> .....	82
TABEL 68 <i>NUTRITIONAL VALUE SUMMER DELIGHT</i> .....	83

TABEL 69 <i>NUTRITIONAL VALUE CATUR PURUSARTHA</i> .....	83
TABEL 70 <i>WORKING PLAN</i> .....	85
TABEL 71 RENCANA PERSIAPAN H-7, H-2 & H-1 .....	87
TABEL 72 <i>TIME TABLE</i> .....	89
TABEL 73 PEMBUATAN <i>TARTLET RING</i> .....	90
TABEL 75 PEMBUATAN <i>BANANA FILLING</i> .....	91
TABEL 76 PEMBUATAN <i>COCOSAVA MOUSSE</i> .....	91
TABEL 77 PEMBUATAN <i>WHITE CHOCOLATE GLAZE</i> .....	92
TABEL 78 PEMBUATAN <i>KINCA GEL</i> .....	92
TABEL 79 PEMBUATAN <i>COOKIE CRUMBS</i> .....,	93
TABEL 80 PEMBUATAN <i>MERINGUES</i> .....	93
TABEL 81 <i>PLATING WHEELS OF WONDERS</i> .....	94
TABEL 82 PEMBUATAN <i>BANANA GANACHE</i> .....	95
TABEL 83 PEMBUATAN <i>RICE FLOUR COCONUT SABLE</i> .....	96
TABEL 84 PEMBUATAN <i>PANDAN GLAZE</i> .....	96
TABEL 85 PEMBUATAN <i>KINCA GEL</i> .....	97
TABEL 86 PEMBUATAN <i>COOKIE CRUMBS</i> .....	97
TABEL 87 PEMBUATAN <i>MERINGUES</i> .....	98
TABEL 88 <i>PLATING GREEN PISANG RAI</i> .....	99
TABEL 89 PEMBUATAN <i>PUFF PASTRY</i> .....	100
TABEL 90 PEMBUATAN <i>RICE FLOUR COCONUT DIPLOMAT CREAM</i> .....	101
TABEL 91 PEMBUATAN <i>BANANA CREAM</i> .....	102
TABEL 92 PEMBUATAN <i>CARAMEL TUILLE</i> .....	103
TABEL 93 PEMBUATAN <i>BANANA ICE CREAM</i> .....	104
TABEL 94 PEMBUATAN <i>COOKIE CRUMBS</i> .....	104
TABEL 95 <i>PLATING DAIWI SAMPAT</i> .....	105

TABEL 96 PEMBUATAN <i>BANANA GELEE</i> .....	106
TABEL 97 PEMBUATAN <i>YELLOW CASSAVA PANNACOTTA</i> .....	107
TABEL 98 PEMBUATAN <i>SANTAN SPHERES</i> .....	107
TABEL 99 PEMBUATAN <i>TOFFEE HONEYCOMB</i> .....	108
TABEL 100 <i>PLATING SUN UP!</i> .....	109
TABEL 101 PEMBUATAN <i>COCONUT SABLE TART</i> .....	110
TABEL 102 PEMBUATAN <i>KINCA BUTTERSCOTCH</i> .....	111
TABEL 103 PEMBUATAN <i>CHOUX AU CRAQUELIN</i> .....	111
TABEL 104 PEMBUATAN <i>BANANA CUSTARD</i> .....	112
TABEL 105 <i>PLATING CATUR PURUSARTHA</i> .....	113
TABEL 106 KEGIATAN PRESENTASI <i>WHEELS OF WONDER</i> .....	116
TABEL 107 KEGIATAN PRESENTASI <i>GREEN PISANG RAI</i> .....	117
TABEL 108 KEGIATAN PRESENTASI <i>DAIWI SAMPAT</i> .....	118
TABEL 109 KEGIATAN PRESENTASI <i>SUN UP!</i> .....	119
TABEL 110 KEGIATAN PRESENTASI <i>CATUR PURUSARTHA</i> .....	120

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 ILUSTRASI <i>WHEEL OF WONDER</i> .....	6
GAMBAR 2 ILUSTRASI <i>GREEN PISANG RAI</i> .....	12
GAMBAR 3 ILUSTRASI <i>DAIWI SAMPAT</i> .....	16
GAMBAR 4 ILUSTRASI <i>SUN UP!</i> .....	20
GAMBAR 5 ILUSTRASI <i>CATUR PURUSARTHA</i> .....	23
GAMBAR 6 PROSES KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	116

## DAFTAR PUSTAKA

Albouze, B. (2019, February 2). *Ferero Fantasia*. Diakses 10 Maret 2020, dari :

[brunoskitchen.net: https://www.brunoskitchen.net/blog/post/ferrero-fantasia](https://www.brunoskitchen.net/blog/post/ferrero-fantasia)

Alfaro, D. (2020, March 28). *What is Custard?*. Diakses 20 Februari 2020, dari :

[thespruceeats.com: https://www.thespruceeats.com/what-is-a-custard-995639](https://www.thespruceeats.com/what-is-a-custard-995639)

Bethany. (2020). *Reverse Spherification*. Diakses 1 April 2020, dari :

[modernistcookingathome.com:  
/www.modernistcookingathome.com/reverse-spherification/](https://www.modernistcookingathome.com/reverse-spherification/)

Biro, M. B. (2005). *Biro : European-Inspired Cuisine*.

Cambridge Dictionary. (2020). *Delight*. Diakses 10 Maret 2020, dari :

[cambridge.org: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/delight](https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/delight)

Chegg Study. (2020). *Selling Price*. Diakses 17 Februari 2020, dari :

[chegg.com: https://www.chegg.com/homework-help/definitions/selling-price-37](https://www.chegg.com/homework-help/definitions/selling-price-37)

Chron. (2018, August 3). *Definition of Work Plan*. Diakses 1 Maret 2020, dari :

[chron.com: https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html](https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html)



Citron, V. e. (2017, Juli 2). *Tuille Croustillantes au Caramel*. Diakses 25 Maret 2020, dari :

[youtube.com:https://www.youtube.com/watch?v=juXoytfrGg8](https://www.youtube.com/watch?v=juXoytfrGg8)

Committee, B. C. (2015). *Modern Pastry and Plated Dessert Techniques*.

Cooks Info. (2010). *Desserts*. Diakses 21 Februari 2020, dari :

[cooksinfo.com : https://www.cooksinfo.com/desserts](https://www.cooksinfo.com/desserts)

Devaux, D. (2017, July 17). *How To Make Sushi - Fruit Reverse Spherification*.

Diakses 11 April 2020, dari :

[youtube.com: https://youtu.be/sGINhTjPBVU](https://youtu.be/sGINhTjPBVU)

Devaux, D. (2017, July 17). *Reversed Spherification*. Diakses 11 April 2020, dari

: [makesushi.com: http://www.makesushi.com](http://www.makesushi.com)

Durand, F. (2014, February 12). *Cookin Lessons From The Kitchn*. Diakses 22

Februari 2020, dari :

[thekitchn.com: https://www.thekitchn.com/how-to-make-panna-cotta-cooking-lessons-from-the-kitchn-200070](https://www.thekitchn.com/how-to-make-panna-cotta-cooking-lessons-from-the-kitchn-200070)

Field, J. (2012). *What's the difference between butterscotch and caramel?* Diakses

23 Februari 2020, dari :

[pastrychefonline.com: https://pastrychefonline.com/butterscotch-caramel/](https://pastrychefonline.com/butterscotch-caramel/)

Figoni, P. (2011). *How Baking Works 3rd Edition*. John and Wiley.

Foster, K. (2019, Juni 6). *What's the Difference Between Pudding and Mousse?*

Diakses 1 Maret 2020, dari :

[thekitchn.com: https://www.thekitchn.com/whats-the-difference-between-mousse-and-pudding-word-of-mouth-216998](https://www.thekitchn.com/whats-the-difference-between-mousse-and-pudding-word-of-mouth-216998)

Friberg, B. &. (2002). *The Professional Pastry Chef*. New York : John Wiley & Son. New York.

Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef (Fourth Edition)*. John Wiley & Sons, Inc.

Gillingham, S. K. (2008, November 5). *Pie vs. Tart: What's the Difference?*

Diakses 28 Maret 2020, dari :

[thekitchn.com: https://www.thekitchn.com/pie-vs-tart-whats-the-difference-68710](https://www.thekitchn.com/pie-vs-tart-whats-the-difference-68710)

Gisslen, W. (2005). *Professional Baking 4th Edition*.

Hill, D. (2020). *Types of Glazes for Cakes*. Diakses 28 Maret 2020, dari :

[ehow.com: \(https://www.ehow.com/info\\_8764007\\_types-glazes-cakes.html\)](https://www.ehow.com/info_8764007_types-glazes-cakes.html)

Hindu, Sejarah Hari Raya. (2012). *Sejarah Hari Raya dan Upacara Yadnya di*

*Bali*. Diakses 22 Maret 2020, dari :

[sejarahharirayahindu.blogspot.com:](http://sejarahharirayahindu.blogspot.com)  
<http://sejarahharirayahindu.blogspot.com/2012/03/sanganan.html>

Institute Of Culinary Education. (2012). *Taste Test : Fluid Gel*.

Diakses 12 Februari 2020, dari :

[ice.edu: https://www.ice.edu/blog/taste-test-fluid-gels](https://www.ice.edu/blog/taste-test-fluid-gels)

Jemma, C. (2016, October 20). *Super Easy Honeycomb/ Cinder Toffee Recipe*.

Diakses 20 Maret 2020, dari :

[crumbs.co: http://crumbs.co/7TDm](http://crumbs.co/7TDm)

Kementrian Luar Negeri Indonesia. (2019, October 17). *Meningkatkan Promosi Kuliner Indonesia ke Seluruh Dunia melalui Gastrodiplomasi*.

Diakses 27 Maret 2020, dari :

[kemenu.go.id:https://kemlu.go.id/portal/id/read/688/berita/meningkatkan-promosi-kuliner-indonesia-ke-seluruh-dunia-melalui-gastrodiplomasi](https://kemlu.go.id/portal/id/read/688/berita/meningkatkan-promosi-kuliner-indonesia-ke-seluruh-dunia-melalui-gastrodiplomasi)

Kronld, M. (2011). *Sweet Invention : A History Of Dessert*.

LaBau, E. (2018, August 8). *What Is Ganache and How Is It Used?*

Diakses 27 Maret 2020, dari :

[thespruceeats.com: https://www.thespruceeats.com/ganache-520359](https://www.thespruceeats.com/ganache-520359)

Leonard, K. (2018, Augustus 3). *Definition of a Work Plan*. Diakses 28 Maret 2020, dari :

[smallbusiness.chron.com: https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html](https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html)

Lexico by Oxford. (2020). *LEXICO powered by Oxford*. Diakses 21 Februari 2020, dari :

[lexico.com](http://lexico.com).

Lexico by Oxford. (2020). *Pudding Definition*. Diakses 21 Februari 2020, dari :

[lexico.com: https://www.lexico.com/en/definition/pudding](https://www.lexico.com/en/definition/pudding)

Lindsay McGee. (2019). *What Is A Purchase Order and How Does It Work?*

Diakses 20 Maret 2020, dari :

[sumup.com: https://sumup.com/blog/what-is-a-purchase-order/](https://sumup.com/blog/what-is-a-purchase-order/)

Montagne, P. (1961). *Larousse gastronomique: the Encyclopedia of Food, Wine & Cookery*. London.

R.Dittmer, P. (2009). *PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Roncero, P. (n.d.). *Deconstruction*. Diakses 29 Maret 2002, dari :

[foodswinesfromspain.com](http://foodswinesfromspain.com) :

<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/training/cooking-techniques/cooking-technique-detail/REC2017737077.html>

Sally. (2018, September 3). *Choux Pastry (Pâte à Choux)*.

Diakses 29 Maret 2020, dari :

[sallysbakingaddiction.com: https://sallysbakingaddiction.com/choux-pastry/](https://sallysbakingaddiction.com/choux-pastry/)

Sengar, K. (2018, January 22). *Standart Recipe (Definition, Objectives and various tests) : Production Control*. Diakses 27 Maret 2020 , dari :  
[hmhub.me: https://hmhub.me/standard-recipe-definition-objectives-various-tests-production-control/](https://hmhub.me/standard-recipe-definition-objectives-various-tests-production-control/)

Sophie. (2018, April 18). *Craquelin for Cream Puffs*. Diakses 27 Maret 2020,  
dari : [partylicious.net: https://partylicious.net/craquelin/](https://partylicious.net/craquelin/)

Steps, C. (2013, Februari 22). *Banana Custard*. Diakses 16 Maret 2020, dari :  
[youtube.com: https://www.youtube.com/watch?v=adNzMuPo2xc](https://www.youtube.com/watch?v=adNzMuPo2xc)

Stewart, M. (2020). *Sable Cookies*. Diakses 29 Maret 2020, dari :  
[marthastewart.com: https://www.marthastewart.com/856759/sable-cookies](https://www.marthastewart.com/856759/sable-cookies)

Suhardana, K. (2007). *Tri Karya Parisuda*. Surabaya: Paramita.

Suhardana, K. (2013). *Catur Purusatha*.