

PENGAPLIKASIAN *WHITE GOURMET GLAZE* PADA

KECOMBRANG RASPBERRY ENTREMET

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu
syarat dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

**VINA OCTAVIA
Nomor Induk : 201722190**

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGAPLIKASIAN *WHITE GOURMET GLAZE* PADA *KECOMBRANG RASPBERRY ENTREMET*

NAMA : Vina Octavia
NIM : 201722190
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Tristy Firlyanie Luthfi, MM. Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 31 Agustus 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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Vina Octavia
Tempat/Tanggal Lahir : Dumai, 28 Oktober 1999
NIM : 201722190
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"Pengaplikasian *White Gourmet Glaze* pada *Kecombrang Raspberry Entremet*"
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, 31 Agustus 2020
Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat, penyertaan dan bimbinganNya maka tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Usulan Penelitian yang berjudul “PENGAPLIKASIAN *WHITE GOURMET GLAZE* PADA *KECOMBRANG RASPBERRY ENTREMET*” ini penulis susun dengan tujuan untuk melaporkan hasil produk yang penulis buat dan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Selesainya penyusunan tugas akhir ini pastinya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis dengan penuh rasa hormat dan segala kerendahan hati ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan moril maupun materil baik secara langsung maupun tidak langsung kepada penulis untuk penyusunan tugas akhir ini dari awal hingga selesai, terutama kepada yang saya hormati:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.

4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dan juga selaku pembimbing I, atas waktu dan pengetahuannya selama membimbing penulis.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM. Par. selaku pembimbing II, atas waktu dan pengetahuannya selama membimbing penulis.
6. Ibu R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd., selaku dosen mata kuliah Metodologi penelitian yang telah memberi banyak pengetahuan mengenai tata cara penulisan tugas akhir.
7. Bapak Hendryson KH, selaku ayah dari penulis yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun moril.
8. Ibu Maryati, selaku orangtua dari penulis yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun moril.
9. Fasha Nur Rifa, Annisa Devina, Lutfi Dwi Cahya, dan Lavinia Angelina, selaku para sahabat dan teman penulis yang selalu ada dan saling memberikan dukungan serta semangat sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.
10. Aisyah Anabelle, selaku sahabat penulis yang selalu memberikan dukungan dan meminjamkan laptop selama tugas akhir ini dikerjakan.
11. *Old Ben's Doughnut and Coffee*, yang selalu menjadi tempat dimana penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Seluruh teman-teman semester akhir, khususnya MPI 6B yang selama 3 tahun ini telah berjuang bersama sampai akhirnya dapat menyelesaikan tugas akhir ini Bersama.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada pembaca telah meluangkan waktu untuk membaca tugas akhir ini, dan penulis meminta maaf jika terdapat kesalahan ataupun kekurangan di dalam usulan penelitian ini. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun dari para pembaca sangat dibutuhkan untuk menyempurnakan tugas akhir ini kedepannya. Penulis berharap bahwa dengan adanya usulan penelitian ini, dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 7 Juli 2020



Vina Octavia

NIM : 201722190

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	3
DAFTAR ISI.....	7
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Design Produk	3
1.2.1 Tema Produk.....	4
1.2.2 Konsep Produk.....	4
1.2.3 Sketsa Produk	5
1.3 Tinjauan Produk	9
1.3.1 Standard Recipe	9
1.3.2 Peralatan yang dibutuhkan.....	19
1.3.3 Purchase Order.....	35
1.3.4 Perumusan <i>Recipe Costing</i>	36
1.3.5 Kandungan Gizi	38
BAB II	43
PELAKSANAAN LATIHAN KEGIATAN.....	43
2.1 Perencanaan Latihan.....	43
2.2 Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	85

DAFTAR TABEL

Tabel 1 <i>Standard Recipe Vanilla Jaconde</i>	10
Tabel 2 <i>Standard Recipe Kecombrang Ganache</i>	11
Tabel 3 <i>Standard Recipe Rice Crispy Almond Crunch</i>	12
Tabel 4. <i>Standard Recipe Cocoa Coloring</i>	12
Tabel 5 <i>Standard Recipe Honey Lime Geleé</i>	13
Tabel 6 <i>Standard Recipe Raspberry Mousse</i>	14
Tabel 7 <i>Standard Recipe Neutral Glaze</i>	15
Tabel 8 <i>Standard Recipe White Gourmet Glaze</i>	16
Tabel 9 <i>Standard Recipe Kecombrang Syrup</i>	16
Tabel 10 <i>Standard Recipe Assembling of Kecombrang Raspberry Entremet</i>	17
Tabel 11 Peralatan yang dibutuhkan	19
Tabel 12 <i>Purchase Order</i>	28
Tabel 13 Bahan yang dibutuhkan.....	
Tabel 13 <i>Recipe Costing</i>	30
Tabel 14 Kandungan Gizi <i>Vanilla Jaconde</i>	33
Tabel 15 Kandungan Gizi <i>Kecombrang Ganache</i>	34
Tabel 16 Kandungan Gizi <i>Rice Crispy Almond Crunch</i>	35
Tabel 17 Kandungan Gizi <i>Honey Lime Geleé</i>	36
Tabel 18 Kandungan Gizi <i>Raspberry Mousse</i>	37
Tabel 19 Kandungan Gizi <i>White Chocolate Gourmet Glaze</i>	38
Tabel 20 Kandungan Gizi <i>Neutral Glaze</i>	39
Tabel 21 Rencana Kesiapan Latihan.....	41
Tabel 22 <i>Working Plan</i> Pembuatan Kecombrang <i>Raspberry Entremet</i>	42
Tabel 23 <i>Time Table</i> Pelaksanaan Latihan <i>Food Presenting Kecombrang Raspberry Entremet</i>	42

Tabel 24 Dokumentasi Latihan Pembuatan <i>Vanilla Jaconde</i>	51
Tabel 25 Dokumentasi Latihan Pembuatan Kecombrang <i>Ganache</i>	56
Tabel 26 Dokumentasi Latihan Pembuatan Kecombrang <i>Syrup</i>	60
Tabel 26 Dokumentasi Latihan Pembuatan <i>Honey Lime Geleé</i>	61
Tabel 26 Dokumentasi Latihan Pembuatan <i>Rice Crispy Almond Crunch</i>	64
Tabel 26 Dokumentasi Latihan Pembuatan <i>Raspberry Mousse</i>	65
Tabel 26 Dokumentasi Latihan Pembuatan <i>Neutral Glaze</i>	66
Tabel 26 Dokumentasi Latihan Pembuatan <i>Assembling Kecombrang Raspberry Entremet</i>	68

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN PRODUK KECOMBRANG <i>RASPBERRY ENTREMET</i> . .	5
GAMBAR 2 DESAIN PRODUK KECOMBRANG <i>RASPBERRY ENTREMET</i> ...	6
GAMBAR 3 KANDUNGAN GIZI KECOMBRANG <i>RASPBERRY ENTREMET</i> SECARA KESELURUHAN	39

DAFTAR PUSTAKA

- Birchfield, J. (1975). *Contemporary Quantity Recipe File* . Cahners Books .
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry, 4th Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Migoya, F. (2012). *Element of Dessert* . New York : Wiley Global Education .
- Setya, D. (2019, Januari 15). *Detik Food* . Retrieved from <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4385909/kecombrang-si-bunga-eksotis-yang-bikin-masakan-segar-aromatik>
- Shidqiyyah, S. (2016, Mei 19). *Brillio*. Retrieved from <https://brilicious.brilio.net/kuliner/kamu-suka-mirror-glaze-cake-ini-resepnya-agar-kamu-bisa-bikin-sendiri-1605183.html>
- What is Entremet?* . (2016, May 2). Retrieved from Devil Food Kitchen : <https://devilsfoodkitchen.com/faq/what-is-entremet/>