

FLOWER PARTY CROQUEMBOUCHE WEDDING CAKE

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh:

WIDYA NOVA

Nomor Induk: 201823085

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/~~PROYEK AKHIR~~/TUGAS AKHIR

FLOWER PARTY CROQUEMBOUCHE WEDDING CAKE

NAMA : WIDYA NOVA
NIM : 201823085
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



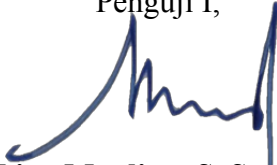
Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM.
NIP. 19590713 1991 03 1001

Pembimbing II



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

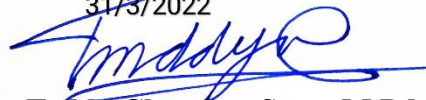
Penguji I,



DR. Lien Maulina, S. Sos., M.Pd.
NIP. 19601202 1982 03 2001

Penguji II,

Widya Nova
31/3/2022



Dr. Teddy Chandra, S.sos., M.Pd
NIP. 19590713 1991 03 1001

Bandung, 31 Maret 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik,
Kemahasiswaan dan Kemahasiswaan

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Widya Nova
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/20 November 1999
NIM : 201823085
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ yang berjudul:
Flower Party Croquembouche Wedding Cake
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.

Cimahi, 14 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,

Widya Nova
NIM. 201823085

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah Yang Maha Kuasa, karena atas izin-nya lah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar. Penulis mengangkat judul “*Flower Party Croquembouche Wedding Cake*” dalam pembuatan Tugas Akhirnya.

Penulisan Tugas akhir ini DItujukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dalam program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari segala bantuan dan dukungan dari pihak baik secara moral maupun material, yakni kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom selaku Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM. selaku Pembimbing 1 yang telah bersedia memberikan waktu nya untuk membimbing, memberi masukan dan saran yang membangun kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Pembimbing 2 yang telah bersedia memberikan waktu nya untuk membimbing, memberikan masukan dan motivasi kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.

5. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberikan ilmu dan dukungan juga masukan kepada penulis selama ini.
6. Seluruh Dosen dan Karyawan non akademis Sekolah Tinffi Pariwisata Bandung.
7. Kedua orang tua dan keluarga terkasih yang selalu mendukung dan mendampingi penulis selama prosen penulisan Tugas Akhir berlangsung baik secara moral maupun materil.
8. Kepada teman kelas dan sahabat Pastry Anchor yang selalu saling mendukung dan memotivasi satu sama lain serta berjuang bersama dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.
9. Ana, Fia, Nasya, Dila, Ragil, Funny, seluruh teman SMP dan SMK yang ikut terlibat dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.
10. Fajar Qalbu Hanif yang selalu menyemangati dan senantiasa membantu saya dalam segala hal didalam proses penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis sadar bahwa pada penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, penulis meminta maaf jika terdapat kesalahan dalam segala yang tertera pada penulisan Tugas Akhir ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar penulis bisa memperbaiki Tugas Akhir dengan baik. Dengan ini saya ucapkan terima kasih semoga Tugas Akhir ini bias membantu semua pihak termasuk yang membaca dan bisa mengambil sisi baik dan manfaatnya.

Bandung, 05 November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Usulan produk	5
1.2.1 Bentuk dan Ukuran Produk.....	5
1.2.2 Dekorasi dan Desain Produk.....	6
1.3 Tinjauan Produk	8
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	8
1.3.2 <i>Purchase List</i>	16
1.3.3 <i>Recipe Costing</i>	17
1.3.4 <i>Selling Price</i>	20
1.4 Daftar Kebutuhan Alat	21
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.....	25
1.5.1 Lokasi	25
1.5.2 Waktu	25
BAB II	26
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN.....	26
2.1 Perencanaan Proses Latihan	26
2.1.1 <i>Working Plan</i>	26
2.1.2 <i>Time Table</i>	28
2.2 Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk.....	29
2.3 Tantangan Dalam Melakukan Latihan	40
BAB III.....	41
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	41
3.1 Persiapan atau <i>Mise en Place</i>	41
3.2 Pelaksanaan.....	42

3.3	Evaluasi Tim Penguji	44
BAB IV	45
KESIMPULAN DAN SARAN	45
4.1	Kesimpulan	45
4.2	Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	47
DAFTAR LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

<i>TABEL 1.1 STANDAR RESEP CHOUX</i>	8
<i>TABEL 1.2 STANDAR RESEP KRIM FILLING CHOUX</i>	11
<i>TABEL 1.3 STANDAR RESEP NOUGATINE</i>	12
TABEL 1.4 STANDAR RESEP KARAMEL	15
TABEL 1.5 DAFTAR BAHAN <i>CROQUEMBOUCHE</i> YANG DIBELI	16
TABEL 1.6 BIAYA RESEP CHOUX PASTRY.....	17
TABEL 1.7 BIAYA RESEP CREAM FILLING	18
TABEL 1.8 BIAYA RESEP <i>NOUGATINE</i>	18
TABEL 1.9 BIAYA RESEP KARAMEL	19
TABEL 1.10 BIAYA RESEP MEDIA DEKORASI.....	19
<i>TABEL 1.11 SELLING PRICE CHOUX PASTRY</i>	20
TABEL 1.12 DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN.....	21
TABEL 2.1 WORKING PLAN PEMBUATAN <i>CROQUEMBOUCHE</i>	27
TABEL 2.2 WORKING PLAN KEGIATAN H-1	28
TABEL 2.3 RENCANA PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	29
TABEL 2.4 PROSES PEMBUATAN <i>CHOUX PASTRY</i>	30
TABEL 2.5 PROSES PEMBUATAN CREAM FILLING CHOUX	33
TABEL 2.6 PROSES PEMBUATAN <i>NOUGATINE</i>	34
TABEL 2.7 PROSES PEMBUATAN KARAMEL.....	36
TABEL 2.8 PROSES PENYUSUNAN <i>CROQUEMBOUCHE</i>	37

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 DESAIN PRODUK	7
GAMBAR 3.1 FOTO HASIL DARI SIDANG AKHIR	43

DAFTAR PUSTAKA

Boga Yasa. (29 April 2013). *Cake & Pastry*. Gramedia Pustaka utama.

https://www.google.com/books/edition/Terampil_Membuat_Cake_Dan_Pastry

Hoesni, Albertin. (16 January 2013). *PERFECT PASTRY*. Gramedia Pustaka Utama.

https://books.google.co.id/books?id=t6teDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Masak, ide. (2013). *Aneka Pastry*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

https://www.google.co.id/books/edition/Terampil_Membuat_Cake_Dan_Pastry/

Bobo.id (2017) : Croquembouche Kue Khas Prancis : Willa Widiani : Retrieved from <https://bobo.grid.id/read/08679909/croquembouche-kue-khas-prancis>

Kumpulan Ensiklopedia Berbahasa Indonesia http://p2k.kurikulum.org/id3/3065-2962/Karamel_94357_p2k-unkris.html

Jamie olivers the gourmet traveller australia 2010 Soul Food To-Go

<https://soulfoodtogo.wordpress.com/2010/04/09/croquembouche-the-way-french-do-their-wedding-cake/>