

RUSTIC THEMED WEDDING CAKE

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh :

AHDA ADILAH MUNANDAR

NIM 201621624

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

RUSTIC THEMED WEDDING CAKE

NAMA : AHDA ADILAH MUNANDAR
NIM : 201621624
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, MPd.
NIP.19590127 198603 1 001

Bandung, 13 Februari 2020

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ahda Adilah Munandar
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 9 April 1997
NIM : 201621624
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

Rustic Themed 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.

Bandung, 03 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,


Ahda Adilah Munandar

NIM 201621624

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul: ***“RUSTIC THEMED WEDDING CAKE”***

Penyelesaian Tugas Akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program Diploma III Jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par.,CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom selaku Kepala Bagian Administrasi akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, SST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos, M.Pd., CHE selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.
6. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan arahan dan dukungan ide pada penulis
7. Seluruh jajaran Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
8. Keluarga penulis yang telah banyak memberikan do'a dan menjadi sumber motivasi terbesar bagi penulis.
9. Yolanda Pratiwi, Adinda Ayu Meisya, Qinta Mutia dan seluruh kerabat seperjuangan yang telah membantu dalam pembuatan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran sebagai bahan perbaikan dalam penyusunan tugas akhir ini. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, 17 Februari 2020

Ahda Adilah Munandar

NIM: 201621624

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Design Product.....	5
C. Tinjauan Produk.....	7
1. Standar Resep	7
2. Kebutuhan Alat.....	11
3. <i>Recipe Costing</i>	16
4. <i>Purchase Order</i>	20
5. <i>Selling Price</i>	22
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	24
1. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Latihan.....	24
2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Sidang	24
BAB II.....	25
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	25
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	25
B. <i>Time Table</i>	27
C. Pelaksanaan Pelatihan Presentasi Produk.....	28
D. Kendala Latihan Presentasi Produk	37

BAB III.....	38
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK...	38
A. Persiapan atau Mise En Place	38
B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	42
C. Evaluasi dari Penguji Sidang	48
BAB IV	49
KESIMPULAN DAN SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar Resep <i>Gumpaste</i>	8
Tabel 1.2 Standar Resep <i>Butter Cake</i>	10
Tabel 1.3 Standar Resep <i>Butter Cream</i>	11
Tabel 1.4 Daftar Peralatan dan Fungsinya	12
Tabel 1.5 <i>Recipe Costing Gumpaste</i>	17
Tabel 1.6 <i>Recipe Costing Butter Cake dan Butter cream</i>	17
Tabel 1.5 <i>Decorating Items Coasting</i>	18
Tabel 1.6 <i>Purchase Order</i>	20
Tabel 1.7 <i>Selling Price Menggunakan Butter Cake dan Butter Cream</i>	23
Tabel 1.8 <i>Selling Price Menggunakan Dummy</i>	23
Tabel 2.1 <i>Working Plan Pembuatan Gumpaste</i>	25
Tabel 2.2 <i>Working Plan Pembuatan Rustic Themed Wedding Cake</i>	26
Tabel 2.3 Rencana Pelaksanaan Kegiatan Dalam Melaksanakan <i>Food Presenting</i>	27
Table 2.4 Latihan Pembuatan <i>Rustic Themed Wedding Cake</i>	28
Tabel 3.1 Persiapan Sebelum Pelaksanaan Presentasi Produk ...	39
Table 3.2 Pelaksanaan Presentasi Produk	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Design Rustic Themed Wedding Cake</i>	5
---	---

DAFTAR LAMPIRAN

BIODATA	52
TURNITIN	54

DAFTAR PUSTAKA

- A Wilton Industries Company. (1971). *The Wilton Book of Wedding Cakes*. Chicago: Wilton Enterprises.
- Garret, T. (2010). *Wedding Cake Art and Design A Professional Approach*. New Jersey: John Willey & Sons.
- Garret, T. (2012). *Professional Cake Decoating second edition*. New Jersey: John Willey & Sons.
- Latifah. (2004). *Pertumbuhan dan Hasil Tegakan Eucalyptus Grandis di Hutan Tanaman Industri*. Medan : Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Mowen, D. R. (2009). *Managerial Accounting*. Indonesia: Rajawali.
- Murdoch Books. (2001). *The Essential Guide to Cake Decorating*. Australia: Murdoch Books.
- Penman, S. H. (2011). *Fondant Modelling for Cake Decoration*. New York: A Fireside Book.
- Penna. (2019, April 12). *12 Inspirasi Wedding Cake Bergaya Rustic*. Retrieved from The Bride Dept: <http://thebridedept.com/12-inspirasi-wedding-cake-bergaya-rustic/>
- Smith, L. (2016). *Simply Modern Wedding Cake*. Buckinghamshir: David & Charles.
- Treize, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step Untuk Pemula dan Menengah-UPDATE*. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.