

DEKORASI KUE “FAIRY GARDEN”

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

ANNISA VIRI UTAMI

Nomor Induk : 201621625

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2019

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN ”*FAIRY GARDEN*”

NAMA : Annisa Viri Utami
NIM : 201621625
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I

Pembimbing II

R. Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd.
NIP. 19590323 198203 1 003

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

Bandung,.....2019

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Patiseri,

Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19660122 199603 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Annisa Viri Utami
Tempat/Tanggal Lahir : Tasikmalaya, 16 Maret 1998
NIM : 201621625
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
DEKORASI KUE "FAIRY GARDEN"

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 bimbingan 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 di cantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila ada 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, 18 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



Annisa Viri Utami
NIM: 201621625

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul “**DEKORASI KUE *FAIRY GARDEN***”. Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan serta doa yang tulus kepada :

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 Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd. sebagai pembimbing I dari penulis yang sudah memberikan ide,saran dan meluangkan waktunya kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par. selaku pembimbing II yang telah membantu dan memberikan ide,saran, dan waktu kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.

6. Seluruh dosen Manajemen Patiseri dan staff pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
7. Keluarga tercinta, terutama kepada Bapak R.H. Djohari (Alm), Ibu H.N. Evi Tavifah, kakak H. Agi Rivi Hendaradi, MT. Bapak Ir.H. Hermawan Budianto, MM. kakak Normansyah Hardi, S.Farm. kakak Nurhazrini, STr.Keb dan M. Aziz Wijayanto Yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun material kepada penulis untuk bisa menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada Gen9, Hipo, Usquad, Sultan, Yuniar, Atira, Milna yang selalu memberikan semangat, hiburan, dan persahabatan yang positif selama ini.
9. Sahabat – sahabat seperjuangan yang selalu menyemangati dalam penulisan tugas akhir terutama Pakbrut dan teman – teman MPI 6A, terimakasih untuk semangat dan kekompakannya selama tiga tahun ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari Tugas Akhir ini, baik dari materi maupun teknik penyajian. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis berharap Tugas Akhir ini bisa bermanfaat khususnya didunia kuliner.

Bandung,.....2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
BAB I	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Desain Produk	Error! Bookmark not defined.
C. Tinjauan Produk	Error! Bookmark not defined.
1. Purchase Order	Error! Bookmark not defined.
2. Standar Recipe	Error! Bookmark not defined.
3. Recipe Costing	Error! Bookmark not defined.
4. Selling Price	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
PERENCANAAN KEGIATAN	Error! Bookmark not defined.
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	Error! Bookmark not defined.
1. <i>Working Plan</i>	Error! Bookmark not defined.
2. <i>Time Table</i>	Error! Bookmark not defined.
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	Error! Bookmark not defined.
C. Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk	Error! Bookmark not defined.
	defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	Error! Bookmark not defined.
A. Persiapan	Error! Bookmark not defined.
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	Error! Bookmark not defined.
C. Evaluasi	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
KESIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
BIODATA PENULIS	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY ..	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 2 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 3 STANDAR RESEP POUND CAKE	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 4 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 5 RECIPE COSTING “DEKORASI KUE FAIRY GARDEN”	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 6 DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE FAIRY GARDEN”	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 7 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 8 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 9 WORKING PLAN	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 10 RENCANA PELAKSANAAN FOOD PRESENTING	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 11 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 12 PROSES MENG-COVERING THICKBLOCK	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 13 PROSES PEMBUATAN PINTU DAN JENDELA	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 14 PROSES MENG-COVER DUMMY DENGAN MOTIF KAYU..	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 15 PROSES MENEMPELKAN DUMMY TIER KE-1 DAN KE-2 PADA THICKBLOCK	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 16 PROSES PENEMPELAN AKAR	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 17 PROSES PEMBUATAN JAMUR	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 18 PROSES PEMBUATAN LILIN PADA POHON	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 19 PROSES PEMBUATAN BATU	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 20 PROSES PEMBUATAN BUNGA	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 21 PROSES PEMBUATAN TULISAN <i>HAPPY BIRTHDAY</i>	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 22 PROSES PEMBUATAN RUMAH PERI PADA <i>THICKBLOCK</i>	35
TABEL 23 PROSES PEMBUATAN RUMAH PERI PADA <i>TIER KE-2</i>	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 24 PROSES PEMBUATAN <i>TINKERBELL</i>	38
TABEL 25 PROSES PENEMPELAN ORNAMEN	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
TABEL 26 HASIL AKHIR	40
TABEL 27 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI	45

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 SKETSA PRODUK.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
GAMBAR 2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI	43

DAFTAR PUSTAKA

Bebranbaum, R. L. (1998). *The Cake Bible*. New York: Harper Collins Publisher inc.

Canva Blog. (2019). *Arti Warna Dan Simbolis Bagaimana Menggunakan Kekuatan Warna Pada Merek Anda*. Diakses pada 18 September 2019 dari www.canva.com

Castle Wedding Cake. (2019). *Dekorasi Cake*. Diakses pada 2 September 2019 dari www.castleweddingcake.blogspot.com

Common Sense Media. (2019). *Tinkerbell*. Diakses pada 27 Desember 2019 dari www.common sense media.org

Dittmer, Paul R(2003). *Principle Of Food, Beverage, And Labor Cost Controls, Seventh Editon*. New York : Jhon Wiley and Sons, Inc

Doell, S. dan Linda S. (2008). *Picture Yourself Decorating Cakes*. United States: Thompson Course Technology PTR.

Fimela, (2013). *Asal-Usul Perayaan Ulang Tahun, Lengkap Dengan kue dan Lilinya*. Diakses pada 27 Agustus 2019 dari www.fimela.com

Miller, dkk (2002). *Food and Beverage Cost Control*. Edisi kedua. New York: John Wiley & Sons, Inc.

Odi, (2011). *Kue Jadi Cantik Berkat Fondant*. Diakses pada 27 Agustus 2019 dari www.food.detik.com

Pixie Hollow Blog. (2019). *ABOUT PIXIE HOLLOW-WELCOME TO PIXIE HOLLOW*. Diakses pada 29 Agustus 2019 dari www.pixiehollowrp.com

Smartpluspro. (2018). *Mengenal Lebih Dalam Tentang Cake Decoration*. Diakses pada 8 September 2019 dari www.smartpluspro.com