

**PENGAPLIKASIAN TEKNIK *RUFFLING* PADA *WEDDING*
CAKE DENGAN TEMA *NAUTICAL OCEAN***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

ALMIRA TENRIFADA SIREGAR

Nomor Induk : 201722342

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGAPLIKASIAN TEKNIK *RUFFLING* PADA *WEDDING CAKE* DENGAN TEMA
NAUTICAL OCEAN

NAMA : Almira Tenrifada Siregar
NIM : 201722342
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Djauhar Arifin Sunarjanto.,S.ST.Par.,MM.

NIP 19590713 199103 1 001

Pembimbing II,



Tristy Firlyani Luthfi.,MM.Par.

NIP 19861226 201101 2 012

Bandung, 8 Desember 2020

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal,MM.Par.,CHE M.Sc
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Almira Tenrifada Siregar
Tempat/Tanggal Lahir : Ujung Pandang, 10 November 1997
NIM : 201722342
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : Perhotelan
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PENGAPLIKASIAN TEKNIK RUFFLING PADA WEDDING CAKE DENGAN TEMA NAUTICAL OCEAN

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, 8 Desember 2020
Yang membuat pernyataan,



ALMIRA TENRIFADA SIREGAR
NIM.201722342

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhaanahu Wa Ta'ala karena telah menganugerahkan penulis kemampuan dalam menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik dan tepat waktu yang berjudul ***“PENGAPLIKASIAN TEKNIK RUFFLING PADA WEDDING CAKE DENGAN TEMA NAUTICAL OCEAN”***

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis ingin berterima kasih kepada banyak pihak yang telah membantu penulis dalam menyukseskan penyusunan Tugas Akhir ini, yaitu 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 Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S. ST.Par., MM. Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., MM., selaku pembimbing I yang telah membantu dan memberikan penulis motivasi serta masukan positif selama penulis kuliah agar terus berkembang. Terima kasih atas waktu dan perhatian yang sudah diberikan bagi penulis.
5. Ibu Tristy Firlyani Luthfi.,S.ST.Par.,MM.Par., selaku pembimbing II yang telah membantu dan memotivasi penulis untuk menyelesaikan dengan baik

Tugas Akhir ini. Terima kasih Bu Tristy atas kesempatan bagi penulis sehingga penulis memiliki pengalaman berkompetisi selama belajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

6. Kepada para dosen pengajar dan karyawan Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Terima kasih atas ilmu dan waktu yang telah diberikan, semoga kelak menjadi amal kebaikan untuk kalian.
7. Kepada Keluarga penulis, terima kasih telah mendukung penulis secara moral dan materiil sejak awal hingga penulis bisa menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada para sahabat seperjuangan, Rysa, Diva, Debby, Clara, Vita, Gugun, Clement, Syalma, Rahma dan Josephine. Semoga kita sukses dan bersahabat selalu sampai kapanpun.
9. Kepada Sabrina, Risiko, dan Aulia atas dukungan dan motivasi untuk penulis sehingga penulis selalu bersemangat mengerjakan Tugas Akhir.
10. Kepada para pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas dukungan yang berharga bagi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dan salah kata dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan masukan agar karya ini lebih baik kedepannya dan semoga karya Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pihak yang membacanya.

Bandung, 8 Desember 2020

Penulis

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	1
B. Usulan Produk.....	4
C. Tinjauan Produk	7
1. Tema Produk	7
2. Jenis Produk	7
3. Standar Resep.....	8
4. Daftar Alat.....	24
5. <i>Recipe Costing</i>	27
6. <i>Selling Price</i>	31
7. <i>Purchase Order</i>	34
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	40
BAB II	41
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	41
A. Perencanaan Kegiatan Latihan.....	41
1. <i>Working Plan</i>	41
2. <i>Time Table</i>	44
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	45
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	55

BAB III.....	57
PELAKSANAAN KEGIATAN TUGAS AKHIR PRESENTASI PRODUK.....	57
A. Persiapan	57
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	58
C. Evaluasi.....	63
BAB IV	65
SIMPULAN DAN SARAN	65
A. Simpulan	65
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
BIODATA PENULIS.....	68

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE</i>	9
TABEL 1. 2 STANDAR RESEP <i>BUTTER CREAM</i>	10
TABEL 1. 3 STANDAR RESEP MELAPISI <i>STYROFOAM</i>	12
TABEL 1. 4 STANDAR RESEP DEKORASI BINTANG LAUT	15
TABEL 1. 5 STANDAR RESEP DEKORASI KERANG LAUT	17
TABEL 1. 6 STANDAR RESEP DEKORASI KORAL MERAH.....	19
TABEL 1. 7 STANDAR RESEP <i>OCEAN RUFFLE</i>	20
TABEL 1. 8 STANDAR RESEP JANGKAR.....	23
TABEL 1. 9 DAFTAR ALAT PENUNJANG	24
TABEL 1. 10 <i>RECIPE COSTING BUTTER CREAM</i>	28
TABEL 1. 11 <i>RECIPE COSTING BUTTER CAKE</i>	29
TABEL 1. 12 <i>RECIPE COSTING DECORATING ITEMS</i>	30
TABEL 1. 13 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN <i>BUTTER CAKE</i> DAN <i>BUTTER CREAM</i>	32
TABEL 1. 14 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN <i>DUMMY</i>	33
TABEL 1. 15 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN <i>BUTTER CAKE</i> DAN <i>BUTTER CREAM</i>	34
TABEL 1. 16 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN <i>DUMMY</i>	38
TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN LATIHAN.....	35
TABEL 2. 2 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI TUGAS AKHIR...36	
TABEL 2.3 <i>TIME TABLE FOOD PRESENTING</i>	37
TABEL 2. 4 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	38
TABEL 3. 1 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	59

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 DESAIN PRODUK.....	Error! Bookmark not defined.
GAMBAR 3.1 DOKUMENTASI KEGIATAN PELAKSANAAN PRESENTASI DAN PENAYANGAN VIDEO	58

DAFTAR PUSTAKA

A Wilton Industries Company. 1971. The Wilton Books Of Wedding Cakes. Chicago: Wilton Enterprises

Anonim. 2018. Sejarah Wedding Cake atau Kue Pengantin. Tersedia: <https://folkswedding.com/galleries/wedding/sejarah-wedding-cake-atau-kue-pengantin> (diakses tanggal 13 September 2020)

Ati Hulwa, Rizki. 2019. Tahukah Anda Makna dari Kue Pengantin di Pernikahan. Tersedia: <https://www.weddingku.com/blog/tahukah-anda-makna-dari-kue-pengantin-di-penikahan> (diakses tanggal 26 September 2020)

Bekti, Setia. 2019. Kue Pengantin, Tradisi dan Arti Penting yang Menyertai. Tersedia: <https://www.weddingku.com/blog/kue-pengantin-tradisi-dan-arti-penting-yang-menyertai> (diakses tanggal 11 September 2020)

Davis, Bernard. 1999. Food Cost Control. New York: Heneman

Food and Beverage Cost Control II. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Garret, Toba. 2007. PROFESSIONAL CAKE DECORATING. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

International Design School. 2019. Mengetahui Makna Warna Primer Secara Psikologis Dalam Desain. Tersedia: <https://idseducation.com/mengetahui-makna-warna-primer-secara-psikologis-dalam-desain/> (diakses tanggal 13 September 2020)

Kaina, 2004. *Colour Therapy: Pengaruh Kekuatan Warna dalam Kehidupan.*

Tersedia: <https://psyline.id/arti-dan-pengaruh-warna-bagi-psikologi-manusia/> (diakses tanggal 27 September 2020)

Khoirotun, R. 2016. *Pelayanan Gizi.* Tersedia:

<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/963/4/Chapter2.PDF> (diakses tanggal 13 September 2020)

Przybyla, Dena. 2007. *The Psychology of Colour and Their Meaning.* Tersedia:

<https://www.colorpsychology.org/> (diakses tanggal 26 September 2020)

Webster, Merriam. 2020. *Dictionary of Merriam Webster.* Tersedia:

<https://www.merriam-webster.com/dictionary/nautical> (diakses tanggal 30 September 2020)