

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE
ULANG TAHUN BERTEMA *MONSTER INC.***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

AMANDA DIVA JASMINE PERMANA

Nomor Induk : 201722366

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

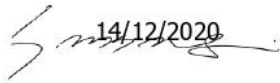
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN BERTEMA *MONSTERS INC.*

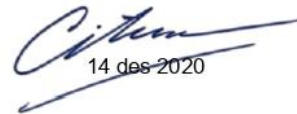
NAMA : Amanda Diva Jasmine Permana
NIM : 201722366
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Pembimbing II,


14/12/2020

Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.
NIP 19860405 201101 2 008


14 des 2020

Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M
NIP 19820603 200902 2 005

Bandung, 14 Desember 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 : Amanda Diva Jasmine Permana
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 11 Juni 1999
NIM : 201722366
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN BERTEMA *MONSTERS INC.*
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, 13 Desember 2020
Yang membuat pernyataan,



Amanda Diva Permana
NIM. 201722366

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, karena berkat dan karunia-Nya yang dilimpahkan kepada penulis begitu besar sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir berjudul :

“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN BERTEMA *MONSTERS INC.*”

Tugas akhir yang penulis susun merupakan salah satu syarat penyelesaian program studi Diploma III program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tentu saja penulis menyadari bahwa penyelesaian usulan penelitian penulis tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan serta bantuan dari berbagai belah pihak selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal MM.par.,CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinngi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, SST. Par., MM. Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. dan Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M selaku dosen pembimbing penulis.
6. Seluruh dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang sudah mengajar dan memberi ilmu kepada penulis.
7. Mama tercinta penulis, (almh) Supratiwi, dan Papa tersayang penulis, Endang Permana yang telah memberi kasih sayang dan dukungan moral, serta adik penulis, Salma.

8. Teman masa kecil penulis, Rahardhian Puteri dan Ainayya Nadiah yang sudah menemani penulis.
9. Teman seperjuangan penulis yaitu LCNC, *Trouble Baker*, JMNS yang sudah mau berjuang bersama dari awal hingga akhir.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	5
1. Konsep Produk	6
2. Filosofi Produk	7
3. Jenis Produk	8
4. Bentuk dan Ukuran Produk	8
C. Tinjauan Produk	9
1. <i>Standard Recipe</i>	9
2. Kebutuhan peralatan	28
3. <i>Purchase Order</i>	34
4. <i>Recipe Cost</i>	41
5. <i>Selling Price</i>	46
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	48
BAB II PROSES KEGIATAN LATIHAN	49
A. Perencanaan Kegiatan Latihan	49
1. <i>Working Plan</i>	49
2. <i>Time Table</i>	51
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	53
C. Kendala Kegiatan Latihan.....	70
BAB III	71
A. Persiapan	71
B. Pelaksanaan Presentasi Produk	72
C. Evaluasi Dari Penguji.....	76
BAB IV	77

DAFTAR PUSTAKA	78
BIODATA PENULIS	80
A. DATA PRIBADI.....	80
B. DATA ORANG TUA	80
C. PENDIDIKAN	80
D. PENGALAMAN KERJA	81

DAFTAR TABEL

TABEL 1	<i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	10
TABEL 2	<i>STANDARD RECIPE BUTTER CREAM</i>	12
TABEL 3	<i>STANDARD RECIPE SELAI STROBERI</i>	13
TABEL 4	<i>STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC. ..</i>	14
TABEL 5	DAFTAR PERALATAN PENUNJANG	28
TABEL 6	<i>PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE</i>	34
TABEL 7	<i>PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY.</i>	38
TABEL 8	<i>RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE</i>	41
TABEL 9	<i>RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY.....</i>	44
TABEL 10	<i>SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE</i>	47
TABEL 11	<i>SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY... ..</i>	47
TABEL 12	<i>WORKING PLAN KEGIATAN LATIHAN</i>	49
TABEL 13	<i>TIME TABLE.....</i>	52
TABEL 14	<i>COVERING</i>	53
TABEL 15	MEMBUAT WAJAH SULLEY	57
TABEL 16	MEMBUAT <i>SCRUNCHIE RUFFLE.....</i>	61
TABEL 17	MEMBUAT PINTU.....	62
TABEL 18	MEMBUAT TOKOH MIKE WAZOSWKI.....	65
TABEL 19	MEMBUAT <i>FIGURINE TENTAKEL</i>	69

TABEL 20 PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	71
TABEL 21 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	73

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 TOKOH <i>MONSTER INC</i>	3
GAMBAR 2 <i>MONSTER INC BIRTHDAY CAKE</i>	4
GAMBAR 3 SKETSA KUE ULANG TAHUN <i>MONSTER INC</i>	5
GAMBAR 4 SKETSA KUE ULANG TAHUN <i>MONSTER INC</i>	6
GAMBAR 5 HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	70

DAFTAR PUSTAKA

Bravodeluxe. (2012). *The History of the Birthday Cake*. Retrieved from hankering for history: <https://hankeringforhistory.com/>

Garrett, T. (2007). *Cake Decorating*. New Jersey: John Wiley & Sons.

IMDb. (2001). *Monster Inc.* Retrieved from IMDb: <https://www.imdb.com/title/tt0198781/awards>

Kbbi. (2019). *kue*. Retrieved from kbbi: <https://kbbi.web.id/kue>

Lynsey. (2020, february 21). *Fondant Ruffle Cake Technique Tutorial - Circle, Square & Petal ruffles*. Retrieved from Cakes by Linsey: www.cakesbylynz.co.uk

Nelson, C. (2010, April 17). *It's a Sponge Cake. No, it's a Pound Cake So, what's a Sponge Cake?* Retrieved from stabroeknews: <https://www.stabroeknews.com/2010/04/17/the-scene/it%E2%80%99s-a-sponge-cake-no-it%E2%80%99s-a-pound-cake-so-what%E2%80%99s-a-sponge-cake/#:~:text=Foam%20cakes%20have%20a%20high,baking%20powder%20or%20baking%20soda.>

Pixar. (2001). *Monster Inc.* Retrieved from Pixar: <https://www.pixar.com/feature-films/monsters-inc>

Sterling, J. (2017, may 23). *A Brief History of the Birthday Cake*. Retrieved from
foodandwine: www.foodandwine.com

Whats Cooking America. (2017). *History of Cakes*. Retrieved from Whats Cooking
America: <https://whatscookingamerica.net>