

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN TEMA *BIBIMBAP*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ARTALITA BELINDA

Nomor Induk : 201722344

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Artalita Belinda
Tempat/Tanggal Lahir : DKI Jakarta, 23 September 1999
NIM : 201722344
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**"PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE
DENGAN TEMA *BIBIMBAP*"**
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 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, 10 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Artalita Belinda
201722344

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN TEMA *BIBIMBAP*"

NAMA : Artalita Belinda
NIM : 201722344
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



10 Feb 2021

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

Pembimbing II,



15 Feb 2021

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

Bandung, 15. Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah – Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang memiliki judul “Pengaplikasian *Rolled Fondant* Pada Dekorasi Kue Dengan Tema *Bibimbap*” ini dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk menuntaskan jenjang perkuliahan Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan program studi Manajemen Patiseri.

Penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu secara langsung dan tidak langsung. Maka dari itu penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada :

- a. Bapak Faisal, MM. Par., CHE, selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- b. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par.,MM. Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri
- c. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M., selaku pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan kritik dan saran yang membangun, dan memberikan motivasi kepada penulis sehingga penulis memiliki semangat untuk menyelesaikan usulan penelitian ini.
- d. Bapak Drs.Susilo Dwi Prabowo, M.Pd selaku pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan kritik dan saran yang membangun, dan memberikan motivasi kepada penulis sehingga penulis memiliki semangat untuk menyelesaikan usulan penelitian ini.

- e. Seluruh keluarga Manajemen Patiseri yang telah memberikan informasi, pengetahuan, dan semangat kepada penulis selama penulis berada di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- f. Kedua orangtua penulis, atas dukungan yang telah di berikan kepada penulis mau itu berupa material dan non-material.
- g. Kakak Lifa, Kakak Namira, Kakak Nadha, Kakak Selin selaku kakak tingkat penulis yang telah memberikan semangat, serta saran yang membangun kepada penulis selama proses penulisan Tugas Akhir.
- h. Atikah Dwi, Peter Kevin, Meiliana Setiawan, Salsabila Chaga, Nabilah Nurshabrina, Fitra Syafira, Ninda Wulandira, Aulia Ashidiq, Nigel Arisadewa, Mirza, dan Dyah selaku sahabat penulis yang sudah membantu, memberi semangat, serta mendukung penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir.
- i. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyaknya kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, untuk itu penulis meminta maaf apabila adanya kesalahan penyampaian dalam tugas akhir ini. Maka dari itu penulis sangat menerima keritik dan saran yang dapat membangun. Penulis berharap agar tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Jakarta, September 2020

Artalita Belinda

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	5
1. Tema.....	5
2. Desain Produk	5
C. Tinjauan Produk	8
1. Standar Resep	8
2. Alat – alat	19
3. Recipe Costing	25
4. Selling Price	27
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	29
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	30
A. Perencanaan Latihan.....	30
B. Pelaksanaan Latihan	31
C. Kendala dan Hambatan	56
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN	57
A. Persiapan Presentasi Produk.....	57
B. Pelaksanaan Presentasi Produk	62
C. Evaluasi	65
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	68
A. Kesimpulan.....	68
B. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 Standar Resep <i>Marble Cake</i>	9
TABEL 1. 2 Standar Resep <i>Butter Cream</i>	10
TABEL 1. 3 Standar Resep (Mangkuk <i>Bibimbap</i>).....	11
TABEL 1. 4 Standar Resep (Tatakan Mangkuk)	15
TABEL 1. 5 Standar Resep (Mangkuk <i>Seasoning</i>).....	16
TABEL 1. 6 Standar Resep (Mangkuk <i>Gochujang</i>)	17
TABEL 1. 7 Standar Resep (Tatakan Sumpit)	18
TABEL 1. 8 Daftar Penunjang Kegiatan.....	19
TABEL 1. 9 Daftar Pembelian Dekorasi Kue Mempergunakan <i>Dummy</i>	25
TABEL 1. 10 Daftar Pembelian Dekorasi Kue Mempergunakan <i>Marble Cake</i>	26
TABEL 1. 11 Harga Penjualan Dekorasi Kue Mempergunakan <i>Dummy</i>	27
TABEL 1. 12 Harga Penjualan Dekorasi Kue Mempergunakan <i>Marble Cake</i>	28
TABEL 2. 1 <i>Working Plan</i>	30
TABEL 2. 2 <i>Time Table</i>	31
TABEL 2. 3 Pelaksanaan Latihan	32
TABEL 2. 4 Pelaksanaan Latihan (<i>Covering mangkuk bibimbap</i>).....	34
TABEL 2. 5 PELAKSANAAN LATIHAN (<i>Covering mangkuk kecil</i>)	36
TABEL 2. 6 PELAKSANAAN LATIHAN (Pembuatan irisan wortel)	37
TABEL 2. 7 PELAKSANAAN LATIHAN (Pembuatan <i>kimchi</i>)	38
TABEL 2. 8 PELAKSANAAN LATIHAN (Pembuatan irisan daging)	40
TABEL 2. 9 PELAKSANAAN LATIHAN (Pembuatan bayam)	41
TABEL 2. 10 PELAKSANAAN LATIHAN (Pembuatan tauge)	42
TABEL 2. 11 PELAKSANAAN LATIHAN (Pembuatan kuning telur)	43
TABEL 2. 12 PELAKSANAAN LATIHAN (Pembuatan sayur pakis)	44
TABEL 2. 13 PELAKSANAAN LATIHAN (<i>covering tatakan mangkuk</i>)	45
TABEL 2. 14 PELAKSANAAN LATIHAN (membuat sumpit)	46
TABEL 2. 15 PELAKSANAAN LATIHAN (tatakan sumpit)	48
TABEL 2. 16 PELAKSANAAN LATIHAN (saus minyak wijen).....	49
TABEL 2. 17 PELAKSANAAN LATIHAN (saus gochujang)	51
TABEL 2. 18 PELAKSANAAN LATIHAN (biji wijen)	53
TABEL 2. 19 PELAKSANAAN LATIHAN (25 November 2020)	54
TABEL 2. 20 PELAKSANAAN LATIHAN (28 November 2020)	55
TABEL 3. 1 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	58
TABEL 3. 2 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	63

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 <i>Bibimbap</i>	4
GAMBAR 1. 2 Desain Produk	6
GAMBAR 3. 1 HASIL AKHIR PRODUK (Tampak Depan)	65
GAMBAR 3. 2 HASIL AKHIR PRODUK (Tampak Atas)	66

DAFTAR PUSTAKA

- Garret, Toba. (2007). *A Professional Approach Wedding Cake Art and Design*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Rumah, Nyonya (2016). *Pandai Masak*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Erin Gardner (tanpa tahun) Types Of Fondant <https://www.craftsy.com/post/types-of-fondant/#> (diakses pada tanggal 14 Januari 2021)
- Iwasaki Bei (tanpa tahun) sejarah Iwasaki group <http://www.iwasaki-bei.com/about/index.html> (diakses pada tanggal 17 September 2020)
- Korean Spirit & Culture Promotion Project. 2008. *Taste of Korea : Korean Cuisine Full of Wisdom and Nature*. Republic of Korea
- Garret, Toba. (2012). *Professional Cake Decorating*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Liliek Soelistyo (2016) warna pada *bibimbap* <http://www.korea.net/NewsFocus/Column/view?articleId=138364> (diakses pada 18 September 2020)
- Semara, I Made Trisna. (2018). *Perencanaan dan Perancangan Hotel*. Yogyakarta : Deepublish.