

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN LUKISAN “A STILL LIFE OF FLOWERS IN A
WAN-L VASE” KARYA ABROSIUS BOSSCHAERT THE ELDER**

TUGAS AKHIR

Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Studi

Pada Program Diploma III



Oleh :

AILYN AMELIA NATASYA

Nomor Induk : 201923590

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE BERTEMAKAN LUKISAN "A STILL LIFE OF
FLOWERS IN A WAN-LI VASE" KARYA AMBROSIUS BOSSCHAERT
THE ELDER

NAMA : AILYN AMELIA NATASYA
NIM : 201923590
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I



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

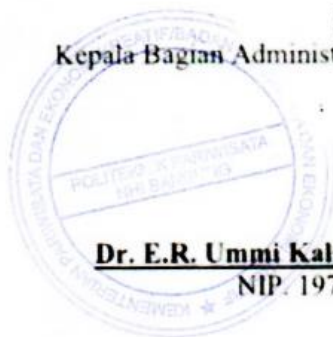
Pembimbing II



Warta Sumirat, M. Pd.
NIP: 19700611 199803 1001

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



Dr. E.R. Umni Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMP
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN LUKISAN "A STILL LIFE OF FLOWERS IN A WAN-LI VASE" KARYA
AMBROSIUS BOSSHAERT THE ELDER

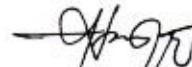
NAMA : AILYN AMELIA NATASYA
NIM : 201923590
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



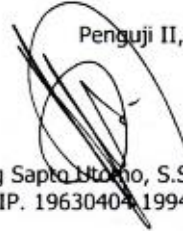
Warta Sumirat, M. Pd.
NIP. 19700611 199803 1001

Penguji I,



Selvi Novianti, S. ST. Par., M. Sc.
NIP.19851111 201101 2 017

Penguji II,



Bambang Sapto Noto, S.ST.PAR.,M.M.PAR.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 25 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : AILYN AMELIA NATASYA
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 Juni 2000
NIM : 201923590
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“CAKE DECORATION BERTEMAKAN LUKISAN “A STILL LIFE OF FLOWERS IN A WAN-LI VASE” KARYA AMBROSIUS BOSSCHAERT THE ELDER”
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 Politeknik Pariwisata NHI 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 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, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



AILYN AMELIA NATASYA

NIM. 201923590

KATA PENGANTAR

Atas berkat dan rahmat Tuhan, Penulis panjatkan puji syukur ke hadirat-Nya, karena Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Penulis yang berjudul **“DEKORASI KUE BERTEMAKAN LUKISAN “*A STILL LIFE OF FLOWERS IN A WAN-LI VASE*” KARYA AMBROSIUS BOSSCHAERT THE ELDER”**. Tugas Akhir ini Penulis ajukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yaitu Program Studi Manajemen Patiseri.

Dalam pengerjaan dan Penulisan Tugas Akhir ini, Penulis menerima bantuan, *support*, bimbingan, dan doa dari berbagai pihak agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik. Dengan ini Penulis mengucapkan terima kasih, kepada:

1. Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan Penulis kesempatan dalam menggali ilmu.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
4. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos, M. Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti serta Pembimbing I Tugas Akhir Penulis.
5. Ibu Selvi Novianti, S. ST. Par., M. Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.

6. Bapak Warta Sumirat, M. Pd. selaku Pembimbing II Tugas Akhir Penulis.
7. Seluruh Dosen dan Instruktur Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Papi, Mami, Kokochu, dan Lirin, selaku keluarga yang paling Penulis sayangi, yang telah memberikan *support* terbesar.
9. Jilan Rana A., Tengku Azzahra, Arletta Justisia, Levin Pratama, dan Yose Millennagata yang telah memberi *support* dan membantu Penulis dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
10. Tidak saya lupakan, Saya mau berterima kasih pada diri saya sendiri, Saya berterima kasih kepada diri saya karena sudah percaya pada diri sendiri, saya berterima kasih karena sudah mengerjakan segala sesuatunya, dan sudah berusaha sebaik mungkin.
11. Seluruh pihak yang telah membantu Penulis dalam pengerjaan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa pada Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan. Maka dari itu, Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun, sehingga Penulis dapat memperbaiki dan membantu Tugas Akhir Penulis agar menjadi lebih baik. Akhir kata, Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini memberikan manfaat dan wawasan baru bagi pembaca. Terima kasih.

Bandung, 20 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk	5
C. Tinjauan Produk	6
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	56
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	60
A. Rencana Latihan Pembuatan Produk Tugas Akhir	60
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	62
C. Kendala Saat Latihan Membuat Produk.....	90
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	91
A. Persiapan.....	91
B. Pelaksanaan Kegiatan	92
C. Evaluasi	95
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	96
A. Kesimpulan	96
B. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA.....	98
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	100

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE	15
TABEL 2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE	16
TABEL 3 STANDARD RECIPE LEMON CREAM	17
TABEL 4 STANDARD RECIPE GUMPASTE	18
TABEL 5 STANDARD RECIPE CAKE BERTEMAKAN.....	20
TABEL 6 STANDARD RECIPE YELLOW PARROT TULIPS STREAKED WITH RED 'FLAMES'	23
TABEL 7 STANDARD RECIPE MADONNA LILY.....	25
TABEL 8 STANDARD RECIPE PINK ROSE	26
TABEL 9 STANDARD RECIPE WHITE ROSE	27
TABEL 10 STANDARD RECIPE WHITE PARROT TULIPS STREAKED WITH RED 'FLAMES'	28
TABEL 11 STANDARD RECIPE A SINGLE BLUE IRIS	30
TABEL 12 STANDARD RECIPE PINK CARNATION	32
TABEL 13 STANDARD RECIPE APPLE BLOSSOM	33
TABEL 14 STANDARD RECIPE MARIGOLD	34
TABEL 15 STANDARD RECIPE JONQUILS	35
TABEL 16 STANDARD RECIPE NARCISSUS	36
TABEL 17 STANDARD RECIPE LEAF	38
TABEL 18 STANDARD RECIPE BUTTERFLY.....	39
TABEL 19 STANDARD RECIPE BIRD	40
TABEL 20 PERALATAN DAN FUNGSI	41
TABEL 21 PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR DUMMY	47
TABEL 22 PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE	49
TABEL 23 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY	51
TABEL 24 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE	53
TABEL 25 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY	55
TABEL 26 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE	55
TABEL 27 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	60
TABEL 28 RENCANA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	61
TABEL 29 PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	62
TABEL 30 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lukisan “A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase” karya Ambrosius Bosschaert The Elder.....	7
Gambar 2. Design Cake bertemakan lukisan “A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase” karya Ambrosius Bosschaert The Elder.....	8

DAFTAR PUSTAKA

- Dekoruma, Kania. (2019). *Pahami Bahasa Bunga, Ketahui Arti Bunga Anyelir Berdasarkan Warnanya*.
- Forney, Julie Martens. (2021). *Flower: Varieties to Grow and How to Care for Them*. Diakses pada 15 Juni 2022, dari <https://www.hgtv.com/outdoors/flowers-and-plants/flowers/iris-flower-meaning>.
- Gamble, Erica. (2017). *Botanical Journal : Apple Blossom*.
- Journal, Cake. (2022). *What Is Wafer Paper and How to Use It*. Diakses pada 21 Juni 2022, dari <https://cakejournal.com/tools/wafer-paper/>
- Kinanti, M. (2015). *Dekorasi Kue: Jenis-jenis Bahan untuk Menghias Kue*. Diakses pada 4 April 2022, dari <https://unjkita.com/dekorasi-kue-jenis-jenis-bahan-untuk-menghias-kue/>
- Moulton, Madison. (2021). *Ultimate Guide to Jonquil Flower Meaning and Symbolism*.
- Moulton, Madison. (2022). *Ultimate Guide to Lily Flower Meaning & Symbolism*. Diakses pada 15 Juni 2022, dari <https://www.petalrepublic.com/lily-flowers/>
- Oktiani, Vina. (2020). *Bunga Daffodil, Filosofi dan Manfaat di Balik Bunga yang Cantik Tapi Beracun*. Diakses pada 16 Juni 2022, dari <https://wolipop.detik.com/home/d-5097062/bunga-daffodil-filosofi-dan-manfaat-di-balik-bunga-yang-cantik-tapi-beracun>.

- Oliver, Rae. (2020). *What Is The Meaning Of Tulips? Symbolism Behind Coloured Tulip Flowers*. Diakses pada 15 Juni 2022, dari <https://trulyexperiences.com/blog/tulips-meaning/#The-Meanings-Of-Tulips>
- Priya Arfandi, Thomas Pradita. (2021). *Filosofi, keindahan dan manfaat bunga Marigold*. Diakses pada 16 Juni 2022, dari <https://biodiversitywarriors.kehati.or.id/artikel/marigold-yang-indah/?lang=en#:~:text=Bunga%20ini%20memiliki%20arti%20keindahan,yang%20mengartikan%20waktu%20yang%20terbatas.>
- Ruby, BM. (2015). *Bunga Mawar Sebagai Sumber Ide dalam Karya Seni Lukis*.
- Samsul. (2016). Pengertian Lukisan. Diakses pada 4 April 2022, dari <https://senibudayacenter.blogspot.com/2016/02/pengertian-lukisan.html>
- The National Gallery of London. (2010). *A Still Life of Flowers in a Wan Li Vase by Ambrosius Bosschaert The Elder*. Diakses pada 4 April 2022, dari <https://www.nationalgallery.org.uk/paintings/ambrosius-bosschaert-the-elder-a-still-life-of-flowers-in-a-wan-li-vase>
- Utami, Rahahayu dkk. (2021). Karakteristik *Rice Paper* Hasil Formulasi Dengan Tepung Suweg. Diakses 21 Juni 2022, dari jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi