

# **DEKORASI KUE DENGAN TEMA ANIME**

## **“ ATTACK ON TITAN “ TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi  
salah satu syarat dalam  
menempuh ujian akhir  
program D3**



**DISUSUN OLEH :  
NAMA : ALLIYA  
ZEIHAN AZZAHRA  
NIM : 201923566  
PROGRAM STUDI :  
MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : PERHOTELAN**

**POLITEKNIK  
PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**Jl. Dr. Setiabudhi No.186, Hegarmanah,  
Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat  
40141, Indonesia  
2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

**DEKORASI KUE DENGAN TEMA ANIME *ATTACK ON TITAN***

NAMA : Alliya Zeihan Azzahra

NIM : 201923566

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

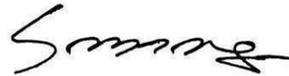
Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd**

NIP. 198207072011011005



**Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc**

NIP. 198604052011012008

Bandung, .....2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

**Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMF**

NIP. 19730723 199503 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR  
DEKORASI KUE DENGAN TEMA ANIME "ATTACK ON TITAN"

NAMA : Alliya Zeihan Azzahra  
NIM : 201923566  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



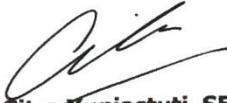
**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.**  
**NIP. 19820707 201101 1 005**

Pembimbing Pendamping,



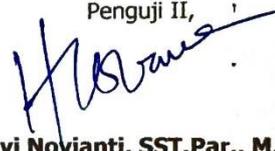
**Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.**  
**NIP. 19860405 201101 2 008**

Penguji I,



**Made Citra Yuniastuti, SE., MM.**  
**NIP. 19820603 200902 2 005**

Penguji II,



**Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,**  
**CHE**  
**NIP. 19851111 2011012017**

Bandung, 5 SEPTEMBER 2022

Mengetahui,

Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

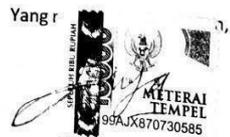
Nama : Alliya Zeihan Azzahra  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 27 April 1999  
NIM : 201923566  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
Dekorasi Kue dengan tema anime Attack On Titan 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, 23 Juni 2022

Yang r



**Alliya Zeihan Azzahra**

NIM 201923566

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	I
DAFTAR ISI.....	II
DAFTAR TABEL.....	III
DAFTAR GAMBAR .....	IV
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1. <i>Purchase Order</i> .....	7
2. <i>Standard Recipe</i> .....	9
3. <i>Recipe Costing</i> .....	17
4. <i>Selling Price</i> .....	19
<b>BAB II .....</b>	<b>20</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....</b>	<b>20</b>
Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	20
Kendala saat latihan Presentasi Produk .....	30
<b>BAB III.....</b>	<b>31</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>31</b>
Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	31
Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	31
Evaluasi.....	36
<b>BAB IV .....</b>	<b>37</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>37</b>
Kesimpulan .....	37
Saran .....	37
Daftar Pustaka.....	38
Biodata Penulis .....	40

## DAFTAR TABEL

Table 1.1 <i>Purchase Order Dummy</i> .....	7
Tabel 1.2 <i>Purchase Order Kue</i> .....	8
Tabel 1.3 <i>Standard Recipe Kue ( Butter Cake )</i> .....	9
Tabel 1.4 <i>Standard Recipe Rice Krispies Treats</i> .....	11
Tabel 1.5 <i>Standard Recipe Kue ( Dummy )</i> .....	12
Tabel 1.6 Daftar Alat.....	15
Tabel 1.7 <i>Recipe Costing ( Butter Cake )</i> .....	17
Tabel 1.8 <i>Recipe Costing ( Dummy )</i> .....	18
Tabel 1.9 <i>Selling Price ( Butter Cake )</i> .....	19
Tabel 1.10 <i>Selling Price ( Dummy )</i> .....	19
Tabel 2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	20
Tabel 2.2 <i>Time Table</i> .....	21
Tabel 2.3 Latihan pembuatan kue bertema anime <i>Attack On Titan</i> .....	22
Tabel 3.1 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk .....	32

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 <i>Design</i> Dekorasi Kue .....	5
--	---

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan kepada Allah Yang Maha Esa sehingga dapat menyelesaikan laporan dengan judul **DEKORASI KUE BERTEMA ANIME ATTACK ON TITAN**. Laporan ini menjadi salah satu syarat penyelesaian program untuk gelar pendidikan Diploma III ( D3 )

Ucapkan terima kasih khususnya kepada pihak-pihak yang membantu secara formal :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.sc., selaku Ketua Politeknik NHI Bandung.
2. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik NHI Bandung.
3. Bapak Dr.Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku dosen pembimbing pertama.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. Selaku dosen pembimbing kedua.
5. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik NHI Bandung.
6. Seluruh teman angkatan 2019, keluarga dan pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Karena dukungan mereka, laporan ini dapat diselesaikan. Penyusunan laporan ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan supaya bisa menjadi lebih baik. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan wawasan kepada pembaca.

Bandung, 24 Maret 2022

Alliya Zeihan Azzahra

NIM:201923566

## Daftar Pustaka

- Athallah, G. F. (2021, Desember 21). *Memahami Arti dan Fungsi dari Purchase Order (PO)*. Mekari. Retrieved Juni 17, 2022, from <https://mekari.com/blog/purchase-order/>
- Brown, R. (2007). *Cake Decorating Basics*. New Holland Publishers.
- Budianto, F. (2015). TINJAUAN BUKU ANIME, COOL JAPAN, DAN GLOBALISASI BUDAYA POPULER JEPANG. *Jurnal Kajian Wilayah*, 6, 179. <https://core.ac.uk/download/pdf/235985649.pdf>
- Cerrato, H. (2012). *The Meaning Of Colors*. <http://www.hermancerrato.com/graphic-design/images/color-images/the-meaning-of-colors-book.pdf>
- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating* (illustrated ed., Vol. second edition). Wiley.
- Le, T. (2021, April 21). *Food Coloring for Baking 101: Fundamentals, Tips & Tricks*. Chefmaster. Retrieved Juni 17, 2022, from <https://chefmaster.com/blogs/articles/food-coloring-for-baking-101-fundamentals-tips-tricks>
- Priharto, S. (2018, Oktober 31). *Break Even Point : Mengetahui Lebih Jauh Tentang Titik Impas*. CPSSOFT. Retrieved Juni 17, 2022, from <https://cpssoft.com/blog/manajemen/break-even-point-mengetahui-titik-impas/>
- Safitri, T. A., Noviani, N. E., & Fathah, R. N. (2020, Juni). *ANALISIS*

*ANGGARAN BELANJA MAKANAN DALAM MENENTUKAN STANDAR  
GIZI PASIEN RAWAT INAP, 5, 52.*

<https://journals.ums.ac.id/index.php/benefit/article/view/9109>

Wilson, D. (2008). *The Birthday Cake Book: 75 Recipes for Candle-Worthy Creations* (illustrated ed.). Harvard Common Press.

Yener, S. (2020, Juli 11). *How to Coat Square Cakes with Fondant using Paneling Method*. Yenersway Cake Art Tutorials. Retrieved Juni 17, 2022, from <https://www.yenersway.com/blog/tips-trics/how-to-coat-square-cake-with-fondant-using-paneling-method/>