

PAINTED CAKE DENGAN TEMA LUKISAN
PENGORBANAN IBU KARYA HENDRA GUNAWAN

Tugas Akhir

**Diajukan untuk salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program
Diploma III**



Oleh:

AMARA ISNA SUBRATA

Nomor Induk: 201923592

PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

***PAINTED CAKE DENGAN TEMA LUKISAN PENGORBANAN IBU
KARYA HENDRA GUNAWAN***

NAMA : Amara Isna Subrata
NIM : 201923592
JURUSAN : Manajemen Patiseri
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19630404199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



Erfan Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE.
NIP . 19590323 198203 1 003

Bandung, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

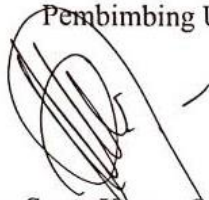
Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

***PAINTED CAKE* DENGAN TEMA LUKISAN PENGORBANAN IBU
KARYA HENDRA GUNAWAN**

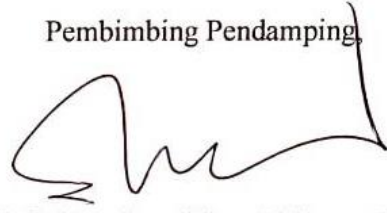
NAMA : AMARA ISNA SUBRATA
NIM : 201923592
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



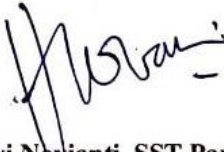
Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



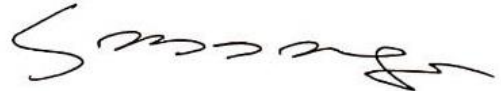
Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE.
NIP. 19590323 198203 1 003

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 29 Agustus 2022

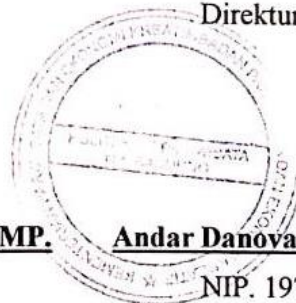
Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik,
Kemahasiswaan, dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata
NHI Bandung,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Amara Isna Subrata
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 29 November 2001
NIM : 201923592
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

***PAINTED CAKE DENGAN TEMA LUKISAN PENGORBANAN IBU KARYA
HENDRA GUNAWAN***

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/Proyek 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 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 Politeknik PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 21 Juni 2022
Yang membuat pernyataan.



Amara Isna Subrata
NIM 201923592

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala karunia dan anugerah – Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik. Adapun judul *mini sclaе research* yang diajukan penulis adalah **“PAINTED CAKE DENGAN TEMA LUKISAN PENGORBANAN IBU KARYA HENDRA GUNAWAN”**.

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menempuh Ujian Akhir Diploma III Jurusan Perhotelan, Bidang Studi Manajemen Patiseri, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu dalam kelancaran penulisa tugas akhir, terutama kepada pihak yang selalu menyemangati dan memotivasi penulis.

Secara khusus penulis mengucapkan terima kasih kepada Yang Terhormat:

1. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri,
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., M.M.Par. selaku pembimbing utama dari tugas akhir penulis,
5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE. selaku pembimbing pendamping dari tugas akhir penulis,

6. Ibu Made Citra Resmi, S.St.Par, MM.Par. selaku pembimbing akademik penulis,
7. Seluruh dosen yang telah mendidik dan berbagi ilmu untuk penulis selama menempuh pendidikan di Poltekpar NHI Bandung,
8. Keluarga dan teman-teman penulis yang selalu memberikan semangat serta bantuan kepada penulis.

Sebagai penutup, demikian tugas akhir ini penulis susun. Penulis juga meminta maaf apabila penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan, dikarenakan keterbatasan pengetahuan serta pengalaman penulis. Semoga penulisan ini dapat memberikan manfaat untuk kedepannya.

Bandung, 2022

Amara Isna Subrata

NIM: 201923592

DAFTAR ISI

COVER

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	13
1. Tema.....	14
2. Bentuk dan Ukuran.....	17
3. Dekorasi Produk	18
C. Tinjauan Produk	18
1. Perhitungan Pemakaian	18
2. <i>Standard Recipe</i>	19
3. <i>Purchase List</i>	25
4. Kebutuhan Peralatan Penunjang Presentasi Produk	30
5. <i>Recipe Costing</i>	35

BAB II	43
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	43
A. Perencanaan Kegiatan Latihan	43
1. <i>Working Plan</i>	43
2. <i>Time Table</i>	47
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	48
C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk ...	66
BAB III	68
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	68
A. Persiapan	68
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	68
C. Evaluasi	72
BAB IV	74
SIMPULAN DAN REKOMENDASI	74
A. Simpulan	74
B. Rekomendasi	74
DAFTAR KEPUSTAKAAN	76
BIODATA PENULIS	78
TURNITIN	79

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 PENGGUNAAN BUTTERCREAM	18
TABEL 1.2 STANDARD RECIPE ITALIAN BUTTERCREAM	19
TABEL 1.3 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE.....	23
TABEL 1.4 PURCHASE LIST DENGAN DUMMY	26
TABEL 1.5 PURCHASE LIST DENGAN BUTTER CAKE	28
TABEL 1.6 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG	31
TABEL 1.7 RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU” DENGAN DUMMY	36
TABEL 1.8 RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU” DENGAN BUTTER CAKE	39
TABEL 2.1 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	43
TABEL 2.2 TIME TABLE PRESENTASI PRODUK	47
TABEL 2.3 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	48
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	69

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 <i>PAINTED CAKE</i>	3
GAMBAR 1.2 HENDRA GUNAWAN	11
GAMBAR 1.3 LUKISAN “PENGORBANAN IBU” KARYA HENDRA GUNAWAN	12
GAMBAR 1.4 SKETSA DESAIN	14
GAMBAR 1.5 SKETSA DESAIN LUKISAN ‘PENGORBANAN IBU’ TINGKAT PERTAMA	15
GAMBAR 1.6 SKETSA DESAIN LUKISAN ‘PENGORBANAN IBU’ TINGKAT KEDUA	16
GAMBAR 1.7 PERALATAN PENUNJANG	31
GAMBAR 2.1 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	48
GAMBAR 3.1 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	69

DAFTAR KEPUSTAKAAN

Daftar Rujukan

1. Buku dan Artikel Jurnal

Figoni, P. (2011). *How Baking Works Third Edition* (3rd ed.). John Wiley & Sons, Inc.,

Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decorating* (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

Kotschevar, L. H., & Withrow, D. (2008). Management By Menu. In *John Wiley & Sons. Inc.* (4th ed.). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

Kusmana, D., & Asmara, A. (2019). *Diktat Kuliah Teknik Pengolahan Kue 1*.

Rinsky, G., & Rinsky, L. H. (2008). *The Pastry Chef ' s Companion* (G. Rinsky & L. H. Rinsky (eds.); 1st ed.). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

Setya R. (2008). *Aliran Seni Lukis Indonesia* (N. Setyaningsih (ed.); 1st ed.). PT. Bengawan Ilmu.

Spanjaard, H. (1998). *CITA-CITA SENI LUKIS INDONESIA MODERN 1900 – 1995* : (Iswahyudi (ed.); 1st ed.). Ombak.

Stamm, M. (2011). *the Pastry Chef ' S Apprentice*. 493.

Suas, M. (2008). *Advanced Bread And Pastry A Professional Approach* (D. Garza (ed.); 1st ed.). Delmar Cengage Learning.

Susilo Dwi Prabowo, M. P. (2019). *Diktat Kuliah Teknik Menghias Kue 1*.

The Culinary Institute of America. (2014). *Baking and Pastry mastering the Art*

and Craft (L. Lahey (ed.); 2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

Valeriano, V., & Ong, C. (2014). *The Contemporary Buttercream Bi* (1st ed., Vol. 1). David & Charles.

Wiratno, T. (2018). Seni Lukis Konsep Dan Metode. In Lutfiah & Setyaningrum (Eds.), *INA-Rxiv Papers* (1st ed.). CV. Zifatama jawara.