

# **DEKORASI KUE BERTEMA *ALICE IN WONDERLAND***

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh ujian akhir Program  
Diploma III



Oleh :

**FRIESILLA OKTAVIANTI**

**Nomor Induk: 201621655**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**DEKORASI KUE BERTEMA *ALICE IN WONDERLAND***

NAMA : FRIESILLA OKTAVIANTI  
NIM : 201621655  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 12 Februari 2020

Bandung, 12 Februari 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Tedi Sutadi, S.ST.Par.,MM.Par.

Selvi Novianti, S.ST .Par.,M.Sc.

NIP: 19620825 199003 1 001

NIP: 19851111 201101 1 017

Bandung, 12 Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung  
Kemahasiswaan,



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

Faisal, MM.Par.,CHE  
NIP. 19730706 199503 1 001

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : FRIESILLA OKTAVIANTI  
Tempat/Tanggal Lahir : SERANG, 10 OKTOBER 1998  
NIM : 201621655  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“DEKORASI KUE BERTEMA ALICE IN WONDERLAND”.**  
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, Januari 2020..

Yang membuat pernyataan,



FRIESILLA OKTAVIANTI  
NIM.201621655

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, kesempatan serta pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan salah satu syarat kelulusan untuk menempuh diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, dengan judul: “DEKORASI KUE BERTEMA *ALICE IN WONDERLAND*”.

Oleh karena itu, izinkan penulis mengucapkan terimakasih, atas bantuan dari beberapa pihak secara langsung dan tidak langsung ke dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini. Adapun pihak-pihak yang dimaksud sebagai berikut:

1. Bapak Faisal, MM.Par, CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Geoltom, S.Sos, MSc. selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri sekaligus Dosen Pembimbing I atas bantuan dan bimbingan atas penulisan Tugas Akhir.
4. Ibu Selvi Novianti, M.Sc. selaku pembimbing II atas bantuan dan bimbingan atas penulisan Tugas Akhir.
5. Seluruh dosen pengajar dan staf Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung khususnya Program Studi Manajemen Patiseri.
6. Orang tua dan kakak yang selalu memberikan dukungan, doa, motivasi dan materi kepada penulis.
7. Kepada Azrai Andriansyah, Meita Risqi Tri Filaeli, Sorayya Zhafirah Suradiradja, Marisa Aisyah, Vivian Marlene, Syntha Mulyani Putri, Chelly Novita yang selalu menghibur dan memberi dukungan juga semangat.

8. Kepada seluruh rekan Mpi Battledore yang sama-sama berjuang menempuh perkuliahan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
9. Semua pihak yang selalu membantu, dan mendukung yang tidak dapat penulis sebut satu persatu.

Penulis menyadari, Tugas Akhir ini masih banyak kelemahan dan kekurangan-Nya. Karena itu kritik dan saran yang membangun akan diterima dengan senang hati, mudah -mudahan keberadaan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi semua pihak yang membaca.

Bandung, Januari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	iii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	v
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	vii
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	viii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Desain Produk .....	5
1. Tema .....	5
2. Konsep .....	6
3. Sketsa.....	7
C. Tinjauan produk .....	17
1. <i>Standard Recipe</i> .....	17
2. Kebutuhan Alat.....	31
3. <i>Purchase Order</i> .....	38
5. <i>Selling Price</i> .....	45
<b>BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	47
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	47
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	52
C. Kendala dan hambatan .....	69
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	70
A. Persiapan .....	70
B. Pelaksanaan kegiatan presentasi produk .....	72
C. Evaluasi.....	80
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	78
A. Kesimpulan.....	78
B. Saran.....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	79

<b>BIODATA PENULIS .....</b>	81
------------------------------	----

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1 STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE WIH CHOCOLATE GANACHE FROSTING .....</b>	18
<b>TABEL 2 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND .....</b>	20
<b>TABEL 3 STANDARD RECIPE TRAGANT DAN ROYAL ICING .....</b>	30
<b>TABEL 4 ALAT PENUNJANG DEKORASI .....</b>	31
<b>TABEL 5 PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI .....</b>	38
<b>TABEL 6 RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING .....</b>	41
<b>TABEL 7 RECIPE COSTING DUMMY .....</b>	42
<b>TABEL 8 RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI .....</b>	42
<b>TABEL 9 SELLING PRICE WITH DUMMY .....</b>	45
<b>TABEL 10 SELLING PRICE WITH VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING .....</b>	46
<b>TABEL 11 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	47
<b>TABEL 12 PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	51
<b>TABEL 13 TIME TABLE .....</b>	52
<b>TABEL 14 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	53
<b>TABEL 15 TIME TABLE PRESENTASI PRODUK .....</b>	71
<b>TABEL 16 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	72

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>GAMBAR 1 BUKU <i>ALICE IN WONDERLAND</i></b> .....	3
<b>GAMBAR 2 SKETSA PRODUK</b> .....	7
<b>GAMBAR 3 KAKI ALICE</b> .....	8
<b>GAMBAR 4 CANGKIR</b> .....	9
<b>GAMBAR 5 TOPI <i>MAD HATTER</i></b> .....	10
<b>GAMBAR 6 JALAN CATUR</b> .....	12
<b>GAMBAR 7 JAM</b> .....	13
<b>GAMBAR 8 PENGAWAL KARTU REMI</b> .....	15
<b>GAMBAR 9 <i>WHITE RABBIT</i></b> .....	16
<b>GAMBAR 10 ALAT DAN BAHAN YANG DIBAWA UNTUK PRESENTASI PRODUK</b> .....	70

## DAFTAR PUSTAKA

- Carroll, L. (1865). *Alice In Wonderland*. United Kingdom: Macmillan.
- Disney, W. (1951). *Alice In Wonderland Film*. United Kingdom.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Dam, A. (2011). *Cake Couture*. London: Quintet Publishing.
- Kotler, & Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Spencer, A., & Rippington, N. (2013). *Maths & English for Hospitality and Catering: Functional Skills, 1st Edition*. Londod: Cengage Learning EMEA.
- Trezise, E. M. (2016). *Cake Decorating Step By Step Untuk Pemula dan Menengah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Civitello, L. (2007). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. Canada: Wiley.
- Asih, R. (2016, Agustus 10). *Alice Through the Looking Glass, Petualangan Melawan Sang Waktu*. Retrieved from Liputan 6: <https://m.liputan6.com/showbiz/read/2573251/alice-through-the-looking-glass-petualangan-melawan-sang-waktu>
- Badresuile, L. (2011, Juni 25). *Make Recipe and Menu*. Retrieved from Basic Kitchen Knowlegde: <http://lasiamana.blogspot.com/2011/06/make-recipe-and-menu.html>
- KingkongKangkung. (2017, Juli 28). *Sejarah Alice in Wonderland*. Retrieved from KingkongKangkung: <https://kingkongkangkung.wordpress.com/2017/07/28/sejarah-alice-in-wonderland/>
- Lytton, L. E. (2016, Oktober 1). *What does the 10/6 label on the Mad Hatter's hat mean?* Retrieved from Quora: [https://www.quora.com/What-does-the-10-6-label-on-the-Mad-Hatters-hat-mean?encoded\\_access\\_token=65e031edf4fd46569a19b58d7b66e2fa&force\\_dialog=1&provider=google&success=True](https://www.quora.com/What-does-the-10-6-label-on-the-Mad-Hatters-hat-mean?encoded_access_token=65e031edf4fd46569a19b58d7b66e2fa&force_dialog=1&provider=google&success=True)
- Nay. (2011, Agustus 7). *Alice In Wonderland : Cheshire Cat*. Retrieved from - journey-: <http://akinozora.blogspot.com/2011/08/alice-in-wonderland-cheshire-cat.html?m=1>

- Pansybee. (2014, Desember 23). *Alice's Adventures in Wonderland by Lewis Carroll - review*. Retrieved from The Guardian: <https://www.theguardian.com/childrens-books-site/2014/dec/23/review-lewis-carroll-alice-s-adventures-in-wonderland>
- Penny. (2017). *Thoughts on Technique- Ruffles*. Retrieved from Sugar Couture: <https://www.sugar-couture.com/thoughts-on-technique-ruffles/>
- UtamiL, N. W. (2019, April 2). *Apa Itu Purchase Order? Yuk, Cari Tahu Pengertian dan Kegunaannya!* Retrieved from Jurnal by Mekari: <https://www.jurnal.id/id/blog/2017-pengertian-kegunaan-dan-contoh-purchase-order/>
- Chocoloveid, R. (2008, November 1). *Sekilas Mengenal FONDANT atau PLASTIC ICING*. Retrieved from Catatan Si Dapur: <http://catatandidapur.blogspot.com/2008/11/sekilas-mengenal-fondant-atau-plastic.html>