

KUE BERTEMAKAN *DREAMCATCHER*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

GHINA NABILA SALMA

Nomor Induk : 201621656

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KUE BERTEMAKAN *DREAMCATCHER*

NAMA : GHINA NABILA SALMA
NIM : 201621656
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,

Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,MM.Par.
NIP 19861226 201101 2 012

Pembimbing II,

Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP19820603 200902 2 005

Bandung, 19 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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 : GHINA NABILA SALMA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 26 APRIL 1998
NIM : 201621656
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“KUE BERTEMAKAN DREAMCATCHER”
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, 27 Desember 2019

Yang membuat pernyataan,



GHINA NABILA SALMA

NIM 201621656

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena sebab karunia-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul “**KUE BERTEMAKAN *DREAMCATCHER***“.

Penulisan tugas akhir ini juga merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa terdapat banyak kesalahan yang dilakukan penulis, baik sengaja maupun tidak sengaja dalam pembuatan tugas akhir ini, baik secara isi, maupun dalam penggunaan kata-kata. Hal itu juga tidak lepas dari kurangnya pengalaman serta pengetahuan yang dimiliki oleh penulis.

Penulis mendapat banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak dalam penyusunan tugas akhir, oleh karenanya penulis ingin mengucapkan Terima Kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par. selaku pembimbing I, yang telah memberikan banyak arahan, masukan, serta bimbingan kepada penulis.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku pembimbing II, atas bimbingan dan masukan kepada penulis.
6. Segenap dosen Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan banyak ilmu dan pengetahuan kepada penulis.
7. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan banyak dukungan dan doa kepada penulis dari awal hingga akhir penulis menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung .
8. Rekan-rekan Mahasiswa Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung Kelas 6B Angkatan 2016 BLT atas dukungan dan waktu yang dilalui bersama semasa menempuh studi di Sekolah Tingi Pariwisata NHI Bandung.
9. Dan kepada semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis sampaikan semoga tugas akhir ini bisa menjadi manfaat dan berguna bagi semua orang.

Bandung, 26 Desember 2019

Ghina Nabila Salma

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	9
1. Konsep Produk	9
2. Filosofi Produk	11
3. Bentuk dan Ukuran Produk	13
4. Media Penunjang	13
C. Tinjauan Produk	14
1. <i>Standard Recipe</i>	14
2. <i>Purchase list</i>	28
3. Alat yang dibutuhkan sebagai penunjang dalam Presentasi Produk	31
4. <i>Recipe costing</i>	35
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	40
BAB II	41
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	41
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	41
1. <i>Time Table</i>	45

B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	45
C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan	61
BAB III	63
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	63
A. Persiapan	63
B. Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang Presentasi Produk.....	64
C. Evaluasi.....	70
BAB IV	71
KESIMPULAN DAN SARAN	71
1. Kesimpulan	71
2. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	73
BIODATA PENULIS	75

DAFTAR TABEL

Halaman

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	14
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CREAM</i>	14
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE KUE BERTEMA DREAMCATCHER</i>	16
TABEL 4 <i>PURCHASE LIST</i> DENGAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	28
TABEL 5 <i>PURCHASE LIST</i> DENGAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	30
TABEL 6 DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN.....	31
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	36
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	37
TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	39
TABEL 10 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	39
TABEL 11 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN <i>DREAMCATCHER</i>	39
TABEL 12 <i>WORKING PLAN</i> SIDANG TUGAS AKHIR.....	44
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i>	45
TABEL 14 PROSES KEGIATAN LATIHAN	46
TABEL 15 PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	64

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>THE DREAMCATCHER CAKE</i>	6
GAMBAR 2 <i>DREAMCATCHER CAKE FOR BABY SHOWER</i>	7
GAMBAR 3 AKSESORIS <i>DREAMCATCHER</i>	8
GAMBAR 4 DESAIN GAMBAR	9

DAFTAR PUSTAKA

- Black, Julie. (1999). *Dream Catchers Myths and History*. New York: Firefly Books Inc.
- Colette, Peters. (2016). *Collete's Cakes: The Art of Cake of Decorating*. Canada: Little, Brown & Company.
- Cooke, Courtney. (1986). *Best Baby Shower Book*. Minentonka: Meadowbrook.
- Dittmer, R Paul and J.Desmond Keefe III. (2009). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Contorls*. New Jersey: John Willey & Sons.Inc
- Graham, Mallory. (2014). *Meaning Of The Dreamcatcher*. Diakses pada tanggal 26 Desember 2019. <https://tribaltradeco.com/blogs/teachings/meaning-of-the-dreamcatcher>.
- Grenaway, Kate. (1993). *Language of Flowers*. New York: Dover Publications Inc.
- Holley, A Linda. (2007). *History and Design of The Cloth Tipi*. Layton: Gibbs Smith, Publisher.
- Indonesia, NCC. (2013). Buttercake Dasar 8 Telur. Diakses tanggal 7 September 2019. <http://ncc-indonesia.com/2013/09/buttercake-dasar-8-telur/>.
- Maggrett, Emily. (2011). *The History of Fondant Cakes*. Diakses pada tanggal 28 Agustus 2019. <https://www.leaf.tv/articles/the-history-of-fondant-cakes/>
- Navaro, Dave. (2017). Bukan Sekedar Hiasan, Dream Catcher Punya Kekuatan Mistis Untuk Membantu Tidur Anda. Diakses tanggal 20 Agustus 2019. <http://www.thepanicchannel.com/unique/bukan-sekedar-hiasan-dream-catcher-punya-kekuatan-mistis-untuk-membantu-anda-tidur/>.
- Oberholtzer, Cath. (2017). *Dream Catchers Legens, Lore & Artifacts*. New York: Firefly Books Inc.
- Sally. (2019). *The Best Vanilla Cake I've Ever Had*. Diakses pada tanggal 26 Desember 2019. <https://sallysbakingaddiction.com/vanilla-cake/>
- Shabi. K. (2016). *Dreamcatcher Meaning: History,Legends & Origins of Dream Catchers*. Diakses tanggal 24 Agustus 2019. <https://legomenon.com/dreamcatcher-meaning-legend-history-origins.html>
- Spencer, Andrew and Neil Rippington. (2013). *Maths & English for Hospitality and Catering*.Hampshire: Cengage Learning EMEA.

Winasis, Alfadea. (2015). Dream Catcher; Sudah Bukan Fashion Item yang Asing Dong. Diakses pada tanggal 26 Desember 2019. <https://www.kompasiana.com/alfadeaw/54f9735fa33311ef048b4f52/dream-catcher-sudah-bukan-fashion-item-yang-asing-dong>