

BREAD CLAY BERTEMA RELIEF CANDI

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Studi Pada Program

Diploma III



Oleh :

ANDREA SALSABILA SAPTADJI

NIM : 201923567

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

BREAD CLAY BERTEMA RELIEF CANDI

NAMA : ANDREA SALSABILA SAPTADJI
NIM : 201923567
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama



BAMBANG SAPTO SANTOMO, S.St.Par., M.M.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping

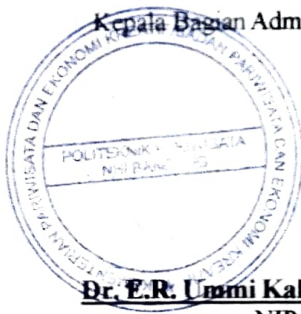


ERFAN ROESFIAN, S.Sos., M.Hum.
NIP. 19590323 198203 1 003

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
BREAD CLAY BERTEMA RELIEF CANDI

.....

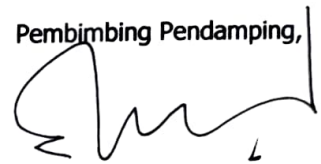
NAMA : ANDREA SALSABILA SAPTADJI
NIM : 201923567
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 30 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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Andrea Salsabila Saptadji
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 25 Januari 2001
NIM : 201923567
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

BREAD CLAY BERTEMA RELIEF CANDI

.....
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, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Andrea Salsabila Saptadji

NIM 201923567

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, Allah SWT, karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menulis serta menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* berjudul **“BREAD CLAY BERTEMA RELIEF CANDI”**.

Penulisan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan dan ujian akhir perkuliahan Diploma III dari program studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan secara moral dan juga material dari berbagai pihak. Atas bimbingan, dukungan serta do'anya, penulis ingin menyampaikan banyak ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Bambang Spto Utomo, S.ST.Par.,M.M.Par. selaku Pembimbing I yang telah bersedia membimbing, membantu, memberikan arahan, ide dan

saran, serta meluangkan waktu kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir.

6. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos.,M.Hum. selaku pembimbing II yang telah bersedia membimbing, membantu, memberikan arahan, ide dan saran, serta meluangkan waktu kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh dosen, instruktur serta *staff* program studi Manajemen Patiseri dan *staff* pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga Penulis, terutama Ayah, Ibu, dan Nenek yang selalu memberikan dukungan dan doa, menghibur dan memberikan dukungan mental kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Rekan-rekan *pastrybiribiri* yang selalu bersama dan sama-sama berjuang selama masa perkuliahan selama 3 tahun.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis amat menyadari akan adanya kesalahan serta kekurangan yang ada pada Tugas Akhir ini.

Kendati demikian, penulis mengharapkan permintaan maaf apabila terdapat kesalahan pada Tugas akhir ini. Penulis mengharapkan karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi semua pihak yang membaca dan memerlukannya.

Padalarang, 17 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL	V
DAFTAR GAMBAR.....	VI
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
<u>B.</u> Desain Produk.....	<u>7</u>
C. Tinjauan Produk.....	8
1. Resep Standar.....	9
2. Daftar Kebutuhan Alat.....	12
3. <i>Purchase List</i>	16
4. <i>Recipe Costing</i>	16
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	18
1. Lokasi.....	18
2. Waktu.....	18
BAB II	19
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN.....	19
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	<u>19</u>
1. <i>Working Plan</i>	19
2. <i>Time Table</i>	19
B. Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk	20
C. Kendala Dalam Proses Latihan.....	27
BAB III	28
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	28
A. Persiapan.....	<u>28</u>
B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	29
C. Evaluasi.....	34
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	35
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	35

A. Simpulan	<u>35</u>
B. Rekomendasi.....	<u>36</u>
DAFTAR PUSTAKA	37
BIODATA PENULIS.....	39
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP STANDAR <i>BREAD CLAY</i> I.....	9
TABEL 2 RESEP STANDAR <i>BREAD CLAY</i> BERTEMA RELIEF CANDI..	10
TABEL 3 DAFTAR PERALATAN.....	12
TABEL 4 <i>PURCHASE LIST</i>.....	16
TABEL 5 <i>RECIPE COSTING</i>.....	17
TABEL 6 <i>SELLING PRICE</i>.....	18
TABEL 7 <i>WORKING PLAN</i>.....	19
TABEL 8 <i>TIME TABLE</i>.....	20
TABEL 9 PROSES LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	21
TABEL 10 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRODUK.....	30

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA DESAIN.....	7
------------------------------------	----------

DAFTAR PUSTAKA

- Aristawati, A. T. 2016. "Penggunaan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) dan Garam Dapur (NaCl) Sebagai Bahan Pengawet pada Ikan Selar (*Selaroides spp*) Kukus" dalam *Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako Volume 5* (hlm. 7-15). Palu: Pascasarjana Universitas Tadulako.
- Crowe, Bonnie. 2022. *What Does a High Concentration of Salt Do to a Cell Membrane?*. Diakses 13 Agustus 2022, dari <https://education.seattlepi.com/conductor-heat-water-aluminum-4124.html>
- Culinary Achievers. 2016. *Dead Dough*. Diakses 24 Maret 2022, dari <http://culinary-achievers.blogspot.com/2016/10/dead-dough.html>
- Indonesian Heritage Management. 2022. *Prambanan*. Diakses 15 Juni 2022, dari <https://borobudurpark.com/en/temple/prambanan-2/>
- Luthfi, Tristy Firlyanie. 2021. *Bread Clay*. [PowerPoint slides]. Diambil dari <https://bit.ly/materibreadclay>
- Lyon Bakery. 2017. *The Origin of Bread*. Diakses 17 Juni 2022, dari lyonbakery.com/the-origin-of-bread/
- Mid Solusi Nusantara. 2022. *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. Diakses 14 April 2022, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah->

