

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *ALICE*

THROUGH THE LOOKING GLASS

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Patiseri
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

BERNADET JESSICA

Nomor Induk : 201923595

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

POLTEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *ALICE THROUGH THE LOOKING*
GLASS

NAMA : BERNADET JESSICA
NIM : 201923595
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd

NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlvanie Luthfi, S.ST.Par., M.M. Par

NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Umami Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *ALICE THROUGH THE LOOKING GLASS*

NAMA : BERNADET JESSICA
NIM : 201923595
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M. Par.

NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji I,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji II,



Djauhar Arifin, S.St.Par., MM

NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 18 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerja Sama

Dr. ER. Umami 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 : Bernadet Jessica
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/26 Maret 2001
NIM : 201923595
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
*DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN ALICE THROUGH THE
LOOKING GLASS*
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 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 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 Pariwisata NHI 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,



BERNADET JESSICA
NIM. 201923595

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nyalah penulis bisa menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan topik *food presentation* yang berjudul “Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan *Alice Through the Looking Glass*”. Laporan Tugas Akhir ini penulis buat berdasarkan pengumpulan data dan hasil latihan yang telah penulis lakukan.

Penulis menyadari bahwa tanpa dukungan dari berbagai pihak, sangatlah sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan laporan ini dengan hasil maksimal dan tepat waktu. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc selaku Ketua Politeknik Pariwisata Bandung.
2. Ibu DR. ER Ummi Kalsum, M. M. Par., CHM., CHRMP selaku Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata Bandung.
3. Ibu DR. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST, Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd selaku dosen pembimbing utama atas bantuan dan bimbingannya pada penulisan laporan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., MM. Par selaku dosen pembimbing pendamping atas bantuan dan bimbingannya pada penulisan laporan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar, khususnya dosen pengajar Program Studi Manajemen Patiseri, yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama penulis menjalankan studi di Politeknik Pariwisata Bandung.
8. Keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan dan doanya selama penulis mengerjakan laporan Tugas Akhir ini.

9. Sahabat dan teman-teman penulis yang selalu memberikan dukungan dan doanya selama penulis mengerjakan laporan Tugas Akhir ini.
10. Kepada seluruh teman-teman MPI 6B *Pastrycrab* yang telah berjuang bersama menempuh perkuliahan selama tiga tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini.

Penulis menyadari bahwa laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu kritik dan saran yang membangun akan sangat membantu dalam kemajuan penulisan laporan Tugas Akhir ini. Akhir kata semoga laporan Tugas Akhir ini bisa bermanfaat khususnya bagi para pembaca.

Bandung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 USULAN PRODUK.....	8
1.3 TINJAUAN UMUM.....	9
1.3.1 Tema.....	9
1.3.2 Konsep Produk.....	10
1.3.3 Sketsa	13
1.4 TINJAUAN PRODUK	31
1.4.1 Standar Resep.....	31
1.4.2 Kebutuhan Alat	69
1.4.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	77
1.4.4 Perumusan Harga Jual.....	80
1.5 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN.....	87
BAB 2 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	88
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	88
2.2 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	92
2.3 KENDALA PADA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	112
BAB 3 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	113
3.1 PERSIAPAN SEBELUM PRESENTASI PRODUK.....	113
3.2 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	114
3.3 EVALUASI	121
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN	122
4.1 KESIMPULAN.....	122
4.2 SARAN.....	123
DAFTAR PUSTAKA	124
BIODATA PENULIS	128
TURNITIN	129

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE</i>	32
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	34
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION “ALICE THROUGH THE LOOKING GLASS”</i>	35
TABEL 4 KEBUTUHAN ALAT	69
TABEL 5 MEDIA DEKORASI.....	77
TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER</i> MEDIA DEKORASI	80
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE</i>	82
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING DUMMY</i>	83
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING</i> MEDIA DEKORASI	84
TABEL 10 <i>SELLING PRICE WITH DUMMY</i>	86
TABEL 11 <i>SELLING PRICE WITH VANILLA BUTTER CAKE AND CHOCOLATE GANACHE</i>	87
TABEL 12 RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	88
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i>	92
TABEL 14 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	93
TABEL 15 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK	114
TABEL 16 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	116

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 BUKU NOVEL <i>THROUGH THE LOOKING GLASS AND WHAT ALICE FOUND THERE (1st Edition)</i>	8
GAMBAR 2 SKETSA DESAIN PRODUK	13
GAMBAR 3 <i>TEAPOT</i>	14
GAMBAR 4 TOPI	15
GAMBAR 5 <i>10/6 TAG</i>	16
GAMBAR 6 <i>TORN CLOTH HAT DECORATION</i>	17
GAMBAR 7 PANCURAN BUNGA DAN DAUN.....	18
GAMBAR 8 BUKU DONGENG	19
GAMBAR 9 KUPU-KUPU	20
GAMBAR 10 CANGKIR.....	21
GAMBAR 11 KELINCI	22
GAMBAR 12 <i>MARBLE CARD TIER</i>	23
GAMBAR 13 <i>BASE TIER</i>	23
GAMBAR 14 <i>GEAR</i>	24
GAMBAR 15 JAM SAKU	25
GAMBAR 16 <i>LOOKING GLASS</i>	26
GAMBAR 17 PAPAN PENUNJUK JALAN.....	27
GAMBAR 18 FIGURIN ALICE	28
GAMBAR 19 JAMUR, BATU, DAN BUNGA	29
GAMBAR 20 ALAS PAPAN CATUR	30
GAMBAR 21 ALAT DAN BAHAN UNTUK PRESENTASI PRODUK	113

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, Ana. (2018). *Prosedur Pengolahan Kue di Pastry Section Untuk Menjaga Kualitas Pastry di Aerofood Catering Service Site RS. dr.Soebandi Jember*. Diakses di <https://repository.unej.ac.id> pada tanggal 17 Maret 2022.
- Ballaide. (2017). Psikologi Warna Menurut Para Ahli. Diakses di <https://www.ballaide.com/2017/08/psikologi-warna-menurut-para-ahli.html> pada tanggal 23 Maret 2022.
- Byrd, Chester. (2022). 15 Hal Yang Mungkin Tidak Anda Ketahui Tentang *Alice In Wonderland*. Diakses di <https://id.yourtripagent.com/15-things-you-may-not-know-about-alice-in-wonderland-4556> pada tanggal 21 Maret 2022.
- Carrol, Lewis. (1871). *Through the Looking Glass and What Alice Found There*. Britania Raya: Macmillan.
- Dopson, Lea. R, David K. Hayes, Jack E. Miller. (2008). *Food and Beverage Cost Control fourth edition*. New York : John Wiley & Sons. Diakses di <http://www.microlinkcolleges.net/elib/files/undergraduate/Tourism%20&%20Hotel%20Management/FOOD%20AND%20BEVERAGE%20COST%20CONTROL.pdf>
- Faridah, Anna dkk. (2008). *Buku Patiseri Jilid 1*. Jakarta, Indonesia: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Diakses dari https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/10_SMK/kelas10_smk_patiseri_anni.pdf

- Faridah, Anna dkk. (2008). Buku Patiseri Jilid 2. Jakarta, Indonesia: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Diakses dari https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/10_SMK/kelas10_smk_patiseri_anni.pdf
- Fortuna. (2020). Tradisi "*Afternoon Tea*" Ala Bangsawan Inggris yang Mendunia. Diakses di <https://fortuner.id/tradisi-afternoon-tea-ala-bangsawan-inggris-yang-mendunia/> pada tanggal 21 Maret 2022.
- Garret, Toba. (2007). *Professional Cake Decorating*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.
- Grayson, Cindy. (2011). *How to Start A Cake Decorating Business : Techniques and Tips for Starting A Cake Decorating Home Business*. United States of America: CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Greelane. (2019). Kutipan Lewis Carroll Terkenal Dianalisis dan Dijelaskan secara Detail. Diakses di <https://www.greelane.com/id/sastra/literatur/lewis-carroll-decoded-quotes-2832744/> pada tanggal 17 Maret 2022.
- IMDb. (2016). *Alice Through the Looking Glass Parents Guide*. Diakses di <https://www.imdb.com/title/tt2567026/parentalguide> pada tanggal 1 April 2022.
- Jeffcoate, Chris dan Kuflik, Jackie. (1997). *The New Sugarcraft Course*. London: Merchurst Limited.

Kidadl. (2021). *35+ Best 'Alice Through The Looking Glass' Quotes From The Movie*. Diakses di <https://kidadl.com/articles/35-best-alice-through-the-looking-glass-quotes-from-the-movie> pada tanggal 21 Maret 2022.

Marisya. (2016). Perbedaan Kepuasan Konsumen Terhadap Menu di *Cafe de Rossa Harmoni Suites Hotel Batam*. Diakses di <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/download/11316/10964> pada tanggal 27 Maret 2022.

Merriam Webster *Dictionary*. "*Trial*". Diakses di <https://www.merriam-webster.com/dictionary/trial> pada tanggal 14 April 2022.

Merriam Webster *Dictionary*. "*Selling price*". Diakses di <https://www.merriam-webster.com/dictionary/selling%20price> pada tanggal 29 Maret 2022.

Miller, Jack. E, David K. Hayes, Lea R. Dopson. (2002). *Food and Beverage Cost Control second edition*. New York : John Wiley & Sons. Diakses pada <http://repository.ottimmo.ac.id/43/1/Food%20and%20Beverage%20Cost%20Control%20%282nd%20Edition%29.pdf>

Nancy O. Apakah Mad Hatter adalah penjahat di *Alice in Wonderland?*. Diakses di <https://celebrity.fm/id/is-the-mad-hatter-a-villain-in-alice-in-wonderland/> pada tanggal 21 Maret 2022.

National Day Calender. (2013). *National Mad Hatter Day*. Diakses di <https://nationaldaycalendar.com/national-mad-hatter-day-october-6/> pada tanggal 21 Maret 2022.

- Peters, Colette. (1991). *Colette's Cakes : The Art of Cake Decorating*. Canada: Little, Brown & Company.
- Rinsky, Glenn dan Laura H. Rinsky. (2009). *The Pastry Chef's Companion : A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.
- Suas, Michael. (2009). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach, First Edition*. Delmar: Cengage Learning.
- Sullivan, Karen. (2013). *Step-By-Step Cake Decorating : Hundreds of ideas, techniques, and projects for creative cake designers*. United States: DK Publishing.
- Thabroni, Gamal. (2018). Teori warna : Proses Terjadinya Warna Menurut Para Ahli. Diakses di <https://serupa.id/teori-warna/> pada tanggal 20 Maret 2022.
- Waty, Briana Resto. (2016). Pengembangan Media Pembelajaran Dekorasi *Birthday Cake* dengan *Butter Cream* Menggunakan Blog Internet Pada Siswa SMK N 6 Yogyakarta. Diakses di <https://eprints.uny.ac.id> pada tanggal 17 Maret 2022.