

DEKORASI KUE BERTEMA *AMETHYST*

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

DINDA TRI UTAMI

Nomor Induk : 201923572

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL ~~SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR~~

DEKORASI KUE BERTEMA *AMETHYST*

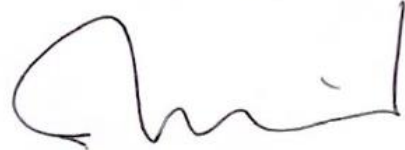
NAMA : DINDA TRI UTAMI
NIM : 201923572
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama



Dr. LIEN MAULINA, S.Sos., M.Pd., CHE.
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping



ERFIN 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 TUGAS AKHIR

"DEKORASI KUE BERTEMA AMETHYST"

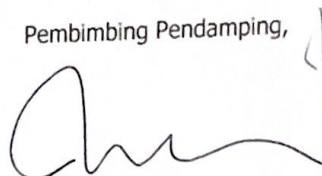
NAMA : Dinda Tri Utami
NIM : 201923572
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



Dr. LIEN MAULINA, S.Sos., M.Pd., CHE.
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



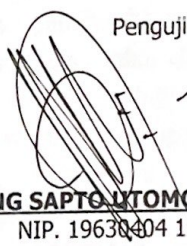
ERFIN ROESFIAN, S.Sos., M.Hum.
NIP. 19590323 198203 1 003

Penguji I,



RADEN ARTI S., S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji II,



BAMBANG SAPTO UTOMO, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 5 September 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 dibawah ini, saya:

Nama : Dinda Tri Utami

Tempat / Tanggal Lahir : Cirebon / 3 Agustus 2000

NIM : 201923572

Program Studi : Manajemen Patiseri

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“**Dekorasi Kue Bertema Amethyst**”. 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 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 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.
- Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



DINDA TRI UTAMI

Nomor Induk : 201923572

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karuni – Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penyusunan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menempuh Program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul “**DEKORASI KUE BERTEMA AMETHYST**”.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa penyusunan ini tidak dapat diselesaikan dengan usaha penulis sendiri. Penyusunan dapat diselesaikan dengan baik dengan berkat doa, bantuan dan dukungan dari semua pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pawirisata 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 sekaligus dosen pembimbing I penulis yang telah bersedia membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., selaku pembimbing II penulis yang telah bersedia membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen pengajar dan staff Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Kedua orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan baik secara materiil maupun non materiil, serta terus memotivasi penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Usulan Penelitian ini.
8. Seluruh rekan dan lainnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang sangat membantu dalam pengerjaan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini baik dari segi materi maupun teknik penyajian yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan penulis. Oleh karena itu penulis meminta maaf atas kekurangannya dan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat baik bagi penulis maupun pembaca.

Bandung, April 2022

Penulis

Dinda Tri Utami

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Usulan Produk.....	4
1. Konsep Produk	4
2. Desain Produk.....	6
C. Tinjauan Produk.....	8
1. Standar Resep	8
2. Daftar Alat Penunjang.....	10
3. Recipe Costing	12
4. Purchase Order.....	14
5. Selling Price	16
D. Lokasi.....	17
1. Waktu.....	17
2. Lokasi.....	17
BAB II PERENCANAAN KEGIATAN	18
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	18
1. Working Plan	18
2. Time Table	19
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	20
C. Kendala.....	36
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	37
A. Persiapan	37
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	37
C. Evaluasi.....	42
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran.....	43

DAFTAR PUSTAKA.....	44
BIODATA PENULIS	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1 . 1 VANILLA BUTTER CAKE STANDARD RECIPE.....	8
Tabel 1 . 2 WHITE CHOCOLATE GANACHE.....	9
Tabel 1 . 3 DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN.....	10
Tabel 1 . 4 RECIPE COSTING BUTTER CAKE.....	13
Tabel 1 . 5 RECIPE COSTING WHITE CHOCOLATE GANACHE.....	13
Tabel 1 . 6 PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE	14
Tabel 1 . 7 PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY.....	15
Tabel 1 . 8 SELLING PRICE MENGGUNAKAN BUTTER CAKE	16
Tabel 1 . 9 SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY	16
Tabel 2 . 1 WORKING PLAN	18
Tabel 2 . 2 TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	19
Tabel 2 . 3 PELAKSANAAN LATIHAN DEKORASI AMETHYST CAKE	20
Tabel 3 . 1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 . 1 Amethyst Geode.....	3
Gambar 1 . 2 Tampak Depan Desain Amethys Cake.....	6
Gambar 1 . 3 Tampak Belakang Desain Amethyst Cake.....	6
Gambar 2 . 1 Hasil Akhir Amethyst Cake.....	35
Gambar 3 . 1Dokumentasi Kegiatan Presentasi Slideshow.....	38

DAFTAR PUSTAKA

- Cunningham, S. (1996). *Cunningham's Encyclopedia of Crystal, Gem & Metal Magic*. USA: Llewellyn Publication.
- Daniels, E. (2021, Desember 20). *Pink Roses Meaning: History, Uses and Symbolism Behind the Bouquet*. Diambil kembali dari ProFlowers: <https://problog.ftdi.com/blog/history-and-meaning-of-pink-roses/#:~:text=Pink%20roses%20symbolize%20grace%2C%20admiration,c onvey%20deep%20appreciation%20and%20admiration>.
- Farreal, M. (2014, Februari 7). *What Do White Roses Represent?* Diambil kembali dari Teleflora Blog: <https://www.teleflora.com/blog/what-do-white-roses-represent/>
- Fincher, M. (2021, Agustus 27). *Why Do We Eat Birthday Cake?* Diambil kembali dari Allrecipes: <https://www.allrecipes.com/article/history-of-birthday-cake/>
- Ramadhani, S. (2016, April 16). *Asal Usul Terbentuknya Gemstone*. Diambil kembali dari Analisisdaily: <https://analisadaily.com/berita/arsip/2016/4/17/230502/asal-usul-terbentuknya-gemstone/#:~:text=Dikatakan%2C%20sama%20halnya%20dengan%20min eral,batuan%20beku%20dengan%20jenis%20berbeda>
- Simmons, C. (2005). *CRYSTAL VIBRATIONS ASTROLOGICAL STAR SIGNS: A Comprehensive Reference Guide to Crystal Healing with Star Signs*. Australia: Crystal Vibrations.