

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

Gabriella Zovanca

Nomor Induk : 201923601

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*

NAMA : Gabriella Zovanca
NIM : 201923601
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP. 19820603 200902 2 005

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,




Dr. ER. Umni Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*

NAMA : GABRIELLA ZOVANCA
NIM : 201923601
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

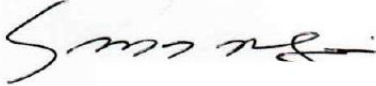
Pembimbing Utama,


Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP. 19820603 200902 2 005


Pembimbing Pendamping,


Bambang Sapta Utomo, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19630404199403 1 001

Penguji I,


Sandra Sanggramasari SE., M.Sc.
NIP. 19860405 20110101 2 008

Penguji II,


Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 22 Agustus 2022

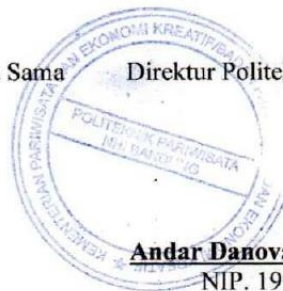
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata 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 : Gabriella Zovanca
Tempat/Tanggal Lahir : Depok, 19 November 2001
NIM : 201923601
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*

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/Proyek 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/Proyek 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, 21 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



GABRIELLA ZOVANCA

NIM. 201923601

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan anugerah dan berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“DEKORASI KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*”**

Penulisan Tugas Akhir ini, diajukan sebagai salah satu persyaratan dalam menempuh Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Keberhasilan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bimbingan, bantuan dan dukungan yang telah diberikan oleh berbagai pihak. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP., Selaku Kepala Bagian Adminitrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., M.M., selaku dosen pembimbing I yang telah membantu dan membimbing dalam pembuatan Tugas Akhir ini
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah membantu dan membimbing dalam pembuatan Tugas Akhir ini
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Patiseri, yang telah mendidik dan memberikan pengetahuannya selama penulis menjalani studi di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, dan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

8. Seluruh teman-teman *PastryCrab* yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
9. Terimakasih untuk Mark Lee, Na Jaemin, Kim Doyoung serta member NCT lainnya (NCT 127, NCT Dream, NCT U dan WayV) yang telah memberikan inspirasi, motivasi dan penyemangat dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
10. Serta pihak yang telah mendukung yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari Tugas Akhir ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata semoga tugas akhir ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca.

Bandung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk.....	7
1. Konsep Produk	7
2. Jenis Produk	12
3. Bentuk dan Ukuran Produk	12
C. Tinjauan Produk.....	13
1. <i>Standard Recipe</i>	13
2. Peralatan yang dibutuhkan sebagai Penunjang Presentasi Produk	27
3. <i>Purchase Order</i>	30
4. <i>Recipe Costing</i>	35
5. <i>Selling Price</i>	40
D. Pelaksanaan Kegiatan	41
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	42
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	42
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	44
1. Latihan Kegiatan Presensentasi Produk.....	44
2. <i>Time Table</i>	65
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	66

BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	67
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	67
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	68
C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	74
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
A. Kesimpulan.....	75
B. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	77
BIODATA PENULIS	79

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1	<i>STANDARD RECIPE VANILLA POUND CAKE</i>	14
TABEL 1. 2	<i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	15
TABEL 1. 3	<i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO DREAM DENGAN <i>DUMMY TIER</i> PERTAMA.....	16
TABEL 1. 4	<i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO DREAM DENGAN <i>DUMMY TIER</i> KEDUA.....	19
TABEL 1. 5	<i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN <i>DINO</i> <i>DREAM</i> DENGAN <i>DUMMY TIER</i> KETIGA & <i>TOPPER</i>	23
TABEL 1. 6	DAFTAR PERALATAN PENUNJANG.....	27
TABEL 1. 7	<i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	30
TABEL 1. 8	<i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>VANILLA POUND CAKE</i>	32
TABEL 1. 9	<i>RECIPE COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	35
TABEL 1. 10	<i>RECIPE COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>VANILLA POUND CAKE</i>	37
TABEL 1. 11	<i>SELLING PRICE</i>	40
TABEL 2. 1	<i>WORKING PLAN</i>	42
TABEL 2. 2	PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK PROSES PEWARNAAN DAN <i>COVERING</i>	44
TABEL 2. 3	PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK	

PEMBUATAN ORNAMEN	46
TABEL 2. 4 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK	
PEMBUATAN <i>FIGURINE</i>	53
TABEL 2. 5 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK	
PROSES <i>ASSEMBLING</i>	62
TABEL 2. 6 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK	
HASIL AKHIR.....	64
TABEL 2. 7 <i>TIME TABLE</i>	65
TABEL 3. 1 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	<i>NCT DREAM X PINKFONG</i>	5
Gambar 1. 2	KARAKTER <i>DINOSAURUS NCT DREAM</i>	9
Gambar 1. 3	DESAIN PRODUK	10

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, L. (2021). *Mengenal Jenis Dinosaurius yang Pernah Hidup Di Dunia*. Diakses di Gramedia.Com. <https://www.gramedia.com/best-seller/jenis-dinosaurius/> pada tanggal 21 Maret 2022
- Alifah, H (2021). Rilis Dekat Hot Sauce, 5 Fakta Seru Kolaborasi NCT Dream x Pinkfong. Diakses di <https://www.idntimes.com/hype/entertainment/henny-alifah/5-fakta-seru-kolaborasi-nct-dream-x-pinkfong-c1c2> pada tanggal 30 Maret 2022
- Ditamei, S (2021). Spesial Hari Anak: NCT Dream - Dino ABC! Diakses di <https://www.kompasiana.com/stefaniditamei/609278d9d541df6d1d07e603/spesial-hari-anak-nct-dream-dino-abc> pada tanggal 30 Maret 2022
- Dopson, L. R., Hayes, D. K., & Miller, J. E. (2008). *FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL Fourth Edition*. New York: John Wiley & Sons, Inc. Diakses di <http://www.microlinkcolleges.net/elib/files/undergraduate/Tourism & Hotel Management/FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL.pdf> pada tanggal 27 April 2022
- Faridah, A. (2012). *Patiseri untuk SMK Jilid 2*. Jakarta, Indonesia: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Diakses di <https://fdokumen.com/reader/full/47-patiseri-jilid-2> pada tanggal 18 Maret 2022
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Garret, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking Six Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Maggret, E. (2018). *The History Of Fondant Cakes*. LEAFtv. Diakses di <https://www.leaf.tv/articles/the-history-of-fondant-cakes/> pada tanggal 20 Maret 2022
- Mulyadi. (2005). Metode Penentuan Harga Jual Menurut Mulyadi. *Kompasiana*. Diakses di <https://www.kompasiana.com/lasmidaraseila/565dd4fcd59373610cfbd39a/meto-de-penentuan-harga-jual-menurut-mulyadi> pada tanggal 7 April 2022
- Perkasa, G. (2021, October 25). Alasan Ilmiah di Balik Kegemaran Anak-anak pada Dinosaur. *KOMPAS.Com*. Diakses di <https://lifestyle.kompas.com/read/2021/10/25/070148120/alasan-ilmiah-di-balik-kegemaran-anak-anak-pada-dinosaur?page=all> pada tanggal 21 Maret 2022
- Price, J. (2011). *The Essential Guide to Cake Decorating*. London: Murdoch Books
- Snyder, Sabrina (2022, January 26). Vanilla Pound Cake. Diakses di <https://dinnerthendessert.com/pound-cake/> pada tanggal 29 Maret 2022
- Suas, M. (2009). *Advanced Bread and Pastry First Edition*. Delmar: Cengage Learning.
- Sullivan, K. (2013). *Step-By-Step Cake Decorating : Hundreds of ideas , techniques , and projects for creative cake designers*. United States: DK Publishing.