

DEKORASI KUE BERTEMA *FINDING NEMO*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

HUSNI FADILAH
Nomor Induk : 201923574

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITY

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA FINDING NEMO

NAMA : HUSNI FADILAH
NIM : 201923574
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I



MADE CITRA YUNIASTUTI, SE.,M.

NIP: 19820603 200902 2 005

Pembimbing II



BAMBANG SAPTO UTOMO, S.ST.PAR.,MM

NIP. 196304041994031001

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

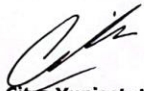
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

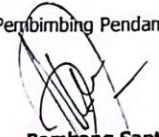
DEKORASI KUE BERTEMA *FINDING NEMO*

NAMA : HUSNI FADILAH
NIM : 201923574
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

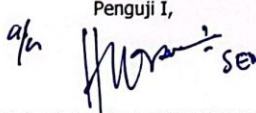
Pembimbing Utama,


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

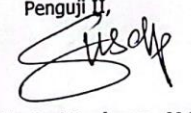
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


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

Bandung, 21 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 : HUSNI FADILAH
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/21 FEBRUARI 2001
NIM : 201923574
Program Studi : MANAJEMENT PATISERI
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"DEKORASI KUE BERTEMA FINDING NEMO"
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 PoliteknikPariwisata 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 PariwisataNHI 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,


: Husni Fadilah

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat semua rahmat serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir yang berjudul ***“DEKORASI KUE BERTEMA FINDING NEMO”***.

Penulisan Tugas Akhir ini diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata sebagai salah satu syarat untuk menempuh studi pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu serta dukungan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, yakni kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Gultom, S.Sos.,M. SC., selaku Direktur 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 Maulana, M.pd,CHE, selaku ketua jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M, SC., selaku ketua Program studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Made Citra Yuniastutu, S,E.,M.M, selaku pembimbing I saya yang telah memberikan banyak ilmu, pengarahan, dan saran dalam pembuatan Tugas Akhir ini
6. Bapa Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia membantu dan membimbing kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini
7. Seluruh dosen dan staff pengajar, khususnya pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua orang tua, keluarga besar penulis yang selalu memberikan doa serta dukungan kepada penulis

9. Seluruh mahasiswa-mahasiswi Program Studi Manajemen Patiseri angkatan 2019 Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas dukungan dan perjuangan bersama selama penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyampaikan bahwa masih banyak kekurangan dari Tugas Akhir ini, baik dari materi maupun terkait penyajiannya, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata penulis mengharapkan dengan adanya Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi Para pembaca.

Bandung, 16 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
B. Usulan produk.....	6
C. Desain produk	6
1. Tema produk.....	6
2. Jenis produk.....	7
3. Konsep produk.....	7
D. Sketsa produk.....	8
E. Tinjauan produk	15
1. <i>Standard recipe</i>	15
2. <i>Purchase order</i>	21
3. Kebutuhan alat	25
4. <i>Selling price</i>	28
5. Pelaksana kegiatan	32
BAB II	33
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	33
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	33
B. Pelaksanaan latihan presentasi produk.....	37
C. Kendala dan hambatan.....	46
BAB III.....	47
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	47
A. Persiapan	47
1. Persiapan Pelaksanaan Presentasi Produk.....	47
2. <i>Time table</i> kegiatan presentasi produk.....	48

B. Pelaksanaan kegiatan presentasi produk	49
C. Evaluasi.....	56
BAB IV	58
KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	60
BIODATA PENULIS.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 <i>RECIPE BUTTER CAKE</i>	16
Tabel 1.2 <i>RECIPE</i> DEKORASI KUE BERTEMA <i>FINDING NEMO</i>	18
Tabel 1.3 <i>BUTTER CAKE PURCHASE ORDER</i>	22
Tabel 1.4 <i>DUMMY PURCHASE ORDER</i>	24
Tabel 1.5 DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA DALAM PROSES PEMBUATAN	25
Tabel 1.6 <i>BUTTER SELLING PRICE</i>	28
Tabel 1.7 <i>DUMMY SELLING PRICE</i>	30
Tabel 2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	33
Tabel 2.2 PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	34
Tabel 2.3 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK	36
Tabel 2.4 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	37
Tabel 3.1 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	49
Tabel 3.2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 DIAGRAM PERBANDINGAN <i>TREND</i>	4
Gambar 1.2 DIAGRAM PERBANDINGAN <i>TREND</i>	4
Gambar 1.3 KARAKTER FILM <i>FINDING NEMO</i>	7
Gambar 1.4 SKETSA DEKORASI KUE	10
Gambar 1.5 <i>FIGURE NEMO</i>	10
Gambar 1.6 TANAMAN LAUT BERWARNA MERAH.....	11
Gambar 1.7 GELEMBUNG	12
Gambar 1.8 BATU KARANG.....	13
Gambar 1.9 TANAMAN RUMPUT LAUT	13
Gambar 1.10 TANAMAN LAUT HIJAU.....	14
Gambar 1.11 KARANG LAUT.....	15

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Diakses tanggal 25 Maret 2022
- Fridayani, nine. 2020. Sejarah dan Fakta *Cake* Ulang Tahun, Konon Terinspirasi Orang Yunani Kuno. Diakses 10 april 2022
<https://www.kompas.com/food/read/2020/09/17/111100875/sejarah-dan-fakta-cake-ulang-tahun-konon-terinspirasi-orang-yunani-kuno?page=all>.
- Garret, Toba. 2010. *A Professional Approach Wedding Cake Art And Design*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Diakses tanggal 25 Maret 2022
- Hico. (Tanpa Tahun). 10 Arti Warna dalam Psikologi Warna, Terpopuler Menurut para Ahli. Diakses tanggal 26 Maret 2022, dari <https://goodminds.id/arti-warna/>
- Pastrynbakery. 2018. Teknik menghias *cake* dengan *Fondant*. Diakses tanggal 2 april 2022 <https://www.pastrynbakery.com/artikel/art-decco/1008-teknik-menghias-cake-dengan-Fondant>
- Smartpluspro. 2018. Mengenal lebih dalam tentang *cake* decorating. Diakses tanggal 30 maret 2022, dari <https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration>
- siti Hamidah & Sutriyanti Purwati. (2009). *Bahan Ajaran Patiseri*. Yogyakarta : Universitas Negri Yogyakarta.
- Trends, google. 2022. Diakses bulan juni 2022
<https://trends.google.co.id/trends/explore?geo=ID&q=%2Fm%2F01jrbb%2Fg%2F11jrjchnbg>
- Trezise, E. M. 2016. *Cake Decorating Step By Step* Untuk Pemula dan Menengah. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wilton. 2013. *Butter Cake* Recipe. Diakses tanggal 20 maret 2022, dari <https://www.wilton.com/butter-cake/WLRECIP-17.htm>