

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan Studi Pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :

JILAN RANA ANJANI

Nomor Induk : 201923604

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI

NAMA : JILAN RANA ANJANI
NIM : 201923604
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST. Par., M.M.
NIP: 19590713 199103 1 001

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI

NAMA : JILAN RANA ANJANI
NIM : 201923604
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



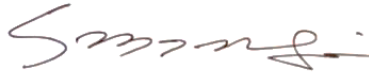
Made Citra Yuniastuti, SE., M.M.
NIP 19820603 200902 2 005

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST. Par., M.M.
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji I,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP 19860405 201101 2 008

Penguji II,



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

Bandung, 30 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : JILAN RANA ANJANI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 26 DESEMBER 1999
NIM : 201923604
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~ yang berjudul:

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI

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, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



JILAN RANA ANJANI
NIM. 201923604

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, juga atas dorongan dari berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu.

Tugas Akhir yang berjudul “**DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI**” ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan proses pembelajaran pada Program Diploma III jurusan Hospitaliti, Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari akan kekurangan yang ada. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan memberikan saran juga dorongan dalam mewujudkan Tugas Akhir ini. Penulis sampaikan kepada yang terhormat :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M selaku dosen pembimbing I yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., M.M. selaku dosen pembimbing II yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Seluruh Dosen dan Staff beserta jajarannya di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mendidik dan memberi ilmu kepada penulis.
7. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan doa, motivasi serta materi kepada penulis.
8. Kakak penulis yang selalu memberikan bantuan, saran dan motivasi kepada penulis.
9. Chaidar Abdul Malik, Allyfa Nadira Hernawan dan Ailyn Amelia Natasya yang selalu memberikan saran, hiburan dan semangat kepada penulis.
10. Seluruh teman-teman MPI 6B selaku teman seperjuangan penulis.

Penulis menyadari dalam Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Penulis meminta maaf bila terdapat kesalahan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Maka dari itu, penulis memohon kritik juga saran dalam memperbaiki dan menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi pembacanya.

Bandung, Juli 2022

Jilan Rana Anjani

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	I
PERNYATAAN MAHASISWA	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	VI
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR	X
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	3
C. Tinjauan Produk	5
1. Tema Produk	5
2. Jenis Produk	19
3. Desain Produk	20
4. <i>Standard Recipe</i>	26
5. Kebutuhan Peralatan	57
6. <i>Purchase Order</i>	62
7. <i>Recipe Costing</i>	66
8. <i>Selling Price</i>	69
D. Pelaksanaan Kegiatan	71
BAB II	73
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	73
A. Rencana Kegiatan Latihan Pembuatan Produk Tugas Akhir	73
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	76
C. Kendala dan Hambatan	96
BAB III	98
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	98
A. Persiapan	98
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	99
C. Evaluasi	104

BAB IV	107
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	107
A. Simpulan	107
B. Rekomendasi.....	108
DAFTAR PUSTAKA	109
BIODATA PRIBADI.....	111

DAFTAR TABEL

TABEL 1. KETERANGAN DEKORASI KUE.....	21
TABEL 2. STANDAR RESEP <i>VANILLA BUTTER CAKE</i>	27
TABEL 3. STANDAR RESEP <i>WHITE CHOCOLATE GANACHE</i>.....	29
TABEL 4. STANDAR RESEP <i>RICE CRISPY (FILLING)</i>	30
TABEL 5. STANDAR RESEP <i>CAKE DECORATION</i> BERTEMAKAN SUSHI DENGAN <i>DUMMY</i>	31
TABEL 6. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>NIGIRI SUSHI</i>.....	36
TABEL 7. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>FUTOMAKI SUSHI</i>.....	37
TABEL 8. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>HOSOMAKI SUSHI WITH CUCUMBER</i>	40
TABEL 9 . STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>GUNKAN MAKI SUSHI WITH SALMON ROE</i>	43
TABEL 10. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>TAMAGO SUSHI</i>.....	45
TABEL 11. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>HOSOMAKI SUSHI WITH SALMON</i>	47
TABEL 12. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>GUNKAN MAKI SUSHI WITH SALMON</i>	49
TABEL 13. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>WASABI</i>.....	51
TABEL 14. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>GARI</i>	52
TABEL 15. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>SOY SAUCE</i>	53
TABEL 16. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>SUMPIT</i>	54
TABEL 17. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>WOODEN PLATE</i>	55
TABEL 18. STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>LETTUCE</i>.....	56
TABEL 19. PERALATAN DAN KEGUNAANNYA.....	57
TABEL 20. <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	62
TABEL 21. <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	64
TABEL 22. <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	66
TABEL 23. <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	68
TABEL 24. <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	70
TABEL 25. <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	71
TABEL 26. PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI.....	73
TABEL 27. RENCANA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	75
TABEL 28. PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	76

TABEL 29. DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	
.....	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Buffet Sushi</i>	6
Gambar 2. <i>Nigiri Sushi</i>	7
Gambar 3. <i>Tamago Sushi</i>	8
Gambar 4. <i>Gunkan Maki Sushi 1</i>	9
Gambar 5. <i>Gunkan Maki Sushi 2</i>	10
Gambar 6. <i>Hosomaki Sushi 1</i>	12
Gambar 7. <i>Hosomaki Sushi 2</i>	12
Gambar 8. <i>Futomaki Sushi</i>	14
Gambar 9. <i>Gari</i>	15
Gambar 10. <i>Wasabi</i>	15
Gambar 11. <i>Soy Sauce</i>	16
Gambar 12. <i>Lettuce</i>	17
Gambar 13. <i>Sumpit</i>	17
Gambar 14. <i>Wooden Plate</i>	18
Gambar 15. <i>Sketsa Dekorasi Kue Bertemakan Sushi Tampak Depan</i>	20
Gambar 16. <i>Sketsa Dekorasi Kue Bertemakan Sushi Tampak Belakang</i>	22

DAFTAR PUSTAKA

- Barber, Kimiko dan Hiroki Takemura. 2017. *Sushi: Taste and Technique*. Dorling Kindersley.
- Breiland, Mette S. Wesmajervi, Marie Cooper dan Hilde Herland. 2011. *Viability of Listeria Monocytogenes in an Experimental Model of Nigiri Sushi of Halibut (*Hippoglossus Hippoglossus*) and Salmon (*Salmon Salar*)*. Norway: Nofima.
- Brown, Amy C. 2014. *Understanding Food Principles & Preparing*. United States of America: Cengage Learning.
- Garret, T. 2012. *Professional Cake Decoration*. New Jersey: John Willey & Sons.
- LoCicero, Joe. 2007. *Cake Decoration For Dummies*. Canada: Wiley Publishing, Inc.
- Miller, dkk. 2002. *Food and Beverage Cost Control*. Edisi Kedua. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Mouritsen, Ole G. 2009. *Sushi: Food for The Eye, The Body & The Soul*. New York: Springer.
- Nose, Yasunobu. 2002. *Japanese Feast with Their Eyes*. Tokyo: Asahiya Shuppan.
- Rath, Eric C. 2021. *Oishii: The History of Sushi*. London: Reaction Book.
- Setsu, Broderick dan Willamarie Moore. 2010. *Japanese Traditions: Rice Cakes, Cherry Blossoms, and Matsuri: A Year of Seasonal Japanese Festivities*. Vermont: Turtle Publishing.

Yoshino, Masuo. 1990. *Sushi: The Delicate Flavor of Japan*. Japan Publications
Trading.