

***DEAD DOUGH ART BERTEMA TOKOH  
PEWAYANGAN ARJUNA***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat

Dalam menyelesaikan

Program Diploma III



Oleh:

**KEZIA ANINDITA**

Nomor induk: 201923578

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

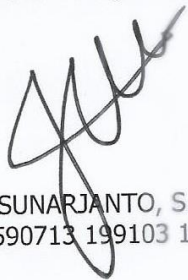
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

### **DEAD DOUGH ART** BERTEMA TOKOH PEWAYANGAN ARJUNA

NAMA : KEZIA ANINDITA  
NIM : 201923578  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



DJAUHAR ARIFIN SUNARJANTO, S.ST. PAR.,M.M.  
NIP. 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



SELVI NOVIANTI, S.ST. PAR., M.SC.  
NIP : 19851111 201101 2 017

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.**

NIP : 19730723 199503 2 001



**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

Jalan Dr. Setiabudi No. 186 Bandung 40141  
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Laman www.stp-bandung.ac.id



**LEMBAR PENGESAHAN**

**DEAD DOUGH ART BERTEMA TOKOH PEWAYANGAN ARJUNA**

NAMA : Kezia Anindita  
NIM : 201923578  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 30 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 : KEZIA ANINDITA  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 1 SEPTEMBER 2000  
NIM : 201923578  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**DEAD DOUGH ART BERTEMA TOKOH PEWAYANGAN ARJUNA**  
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,



Kezia Anindita  
NIM: 201923578

## KATA PENGANTAR

Segala pujian serta rasa syukur yang berlimpah dipanjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa, karena karunia-Nya yang telah dilimpahkan berupa kesehatan dan kesempatan bagi penulis sehingga tugas akhir yang berjudul “*DEAD DOUGH ART* BERTEMA TOKOH PEWAYANGAN ARJUNA” ini dapat diselesaikan dengan lancar sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Tugas akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu dari beberapa syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Jurusan Perhotelan, Program Studi Manajemen Patiseri, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama penyusunan tugas akhir ini, banyak pihak yang telah membantu dalam segala hal dan memberi dorongan sehingga tugas akhir ini dapat selesai tepat waktu. Maka dari itu, dengan kesempatan ini, ucapan terima kasih dihaturkan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, M.M. Par., CHM., CHRMP. selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung sekaligus dosen pembimbing II yang telah membantu dalam menyusun tugas akhir ini.
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., M.M. selaku dosen pembimbing I, dan wali kelas MPI 6A yang telah membantu dalam menyusun tugas akhir ini.
6. Para dosen dan staf Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Bapak Muljadi Widjaja, Ibu Lani Setiawati, dan Yodha Pratama selaku Ayah, Ibu, dan Kakak penulis yang selalu membantu dan mendukung.
8. Kawan-kawan MPI 6A yang telah berjuang bersama dan mendukung satu sama lain.
9. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari sempurna karena pengalaman, waktu, dan pengetahuan yang terbatas. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan demi memperbaiki tugas di masa yang akan datang.

Dan akhir kata, penulis berharap agar tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua orang yang membacanya.

Bandung, 14 Maret 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	5
C. Tinjauan Produk.....	10
D. Waktu dan Lokasi Kegiatan.....	23
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	24
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	24
B. Proses Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk.....	27
C. Hambatan Saat Proses Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk.....	35
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	36
A. Persiapan.....	36
B. Pelasanaan Presentasi Produk.....	37
C. Evaluasi Oleh Penguji.....	48
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	49
A. Simpulan.....	49

B. Rekomendasi.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51
BIODATA.....	54



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP <i>DEAD DOUGH</i> . . . . .	11
TABEL 2 PROSEDUR PEMBUATAN <i>DEAD DOUGH ART</i> BERTEMA TOKOH PEWAYANGAN ARJUNA. . . . .	12
TABEL 3 PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN <i>DEAD DOUGH ART</i> BERTEMA TOKOH PEWAYANGAN ARJUNA. . . . .	15
TABEL 4 <i>PURCHASE LIST</i> . . . . .	21
TABEL 5 <i>RECIPE COSTING</i> . . . . .	22
TABEL 6 <i>SELLING PRICE</i> . . . . .	23
TABEL 7 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK. . . . .	25
TABEL 8 <i>TIMETABLE</i> . . . . .	26
TABEL 9 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK. . . . .	28
TABEL 10 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK <i>DEAD DOUGH ART</i> BERTEMA TOKOH PEWAYANGAN ARJUNA. . . . .	37

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 CONTOH MODEL <i>DEAD DOUGH ART</i> .....	7
GAMBAR 2 DESAIN PRODUK.....	8
GAMBAR 3 PENAMPILAN <i>DEAD DOUGH ART</i> BERTEMA TOKOH PEWAYANGAN ARJUNA DARI BERBAGAI SISI.....	10

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, Risa Panti. 2021. *Preservasi Makanan Lokal*. Depok: Rajawali Pers.
- Cambridge Dictionary. 2022. *Showpiece*. Diakses 30 Maret 2022, dari <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/showpiece>
- Cultural Affairs Bureau. (Tanpa Tahun). *Dough Sculpture*. Diakses 15 Maret 2022, dari <https://www.culturalheritage.mo/en/detail/2788/1>
- Dharmaputra, Urip. 2022. *Ensiklopedia Mahabharata (Adi Parva)*. Bogor: Guepedia.
- Dittmer, Paul R dan J. Desmond Keefe. 2009. *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. Hoboken. John Wiley & Sons, Inc.
- Holmes, Martin dkk. (Tanpa Tahun). *Wayang Indonesia*. Diakses 23 April 2022, dari <https://web.uvic.ca/hrd/indonesian/unit13/way1.htm#:~:text=Apa%20perbedaan%20antara%20wayang%20kulit,golek%20hanya%20berdasarkan%20cerita%20Ramayana>
- Indriana, Anisa. 2017. *Display dan Showpiece*. Diakses 7 April 2022, dari <https://www.scribd.com/document/367734790/Display-Dan-Show-Piece>
- Ko, Sangjin. 2012. *Rahasia Membuat Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami*. Yogyakarta: IndonesiaTera.

- Luthfi, Tristy Firlyanie. 2021. *Bread Clay*. [PowerPoint slides]. Diambil dari <https://bit.ly/materibreadclay>
- Melati, Sella. 2021. *Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan*. Diakses 3 April 2022, dari <https://www.linovhr.com/work-plan/#:~:text=Work%20plan%20adalah%20dokumen%20tertulis,progress%20berdasarkan%20kemajuan%20saat%20ini>
- Mid Solusi Nusantara. 2022. *Memahami Pentingnya Food Cost Dalam Bisnis Restoran*. Diakses 1 April 2022, dari [https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/#:~:text=Biaya%20Resep%20\(Recipe%20Cost\)%3A,total%20penjualan%20semua%20set%20menu](https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/#:~:text=Biaya%20Resep%20(Recipe%20Cost)%3A,total%20penjualan%20semua%20set%20menu)
- Moncel, Beth. 2020. *How to Calculate Recipe Cost*. Diakses 1 April 2022, dari <https://www.budgetbytes.com/how-to-calculate-recipe-costs/>
- Monica. 2007. *Kreasi Cantik dari Clay*. Ciganjur: Kawan Pustaka.
- Nimpuno, Diah. 2019. *Roti Buatan Rumah Klasik & Kekinian*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Riantiarno, Nano. 2016. *Mahabarata Jawa*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Rina, Ratna Cahya dkk. 2017. *Keanekaragaman Visualisasi Tokoh Arjuna dalam Media*. Paper.
- Rusliana, Iyus. 2022. *Wayang Wong Priangan*. Bandung: Kiblat Buku Utama.
- Sage Business Cloud Accounting. 2022. *The Purchase List*. Diakses 30 Maret 2022, dari <https://help.accounting.sage.com/en->

[gb/accounting/purchases/extra-the-purchases-list.html#:~:text=The%20Purchases%20list%20is%20a,Purchases%20list%2C%20go%20to%20Purchases](http://gb/accounting/purchases/extra-the-purchases-list.html#:~:text=The%20Purchases%20list%20is%20a,Purchases%20list%2C%20go%20to%20Purchases)

Santoso, Agus. 2014. *Arjunawiwaha Sebuah Epik Karya Mpu Kanwa*.

Cianjur: Wiraraja Press.

Sidwell, Peter. 2011. *Simply Good Bread*. London: Simon & Schuster UK.

Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zenius. 2022. *Timetable*. Diakses 3 Maret 2022, dari

<https://www.zenius.net/prologmateri/bahasa-inggris/a/515/timetable>