

***WEDDING CAKE BERTEMA
BUTTERFLY GARDEN***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Studi

Program Diploma III



Disusun oleh :

NABILA BUNGA NURUL FITRI

Nomor Induk : 201923581

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nabila Bunga Nurul Fitri
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 29 Desember 2000
NIM : 201923581
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"Wedding Cake Bertema Butterfly Garden"** 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, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Nabila Bunga Nurul Fitri

NIM 201923581

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

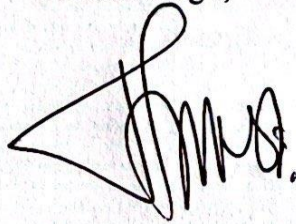
BUTTERFLY GARDEN THEMED WEDDING CAKE

NAMA : NABILA BUNGA NURUL FITRI

NIM : 201923581

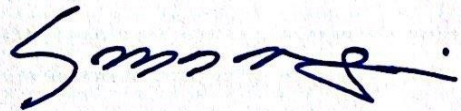
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M. Par.
NIP : 19861226 201101 2 012

Pembimbing II,



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

Bandung, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., MM. Par., CHM.

NIP : 19730723 199503 2 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT, karena rahmat dan karunia-Nya yang membantu penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “*Wedding Cake Bertema Butterfly Garden*” yang merupakan salah satu syarat kelulusan untuk program diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada penyusunan Tugas Akhir ini, terdapat banyak orang-orang yang terlibat dalam memberikan bantuan dan dukungan untuk penulis. Maka dari itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., MM. Par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik & Kemahasiswaan.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos. M.Pd., CHE, Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc, CHE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M. Par. Selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan untuk penulis.
6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc., CHE. Selaku Pembimbing II yan telah memberikan bimbingan dan arahan untuk penulis.

7. Kedua Orang tua penulis yang telah memberi dukungan kepada penulis secara moral dan material dari awal hingga akhir penyusunan Tugas Akhir.
8. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Carolus Tri Setiaji selaku teman baik penulis yang membantu merancang presentasi produk penulis.
10. Mahasiswa-Mahasiswi di kelas MPI 6A yang selalu memberikan dukungan serta bantuan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
11. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu oleh penulis.

Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi manfaat dan inspirasi bagi para pembacanya. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu penulis memohon maaf dan menerima semua kritik serta saran yang membangun untuk pengembangan Tugas Akhir ini.

Bandung, Juli 2022

Nabila Bunga Nurul Fitri

NIM : 201923581

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	8
1. Tema.....	8
2. Bentuk dan Ukuran Produk	9
3. Dekorasi Produk	9
C. Tinjauan Produk.....	13
1. Resep	13
2. Peralatan	18
3. <i>Purchase Order</i>	24
4. <i>Recipe Costing</i>	25
5. <i>Selling Price</i>	26
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	28
BAB II	29
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	29
A. Persiapan Rencana Persentasi Produk.....	29
1. Perencanaan Kegiatan Latihan Produk.....	29
2. <i>Time Table</i>	31
B. Pelaksanaan Pelatihan Produk.....	32
C. Kendala dan Hambatan.....	53
BAB III	52
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	52
A. Persiapan/ Mice en Place.....	53
B. Pelaksanaan/Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	54
C. Evaluasi / Hasil masukan dari Tim	
Penguji.....	60

BAB IV.....	62
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	53
BIODATA PENULIS.....	54

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 INSPIRASI GAMBAR.....	11
TABEL 1.2 GUMPASTE.....	12
TABEL 1.3 ROLLED FONDANT	16
TABEL 1.4 RESEP BUTTERCAKE	16
TABEL 1.5 DAFTAR PERALATAN.....	18
TABEL 1.6 PURCHASE ORDER	24
TABEL 1.7 RECIPE COSTING WEDDING CAKE DENGAN DUMMY	25
TABEL 1.8 RECIPE COSTING WEDDING CAKE DENGAN BUTTERCAKE.....	26
TABEL 1.9 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY	27
TABEL 1.10 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTERCAKE	28
TABEL 2.1 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK.....	29
TABEL 2.2 TIME TABLE PERSENTASI PRODUK.....	31
TABEL 2.3 LATIHAN PEMBUATAN BUTTERFLY GARDEN WEDDING CAKE.....	32
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PERSIAPAN PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	52
TABEL 3.2 DOKUMENTASI KEGIATAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	53
TABEL 3.3 DOKUMENTASI KEGIATAN EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	60

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 DESAIN PRODUK.....	12
GAMBAR 3.1 HASIL KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	61

DAFTAR PUSTAKA

- Astashkina, A. (n.d.). *Wafer Paper vs Rice Paper*. Retrieved from Astashkina Cakes: <https://astashkinacakes.com/wafer-paper-vs-rice-paper>
- Cara Menghitung Harga Penjualan Makanan dan Minuman (Food Costing) Yang Benar*. (2019). Retrieved from Indorich Expo: <https://indorichexpo.com/cara-menghitung-harga-penjualan-makanan-dan-minuman>
- Eka, & Odi. (2010, May 20). *Sugar Paste*. Retrieved from detikFood: <https://food.detik.com/cooking-tips/d-1360644/sugar-paste>,
- Garret, T. (2012). *Professional Cake Decorating Second Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Glassberg, J. (2001). *Butterflies through Binoculars The West*. New York: Oxford University Press.
- Kamus versi online/daring (dalam jaringan)*. (n.d.) Retrived from Kamus Besar Bahasa Indonesia: <https://kbbi.web.id/taman>
- Merna. (2022). 5 Filosofi Kupu-kupu, Salah Satunya Mengajarkan tentang Proses Perjuangan Hidup yang Tidak Instan. Retrived from Orami.co.id: <https://orami.co.id/magazine/filosofi-kupu-kupu#:~:text=Kupu%2Dkupu%20Melambangkan%20Perasaan%20Cinta%20yang,kalau%20cinta%20memang%20terlihat%20indah>

Pratiwi, R. S. (2021, Juni 27). *Mengerti 5 Arti warna Hijau dalam Psikologi dan Kehidupan*. Retrieved from Kompas.com: <https://lifestyle.kompas.com>

Rankin, S. (2020). *Food Cost Formula : How to Calculate Food Cost Percentage*. Retrieved from Lightspeed: <https://lightspeedhq.com/>

Smits, W. (2020). *History of Wafer Paper*. Retrieved from WaferPaper.com: <https://waferpaper.com/blog/wafer-paper/history-of-wafer-paper>

Spencer, A., & Rippington, N. (2020). *Maths & English For Hospitality and Catering*.

The Culinary Institute of America. (2009). *Baking and Pastry : Mastering The Art and Craft*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.