

**PENGGUNAAN *RICE PAPER* DAN *ROLLED FONDANT* PADA PEMBUATAN DEKORASI KUE  
ULANG TAHUN BERTEMAKAN *BARNARD'S LOOP***

**TUGAS AKHIR**

Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh

Studi Pada Program Diploma III



Oleh :

Netanya Jessica Athalia Tahir

Nomor Induk Mahasiswa : 201923609

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

## LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PENGUNAAN *RICE PAPER* DAN *ROLLED FONDANT* PADA PEMBUATAN  
DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *BARNARD'S LOOP*

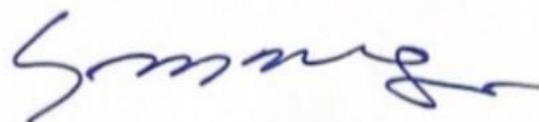
NAMA: Netanya Jessica Athalia Tahir  
NIM: 201923609  
PROGRAM STUDI: Manajemen Patiseri

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Bandung, Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan

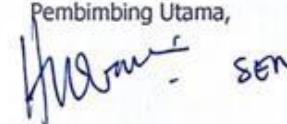
Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMP  
NIP. 19730723 199503 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

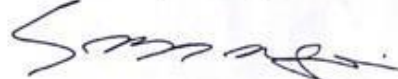
**PENGUNAAN RICE PAPER DAN ROLLED FONDANT PADA PEMBUATAN DEKORASI KUE  
ULANG TAUN BERTEMAKAN BARNARD'S LOOP**

NAMA : Netanya Jessica Athalia Tahir  
NIM : 201923609  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

d/n Pembimbing Utama,  



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST., Par., M.M.Par.  
NIP. 19861226 201101 2 01

Pembimbing Pendamping,




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

Penguji I,



Selvi Novianti, SST.Par., M.M.Par.  
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji II,



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

Bandung, 16 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 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 : Netanya Jessica Athalia Tahir  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 22 Februari 2001  
NIM : 201923609  
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

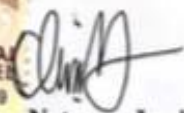
**PENGGUNAAN *RICE PAPER* DAN *ROLLED FONDANT* PADA PEMBUATAN  
DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *BARNARD'S LOOP***

- 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 Poltekpar NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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.

Jakarta, Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



  
**Netanya Jessica Athalia Tahir**

NIM 201923609

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "PENGUNAAN *RICE PAPER* DAN *ROLLED FONDANT* DALAM PEMBUATAN DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *BARNARD'S LOOP*" ini dengan baik dan benar. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu tahapan evaluasi akhir untuk memenuhi persyaratan penulisan Tugas Akhir semester 6. Laporan ini disusun berdasarkan data hasil observasi, eksperimen dan presentasi yang dilakukan oleh penulis. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan moril dan ilmu yang berarti dan bermanfaat sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas berkat-Nya yang telah diberikan.
2. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., MM.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah membantu dan membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.selaku dosen pembimbing II yang telah membantu dan membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan karyawan Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Orang tua penulis yang telah memberikan dukungan mental selama penulisan Tugas Akhir ini.
8. Shania Jemima selaku kakak kandung penulis yang telah memberikan dukungan mental dari awal penulisan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman penulis yang telah memberikan dukungan mental kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh pihak yang penulis tidak bisa sebutkan dalam Tugas Akhir.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan untuk perkembangan selanjutnya, sehingga penulisan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Penulis juga meminta maaf jika ada kesalahan dalam penyampaian kata. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat menambah pemahaman bagi para pembaca.

Jakarta, Juni 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>BAB I</b> .....	1
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	7
C. Tinjauan produk.....	9
1. Tema Produk.....	9
2. Jenis Produk .....	10
3. Usulan Resep .....	13
4. Kebutuhan Alat.....	28
5. Kebutuhan Bahan.....	32
6. <i>Costing</i> .....	
7. Perumusan Harga Jual.....	40
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	42
<b>BAB II</b> .....	43
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	43
A. Perencanaan Latihan Pelaksanaan Produk.....	43
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
C. Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	49

<b>BAB III .....</b>	<b>52</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>52</b>
A. Persiapan.....	52
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	52
C. Evaluasi .....	56
<b>BAB IV.....</b>	<b>57</b>
<b>SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>	<b>57</b>
A. Simpulan.....	57
B. Rekomendasi.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>51</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN HASIL TURNITIN.....</b>	<b>53</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE CAKE</i> .....	13
TABEL 1.2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> .....	17
TABEL 1.3 <i>STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BARNARD'S LOOP</i> .....	18
TABEL 1.4 KEBUTUHAN ALAT.....	27
TABEL 1.5 <i>PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR CHOCOLATE CAKE DAN GANACHE</i> .....	31
TABEL 1.6 <i>PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR DUMMY</i> .....	33
TABEL 1.7 <i>RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE</i> .....	35
TABEL 1.8 <i>RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR DUMMY</i> .....	37
TABEL 1.9 <i>SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACE</i> .....	39
TABEL 1.10 <i>SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR DUMMY</i> .....	39
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN PELAKSANAAN LATIHAN</i> .....	40
TABEL 2.2 <i>TIME TABLE PELAKSANAAN PRESENTASI</i> .....	43
TABEL 2.3 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	44
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	53

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 <i>BARNARD'S LOOP</i> .....	7
GAMBAR 1.2 DESAIN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>BARNARD'S LOOP</i> .....	9

## DAFTAR PUSTAKA

- Davidson, Alan. 2006. *Oxford Companion to Food*, [Oxford University Press:Oxford] 2nd edition (p. 311-312)
- Friberg, Bo dan Amy Kemp. 2002. *The Professional Pastry Chef*. Canada : John Wiley & Sons, Inc
- Gaylard, M. J. (1984), "*Detection of the H 142-alpha line from the Barnard Loop*", *Monthly Notices of the Royal Astronomical Society*,
- Hunter, Galctic. 2017. *The Astrophotographer's Guidebook: A Complete Guide to the Best Astrophotography Targets of the Year : CreateSpace Independent Publishing Platform; 1st edition.*
- Hyde, Margaret. 1989. *Rice Paper Flowers (Sugar Art Ideas): Slawson Communications.*
- LoCicero, Joe. 2017. *Cake Decorating for Dummies*. Canada : Wiley Publishing, Inc.
- Sarah Zhang. 2017. "*Blowing Out Birthday Candles Increases Cake Bacteria by 1,400 Percent: But it's okay, really!*". Majalah Atlantik.
- Shakman, Jeff. 2004. *Celebrate with Fondant!: Exciting, Colorful Cakes: Wilton Enterprise.*
- Wilson, B.A.; Dame, T.M.; Masheder, M.R.W.; Thaddeus, P. (2005). "*A uniform CO survey of the molecular clouds in Orion and Monoceros*". *Astronomy and Astrophysics*. 430 (2): 523–539.
- Wilton, 1997. *The Wilton Method of Cake Decorating Course 3 Fondant and Tiered Cakes:Wilton Enterprise.*

