

# **DEKORASI KUE DENGAN TEMA *HALLOWEEN***

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
dalam Menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III



Oleh :

**NURAMANY SYAHIDAH**

Nomor Induk : 201923582

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG  
2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**DEKORASI KUE DENGAN TEMA HALLOWEEN**

NAMA : NUR AMANY SYAHIDAH  
NIM : 201923582  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



**Made Citra Yuniastuti, SE., MM.**  
NIP. 19820603 200902 2 005

Bandung, .....

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. Setiabudhi No. 186 Bandung 40141  
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Laman [www.stp-bandung.ac.id](http://www.stp-bandung.ac.id)



## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE DENGAN TEMA HALLOWEEN

NAMA : NUR AMANY SYAHIDAH  
NIM : 201923582  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pedamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 5 September 2022

Mengetahui,

Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nur Amany Syahidah  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 26 Oktober 2001  
NIM : 201923582  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

### **DEKORASI KUE DENGAN TEMA HALLOWEEN**

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 STP 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 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 17 Juli 2022  
Yang membuat pernyataan,



**Nur Amany Syahidah**  
NIM. 201923582

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat pertolongan dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Dekorasi Kue Dengan Tema *Halloween*” ini dengan baik. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada pihak-pihak terkait yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc selaku Direktur 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 Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc, selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST. Par,M.M.Par selaku pembimbing I, yang sudah meluangkan waktunya untuk membimbing dan membantu penulis selama pengerjaan Tugas Akhir.

6. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M selaku pembimbing II, yang sudah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan saran dan dukungan kepada penulis selama pengerjaan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen di Politeknik Pariwisata Bandung, terutama Dosen Manajemen Patiseri yang sudah memberikan ilmu kepada penulis selama perkuliahan.
8. Keluarga penulis yang sudah mendampingi dan memberikan dukungan kepada penulis selama proses penulisan Tugas Akhir.
9. Teman- teman mahasiswa Manajemen Patiseri angkatan 2019, terutama teman kelas 6A yang saling berbagi semangat dan berjuang bersama selama penulisan Tugas Akhir ini.
10. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat disebutkan penulis satu persatu dalam segala bantuannya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis meminta maaf atas semua kekurangan pada Tugas Akhir ini. Kritik dan saran yang membangun akan sangat membantu dalam kemajuan penulisan Tugas Akhir di kemudian hari. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberi manfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, 17 Maret 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Desain Produk.....	8
C. Tinjauan Produk.....	14
<b>BAB II.....</b>	<b>40</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....</b>	<b>40</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	40
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	41
C. Time Table.....	60
D. Kendala atau Hambatan.....	61
<b>BAB III.....</b>	<b>63</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>63</b>
A. Persiapan.....	63
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	63
C. Evaluasi.....	68
<b>BAB IV.....</b>	<b>69</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>69</b>
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran.....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>71</b>

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1.1</b>	<b><i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Cake</i>.....</b>	<b>15</b>
<b>TABEL 1.2</b>	<b><i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>.....</b>	<b>16</b>
<b>TABEL 1.3</b>	<b><i>Standard Recipe Devil Cake</i>.....</b>	<b>18</b>
<b>TABEL 1.4</b>	<b><i>Standard Recipe Chocolate Ganache</i>.....</b>	<b>19</b>
<b>TABEL 1.5</b>	<b><i>Standard Recipe</i> Pembuatan Dekorasi Kue dengan <i>Dummy</i>.....</b>	<b>20</b>
<b>TABEL 1.6</b>	<b>Daftar Peralatan yang Digunakan.....</b>	<b>35</b>
<b>TABEL 1.7</b>	<b>Perumusan <i>Selling Price</i> Berbahan Dasar <i>Cake</i>.....</b>	<b>38</b>
<b>TABEL 1.8</b>	<b>Perumusan <i>Selling Price</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>.....</b>	<b>39</b>
<b>TABEL 2.1</b>	<b><i>Working Plan</i> Kegiatan Latihan.....</b>	<b>40</b>
<b>TABEL 2.2</b>	<b>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....</b>	<b>42</b>
<b>TABEL 2.3</b>	<b><i>Time Table</i>.....</b>	<b>61</b>
<b>TABEL 3.1</b>	<b>Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....</b>	<b>65</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1.1 Pemakaman.....</b>	<b>3</b>
<b>GAMBAR 1.2 Jaring Laba-Laba.....</b>	<b>4</b>
<b>GAMBAR 1.3 Boneka <i>Voodoo</i>.....</b>	<b>5</b>
<b>GAMBAR 1.4 <i>Trick or Treat</i>.....</b>	<b>6</b>
<b>GAMBAR 1.5 <i>Swiss-Belresort Dago Heritage</i>.....</b>	<b>7</b>
<b>GAMBAR 1.6 Marche Thamrin.....</b>	<b>7</b>
<b>GAMBAR 1.7 Desain Produk.....</b>	<b>8</b>
<b>GAMBAR 3.1 Dokumentasi Kegiatan Presentasi <i>Slideshow</i>.....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Azmanov, V. 2014. *Rice Krispy Treats In Cake Decorating*. Tersedia :  
<https://veenaazmanov.com/rice-krispy-treats-in-cake-decorating/> (diakses tanggal 9 April 2022)
- Beyer, C. 2019. *Are Voodoo Dolls Real?* Learn Religions. Tersedia :  
<https://www.learnreligions.com/are-voodoo-dolls-real-95807> (diakses tanggal 9 April 2022)
- Constable, C. (2021). *25 DIY Halloween Spider Web Project To Take On*.  
diys.com. Tersedia :  
<https://www.diys.com/cob-web-projects-for-halloween/> (diakses tanggal 9 April 2022)
- Garret, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. John Wiley and Sons, Inc.
- Irani, W. M. A. 2019. *Budaya Halloween Merambah ke Indonesia, Pakar Budaya : Tidak Perlu Khawatir Berlebihan*. Tersedia :  
<https://m.tribunnews.com/nasional/2019/10/31/budaya-halloween-merambah-ke-indonesia-pakar-budaya-tidak-perlu-khawatir-berlebihan?page=all>  
(diakses tanggal 12 Mei 2022)
- Jakarta Jive. 2021. *A Nightmare Halloween Dinner*. Tersedia :  
<https://www.jakartajive.com/2021/10/a-nightmare-halloween-dinner/>  
(diakses tanggal 14 Mei 2022)
- Kanuckel, A. 2021. *Why Do We Trick Or Treat?* Tersedia :  
<https://www.farmersalmanac.com/why-do-we-trick-or-treat-25565>  
(diakses tanggal 9 April 2022)

- Kendra. (2017, Agustus 16). *You Do Voodoo In New Orleans : The Historic Voodoo Museum*. Tersedia :  
<https://rustytraveltrunk.com/historic-voodoo-museum/> (diakses tanggal 9 April 2022)
- Morton, L. (2011). *The Halloween Encyclopedia*. McFarland & Company, Inc.
- Morton, L. (2012). *Trick or Treat : A History of Halloween*. Reaktion Books Ltd.
- Peters, C. (1991). *Colette's Cake The Art of Cake Decorating*. Little, Brown and Company.
- Plarre, F. 2014. *A History of Cake Decorating*. Tersedia :  
<https://www.fergusonplarre.com.au/blog/a-history-of-cake-decorating#:~:text=Cake%20decorating%20was%20rumoured%20to,cakes%20to%20people's%20dining%20tables>. (diakses tanggal 3 Maret 2022)
- Ravenwolf, S. (1999). *Halloween!* Llewellyn Publications.
- Rinsky, G., & Rinsky, L. H. (2009). *The Patry Che's Companion*. John Wiley and Sons, Inc.
- Shah, H. 2013. *Happy Halloween : Tips On Home Decoration 1*. Tersedia :  
<https://mydecorative.com/happy-halloween-tips-on-home-decoration-1/>  
(diakses tanggal 9 April 2022)
- Smith, A. 2016. *Spiders : A Web of Superstitions on Halloween*. Tersedia :  
<https://www.jcehrlich.com/blog/spiders-a-web-of-superstitions-on-halloween/> (diakses tanggal 1 April 2022)
- Sofiya, A. 2021. *Cake as A Symbol of Love*. Tersedia :  
<http://le-baker.com/cake-as-a-symbol-of-love> (diakses tanggal 31 Maret 2022)