

KUE PENGANTIN BERTEMAKAN GAYA *BOHEMIAN*

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam

Menempuh Ujian Akhir Pada Program Diploma III



Disusun Oleh :

RADEN TANYA NURUL DZIBA

No Induk: 201923583

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KUE PENGANTIN BERTEMAKAN GAYA BOHEMIAN

NAMA : RADEN TANYA NURUL DZIBA
NIM : 201923583
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 195901271986031001

Pembimbing II,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum
NIP. 195903231982031003

Cimahi, 21 Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

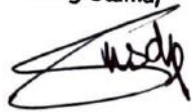
Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
KUE PENGANTIN BERTEMAKAN GAYA BOHEMIAN

NAMA : RADEN TANYA NURUL DZIBA
NIM : 201923583
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



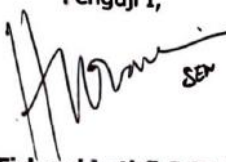
Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum
NIP. 19590323 198203 1 003

Penguji I,

afn
 SEX

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

Penguji II,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Anda Panggava L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Raden Tanya Nurul Dziba
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi/ 04 November 1999
NIM : 201923583
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. **Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi** yang berjudul:
“**KUE PENGANTIN BERTEMAKAN GAYA BOHEMIAN**” 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 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 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,



Raden Tanya Nurul Dziba
NIM 20192358

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim

Saya panjatkan puji dan syukur dengan ridho-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “**KUE PENGANTIN BERTEMAKAN GAYA BOHEMIAN**”. Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir program Diploma III Jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih pada berbagai pihak yang telah bersedia membantu di dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, yaitu yang terhormat:

1. Tuhan Yang Maha Esa
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom selaku Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah memberikan waktu dan tenaga nya untuk membimbing, membantu, serta memberi masukan maupun saran yang membangun kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir.
5. Bapak Erfin Roesfian, S. Sos., M.Hum. selaku Pembimbing 2 yang telah menyempatkan waktu nya untuk membimbing serta memberi masukan maupun dukungan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata Bandung yang telah memberikan ilmu serta waktu yang tidak ternilai dan dapat dibalas.
7. kedua orang tua penulis yang telah memberikan do'a serta dukungan penuh baik moril maupun materil, serta motivasi kepada penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Sahabat - Sahabat terdekat saya yang selalu memberikan dukungan moral kepada penulis maupun bantuan secara tidak langsung.
9. Seluruh teman-teman Pastry Biri-biri yang selalu bersama-sama dan memberi dukungan serta semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna maka dari itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran membangun demi perbaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, Semoga Tugas Akhir ini akan menjadi suatu kebanggaan dan kenangan bagi penulis apabila dapat berguna serta bermanfaat bagi pembaca.

Cimahi, 25 Agustus 2022



Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN MAHASISWA	iv
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	7
1. <i>Tier</i> Pertama (Dasar Kue)	8
2. <i>Tier</i> Kedua (Bagian Tengah Kue)	9
3. <i>Tier</i> Ketiga (Bagian Atas Kue)	10
4. <i>Cake Topper</i>	11
C. Tinjauan Produk	12
1. Standard Recipe	12
2. Purchase Order	41
3. Recipe Costing	47
4. Selling Price	52
5. Kebutuhan Alat	53
D. Pelaksanaan Kegiatan	62
1. Lokasi	62
2. Waktu	62
BAB II	63
A. Perencanaan Latihan Persentasi Produk	63
1. Working Plan	63
2. <i>Time Table</i>	65
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	66
C. Kendala Dalam Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	80
BAB III	81
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	81
A. Persiapan	81

B.	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	81
C.	Evaluasi	88
BAB IV	89
SIMPULAN DAN SARAN	89
A.	Simpulan.....	89
B.	Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA	90
DAFTAR LAMPIRAN	91

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>STANDARD RECIPE FRUIT CAKE</i>	13
Tabel 1. 2 <i>STANDARD RECIPE PASTRY CREAM</i> SEBAGAI <i>FILLING KUE</i> ..	15
Tabel 1. 3 <i>STANDARD RECIPE GANACHE</i> SEBAGAI <i>CRUMB COAT CAKE</i>	17
Tabel 1. 4 <i>STANDARD RECIPE GUMPASTE</i>	18
Tabel 1. 5 <i>STANDARD RECIPE PEWARNAAN GUMPASTE</i> DAN <i>FONDANT</i> DEKORASI KUE BERTEMAKAN GAYA <i>BOHEMIAN</i>	20
Tabel 1. 6 <i>STANDARD RECIPE KUE</i> DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i> (LANJUTAN)	24
Tabel 1. 7 <i>PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY</i>	42
Tabel 1. 8 <i>PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN KUE</i>	44
Tabel 1. 9 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI	47
Tabel 1. 10 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR KUE	49
Tabel 1. 11 RUMUSAN HARGA JUAL BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI.....	53
Tabel 1. 12 RUMUSAN HARGA JUAL BERBAHAN DASAR KUE.....	53
Tabel 1. 13 DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA	54
Tabel 2. 1 <i>WORKING PLAN</i>	63
Tabel 2. 2 <i>TIME TABLE</i>	65
Tabel 2. 3 DOKUMENTASI DAN PENJELASAN PEMBUATAN PRODUK	66
Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	82
Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	83

Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	84
Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	85
Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	86
Tabel 3. 1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Makrame.....	4
Gambar 1. 2 Desain Produk	7
Gambar 1. 3 Ornamen Makrame pada <i>tier</i> kedua.....	9
Gambar 1. 4 <i>Cake Topper</i>	11

DAFTAR PUSTAKA

- Berman, A. (2013, maret 25). Diambil kembali dari How Bohemians Got Their Name. <https://www.villagepreservation.org/2013/04/16/how-bohemians-got-their-name/>
- Christopher. (2020, November 13). Diambil kembali dari Rainbow Symbolism (8 meanings) - Pride, Hope and Dreams: <https://www.thesprucecrafts.com/what-is-macrame-4770893>.
- Dixie. (2018, December 17). Diambil kembali dari The Symbolism of the willow Tree. <https://willowplaceforwomen.com/symbolism-of-the-willow-tree/>
- Elegant wedding blog* (2021). *Top 8 Wedding Theme Trends Unveiled for 2020/2021*: <https://www.elegantweddinginvites.com/wedding-blog/top-8-wedding-theme-trends-unveiled-for-2020/>
- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- III, P. R. (2008). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls* . John Wiley & Sons.
- Jack E. Miller, D. K. (2001). *Food and Beverage Cost Control*. Wiley & Sons, Inc.
- Jonas, C. (2022, may 30). Retrieved from Bohemian Style: The Ultimate 2021 Guide and History: <https://www.thepearlsource.com/blog/bohemian-style-ultimate->

