

**DEKORASI KUE DENGAN TEMA *TOY STORY***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Dalam Menempuh Tugas Akhir  
Program Diploma III



**Disusun Oleh:**

**RULA AZZAHRA**

**NIM 201923584**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWASATA NHI BANDUNG  
BANDUNG  
2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

## TUGAS AKHIR

### DEKORASI KUE DENGAN TEMA *TOY STORY*

NAMA : Rula Azzahra

NIM : 201923584

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I

Pembimbing II



**Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.**

**Tristy Firlyani Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par.**

NIP. 19601202 198203 2 00 1

NIP. 198612262011012012

Bandung, 20 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

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE DENGAN TEMA *TOY STORY*

NAMA : Rula Azzahra  
NIM : 201923584  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

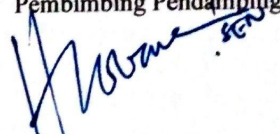
Pembimbing Utama,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.  
NIP. 19601202 198203 2 00 1

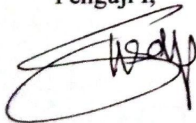
Pembimbing Pendamping,

dn



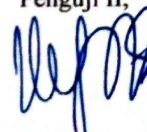
Tristy Firlayanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par.  
NIP. 198612262011012012

Penguji I,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.  
NIP. 19590127 198603 1 00 1

Penguji II,



R. Arti Sufianta, S.Sos., M.Pd.  
NIP. 19710626 199803 2 00 1

Bandung, 5 September 2022

Mengetahui,

Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Umni Kalsum, MM. Par., CHRMP.  
19730723 199503 2 00 1

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc  
NIP. 19710506 199803 1 00 1

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : RULA AZZAHRA  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 26 SEPTEMBER 2001  
NIM : 201923584  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul;  
"DEKORASI KUE DENGAN TEMA *TOY STORY*" ini 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 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, Juni 2022  
Yang membuat pernyataan



**RULA AZZAHRA**  
NIM: 201923584

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul “**DEKORASI KUE DENGAN TEMA *TOY STORY***”. Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan *Hospitality*, Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bimbingan serta bantuan - bantuan yang telah diberikan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan serta doa yang tulus kepada:

1. Bapak Andar Danova L.Goeltom S.Sos.,M.Sc selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. Er Umami Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr.Lien Maulina, S.Sos.,M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan banyak saran serta masukan.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par.,M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,MM.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan banyak saran serta masukan.
6. Seluruh dosen yang telah mendidik dan membagi ilmu untuk penulis selama masa studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Keluarga penulis, Bapak Sunaryadi dan Ibu Sri Haryani, serta kakak penulis, Bilqis Qumairi yang telah senantiasa memberikan dukungan doa, semangat, serta masukan selama proses penyusunan Tugas Akhir.

8. Teman-teman seperjuangan yang selalu menyemangati dalam penulisan Tugas Akhir terutama kepada Kelompok C dan *Pastry Biri-biri* MPI 6A, terimakasih untuk semangat dan kekompakannya selama tiga tahun ini.

Bandung, Juni 2022

**Rula Azzahra**

NIM: 201923584

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Desain Produk.....	5
1.2.2 Jenis Produk.....	8
1.2.3 Filosofi Produk.....	8
1.3 Tinjauan Produk.....	8
1.3.1 <i>Purchase Order</i> .....	8
1.3.2 <i>Standard Recipe</i> .....	14
1.3.3 <i>Recipe Costing</i> .....	32
1.3.4 <i>Selling Price</i> .....	37
1.4 Pelaksanaan Kegiatan.....	38
1.4.1 Lokasi.....	38
1.4.2 Waktu.....	38
BAB II.....	39
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	39
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	39
2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	42
2.2 Kendala Dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	65

BAB III.....	66
3.1 Persiapan.....	66
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	66
3.3 Evaluasi.....	68
BAB IV.....	70
SIMPULAN DAN SARAN.....	70
4.1 Simpulan.....	70
4.2 Saran.....	71
DAFTAR KEPUSTAKAAN.....	72
TURNITIN.....	74
BIODATA PENULIS.....	75



## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 <i>PURCHASE ORDER</i> UNTUK BAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	9
TABEL 1.2 <i>PURCHASE ORDER</i> UNTUK BAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	11
TABEL 1.3 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i> .....	14
TABEL 1.4 <i>STANDARD RECIPE GANACHE</i> .....	17
TABEL 1.5 <i>STANDARD RECIPE DUMMY</i> .....	19
TABEL 1.6 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.....	29
TABEL 1.7 <i>RECIPE COSTING</i> UNTUK BAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	33
TABEL 1.8 <i>RECIPE COSTING</i> UNTUK BAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	35
TABEL 1.9 <i>SELLING PRICE</i> UNTUK <i>DUMMY</i> .....	37
TABEL 1.10 <i>SELLING PRICE</i> UNTUK <i>BUTTER CAKE</i> .....	38
TABEL 2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	39
TABEL 2.2 PERENCANAAN WAKTU SAAT PRESENTASI PRODUK.....	41
TABEL 2.3 PROSES MELAPISI <i>TIER</i> PERTAMA DAN KEDUA.....	43
TABEL 2.4 PROSES MENCETAK POLA AWAN DAN RENDA BAWAH PADA <i>STYROFOAM</i> .....	45
TABEL 2.5 PROSES MEMBUAT DAN MELAPISI <i>TIER</i> KETIGA.....	46
TABEL 2.6 PROSES MEMBUAT FIGURIN MR.POTATO HEAD.....	49
TABEL 2.7 PROSES MEMBUAT FIGURIN MAINAN RUMAH BALOK DAN BOLA.....	51
TABEL 2.8 PROSES MEMBUAT TANGGA.....	53
TABEL 2.9 PROSES MEMBUAT FIGURIN HAM.....	54
TABEL 2.10 PROSES MEMBUAT FIGURIN SLINKY.....	56

TABEL 2.11 PROSES MEMBUAT UCAPAN “ <i>HAPPY BIRTHDAY</i> ” DENGAN MENGUNAKAN FONDANT.....	58
TABEL 2.12 PROSES MEMBUAT FIGURIN WOODY.....	59
TABEL 2.13 PROSES MEMBUAT FIGURIN BUZZ.....	62
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	62

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN.....	5
GAMBAR 1.2 SKETSA PRODUK TAMPAK BELAKANG.....	5
GAMBAR 2.1 HASIL AKHIR.....	64

## DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Anindita, K. (2022). *Apa Itu Purchase Order*. Hashmicro.  
<https://www.hashmicro.com/id/blog/apa-itu-purchase-order/>
- BC Cook Articulation Committee. (2015). *Basic Kitchen and Food Service Management*. Victoria, B.C.
- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. John Wiley & Sons, Inc.
- Hornby. (2010). *Oxford Advanced Learner's Dictionary* (8th ed.). Oxford University Press.
- Kinanti, M. (2015). *Dekorasi Kue: Jenis - Jenis Bahan Untuk Menghias Kue*. Unjkita.  
<https://unjkita.com/dekorasi-kue-jenis-jenis-bahan-untuk-menghias-kue/>
- Mantik, X. S. (2019). *COCO DIA DE LOS MUERTOS BIRTHDAY CAKE*.  
<http://repository.stp-bandung.ac.id/handle/123456789/538>
- Miller, J. E., Hayes, D. K., & Dopson, L. R. (2002). *Food and Beverage Cost Control* (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Olver, L. (2015). *About Cakes*. The Food Timeline.  
<https://www.foodtimeline.org/foodcakes.html>
- Paik, K. (2007). *To Infinity and Beyond! The Story of Pixar Animation Studios*. Disney Enterprises, Inc./Pixar Animation Studios.
- Peters, C. (1991). *Collete's Cakes, The Art Of Cake Decorating* (First ed.). Little, Brown and Company.
- Shier, P. (2013). *Cake Decorating Project, Unit 3 Reference Book & Activity Guide*. Saskatchewan.

Smithfield, B. (2016). *The History Of Celebrating Birthdays & Putting Candles On Cakes*. The Vintage News.

<https://www.thevintagenews.com/2016/11/30/the-history-of-celebrating-birthdays-and-putting-candles-on-cakes/?chrome=1>

Sullivan, K. (2013). *Step - By - Step Cake Decorating* (First American ed.). Peggy Vance.

Sullivan, K. (2016). *Cake Decorating*. DK Publishing.