

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *FLOWER*

BOUQUET

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III



DISUSUN OLEH :

Salma Nadhifa Djaswandini

Nomor Induk Mahasiswa : 201923612

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *FLOWER BOUQUET*

NAMA : Salma Nadhifa Djaswandini
NIM : 201923612
JURUSAN : Manajemen Patiseri
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Sandra Sanggramasari, SE., M.SC.

R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd

NIP: 19860405 201101 2 008

NIP: 19710626 199803 2 001

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *FLOWER BOUQUET*

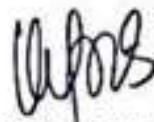
NAMA : Salma Nadhifa Djaswandini
NIM : 201923612
PROGRAM STUDI : Manajemen patiseri

Pembimbing Utama,



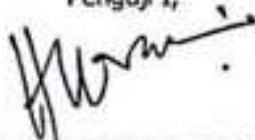
Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP: 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd
NIP: 19710626 199803 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 22 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP,
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 : Salma Nadhifa Djaswandini
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 9 Juli 2001
NIM : 201923612
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *FLOWER BOUQUET*

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 PariwisataNHI 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,


METERAI TEMPEL
04AJX871233599
Salma Nadhifa Djaswandini

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir presentasi prosuk berjudul “**DEKORASI KUE BERTEMAKAN *FLOWER BOUQUET***”

Tugas ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi penulis pada Program Diploma III Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama mengikuti pendidikan Proram Diploma III Manajemen Patiseri sampai dengan menyelesaikan tugas akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah mendukung, mendorong, membina, memberikan fasilitas, dan membimbing penulis dalam proses ini. Khususnya kepada :

1. Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M,Sc selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par, selaku kepala bagian administrasi akademik dan kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE, selaku Direktur Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI bandung
4. Ibu. Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc, selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE.,M. Sc. Selaku dosen pembimbing 1 yang telah membimbing penulis dalam pembuatan tugas akhir ini

6. Ibu Arti Sufianti, S,Sos., M.Pd, selaku Dosen pembimbing 2 yang telah membimbing penulis dalam pembuatan tugas akhir ini
7. Seluruh dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mendidik dan berbagi ilmu kepada penulis selama menempuh perkuliahan
8. Orang tua yang telah berkontribusi sepenuhnya, memberi motivasi, dukungan baik dari segi moril maupun materil serta do'a dan restunya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas ini.
9. Teman-teman seperjuangan penulis semasa berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung selama 3 tahun
10. Seluruh Pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu dalam proses pengerjaan tugas *akhir ini*.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun, dan penulis meminta maaf atas segala kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca dapat memberikan wawasan dan manfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Bandung, Juni 2022

Penulis,

Salma Nadhifa Djaswandini

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Usulan Produk	6
C. Tinjauan Produk	12
1. Tema Produk	12
2. Jenis Produk.....	12
3. Usulan Resep	12
4. Kebutuhan Alat.....	30
5. Kebutuhan Bahan	35
6. Perumusan Harga Jual	42
D. Pelaksanaan Kegiatan	43
1) Lokasi	43
2) Waktu	44
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK ..	45

A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	45
1. Working Plan.....	45
2. Time Tabel.....	46
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	47
C. Kendala dan Hambatan.....	64
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	65
A. Persiapan.....	65
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	65
C. Evaluasi	71
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	73
A. Simpulan.....	73
B. Rekomendasi	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	76
LAMPIRAN.....	78
.....	79

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP CLASSIC CHOCOLATE CAKE	13
TABEL 2 STANDAR RESEP FRENCH VANILLA BUTTERCREAM	15
TABEL 3 STANDAR RESEP GUMPASTE	17
TABEL 4 STANDAR RESEP ORNAMEN DEKORASI KUE	20
TABEL 5 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY	23
TABEL 6 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY TIER – 1.....	24
TABEL 7 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY TIER KE -2.....	25
TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY TIER KE -3.....	28
TABEL 9 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY TIER KE -4.....	29
TABEL 10 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT	30
TABEL 11 PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN CLASSIC CHOCOLATE CAKE.....	36
TABEL 12 PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY.....	38
TABEL 13 RECIPE COSTING KUE MENGGUNAKAN CLASSIC CHOCOLATE CAKE DAN FRENCH VANILLA BUTTERCREAM	39

TABEL 14 RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY	41
TABEL 15 HARGA JUAL DEKORASI KUE MENGGUNAKAN CLASSIC CHOCOLATE CAKE	43
TABEL 16 HARGA JUAL DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY ...	43
TABEL 17 WORKING PLAN	45
TABEL 18 TIME TABLE	47
TABEL 19 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	48
TABEL 20 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	66

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 FLOWER BOUQUET.....	5
GAMBAR 2 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA FLOWER BOUQUET.....	7
GAMBAR 3 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA FLOWER BOUQUET TIER KE-1	8
GAMBAR 4 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA FLOWER BOUQUET TIER KE-2	9
GAMBAR 5 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA FLOWER BOUQUET TIER KE-3	10
GAMBAR 6 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA FLOWER BOUQUET TIER KE-4	11

DAFTAR PUSTAKA

Berrall, J. S. (2019, August 12). floral decoration. Encyclopedia Britannica.
<https://www.britannica.com/art/floral-decoration>, diakses pada 23 maret
2022 pukul 23.00.

Castle Wedding Cake, Cake Decoration.
[http://castleweddingcake.blogspot.com/2012/12/let-them-eat-cake-dari-
bianchi-yules.html](http://castleweddingcake.blogspot.com/2012/12/let-them-eat-cake-dari-bianchi-yules.html). Diakses pada 28 Maret 2022 pukul 22.44

Clark, Zoe. (2013). *Chic & Unique Vintage Zoe Clark Cakes*. Newton Abbot :
David & Charles

Dobler, Donald W; Burt, David N (1996). *Purchasing and Supply Management,
Text and Cases* (Sixth ed.). Singapore: McGraw-Hill. p. 70.

Egan, Beth. 2015. “*Introduction to Food Production and Service*”, Introduction to
Food Production and Service – Simple Book Publishing (unizin.org),
diakses pada 14 April 2022 pukul 01.30.

Garret, Toba. (2010). *Wedding Cake Art and Design : a professional approach.*
Hoboken : John Wiley & Sons

Garrett, Toba. (2012). *Professional cake decorating / Toba Garrett*. Hoboken : John
Wiley & Sons

Garrett, Toba. (2013). *Master Class With Toba Garrett*. Hoboken : John Wiley &
Sons

Good Housekeeping, 30 Special Rose Color Meanings You Should Know Now and
Forever. 30 Special Rose Color Meanings - Beautiful Flowers for

Valentine's Day (goodhousekeeping.com). Diakses pada 7 Juni 2022 pukul 22.16

Hart, Meredith. (2021). How to Calculate Your Product's Actual (and Average) Selling Price, How to Calculate Your Product's Actual (and Average) Selling Price (hubspot.com), diakses pada 14 April 2022 pukul 3.23.

Krishna Aira, "Super Easy Gumpaste Recipe." Youtube, diunggah oleh Krishna Aira, 16 Oktober. 2021, <https://youtu.be/OkvglWOnr9Y>

LoCicero, Joe. (2007). Cake Decorating For Dummies. Indianapolis : Wiley Publishing

Moulton, Madison. (2021). Ultimate Guide to Ranunculus Flower Meaning, Origins, and varieties (petalrepublic.com). Diakses pada 19 Juni 2022 Pukul 23.23

Seaton, Beverly. (1995). The Language of Flowers : a History. University of Virginia