

***FOOD REPLICA BERTEMAKAN
CHINESE NEW YEAR HAMPER***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :

TIARA ERSA UTARI

Nomor Induk : 201923588

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

FOOD REPLICA BERTEMAKAN CHINESE NEW YEAR HAMPER

NAMA : TIARA ERS UTARI
NIM : 201923588
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Tristy Firyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung, 29 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 : Tiara Ersu Utari
Tempat/Tanggal Lahir : Pekanbaru, 13 Juni 2001
NIM : 201923588
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
Food Replica Bertemakan Chinese New Year Hamper 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, 21 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Tiara Ersu Utari

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis sampaikan kepada Tuhan Yesus Kristus yang sudah memberikan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan pengerjaan tugas akhir ini. Adapun Tugas Akhir yang penulis ajukan adalah “*Food Replica Bertema Chinese New Year Hamper*”.

Tugas Akhir ini diajukan sebagai syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata Bandung. Tidak dipungkiri dalam pengerjaan tugas akhir ini membutuhkan usaha dan kerja keras yang keras. Namun pengerjaan tugas akhir ini tidak akan selesai apabila penulis tidak dikelilingi oleh pihak-pihak yang ikut andil secara langsung maupun tidak langsung. Terima kasih banyak penulis sampaikan 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., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Politeknik Pariwisata Bandung.
3. Ibu DR. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. sebagai Kepala jurusan Hospitaliti
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M. Sc., CHE selaku Ketua jurusan program studi Manajemen Patiseri
5. Pembimbing I yaitu Ibu DR. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE atas segala masukan dan bimbingannya dalam pengerjaan usulan tugas akhir ini.
6. Pembimbing II yaitu Bapak Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. atas segala masukan dan bimbingannya dalam pengerjaan usulan tugas akhir ini.
7. Pembimbing Akademik penulis yaitu Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. yang sudah membimbing penulis sejak dari semester satu hingga sekarang.
8. Kedua orangtua penulis yang sudah merawat penulis hingga sekarang ini.

9. Teman-teman seperjuangan dari MPI 6A yang berjalan bersama penulis sedari semester awal hingga semester akhir.
10. Kepada orang-orang terkasih yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang senantiasa mendukung penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Demikian yang dapat disampaikan oleh penulis, harapan penulis adalah agar Tugas Akhir ini dapat diterima dan memiliki manfaat bagi pembaca.

Bandung, 21 Juni 2021

Tiara Ersa Utari

NIM: 201923588

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| KATA PENGANTAR..... | i |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL..... | iv |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Usulan Produk..... | 6 |
| C. Tinjauan Produk | 7 |
| 1. Konsep Produk | 8 |
| 2. Desain Produk | 8 |
| 3. <i>Standar Recipe</i> | 12 |
| 4. <i>Purchase List</i> | 17 |
| 5. <i>Recipe Costing</i> | 22 |
| 6. <i>Selling Price</i> | 27 |
| D. Pelaksanaan Kegiatan..... | 32 |
| 1. Lokasi..... | 32 |
| 2. Waktu | 32 |
| BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN..... | 33 |
| A. Perencanaan Kegiatan Latihan..... | 33 |
| 1. <i>Working Plan</i> | 33 |
| 2. <i>Time Table</i> | 34 |
| B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan | 35 |
| C. Hambatan dan Kendala..... | 48 |

| | |
|---|-----------|
| BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK..... | 49 |
| A. Persiapan Kegiatan Latihan | 49 |
| B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan..... | 50 |
| C. Evaluasi | 58 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 59 |
| A. Kesimpulan..... | 59 |
| B. Saran | 60 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 61 |
| LAMPIRAN | |
| BIODATA PENULIS | |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|-----------|
| TABEL 1.1 | 12 |
| <i>STANDAR RECIPE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE</i> | 12 |
| TABEL 1.2 | 14 |
| <i>STANDAR RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> | 14 |
| TABEL 1.315 | 15 |
| <i>STANDAR RECIPE GREENTEA GANACHE</i> | 15 |
| TABEL 1.4 | 17 |
| <i>STANDAR RECIPE RICE CRISPY</i> | 17 |
| TABEL 1.5 | 18 |
| <i>PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE</i> | 18 |
| TABEL 1.6 | 21 |
| <i>PURCHASE LIST MEDIA DEKORASI</i> | 21 |
| TABEL 1.7 | 23 |
| <i>RECIPE COSTING MEDIA DEKRASI</i> | 23 |
| TABEL 1.8 | 25 |
| <i>RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE</i> | 25 |
| TABEL 1.9 | 28 |
| <i>SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE</i> | 28 |
| TABEL 1.10 | 28 |
| <i>SELLING PRICE BERBAHAN MEDIA DEKORASI</i> | 28 |
| TABEL 1.10 | 29 |
| DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN..... | 29 |
| TABEL 2.1 | 33 |
| <i>WORKING PLAN KEGIATAN LATIHAN</i> | 33 |

| | |
|--|-----------|
| TABEL 2.2 | 34 |
| <i>TIME TABLE</i> | 34 |
| TABEL 2.3 | 52 |
| DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK. | 52 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|-----------|
| GAMBAR 1.1 | 8 |
| KOTAK <i>HAMPER</i> | 8 |
| GAMBAR 1.2 | 8 |
| JERUK MANDARIN..... | 8 |
| GAMBAR 1.3 | 9 |
| KUE KERANJANG..... | 9 |
| GAMBAR 1.4 | 9 |
| KUE KERING NASTAR..... | 9 |
| GAMBAR 1.5 | 10 |
| <i>RED WINE</i> | 10 |
| GAMBAR 1.6 | 10 |
| <i>CHOCOLATE BALLS</i> | 10 |
| GAMBAR 1.7 | 11 |
| KERTAS ANGPAO..... | 11 |
| GAMBAR 1.8 | 11 |
| RENCANA DESAIN <i>CHINESE NEW YEAR HAMPER</i> | 11 |
| GAMBAR 3.1 | 50 |
| DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI <i>SLIDE SHOW</i> | 50 |

DAFTAR PUSTAKA

- Dittmer, Paul R(2003). *Principles Of food, Beverage, and Labor Cost Controls, Seventh Edition*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Fang, Lan. 2013. *Imlek Tanpa Gusdur*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Friberg, Bo dan Amy Kemp. (2002). *"The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry"*, 4th Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Garrett, Toba. (2006). *Professional Cake Decorating*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Hasanah, Hasyim. 2014. *Perayaan Imlek Etnis Tionghoa: Menakar Implikasi Psiko-sosiologis Perayaan Imlek bagi Komunitas Muslim di Lasem Rembang*. *Jurnal Penelitian*. 8 (1), 33.
- Keputusan Presiden Nomor 6 Tahun 2000 Tentang Pencabutan Instruksi Presiden Nomor 14 Tahun 1967 Tentang Agama, Kepercayaan, Dan Adat Istiadat Cina.
- Maulida, Aqmarina dan Sandi, S. Z. R.2021. "Peran *Purchasing Department* Dalam Pengadaan Barang Melalui Daily Market List Di Hotel 88 Jember". Thesis. Jember: Universitas Muhammadiyah Jember.
- Maxfield, (2005). *Cake Decorating For The First Time*. New York: Sterling Publisher Co., Inc.
- Prayugo, Surip & Kung, T.H. (2005). *Tanaman Simbol Imlek*. Jakarta: Penebar Swadaya. *Komunitas Muslim di Lasem Rembang*. *Jurnal Penelitian*. 8 (1), 33.
- Rinsky, Glenn, dan L. H. (2009). *The Pastry Chef's Companion: a Comprehensive Resource Guide for The Baking And Pastry Professional*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Sadiman. Arief dkk. (2002). *Media Pembelajaran dan Proses Belajar Mengajar, Pengertian Pengembangan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Spencer, Andrew dan Neil Rippington. (2012). *Maths & English for Hospitality and Catering*. United Kingdom: Cengage Learning Trezise.

Sitompul, DYS. (2018). "Hubungan Pengetahuan Seni Desain Dengan Penerapan warna Pada Dekorasi Kue di SMK Pariwisata Imelda Medan". Undergraduate Thesis. Medan: Universitas Negeri Medan.

Trisnasari, Andarini. (2010). Imlek. Banten: Talenta Pustaka Indonesia.

Wibisana, Mitra Gunawan. 2018. Fenomena Kuro Burger Bagi Kalangan Remaja Di Jepang *Nihon De Seshonen Ni Totte Kuro Baagaa No Gensho*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara.