

CAROUSEL BIRTHDAY CAKE

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh:

ROSA KHARISMA PUTRI
Nomor Induk: 201823110

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CAROUSEL BIRTHDAY CAKE

NAMA : Rosa Kharisma Putri
NIM : 201823110
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.
NIP: 198604052011012008

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M. Par.
NIP: 198612262011012012

Penguji I,



10/03/2022

Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP: 198511112011012017

Penguji II,



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd. CHE
NIP: 196012021982032001

Bandung, 16 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rosa Kharisma Putri
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 21 Maret 2000
NIM : 201823110
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
CAROUSEL BIRTHDAY CAKE
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 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 14 Januari 2022



Rosa Kharisma Putri

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat-Nya Tugas Akhir berjudul *“CAROUSEL BIRTHDAY CAKE”* ini dapat diselesaikan tepat waktu.

Tugas Akhir ini ditulis untuk menyelesaikan Program Diploma III, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang bersedia membantu dan memberi dukungan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, yakni kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia membantu dan membimbing Penulis.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM. Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia membantu dan membimbing Penulis.
6. Seluruh Dosen yang telah mendidik penulis selama berada di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Kedua Orang Tua dan Keluarga yang telah memberikan doa serta dukungan.
8. Sindia mirna, Rikadea, Mutiara, Dinda, Devi, Mikhaila dan Selin yang telah memberikan saran, kritik dan hiburan bagi penulis.
9. Seluruh pihak terkait yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, dari segi penulisan ataupun isi dari Tugas Akhir. Maka dari itu Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi semua pihak yang membacanya.

Bogor, 10 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	4
C. Tinjauan Produk.....	5
1. Tema Produk.....	5
2. Jenis Produk.....	7
3. Desain Produk.....	8
4. Usulan Resep.....	10
5. Kebutuhan Alat.....	21
6. <i>Purchase Order</i>	24
7. <i>Recipe Costing</i>	30
8. Perumusan Harga Jual.....	35
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	37
1. Lokasi.....	37
2. Waktu.....	37
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	38
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	38
1. <i>Working Plan</i>	38
2. <i>Time Table</i>	41
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	55
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	56
A. Persiapan.....	56
B. Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang.....	57
C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk Dari Penguji.....	60
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
BIODATA PENULIS	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1 <i>Standard Recipe Butter Cake</i>	11
Tabel 2 <i>Standard Recipe Butter Cake (Lanjutan)</i>	12
Tabel 3 <i>Standard Recipe Butter Cream</i>	13
Tabel 4 <i>Standard Recipe Pastillage</i>	14
Tabel 5 <i>Standard Recipe Birthday Carousel Birthday Cake Menggunakan Fondant</i>	15
Tabel 6 <i>Standard Recipe Birthday Carousel Birthday Cake Menggunakan Fondant (Lanjutan)</i>	16
Tabel 7 <i>Standard Recipe Carousel Birthday Cake Menggunakan Fondant (Lanjutan)</i>	17
Tabel 8 <i>Standard Recipe Carousel Birthday Cake Menggunakan Fondant (Lanjutan)</i>	18
Tabel 9 <i>Standard Recipe Carousel Birthday Cake Menggunakan Fondant (Lanjutan)</i>	19
Tabel 10 <i>Standard Recipe Carousel Birthday Cake Menggunakan Fondant (Lanjutan)</i>	20
Tabel 11 <i>Alat- Alat Penunjang</i>	21
Tabel 12 <i>Alat- Alat Penunjang (Lanjutan)</i>	22
Tabel 13 <i>Alat- Alat Penunjang (Lanjutan)</i>	23
Tabel 14 <i>Purchase Order Styrofoam</i>	24
Tabel 15 <i>Purchase Order Styrofoam (lanjutan)</i>	25
Tabel 16 <i>Purchase Order Butter Cream</i>	26
Tabel 17 <i>Purchase Order Pastillage</i>	27
Tabel 18 <i>Purchase Order Butter Cake</i>	28
Tabel 19 <i>Purchase Order Butter Cake (lanjutan)</i>	29
Tabel 20 <i>Recipe Costing Butter Cream</i>	30
Tabel 21 <i>Recipe Costing Butter Cake</i>	31
Tabel 22 <i>Recipe Costing Butter Cake (lanjutan)</i>	32
Tabel 23 <i>Recipe Costing Pastillage</i>	32
Tabel 24 <i>Recipe Costing Styrofoam</i>	33
Tabel 25 <i>Harga Jual Menggunakan Butter Cake</i>	34
Tabel 26 <i>Harga Jual Menggunakan Styrofoam</i>	35
Tabel 27 <i>Perencanaan Kegiatan Latihan</i>	38
Tabel 28 <i>Perencanaan Kegiatan Latihan (lanjutan)</i>	39
Tabel 29 <i>Perencanaan Kegiatan Latihan (lanjutan)</i>	40
Tabel 30 <i>Rencana Pelaksanaan H- 1</i>	41
Tabel 31 <i>Rencana Pelaksanaan</i>	42
Tabel 32 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk</i>	43
Tabel 33 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	44
Tabel 34 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	45
Tabel 35 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	46
Tabel 36 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	47
Tabel 37 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	48
Tabel 38 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	49
Tabel 39 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	50
Tabel 40 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	51
Tabel 41 <i>Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)</i>	52

Tabel 42 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)	53
Tabel 43 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk (lanjutan)	54
Tabel 44 Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk	57
Tabel 45 Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk (lanjutan).....	58
Tabel 46 Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk (lanjutan).....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Carousel</i>	7
Gambar 2 Desain Produk.....	8

DAFTAR PUSTAKA

- Asmara, Andi dan Dedeng Kusmana. Tanpa Tahun. *Diktat Kuliah Teknik Pengolahan Kue 1*.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Hafidha, Fauziah. 2020. Komidi Putar Nostalgia Pasar Malam yang Meriah dan Menyenangkan. Diakses pada 7 Oktober 2021, dari: <https://mizanpublishing.com/komidi-putar-nostalgia-pasar-malam-yang-meriah-dan-menyenangkan>.
- Hire, Carousel dan Funfair Hire. 2020. *Why Children Loves Attending Funfair Carousels? 3 Reason For Liking Them*. Diakses pada 5 Januari 2022, dari: <https://mpleasurefairs.co.uk/why-children-loves-attending-funfair-carousels-3-reasons-for-liking-them/>.
- Hamidah, Siti. 2009. Bahan Ajar Patiseri. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik UNY.
- Jones, Terry. 2008. *Culinary Calculations: Simplified Math for Culinary Professionals*.
- Lange, Manfred. 2005. *Pastry, Teori dan Resep Internasional*. Jakarta: PT Grafika Multi Warna.
- Museum, Showmen. 2015. *Tracing The Roots of The Carousel*. Diakses pada 5 Oktober 2021, dari: <https://www.google.com/search?q=Carousel+history+Admin+Independent+Showmen%E2%80%99s+Museum%2C+2015&oq=Carousel+history+Admin+Independent+Showmen%E2%80%99s+Museum%2C>.

- Plarre, Ferguson. 2014. *A History of Cake Decorating*. Diakses pada 5 Oktober 2021, dari: <https://www.fergusonplarre.com.au/blog/a-history-of-cake-decorating>
- Suhadjipto. 2005. Pengembangan Media Pembelajaran Dekorasi *Birthday Cake Butter Cream* Menggunakan Blog Internet pada Siswa SMKN 6 Yogyakarta. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Smartpluspro. 2018. Mengenal Lebih Dalam mengenai *Cake Decoration*. Diakses pada 5 Oktober 2021, dari: <https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration>
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z *Bakery* Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi *Bakepreneur* (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Widiana, Willa. 2017. Zaman Dulu Komidi Putar Digunakan Untuk Latihan Berkuda. Diakses pada 8 Oktober 2021, dari: <https://bobo.grid.id/read/08678856/zaman-dulu-komidi-putar-digunakan-untuk-latihan-berkud>