

**REPLIKA MAKANAN DENGAN TEMA *FAST FOOD***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Memenuhi Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh :

**FARLA CAESARIA BRONTO DAMAYANTI**

**NIM : 201722348**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2022**

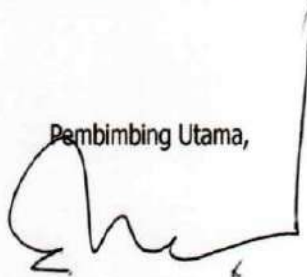
**LEMBAR PENGESAHAN** (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**REPLIKA MAKANAN DENGAN TEMA *FAST FOOD***

NAMA : FARLA CAESARIA BRONTO DAMAYANTI  
NIM : 201722348  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



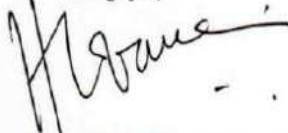
**Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum**  
19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



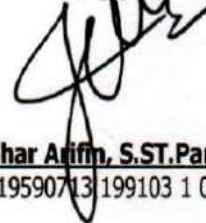
**Warta, S., M. Pd**  
19700611 199803 1 001

Penguji I,



**Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE**  
19851111 201101 2 017

Penguji II,



**Djauhar Arifin, S.ST.Par., MM.**  
19590713 199103 1 001

Bandung, .....2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerjasama

**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 : Farla Caesaria Bronto Damayanti  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 14 Mei 1999  
NIM : 201722348  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**REPLIKA MAKANAN DENGAN TEMA *FAST FOOD***  
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/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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, 17 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Farla Caesaria Bronto Damayanti

NIM : 201722348

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, berkat karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“REPLIKA MAKANAN DENGAN TEMA *FAST FOOD*”** dengan baik dan tepat waktu.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat utama yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan ujian akhir dalam menempuh Program Diploma III, pada Jurusan Perhotelan dengan Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini pun tidak akan berhasil tanpa bantuan dan dukungan baik secara material maupun moral dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih, yakni 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., selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri;
5. Bapak Erfan Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE., selaku pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memberi saran dan masukan selama proses pengerjaan Tugas Akhir;

6. Bapak Warta, S. Pd., M. Pd., selaku pembimbing II yang selalu membimbing, serta memberi semangat kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir penulis;
7. Kepada seluruh Dosen Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang selalu memberi dukungan secara moral serta memberikan motivasi selama menyelesaikan Tugas Akhir;
8. Kepada segenap keluarga, terutama kepada kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan baik secara moral maupun material untuk bisa menyelesaikan studi Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
9. Kepada para sahabat penulis yang selalu membantu, serta selalu mendampingi selama menyelesaikan Tugas Akhir;
10. Kepada seluruh teman Manajemen Patiseri Angkatan 2018 dalam memberi motivasi dan saling bertukar informasi mengenai Tugas Akhir;
11. Kepada seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu atas bantuannya dalam segala hal dalam penyelesaian Tugas Akhir penulis.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik secara materi maupun penulisan. Penulis sangat berterima kasih apabila ada kritik dan juga saran yang dapat membangun untuk penulis sendiri maupun pembaca. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

Bandung, Maret 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	1
DAFTAR GAMBAR.....	2
BAB I.....	4
PENDAHULUAN.....	4
A. Latar Belakang.....	4
B. Usulan Produk.....	7
C. Tinjauan Produk.....	8
1. Tema.....	8
2. Desain Produk.....	10
3. <i>Standard Recipe</i> .....	13
4. <i>Purchase List</i> .....	44
5. <i>Recipe Costing</i> .....	47
6. <i>Selling Price</i> .....	50
7. Alat yang Digunakan.....	52
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	57
A. Lokasi.....	57
B. Waktu.....	57
BAB II.....	58
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	58
A. Perencanaan Latihan Persentasi Produk.....	58
1. <i>Working Plan</i> .....	58
2. <i>Time Table</i> .....	62
B. Latihan Presentasi Produk.....	64
C. Kendala dan Hambatan.....	72
BAB III.....	73
PELAKSANAAN PERSENTASI PRODUK.....	73
A. Persiapan Pelaksanaan Persentasi Produk.....	73
B. Proses Pelaksanaan Persentasi Produk.....	75
C. Evaluasi.....	80

BAB IV.....	81
KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
A. Kesimpulan.....	81
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA .....	82
LAMPIRAN.....	83

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i> .....	13
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE WHITE CHOCOLATE GANACHE</i> .....	15
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE</i> PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN <i>FONDANT</i> .....	17
TABEL 4 <i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i> .....	44
TABEL 5 <i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	45
TABEL 6 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i> .....	47
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	48
TABEL 8 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i> .....	50
TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	51
TABEL 10 DAFTAR ALAT PENUNJANG.....	51
TABEL 11 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN REPLIKA MAKANAN <i>BIG MAC MCDONALD'S</i> .....	57
TABEL 12 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PERSENTASI PRODUK REPLIKA MAKANAN <i>BIG MAC MCDONALD'S</i> .....	60
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN KEGIATAN.....	62
TABEL 14 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	63
TABEL 15 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	72
TABEL 16 PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	74



## DAFTAR GAMBAR

1 – BIG MAC BURGER.....	9
2 – FRENCH FRIES .....	9
3 – ICED COLA.....	10
4 – MCFLURRY FEAT. OREO .....	10
5 – DESAIN PRODUK.....	11
10.1 – SILICONE MATT .....	52
10.2 – ROLLING PIN.....	53
10.3 – MODELLING TOOLS .....	53
10.4 – TUSUKAN SATE.....	53
10.5 - BRUSH .....	54
10.6 – SMALL KNIFE.....	54
10.7 - BOWL.....	54
10.8 – TIMBANGAN .....	54
10.9 – ALPHABETH CUTTER.....	55
10.10 – NUMBER CUTTER .....	55
10.11 – PEN CUTTER.....	55
10.12 - GUNTING .....	55
10.13 – FONDANT LETTUCE MOLD .....	55
10.14 – RING CUTTER UKURAN 10 CM .....	56
10.15 – SEDOTAN .....	56
10.16 – THICK BLOCK.....	56

10.17 – POLA .....	56
14.1-14.5 – PROSES MENDEKORASI UNTUK UNDERLAY.....	64
14.6-14.14 – PROSES PEMBUATAN BURGER DAN ORNAMENNYA.....	65
14.15-14.18 – PROSES PEMBUATAN FRENCH FRIES.....	67
14.19-14.20 – PROSES PEMBUATAN CHILI SAUCE .....	68
14.21-14.24 – PROSES PEMBUATAN ICED COLA .....	69
14.25-14.29 – PROSES PEMBUATAN MCFLURRY FEAT. OREO .....	70
14.30 – PROSES PELAPISAN BURGER BUN DENGAN VODKA.....	71
14.31 – PROSES PEMBUATAN “HAPPY ANNIVERSARY KE 67TH”.....	71
14.32 – PROSES MENYUSUN SELURUH KOMPONEN DI ATAS UNDERLAY .....	71
14.33 HASIL PRODUK LATIHAN.....	72
16.1-16.3 – PROSES PEMBUATAN BURGER BUN.....	75
16.4-16.5.– PROSES PEMBUATAN DAGING BURGER.....	76
16.6 – PROSES MENYUSUN KOMPONEN BIG MAC BURGER.....	77
16.7-16.8 – PROSES PEMBUATAN FRENCH FRIES.....	77
16.9-16.10 – PROSES PEMBUATAN SAUCE DISH.....	77
16.11-16.12 – PROSES MENDEKORASI DAN MENYUSUN KOMPONEN ICEDCOLA.....	78
16.13-16.14 – PROSES PENAMBAHAN DEKORASI MCFLURRY FT.OREO.....	78
16.15 – PROSES MENYUSUN SELURUH KOMPONEN DI ATAS UNDERLAY.....	79
16.16 – HASIL AKHIR ASSEMBLING PRODUK.....	79

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Laila. 2016. Mengenal Takizo Iwasaki, Sang Pelopor 'Makanan Palsu' yang Ditampilkan Oleh Google Hari Ini. <https://rencanamu.id/post/fun/did-you-know/mengenal-takizo-iwasaki-sang-pelopor-makanan-palsu-yang-ditampilkan-oleh-google-hari-ini> (diakses tanggal 6 Oktober 2021)
- Anggraini, Ariska Puspita. 2018. Begini Awal Mula Makanan Cepat Saji Muncul... <https://lifestyle.kompas.com/read/2018/03/16/141907920/begini-awal-mula-makanan-cepat-saji-muncul?page=all>. (diakses tanggal 8 Oktober 2021)
- Cambridge Academic Content Dictionary. 2021. *Time Table*. <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/timetable> (diakses tanggal 25 Oktober 2021)
- Carson, Lin. 2021. Fondant. <https://bakerpedia.com/ingredients/fondant/> (diakses tanggal 7 Oktober 2021)
- Ferguson, & Plarre. 2014. *A History of Cake Decorating*. <https://www.fergusonplarre.com.au/blog/a-history-of-cake-decorating> (diakses tanggal 20 September 2021)
- Fridayani, Nine. 2020. Apa Bedanya Fondant, Icing, dan Frosting? Hiasan Kue dari Gula. <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/23/184623975/apa-bedanya-fondant-icing-dan-frosting-hiasan-kue-dari-gula?page=all>(diakses tanggal 7 Oktober 2021)
- Jones, M. 2021. *14 Thing You Never Knew About the McDonald's Big Mac*. <https://www.rd.com/list/big-mac-facts>(diakses tanggal 21 Mei 2022)