

**KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA
*DREAMCATCHER***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menyelesaikan
Program Diploma III**



Oleh :

**RIKADEA
Nomor Induk : 201823109**

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

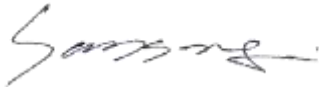
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA *DREAMCATCHER*

NAMA : RIKADEA
NIM : 201823109
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



SANGGARAMASARI, SE.,M.Sc
NIP.198604052011012008

Pembimbing Pendamping,



R.ARTI SUFIATI, M.Pd
NIP.19710626199803001

Penguji I,



WARTA SUMIRAT, M.Pd.
NIP.197006111998031001

Penguji II,



TRISTYFIRLYANIELUTHFI, S.ST.Par.,MM.Par
NIP.198612262011012012

Bandung, 23 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan
dan kerjasama

Dr.ER. UMMI KALSUM, MM.Par.,CHRM.P.
197307231995032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

ANDAR DANOVAL GOELTOM, S.Sos.,M.Sc
NIP.197105061998031001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda Tangan dibawah ini saya :

Nama : Rikadea
Tempat/Tanggal Lahir : Tasikmalaya. 06 Maret 1999
Nim : 201823109
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyampaikan bahwa :

1. Tugas Akhir/ Proyek Akhir/ Skripsi yang berjudul :
KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA *DREAMCATCHER* ini adalah merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang lain 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 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 sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagai mestinya.

Bandung, 14 Januari 2022
Yang Membuat Pernyataan,



Rikadea
NIM. 2018223109

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT karena atas berkat, rahmat, dan kuasa-Nya, penulis dapat menyelesaikan Usulan Penelitian yang berjudul “**KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA *DREAM CATCHER***”.

Usulan Penelitian ini adalah untuk memenuhi syarat salah satu akademis untuk menyelesaikan program Diploma III Jurusan Manajemen Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih dan rasa hormat sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama menyelesaikan Usulan Penelitian ini, diantaranya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Geoltom, S.sos., M.Sc selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Teddy Chandra, S.Sos, M.Pd selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing I terima kasih atas waktu dan dukungan bimbingannya yang disediakan untuk penulis.
4. Ibu R. Arti Sufianti, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II terima kasih atas waktu dan dukungan bimbingannya yang disediakan untuk penulis.

5. Seluruh staff dan dosen pengajar Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung khususnya Program Studi Manajemen Patiseri yang telah memberikan ilmunya selama ini, yang berguna untuk penulis dimasa yang akan datang.
6. Ibu Popon Sumirah, S.Pd., Dinar , Lia selaku keluarga penulis yang banyak memberikan dukungan, doa dan kasih sayangnya.
7. Seluruh teman baik Rosa, Devi, Dinda , Mikha, Mahmud, Desih, Ida , Diena, fitria terimakasih telah memberi semangat dalam penyelesaian tugas akhir ini.
8. Pastry Brioche, Manajemen Patiseri angkatan 2019 yang saling mendukung dalam proses tugas akhir ini.
9. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari segala kekurangan, maka dari itu, penulis menerima saran dan kritik dapat diterima agar menjadi pelajaran bagi penulis. Semoga tugasakhir ini bermanfaat bagi penulis dan yang membacanya.

Bandung , 14 Oktober 2021

Rikadea

DAFTAR ISI

KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA <i>DREAMCATCHER</i>	
PERNYATAAN MAHASISWA	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	4
C. Tinjauan Produk.....	5
1. Tema produk	5
2. Jenis produk	6
3. Desain produk	6
4. <i>Standard Recipe</i>	8
5. Kebutuhan Alat	21
1. Kebutuhan Bahan.....	25
2. Recipe costing	31
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	33
1. Lokasi.....	33
2. Waktu.....	33
BAB II PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	34
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	34
1. <i>Working Plan</i>	34
2. <i>Time Table</i>	36
E. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Produk.....	37
BAB IIIPELAKSANAAN PERSENTASI PRODUK.....	52
A. Persiapan	52
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk	53
C. Evaluasi dari Tim Penguji	56

BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI	57
A. Simpulan	57
B. Rekomendasi.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
BIODATA PENULIS	60

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RECIPE BUTTER CAKE	9
TABEL 2 STANDAR RECIPE BUTTER CREAM.....	11
TABEL 3 STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT.....	12
TABEL 4 DAFTAR ALAT PENUNJANG.....	22
TABEL 5 PURCHASE ORDER BUTTER CAKE	25
TABEL 6 PURCHASE ORDER BUTTER CREAM.....	27
TABEL 7 PURCHASE ORDER DUMMY	28
TABEL 8 RECIPE COST CUTTER CAKE.....	29
TABEL 9 RECIPE COST DUMMY	30
TABEL 10 SELLING PRICE BUTTER CAKE.....	32
TABEL 11 SELLING PRICE DUMMY	32
TABEL 12 WORKING PLAN	34
TABEL 13 TIME TABLE	36
TABEL 14 PELAKSANAAN LATIHAN PRODUK	38
TABEL 15 PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	52
TABEL 16 DOKUMENTASI KEGIATAN	53

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 Dreamcatcher.....	5
GAMBAR 1. 2 Sketsa Produk	6
GAMBAR 1. 3 Scale	22
GAMBAR 1. 4 Fondant Smoother	22
GAMBAR 1. 5 Fondant Tools.....	22
GAMBAR 1. 6 fondant cutter.....	22
GAMBAR 1. 7 Silicone Matt	23
GAMBAR 1. 8 Rolling Pin.....	23
GAMBAR 1. 9 Cake Board	23
GAMBAR 1. 10 Plasric Wrap	24
GAMBAR 1. 11 Turn Table	24
GAMBAR 1. 12 Cetakan Tepees.....	24
GAMBAR 1. 13 Hasil Akhir Dekorasi Tampak Depan	50
GAMBAR 1. 14 Hasil Akhir Dekorasi Tampak Belakang.....	50

DAFTAR PUSTAKA

Arifin,SST.Par, Maulina, MPd dan Kusmana, S.Sos. (2004) . *TPK 1Peralatan Patiseri*. Bandung : STPB

Faridah. (2008) .*Bahar Dasar Cake dan Cookies*. Yogyakarta:Yudistira. Diakses dari <https://text-id.123dok.com/document/7qv9d290y-macam-macam-dekorasi-cake-a-pengertian-dekorasi.html>

Go2hr, Articulation Commite. 2015. *Basic Kitchen and Food Service Management*.

Diakses<https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/front-matter/accessibility-statement/>

Joepastry. 2014 . Baking Techniques, History Fondant. Diakses dari <https://joepastry.com/2014/where-does-fondant-come-from>

Sanyoto, Sadjiman Ebd. 2005. *Dasar – dasar Tata Rupa & Desain*. Diakses dari <https://www.google.com/amps/s/serupa.id/teori-warna/>

Suhardjito, YB. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta. CV. Andi Offset.

Smartpluspro. 2018. *Mengenal Lebih Dalam Tentang Cake Decoration*. Diakses pada 30 May 2018, dari www.smartplus.com