

***BREAD CLAY SHOWPIECE BERTEMAKAN
VALENTINE***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi
Diploma III**



Oleh:

DITA HAIRUNISA

Nomor Induk : 201923775

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITY
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dita Hairunisa
Tempat/Tanggal Lahir : Garut, 4 Mei 2001
NIM : 201923775
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

BREAD CLAY SHOWPIECE BERTEMAKAN VALENTINE

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, 2022

Yang membuat pernyataan,



Dita Hairunisa

NIM 201923775

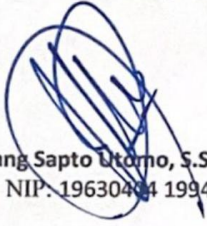
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR


BREAD CLAY SHOWPIECE BERTEMAKAN VALENTINE

NAMA : Dita Hairunisa
NIM : 201923775
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

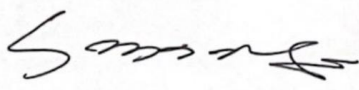
Pembimbing Utama,


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

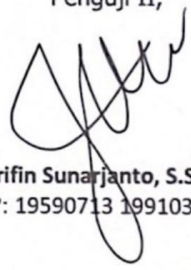
Pembimbing Pendamping,


Drs. Hery Soesanto, M.M.
NIP: 19600628 199703 1 001

Penguji I,


Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP: 19860405 2011012008

Penguji II,


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

Bandung, Februari 2023

Mengetahui,

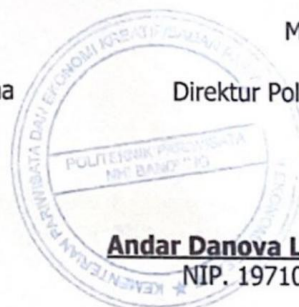
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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



KATA PENGANTAR

Puji serta syukur marilah penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang mana atas kehadiratnya, terlimpahkan ridha dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “**BREAD CLAY SHOWPIECE BERTEMAKAN VALENTINE**” dengan tepat waktu.

Tugas Akhir ini dilakukan untuk tercapainya salah satu syarat dalam menyelesaikan Tugas Akhir Program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Cukup banyak kendala dan rintangan yang penulis temui selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, namun didukung dan didorong dengan banyaknya pihak membantu dan memberi semangat kepada penulis untuk menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir, sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Umami Kalsum, MM. Par., CHRMP, selaku Kepala Bagian Admisnistrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,M.M.Par, selaku pembimbing I.
5. Bapak Drs. Hery Soesanto, M.M. selaku pembimbing II
6. Keluarga penulis yang selalu memberikan dorongan semangat, selalu menemani pada proses penulis dan mengingatkan untuk menyelesaikan Tugas Akhir
7. Muhammad Sulchan, yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

8. Riska, Alya, dan Bintang, yang senantiasa memberikan dukungan kepada penulis dan selalu menemani pada proses penulis dan mengingatkan untuk menyelesaikan Tugas Akhir

Selain itu, penulis menyadari bahwa karya ini masih banyak kekurangan dan belum lengkap baik dari segi rumus maupun sistematika. Dan penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Bandung, 18 Oktober 2022

Dita Hairunisa

NIM: 201923775

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR-ISI	iii
DAFTAR-GAMBAR	IV
DAFTAR TABEL.....	V
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Desain Produk	3
3. Tinjauan Produk	5
a. Standar Resep.....	5
b. Daftar kebutuhan alat	10
c. Purchase List	13
d. Recipe costing	15
e. Lokasi dan waktu pelaksanaan.....	16
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	17
1. Perencanaan kegiatan latihan pembuatn produk	17
a. Working Plan	17
b. Time tabel.....	18
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	26
1. Persiapan	26
2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	26
3. Evaluasi	28
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	29
1. SIMPULAN	Error! Bookmark not defined.
2. SARAN	30
DAFTAR PUSTAKA	31

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA BERTEMAKAN VALENTINE.....	4
---	---

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>BREAD CLAY</i>	5
TABEL 2 RESEP STANDAR BREAD CLAY BERTEMAKAN VALENTINE	6
TABEL 3 DAFTAR PERALATAN	11
TABEL 4 PURCHASE LIST	14
TABEL 5 RECIPE COSTING.....	15
TABEL 6 RENCANA LATIHAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK	17
TABEL 7 RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	18
TABEL 8 PROSES LATIHAN PEMBUATAN <i>BREAD CLAY SHOWPIECE</i> BERTEMAKAN <i>VALENTINE</i>	19
TABEL 9 PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	27

DAFTAR PUSTAKA

Guiley, Rosemary (2001). *The Encyclopedia of Saints [Ensiklopedia Santo-Santo]* . Infobase Publishing. hlm. 341

Haryono. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.

Jenie.L.S. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Kristanto.P. 2002. Yogyakarta : Penerbit Kanisius

Kithcart, David (25 September 2013). "St. Valentine, the Real Story" [Santo Valentinus, Kisah Aslinya]

M. Husin Syarbini, S. (2016). *Referensi Komplet A-Z Bakery: Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo : Metagraf, 2013.