

***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,



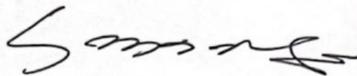
**Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., M.M.Par.**  
NIP: 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



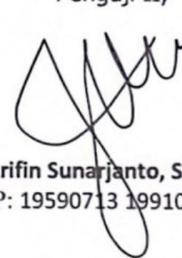
**Drs. Hery Soesanto, M.M.**  
NIP: 19600628 199703 1 001

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

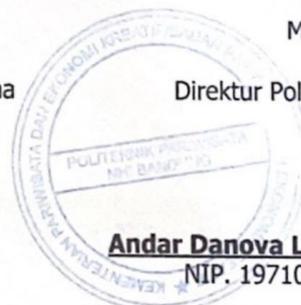
Mengetahui,

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. Ummi 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

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR-ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR-GAMBAR .....</b>	<b>IV</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>V</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
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
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....</b>	<b>17</b>
1. Perencanaan kegiatan latihan pembuatn produk .....	17
a. Working Plan .....	17
b. Time tabel.....	18
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>26</b>
1. Persiapan .....	26
2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	26
3. Evaluasi .....	28
<b>BAB IV SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>29</b>
1. SIMPULAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. SARAN .....	30
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>31</b>

## **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.