

***DEAD DOUGH ART BERTEMAKAN PASTRY AND BAKERY  
BASKET***

**TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

**FELICIA AGUSTIN**  
Nomor Induk : 201923777

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG  
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

*DEAD DOUGH ART BERTEMAKAN PASTRY AND BAKERY BASKET*

NAMA : FELICIA AGUSTIN  
NIM : 201923777  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.  
NIP. 19820707 201101 1 005

Bandung, 13 Februari 2023

Mengetahui,

Kepala Bidang Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama,



Dr. L. R. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP  
NIP. 19730723 199503 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**"DEAD DOUGH ART BERTEMAKAN PASTRY AND BAKERY BASKET"**

NAMA : FELICIA AGUSTIN  
NIM : 201923777  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



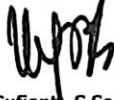
**Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,  
M.M.Par.**  
NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



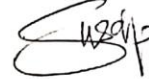
**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.**  
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji I,



**R. Arti Sufianty, S.Sos., M.Pd.**  
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji II,



**Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.**  
NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 13 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



### PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Felicia Agustin  
Tempat, Tanggal Lahir : Bandung, 08 Agustus 2000  
NIM : 201923777  
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :  
***DEAD DOUGH ART BERTEMAKAN PASTRY AND BAKERY BASKET***  
Ini merupakan hasil karya dan hasil penelitian sendiri, bukan hasil pengutipan, penjiplakan, 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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan 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 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 Pariwisata NHI Bandung ini.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 4 Januari 2023  
Yang membuat pernyataan,



**Felicia Agustin**  
NIM 201923777

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Puji dan Syukur kepada Tuhan YME atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan Program Diploma III dan wajib dilaksanakan mahasiswa/i Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Sebagai bahan dalam pembuatan tugas akhir ini penulis memilih judul **“DEAD DOUGH ART BERTEMAKAN PASTRY AND BAKERY BASKET”**.

Dalam hal ini, penulis mendapatkan banyak bimbingan, arahan, dan nasehat dari berbagai pihak dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan semua pihak, penulis tidak dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. E.R.Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., M.M.Par. selaku Pembimbing Utama dari penulis yang telah memberikan arahan, nasehat, dan waktunya kepada penulis selama menyusun tugas akhir.
5. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku Pembimbing Pendamping dari penulis yang telah memberikan arahan, nasehat, dan waktunya kepada penulis selama menyusun tugas akhir.
6. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan, doa dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

7. Rekan-rekan Komdos, yaitu Ghani, Hana, Dina, Erina, Isti, Adel, Angel, dan Rissa yang selalu memberikan semangat dan motivasi untuk berjuang bersama dalam penyusunan tugas akhir.
8. Seluruh rekan-rekan Pastry Cream 6A yang selalu memberikan dukungan agar berjuang bersama untuk kelulusan ini.
9. Serta seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis selama menyusun tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak.

Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, 9 September 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>5</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>7</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>9</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>10</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Desain Produk .....	5
C. Tinjauan Produk.....	8
1. <i>Standard Recipe</i> .....	8
2. Daftar Peralatan .....	15
3. <i>Purchase List</i> .....	21
4. <i>Recipe Costing</i> .....	23
5. <i>Selling Price</i> .....	24
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan .....	25
a.) Lokasi .....	25
b.) Waktu Kegiatan .....	25
<b>BAB II .....</b>	<b>26</b>
<b>PROSES PERENCANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>26</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	26
1. <i>Working Plan</i> .....	26
2. <i>Time Table</i> .....	27
B. Pelaksanaan Proses Latihan Presentasi Produk.....	27
C. Kendala Pada Saat Proses Latihan .....	37
<b>BAB III.....</b>	<b>38</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>38</b>
A. Persiapan .....	38
B. Pelaksanaan Presentasi Produk .....	39
C. Evaluasi .....	43

<b>BAB IV .....</b>	<b>45</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
A. Kesimpulan .....	45
B. Saran.....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>47</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE DEAD DOUGH</i> .....	8
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE PASTRY AND BAKERY BASKET</i> .....	10
TABEL 3 DAFTAR PERALATAN .....	15
TABEL 4 <i>PURCHASE LIST DEAD DOUGH ART PASTRY AND BAKERY BASKET</i> .....	21
TABEL 5 <i>RECIPE COSTING DEAD DOUGH ART PASTRY AND BAKERY</i> <i>BASKET</i> .....	23
TABEL 6 <i>SELLING PRICE</i> .....	24
TABEL 7 <i>WORKING PLAN DEAD DOUGH ART PASTRY AND BAKERY BASKET</i> .....	26
TABEL 8 <i>TIME TABLE</i> .....	27
TABEL 9 PROSES LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	28
TABEL 10 DOKUMENTASI PRESENTASI PRODUK .....	40

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA DESAIN PRODUK.....	6
GAMBAR 2 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI <i>SLIDESHOW</i> .....	39

## DAFTAR PUSTAKA

- Aikon.org, (2001). *Salt Dough Mainan Dari Garam*. Tersedia di : <https://aikon.org/salt-dough-mainan-dari-garam/>. Diakses : 23 September 2022.
- Fadila, A. (2015). Analisis dan Perancangan Proses *Purchase Order* pada PT. Cybertrend Intrabuana. Volume 1, Nomor 1. Mei 2015. hlm 56. Diakses dari: <https://prihatin-oktivasari56-60-rev.pdf>.
- Gisslen, W. (2001). *Professional Baking: Third Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking: Fourth Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Houdalieh, S. (2016). *A Clay Bread Stamp from Khirbet et-Tireh*. Tersedia di : [https://www.researchgate.net/publication/312303726\\_A\\_Clay\\_Bread\\_Stamp\\_from\\_Khirbet\\_et-Tireh](https://www.researchgate.net/publication/312303726_A_Clay_Bread_Stamp_from_Khirbet_et-Tireh). Diakses : 7 Oktober 2022.
- Maharani, Y. (2016). Media Pembelajaran *Clay*. Tersedia di : <https://text-id.123dok.com/document/4yrom86jy-pengertian-clay-media-pembelajaran-clay.html>. Diakses : 4 Oktober 2022.
- Miller, dkk. (2002). *Food and Beverage Cost Control*. Edisi Kedua. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Chefginas.com, (2021). *Bread Dough vs Clay*. Tersedia di : <https://www.chefginas.com/de-cn/blogs/blog/bread-dough-vs-clay>. Diakses : 27 Agustus 2021.