

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN
*ADVENTURE TIME***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

GHANI GALIH PAMUNGKAS

Nomor Induk: 201923778

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2023

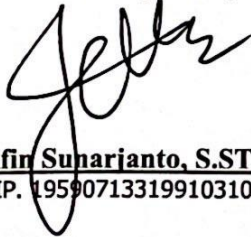
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

"DEKORASI KUE BERTEMAKAN ADVENTURE TIME"

NAMA : GHANI GALIH PAMUNGKAS
NIM : 201923778
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin Sunarianto, S.ST PAR., M.M.
NIP. 1959071331991031001

Pembimbing Pendamping,



Selvi Novianti, S.ST.PAR., M. SC.
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 16 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : GHANI GALIH PAMUNGKAS
Tempat/Tanggal Lahir : BONDOWOSO, 24 SEPTEMBER 1999
NIM : 201923778
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"DEKORASI KUE BERTEMAKAN ADVENTURE TIME"** 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 Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 Desember 2022

Ya _____ aan,


GHANI GALIH PAMUNGKAS
NIM : 201923778

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN ADVENTURE TIME

.....

NAMA : GHANI GALIH PAMUNGKAS
NIM : 201923778
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



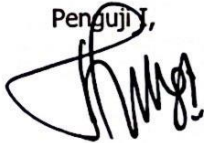
DJAUHAR ARIFIN SUNARJANTO, S.ST.Par., M.M
NIP. 195907133 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M. Par
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji II,



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

Bandung, 21 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 syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatnya penulis diberikan kesehatan, nikmat serta hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Dekorasi Kue Bertema *Adventure Time*”

Penulis membuat Tugas Akhir ini dengan salah satu tujuan memenuhi persyaratan akademis untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, penulis menyadari ini bukan hanya hasil dari kerja keras penulis sendiri, penulis tidak dapat menyelesaikan semua dengan hanya usaha sendiri, akan tetapi berkat doa, bantuan dan juga dorongan dari berbagai macam pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang mungkin belum tersampaikan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu DR. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Sebagai Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par. Sebagai Ketua Program Studi Manajemen Patiseri sekaligus Pembimbing II yang sudah membimbing dan memberikan saran juga dukungan selama penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST PAR., M.M. Sebagai Pembimbing I yang sudah membimbing dan memberika saran juga dukungan selama penulisan Tugas Akhir ini.
6. Segenap Staff dan Dosen pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Orang Tua (Ibu Khoeriyah) yang selalu memberikan dukungan moral, materi dan juga doa kepada penulis agar bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat.
8. Seluruh Teman-teman Pastry Cream angkatan 2019 yang telah memberikan banyak pengalaman serta pelajaran positif yang berguna dan telah menjadi rumah kedua selama 3 tahun.
9. Hana Fauziah Salsabilla dan Ubul Kumis yang selalu membantu, mendengarkan keluh kesah, memberikan dukungan serta saran dan masukan dari semester pertama hingga sekarang bersama penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Frans Johanes yang selalu meluangkan waktu untuk membantu dan memberikan semangat untuk menyelesaikan *trial cake decoration* hingga sidang
11. Irdina, Isti, Erin, Adel, Enjel, Tete Rissa, Neng Felis yang selalu menemani, mendukung, dan membantu penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
12. Alaska Arkatama yang senantiasa menjadi tempat berkeluh kesah dari dua puluh dua tahun yang lalu sampai saat ini hingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.

Dengan segenap kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penulis masih jauh dari kata sempurna dalam pengerjaan Tugas Akhir ini, baik dalam segi isi maupun pembenahan. Oleh karena itu penulis memerlukan dan sangat menerima kritik dan saran yang dapat membangun. Semoga Tugas Akhri ini dapat memberikan banyak manfaat bagi penulis dan juga bagi pembaca.

Bandung, 15 September 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
.....	v
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Desain Produk	6
1. Tema Produk.....	6
2. Konsep Produk.....	6
3. Sketsa Produk.....	7
C. Tinjauan Produk	13
1. Standard recipe.....	13
4. Purchase Order.....	54
5. Peralatan penunjang kegiatan.....	60
4. Recipe Costing.....	63
5. Selling Price.....	68
6. Pelaksanaan Kegiatan	70
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	71
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	71

1. Working Plan	71
2. Time Table	73
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	83
A. Persiapan	83
1. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	83
2. Time Table Kegiatan Presentasi Produk.....	84
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	85
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	90
A. KESIMPULAN	90
B. SARAN.....	91
DAFTAR PUSTAKA	92

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1	4
GAMBAR 2	4
GAMBAR 3	5
GAMBAR 4 SKETSA PRODUK	8
GAMBAR 5 DETAIL TIER 1	9
GAMBAR 6 DETAIL TIER 1 (LANJUTAN)	10
GAMBAR 7 DETAIL TIER 2	10
GAMBAR 8 DETAIL TIER 2 (LANJUTAN)	11
GAMBAR 9 DETAIL TIER 3	12
GAMBAR 10	84

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	14
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	17
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i></i>	18
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME TIER 1</i></i>	22
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME TIER 2</i></i>	31
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME TIER 3</i></i>	42
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER BEBAHAN DASAR <i>CAKE BUTTER</i></i>	55
TABEL 8 <i>PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY</i>	57
TABEL 9 <i>DAFTAR ALAT PENUNJANG</i>	60
TABEL 10 <i>BUTTER CAKE RECIPE COSTING</i>	63
TABEL 11 <i>DUMMY RECIPE COSTING</i>	66
TABEL 12 <i>BUTTER CAKE SELLING PRICE</i>	69
TABEL 13 <i>DUMMY CAKE SELLING PRICE</i>	69
TABEL 14 <i>WORKING PLAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	71
TABEL 15 <i>TIME TABLE KEGIATAN DEKORASI KUE</i>	74
TABEL 16 <i>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	75
TABEL 17 <i>TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	84
TABEL 18 <i>DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	86

TABEL 19 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN)	87
TABEL 20 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN)	88

DAFTAR PUSTAKA

Aguste (Tanpa ahun) *7 Decorating Techniques Every Pastry Chef Needs to Know*:

www.escoffier.edu

Amir M.S. (2002). *Kontrak Dagang Ekspor*, Jakarta: PPM

Castle Wedding *Cake* (2022). *Dekorasi Cake*. Diakses pada 17 September 2022

dari: www.castleweddingcake.blogspot.com

Fimela, (2013). *Asal-Usul Perayaan Ulang Tahun, Lengkap Dengan Kue Dan*

Lilinnya. Diakses pada 17 September 2022 dari: www.fimela.com

Garrett. T (2007). *Professional Cake Decorating*. New Jersey: John Wiley & Son

Hangkering For History (2012). *The History of Birthday Cake*. Diakses pada 19

September 2022 dari: www.hangkeringforhistory.com

Krismiaji dan Anni, Aryani. (2011). *Akuntansi Manajemen*. Unit Penerbit dan

Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta

K. O Bakare. (2009). Effect of *Standard recipe* on Food Quality Control: *Ife Journal*

of Agriculture, 2(24), 23-24

Lo Cicero, Joe. (2007). *Cake Decorating for Dummies*, Indianapolis: Wiley

Publishing, Inc

Mekari (Tanpa Tahun). *Memahami Pentingnya Food Cost Dalam Bisnis Restoran*.

Diakses pada 20 Oktober 2022. Dari: [https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-](https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/)

[cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/](https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/)

Wikipedia. (2022, 28 Februari). Adventure Time. Diakses pada 20 september 2022
dari https://id.wikipedia.org/wiki/Adventure_Time