

POPCORN SHOWPIECE DENGAN TEMA SILUET RATU NUSANTARA

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

CLEMENT LUTHER SUKMA
Nomor Induk : 201722371

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN POPCORN SHOWPIECE DENGAN TEMA SILUET RATU NUSANTARA

NAMA	:	Clement Luther Sukma
NIM	:	201722371
PROGRAM STUDI	:	Manajemen Patiseri
JURUSAN	:	Perhotelan

Pembimbing I,



14 des 2020

Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M
NIP 19820603 200902 2 005

Pembimbing II,



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

Bandung, 14 Desember 2020

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASIWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Clement Luther Sukma
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta , 23 April 1999
NIM : 201722371
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“PEMBUATAN POPCORN SHOWPIECE DENGAN TEMA SILUET RATU NUSANTARA”
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 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 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/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 menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Clement Luther Sukma

NIM: 201722371

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME. Karena atas berkat rahmat dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul

“POPCORN SHOWPIECE DENGAN TEMA SILUET RATU NUSANTARA”.

Penyelesaian Tugas Akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh ujian akhir berupa sidang Program Diplom III Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak mulai dari awal hingga akhir penyusunan, akan sangat sulit bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, dengan segala hormat penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan *Hospitality* Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M.selaku dosen pembimbing I yang telah mengarahkan, membimbing dan mendukung penulis selama penyusunan Tugas Akhir dari awal hingga akhir.
6. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah mengarahkan, membimbing dan mendukung penulis selama penyusunan Tugas Akhir dari awal hingga akhir.
7. Seluruh jajaran Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
8. Kedua orangtua penulis yang telah memberikan doa dan motivasi terbaik kepada penulis.
9. Syauqi Fajar Rukmana selaku sahabat penulis yang telah mendukung dalam pembuatan karya penulis, dan selalu member dukungan dan motivasi yang positif untuk penulis.
10. Kepada teman-teman penulis Diva, Michael, Assa, Gunawan , Lavida, Rysa, Debby, Clara, Vita, Almira, Nurul, Syalma, Arendha yang telah menjadi teman seperjuangan dalam pembuatan tugas akhir Bersama penulis.

11. .Seluruh teman-teman Manajemen Patiseri 2017 khususnya Trouble Baker yang telah menjadi teman seperjuangan dari semester awal sampai penulis berhasil mengerjakan Tugas Akhir.

Bandung, Desember 12 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. <i>Design product</i>	7
C. Tinjauan Produk	8
1. <i>Standar recipe</i>	8
2. Kebutuhan alat dan penunjang.....	12
3 <i>Purchase order</i>	15
4. <i>Recipe Costing</i>	16
5. <i>Selling Price</i>	17
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	17
1. Lokasi	17
2. Waktu	17
BAB II.....	18
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	18
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	18
B. Pelaksanaan Pelatihan Presentasi Produk	21
C. Kendalidan Dan Hambatan.....	24
BAB III	26
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	26
A. Persiapan / <i>mise en place</i>	26
B. Pelaksanaan / Proses Kegiatan Presentasi Produk	28
C. Evaluasi	31
BAB IV	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran.....	32

DAFTAR PUSTAKA	33
BIODATA PENULIS	35

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Standar Resep <i>Popcorn</i>	8
TABEL 1.2 Standar Resep <i>Sugar Popcorn – Mixture</i> Kepala Ratu	9
TABEL 1.3 Resep Pembuatan Siluet Kepala Ratu	10
TABEL 1.4 Standar Resep <i>Sugar Popcorn – Mixture Headpiece</i>	10
TABEL 1.5 Resep Pembuatan <i>Headpiece</i>	11
TABEL 1.6 Resep Penggabungan Kepala Ratu dan <i>Headpiece</i>	12
TABEL 1.7 Daftar Peralatan dan Kegunaan.....	12
TABEL 1.8 Daftar Alat Penunjang dan Kegunaan.....	12
TABEL 1.9 <i>Purchase Order</i>	15
TABEL 1.1.1 <i>Recipe Costing</i>	16
TABEL 1.1.2 <i>Selling Price</i>	17
TABEL 2.1 Perencanaan Kegiatan Pembuatan <i>Popcorn</i>	18
TABEL 2.2 Perencanaan Kegiatan Pembuatan Siluet Kepala Ratu	18
TABEL 2.3 Perencanaan Kegiatan Pembuatan <i>Headpiece</i>	19
TABEL 2.4 Perencanaan Kegiatan Penggabungan Kepala Ratu dengan <i>Headpiece</i>	19
TABEL 2.5 <i>Time Table</i>	20
TABEL 2.6 Latihan Pembuatan <i>Popcorn Showpiece</i>	21
TABEL 3.1 Dokumentasi Persiapan Presentasi Produk	26
TABEL 3.2 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk.....	28

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 Contoh Karya Seni <i>Popcorn (Micro Art)</i>	2
GAMBAR 1.2 Inpirasi Penulis Dalam Pembuatan <i>Popcorn Showpiece</i>	3
GAMBAR 1.3 Hasil Percobaan Penulis Dalam Pembuatan <i>Popcorn Showpiece</i>	6
GAMBAR 1.4 Sketsa <i>Popcorn Showpiece</i>	7
GAMBAR 1.5 <i>Sauce pan</i>	12
GAMBAR 1.6 <i>Scale</i>	13
GAMBAR 1.7 <i>Sheetpan</i>	13
GAMBAR 1.8 <i>Mixing bowl</i>	13
GAMBAR 1.9 <i>Rubber Spatula</i>	13
GAMBAR 1.1.1 <i>Stove</i>	14
GAMBAR 1.1.2 <i>Thermometer</i>	14
GAMBAR 1.1.3 Gunting	14
GAMBAR 1.1.4 <i>Hand glove</i>	14
GAMBAR 2.1 Pembuatan <i>Popcorn</i>	21
GAMBAR 2.2 Pembuatan <i>Sugar Mixture</i> Kepala Ratu	21
GAMBAR 2.3 Percampuran <i>Sugar Mixture</i> dan <i>Popcorn</i> Kepala Ratu	21
GAMBAR 2.4 Pencetakan Kepala Ratu	21
GAMBAR 2.5 Proses Penyatuan Kedua Bagian <i>Popcorn</i> yang Dicetak	22
GAMBAR 2.6 Pembuatan <i>Sugar Mixture Headpiece</i>	22

GAMBAR 2.7 Percampuran <i>Sugar Mixture</i> dan <i>Popcorn -Headpiece</i>	22
GAMBAR 2.8 Pemipihan Campuran <i>Sugar Mixture</i> dan <i>Popcorn - Headpiece</i>	22
GAMBAR 2.9 Pembuatan <i>Headpiece</i> dengan Pola Gundukan Wayang kecil.....	23
GAMBAR 2.1.1 Pembuatan <i>Headpiece</i> dengan Pola Gundukan Wayang sedang	23
GAMBAR 2.1.2 Pembuatan <i>Headpiece</i> dengan Pola Gundukan Wayang besar	23
GAMBAR 2.1.3 Pemasangan <i>Headpiece</i> dengan Pola Gundukan Wayang kecil	23
GAMBAR 2.1.4 Pemasangan <i>Headpiece</i> dengan Pola Gundukan Wayang sedang	24
GAMBAR 2.1.5 Pemasangan <i>Headpiece</i> dengan Pola Gundukan Wayang besar.....	24
GAMBAR 2.1.6 Hasil Akhir <i>Popcorn Showpiece</i>	24
GAMBAR 3.1 Pembuatan Kepala Ratu (persiapan sidang)	26
GAMBAR 3.2 Pembuatan <i>Headpiece</i> Besar (persiapan sidang).....	26
GAMBAR 3.3 Pembuatan <i>Headpiece</i> kecil (persiapan sidang).....	27
GAMBAR 3.4 Pembuatan <i>Headpiece</i> sedang (persiapan sidang).....	27
GAMBAR 3.5 Pemasangan <i>Headpiece</i> kecil (persiapan sidang).....	27
GAMBAR 3.6 Pemasangan <i>Headpiece</i> sedang (persiapan sidang)	27
GAMBAR 3.7 Pembukaan Sidang dan berdoa.....	28
GAMBAR 3.8 Presentasi Latar Belakang , Tema , <i>Design</i>	28
GAMBAR 3.9 Pembuatan bahan perekat <i>Showpiece</i>	29
GAMBAR 3.1.1 Pemasangan <i>Headpiece</i> besar (hari-h sidang).....	29
GAMBAR 3.1.2 Hasil akhir Popcorn Showpiece tampak depan	29
GAMBAR 3.1.3 Hasil akhir Popcorn Showpiece tampak samping	30

GAMBAR 3.1.4 Hasil akhir Popcorn Showpiece tampak belakang 30

GAMBAR 3.1.5 Sesi Tanya Jawab dan Saran Pengujи 30

DAFTAR PUSTAKA

- Boss, T. N. (2013, April). *Asal Usul Berbagai Makanan*. Retrieved from aliennewsownblog.blogspot.com:
<http://aliennewsownblog.blogspot.com/2013/04/asal-usul-berbagai-makanan.html>
- Detik Food. (2018, Juni). *Popcorn Direka Jadi Karya Seni yang Unik dan Cantik*. Retrieved from food.detik.com: <https://food.detik.com/foto-kuliner/d-4086732/wow-popcorn-direka-jadi-karya-seni-yang-unik-dan-cantik-ini/1>
- Fimela. (2017, Mei). *Seniman Ini Ubah Popcorn Jadi Karya Seni Menarik*. Retrieved from www.fimela.com: <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3770061/unik-banget-seniman-ini-ubah-popcorn-jadi-karya-seni-menarik>
- Kayamara Property. (2018). *Jasa Repair Molding*. Retrieved from www.kayamaraproperty.com: <http://www.kayamaraproperty.com/pengelasan>
- Nyoman, S. (2007). Siklus Pengadaan Barang. In N. Suarsana, *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Phillip, S. (2000). *Candy - Sugar Syrup Temperature Chart*. Retrieved from www.craftybaking.com: <https://www.craftybaking.com/howto/candy-sugar-syrup-temperature-chart>
- Pioneer. (2018). *Potret Perkembangan Komoditas Jagung Indonesia*. Retrieved from www.pioneer.com: <https://www.pioneer.com/web/site/indonesia/Potret-Perkembangan-Komoditas-Jagung-Indonesia>
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Bisnis. In Sugiyono, *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Taste of Home . (2020). *Ornament Popcorn Balls*. Retrieved from www.tasteofhome.com: <https://www.tasteofhome.com/recipes/ornament-popcorn-balls/>
- Tastemade. (2020). *Popcorn Christmas Tree*. Retrieved from www.tastemade.com: <https://www.tastemade.com/videos/popcorn-christmas-tree>
- wikipedia. (2020). *berondong* . Retrieved from id.wikipedia.org: <https://id.wikipedia.org/wiki/Berondong>

Yomi, H. (2018, Maret). *Kenalan dengan Charcoal, si Arang Aktif Pewarna Hitam pada Makanan*. Retrieved from bobo.grid.id: <https://bobo.grid.id/read/08681350/yuk-kenalan-dengan-charcoal-si-arang-aktif-pewarna-hitam-pada-makanan?page=all>