

**KUE ULANG TAHUN
BERTEMA FILM “*MONSTER UNIVERSITY*”**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

NESSA RAHMANIA PARAMITHA

Nomor Induk : 201923809

**PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

Kue Ulang Tahun bertema Film *Monster University*

NAMA : Nessa Rahmania Paramitha
NIM : 201923809
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.P

.....
NIP 198207072011011005

Pembimbing Pendamping,



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M

.....
NIP 198206032009022005

Bandung, 14 Oktober 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19730723 199503 2 001

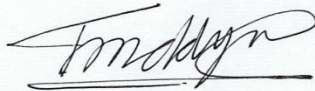
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KUE ULANG TAHUN BERTEMA FILM "MONSTER UNIVERSITY"

NAMA : NESSA RAHMANIA PARAMITHA
NIM : 201923809
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd
NIP. 198207072011011005

Pembimbing Pendamping,



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP. 198206032009022005

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 02 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nessa Rahmania Paramitha
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 27 Maret 2001
NIM : 201923809
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Kue Ulang Tahun bertema Film *Monster University*
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, 13 Februari 2022

Yang membuat pernyataan,



Nessa Rahmania Paramitha

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT oleh karunia-Nya, penulisan Tugas Akhir ini bisa berjalan dengan baik dan dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Penulisan Tugas Akhir ini menjadi syarat untuk kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul “**Kue Ulang Tahun Bertema Film *Monster University***” untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata.

Pada saat penulisan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan karena dukungan dan bimbingan oleh berbagai pihak. Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih dan mengapresiasi sedalam-dalamnya, kepada yang terhormat:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
2. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
3. Ibu Selvi Novianti, M.Sc selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri;
4. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku Pembimbing I yang memberikan saran dan kritik bagi penulis, serta memberikan semangat dan dukungan untuk menyelesaikan Tugas Akhir;
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., M.M selaku Pembimbing II yang memberikan saran, kritik dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir;
6. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri yang ikut serta dalam membantu, membimbing dan memberikan semangat serta, ilmu yang berharga;
7. Kepada Bapak Bambang Saksono dan Lia Rachmalia selaku Orang tua penulis yang tercinta dan Rinno Rio Prisatio selaku kakak dari penulis yang tersayang, yang memberikan dukungan, doa dan kasih sayang berupa dukungan yang baik berupa moril maupun material agar dapat menyelesaikan tugas akhir ini;

8. Taufan Muhammad,S.Pd. sebagai orang yang terkasih, yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan Tugas akhir ini;
9. Saudara penulis, Muhammad Ricky Siswanto,S.Ars. yang banyak membantu penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini;
10. Seluruh teman – teman Politeknik Pariwisata NHI Bandung angkatan 2019 penulis Gifta D, Mathias K, Gizella P, Meta A, Brigita M, Angelina K, ,Vindyna Z yang saling membantu dan mendukung penulis dalam menuntaskan Tugas Akhir;
11. Sahabat penulis Ratih R, Hanifah N, dan Asyifaa S yang membantu, memberi saran kritik dan memotivasi penulis;
12. Kepada kerabat penulis yaitu, *Breadpitt* yang memberikan semangat dan motivasi;
13. Semua pihak yang memberikan dukungan dan motivasi dalam menyusun tugas akhir yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu ucapkan banyak terima kasih.

Penulis memohon maaf apabila ada kesalahan kesalahan maupun kekurangan dalam tugas akhir ini. Semoga dalam penulisan tugas akhir ini pembaca mendapatkan ide dan gagasan. Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik sebagai perbaikan dalam penulisan tugas akhir. Terima kasih.

Bandung, 19 September 2022

Penyusun

Nessa Rahmania Paramitha

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2 Usulan Produk	7
1.3 Tinjauan Produk	14
1.3.1 Tema Produk	14
1.3.2 Usulan Resep	15
1.4 Kebutuhan Alat	37
1.4.1 Kebutuhan Bahan	39
1.4.2 Perumusan Harga Jual.....	44
1.5 Waktu Pelaksanaan Kegiatan	45
1.5.1 Lokasi	45
1.5.2 Waktu.....	45
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHANiPRESENTASI.....	46
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	46
2.1.1 <i>Working Plan</i>	46
2.1.2 <i>Time Table</i>	48
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	48
2.3 Kendala dan Hambatan.....	57
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	58
3.1 Persiapan.....	58
3.1.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	58
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	60
3.3 Evaluasi	63
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	64

4.1	Kesimpulan	64
4.2	Saran.....	64
	DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	16
Tabel 1. 2	20
Tabel 1. 3	22
Tabel 1. 4	28
Tabel 1. 5	37
Tabel 1. 6	40
Tabel 1. 7	41
Tabel 1. 8	42
Tabel 1. 9	44
Tabel 2. 1	46
Tabel 2. 2	48
Tabel 2. 3	48
Tabel 3. 1	60
Tabel 3. 2	61
Tabel 3. 2	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	6
Gambar 1.2	7
Gambar 1.3	10
Gambar 1.4	11
Gambar 1.5	13

DAFTAR PUSTAKA

- Bahalwan, F., & NCC, T. (2013). *Step by Step 108 Cake Decorating dengan Butter Cream & Plastic*. Gramedia Pustaka Utama.
- DP, T. (2022, Agustus 5). *How To Create the Ultimate Work PLaN* . Retrieved from Fool.com: <https://www.fool.com/the-ascent/small-business/project-management/articles/work-plan/>
- Faridah, dkk. (2008). *PATISERI JILID 2*. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Fridayani, N. (2020, September 17). *Sejarah dan Fakta Cake Ulang Tahun, Konon terinspirasi orang Yunani Kuno*. Retrieved from Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/17/111100875/sejarah-dan-fakta-cake-ulang-tahun-konon-terinspirasi-orang-yunani-kuno?page=all>
- Hanjaya, L. (2021, Agustus 22). *Kompasiana*. Retrieved from Mengenal Istilah Mise En Place dalam industri kitchen professional: <https://www.kompasiana.com/lasgamx1503764/61223a1731a2875d64576ce2/mengenal-istilah-mise-en-place-dalam-industri-kitchen-profesional>
- Internet Movies Database . (2013). *Monster University*. Retrieved from Internet Movies Database: <https://www.imdb.com/title/tt1453405/>
- Jones, T. (2008). *Culinary Calculations*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Kartika, D. (2021, September 18). *Info Terkini Harga Kue Ulah (Ulang Tahun) Murah Mulai dari Rp30 Ribu*. Retrieved from harga.web.id: <https://harga.web.id/kue-ultah-harga-30-ribu-ulang-tahun.info>
- Lestariningsih, K. D., & Subagyo. (2012). Analisis intangible factors yang mempengaruhi penentuan harga produk karya seni.
- Monster University*. (2013). Retrieved from iMDB: <https://www.imdb.com/title/tt1453405/>
- Netflix News Staff . (2022, November 1). *Tanggal Rilis Monsters At Works season 2 di disney+ dikonfirmasi?* . Retrieved from Netflix News : <https://netflix-news.atsit.in/id/?p=119997>
- Osborne, J. (2022, October 29). *Monster At Work season 2 realease date speculation, cast and more* . Retrieved from The Digital Fix : <https://www.thedigitalfix.com/disney-plus/monsters-at-work-season-2-release-date-speculation>
- Pemita, D. (2021, Juni 13). *Mike dan Sulley dari Monster Inc Hadir dengan Serial Baru* . Retrieved from chatnews.id: <https://chatnews.id/read/mike-dan-sulley-dari-monster-inc-hadir-dengan-serial-baru>
- Prawisosentono, S. (2007). *Manajemen Operasi : Analisis dan Studi Kasus edisi ke 3*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Suarsana, N. (2007). *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Supendi, D. (2021, Juli 8). *Monster At Works, Kehidupan Monstropolis* . Retrieved from Harapan Rakyat: <https://www.harapanrakyat.com/2021/07/monsters-at-work/>

Wiyasha. (2006). *Akutansi Perhotelan - Penerapan Uniform System of Account for The Lodging Industry*. Yogyakarta: Penerbit Andi.