

KUE ULANG TAHUN BERTEMA “*UNDER THE SEA*”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh ujian akhir program

Diploma III



Oleh :

PASKALIA ANGGRAENY

Nomor Induk : 201923788

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN

PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

KUE ULANG TAHUN BERTEMA UNDER THE SEA

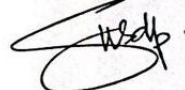
NAMA : PASKALIA ANGGRAENY
NIM : 201923788
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 15 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

KUE ULANG TAHUN BERTEMA "UNDER THE SEA"

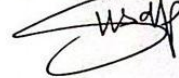
NAMA : PASKALIA ANGGRAENY
NIM : 201923788
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



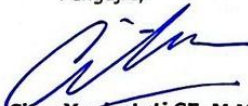
Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



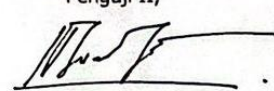
Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Drs. Hery Soesanto, M.M
NIP. 19600628 199703 1 0011

Bandung, 15 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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : PASKALIA ANGGRAENY

Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 15 APRIL 2001

NIM : 201923788

Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

"KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *UNDER THE SEA*"

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 Poltekpar NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

1. 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 dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
2. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas 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 Poltekpar NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
3. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



PASKALIA ANGGRAENY

NIM 201923788

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan berkat yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini. Penyusunan Tugas Akhir ini selain merupakan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan program studi diploma III Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “**KUE ULANG TAHUN BERTEMA *UNDER THE SEA***”.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa hormat dan terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini, izinkan penulis menyampaikan rasa terima kasih dan rasa hormat kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu DR. ER. Ummi Kalsum, MM.Par ., CHM., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu DR. Lien Maulina, M.PD., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah bersedia membimbing dan memberi masukan sehingga penulis dapat menyempurnakan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh Dosen dan Staff Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas jasa-jasanya selama penulis menuntut ilmu.

6. Kedua orang tua dan dua adik penulis yang selalu memberikan doa, semangat serta dukungan secara moril dan materil.
7. Adam Candraditya Cen selaku pacar penulis yang telah memberikan doa dan semangat kepada penulis.
8. Sahabat penulis, Ledyra, Anggi, Larissa, Afifah, dan Shafira yang selalu menemani dan memberi semangat serta dukungan kepada penulis.
9. Teman-teman Pastry Cream 2019 atas kerja sama dan semangat yang telah diberikan selama 3 tahun.
10. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan pada Laporan Tugas Akhir ini, untuk itu penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak agar dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi penulis maupun pembaca.

Bandung, Oktober 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL.....	IV
DAFTAR GAMBAR.....	V
BAB I PENDAHULUAN.....	6
A. Latar Belakang.....	6
B. Usulan Produk.....	10
1. Tema.....	10
2. Konsep.....	11
3. Desain Produk.....	11
C. Tinjauan Produksi.....	15
1. Resep Standar.....	15
2. Kebutuhan Alat.....	27
3. <i>Purchase Order</i>	30
4. <i>Recipe Costing</i>	36
5. <i>Selling Price</i>	42
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	44
1. Lokasi.....	44
2. Waktu.....	44
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	45
A. Perencanaan proses Latihan.....	45
1. <i>Working Plan</i>	45
2. <i>Time Table</i>	47
B. Proses Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	48
C. Kendala.....	54
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	55
A. Persiapan.....	55
a. Pesiapan kegiatan presentasi produk.....	55
b. <i>Time Table</i> kegiatan presentasi produk.....	55
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	56
C. Evaluasi.....	60
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
BIODATA PENULIS.....	63

DAFTAR TABEL

TABLE 1 RESEP STANDAR <i>VANILLA POUND CAKE</i>	15
TABLE 2 RESEP STANDAR <i>VANILLA BUTTER CREAM</i>	17
TABLE 3 RESEP STANDAR DEKORASI KUE <i>UNDER THE SEA TIER 1</i>	18
TABLE 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE <i>UNDER THE SEA TIER 2</i>	21
TABLE 5 RESEP STANDAR DEKORASI KUE <i>UNDER THE SEA CENTER PIECE</i>	25
TABLE 6 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.....	28
TABLE 7 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	31
TABLE 8 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR <i>VANILLA POUND CAKE</i> ... 33	
TABLE 9 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR <i>VANILLA POUND CAKE</i>	36
TABLE 10 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	39
TABLE 11 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR <i>VANILLA POUND CAKE</i>	43
TABLE 12 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	43
TABLE 13 <i>WORKING PLAN</i>	45
TABLE 14 <i>TIME TABLE</i>	48
TABLE 15 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN <i>TIER PERTAMA</i>	49
TABLE 16 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN <i>TIER KEDUA</i>	50
TABLE 17 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN FIGURIN <i>CENTER PIECE</i>	51
TABLE 18 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN ORNAMEN DEKORASI.....	52
TABLE 19 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK.....	56
TABLE 20 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	57

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA DESAIN KUE ULANG TAHUN UNDER THE SEA 12

GAMBAR 2 HASIL AKHIR FOOD PRESENTASI.....

DAFTAR PUSTAKA

- Book, Murdoch 2009. *The Essential Guide To Cake Decorating. Australia :*
Murdoch Books PTY Limited
- Fadila Dan Prihatin Oktivasari (2015). Analisis Dan Perancangan Proses Purchase Order Pada PT. Cybertrend Intrabuana. Diakses 30 Maret 2022
<https://jurnal.pnj.ac.id/index.php/multinetics/article/view/1015>
- Garret, T. M. 2012 *Professional Cake Decorating*. New Jersey : John Wiley & Sons
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (edisi ke-2) 1995. Jakarta Balai Pustaka
- Kyle 2020 *Recipe Costing* 1-1 Diakses 30 Maret 2022 Dari
<https://tracrite.net/recipe-costing-101/>
- Market 2022, Dari <https://zahiracounting.com/id/blog/harga-jual-dan-harga-pokok-penjualan-samakah/>
- Rahadiyanti (2020), standar resep dan standar porsi pada penyelenggaraan makanan diakses 31 Maret 2022 dari
<https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsipada-penyelenggaraan-makanan/>
- Smith L. (2011), *The Cake Decorating Bible London UK : F&W Media International*
- Standar Resep Dan Standar Porsi Pada Penyelenggaraan Makanan Diakses 31
- Warni.S 2021 Hara Juan Dañ Targa Pokoi Penjualan, Samakah? Diakses 31