

KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN LUAR ANGKASA

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Tugas akhir

Program Diploma III



Disusun oleh:

PUJI DWI LESTARI

NIM 201923810

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN LUAR ANGKASA

NAMA : PUJI DWI LESTARI
NIM : 201923810
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Tristy Firlyani Luthfi, S.ST. Par., MM. Par
NIP 198612262011012012

Pembimbing Pendamping,



Warta, S. Pd., M.Pd
NIP 197006111998031001

Bandung, 15 Desember 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 BERTEMAKAN LUAR ANGKASA

NAMA : PUJI DWI LESTARI
NIM : 201923810
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Tristy Firlyanie Luthfi, S. ST. Par., MM. Par
NIP. 198612262011012012

Pembimbing Pendamping,

Warta. S. Pd., M.Pd
NIP. 197006111998031001

Penguji I,

Bambang Sapto Wromo, S.St. Par., MM. Par
NIP. 196304041994031001

Penguji II,

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

Bandung, 6 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 : Puji Dwi Lestari
Tempat/Tanggal Lahir : Pandeglang, 12 Oktober 2000
NIM : 201923810
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas akhir yang berjudul:

KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN LUAR ANGKASA

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 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 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, 6 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



Puji Dwi Lestari

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah senantiasa penulis panjatkan terhadap Allah SWT yang selalu memberi rahmat dan juga karunia-Nya, sehingga penulis dapat merampungkan laporan tugas akhir berjudul “Kue Ulang Tahun Bertemakan Luar Angkasa”.

Penulisan tugas akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh pendidikan Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Semua proses ini tidak lepas dari banyaknya orang yang membantu serta mendorong penulis dalam menyelesaikannya. Sehingga penulis berterima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Geoltom, S. Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. Er. Ummi kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.S., CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Tristy Firlyani Luthfi, S.ST. Par., MM. Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberi saran dan masukan selama proses penulisan serta penyusunan tugas akhir.

6. Bapak Warta, S. Pd., M.Pd. selaku Dosen pembimbing II yang juga telah banyak memberi saran dan masukan selama proses penulisan serta penyusunan tugas akhir.
7. Seluruh Dosen dan *staff* pengajar Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang senantiasa memberi banyak ilmu dan juga pengalaman selama masa perkuliahan.
8. Keluarga tercinta, yaitu bapak Hermawan, ibu Neneng Sofiah dan kakak Dede Esa Saputra yang selalu mendukung dan mendoakan tanpa batas.
9. Sahabat penulis, yaitu Zahra, Syahnas, Sifa, Ainun, Caca, Yuli, Maya, Salsa, Vina, Iklima, Lilis dan Ajeng yang selalu menghibur penulis.
10. Fahmi Rahayu yang telah hadir dan menemani penulis pada masa-masa tersulit perkuliahan serta selalu memberi semangat dalam setiap prosesnya.
11. Teman seperjuangan di kelas BreadPitt.
12. Serta semua pihak yang belum dapat disebutkan satu persatu.

Penulis sadari bahwasannya penulisan serta penyusunan tugas akhir ini masih banyak sekali kekurangan, oleh karenanya penulis mengharapkan sekali saran serta kritik yang dapat membangun. Besar harapan juga, tugas akhir ini dapat memberikan manfaat khususnya dalam dunia kuliner patiseri.

Bandung, 6 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL	V
DAFTAR GAMBAR.....	VII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Desain Produk	11
1.2.1 Jenis Produk.....	17
1.2.2 Filosofi Produk.....	18
1.3 Tinjauan Produk	18
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	18
1.3.3 Alat yang digunakan	28
1.3.2 <i>Purchase Order</i>	31
1.3.4 <i>Recipe Costing</i>	33
1.3.5 <i>Selling Price</i>	36
1.4 Pelaksanaan Kegiatan.....	37
1.4.1 Waktu	37
1.4.2 Tempat.....	38
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	35
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	35
2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	41
2.3 Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan	55
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	57
3.1 Persiapan	57

3.2 Pelaksanaan Kegiatan.....	57
3.3 Hasil Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	63
3.4 Evaluasi	64
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
4.1 Kesimpulan	65
4.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	67
BIODATA PENULIS.....	68

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 <i>STANDARD RECIPE</i> UNTUK <i>CHOCOLATE DEVIL'S CAKE</i>	20
TABEL 1.2 <i>STANDARD RECIPE</i> UNTUK <i>GANACHE</i>	21
TABEL 1.3 <i>STANDARD RECIPE</i> UNTUK <i>DUMMY DECORATION</i>	22
TABEL 1.4 ALAT YANG DIGUNAKAN	28
TABEL 1.5 <i>PURCHASE ORDER</i> UNTUK BAHAN DASAR KUE <i>CHOCOLATE DEVIL'S CAKE</i>	31
TABEL 1.6 <i>PURCHASE ORDER</i> UNTUK <i>DUMMY CAKE</i>	32
TABEL 1.7 <i>RECIPE COSTING</i> UNTUK BAHAN DASAR KUE <i>CHOCOLATE DEVIL'S CAKE</i>	34
TABEL 1.8 <i>RECIPE COSTING</i> UNTUK <i>DUMMY DECORATION</i>	35
TABEL 1.9 <i>SELLING PRICE</i> UNTUK <i>CHOCOLATE DEVIL'S CAKE</i> <i>DECORATION</i>	37
TABEL 1.10 <i>SELLING PRICE</i> UNTUK <i>DUMMY DECORATION</i>	37
TABEL 2.1 PERENCANAAN WAKTU SAAT LATIHAN	35
TABEL 2.2 PERENCANAAN WAKTU SAAT PRESENTASI PRODUK...	41
TABEL 2.3 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>TIER</i> PERTAMA	42
TABEL 2.4 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>TIER</i> KEDUA	46
TABEL 2.5 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>TIER</i> KETIGA	50

TABEL 2.6 HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN

PRESENTASI PRODUK 54

TABEL 3.1 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK 59

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 KEPOPULERAN <i>ROLLED FONDANT</i> DI INSTAGRAM....	3
GAMBAR 1.2 KEPOPULERAN <i>ROLLED FONDANT</i> DI TIKTOK.....	4
GAMBAR 1.3 <i>MARBLING SUGARPASTE</i>	5
GAMBAR 1.4 <i>THE UPSIDE-DOWN WRAP METHOD</i>	6
GAMBAR 1.5 <i>CUT OUT</i>	6
GAMBAR 1.6 <i>MODELLING</i>	7
GAMBAR 1.7 LUAR ANGKASA	8
GAMBAR 1.8 INSPIRASI PRODUK DARI FILM	8
GAMBAR 1.9 INSPIRASI PRODUK DARI LAGU	9
GAMBAR 1.10 SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN.....	11
GAMBAR 1.11 SKETSA PRODUK TAMPAK BELAKANG.....	11
GAMBAR 3.1 HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	63
GAMBAR 3.2 HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	63

DAFTAR PUSTAKA

- Bahalwan and Fatmah Bahalwan. *Cake Decorating Step by Step untuk Pemula dan Menengah*. Gramedia Pustaka Utama, 2013.
- Bahalwan, Fatmah. *Step by Step 108 Cake Decorating*. Gramedia Pustaka Utama, 2013.
- Bakers, Gurgaon. *Know about the History of Cake and Cake Decoration*. 22 June 2017. <<https://gurgaonbakers.com/blog/history-of-cake/>>.
- Brown, Rachel. *Cake Decorating Basics*. London: New Holland Publishers, 2007.
- Colette, Peters. *Colette's Cake*. Canada: Little, Brown & Company, 1991.
- Egan, Beth. *Introduction to Food Production and Service*. The pennsylvania State University, n.d.
- Garret, Toba. *Professional Cake Decorating*. Canada: John Wiley & Sons, Inc, 2007.
- Lange, Manfred. *Pastry, Teori dan Resep Internasional*. PT. Grafika Multi Warna, 2005.
- Lifestyle, Oke. *Sejarah Cake Decoration*. 10 Februari 2010. <<https://lifestyle.okezone.com/read/2010/02/10/299/302399/sejarah-cake-decorating>>.
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2010.
- Prof. Em. Dr. E. Saefullah Wiradipradja, S.H., LL.M. *Pengantar Hukum Udara dan Ruang Angkasa*. Bandung: Penerbit Alumni Bandung, 2014.
- Puspita, Diana. *Alam Sekitar IPA Terpadu*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional, 2009.
- Wiradipradja, E. Saefullah. *Pengantar Hukum Udara dan Ruang Angkasa*. Bandung: Penerbit Alumni Bandung, 2014.