

KUE ULANG TAHUN BERBENTUK SEPATU SKECHERS

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh:

SIFA SEJAHTERA MAJID

NIM 201923814

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

BANDUNG

2022

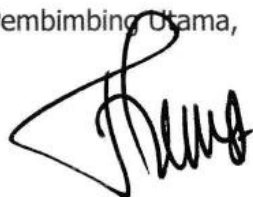
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

KUE ULANG TAHUN BERBENTUK SEPATU SKECHERS

NAMA : SIFA SEJAHTERA MAJID
NIM : 201923814
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

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 BERBENTUK SEPATU SKECHERS

NAMA : SIFA SEJAHTERA MAJID
NIM : 201923814
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

Djauhar Arifin sumarianto, S.STPar.,M.M
NIP. 195907131991031001

Bandung, 4 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 : Sifa Sejahtera Majid
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 16 Maret 2001
NIM : 201923814
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas akhir yang berjudul:

KUE ULANG TAHUN BERBENTUK SEPATU SKECHERS

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 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, 23 Februari 2023



Sifa Sejahtera Majid

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua rahmat dan karunia-nya, Sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini. Penyusunan Tugas akhir ini berjudul **“KUE ULANG TAHUN BERBENTUK SEPATU SKECHER”**.

Penulisan Tugas akhir ini diajukan sebagaimana salah satu syarat untuk menempuh studi pada Program Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu serta mendukung selama proses penyusunan Tugas akhir ini, yakni 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., 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 NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., MM.Par. CHE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M.M. Par. Selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan serta dukungan ide yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir ini.
6. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., M.M selaku pembimbing II yang telah memberi saran dan motivasi yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat untuk penulis.
8. Bapak A. Abdul Majid dan Ibu Ai Yani selaku orang tua penulis dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan serta doa untuk penulis.

9. Untuk Ainun Jad Fadriani, Puji Dwi Lestari, Syahnaz Aulia dan Zahra Sri selaku sahabat penulis yang selalu mendukung dan memberikan semangat.
10. Teman-teman seperjuangan Manajemen Patiseri 2019 Khususnya Breadpitt MPI 6B yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
11. Dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran serta meminta maaf apabila terdapat kesalahan dalam penyampaian kata. Akhir kata penulis berharap dengan adanya Tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi setiap pihak yang membacanya.

Bandung, 4 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 LATAR BELAKANG	1
I.2 USULAN PRODUK	9
I.3 KONSEP PRODUK	10
I.3.1 Tema Produk	10
I.3.2 Jenis Produk	12
I.3.3 Desain Produk	13
I.4 TINJAUAN PRODUK	16
I.4.1 Standar Resep.....	16
I.4.2 Kebutuhan alat	23
I.4.3 <i>Purchase Order</i>	26
I.4.4 <i>Recipe Costing</i>	27
I.4.5 <i>Selling price</i>	29
I.5 PELAKSANAAN KEGIATAN	31
I.5.1 Lokasi.....	31
I.5.2 Waktu	31
BAB II PERENCANAAN KEGIATAN	32

II.1 Perencanaan Latihan Produk	32
<i>II.1.1 Working Plan</i>	<i>32</i>
<i>II.2.2 Time Table</i>	<i>34</i>
II.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	35
II.3 Kendala dalam Pelaksanaan Latihan.....	46
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	47
III.1 Persiapan Presentasi Produk	47
III.2 Hasil Evaluasi Produk.....	50
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	52
IV.1 KESIMPULAN.....	52
IV.2 SARAN	52
DAFTAR PUSTAKA	53
BIODATA PENULIS.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 <i>CAKE DECORATOR INFLUENCER</i>	3
Gambar 1. 2 KARYA YOHANA GAMPP	4
Gambar 1. 3 KARYA SONIA BASIL.....	5
Gambar 1. 4 <i>BIRTHDAY CAKE SNEAKERS</i>	6
Gambar 1. 5 <i>Embossing</i>	7
Gambar 1. 6 Carving.....	8
Gambar 1. 7 Over Laying.....	8
Gambar 1. 8 <i>Food Colouring</i>	9
Gambar 1. 9 TAMPAK BELAKANG, SAMPING & DEPAN SEPATU SKECHERS	11
Gambar 1. 10 LAMBANG PERUSAHAAN SKECHERS	12
Gambar 1. 11 DESAIN PRODUK.....	14
Gambar 1. 12 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG	24
Gambar 2. 1 HASIL LATIHAN 100%	45
Gambar 3. 1 HASIL AKHIR <i>FOOD PRESENTING</i>	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>STANDARD RECIPE POUND CAKE</i>	16
Tabel 1. 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	18
Tabel 1. 3 <i>STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT</i>	18
Tabel 1. 4 <i>STANDAR RECIPE PEMBUATAN CAKE</i>	19
Tabel 1. 5 <i>PURCHASE ORDER DENGAN MEDIA DUMMY</i>	26
Tabel 1. 6 <i>PURCHASE ORDER DENGAN POUND CAKE</i>	27
Tabel 1. 7 <i>RECIPE COSTING KEBUTUHAN DEKORASI</i>	28
Tabel 1. 8 <i>RECIPE COSTING POUND CAKE</i>	28
Tabel 1. 9 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE GANACHE</i>	29
Tabel 1. 10 <i>SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY</i>	29
Tabel 1. 11 <i>SELLING PRICE MENGGUNAKAN POUND CAKE</i>	30
Tabel 2. 1 <i>PERENCANAAN KEGIATAN</i>	32
Tabel 2. 2 <i>TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	35
Tabel 2. 3 <i>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN</i>	36
Tabel 3. 1 <i>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</i>	48

DAFTAR PUSTAKA

- Lange Manfred. (2005). *Pastry Teori & Resep Internasional*. PT. Grafika
- Palupi, T. (2015). *Art Food Carving* . Jakarta: Gramedia Digital.
- Stevens, G. (2012). *Selebration Cakes Decoration step by step with fondant*. Cape Town: struik lifestyle.
- Brown, R. (2007). *Cake decoration Basics*. London: New Holand publishers.
- Carpenter, A. (2021). *The beginner's guide to cake decorating*. London: The Quator Group.
- Suhardjo. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Garrett, T. (2007). *ProfesionAL Cake Decorating*. United State: Sons Inc.
- Jones, T. (2008). *Culinary Calculation*. Canada: John Wiley& Son Inc.
- Fadiah. (2008). modul patiseri smk. *Direktorat pembinaan*, 2, 332. Diakses pada 20 September 2022. Dari:
fromhttps://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/11_SMK/kelas11_smk_patiseri_anni.pdf.
- adminairparadise. (2021, Mei 17). *Brand Skechers* . Diakses pada 12 November 2022. Dari: <https://airparadise.co.id/brand-skechers/>.
- Anggraeni, L. (2019, Agustus 26). *Materi prinsip menghias kue menurut Lange*. Diakses pada 12 November 2022. Dari:
<https://id.scribd.com/document/423282441/Materi>.
- Hartanto, R. (2015, June 19). *Tips Menjual Karya Seni Untuk Perupa Pemula*. Diakses pada 15 November 2022. Dari: <https://rehartanto.art/2015/07/19/tips-menjual-karya-seni-untuk-perupa-pemula/>.