

**DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY MELODY
DAN KUROMI
TUGAS AKHIR**

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



Disusun Oleh:

SYAHNAS AULIA SYAH

NIM 201923815

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
BANDUNG**

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Syahnas Aulia Syah
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 26 Agustus 2000
NIM : 201923815
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY MELODY DAN KUROMI

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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Desember 2022

Yang membuat pernyataan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow 1000 Rupiah stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '1000', 'METERAI TEMPEL', and the serial number '6897AAJX045155442'.

Syahnas Aulia Syah

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY MELODY DAN KUROMI

NAMA : SYAHNAS AULIA SYAH
NIM : 201923815
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Bambang Sapto Nugroho, S.ST Par., MM.Par
NIP. 196304041994031001

Penguji I,

Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.
NIP. 198604052011012008

Penguji II,

Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 195901271986031001

Bandung, 4 Februari 2023

Mengetahui,

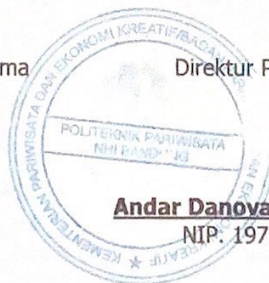
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SAW, atas rahmat, barokah, dan ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY MELODY DAN KUROMI”**. Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan *Hospitality*, Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis memahami bahwa penyelesaian Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan serta bantuan - bantuan yang telah diberikan oleh berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan serta doa yang tulus kepada

1. Bapak Andar Danova L.Goeltom S.Sos.,M.Sc Selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. Er Umami Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr.Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par.,M.Sc. CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak DR. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd Selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan banyak saran, semangat serta masukan dan bersedia membantu dan membimbing dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberi banyak saran serta masukan dan bersedia membantu dan membimbing dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen yang telah mendidik dan membagi ilmu untuk penulis selama saat studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga penulis, Bapak Marsyahmidan dan Ibu Euis Kusmiati, kakak – kakak penulis serta Adik penulis, Aulio Ridho Raival Aziz yang telah senantiasa memberikan dukungan doa, semangat, serta masukan selama proses penyusunan Tugas Akhir.
9. Teman-teman seperjuangan yang selalu ada serta memberi inspirasi dalam penulisan Tugas Akhir terutama kepada Sifa, Puji, Zahra, Ainun, Viyandra, Peach4Fun dan teman teman seperjuangan BreadPitt terimakasih untuk dukungan, semangat, dan saran dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
10. Kepada penulis atau diri sendiri karena telah berusaha keras menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu.

Bandung, September 2022

Syahnas Aulia Syah

NIM: 201923815

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| KATA PENGANTAR..... | I |
| DAFTAR ISI..... | III |
| DAFTAR TABEL..... | IV |
| DAFTAR GAMBAR..... | VI |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Konsep Produk..... | 8 |
| 1. Tema Produk..... | 8 |
| 2. Jenis Produk..... | 9 |
| 3. Desain Produk..... | 10 |
| C. Tinjauan Produk..... | 14 |
| 1. Standar Resep..... | 14 |
| 2. Kebutuhan alat..... | 29 |
| 3. Purchase Order..... | 34 |
| D. Pelaksanaan Kegiatan..... | 39 |
| 1. Lokasi..... | 39 |
| 2. Waktu..... | 39 |
| BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN..... | 40 |
| A. Pelaksanaan Latihan Produk..... | 40 |
| B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk..... | 42 |
| C. Kendala dalam Pelaksanaan Latihan..... | 68 |
| BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRODUK..... | 69 |
| A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk..... | 69 |
| B. Proses Kegiatan Presentasi Produk..... | 70 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 75 |
| A. Simpulan..... | 75 |
| B. Saran..... | 75 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 77 |
| BIODATA PENULIS..... | 78 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 <i>RECIPE NEOPOLITAN CAKE</i> | 15 |
| Tabel 1.2 <i>STANDARD RECIPE GANACHE</i> UNTUK <i>COVERING CAKE</i> ... | 17 |
| Tabel 1.3 <i>STANDARD RECIPE DUMMY</i> | 18 |
| Tabel 1.4 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG | 29 |
| Tabel 1.5 <i>PURCHASE ORDER NEOPOLITAN CAKE</i> | 34 |
| Tabel 1.6 <i>PURCHASE ORDER DUMMY</i> | 35 |
| Tabel 1.7 <i>RECIPE COSTING NEOPOLITAN CAKE</i> | 36 |
| Tabel 1.8 <i>RECIPE COSTING DUMMY</i> | 37 |
| Tabel 1.9 <i>SELLING PRICE MENGGUNAKAN NEOPOLITAN CAKE</i> | 38 |
| Tabel 1.10 <i>DUMMY SELLING PRICE</i> | 38 |
| | |
| Tabel 2.1 PERENCANAAN KEGIATAN | 40 |
| Tabel 2.2 TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | 42 |
| Tabel 2.3 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK TIER-PERTAMA | 43 |
| Tabel 2.4 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>TIER-KEDUA</i> | 44 |
| Tabel 2.5 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>TIER-KETIGA</i> | 50 |
| Tabel 2.6 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>SOFA</i> | 53 |
| Tabel 2.7 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK BUNGA, HATI DAN BINTANG | 54 |
| Tabel 2.8 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK PELANGI..... | 55 |
| Tabel 2.9 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK AWAN, <i>HAPPY BIRTHDAY</i> , DAN ANGKA 10..... | 56 |

| | |
|--|----|
| Tabel 2.10 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK KUROMI MEMEGANG ANGKA 10..... | 57 |
| Tabel 2.11 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK KUROMI DIATAS <i>SOFA</i> | 60 |
| Tabel 2.12 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK MY MELODY BERBARING | 63 |
| Tabel 2.13 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK MY MELODY DIATAS <i>SOFA</i> | 64 |
| Tabel 2.14 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK <i>ASSEMBLING</i> | 66 |
| | |
| Tabel 3.1 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK..... | 70 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1.1 <i>Covering Blanket & Paneling</i> | 4 |
| Gambar 1.2 <i>Modeling</i> | 4 |
| Gambar 1.3 <i>Followers</i> Kuromi & My Melody di Twitter | 6 |
| Gambar 1.4 Jumlah <i>Hastag</i> yang digunakan untuk My Melody & Kuromi.... | 6 |
| Gambar 1.5 Produk <i>e-commerce</i> Kuromi & My Melody | 7 |
| Gambar 1.6 Kuromi & My Melody | 8 |
| Gambar 1.7 Logo Sanrio | 9 |
| Gambar 1.8 Sketsa Produk Tampak Depan | 11 |
| Gambar 1.9 Sketsa Produk Tampak Belakang..... | 12 |
| Gambar 2.1 Hasil Akhir..... | 69 |

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, & Sumarli. (2002). Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng. *Jurnal*, 2.
- Brown, R. (2007). *Cake Decorating*. USA: New Holland.
- Colette, P. (1991). *The Art of Decorating Cake*. Canada: Little, Brown Company.
- Gartett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Jones, T. (2008). *Culinary Calculations*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Lange, M. (2005). *Teori & Resep Internasional*. pt. grafika multiwarna.
- Peters, C. (1991). *colettes's cake*. Canada: Little, Brown Company.
- Purchase Order (PO): Pengertian, Fungsi, dan Contohnya*. (2022, october 1). Retrieved from jurnal entrepreneur: <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>
- Sabri, d. (2006). *Purchase Order Management Best Practices*. J. Ross Publicing.
- Stevens, G. (2012). *Celebration Cake*. South Africa: Linda de Villiers.
- Trezise, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step untuk Pemula dan Menengah*. Elex Media Komputindo.