

# **DEKORASI *WEDDING CAKE* BERTEMA *STEAMPUNK***

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



**Oleh:**

**VINDY DWI KURNIA**  
**Nomor Induk: 201923816**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN PERHOTELAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2022**

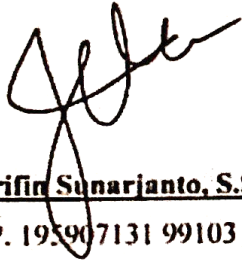
# LEMBAR PENGESAHAN

## TUGAS AKHIR/ PROYEK AKHIR

### DEKORASI WEDDING CAKE BERTEMA STEAMPUNK

NAMA : VINDY DWI KURNIA  
NIM : 201923816  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.

NIP. 195907131 99103 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

NIP. 198207072 01101 1 005

Bandung, 15 Desember 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19730723 199503 2 001

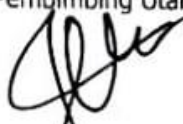
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

## DEKORASI WEDDING CAKE BERTEMA STEAMPUNK

NAMA : Vindy Dwi Kurnia  
NIM : 201923816  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

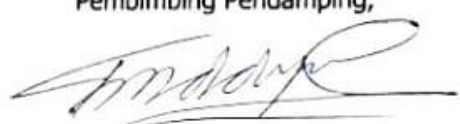
Pembimbing Utama,



**Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.**

NIP. 195907131 99103 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd**

NIP. 198207072 01101 1 005

Penguji I,



**Drs. Hery Soesanto, M.M.**

NIP. 19600628 199703 1 001

Penguji II



**Tristy Firlyanie Luthfi, Mm.Par.**

NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 7 Februari

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 : Vindy Dwi Kurnia  
Tempat/Tanggal Lahir : Karawang, 10 September 2001  
NIM : 201923816  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**"DEKORASI WEDDING CAKE BERTEMA STEAMPUNK"**  
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 Pemyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Desember 2022

Yang membuat pernyataan,



**Vindy Dwi Kurnia**

NIM: 201923816

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul

### **“DEKORASI *WEDDING CAKE* BERTEMA *STEAMPUNK*”**

Penyelesaian Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis untuk mengikuti ujian akhir program Diploma III Jurusan Perhotelan, Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama proses menyelesaikan Tugas Akhir ini, penulis banyak menerima bimbingan, arahan, serta bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., MM.Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., M.M. selaku Pembimbing Utama yang telah banyak memberikan bantuan berupa arahan, kritik dan saran, serta motivasi yang kuat selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan dukungan berupa arahan, serta kritik dan saran yang bermanfaat untuk penulis.
7. Seluruh jajaran Dosen dan *Staff* pengajar Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah melimpahkan ilmu serta mendidik penulis selama masa studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga penulis yang selalu memberikan do'a, dukungan dan menjadi sumber kekuatan serta motivasi terbesar bagi penulis.
9. Teman-teman Breadpitt sebagai teman seperjuangan selama masa kuliah 3 tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat.

Bandung, 20 Desember 2022

Vindy Dwi Kurnia

NIM: 201923816

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang <i>Food Presentation</i> .....	1
B. Usulan Produk.....	6
1. Konsep Produk.....	6
C. Tinjauan Produk.....	7
1. Tema .....	7
2. Desain Produk.....	13
3. Standar Resep .....	23
4. Kebutuhan Alat.....	34
5. <i>Purchase Order</i> .....	41
6. <i>Recipe Costing</i> .....	44
7. <i>Selling Price</i> .....	47
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan .....	49
1. Lokasi .....	49
2. Waktu.....	50
<b>BAB II .....</b>	<b>51</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>51</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	51
1. <i>Working plan</i> .....	51
2. <i>Time Table</i> .....	53
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan .....	55
C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	77
<b>BAB III.....</b>	<b>78</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>78</b>

A. <i>Mise En Place</i> / Persiapan.....	78
B. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk.....	81
C. Evaluasi Oleh Penguji Sidang.....	86
<b>BAB IV.....</b>	<b>87</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>87</b>
A. Kesimpulan.....	87
B. Saran.....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>89</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 STANDAR RESEP <i>ALMOND POUND CAKE</i> .....	25
TABEL 1. 2 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE BUTTERCREAM</i> .....	27
TABEL 1. 3 STANDAR RESEP <i>GUMPASTE</i> .....	29
TABEL 1. 4 STANDAR RESEP <i>EDIBLE LACE</i> .....	30
TABEL 1. 5 STANDAR RESEP <i>RICE CRISPY</i> .....	31
TABEL 1. 6 STANDAR RESEP <i>WEDDING CAKE BERTEMA STEAMPUNK</i> .....	32
TABEL 1. 7 PERALATAN DAN KEGUNAAN.....	35
TABEL 1. 8 <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	41
TABEL 1. 9 <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>ALMOND POUND CAKE</i> .....	42
TABEL 1. 10 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	44
TABEL 1. 11 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>ALMOND POUND CAKE</i> .....	45
TABEL 1. 12 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	48
TABEL 1. 13 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>ALMOND POUND CAKE</i> .....	49
TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i> .....	51
TABEL 2. 2 <i>TIME TABLE</i> .....	54
TABEL 2. 3 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBUAT <i>EDIBLE LACE</i> .....	55
TABEL 2. 4 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBERI WARNA DAN <i>COVERING DUMMY CAKE</i> .....	57
TABEL 2. 5 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBUAT <i>GUMPASTE FLOWER (WHITE TIGER LILY)</i> .....	60
TABEL 2. 6 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK,PROSES MEMBUAT <i>GUMPASTE FLOWER (MAWAR)</i> .....	63
TABEL 2. 7 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBUAT <i>GUMPASTE FLOWER (BUNGA IRIS)</i> .....	64
TABEL 2. 8 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MENDEKORASI TOPI .....	67

TABEL 2. 9 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBUAT ORNAMEN KACAMATA GOOGLE .....	68
TABEL 2. 10 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBUAT ROK BERTINGKAT PADA <i>TIER</i> KE-1 .....	70
TABEL 2. 11 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBUAT DEKORASI RENDA DAN IKAT PINGGANG PADA <i>TIER</i> KE-2 .....	72
TABEL 2. 12 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBUAT DEKORASI KORSET PADA <i>TIER</i> KE-3.....	73
TABEL 2. 13 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MENYUSUN DEKORASI BUNGA, BULU, KACAMATA GOOGLE DAN TOPI .....	75
TABEL 2. 14 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK, PROSES MEMBUAT ORNAMEN TALI TAMBANG .....	76
TABEL 3.1 PERSIAPAN SEBELUM PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	79
TABEL 3.2 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	81

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 INSPIRASI TEMA <i>STEAMPUNK</i> .....	8
GAMBAR 1. 2 TARGET PASAR <i>STEAMPUNK ENTHUSIAST</i> .....	9
GAMBAR 1. 3 SKETSA DESAIN PRODUK TAMPAK DEPAN.....	14
GAMBAR 1. 4 SKETSA DESAIN PRODUK TAMPAK BELAKANG .....	15
GAMBAR 1. 5 ORNAMEN HIAS DESAIN PRODUK .....	17
GAMBAR 1. 6 INSPIRASI KACAMATA GOOGLE .....	19
GAMBAR 1. 7 INSPIRASI TALI TAMBANG.....	20
GAMBAR 1. 8 INSPIRASI BENTUK RENDA PADA DESAIN .....	21
GAMBAR 1. 9 INSPIRASI <i>GEAR</i> .....	22
GAMBAR 1. 10 <i>SILICONE MAT</i> .....	35
GAMBAR 1. 11 <i>DIGITAL SCALE</i> .....	35
GAMBAR 1. 12 <i>FONDANT SMOOTHER</i> .....	35
GAMBAR 1. 13 <i>FLEXI FONDANT SMOOTHER</i> .....	35
GAMBAR 1. 14 <i>RULLER</i> .....	36
GAMBAR 1. 15 <i>CUTTER ROLLER</i> .....	36
GAMBAR 1. 16 <i>SMALL KNIFE</i> .....	36
GAMBAR 1. 17 <i>MODELLING TOOLS</i> .....	36
GAMBAR 1. 18 <i>ROLLING PIN</i> .....	37
GAMBAR 1. 19 <i>TURN TABLE</i> .....	37
GAMBAR 1. 20 <i>BOWL</i> .....	37
GAMBAR 1. 21 <i>SILICONE MOULD LACE</i> .....	37
GAMBAR 1. 22 <i>SKEWER</i> .....	38
GAMBAR 1. 23 <i>PALLETE</i> .....	38
GAMBAR 1. 24 <i>PAINTING BRUSH</i> .....	38
GAMBAR 1. 25 <i>SCRAPPER</i> .....	38
GAMBAR 1. 26 KAWAT BUNGA UKURAN 16 DAN 20 .....	39
GAMBAR 1. 27 <i>FLORAL TAPE</i> .....	39
GAMBAR 1. 28 <i>RING CUTTER</i> .....	39
GAMBAR 1. 29 <i>SILICONE PETALS MOULD</i> .....	39
GAMBAR 1. 30 <i>CUTTING PAD</i> .....	40
GAMBAR 1. 31 <i>PLASTIC WRAP</i> .....	40
GAMBAR 1. 32 <i>TAILORING TAPE</i> .....	40
GAMBAR 1. 33 <i>STYROFOAM</i> .....	40
GAMBAR 3. 14 HASIL AKHIR PRESENTASI PRODUK.....	85

## DAFTAR PUSTAKA

- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Garrett, T. (2010). *Wedding Cake Art and Design*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Kalacas, M.R.B. (2010). *Purchasing and Costing for the Hospitality Industry*. Oakville: Society Publishing
- Kamus Besar Bahasa Indonesia
- Kottler, P & Keller, K.L. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indiana: Wiley Publishing
- Marsocci, J & Deblasio, A. (2011). *How to Draw Steampunk*. Irvine: Walter Foster Publishing, Inc
- Oulton, Randal. (2016). *Mise en Place*. Tersedia: <https://www.cooksinfo.com/mise-en-place> (Tanpa tanggal)
- Parrish, E.D., (2003). “*Niche Market Opportunities in the Global Marketplace*”, (PhD Thesis), Nort Carolina State University
- Rinsky, G. & Rinsky, L.H. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. John Wiley & Sons Inc
- Rippington, N. & Spencer, A. (2012). *Math & English for Hospitality and Catering*. New York: Cengage Learning
- Taylor, E. & Taylor, J. (1990). *Mastering Catering Theory*. London: Macmillan Education LTD