

**DEKORASI KUE BERTEMA “PIRATES OF THE
CARRIBEAN”**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III



Oleh:

ZACHARYA NATHANIEL

Nomor Induk : 201923817

**PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE BERTEMA "PIRATES OF THE CARRIBEAN"

.....

NAMA : ZACHARYA NATHANIEL
NIM : 201923817
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE.
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP 19820707 201101 1 005

Penguji II,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 17 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 : ZACHARYA NATHANIEL
Tempat/Tanggal Lahir : TONDANO, 27 OKTOBER 2000
NIM : 201923817
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~ yang berjudul: **DEKORASI KUE BERTEMA "PIRATES OF THE CARRIBEAN"** 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 Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 10 Desember 2022

Yang membuat pernyataan,



Zacharya Nathaniel

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus yang telah memberikan rahmat serta kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul “DEKORASI KUE BERTEMA PIRATES OF THE CARIBBEAN”. Penyelesaian tugas akhir ini merupakan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program diploma III, jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyusun dan menyelesaikan tugas akhir ini, penulis mendapatkan banyak bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin berterima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L.Goeltom, S.Sos, M.Sc, selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHM., CHRMP selaku Kepala bagian Administrasi Akademi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr.Lien Maulina, S.Sos.,M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan pembimbing I dari penulis yang telah meluangkan waktu, memberikan ilmu, koordinasi, serta saran-saran dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., M.M selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membantu, memberikan ide dan saran, serta

memberikan pengarahan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh jajaran dosen dan staff pengajar Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang sudah memberikan pengetahuan selama 6 semester pembelajaran.
7. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan dan doa baik dukungan moril maupun material kepada penulis untuk bisa menyelesaikan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh mitra penulis terkhusus kelas Breadpitt yang sudah berjuang bersama dan saling memberikan dukungan serta semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis telah berusaha dengan sebaik-baiknya dalam menyelesaikan tugas akhir ini tetapi penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunannya masih banyak terdapat kekurangan, baik dari teknik penyajiannya maupun materinya. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun sebagai bahan perbaikan dalam penyempurnaan penyusunan tugas akhir ini. Penulis berharap agar tugas akhir ini dapat diterima, bermanfaat dan dapat memperluas serta menambah pengetahuan kepada para pembaca.

Bandung, Desember 2022

Zacharya Nathaniel

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Desain Produk.....	5
1. Konsep Produk.....	5
2. Filosofi Produk.....	9
3. Jenis Produk.....	10
4. Bentuk Ukuran Produk.....	10
C. Tinjauan Produk.....	10
1. Purchase Order (PO).....	10
2. Standard Resep.....	14
3. Daftar Kebutuhan Alat.....	19
4. <i>Selling Price</i>	23
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	29
1. Lokasi.....	29
2. Waktu.....	29
BAB II.....	30
PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	30
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	30
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	35
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	48
BAB III.....	51
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	51
A. Persiapan.....	51
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk/Ujian Sidang.....	52
C. Hasil Akhir.....	57

D. Evaluasi	58
BAB IV	59
KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	61
BIODATA PENULIS	62

DAFTAR TABEL

TABEL 1	11
<i>CHOCOLATE BUTTER CAKE PURCHASE ORDER</i>	11
TABEL 2	13
<i>DUMMY PURCHASE ORDER</i>	13
TABEL 3	15
STANDARD RESEP <i>CHOCOLATE BUTTER CAKE</i>	15
TABEL 4	17
STANDARD RESEP <i>CHOCOLATE GANACHE FROSTING</i>	17
TABEL 5	18
STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN <i>ROLLED FONDANT</i>	18
TABEL 6	20
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG DENGAN GAMBAR DAN FUNGSINYA	20
TABEL 7	24
<i>CHOCOLATE BUTTER CAKE SELLING PRICE</i>	24
TABEL 8	27
<i>DUMMY SELLING PRICE</i>	27
TABEL 9	30
PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	30
TABEL 10	32
PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	32
TABEL 11	34
<i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	34

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 REFERENSI "PIRATES OF THE CARIBBEAN"	6
GAMBAR 2 SKETSA DESAIN	7

DAFTAR PUSTAKA

- Gage, M. G. (2012). *Birthday Cakes: History & Recipes*. Retrieved from New England Recipe: <http://www.newenglandrecipes.org>
- Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decorating*. United Kingdom: John Wiley & Sons, Inc.
- Keefe, J. (2008). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. Britania Raya: Wiley.
- Linda Blocker, J. H. (2016). *Culinary Math*. Britania Raya: John Wiley & Sons., Inc.
- Lisa. (2012, February 1). *Chocolate Butter Cake w/Buttercream Icing*. Retrieved from Sweet2Eat Baking: <https://www.sweet2eatbaking.com/chocolate-butter-cake-recipe/>
- LoCicero, J. (2011). *Cake Decorating For Dummies*. Jerman: Wiley.
- Magdalena Woźniczko, D. O. (2020). Traditional cake products as a culinary tourism attraction from the regional perspective. *Geography and Tourism*, 37-46.
- Peters, C. (2000). *Colette's Birthday Cakes*. English: Little, Brown and Company.
- Velniceriu, I. (2017, Juni 3). *Pirates of the Caribbean*. Retrieved from <https://cakesdecor.com/cakes/281456-pirates-of-the-caribbean>