

KUE ULANG TAHUN BERTEMA
HOTEL TRANSYLVANIA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

ADINDA AURELIA KUSUMA

Nomor Induk : 201923792

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

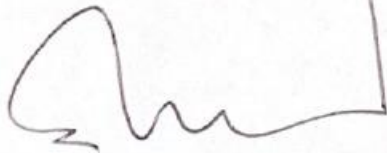
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

KUE ULANG TAHUN BERTEMA *HOTEL TRANSYLVANIA*

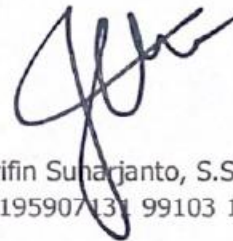
NAMA : ADINDA AURELIA KUSUMA
NIM : 201923793
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.SOS.,M.HUM
NIP. 195903231 98203 1 003

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.
NIP. 195907131 99103 1 001

Bandung, 15 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

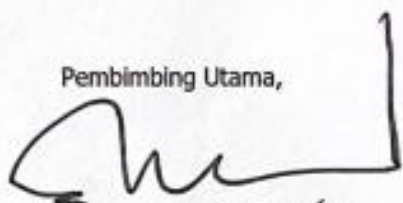
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KUE ULANG TAHUN BERTEMA *HOTEL TRANSYLVANIA*

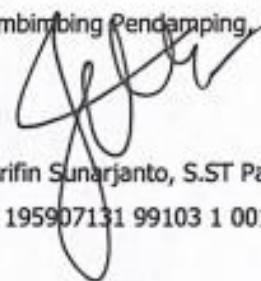
NAMA : ADINDA AURELIA KUSUMA
NIM : 201923793
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



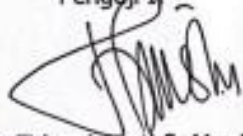
Erfin Roesfian, S.SOS.,M.HUM
NIP. 195903231 98203 1 003

Pembimbing Pendamping



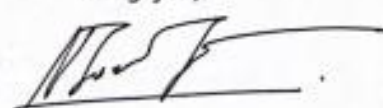
Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.
NIP. 195907131 99103 1 001

Penguji I,



Tristy Firlyanie Luthfi, Mm.Par
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji II,



Drs. Hery Soesanto, M.M.
NIP. 19600628 199703 1 001

Bandung, 01 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 : ADINDA AURELIA KUSUMA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 01 APRIL 2001
NIM : 201923793
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

KUE ULANG TAHUN BERTEMA HOTEL TRANSYLVANIA

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, 15 Desember 2022
Yang membuat pernyataan,



ADINDA AURELIA KUSUMA

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat mempersembahkan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“KUE ULANG TAHUN BERTEMA HOTEL TRANSYLVANIA”**. Tugas akhir ini merupakan syarat terakhir dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma-III, Jurusan *Hospitality*, Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis sangat menyadari dalam penyelesaian Tugas Akhir dapat terselesaikan dengan baik karena adanya bimbingan serta bantuan dari berbagai pihak lain yang memberikan masukan mengenai Tugas Akhir ini. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan serta doa yang tulus 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., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan banyak saran serta masukan yang membangun dan bermanfaat kepada penulis.
6. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., M.M. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan saran serta masukan yang membangun dan bermanfaat kepada penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu dan wawasan yang bermanfaat.
8. Kepada Orang Tua, Ibu Evy Indriani, SH. selaku Ibu dari penulis yang selalu memberikan dukungan semangat dan tak henti-hentinya memberikan doa kepada penulis, serta keluarga penulis yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.
9. Saudara Moch. Naufal hafizt Taufik, selaku Rekan yang selalu mendukung, membantu, dan menemani penulis serta memberikan masukan dan saran yang membangun selama proses penulisan Usulan Proposal ini.
10. Seluruh rekan – rekan MPI khususnya MPI 6B (*Breadpitt*) yang selalu membantu, menemani, dan memberikan semangat kepada penulis dalam penyelesaian Usulan Proposal ini.
11. Vindy, Dina, dan Marsa selaku Sahabat Penulis yang selalu memberi dukungan, menemani, dan selalu mendengarkan keluh kesah penulis, serta memberikan masukan dan saran selama proses penulisan Tugas Akhir ini.
12. Penulis atau diri sendiri yang telah menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan baik dan tepat waktu.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang <i>Food Presentation</i>	1
1.2. Usulan Produk	8
1.3. Desain Produk	15
1.4. Tinjauan Produk	17
1.4.1. <i>Purchase Order</i>	17
1.4.2. <i>Standard Recipe</i>	19
1.4.3. Daftar Kebutuhan Alat	28
1.4.4. <i>Recipe Costing</i>	32
1.4.5. <i>Selling price</i>	34
1.5. Pelaksanaan Kegiatan.....	35
1.5.1. Lokasi	35
1.5.2. Waktu	35
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	36
2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	36
2.1.1. <i>Working Plan</i>	36
2.1.2. <i>Timetable</i>	38
2.2. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan.....	39
2.3. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	54
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	55
3.1. Persiapan Sebelum Presentasi Produk.....	55
3.1.1. Kegiatan Mempersiapkan Presentasi Produk	55
3.1.2. <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk.....	56
3.2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	57
3.3. Evaluasi	66

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
4.1. Kesimpulan.....	68
4.2. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	72
BIODATA PENULIS.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Choco Butter Cake</i>	18
Tabel 1. 2 <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Styrofoam</i>	19
Tabel 1. 3 <i>Standard Recipe Choco Butter Cake</i>	20
Tabel 1. 4 <i>Standard Recipe Ganache</i>	21
Tabel 1. 5 <i>Standard Recipe Gumpaste</i>	23
Tabel 1. 6 <i>Standard Recipe</i> Menggunakan <i>Rolled Fondant</i>	24
Tabel 1. 7 Daftar Kebutuhan Alat	28
Tabel 1. 8 <i>Recipe Costing Choco Butter Cake</i>	32
Tabel 1. 9 <i>Recipe Costing</i> Berbahan Dasar <i>Styrofoam</i>	33
Tabel 1. 10 <i>Selling Price</i> Berbahan Dasar <i>Choco Butter Cake</i>	34
Tabel 1. 11 <i>Selling Price</i> Berbahan Dasar <i>Styrofoam</i>	34
Tabel 2. 1 <i>Working Plan</i> Presentasi Produk Kue Ulang Tahun.....	36
Tabel 2. 2 <i>Timetable</i> Presentasi Produk Kue Ulang Tahun <i>Hotel Transylvania</i> ..	38
Tabel 2. 3 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	39
Tabel 3. 1 <i>Timetable</i> Presentasi Produk.....	56
Tabel 3. 2 Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Poster Bioskop	7
Gambar 1. 2 Poster Hotel Transylvania	8
Gambar 1. 3 Desain Produk	15
Gambar 1. 4 Silicon mat.....	28
Gambar 1. 5 Rolling Pin	28
Gambar 1. 6 Fondant Smoother	29
Gambar 1. 7 <i>Thick block</i>	29
Gambar 1. 8 Turn Table	29
Gambar 1. 9 Scale	29
Gambar 1. 10 Modeling Tools	30
Gambar 1. 11 Lampu Sorot LED	30
Gambar 1. 12 Styrofoam	30
Gambar 1. 13 Sumpit dan styrofoam	30
Gambar 1. 14 Kawat	31
Gambar 1. 15 Plastic Wrap	31
Gambar 1. 16 Meteran Kain.....	31
Gambar 1. 17 Kuas Lukis	31
Gambar 1. 18 Pola Desain.....	31
Gambar 2. 1 Hasil Akhir Latihan Presentasi Produk	54
Gambar 3. 1 Hasil Akhir Presentasi Produk	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	72
Lampiran 2. Hasil Turnitin.....	74

DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, C. D. (2016). Artikel Analisis Perbedaan Kualitas Rolled Fondant Dengan Bahan Pengikat Gelatin dan CMC (Carboxymethyl Cellulose). pp. 1-2.
- Cake, S. (2022, Februari 21). *Butter Cake Coklat*. Retrieved from Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=9FSUeTtCL_k
- Cline, R. (2012, October 12). *Hotel Transylvania Review*. Retrieved from Rotten Tomatoes: https://www.rottentomatoes.com/m/hotel_transylvania/reviews
- Dhoni Yusra, N. N. (2012). Analisa Atas Surat Pemesanan Barang (Purchasing Order) Sebagai Perjanjian Jual Beli. *Lex_Jurnalica Volume 9 Nomor 1*, 27.
- Faridah, A. (2008). *PATISERI JILID 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Indria Widyastuti, D. M. (2018). Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Moneter Vol. V No.1*, 76.
- Jeffcoate & Kuflik. (1997). *The New Sugarcraft Course*. London: *Merehurst Limited*.
- MogiMogy. (2021, Oktober 25). *10 Karakter Hotel Transylvania yang Paling Keren*. Retrieved from MogiMogy.com: <https://www.mogimogy.com/2021/10/karakter-hotel-transylvania-yang-keren.html?m=1>
- Novanda, R. (2015, September 28). *Hotel Transylvania 2 Duduki Puncak Box Office September 2015*. Retrieved from Fimela.com: <https://m.fimela.com/amp/2327488/hotel-transylvania-2-duduki-puncak-box-office-september-2015>
- Oktaviani, (2019). konsep fantasi dalam film. *Jurnal Rekam Vol. 15 No.2*
- Pen, T. (2019). *Seperti apa sejarah ulang tahun?* Retrieved from Quora: <https://id.quora.com/Seperti-apa-sejarah-ulang-tahun>
- Rodriguez, M. (n.d.). Retrieved from Pinterest: <https://pin.it/wVwdEpd>

- Sari, S. N. (2022). Sistem Penjadwalan Mata Pelajaran Sekolah Menggunakan Metode Hybrid Artificial Bee Colony (HABC). *Jurnal Nasional Teknologi Komputer Vol. 2 No. 1*, 22.
- Syuri, (2015). *Sinopsis & Review Hotel Transylvania 2, Ada Monster Ciliknya!* from Bacaterus: <https://bacaterus.com/sinopsis-review-hotel-transylvania-2/>
- Syuri, (2021). *Sinopsis & Review Hotel Transylvania: Transformania* from Bacaterus: <https://bacaterus.com/review-hotel-transylvania-transformania/>
- Taufik, A. (2012, November 26). *Film Hotel Transylvania: Indahnya Menghormati Perbedaan.* Retrieved from daengbattala.com: <https://daengbattala.com/2012/11/film-hotel-transylvania-indahnya-menghormati-perbedaan/>