

DEKORASI KUE BERTEMA “DUMBO”

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun oleh:

ANGELINA KRISTASYA

Nomor Induk: 201923795

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : ANGELINA KRISTASYA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 15 MEI 2001
NIM : 201923795
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE BERTEMA "DUMBO"

- 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, 8 Desember 2022

Yang membuat pernyataan,



ANGELINA KRISTASYA

NIM 201923795

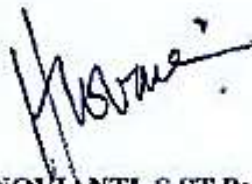
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA "DUMBO"

NAMA : ANGELINA KRISTASYA
NIM : 201923795
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



SELVINOVIANTI, S. ST. Par. M. Sc.

NIP. 19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



Drs. HERY SOESANTO, MM.

NIP. 19600628 199703 1 001

Bandung, 8 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

NIP. 19730723 199503 2 00

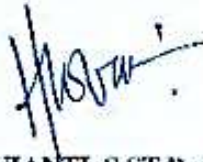
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL ~~SKRIPSI~~ PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA "DUMBO"

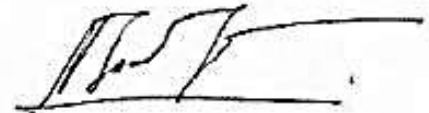
NAMA : ANGELINA KRISTASYA
NIM : 201923795
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



SELVI NOVIANTI, S.ST.Par., M.,Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



Drs. HERY SOESANTO, M.M.
NIP. 19600628 199703 1 001

Penguji I,



Dr. TEDDY CHANDRA, S.Sos., M.Pd
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji II,



TRISTY FIRLYANTIE LUTHEFI, S.ST.Par., M.M. Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 3 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kcmahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CIIRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NII Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena telah memberikan rahmat dan karunia – Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan salah satu syarat dalam menempuh diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas Akhir berjudul “DEKORASI KUE BERTEMA DUMBO”.

Keberhasilan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir tentunya tidak terlepas dari dukungan – dukungan berbagai pihak terkait. Penulis banyak mendapatkan bimbingan, saran, atau kritik baik berupa moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih 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 Kerjasama.
3. Ibu Lien Maulina, S.Sos., M.Pd, CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.,Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri sekaligus Dosen Pembimbing Utama atas bantuan bimbingan dalam penulisan Tugas Akhir.
5. Bapak Drs. Hery Soesanto, M.M. selaku Dosen Pembimbing Pendamping atas bantuan bimbingan dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen pengajar dan karyawan yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Orang tua, cece, dede, popo dan seluruh keluarga yang telah memberikan banyak dukungan baik dalam bentuk moril maupun materil.
8. Jason Jonathan yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada penulis.
9. Brigita Maria, Nessa Rahmania Paramitha, dan Meta Alicia Monica selaku sahabat – sahabat penulis karena telah memberikan banyak dukungan selama menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Breadpitt yang telah bersama – sama berjuang menempuh perkuliahan selama tiga tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
11. Dan seluruh pihak terkait yang telah mendukung penulis dalam proses Tugas Akhir yang penulis lakukan dan tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam melakukan penulisan Tugas akhir terdapat banyak kekurangan dan ketidaksempurnaan. Penulis berharap agar penulisan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan para pembaca. Kritik dan saran dari berbagai pihak dalam penulisan Tugas akhir ini sangat penulis butuhkan dan harapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan pada penulisan berikutnya. Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, 20 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	7
1. Tema Produk	7
2. Konsep Produk	8
3. Sketsa Produk	12
4. <i>Detail</i> Sketsa.....	13
C. Tinjauan Produk	26
1. <i>Standard Recipe</i>	26
2. Peralatan Penunjang Kegiatan.....	50
3. <i>Purchase Order</i>	59
4. <i>Recipe Costing</i>	64
5. <i>Selling Price</i>	68
6. Pelaksanaan Kegiatan.....	69
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	70
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	70
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	77
C. Kendala dan Hambatan	93
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	94
A. Persiapan	94
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	96
C. Evaluasi	101
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	102
A. Kesimpulan	102
B. Saran	103
DAFTAR PUSTAKA	104
BIODATA PENULIS	106

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE SACHER BASE WITH APRICOT JAM FILLING</i>	28
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DUMBO (THICK BLOCK)</i>	31
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DUMBO (TIER PERTAMA)</i>	33
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DUMBO (DIANTARA TIER PERTAMA DAN KEDUA)</i>	37
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DUMBO (TIER KEDUA)</i>	40
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DUMBO (DIANTARA TIER KEDUA DAN KETIGA)</i>	42
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DUMBO (TIER KETIGA)</i>	43
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DUMBO (TIER KEEMPAT)</i>	46
TABEL 9 <i>PERALATAN YANG DIGUNAKAN</i>	50
TABEL 10 <i>PURCHASE ORDER SACHER BASE WITH APRICOT JAM FILLING</i>	59
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER KUE DENGAN DUMMY</i>	62
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING SACHER BASE WITH APRICOT JAM FILLING</i>	64
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING DUMMY</i>	65
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI</i>	66
TABEL 15 <i>SELLING PRICE DEKORASI KUE DUMBO DENGAN SACHER BASE WITH APRICOT JAM FILLING</i>	68
TABEL 16 <i>SELLING PRICE DEKORASI KUE DUMBO DENGAN DUMMY</i>	69
TABEL 17 <i>PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	70
TABEL 18 <i>PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK</i>	75
TABEL 19 <i>TIME TABLE</i>	77
TABEL 20 <i>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</i>	78
TABEL 21 <i>TIME TABLE PRESENTASI PRODUK</i>	96
TABEL 22 <i>DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</i>	97

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 URUTAN RANKING FILM "DUMBO" BOX OFFICE.....	6
GAMBAR 2 POSTER FILM DUMBO	8
GAMBAR 3 SKETSA PRODUK	12
GAMBAR 4 TIER PERTAMA DAN THICK BLOCK	13
GAMBAR 5 PETA KOTA SARASOTA DAN JOPLIN	13
GAMBAR 6 JALUR KERETA	14
GAMBAR 7 TULISAN "HAPPY BIRTHDAY"	15
GAMBAR 8 BOLA BINTANG	15
GAMBAR 9 TIER KEDUA	16
GAMBAR 10 PANGGUNG KECIL SIRKUS	16
GAMBAR 11 BALON TIGA WARNA	17
GAMBAR 12 TIER KETIGA	18
GAMBAR 13 ORNAMEN KERETA DUMBO	18
GAMBAR 14 KALUNG MILLY	20
GAMBAR 15 TOPI MAXMILLAN MEDICI	20
GAMBAR 16 CORAK BAJU MISS ATLANTIS	21
GAMBAR 17 BARBEL RONGGO	22
GAMBAR 18 TIER KEEMPAT	22
GAMBAR 19 BENDERA WARNA – WARNI	23
GAMBAR 20 TENDA SIRKUS.....	23
GAMBAR 21 DUMBO DAN BULU	24
GAMBAR 22 PERALATAN YANG DIBAWA PADA SAAT SIDANG.....	94
GAMBAR 23 BAHAN YANG DIBAWA PADA SAAT SIDANG	95

DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, C. D. W. (2016). *Analisis Perbedaan Kualitas Rolled Fondant dengan Bahan Pengikat Gelatin dan CMC (Carboxymethyl Cellulose)*. Diakses 19 September 2023, dari <http://repository.unj.ac.id>
- Bennett, R. (2020). *Birthday Cake Trends 2020. Anges de Sucre*. Diakses 16 September 2023, dari <https://www.angesdesucre.com/blogs/anges-de-sucre/birthday-cake-trends-2020>
- Carpenter, A. (2012). *The Complete Photo Guide to Cake Decorating*. United States: *Creative Publishing International*.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. Hoboken, New Jersey: Wiley. Diakses dari <http://books.google.com/books>
- Garret, T. (2012). *Professional Cake Decorating*. Hokoben, New Jersey: Wiley. Diakses dari <http://books.google.com/books>
- Green, Paul et al., (2006). *The Essential Guide to Cake Decorating*. London, UK: Murdoch Books Australia.
- Davis, B et al. (2008). *Food and Beverage Management*. Oxford, UK: Elsevier. Diakses dari <http://books.google.com/books>
- Dunn, A. (2009). *The Wedding Cake Decorator's Bible*. Kaki Bukit Techpark II, Singapura: A Quarto Book.
- Humble, N. (2010). *Cake: A Global History*. London, UK: Reaktion Books. Diakses dari <http://books.google.com/books>
- Idris, M. (2021, Oktober 24). *Apa Arti PO atau Purchase Order dalam Transaksi Pembelian?*. Diakses dari Kompas: <https://amp.kompas.com/money/read/2021/10/24/054913926/apa-arti-po-atau-purchase-order-dalam-transaksi-pembelian>
- Lizzarni. (2010). *Cake 3 Dimensi: Mudah & Praktis Membuat Cake Aneka Bentuk*. Jakarta, DKI: Lizzarni. Diakses dari <http://books.google.com/books>
- Lynch, F.T. (2008). *The Book of Yields*. Hokoben, New Jersey: Wiley.
- Nurindiani, R. (2012). *Food Presentation: Tren, Gaya Hidup, dan Visualiasi*. Diakses 16 September 2023, dari <https://www.trulyjogja.com/wp-content/uploads/2014/05/Food-Presentation-1.pdf>
- Rippington, N. dan Spencer. *Maths & English for Hospitality and Catering*. UK: Cengage Learning.
- Saunders, R. (2014). *Blue Chair Cooks with Jam & Marmalade*. London, UK: Andrews McMeel Publishing.

Sekarningrum, A. (2023, September 29). *Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Contoh Menghitungnya*. Diakses dari <https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah>

Tresize, E.M. (2013). *Cake Decorating: Pemula dan Menengah*. Jakarta, DKI: PT Elex Media Komputindo. Diakses dari <http://books.google.com/books>

Tresize, E.M. (2016). *Cake Decorating: Step by Step*. Jakarta, DKI: PT Elex Media Komputindo. Diakses dari <http://books.google.com/books>