

**DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi**

**Pada Program Diploma III**



Oleh :

**SITI ADILA ZULFA**

**Nomor Induk : 201823111**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP

NAMA : Siti Adila Zulfa  
NIM : 201823111  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.Sos.,M.Hum  
NIP 195903231982031003

Pembimbing Pendamping,

Siti Adila Z  
25/3/2022  


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

Penguji I,

  
21/03/2022

Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc  
NIP 19851111 201101 2 017

Penguji II,

  
22/03/2022

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

Bandung, ..... 2022

Mengetahui,

bag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

**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 : Siti Adila Zulfa  
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 25 Desember 1998  
NIM : 201823111  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP**  
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tangerang, 14 Januari 2022  
Yang membuat pernyataan,



**Siti Adila Zulfa**  
NIM 201823111

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT tuhan semesta alam, karena berkat rahmat dan karunianya penulis selalu diberikan kesehatan secara fisik dan jasmani sehingga penulis bisa dengan baik mengerjakan Tugas Akhir tanpa adanya hambatan. Yang sebagaimana penulis ketahui bahwa Tugas Akhir merupakan salah satu persyaratan kelulusan dalam program DIII Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Tugas akhir disusun berdasarkan data dan kegiatan penulis yang telah dilakukan dan dipikirkan dengan seksama. Penulis berharap bahwasannya kepada pihak penguji untuk memberikan kritik dan saran yang membangun dan memohon maaf bila Tugas Akhir tidak ini tidak sesuai dengan harapan para penguji.

Dikeempatan baik ini tidak lupa penulis ingin mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi – tingginya kepada rekan – rekan yang telah memabantu dalam pembuatan Tugas Akhir ini, yang tidak lain penulis berterima kasih kepada:

1. Bapak Andar Anova L. Goeltom, S.sos., M.sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Edison, S Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung sekaligus Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, masukan, dan waktu untuk melakukan bimbingan sampai akhir sehingga penulis bisa dengan baik mengerjakan dan menyelesaikan Tugas Akhir ini
4. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos.,M.Hum., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, masukan, dan juga waktu untuk melakukan bimbingan

hingga akhir sehingga penulis bisa dengan baik mengerjakan dan menyelesaikan Tugas Akhir ini

5. Bapak dan Ibu dosen di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu untuk penulis mulai dari BLT – semester 6
6. Ayahanda Suhdi dan Ibunda Neneng Eliyanti yang tercinta karena sudah mendoakan, mendukung, dan memberikan motivasi untuk penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik
7. Kakak Ellydza Yutima, M. Aufa Abror, dan adik Naila Rifa Kamila yang tercinta karena sudah mendoakan, mendukung, dan memberikan motivasi untuk penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik
8. Para sahabat penulis Alfi, Dian, Pia, Mahmud, Opang, Dapota yang telah memotivasi dan banyak membantu penulis dalam pengerjaan Tugas Akhir
9. Teman – teman di kelas MPI B angkatan 2018 yang selalu bersama – sama sampai tingkat terakhir
10. Angkatan 2018 yang bersama – sama berjuang hingga semester akhir
11. Pihak – pihak terkait yang tidak disebutkan oleh penulis

Penulis menyadari bahswannya Tugas Akhir masih jauh dalam sempurna dan masih banyak kurangnya. Maka dari itu bila masih ada kesalahan dalam kata mohon di maklumi dan di maafkan. Kritik dan saran yang membangun akan diterima dengan baik oleh penulis. Penulis berharap Tugas Akhir ini manambah ilmu dan wawasan untuk para pembacanya. Lebih dan kurangnya penulis berterima kasih.

Tangerang, 14 Januari 2022

Siti Adila Zulfa

201823111

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi) .....	i
PERNYATAAN MAHASISWA .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	3
C. Konsep Produk .....	6
1. Tema Produk .....	6
2. Jenis Produk .....	7
3. Desain Produk .....	8
D. Tinjauan Produk .....	10
1. Standard Recipe .....	10
2. Kebutuhan Peralatan.....	34
3. Purchase Order .....	39
4. Recipe Costing .....	42
5. Selling Price .....	48
E. Pelaksanaan Kegiatan.....	50
BAB II .....	51
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	51
1. Working Plan.....	51
2. Time Table .....	51
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	52
C. Kendala dan Hambatan.....	66
BAB III.....	67
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	67
B. Proses Kegiatan Sidang Presentasi Produk .....	67
C. Evaluasi dari Tim Penguji.....	70
BAB IV .....	72

<b>1. Kesimpulan .....</b>	<b>72</b>
<b>2. Saran.....</b>	<b>72</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>
<b>BIODATA PENELITI.....</b>	<b>76</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i> .....	10
TABEL 2. <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP .....	12
TABEL 3. KEBUTUHAN PERALATAN .....	34
TABEL 4. <i>BUTTER CAKE PURCHASE ORDER</i> .....	39
TABEL 5. <i>DUMMY PURCHASE ORDER DUMMY</i> .....	41
TABEL 6. <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	42
TABEL 7. <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i> .....	45
TABEL 8. <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	48
TABEL 9. <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i> .....	49
TABEL 10. RENCANA KEGIATAN DEKORASI KUE.....	51
TABEL 11. RENCANA WAKTU PRESENTASI DEKORASI KUE .....	52
TABEL 12. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	53
TABEL 13. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	68



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. <i>BTS In The Soop Ver 1</i> .....	6
GAMBAR 2. <i>BTS In The Soop Ver 2</i> .....	7
GAMBAR 3. DESAIN PRODUK.....	8

## DAFTAR PUSTAKA

- Andrew, S. & Rippington, N., 2012. *Maths & English for Hospitality and Catering*. United Kingdom: Cengage Learning EMEA.
- Bahlawan, Fatmah dan TIM NCC;, 2010. *Cake Decorating Dengan Fondant Step by Step*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Brown, R., 2007. *Cake Decorating*. London: New Holand Professional.
- Cha, E., 2021. *Watch: BTS Marvels At Luxurious Villa Built Just For Them In 1st Teaser For "In The SOOP" Season 2*. [Online] Available at: <https://www.soompi.com/article/1489720wpp/watch-bts-marvels-at-luxurious-villa-built-just-for-them-in-1st-teaser-for-in-the-soop-season-2>
- Ci, S., 2021. *Siap Tayang, K-Netz Terkejut Dengan Skala Besar "BTS In The Soop Season 2"*. [Online] Available at: <https://yoursay.suara.com/lifestyle/2021/09/24/101920/siap-tayang-k-netz-terkejut-dengan-skala-besar-bts-in-the-soop-season-2> [Accessed 9 September 2021].
- CNN INDONESIA, 2021. *BTS Kuasai Musik K-Pop di Spotify Indonesia 2021*. [Online] Available at: <https://www.cnnindonesia.com/hiburan/20211202145951-227-729043/bts-kuasai-musik-k-pop-di-spotify-indonesia-2021> [Accessed 22 February 2022].
- detikFood, 2011. *Kue Jadi Cantik Berkat Fondant*. [Online] Available at: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-1795216/kue-jadi-cantik-berkat-fondant>
- Faridah, A., Pada, K., Yulastri, A. & Yusuf, L., 2008. *Patiseri Jilid 1 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.

HYBE, 2021. *BTS Profile*. [Online]

Available at: <https://ibighit.com/bts/eng/profile/>

Jovita, 2020. *Indonesia Nomor 1, Ini 15 Negara yang Paling Banyak Tonton MV "Dynamite" BTS*. [Online]

Available at: <https://www.beautynesia.id/life/indonesia-nomor-1-ini-15-negara-yang-paling-banyak-tonton-mv-dynamite-bts/b-159507>

[Accessed 22 February 2022].

Kim, U., 2020. *BTS To Launch New Nature-Themed Reality Show*. [Online]

Available at: <https://www.soompi.com/article/1415381wpp/bts-to-launch-new-nature-themed-reality-show>

[Accessed 9 September 2021].

LoCicero, J., 2007. *Cake Decoration For Dummies*. Canada: Wiley Publishing, Inc.

Nihayati, A., 2021. *Berikut Rentang Umur ARMY BTS, Ada ARMY Berusia Diatas 60 Tahun!*. [Online]

Available at: <https://sragenupdate.pikiran-rakyat.com/entertainment/pr-1842296554/berikut-rentang-umur-army-bts-ada-army-berusia-diatas-60-tahun>

[Accessed 21 Maret 2022].

Sari, R. P., 2021. *Dirjen WHO Puji Program Vaksinasi Massal Army Indonesia*.

[Online]

Available at: <https://www.kompas.com/hype/read/2021/08/04/090550166/dirjen-who-puji-program-vaksinasi-massal-army-indonesia>

[Accessed 22 February 2022].

Schulfer, S., 2021. *Recipe Costing: Template, Formula & Software*. [Online]

Available at: <https://home.binwise.com/blog/recipe-costing>

Shier, P., 2013. *Cake Decorating Project*. Unit 3 ed. Canada: Agriculture Council Of Saskatchewan Inc.

Trezise, E. M., 2016. *Cake Decorating Step By Step*. Jakarta: PT. Elex Media Komputerindo.