

DEKORASI KUE BERTEMA *FILM ANIMASI ENCANTO*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh:

LIQSA KHAIRUNNISA

201923580

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/~~PROYEK AKHIR~~/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA *FILM* ANIMASI *ENCANTO*

NAMA : LIQSA KHAIRUNNISA
NIM : 201923580
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing Utama



Dr. LIEN MAULINA, S.Sos., M.Pd., CHE.
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping



MADE CITRA YUNIASTUTI, SE., M.M.
NIP. 198220603 200902 2 005

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMP
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA *FILM ANIMASI ENCANTO*

NAMA : LIQSA KHAIRUNNISA
NIM : 201923580
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,

Dr. Lien Maulina, M.Pd
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,

Made Citra Yuniastuti, SE., M.M.
NIP. 198220603 200902 2 005

Penguji I,

Djauhar Arifin, S.St. Par., MM.
NIP. 19590713 1991 03 1 001

Penguji II,

q/n

Tristy Firlyanie Lutfhi, MM.Par.
NIP. 19861226 2011 01 2 012

Bandung, 6 September 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata 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 : Liqsa Khairunnisa
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 7 Mei 2001
NIM : 201923580
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE BERTEMA *FILM ANIMASI ENCANTO*

- 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, 21 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,


LIQSA KHAIRUNNISA

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, Allah SWT, karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menulis serta menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul “**DEKORASI KUE BERTEMA FILM ANIMASI ENCANTO**”. Penulisan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan dan ujian akhir perkuliahan Diploma III dari program studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulisan Tugas Akhir ini tidak akan terlaksana tanpa bimbingan, dukungan serta doa dari berbagai pihak, sehingga penulis ingin menyampaikan banyak ucapan 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, M.M.Par., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan selaku Pembimbing I yang telah bersedia membimbing, membantu, memberikan arahan, ide dan saran, serta meluangkan waktu kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., M.M. selaku pembimbing II yang telah bersedia membimbing, membantu, memberikan arahan, ide dan saran, serta meluangkan waktu kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen, instruktur serta *staff* program studi Manajemen Patiseri dan *staff* pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Keluarga Penulis, terutama Ayah, Ibu dan Mas yang selalu memberikan dukungan dan doa selama penyusunan Tugas Akhir.
8. Rekan-rekan *pastrybiribiri* yang selalu bersama dan sama-sama berjuang selama masa perkuliahan selama 3 tahun.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis amat menyadari akan adanya kesalahan serta kekurangan yang ada pada Tugas Akhir ini. Kendati demikian, penulis mengharapkan permintaan maaf apabila terdapat kesalahan pada Tugas akhir ini. Penulis mengharapkan karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi semua pihak yang membaca dan memerlukannya.

Tangerang Selatan, April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB 1.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk.....	4
1. Konsep.....	5
2. Bentuk dan Ukuran.....	8
3. Tinjauan.....	17
C. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.....	53
1. Lokasi	53
2. Waktu.....	53
BAB 2.....	54
A. Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk.....	54
1. <i>Working Plan</i>	54
2. <i>Time table</i>	58
B. Pelaksanaan Pembuatan Produk	59
1. Proses Latihan.....	60
2. <i>Time Table</i>	70

C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan dan Pembuatan Presentasi Produk.....	71
BAB 3.....	72
A. Persiapan.....	72
B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	72
C. Evaluasi.....	75
BAB 4.....	77
A. Simpulan.....	77
B. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78
TURNITIN.....	79
BIODATA PENULIS.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Foto Resmi Film Encanto.....	4
Gambar 1.2 Poster Resmi Encantogambar 1.1 Foto Resmi Film Encanto	4
Gambar 1.2 Poster Resmi Encanto	5
Gambar 1.3 Poster Teaser Encanto	6
Gambar 1.4 Design Tugas Akhir	8
Gambar 1.5 Tier 1 Pada Design Ta.....	9
Gambar 1.6 Tier 2 Pada Design Ta.....	12
Gambar 1.7 Tier 3 Pada Design Ta.....	16
Gambar 2.1 Hasil Akhir Produk	69
Gambar 3.2 Penayangan Video.....	72
Gambar 3.1 Presentasi Dengan Powerpoint.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar Resep Butter Cake	18
Tabel 1.2 Standar Resep Ganache	20
Tabel 1.3 Standar Resep Cake Decoration (Covering).....	21
Tabel 1.4 Standar Resep Cake Decoration (Komponen).....	23
Tabel 1.5 Purchase Order Butter Cake	39
Tabel 1.6 Purchase Order Dummy Cake	42
Tabel 1.7 Daftar Alat	45
Tabel 1.8 Recipe Costing Butter Cake.....	49
Tabel 1.9 Recipe Costing Dummy Cake.....	51
Tabel 1.10 Harga Jual Butter Cake	52
Tabel 1.11 Harga Jual Dummy Cake	53
Tabel 2.1 Working Plan Kegiatan Pembuatan Produk	54
Tabel 2.2 Time Table Presentasi Cake Decoration.....	58
Tabel 2.3 Proses Latihan Pembuatan Produk	60
Tabel 2.4 Time Table Presentasi Produk	70
Tabel 3.1 Penjelasan Kegiatan Presentasi Produk	73

DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, C. D., & Kirana, N. (2016). *Artikel Analisis Perbedaan Kualitas Rolled Fondant dengan Bahan Pengikat Gelatin dan CMC*. Jakarta.
- Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decoration*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* (Six ed.). New Jersey: John Wiley & Sons.
- Howard, B., Bush, J., & Smith, C. C. (Directors). (2021). *Disney's Encanto* [Motion Picture]. <https://movies.disney.id/encanto>. Diakses 23 Maret, 2022.
- Miller, J. E., Hayes, D. K., & Dapson, L. R. (2022). *Food and Beverage Cost Control* (Second ed.). New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Peters, C. (1991). *Collete's Cakes, The Art Of Cake Decorating* (First ed.). Little, Brown and Company.
- Peterson, J. (2009). *Baking*. New York: Ten Speed Press.
- Redlich, O. (2020). The Concept of Birthday: A Theoretical, Historical, and Social Overview, in Judaism and Other Cultures. *World Academy of Science, Engineering and Technology International Journal of Humanities and Social Sciences*, 14, 793. Diakses 20 Maret, 2022
- Rinsky, G., & Laura, R. H. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Rotten Tomatoes*. <https://www.rottentomatoes.com/> Diakses 20 Mei, 2022.
- Sullivan, K. (2016). *Cake Decorating*. New York: DK Publishing.