

***CAKE DECORATION* BERTEMAKAN HUTAN  
PANDORA DARI FILM *AVATAR***

**TUGAS AKHIR**

**Disusun Untuk Memenuhi Tugas Akhir Sebagai  
Salah Satu Persyaratan Kelulusan  
Diploma III Seni Pengolahan Patiseri**



Disusun oleh :  
Amita Angeline (2020411002)

**Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Jurusan  
Hospitaliti**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung 40141 Telp. (022)

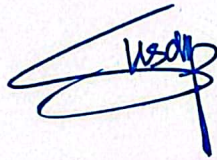
2011456 Fax. (022) 2012097

## LEMBAR PENGESAHAN

*Cake Decoration Bertemakan Hutan Pandora dari Film Avatar*


NAMA : Amita Angeline  
NIM : 2020411002  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Susilo Dwi Prabowo, Drs., M.Pd.  
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 1 Juli 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



NI Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

*Cake Decoration Bertemakan Hutan Pandora dari Film Avatar*

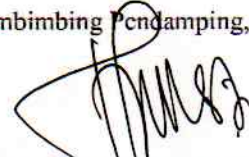
NAMA : Amita Angeline  
NIM : 2020411002  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



**Susilo Dwi Prabowo, Drs., M.Pd.**  
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Tristy Firiyanie Luthfi, MM.Par**  
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji I,



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

Penguji II,



**Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE**  
NIP 19770514 200902 1 002

Bandung, 4 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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





## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Amita Angeline  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 8 Januari 2023  
NIM : 2020411002  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**CAKE DECORATION BERTEMAKAN  
HUTAN PANDORA DARI FILM AVATAR**

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, 01 Juni 2023  
Yang membuat pernyataan



Amita Angeline

NIM 2020411002

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan penulisan Makalah Tugas Akhir “*Cake Decoration Bertemakan Hutan Pandora dari Film Avatar*” tepat waktu.

Makalah Tugas Akhir ini merupakan persyaratan akademis yang harus diselesaikan mahasiswa guna memenuhi persyaratan kurikulum untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md.,Par) program studi Seni Pengolahan Patiseri Poltekpar NHI Bandung. Makalah Tugas Akhir ini terselesaikan tidak terlepas dari dorongan, bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak baik secara moril maupun material, untuk itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova I. Goeltom, S.Sos, M.Sc sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par. sebagai Kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Pak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, SST.PAR., M.Sc., CHE. sebagai ketua program studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. sebagai dosen pembimbing utama
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S. St. Par.,M.M. Par. sebagai dosen pembimbing pendamping
7. Para dosen, instruktur dan staff yang turut memberi saran, kritik dan mendoakan kelancaran proyek penulis
8. Teman-teman SPP 6A yang turut mendoakan dan mendukung penulis selama penyusunan makalah dan pembuatan proyek
9. Teman-teman jalan-jalan senin yang selalu mendukung, menyemangati dan mengajak penulis *healing*
10. Trio wak-wak yang selalu menghibur keseharian penulis selama perkuliahan ini
11. Teman-teman praktik kelompok B yang selalu latihan proyek Tugas Akhir bersama dan saling mendukung
12. Alma Fashila sebagai teman terdekat penulis yang selalu antar jemput kuliah, mencari kerja, berpetualang, menemani *laundry*, makan-makanm, belajar bareng dan menemani sebagian besar waktu penulis selama perkuliahan
13. Kenny Felixianto sebagai pasangan penulis yang turut membantu, mendukung, mendoakan kelancaran penulis selama penyusunan Tugas Akhir dan pembuatan proyek

14. Orang tua dan adik laki-laki penulis yang turut mendoakan kelancaran penulis selama penyusunan makalah dan pembuatan proyek

Dengan ini kami berharap tugas akhir *cake decoration* yang telah penulis susun dapat bermanfaat bagi pembaca baik dalam mengembangkan pengetahuan dan literasi atau dalam pembuatan jurnal dan sejenisnya.

Bandung, 1 Juni 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN MAHASISWA .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Usulan Produk .....</b>	<b>5</b>
1. Tema Produk .....	5
2. Konsep Produk .....	7
3. Sketsa Produk .....	8
<b>C. Tinjauan Produk .....</b>	<b>12</b>
1. <i>Standard Recipe</i> .....	12
2. <i>Purchase Order</i> .....	34
3. <i>Recipe Costing</i> .....	35
4. <i>Selling Price</i> .....	39
5. Peralatan Penunjang Kegiatan.....	42
6. Pelaksanaan Kegiatan.....	44
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>45</b>
<b>A. Perencanaan Kegiatan Latihan.....</b>	<b>45</b>
1. <i>Working Plan</i> .....	45
2. <i>Time Table</i> .....	51
<b>B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....</b>	<b>52</b>
<b>C. Kendala Selama Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....</b>	<b>66</b>
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN.....</b>	<b>68</b>
<b>A. Persiapan Presentasi Produk .....</b>	<b>68</b>



<b>B. Pelaksanaan Presentasi Produk .....</b>	<b>69</b>
<b>C. Evaluasi Presentasi Produk.....</b>	<b>72</b>
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>74</b>
<b>A. Perencanaan Kegiatan Latihan.....</b>	<b>74</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>75</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>x</b>
<b>BIODATA.....</b>	<b>xiii</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jake & Neytiri .....	4
Gambar 1.2 Ikran .....	4
Gambar 1.3 Hutan Pandora .....	5
Gambar 1.4 <i>Floating Island</i> .....	5
Gambar 1.5 <i>Vien Pod</i> .....	6
Gambar 1.6 <i>Bladder Polyh</i> .....	6
Gambar 1.7 <i>Chalice Plant</i> .....	7
Gambar 1.8 <i>Panopyra</i> .....	7
Gambar 1.9 <i>Ikran</i> .....	7
Gambar 1.10 <i>White Tree Frog</i> .....	7
Gambar 1.11 <i>Cuirass Crab</i> .....	7
Gambar 1.12 Sketsan Desain <i>Cake Decoration</i> Bertemakan Hutan Pandora .....	9
Gambar 1.13 Sketsa <i>Tier</i> Pertama .....	9
Gambar 1.14 Sketsa <i>Tier</i> Kedua .....	10
Gambar 1.15 Sketsa <i>Tier</i> Ketiga .....	11
Gambar 1.16 Sketsa <i>Tier</i> Keempat .....	12

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 <i>STANDARD RECIPE DEVIL'S FOOD CAKE</i> .....	13
TABEL 1.2 <i>STANDARD RECIPE DEVIL'S FOOD CAKE</i> .....	14
TABEL 1.3 <i>STANDARD RECIPE DARK CHOCOLATE GANACHE FILLING</i> .....	15
TABEL 1.4 <i>STANDARD RECIPE DARK CHOCOLATE GANACHE COATING</i> .....	16
TABEL 1.5 <i>STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS</i> .....	17
TABEL 1.6 <i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE .....	18
TABEL 1.7 <i>PURCHASE ORDER CAKE DECORATION</i> BERTEMAKAN HUTAN PANDORA .....	34
TABEL 1.8 <i>RECIPE COSTING CAKE DECORATION</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	36
TABEL 1.9 <i>RECIPE COSTING CAKE DECORATION</i> BERBAHAN DASAR KUE .....	38
TABEL 1.10 <i>SELLING PRICE CAKE DECORATION</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	41
TABEL 1.11 <i>SELLING PRICE CAKE DECORATION</i> BERBAHAN DASAR KUE .....	41
TABEL 1.12 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN .....	42
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN CAKE DECORATION</i> HUTAN PANDORA FILM <i>AVATAR</i> .....	45
TABEL 2.2 <i>WORKING PLAN</i> PRESENTASI PRODUK.....	50
TABEL 2.3 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	51
TABEL 2.4 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	53
TABEL 3.1 DOKUMENTASI KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK ...	70

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfaro, Danilo. 2019. How to Make Two Types of Fondant Icing. Diakses pada tanggal 30 Maret 2022 di [How To Make Two Types of Fondant Icing\(thespruceeats.com\)](https://thespruceeats.com)
- Crain, Amber. 2021. How to Paint a Cake. Diakses pada tanggal 30 Maret 2023 di [Simple Ways to Paint a Cake \(with Pictures\) - wikiHow Life](https://www.wikihow.com/Paint-a-Cake)
- Fink, Bailey. 2022. What is a Devil's Food Cake?. Diakses pada tanggal 31 Maret 2023 di [What Is Devil's Food Cake? \(allrecipes.com\)](https://www.allrecipes.com)
- Gisslen, Wayne. 2013. Professional Baking Sixth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Labensky, Sarah R., dkk. 2016. On Baking Third Edition Update. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Law Insider. Actual Selling Price Definition. Diakses pada tanggal 17 Juni 2023 di <https://www.lawinsider.com/dictionary/actual-selling-price>
- LoCicero, Joe. 2007. Cake Decorating for Dummies. Canada: Wiley Publishing, Inc.
- Melisa, Angelina. 2021. Mengenai Tentang Apa itu Cake Decorating. Diakses pada tanggal 16 Maret 2022 di [Baking World - Mengenal Tentang Apa Itu Cake Decorating](https://www.bakingworld.com)
- Onyeocha, Alex, dkk. 2010. *Food Costing and Control: A Vital Aspect of*

- Hospitality Industry Business*. Nigeria: Pearl Journal of Management.
- Oxford University Press. 2011. Oxford Advanced American Dictionary.  
United Kingdom: Oxford University Press.
- Resto, Briana. 2015. Prinsip-Prinsip Menghias Kue. Diakses [ada tanggal 22 Juli 2023 di <http://dekorasikuebriana.blogspot.com/2015/06/prinsip-prinsip-menghias-kue.html?m=1>
- Sekarningrum, Anisa. 2022. Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Cara Menghitungnya. Diakses pada tanggal 25 April 2023 di [Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Contoh Menghitungnya \(ekrut.com\)](#)
- Smith, Ryan. 2020. What is a Purchase Order and How Does It Work?. Diakses pada tanggal 25 April 2023 di [What is a Purchase Order and How Does It Work? | Bench Accounting](#)
- Suas, Michel. 2018. *Advanced Bakery and Pastry*. New York: Delmar Cengage Learning.
- Trivedi, Raag. 2022. Why Do We Eat Cakes on Birthday?. Diakses pada tanggal 16 Maret 2022 di [Why Do We Eat Cake On Birthdays? » Science ABC](#)
- Widiana, Willa. 2017. Kenapa Kue Ulang Tahun Identik dengan Kue & Meniup Lilin. Diakses pada tanggal 30 Maret 2022 di [Kenapa Ulang Tahun Identik dengan Kue & Meniup Lilin? - Bobo \(grid.id\)](#)



Zaremba, Yauhen. 2022. How to Cost Out a Recipe. Diakses pada tanggal 25 April 2023 di [How to Cost Out a Recipe: Formula and Examples \(touchbistro.com\)](https://touchbistro.com)