

DEKORASI KUE BERTEMAKAN HALLOWEEN

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh
Ujian Akhir Program Diploma III



Disusun Oleh:

ARSYI ZAHWA TRI ANISA

NIM 2020411011

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG**

2023

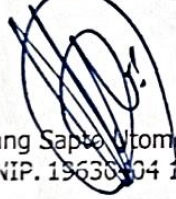
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"DEKORASI KUE BERTEMAKAN HALLOWEEN"

NAMA : ARSYI ZAHWA TRI ANISA
NIM : 2020411011
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par, MM.Par
NIP. 19630304 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



R. Arti Sufianti, S.Sos, M.Pd.
NIP. 19710626 199603 2 001

Bandung, 25 Juni 2023.

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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


19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

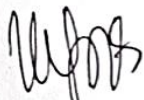
DEKORASI KUE BERTEMAKAN HALLOWEEN

NAMA : ARSYI ZAHWA TRI ANISA
NIM : 2020411011
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


Bambang Seto Utomo, SST.Par.,
MM.Par.
NIP 19630404 199403 1 001


Pembimbing Pendamping,


R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP 19710626 199803 2 001

Penguji I,


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

Penguji II,


Tristy Firlanie Luthfi, SST.Par.,
MM.Par.
NIP 19861226 201101 2 012

Bandung, 7 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
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 : Arsyi Zahwa Tri Anisa
Tempat, Tanggal Lahir : Banjar Baru, 19 Juli 2002
NIM : 2020411011
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir / Proyek Akhir / Skripsi yang berjudul :

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *HALLOWEEN*

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil jiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 25 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Arsyi Zahwa Tri Anisa

2020411011

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah rabbil ‘alamin, puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya sehingga laporan Tugas Akhir dengan judul : **“DEKORASI KUE BERTEMAKAN HALLOWEEN”** ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.

Penyelesaian Tugas Akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program Diploma III Jurusan Hospitaliti, program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Prodi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bambang Sapto Utomo, SST.Par, MM.Par. selaku dosen pembimbing pertama
4. R. Arti Sufianti, S.Sos, M.Pd. selaku dosen pembimbing kedua
5. Seluruh Dosen dan Staf Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Ian, Diyah, Michelle, Rey, Sheryl, Salsabila, Amita, Vian, Atmaka, Aldi,

Alya, Yohana, Fajar, dan Rio selaku keluarga kedua penulis yang sangat penulis sayangi dan cintai. Serta seluruh teman-teman penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran sebagai bahan perbaikan dalam penyusunan tugas akhir ini. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, 25 Juni 2023

Arsyi Zahwa Tri Anisa

NIM : 2020411011

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	6
C. Tinjauan Produk	8
a. <i>Standard Recipe</i>	8
b. <i>Purchase Order</i>	14
c. <i>Recipe Costing</i>	17
d. <i>Selling Price</i>	20
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	23
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	23
B. Pelaksanaan Latihan	25
C. Kendala Pelaksanaan Latihan.....	27
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	29
A. Persiapan	29
B. Pelaksanaan	29
C. Evaluasi	33
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	9
TABEL 1. 2 <i>STANDARD RECIPE GANACHE</i>	10
TABEL 1. 3 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.....	12
TABEL 1. 4 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN <i>DUMMY CAKE</i>	14
TABEL 1. 5 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN BAHAN DASAR KUE BESERTA DEKORASINYA	16
TABEL 1. 6 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN <i>DUMMY CAKE</i>	18
TABEL 1. 7 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN BAHAN DASAR KUE BESERTA DEKORASINYA	19
TABEL 1. 8 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN <i>DUMMY CAKE</i>	21
TABEL 1. 9 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN BAHAN DASAR KUE BESERTA DEKORASINYA	22
TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN HALLOWEEN.....	23
TABEL 2. 2 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK	24
TABEL 2. 3 PELAKSANAAN LATIHAN	26
TABEL 3. 1 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK.....	30

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 DESAIN DAN UKURAN PRODUK.....	6
GAMBAR 3. 1 PROSES KEGIATAN PRESENTASI	31
GAMBAR 3. 2 PROSES KEGIATAN PRESENTASI	31
GAMBAR 3. 3 PROSES KEGIATAN PRESENTASI	32
GAMBAR 3. 4 PROSES KEGIATAN PRESENTASI	32
GAMBAR 3. 5 HASIL PRESENTASI SIDANG.....	33

DAFTAR PUSTAKA

- Craftsy. 2022. Basic Fondant Techniques. www.craftsy.com. Diakses pada 17 Mei 2023.
- Jaworski, Stephanie. 2012. Sponge Cake vs. Butter Cake: What's the Difference?.
www.joyofbaking.com. Diakses pada 17 Mei 2023.
- Jurnal Entrepreneur. 2010. Apa itu Purchase Order. <https://www.jurnal.id>. Diakses pada 25 Maret 2023.
- JW.org. 2013. "Asal Usul Halloween.". www.jw.org/id. Diakses pada 10 Februari 2023.
- Lange Manfred. 2005. Pastry, Teori & Resep Internasional. PT. Grafika Multi Warna.
- Mulyadi. 2005. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.
- Mulyatan. 2016. Festival Halloween: Tinjauan Alkitab terhadap Keikutsertaan Orang-Orang Percaya dalam Perayaan Hari Halloween.
<http://repository.seabs.ac.id>. Diakses pada 10 Februari 2023.
- Rahamawati, Devi. 2023. Perayaan Budaya Halloween di Indonesia.
www.kompasiana.com. Diakses pada 11 Februari 2023
- Sekarningrum, Anisa. 2022. Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Contoh Menghitungnya. www.ekrut.com. Diakses pada 18 April 2023.

- Shulman, Daniel. 2020. Buttercream VS Fondant. www.labellecakecompany.co.uk. Diakses pada 4 Agustus 2023.
- Sitompul, Desi Yuni Sari. 2018. Hubungan Pengetahuan Seni Desain Dengan Penerapan Warna Pada Dekorasi Kue di SMK Pariwisata IMELDA Medan. <http://digilib.unimed.ac.id>. Diakses pada 20 Maret 2023.
- Smartpluspro. 2018. Mengenal Lebih Dalam Tentang Cake Decoration. www.smartpluspro.com. Diakses pada 10 Februari 2023.
- Wilton. 2019. How to Cover a Cake with Fondant. www.wilton.com. Diakses pada 20 Mei 2023.