

**DEKORASI KUE DENGAN TEMA  
*TRAVEL THE WORLD***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III**



Oleh:

**CRESCENTIA KARINENA ARDY**

**Nomor Induk: 2020411071**

**PROGRAM STUDI  
SENI PENGOLAHAN PATISERI  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG  
2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

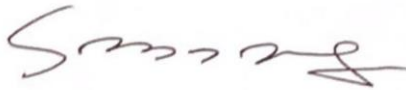
JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

**“DEKORASI KUE DENGAN TEMA TRAVEL THE WORLD”**

NAMA : CRESCENTIA KARINENA ARDY  
NIM : 2020411071  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



**Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.**  
NIP. 19860405 201101 2 008



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

Bandung, 26 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

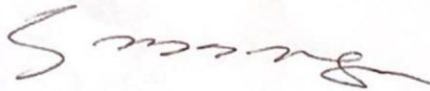
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

“DEKORASI KUE DENGAN TEMA *TRAVEL THE WORLD*”

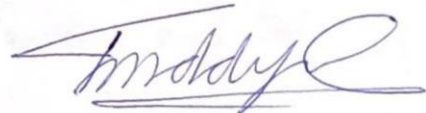
NAMA : CRESCENTIA KARINENA ARDY  
NIM : 2020411071  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



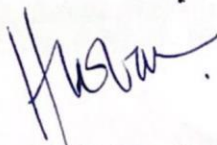
**Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.**  
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



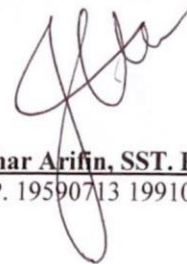
**Dr. Teddy Chandra, S. Sos., M. Pd.**  
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji I,



**Selvi Novianti, SST. Par., M. Sc.**  
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji II,



**Djauhar Arifin, SST. Par., MM.**  
NIP. 19590713 199103 1 001

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 : Crescentia Karinena Ardy  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 27 Juli 2002  
NIM : 2020411071  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
"DEKORASI KUE DENGAN *TEMA TRAVEL THE WORLD*"  
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, 3 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Crescentia Karinena Ardy

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat dan kebaikannya kepada penulis, sehingga Tugas Akhir yang bertemakan *food presentation* dengan judul “DEKORASI KUE DENGAN TEMA *TRAVEL THE WORLD*” ini dapat selesai tepat pada waktunya.

Tujuan dibuatnya Tugas Akhir ini yaitu untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Diploma III Seni Pengolahan Patiseri dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang membantu dan mendukung penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Oleh sebab itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.St.Par., M.M. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M. Sc. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. selaku pembimbing utama yang telah memberikan banyak waktu, masukan, saran dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.

6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S. Sos., M. Pd. selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan banyak waktu, ilmu, saran dan dukungannya kepada penulis dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
7. Semua dosen, instruktur dan staff di PPNHIB khususnya di program studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan ilmu dan kenangan indah untuk penulis dan teman-teman seangkatan lainnya.
8. Keluarga penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, dan cinta yang tulus kepada penulis.
9. Teman-teman penulis khususnya hotelieur, kiwi-kiwi, basis belakang, dan semua teman yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu menghadirkan tawa dan memberikan dukungan kepada penulis.
10. Teman-teman leboulangers yang telah berjuang, bertumbuh, bermain dan merakit memori bersama selama 3 tahun belajar dan berkembang di Poltekpar NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun untuk dapat menyempurnakan dan memperbaiki Tugas Akhir ini.

Bandung, 11 Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. USULAN PRODUK .....	9
C. TINJAUAN PRODUK.....	10
1. Tema Produk .....	10
2. Konsep Produk.....	13
3. Design Produk .....	15
4. Standar Resep.....	21
5. Kebutuhan Alat .....	40
6. Kebutuhan Bahan .....	44
7. Perumusan Harga Jual .....	47
D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN .....	52
1. Lokasi.....	52
2. Waktu .....	52
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK ...	53
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	53
1. Working Plan.....	53
2. Time Table .....	58
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	59
C. KENDALA PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	70
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	71
A. PERSIAPAN SEBELUM PRESENTASI PRODUK .....	71
1. Kegiatan Mempersiapkan Presentasi Produk .....	71
2. Time Table Kegiatan Presentasi Produk .....	72
B. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	73
C. EVALUASI.....	76
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
A. KESIMPULAN .....	77
B. SARAN .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	79
BIODATA PENULIS.....	82

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1: <i>Suitcase Cake</i> .....	12
GAMBAR 2: <i>Around The World Cake</i> .....	12
GAMBAR 3: Earth Cake .....	13
GAMBAR 4: Design Produk (Depan) .....	15
GAMBAR 5: Design Produk (Belakang) .....	16
GAMBAR 6: Tier 1 (Koper).....	17
GAMBAR 7: Tier 2 (Bangunan Wisata Dunia).....	20
GAMBAR 8: Tier 3 (Globe) & Topper .....	21
GAMBAR 9: Alat dan Bahan Untuk Presentasi Produk .....	71



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 TEKNIK <i>ROLLED FONDANT</i> .....	4
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE FUDGE CAKE</i> .....	22
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>CARAMEL GANACHE</i> .....	25
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>RICE CRISPY TREATS</i> .....	27
TABEL 5 STANDAR RESEP PEWARNAAN <i>FONDANT</i> .....	28
TABEL 6 STANDAR RESEP <i>TIER 1</i> .....	31
TABEL 7 STANDAR RESEP <i>TIER 2</i> .....	34
TABEL 8 STANDAR RESEP <i>TIER 3 &amp; TOPPER</i> .....	37
TABEL 9 PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN .....	40
TABEL 10 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN <i>DUMMY</i> .....	44
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN <i>CAKE ASLI</i> .....	45
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN <i>DUMMY</i> .....	48
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN <i>CAKE ASLI</i> .....	49
TABEL 14 <i>SELLING PRICE</i> UNTUK <i>DUMMY</i> .....	51
TABEL 15 <i>SELLING PRICE</i> UNTUK <i>CAKE ASLI</i> .....	51
TABEL 16 RENCANA KERJA LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	54
TABEL 17 RENCANA KERJA PRESENTASI PRODUK .....	57
TABEL 18 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI .....	59
TABEL 19 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	60
TABEL 20 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI.....	73
TABEL 21 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	74

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, C.D.W. (2016) *Analisis Perbedaan Kualitas Rolled Fondant dengan Bahan Pengikat Gelatin dan CMC*. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Dianawanti, V. (2021) Viral di Drama Serial, 5 Fakta Soal Cappadocia yang Jadi Situs Warisan Dunia UNESCO. Diakses di <https://www.fimela.com/lifestyle/read/4835231/viral-di-drama-serial-5-fakta-soal-cappadocia-yang-jadi-situs-warisan-dunia-unesco> pada 11 April 2023.
- Faridah, A dkk. (2008) *Patiseri Jilid 2*. Diakses di [https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum\\_2006/11\\_SMK/kelas11\\_smk\\_patiseri\\_anni.pdf](https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/11_SMK/kelas11_smk_patiseri_anni.pdf) pada 17 Maret 2023.
- Fauzi, M. (2023) 5 Fakta Menarik Tentang Colosseum Roma Italia. Diakses di <https://www.okeguys.com/trend/9007792912/5-fakta-menarik-tentang-colosseum-roma-italia> pada 11 April 2023.
- Garrett, T. (2007) *Professional Cake Decorating*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Gisslen, W. (1994) *Professional Baking Sixth Edition*. Wiley.
- Harteti, dkk. (2016) Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan. Diakses di <https://repositori.kemdikbud.go.id/12630/1/7.%20PATISERI%20G.pdf> pada 17 Maret 2023.
- Holland, K. (2023) What's the Difference Between Devil's Food Cake and Chocolate Cake?. Diakses di <https://www.allrecipes.com/article/chocolate-cake-vs-devils-food-cake-difference/> pada 4 April 2023.
- Jeffcoate, C dan Kuflik, J. (1997) *The New Sugarcraft Course*. Merehurst Limited. London.

Kementrian Luar Negeri Republik Indonesia. (2022) The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). Diakses di [https://kemlu.go.id/portal/id/read/4251/halaman\\_list\\_lainnya/the-united-nations-educational-scientific-and-cultural-organization-unesco](https://kemlu.go.id/portal/id/read/4251/halaman_list_lainnya/the-united-nations-educational-scientific-and-cultural-organization-unesco) pada 9 April 2023.

Kwik Kian Gie. (2021). Tanpa Judul. Diakses di <http://eprints.kwikkiangie.ac.id/3173/3/bab%202.pdf> pada 22 Juli 2023.

Labensky, S.R. (2004) *On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals*. New Jersey: Pearson Education, Inc

Ningsih, W.L. (2021) Relief Candi Borobudur: Susunan dan Maknanya. Diakses di <https://www.kompas.com/stori/read/2021/04/08/161853579/relief-candi-borobudur-susunan-dan-maknanya> pada 11 Juni 2023.

Nisa, A. (2021) Ternyata Jadi Candi Buddha Terbesar Di Dunia, Ini 6 Fakta Unik Candi Borobudur. Diakses di <https://bobo.grid.id/read/083017241/ternyata-jadi-candi-buddha-terbesar-di-dunia-ini-6-fakta-unik-candi-borobudur?page=all> pada 11 Juni 2023.

Nugroho, E. (2016) *Pelaksanaan Pengawasan Prosedur Purchase Order Pada PT. Showa Indonesia di Bekasi*. Jurnal. Politeknik LP31 Jakarta. Jakarta

Onyeocha, O.U.A, dkk. (2015) *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*. Jurnal. Dorben Polytechnic. Nigeria.

Sopiah, P.S. (2020) Sejarah Asal Mula Cake dan Perkembangannya. Diakses di <https://mediapakuan.pikiran-rakyat.com/bentang/pr-63653873/sejarah-asal-mula-cake-dan-perkembangannya> pada 17 Maret 2023.

Syarbini, H. (2016) Sejarah Cake dan Perkembangannya. Diakses di <https://usahabakery.com/sejarah-cake/> pada 17 Maret 2023.

Tanpa Nama. (2019) Cake Decoration. Diakses di <https://rosaraharja.com/blog/Cake%20Decoration#:~:text=Cake%20decorati on%20merupakan%20seni%20artistik,salah%20satu%20bahan%20yang%20Odominan> pada 24 Maret 2023.

Taufiqurokhman. (2008) *Konsep dan Kajian Ilmu Perencanaan*. Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama. Jakarta.

Tim CNN Indonesia. (2021) 30 Situs Warisan Dunia UNESCO Terpopuler di Instagram, Termasuk Bali. Diakses di <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20211121143632-269-724066/30-situs-warisan-dunia-unesco-terpopuler-di-instagram-termasuk-bali> pada 8 April 2023.

Vinaya, N.L.M, dkk. (2019) *Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka*. Jurnal. Universitas Sahid. Jakarta.

Zulkaridha, S. (2018) Tanpa Judul. Diakses di <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesiscoll/Bab1/BAB%20I-TS-R-2018-0049.pdf> pada 24 Maret 2023.