

**DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA
DISNEY TSUM TSUM**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program
Diploma III Seni Pengolahan Patiseri**



Disusun oleh :

HELLEN WIJAYA

Nomor Induk : 2020411084

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

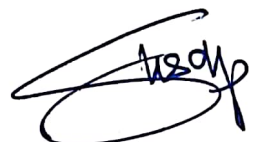
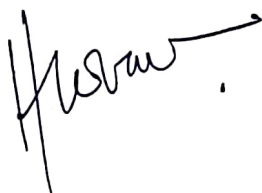
LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM

NAMA : HELLEN WIJAYA
NIM : 2020411084
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc.,CHE

Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M. Pd

NIP. 198511112011012017

NIP. 195901271986031001

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE.

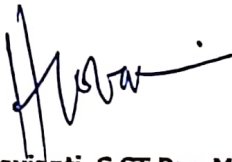
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM

NAMA : HELLEN WJAYA
NIM : 2020411084
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



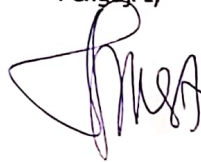
Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 198511112011012017

Pembimbing Pendamping,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M. Pd
NIP. 195901271986031001

Penguji I,



Tristy Firlianie L, SST.Par., MM.Par
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji II,



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

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Hellen Wijaya
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/ 05 Desember 2002
NIM : 2020411084
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM
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,



Hellen wijaya

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM”** sebagai salah satu syarat kelulusan Program Diploma III, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan ini, izinkan penulis untuk mengucapkan terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Penulis mengucapkan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MM.Par sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M. Sc. sebagai Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri sekaligus Pembimbing I yang sudah memberikan saran juga dukungan selama penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M, Pd. Selaku pembimbing II yang sudah membimbing dan memberikan saran juga dukungan selama penulisan Tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen / staff di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah banyak membantu dan membimbing selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir
7. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan dan doa baik moral maupun materil kepada penulis
8. Seluruh rekan – rekan *pastry and bakery departement* di Hotel Pullman Bandung Grand Central
9. Seluruh rekan SPP 6 B 2020 atas bantuan, dukungan serta kerja samanya selama 3 tahun

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam laporan ini, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari para pembaca demi kemajuan penulisan laporan ini. Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	8
1. Konsep Produk.....	8
2. Sketsa Produk.....	10
3. Detail Sketsa.....	12
C. Tinjauan Produk.....	15
1. <i>STANDARD</i>	
<i>RECIPE</i>	15
2. <i>Purchase Order</i>	48
3. Peralatan Penunjang.....	54
4. <i>Recipe costing</i>	57
5. <i>Selling price</i>	63
6. Pelaksanaan Kegiatan.....	64
BAB II.....	65
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	65
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	65
1. <i>Working Plan</i>	65
2. <i>Time Table</i>	68
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Produk.....	68
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	81
BAB III.....	83
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	83
A. Persiapan.....	83

B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	87
C. Evaluasi.....	90
BAB IV.....	92
KESIMPULAN DAN SARAN.....	92
A. Kesimpulan.....	92
B. Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA.....	94
LAMPIRAN.....	96

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	17
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE DARK CHOCOLATE GANACHE</i>	19
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM	20
TABEL 4.....	25
<i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM <i>TIER</i> PERTAMA.....	25
TABEL 5.....	34
<i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM <i>TIER</i> KEDUA.....	34
TABEL 6.....	40
<i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM <i>TIER</i> KETIGA.....	40
TABEL 7.....	43
<i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM <i>TIER</i> KETIGA BAGIAN ATAS.....	43
TABEL 8.....	48
<i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	48
TABEL 9.....	51
<i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY STYROFOAM</i>	51
TABEL 10.....	54
DAFTAR ALAT PENUNJANG.....	54
TABEL 11.....	57
<i>BUTTER CAKE RECIPE COSTING</i>	57
TABEL 12.....	60
<i>DUMMY STYROFOAM RECIPE COSTING</i>	60
TABEL 13.....	63
<i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	63
TABEL 14.....	64
<i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM DUMMY</i>	64

TABEL 15.....	65
<i>WORKING PLAN</i>	65
TABEL 15.....	67
TABEL 16.....	68
RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN	68
TABEL 17.....	69
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	69
TABEL 18.....	85
KEGIATAN PERSIAPAN SEBELUM PRESENTASI PRODUK.....	85
TABEL 19.....	88
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	88

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.....	4
LINE TSUM TSUM GAME.....	4
GAMBAR 2.....	5
WALT DISNEY STUDIO.....	5
GAMBAR 4.....	11
SKETSA PRODUK.....	11
GAMBAR 5.....	12
TIER PERTAMA.....	12
GAMBAR 6.....	13
TIER KEDUA.....	13
GAMBAR 7.....	14
TIER KETIGA.....	14
GAMBAR 8.....	81
HASIL AKHIR KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	81
GAMBAR 9.....	83
ALAT PENUNJANG KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	83
GAMBAR 10.....	84
ROLLED FONDANT.....	84
GAMBAR 11.....	84
KOMPONEN YANG SUDAH DISIAPKAN.....	84

DAFTAR PUSTAKA

- Brown, Rachel. (2007). *Professional Cake Decorating*. London: New Holland Publisher.
- Burrows, Emma. (2015). *How to use CMC powder – the toolkit must have*. Diakses 26 Maret 2023 dari <https://www.shesto.co.uk/latest/2015/11/how-to-use-cmc-powder/>
- Fauziah, Syifa. (2017). *Game disney tsum tsum diunduh 70 juta kali di seluruh dunia*. Diakses 27 Maret 2023 dari <https://www.brilio.net/gadget/game-disney-tsum-tsum-diunduh-70-juta-kali-di-seluruh-dunia-keren-170704r.html>
- Halla, Yuri. (2016). *Disney tsum – tsum menyerang komik marvel*. Diakses pada 28 Maret 2023 dari <http://jurnalotaku.com/2016/05/14/disney-tsum-tsum-menyerang-komik-marvel/>
- Jeffcoate, Chris dan Jackie Kuflik. (1997). *The new sugarcraft course*. London : merehurst limited.
- Labensky, Sarah R. Dkk. (2015). *On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals, 3rd edition*. New Jersey : Pearson Education, Inc
- Lo Cicero, Joe. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indianapolis : Wiley Publishing, Inc.
- Maytel. (2013). *The History of Birthday Cake*. Diakses 26 Maret 2023, dari <https://maytel.deviantart.com/journal/The-history-of-the-birthday-cake-394127080>.
- Miller, Jack E. Dkk. (2012). *Food and Beverage Cost Control : Second Edition*. New York : John Wiley & Sons, Inc.

- Mekari. (2022). Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran. Diakses pada 21 juni 2023 dari jurnal entrepreneur: <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut>
- Nafisah, Sarah. (2019) Game Disney Tsum-Tsum, Karakter Apa Saja yang ada di Dalamnya. Diakses 28 Maret 2023, dari <https://bobo.grid.id/read/081889408/game-disney-tsum-tsum-karakter-apa-saja-yang-ada-di-dalamnya-ya?page=all>
- Polliton, Mariana. (2020). Sejarah Evolusi *Disney* dari masa ke masa. Diakses pada 28 Maret 2023 dari <https://www.popbela.com/career/inspiration/mariana-politton/mengintip-sejarah-evolusi-disney-dari-masa-ke-masa?page=all>
- Rohani, Ani. (2017). Pengertian, Kegunaan dan Contoh Purchase Order. Diakses 14 April 2023, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/2017/pengertian-kegunaan-dan-contoh-purchase-order>.
- Suas, Michel. (2008). *Advanced bread and pastry: a professional approach, first edition*. NY : cengange learning
- Setya W, Tryning Rahayu. (2013). Profil *Disney*. Diakses 7 April 2023 dari <https://www.merdeka.com/disney/profil>
- Trezise, Etha M. (2016). *Cake decorating step by step untuk pemula dan menengah*. Jakarta : PT. Gramedia
- Wilson, Dede. (2008). *The Birthday Cake Book*. Boston : Harvard Common Press.