

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM ANIMASI TINKER

BELL

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

JANE AURELIA PAKPAHAN

Nomor Induk : 2020411022

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM ANIMASI “TINKER BELL”

NAMA : JANE AURELIA PAKPAHAN
NIM : 2020411022
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Raden Arti Sufianti S.Sos., M.Pd

NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, S.Sos, M.Pd., CHE.

NIP. 19601202 198203 2 001

Bandung, 21 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

TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM ANIMASI TINKER BELL

NAMA : JANE AURELIA PAKPAHAN
NIM : 2020411022
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Raden Arti Sunanti S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,

Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE.
NIP. 19601202 198203 2 001

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 08 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 : Jane Aurelia Pakpahan
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang / 09 Maret 2002
NIM : 2020411022
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM ANIMASI "TINKER BELL"** 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



005B CAK 192250170

Jane Aurelia Pakpahan

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas semua limpahan berkat dan kasih karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul **“Dekorasi Kue Bertemakan Film Animasi Tinker Bell”** dengan tepat waktu. Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Polteknik Pariwisata NHI Bandung pada tingkat Diploma III pada jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri (SPP).

Dalam menyelesaikan karya tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan seizin-Nya penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan tugas akhir ini dengan selesai dan tepat waktu.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE.selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par.,M.Par.,CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
5. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
6. Ibu Arti Sufianti S.Sos., M.Pd., selaku dosen pembimbing utama tugas akhir penulis yang membimbing dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos, M.Pd., CHE., selaku dosen pembimbing pendamping yang membimbing dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu dan pengajaran kepada penulis
9. Kedua orang tua dan adik-adik penulis yang selalu membantu memberi dukungan dalam perkuliahan dan penyelesaian tugas akhir ini.
10. Kekasih penulis yakni Mahasiswa Prodi Seni Kuliner, Deki Adam yang senantiasa mendengar dan mendukung penulis dalam bentuk apapun
11. Sahabat penulis yaitu Muthia Azzahra, Tiara Adelia, Kak Jay yang selalu memberi dukungan secara jasmani dan rohani dan tempat penulis bertukar pikiran.
12. Teman – teman kelas *Pastreenagers* terutama grup 3 bahan yang telah memberikan dukungan moral selama 3 tahun perkuliahan.
13. Semua pihak yang turut serta membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini

Penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini dapat menambah pengalaman serta ilmu bagi para pembaca. Seperti kata pepatah “Tak ada gading yang tak retak” begitu juga dengan laporan usulan penelitian ini tentu banyak kekurangannya, oleh karena itu penulis memohon untuk kritik dan saran yang akan membangun penulis untuk kedepannya.

Bandung, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Usulan Produk.....	6
1.2.1 Konsep Produk	6
1.3 Tinjauan Umum	8
1.3.1 Tema Produk	8
1.3.2 Jenis Produk.....	9
1.3.3 Desain Produk	10
1.4 Tinjauan Produk.....	15
1.4.1 Standar Resep	15
1.4.2 Kebutuhan Alat	49
1.4.3 <i>Purchase Order</i>	57
1.4.4 <i>Recipe Costing</i>	62
1.4.5 Perumusan Harga Jual	65
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	67
BAB II.....	68
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	68
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan.....	68
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	74
2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	87

BAB III	89
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	89
3.1 Persiapan.....	89
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	89
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	94
BAB IV	95
KESIMPULAN DAN SARAN.....	95
4.1 Kesimpulan	95
4.2 Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	100

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE.....	17
TABEL 2 STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE FILLING & COATING	21
TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN TINKER BELL DENGAN DUMMY	24
TABEL 4 KEBUTUHAN ALAT DUMMY	50
TABEL 5 KEBUTUHAN ALAT PEMBUATAN KUE.....	54
TABEL 6 PURCHASE ORDER DENGAN BASE DUMMY	58
TABEL 7 PURCHASE ORDER DENGAN BASE BUTTER CAKE & CHOCOLATE GANACHE.....	59
TABEL 8 RECIPE COSTING DENGAN BASE DUMMY	62
TABEL 9 RECIPE COSTING DENGAN BASE BUTTER CAKE & CHOCOLATE GANACHE.....	63
TABEL 10 RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI.....	64
TABEL 11 HARGA JUAL DENGAN BASE DUMMY	66
TABEL 12 HARGA JUAL DENGAN BASE BUTTER CAKE & CHOCOLATE GANACHE.....	67
TABEL 13 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN	68
TABEL 14 PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK	72
TABEL 15 TIME TABLE PRESENTASI PRODUK	74

DAFTAR TABEL (LANJUTAN)

TABEL 16 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	75
TABEL 17 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sketsa Desain Kue Tinker Bell.....	11
Gambar 2 Musim Semi.....	11
Gambar 3 Bunga Dan Rumput di Ladang	12
Gambar 4 Mekarnya Bunga Everblossom.....	12
Gambar 5 Tempat Bekerja Peri Pengrajin.....	13
Gambar 6 Tempat Kerja Tinker Bell.....	14

DAFTAR PUSTAKA

- Fatmah Bahalwan dan Tim NCC. 2013. *Step by Step 108 Cake Decorating dengan Butter Cream dan Plastic Icing*. Jakarta. Penerbit: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Garrett, Toba. 2012. *Professional Cake Decorating*. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.
- Gilmore, Lori. 2023. <https://www.coachsweettooth.com/post/is-buttercream-or-ganache-better-for-cake-decorating> diakses pada 10 Agustus 2023.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Six Edition*. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.
- Harbor, WP. Tanpa tahun. <https://walkoffame.com/tinker-bell/> diakses pada 13 Maret 2023.
- Ingham, Anna. 2022. https://sweethaus.com/options-for-wedding-cake-with-fondant/?expand_article=1 diakses pada 11 Agustus 2023
- Justisia, Arletta. 2022. *Cake Decoration Bertemakan Karakter Disney “Snow White And The Dwarfs”*. [Diploma III Thesis, Politeknik Pariwisata NHI Bandung]. STP Bandung Repository. <http://repository.stp-bandung.ac.id/1481/>
- Joniwan, Joniwan. 2013. *Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Biaya Pokok Makanan (Food Cost) Pada X.O Suki & Cuisine*. Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, Jakarta.
- Kusnadi, Arlen Mardielly. 2022. *Cake Decoration Bertemakan Film Sen To Chihiro No Kamikakushi*. [Diploma III Thesis, Politeknik Pariwisata NHI Bandung]. STP Bandung Repository. <http://repository.stp-bandung.ac.id/1480/>

- LoCicero, Joe. 2007. *Cake Decorating For Dummies*. Indiana : Wiley Publishing, Inc.
- Meeker, Kathryn. 2016. *Cake Decorating*. Great Britain : Dorling Kindersley.
- Pamungkas, Ghani Galih. 2023. Dekorasi Kue Bertemakan *Adventure Time*. [Diploma III Thesis, Politeknik Pariwisata NHI Bandung]. Poltekpar NHI Bandung.
- Patton, Jena. 2017. <https://rocklinhsflash.net/4479/stories/tinkerbell-a-story-filled-with-hope/#:~:text=Tinkerbell%20helps%20young%20kids%20to,always%20be%20t here%20for%20you>. Diakses pada 13 Maret 2023.
- Pixie Hollow. 2015. https://disney.fandom.com/wiki/Pixie_Hollow diakses pada 22 Maret 2023.
- Ramadanti, Siti Ainayani. 2020. *Tinjauan Proses Pembelian Barang Modal dalam Upaya Meningkatkan Pengendalian Internal Pada Cv Garsada*. Other thesis, POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA.
- Schlakman, Steve. 2023. *How To Price Your Art To Sell Out Your Inventory*. <https://artpreneur.com/journal/how-to-price-your-art/> diakses pada 17 Mei 2023.
- Shiring, Stephen B dan R. William Jardine. 2001. *Introductions to Catering : Ingredients for Success*. Hal 170.
- Soei, Christanti Natalia., dkk. 2014. PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN MENGGUNAKAN METODE COST PLUS PRICING PADA UD. SINAR SAKTI. *Jurnal EMBA*. 2 (3). Hlm 210.

Susoanto, Cinthia Clarissa. 2022. Dekorasi Kue dengan Tema Di Bawah Laut Indonesia. [Diploma III Thesis, Politeknik Pariwisata NHI Bandung]. STP Bandung Repository. <http://repository.stp-bandung.ac.id/1485/>

Trezise, Etha M. 2013. *Cake Decorating Step by Step Untuk Pemula dan Menengah*. Jakarta : PT. Gramedia.