

Cake Decoration Bertemakan Film IT (2017)

Karya Stephen King

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Kayla Zahra

NIM : 2020411067

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

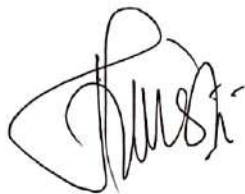
JUDUL TUGAS AKHIR

“Cake Decoration Bertemakan Film IT (2017) Karya Stephen King”

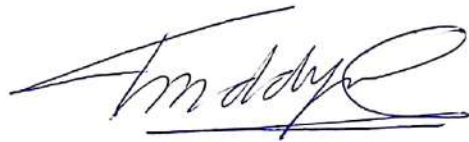
NAMA : KAYLA ZAHRA
NIM : 2020411067
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



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



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

Bandung, 30 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 TUGAS AKHIR

“Cake Decoration Bertemakan Film IT (2017) Karya Stephen King”

NAMA : KAYLA ZAHRA
NIM : 2020411067
JURUSAN : SENI PENGOLAHAN PATISERI
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 8 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 : Kayla Zahra
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 18 Desember 2001
NIM : 2020411067
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"Cake Decoration Bertemakan Film IT (2017) Karya Stephen King"
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 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 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, 30 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



KAYLA ZAHRA
NIM : 2020411067

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat-Nya, Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul ***Cake Decoration Bertemakan Film IT (2017) Karya Stephen King*** ini dengan baik. Tugas Akhir ini disusun oleh Penulis sebagai salah satu persyaratan mengikuti Ujian Sidang Periode Agustus 2023 serta syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Selesainya Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan kontribusi berbagai pihak mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunannya. Oleh karena itu, Penulis ingin mengucapkan 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., MM.Par. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.PAR.,M.SC.,CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri,
5. Bapak Djauhar Arifin, S.St. Par., MM selaku Dosen Pembimbing Akademik Penulis,
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang selalu memberikan arahan kepada Penulis secara detail dan realistis,

7. Bapak Dr. Teddy Chandra, S. Sos., M. Pd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang selalu memberi arahan kepustakaan secara mendetail,
8. Orang Tua dan Keluarga Penulis yang selalu memberikan semangat, doa, dan dukungan mental maupun material selama Penulis menyusun Tugas Akhir ini,
9. Harley Firmansyah yang selalu berkontribusi memberikan dukungan dan motivasi pada Penulis sejak awal perencanaan, penyusunan, hingga penyelesaian Tugas Akhir ini baik secara material maupun emosional,
10. Teman-teman Hotelieur, Kiwi-Kiwi, serta BDJ Team yang selalu memberikan bantuan serta dukungan dan motivasi kepada Penulis, serta
11. Seluruh pihak yang membantu dan berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, baik dalam penyusunan maupun penulisannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun akan senang hati Penulis terima. Akhir kata, Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi, motivasi, dan inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 USULAN PRODUK.....	7
1.2.1 Tema	8
1.2.2 Konsep Produk.....	13
1.2.3 Desain Produk.....	20
1.3 TINJAUAN PRODUK.....	37
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	37
1.3.2 Kebutuhan Peralatan	58
1.3.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi	62
1.3.4 <i>Purchase Order</i>	64
1.3.5 Perumusan <i>Selling Price</i>	68
1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN	75
1.4.1 Lokasi Pelaksanaan	75
1.4.2 Waktu Pelaksanaan	75
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK	76
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	76
2.2 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	81
2.3 KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	92
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	94
3.1 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	94

3.2	KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	95
3.3	EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	102
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		103
4.1	KESIMPULAN.....	103
4.2	SARAN	103
DAFTAR PUSTAKA.....		104
LAMPIRAN		
BIODATA PENULIS		
TURNITIN		

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Novel IT Stephen King (<i>First UK Edition</i>), 1986	7
Gambar 2 : Poster Film IT (2017).....	8
Gambar 3 : Pennywise <i>The Dancing Clown</i>	11
Gambar 4: Sketsa Produk <i>Cake Decoration</i>	20
Gambar 5: <i>Cake Board</i>	21
Gambar 6: Adegan di Sumur Persembunyian Pennywise	21
Gambar 7: <i>Tier Pertama</i>	22
Gambar 8 : Buku Sejarah Kota Derry	23
Gambar 9 : <i>Tier Kedua</i>	24
Gambar 10: Tulisan <i>LOSER/LOVER</i> pada Gips Tangan.....	25
Gambar 11 : <i>Tier Ketiga</i>	26
Gambar 12 : Kostum Pennywise.....	27
Gambar 13: <i>Tier Keempat</i>	27
Gambar 14: Adegan Pennywise di Tepi Sungai	28
Gambar 15: <i>Cake Topper</i> Pennywise.....	29
Gambar 16: Riasan Wajah Pennywise	29
Gambar 17: <i>Figurine</i> Georgie.....	30
Gambar 18: Pakaian Georgie	31
Gambar 19 : Wajah Georgie	32
Gambar 20: Perahu Kertas Georgie	32
Gambar 21 : Perahu SS Georgie	33
Gambar 22 : Poster “ <i>MISSING</i> ”	34
Gambar 23 : Fenomena Hilangnya Anak di Derry	34
Gambar 24: Balon Merah Kecil	35
Gambar 25: Adegan Balon Merah	35
Gambar 26: Balon Merah Besar	36
Gambar 27: Balon Merah Pennywise	37
Gambar 28 : <i>Mise en Place</i> Kegiatan Presentasi Produk.....	94
Gambar 29 : Hasil Akhir <i>Cake Decoration</i>	101

DAFTAR TABEL

Tabel 1: <i>Standard Recipe Red Velvet Cake</i>	38
Tabel 2: <i>Standard Recipe Cream Cheese Buttercream</i>	40
Tabel 3: <i>Standard Recipe Rice Crispy Treats</i>	42
Tabel 4: <i>Standard Recipe White Modeling Chocolate</i>	42
Tabel 5: <i>Standard Recipe Cake Decoration Film IT</i>	43
Tabel 6: Daftar Kebutuhan Peralatan	59
Tabel 7: Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi	62
Tabel 8: <i>Purchase Order</i> dengan <i>Base Cake</i>	64
Tabel 9: <i>Purchase Order</i> dengan <i>Styrofoam Dummy</i>	66
Tabel 10: <i>Recipe Costing</i> dengan <i>Base Cake</i>	70
Tabel 11: <i>Recipe Costing</i> dengan <i>Styrofoam Dummy</i>	72
Tabel 12: <i>Selling Price Cake Decoration</i> dengan <i>Base Cake</i>	74
Tabel 13: <i>Selling Price Cake Decoration</i> dengan <i>Styrofoam Dummy</i>	74
Tabel 14 : Rencana Kegiatan Latihan Presentasi Produk	76
Tabel 15 : Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	79
Tabel 16 : <i>Time Table</i>	81
Tabel 17 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk	82
Tabel 18 : <i>Time Table</i> Rincian Kegiatan Presentasi Produk	96
Tabel 19 : Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	97

DAFTAR PUSTAKA

- Bean, T. (2019). *The Highest-Grossing Horror Movies of All Time*. Diakses di situs <https://www.forbes.com/> pada 28 Maret 2023
- Carlson, T. (2022) *Awkward Moments We All Witnessed On Cake Boss*. Diakses di <https://www.mashed.com/772964/awkward-moments-we-all-witnessed-on-cake-boss/> pada 20 Maret 2023
- Cohen, S. (2018). *Stephen King Inspired "It" Filmmakers to Become Storytellers*. Diakses di www.news-journal.com pada 28 Maret 2023
- Day, J. (2022). *Recipe Costing vs. Food Costing*. Diakses dari situs <https://www.restaurant365.com/> pada 1 Mei 2023.
- Douglas, R. (1973). *Stage Costume Design*. New York : Prentice, Hall.
- Ebert, R. (2017) *It Movie Review & Film Summary (2017)*. Diakses di <https://www.rogerebert.com/reviews/it-2017> . Pada 21 Maret 2023
- Emory, E. (2017) *IT : Chapter One*. Diakses di situs stephenking.fandom.com pada 2 April 2023.
- Ferdman, R. (2011) *Ace of Cakes Takes on Harry Potter Movie Premiere*. Diakses di <https://www.cookingchanneltv.com/devour/2011/07>. pada 19 Maret 2023
- Garrett, T. (2007) *Professional Cake Decorating*. United States of America : John Wiley & Sons, Inc

Gisslen, W. (2013). *Professional Baking : Sixth Edition*. New Jersey : John Wiley & Sons Inc.

Holmon, H. M. (2022). *THE ART OF MODERN CAKE : Cake Decorating Techniques for the Contemporary Baker*. United States of America : Mango Media Inc.

Iqbal, M. (2010). *PURCHASE ORDER (PESANAN PEMBELIAN)*. Diklat. Bandung : UNIKOM

Iyer, S. (2021) *Cake Pricing Guide - How do I Price my Cake?*. Diakses di situs <https://spicesnflavors.com/> pada 26 Juni 2023.

Jane, K. (2021) *DIY Rustic 4th of July Cake*. Diakses di <https://iscreamforbuttercream.com/diy-rustic-4th-of-july-cake/> pada 8 April 2023.

King, S. (1986) *IT*. Great Britain : Hodder and Stoughton.

Labensky, S. R., dkk. (2016) *On Baking : A Textbook of Baking & Pastry Fundamentals. Third Edition Update*. United States of America : Pearson Education Inc.

Lange, K. (2018) *Food Coloring Information* Diakses di <https://www.confectionarychalet.com/food-coloring-information/> pada 20 Maret 2023

Leigh, H. (2019). *From Losers to Lovers : How IT Chapter One Takes Us to Church*. Diakses di <https://mbird.com/film/> pada 3 April 2023.

- Onyeocha. (2015). *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*. Nigeria : Dorben Polytechnic.
- Ozma, P. (2019) *IT (Book)*. Diakses di situs stephenking.fandom.com pada 2 April 2023.
- Raharja, R. (2019) *Cake Decoration*. Diakses di <https://rosaraharja.com/blog/Cake%20Decoration#:~:text=Cake%20decoration%20merupakan%20seni%20artistik,salah%20satu%20bahan%20yang%20dominan>. Pada 20 Maret 2023
- Reskiani, P. dkk. (2021). *E-journal - Representasi Bullying di dalam Film IT*. Samarinda : Fisip Ilkom.Universitas Mulawarman
- Rinsky, G., dan Rinsky, L. H. (2009) *The Pastry Chef's Companion : A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry*. United States of America : John Wiley & Sons, Inc.
- Saxton, M. (2018). *It 2017 Awards*. Diakses di https://www.imdb.com/title/tt1396484/awards/?ref=tt_awd pada 21 Maret 2023
- Schaefer, S. (2016). *Stephen King's It : Pennywise the Clown's Full Costume Revealed*. Diakses di <https://screenrant.com/stephen-king-it-movie-2017-pennywise-costume-designer/> pada 3 April 2023.
- Shaw, E. (2020). *IT Symbols, Allegory and Motifs*. Diakses di www.gradesaver.com pada 9 April 2023.

- Sideserf, N. (2020) *How I Made the World's FIRST #SelfieCake*. Diakses di <https://sideserfcakes.com/> pada 20 Maret 2023.
- Smith, B. (2019). *5 Occasions to Buy An Occasion Cake*. Diakses di <https://www.passiontreevelvet.com.au/blogs/news/>. pada 19 Maret 2023
- Smith, B.B. (2018) *Enter the Cake Boss*. Diakses di situs www.foodnetwork.com pada 21 Maret 2023
- Sona, S. (2020). *Standard Recipe (Definition, Objectives & Various Tests)*. Diakses di situs <https://hmhub.in/standard-recipe/> pada 14 April 2023.
- Sonne, M dkk. (1991). *Guide to Fashion Design : 2160 Items – By Bunka Fashion College*. Tokyo : Bunka Publishing Bureau.
- Suas, M. (2009) *Advanced Bread & Pastry : A Professional Approach. First Edition*. United States of America : Delmar Cengage Learning
- Sullivan, K. (2013). *Step-By-Step Cake Decorating*. New York : DK Publishing.
- Tortura, P.G. & Eubank, K. (2010). *Survey of Historic Costume : A History of Western Dress. Fifth Edition*. New York : Fairchild Books.
- Trezise, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step Untuk Pemula dan Menengah*. Jakarta : PT Gramedia.
- Wells, L. (2021). *Red Balloon Motif Analysis, By Logan Wells*. Diakses di situs www.filmattersmagazine.com pada 9 April 2023.
- White, C. (2019) *Cake Pricing Guide – How To Price A Cake*. Diakses di situs <https://chelsweets.com/> pada 26 Juni 2023.