

**DEKORASI KUE 3D BERTEMAKAN ‘AVATAR: THE  
WAY OF WATER’ DENGAN KONSEP *DEFYING  
GRAVITY***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh :

**NADHIRA AKMALIA PUTRI**

**Nomor Induk : 2020411082**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**"DEKORASI KUE 3D BERTEMAKAN 'AVATAR:THE WAY OF WATER'DENGAN  
KONSEP DEFYING GRAVITY"**

NAMA : NADHIRA AKMALIA PUTRI  
NIM : 2020411082  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

**Djauhar Arifin S. S.ST. Par., M.M. CPM (A)**  
NIP. 19590713199103 1 001

Pembimbing Pendamping,

**Dr. Lien Maulina, M.Pd**  
NIP. 19601202198203 2 001

Bandung, 3 Juli 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE**  
NIP. 19710316199603 2 001

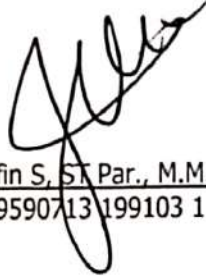
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**"DEKORASI KUE 3D BERTEMAKAN 'AVATAR:THE WAY OF WATER' DENGAN  
KONSEP DEFYING GRAVITY"**

NAMA : NADHIRA AKMALIA PUTRI  
NIM : 2020411082  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin S., ST Par., M.M. CPM (A)  
NIP. 19590713199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



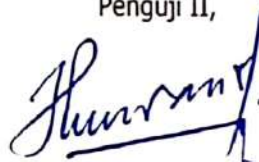
Dr. Lien Maulina, M.Pd.  
NIP. 19601202 198203 2 001

Penguji I,



Sandra Sanggramasari, M.SC., CHE  
NIP. 19860405 201101 2 008

Penguji II,



Drs. Dede Kuswandi, M. HUM.  
NIP. 19651026 199703 1 001

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerjasama

Ni Gusti Made Kerti U, B.A., M.M. Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : NADHIRA AKMALIA PUTRI  
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 5 NOVEMBER 2002  
NIM : 2020411082  
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**"DEKORASI KUE 3D BERTEMAKAN 'AVATAR: THE WAY OF WATER' DENGAN KONSEP DEFYING GRAVITY"**  
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, 30 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,

  
Ar.  
METERAI  
TEMPIL  
94A/X592579880  
Nadhira Akmalia Putri

## **KATA PENGANTAR**

Dengan memanjatkan Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan kelancaran, kemudahan, kekuatan, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul

**“DEKORASI KUE 3D BERTEMAKAN ‘AVATAR: THE WAY OF WATER’  
DENGAN KONSEP *DEFYING GRAVITY*”**

sebagai salah syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III (D3) Jurusan Perhotelan, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih setulus-tulusnya 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. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.,CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. CPM (A) selaku pembimbing utama, yang telah memberikan banyak dukungan, doa, saran, dan masukan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd. selaku pembimbing pendamping penulis, yang telah banyak memberikan dukungan, doa, saran, dan masukan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini
7. Seluruh dosen dan instruktur Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan ilmu dan motivasinya pada penulis
8. Kedua orang tua penulis, Bapak Amri Royhan Safari dan Ibu Wulan Rosa Rosifa, Kakak penulis, Rifky Ramadhan yang selalu memberikan, kepercayaan, kasih sayang, serta dukungan penuh pada penulis
9. Rekan-rekan pengurus HIMA Seni Pengolahan Patiseri periode 2022/2023, *Leboulangers, Hotelieur*, selaku teman baik, seperjuangan penulis yang telah memberikan dukungan satu sama lain
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak memberi dukungan dan doa baik pada penulis.

Penulis menyadari, dalam penyusunan Tugas Akhir ini terdapat banyak hambatan, namun dapat terselesaikan dengan baik berkat bimbingan dan nasehat berbagai pihak. Kritik dan saran yang membangun akan selalu penulis harapkan untuk perbaikan dan penulis berharap, semoga tugas akhir ini dapat membawa manfaat bagi pembacanya.

Bandung, 29 Juni 2023  
Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Usulan Produk .....</b>	<b>10</b>
<b>1.3 Tinjauan Produk .....</b>	<b>11</b>
<b>1.3.1 Tema Produk.....</b>	<b>11</b>
<b>1.3.2 Konsep Produk.....</b>	<b>18</b>
<b>1.3.3 Target Market .....</b>	<b>18</b>
<b>1.3.4 Desain Produk .....</b>	<b>19</b>
<b>1.3.5 Standar Resep.....</b>	<b>26</b>
<b>1.3.6 Purchase Order .....</b>	<b>47</b>
<b>1.3.7 Recipe Costing.....</b>	<b>50</b>
<b>1.3.8 Selling Price .....</b>	<b>59</b>
<b>1.3.9 Kebutuhan Alat.....</b>	<b>62</b>
<b>1.3.10 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan .....</b>	<b>65</b>
<b>BAB II.....</b>	<b>66</b>
<b>2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....</b>	<b>66</b>
<b>2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....</b>	<b>76</b>
<b>2.3 Hambatan dan Kendala Pelaksanaan Kegiatan Latihan .....</b>	<b>90</b>
<b>BAB III .....</b>	<b>91</b>
<b>BAB IV.....</b>	<b>97</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>99</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1.3.1 STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS .....</b>	<b>27</b>
<b>TABEL 1.3.2 STANDARD RECIPE LEMON BASIL GANACHE .....</b>	<b>28</b>
<b>TABEL 1.3.3 STANDARD RECIPE VANILLA BUTTERCAKE .....</b>	<b>29</b>
<b>TABEL 1.3.4 STANDARD RECIPE WHITE CRUMBLE .....</b>	<b>30</b>
<b>TABEL 1.3.5 STANDARD RECIPE MIXBERRIES COMPOTE .....</b>	<b>31</b>
<b>TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE .....</b>	<b>32</b>
<b>TABEL 1.3.7 PURCHASE ORDER.....</b>	<b>47</b>
<b>TABEL 1.3.8 RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE .....</b>	<b>50</b>
<b>TABEL 1.3.9 RECIPE COSTING HALF DUMMY HALF CAKE.....</b>	<b>54</b>
<b>TABEL 1.3.10 SELLING PRICE FULL DUMMY CAKE .....</b>	<b>60</b>
<b>TABEL 1.3.11 SELLING PRICE HALF DUMMY HALF CAKE .....</b>	<b>61</b>
<b>TABEL 1.3.12 PERALATAN PENUNJANG DEKORASI .....</b>	<b>62</b>
<b>TABEL 2.1.1 WORKING PLAN FULL DUMMY .....</b>	<b>67</b>
<b>TABEL 2.1.2 WORKING PLAN HALF CAKE HALF DUMMY.....</b>	<b>70</b>
<b>TABEL 2.1.3 WORKING PLAN KEGIATAN PRESENTASI.....</b>	<b>73</b>
<b>TABEL 2.1.4 TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>75</b>
<b>TABEL 2.2.1 DOKUMENTASI KEGIATAN LATIHAN .....</b>	<b>77</b>
<b>TABEL 2.3.1 DOKUMENTASI HASIL PRESENTASI KEGIATAN PRODUK .....</b>	<b>93</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1.3.1 DESA AWA'ATLU</b> .....	12
<b>GAMBAR 1.3.2 LAUT PANDORA</b> .....	12
<b>GAMBAR 1.3.3 JAKE SULLY</b> .....	13
<b>GAMBAR 1.3.4 NEYTIRI</b> .....	13
<b>GAMBAR 1.3.5 KLAN METKAYINA</b> .....	14
<b>GAMBAR 1.3.6 PADANG LAMUN DI DESA AWA'ATLU</b> .....	14
<b>GAMBAR 1.3.7 TULKUN</b> .....	15
<b>GAMBAR 1.3.8 BAWAH LAUT PANDORA</b> .....	15
<b>GAMBAR 1.3.9 LOGO AVATAR 2</b> .....	16
<b>GAMBAR 1.3.10 THE THREE BROTHERS</b> .....	16
<b>GAMBAR 1.3.11 DAISY ANEMONE</b> .....	17
<b>GAMBAR 1.3.12 NOM'S DELIGHT</b> .....	17
<b>GAMBAR 1.3.13 DESAIN TAMPAK DEPAN</b> .....	19
<b>GAMBAR 1.3.14 DESAIN TAMPAK BELAKANG</b> .....	20
<b>GAMBAR 1.3.15 DESAIN KERANGKA STRUKTUR</b> .....	21

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- I. BIODATA PENULIS**
- II. TURNITIN**

## DAFTAR PUSTAKA

Bahalwan, Fatmah. Tim NCC. 2013. *Step by Step 108 Cake Decorating dengan Butter Cream dan Plastic Icing*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Diakses pada tanggal 5 agustus 2023 dari [https://www.google.co.id/books/edition/Cake\\_Decorating\\_Dengan\\_Fondant/FateDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0](https://www.google.co.id/books/edition/Cake_Decorating_Dengan_Fondant/FateDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0)

Dellato, Marissa. 2023 (19 Februari). 'Avatar: The Way Of Water' Surpasses 'Titanic' As Third Highest-Grossing Movie Ever. Majalah Forbes.

Diakses pada 1 Mei 2023 dari

<https://www.forbes.com/sites/marisadellatto/2023/02/19/avatar-the-way-of-water-surpasses-titanic-as-third-highest-grossing-movieever/?sh=3389b41c562b>

Chelsey. (2019, 5 Desember). *Cake Pricing Guide – How To Price A Cake*. Diakses

pada 29 Juni 2023 pada <https://chelsweets.com/cake-pricing-guide-how-to-price-a-cake/>

Faizin, Ahmad. 2007. *Ragam Bentuk, Bahan & Variasi Tangga*. Depok: Niaga

Swadaya. Diakses pada 31 Maret dari

[https://www.google.co.id/books/edition/Ragam\\_Bentuk\\_Bahan\\_Variasi\\_Tangga/R5yA7f5OyUIC?hl=en&gbpv=0](https://www.google.co.id/books/edition/Ragam_Bentuk_Bahan_Variasi_Tangga/R5yA7f5OyUIC?hl=en&gbpv=0)

- Garrett, Toba. 2007. *Professional Cake Decorating*. Canada: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. Diakses pada 29 Maret 2023 dari <https://www.pdfdrive.com/professional-cake-decorating-d158663660.html>
- Gisslen, Wayne. 2010. *Professional Cooking (7<sup>th</sup> Edition)*. John Wile and Sons.
- Hartel, R.W., von Elbe, J.H., Hofberger, R. (2018). *Fondants and Creams*. In: *Confectionery Science and Technology*. Springer, Cham
- Iyer, Shusma. (2021, 4 Juli). *Cake Pricing Guide - How do I Price my Cake*. Diakses pada 29 Juni 2023 pada <https://spicesnflavors.com/cake-pricing-guide/>
- Izzo, Joshua. Cameron,James. 2022. The world of Avatar (A Visual Exploration). Dorling Kindersley. Diakses pada 9 April 2023 dari <https://wakelet.com/wake/vH0sHiTxAow5cHvrsb-bK>
- Koran SI. (2010, 10 Februari). *Sejarah Cake Decorating*. Koran Okezone Online. Diakses pada 27 Maret 2023 dari <https://lifestyle.okezone.com/read/2010/02/10/299/302399/sejarah-cakedecorating>
- Labensky,Sarah R.; Martell, Priscilla A.; Van Dame Eddy. 2012. *On Baking: a textbook of baking and pastry fundamentals (3<sup>rd</sup> Edition)*. Pearson.

LoCicero, Joe. 2011. *Cake Decorating for Dummies*. Diakses pada 29 Maret 2023

pada <https://archive.org/details/0372-pdf-cake-decorating-for-dummies/page/49/mode/2up?view=theater>

Maggett, Emily. 2017. *The History of Fondant Cakes*. Diakses pada 31 Maret

2023 pada <https://www.leaf.tv/articles/the-history-of-fondant-cakes/>

Melisha, Angelina. 2021. *Mengenal Tentang Apa Itu Cake Decorating*. Diakses

pada 27 Maret 2023 dari

<https://media.bakingworld.id/artikel/mengenalitentang-apa-itu-cake-decorating-1>

Miller, Norm. G. *Time on Market and Selling Price*. Vol. 6. 1978. Hlm 172.

National Today. (2023, 18 September). *Rice Krispies Treats Day*.

Diakses pada 31 Maret 2023 pada <https://nationaltoday.com/rice-krispies-treatsday>.

Murdoch Books Test Kitchen. *The Essential Guide to Cake Decorating*. 2007.

Murdoch Books. Diakses pada 20 Juni 2023 pada

[https://www.google.co.id/books/edition/The Essential Guide to Cake Decorating/ld1Q0pkg6s8C?hl=id&gbpv=0](https://www.google.co.id/books/edition/The_Essential_Guide_to_Cake_Decorating/ld1Q0pkg6s8C?hl=id&gbpv=0)

Olajide, Babatunde.; Mohdlizam.; Olajide, Esther. 2016. *Understanding The Concept and Definition of Cost, Price, Worth and Value*. Vol. 21 (9). Hlm.59

- Raharja, Rosa. (2019, 28 Januari). *Cake Decoration*. Diakses pada 29 Maret 2023 dari <https://rosaraharja.com/blog/Cake%20Decoration>
- Roland, John. 1982. *Pricing*. International Labour Office, Genova: Matcom
- S, Surbhi. 2021 (Januari, 25). *Differences between Price, Cost, and Value*. Diakses pada 28 April 2023 dari <https://keydifferences.com/differencebetween-price-cost-and-value.html>
- Syarbini, Husni. (2016, 1 Agustus). *Ternyata sejarah cake berasal dari pound cake. Belum banyak yang tau dari mana asalnya?*. Diakses 27 maret 2023 dari <https://usahabakery.com/sejarah-cake/>
- Tanpa nama. *Inspirasi Film Avatar 2, Ini Daerah Indonesia Tempat Tinggal Suku Bajo*. (2022, 21 Desember). Koran Online CNN Indonesia. Diakses pada 30 Maret 2023 dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20221221160435-269-890374/inspirasi-film-avatar-2-ini-daerahindonesia-tempat-tinggal-suku-bajo>.
- Thompson, Dillon. (2022, 26 Juli). *Wedding planner reveals how bakers create the 'fake cakes' couples slice at their receptions*. Diakses pada 31 Maret 2023 dari <https://www.intheknow.com/post/dummy-cake-wedding-tiktok/>
- Wijayanti, Voni. (2023 13 April). *Seni Rupa 3 Dimensi, Pengertian dan Jenisnya*. Diakses pada 20 April 2023 dari <https://www.pinhome.id/blog/seni-rupa-3-dimensi/>

Yerner, Serdar. (2020, 11 Juli). *How to Coat Square Cakes with Fondant using*

*Paneling Method*. Diakses pada 5 Agustus 2023 dari

[https://www.yenersway.com/blog/tips-tricks/how-to-coat-square-cakes-](https://www.yenersway.com/blog/tips-tricks/how-to-coat-square-cakes-with-fondant-using-paneling-method/#:~:text=One%20effective%20method%20is%20the,in%20a%20super%20sharp%20edge.)

[with-fondant-using-paneling-](https://www.yenersway.com/blog/tips-tricks/how-to-coat-square-cakes-with-fondant-using-paneling-method/#:~:text=One%20effective%20method%20is%20the,in%20a%20super%20sharp%20edge.)

[method/#:~:text=One%20effective%20method%20is%20the,in%20a%20](https://www.yenersway.com/blog/tips-tricks/how-to-coat-square-cakes-with-fondant-using-paneling-method/#:~:text=One%20effective%20method%20is%20the,in%20a%20super%20sharp%20edge.)

[super%20sharp%20edge.](https://www.yenersway.com/blog/tips-tricks/how-to-coat-square-cakes-with-fondant-using-paneling-method/#:~:text=One%20effective%20method%20is%20the,in%20a%20super%20sharp%20edge.)