

**APLIKASI *ROLLED FONDANT* DALAM PEMBUATAN
DEKORASI KUE BERTEMA *THE WONDROUS AGRABAH***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Disusun oleh:

NAZWA ALIFA NUGRAHA

(2020411015)

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI TUGAS AKHIR

**APLIKASI ROLLED FONDANT DALAM PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMA
"THE WONDROUS AGRABAH"**

NAMA : NAZWA ALIFA NUGRAHA
NIM : 2020411015
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin Sunarjanto,
S.ST.Par., M.M. CPM (A)
NIP. 19590713 199103 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Dr. Riadi Darwis, M.Pd.
NIP. 19660124 199203 1 001

Bandung, 7 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

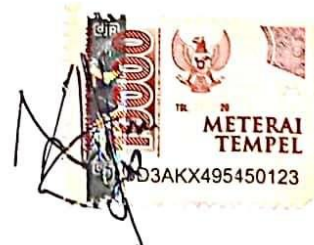
Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : NAZWA ALIFA NUGRAHA
Tempat/Tanggal Lahir : KARAWANG, 29 DESEMBER 2002
NIM : 2020411015
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **APLIKASI ROLLED FONDANT DALAM PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMA "THE WONDROUS AGRABAH"** 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, 19 Juni 2023
Yang membuat pernyataan,



Nazwa Alifa Nugraha

NIM. 2020411015

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan anugerah-Nya kepada penulis, sehingga penulisan Tugas Akhir ini terselesaikan dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Penyusunan Tugas Akhir yang berjudul “**APLIKASI *ROLLED FONDANT* DALAM PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMA *THE WONDROUS AGRABAH*”**”.

Adapun penyusunan Tugas Akhir adalah sebagai salah satu syarat untuk menempuh studi pada Program Diploma III Program Seni Pengolahan Patiseri dan gelar Ahli Madya Pariwisata di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mendukung penulis secara moril maupun materil selama proses penyusunan dan pembuatan Tugas Akhir ini, yakni kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., M.M.Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saefudin, S.ST.Par, MM.Par. sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, S.E. M.M., selaku dosen pembimbing I sekaligus dosen Seni Pengolahan Patiseri yang memberikan dorongan tanpa henti sejak penulis memulai pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung hingga terselesaikannya perkuliahan.
6. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.E., M.M., CPM (A) selaku dosen pembimbing II yang dengan semangat dan sepenuh hati memberi arahan kepada penulis selama proses penyelesaian tugas akhir.
7. Kedua orang tua dan keluarga besar yang selalu mendukung dan menyertai penulis dengan doa di setiap langkah dan keputusan-keputusan besar yang penulis pilih.
8. Rekan-rekan AKH Circus yang kebersamai penulis sejak pelaksanaan *internship* di semester 4 hingga terselesaikannya studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Rekan-rekan kelas 12 IPS 1 angkatan 2020, SMAN 1 Karawang yang selalu menghibur dan menemani penulis melalui suka maupun duka sejak awal pendidikan di bangku SMA hingga selesainya pendidikan di Poltekpar NHI Bandung.
10. Rekan-rekan Pastreenagers, SPP 6A angkatan 2020 yang sudah berjuang bersama selama 3 tahun.

Penulis memohon maaf apabila terdapat banyak kesalahan dan kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Penulis mengharapkan saran

dan kritik yang dapat membangun sebagai perbaikan dalam penulisan Tugas Akhir ini sehingga dapat bermanfaat bagi pembaca yang membutuhkannya. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, 19 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	i
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	4
1) Tema Cake Decoration	4
2) Konsep Cake Decoration.....	7
3) Desain Cake Decoration	9
C. Tinjauan Produk.....	16
1) <i>Standard Recipe</i>	16
2) Kebutuhan Peralatan Penunjang.....	41
3) <i>Purchase Order</i>	44
4) <i>Recipe Costing</i>	49
4) Selling Price	54
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	56

1) Lokasi	56
2) Waktu	56
BAB II	57
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	57
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	57
1. <i>Working Plan</i>	57
2. <i>Time Table</i>	63
B. Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk	64
C. Kendala dan Hambatan Latihan Presentasi Produk.....	70
BAB III.....	71
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	71
A. <i>Mise En Place</i> (Persiapan Pelaksanaan)	71
B. Pelaksanaan Sidang Akhir Presentasi Produk.....	73
C. Evaluasi Oleh Penguji Sidang.....	76
BAB IV	78
KESIMPULAN DAN SARAN	78
A. Kesimpulan	78
B. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	ix

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 RESEP STANDAR CHOCOLATE DEVIL CAKE.....	17
TABEL 1. 2 RESEP STANDAR KARAK CHAI GANACHE	22
TABEL 1. 3 RESEP STANDAR BUTTERCREAM	24
TABEL 1. 4 RESEP STANDAR RICE CRISPY	26
TABEL 1. 5 STANDAR RESEP PEMAKAIAN ROLLED FONDANT UNTUK DEKORASI.....	27
TABEL 1. 6 KEBUTUHAN PERALATAN PENUNJANG	41
TABEL 1. 7 PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY	45
TABEL 1. 8 <i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>CHOCOLATE DEVIL CAKE</i>	46
TABEL 1. 9 RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY	49
TABEL 1. 10 RECIPE COSTING MENGGUNAKAN CHOCOLATE DEVIL CAKE	51
TABEL 1. 11 SELLING PRICE DENGAN BAHAN DUMMY	55
TABEL 1. 12 TABEL <i>SELLING PRICE</i> DENGAN BAHAN <i>CHOCOLATE DEVIL CAKE</i>	55\
TABEL 2. 1 WORKING PLAN UNTUK LATIHAN DEKORASI KUE	58
TABEL 2. 2 <i>WORKING PLAN</i> UNTUK LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	61
TABEL 2. 3 WORKING PLAN UNTUK PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	62

TABEL 2. 4 TIME TABLE PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	63
TABEL 2. 5 PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	65
TABEL 3. 1 PERSIAPAN SEBELUM PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	72
TABEL 3. 2 PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG AKHIR PRESENTASI PRODUK.....	73

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1	AGRABAH LANSKAP	4
GAMBAR 1. 2	CUPLIKAN FILM ALADDIN 2019	5
GAMBAR 1. 3	CUPLIKAN FILM ALADDIN 1992	6
GAMBAR 1. 4	SKETSA CAKE DECORATION	9
GAMBAR 1. 5	REFERENSI GAMBAR UNTUK <i>CAKE BOARD</i>	10
GAMBAR 1. 6	REFERENSI GAMBAR RUMAH DI PERKAMPUNGAN AGRABAH	11
GAMBAR 1. 7	ISTANA AGRABAH	12
GAMBAR 1. 8	PENJUAL <i>CUSHION</i> DAN KARPET DI SOUQ WAQIF, DOHA	13
GAMBAR 1. 9	REFERENSI GAMBAR <i>ARABIAN CUSHION</i>	14
GAMBAR 1. 10	REFERENSI GAMBAR ALADDIN <i>MAGIC LAMP</i>	15

DAFTAR PUSTAKA

- Abumaizar, F. (2021, 25 November). *Karak Chai*. Diakses pada 7 April 2023, dari Everylittlecrumbs: <https://everylittlecrumb.com/karak-chai/>
- Athallah, G. F. (2021, 21 Desember). *Memahami Arti dan Fungsi dari Purchase Order (PO)*. Diakses pada 18 April 2023, dari Mekari: <https://mekari.com/blog/purchase-order/>
- Bakery, A. (2015, 25 Mei). *Pillows and Genie Lamp*. Diakses pada 7 April 2023, dari Flickr: <https://www.flickr.com/photos/22815584@N03/17900724110>
- Bemporat, T. (2022, 5 Mei). *Recipe Costing 101: How to Get Started*. Diakses pada 20 April 2023, dari Lightspeed: <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Byrge, D. (2019, 25 November). *'Aladdin': THR's 1992 Review*. Diakses pada 20 Maret 2023, dari The Hollywood: <https://www.hollywoodreporter.com/news/general-news/aladdin-review-movie-1992-1257885/>
- Carpenter, A. (2013). *The Complete Photo Guide to Cookie Decorating*. Minneapolis: Creative Publishing International.
- Cruz, T. D., C, G., Vicente, Leonora D, & Basbas. (2007). *Learning & Living in the 21st Century*. Manila: Rex Book Store.

- Hwang, D. (Director). (2021). *Cute Fairy House Cake* [Motion Picture]. Diakses pada 4 Maret 2023 dari https://www.youtube.com/watch?v=wDU-N4rm_2Y&t=378s
- Kanikabhc. (2023, 5 Februari). *Arabian majlis Dubai, Abu Dhabi and Al Ain :- Majlis Sofa Cushions and Covers*. Diakses pada 16 April 2023, dari Issuu: https://issuu.com/kanikabhc/docs/majlis_dubai
- Kitchen, P. (2022, 31 Maret). *Devil's Food Cake*. Diakses pada 4 April 2023, dari Preppy Kitchen: <https://preppykitchen.com/devils-food-cake/>
- Kublawi, V. (2019, 5 Agustus). *A Decade of Disney: Aladdin (1992)*. Diakses pada 16 April 2023, dari Geeks+Gamers: <https://www.geeksandgamers.com/a-decade-of-disney-aladdin-1992/>
- MDF. (2020, 8 Mei). *Purple-The color of evil*. Diakses pada 16 April 2023, dari Medium: <https://medium.com/@mdfcreative/purple-the-color-of-evil-9a934ad66051>
- Millah, S. (2019, 28 Juli). *Pendapatan Film Disney Live Action Aladdin Tembus US\$1 Miliar*. Diakses pada 15 Maret 2023, dari Bisnis.com: <https://lifestyle.bisnis.com/read/20190728/254/1129562/pendapatan-film-disney-live-action-aladdin-tembus-us1-miliar>
- Roux, G. (2021, 21 Februari). *Disney : Conveying meaning through colours*. Diakses pada 16 April 2023, dari Medium: <https://bluff-production.medium.com/disney-conveying-meaning-through-colours-2eeddcc47c55>

Sekarningrum, A. (2022, 29 September). *Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Contoh Menghitungnya*. Diakses pada 20 Mei 2023, dari <https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah>

Tokyo DisneySea: The Luxury Travel Guide. (2019, 1 November). Diakses pada 16 April 2023, dari [Anniewarsit.com: https://anniewarsit.com/?s=disney+sea](https://anniewarsit.com/?s=disney+sea)

Zinn, D. (2015). *Street Treats. You Got To Be Kidding's Blog*. Ann Arbor, Michigan.