

**DEKORASI KUE DENGAN TEMA  
“GOLDEN MEMORIES: THE LIFE OF US”**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh:

**OKTAVIANUS PUTERA TIN**

**Nomor Induk : 2020411003**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

## DEKORASI KUE DENGAN TEMA "GOLDEN MEMORIES: THE LIFE OF US"

NAMA : OKTAVIANUS PUTERA TIN  
NIM : 2020411003  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd

NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE

NIP. 19590323 198203 1 003

Bandung, 11 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**DEKORASI KUE DENGAN TEMA**  
**“GOLDEN MEMORIES: THE LIFE OF US”**

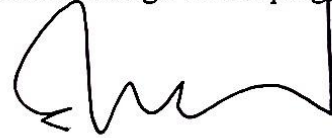
NAMA : OKTAVIANUS PUTERA TIN  
NIM : 2020411003  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE  
NIP. 19590323 198203 1 003

Penguji I,



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

Penguji II,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par MM.Par  
NIP. 19630404 199403 1001

Bandung, 11 Agustus 2023

Mengetahui,  
Kabag. Administrasi Akademik,  
Kemahasiswaan, dan Kerjasama,

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.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 : Oktavianus Putera Tin  
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 24 Oktober 2002  
NIM : 2020411003  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**DEKORASI KUE DENGAN TEMA “GOLDEN MEMORIES: THE LIFE OF US”**  
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, ataupun 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 sebutkan dengan sesungguhnya, apabila ada 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, 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 sebagai mana mestinya.

Bandung, 27 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Oktavianus Putera Tin

NIM 2020411003

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat, rahmat, nikmat kesehatan, dan kesempatan-Nya sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan tugas akhir berjudul “*Golden Memories: The Life of Us*” dengan baik.

Tugas Akhir ini disusun guna membantu penulis merampungkan pendidikan Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tak lupa penulis menghaturkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dan membantu dalam proses pembuatan tugas akhir ini. Dari segala bentuk bantuan, mulai dari dukungan moril dan materil yang sangat memberi penulis keinginan dan semangat menyelesaikan studi di program Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Demikian penulis ucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memimbing dan membantu penulis selama penyusunan tugas akhir ini, 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., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi, Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
3. Bapak Erfan Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE. selaku Wakil Direktur III bidang Kemahasiswaan, Alumni, dan Kerja Sama, sekaligus sebagai

pembimbing pendamping yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membantu, membimbing serta memberikan kritik, saran, dukungan, dan motivasi untuk penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini,

4. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
5. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri,
6. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku pembimbing utama tugas akhir penulis yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membantu, membimbing serta memberikan kritik, saran, dukungan, dan motivasi untuk penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini,
7. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., M.M. selaku pembimbing akademik penulis yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing, mengarahkan, memotivasi, serta bersedia menjadi wadah aspirasi untuk penulis dari semester awal,
8. Bapak Titus Tin dan (Almh) Ibu Suwarni yang selalu memberikan dorongan dan tidak pernah lelah memberikan doa untuk penulis,
9. Saudara-saudara penulis yang tergabung dalam grup “Berlima a en je a ye” yaitu Ko Ruliff, Ko Gustin, Ko Leon, dan Xavira yang selalu berkenan membantu baik moril dan materil,
10. Para dosen Seni Pengolahan Patiseri yang sudah memberikan kemampuannya untuk mengajar sedari awal,
11. Virna Fajri, Muhhidayah Yofi Dzulfikar, dan Fitrah Hermawan yang telah menemani penulis sedari Sekolah Menengah Pertama,

12. Teman-teman dalam grup #3Bahan yang selalu mendukung penulis,
13. Kelompok B Praktik yaitu Amita Angeline, Arsyi Zahwa, dan Salsabila Riandi yang sudah melewati susah senang dalam menjalani perkuliahan,
14. Tiara Adelia Azhar selaku partner penulis dalam berbagai kegiatan selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
15. Seluruh anggota Genta Swara Nusantara Orkestra yang sudah berpengaruh dalam kegiatan penulis selama berkuliah,
16. Para pembina dan seluruh anggota HIMA Pastry periode Januari - Agustus 2021 dan periode Agustus 2022-2023 atas dukungannya,
17. Seluruh rekan Pastreenagers SPP 6A yang telah berjuang bersama penulis dari awal semester menjalani perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
18. Dan seluruh pihak yang telah memberikan dukungan namun tidak dapat diucapkan satu per satu.

Penulis berharap semoga segala bentuk bantuan yang telah diberikan dapat menjadi pahala dari Tuhan Yang Maha Esa, Tuhan seluruh alam. Selain daripada itu, penulis berharap agar tugas akhir yang telah disusun ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dari berbagai kalangan. Penulis tak luput mengucapkan permohonan maaf dalam proses pembuatan tugas akhir banyak melakukan kesalahan, baik lisan maupun tulisan, yang penulis lakukan secara disengaja maupun tidak disengaja.

Bandung, 30 Juni 2023

Penulis

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Usulan Produk.....	6
1.3 Tinjauan Umum.....	7
1.3.1 Tema Produk.....	7
1.3.2 Konsep Produk.....	8
1.3.3 Sketsa Produk.....	10
1.4 Tinjauan Produk.....	17
1.4.1 Standar Resep.....	17
1.4.2 Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	36
1.4.3 Perumusan Harga Jual.....	39
1.4.4 Kebutuhan Alat.....	46
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	50
1.5.1 Lokasi Kegiatan.....	50
1.5.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	50



BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	51
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan.....	51
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	54
2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	60
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	61
3.1 Persiapan Presentasi Produk.....	61
3.2 Pelaksanaan Presentasi Produk.....	62
3.3 Evaluasi Presentasi Produk.....	67
BAB IV PENUTUP.....	68
4.1 Kesimpulan.....	68
4.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70
BIODATA PENULIS.....	72
LAMPIRAN.....	74

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE</i> .....	17
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE GANACHE</i> .....	21
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>SUGAR CASTING</i> SEBAGAI ALTAR.....	23
TABEL 4 STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE.....	25
TABEL 5 <i>PURCHASE ORDER</i> KEBUTUHAN BAHAN DEKORASI.....	36
TABEL 6 <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE TIRUAN / <i>DUMMY</i> .....	39
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE ASLI / <i>BUTTER CAKE</i> .....	41
TABEL 8 HARGA JUAL DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR KUE TIRUAN / <i>DUMMY</i> .....	44
TABEL 9 HARGA JUAL DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR KUE ASLI/ <i>BUTTER CAKE</i> .....	45
TABEL 10 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG DEKORASI.....	46
TABEL 11 <i>WORKING PLAN</i> PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	52
TABEL 12 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	54
TABEL 13 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	55
TABEL 14 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	62
TABEL 15 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	63

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN SKETSA DEKORASI UTUH.....	10
GAMBAR 2 SKETSA <i>TIER 1</i> .....	12
GAMBAR 3 SKETSA <i>TIER 2</i> .....	14
GAMBAR 4 <i>SILICONE MATT</i> .....	46
GAMBAR 5 <i>ROLLING PIN</i> .....	46
GAMBAR 6 <i>SCALE</i> .....	46
GAMBAR 7 <i>CARVING KNIFE</i> .....	46
GAMBAR 8 <i>FONDANT SMOOTHER</i> .....	46
GAMBAR 9 <i>MODELLING TOOLS</i> .....	47
GAMBAR 10 PENGGARIS MIKA BENING.....	47
GAMBAR 11 KUAS.....	47
GAMBAR 12 <i>LAZY SUSAN</i> .....	47
GAMBAR 13 GUNTING.....	47
GAMBAR 14 <i>PLASTIC WRAP</i> .....	48
GAMBAR 15 <i>STYLUS PEN</i> .....	48
GAMBAR 16 <i>EDIBLE INK MARKER</i> .....	48
GAMBAR 17 <i>CUTTING MATT</i> .....	48
GAMBAR 18 <i>TWEEZER/PINSET</i> .....	48
GAMBAR 19 PALET CAT.....	49
GAMBAR 20 <i>SCRAPER</i> .....	49
GAMBAR 21 KOMPOR.....	49

GAMBAR 22 <i>PAN</i> .....	49
GAMBAR 23 <i>THERMOMETER</i> .....	49
GAMBAR 24 MEMBUAT STRUKTUR DUMMY.....	55
GAMBAR 25 MEMBUAT STRUKTUR PILAR.....	55
GAMBAR 26 MELAPISI <i>FONDANT</i> KE <i>TIER</i> 1-2.....	55
GAMBAR 27 MELUBANGI <i>FONDANT TIER</i> 1-2.....	55
GAMBAR 28 PEWARNAAN <i>FONDANT</i> HIJAU.....	56
GAMBAR 29 MELAPISI DAN MENGUKIR <i>FONDANT TIER</i> 3.....	56
GAMBAR 30 MEMBUAT DEKORASI PILAR.....	56
GAMBAR 31 MEMBUAT CETAKAN <i>SUGAR CASTING</i> .....	56
GAMBAR 32 MEMASAK <i>SUGAR CASTING</i> .....	57
GAMBAR 33 PENCETAKAN <i>SUGAR CASTING</i> BENING.....	57
GAMBAR 34 PENCETAKAN <i>SUGAR CASTING</i> BIRU.....	57
GAMBAR 35 MEMBUAT STRUKTUR FIGURAN.....	57
GAMBAR 36 MEMBUAT SKETSA SILUET.....	58
GAMBAR 37 MENGUKIR MIKA UNTUK SKETSA SILUET.....	58
GAMABR 38 MENGUKIR SILUET DI ATAS <i>FONDANT</i> .....	58
GAMBAR 39 MEMBERI <i>GOLD DUST</i> PADA SILUET ORANG.....	58
GAMBAR 40 MELUKIS SILUET HITAM.....	59
GAMBAR 41 MENEMPELKAN SILUET EMAS.....	59
GAMBAR 42 MEMBERI DETAIL TULISAN.....	59
GAMBAR 43 PROSES <i>ASSEMBLING</i> .....	59
GAMBAR 44 PRESENTASI LISAN.....	63
GAMABR 45 MEMBUAT STRUKTUR PILAR.....	63

GAMBAR 46 MEMBUAT DETAIL PILAR.....	63
GAMBAR 47 MEMBUAT DETAIL KUBAH.....	63
GAMBAR 48 MEMBUAT SILUET HITAM.....	64
GAMBAR 49 MEMBAT SILUET EMAS.....	64
GAMBAR 50 MENUNJUKKAN TEKNIK PEMBUATAN SILUET.....	64
GAMBAR 51 PROSES <i>ASSEMBLING TIER</i> 1-2.....	64
GAMBAR 52 PROSES <i>ASSEMBLING</i> DEKORASI <i>TIER</i> 2.....	65
GAMBAR 53 PROSES <i>ASSEMBLING TIER</i> 3.....	65
GAMBAR 54 SESI DISKUSI DENGAN DOSEN PENGUJI.....	65
GAMBAR 55 SISI KIRI DEKORASI.....	66
GAMBAR 56 SISI BELAKANG DEKORASI.....	66
GAMBAR 57 SISI KANAN DEKORASI.....	66

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 HASIL TURNITIN.....	74
LAMPIRAN 2 MEMO PERBAIKAN.....	77

## DAFTAR PUSTAKA

- Arintya. 2021. Selain Pernikahan Perak, Ini Nama Perayaan Ulang Tahun Pernikahan Lainnya. Diakses pada 29 Maret 2023 di <https://www.kompas.com/parapuan/read/532975308/selain-pernikahan-perak-ini-nama-perayaan-ulang-tahun-pernikahan-lainnya>
- Evawati, Diana. 2018. *Standarisasi Penulisan Resep Masakan Dengan Menggunakan Bahasa Indonesia*. Diakses pada 28 April 2023 di <https://karyailmiah.unipasby.ac.id/wp-content/uploads/2018/01/gdlhub-susilowati-295-1-diana.pdf>
- Gisslen, Wayne. 2012. *Professional Baking*. Edisi ke-enam. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, Wayne. 2022. *Professional Baking*. Edisi ke-delapan. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller. 2012. *Marketing Management*. Edisi keempat belas. New Jersey: Prentice Hall
- Labensky, Sarah R., bersama Alan M. Hause, dan Priscilla A. Martel. 2018. *On Cooking A Textbook of Culinary Fundamentals*. Edisi ke-enam. New York: Pearson.

- Mohamadi, Rijal Fahmi. 2023. *Purchase Order (PO): Pengertian, Fungsi, dan Contohnya*. Diakses pada 06 Agustus 2023 di [https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/#:~:text=Purchase%20order%20\(PO\)%20atau%20disebut,sesuai%20dengan%20anggaran%20bisnis%20Anda](https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/#:~:text=Purchase%20order%20(PO)%20atau%20disebut,sesuai%20dengan%20anggaran%20bisnis%20Anda).
- Onyeocha, O.U Alex dkk. 2015. *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*. *Pearl Journal of Management, Social Science and Humanities Vol. 1*. Diakses pada 30 April 2023 di [https://www.academia.edu/27301282/Food\\_costing\\_and\\_control\\_a\\_vital\\_aspect\\_of\\_hospitality\\_industry\\_business](https://www.academia.edu/27301282/Food_costing_and_control_a_vital_aspect_of_hospitality_industry_business)
- Rinsky, Glenn, dan Laura Halpin Rinsky. 2008. *The Pastry Chef's Companion*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- 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/>
- Tanpa Nama. Tanpa Tahun. *Standar Resep Seni Pengolahan Patiseri Poltekpar NHI Bandung*. Diakses pada 15 April 2023 di <https://drive.google.com/drive/folders/1OOke39VObo7P5f8e0Rtjwh0tZeO415bA>
- The Culinary Institute of America. 2009. *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.