

DEKORASI KUE *THE FAIRY BOOK*

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh:

PUAN PUTRI MAHADEWI

Nomor Induk : 2020411087

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

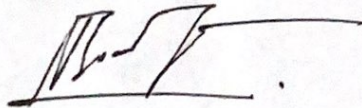
LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE "THE FAIRY BOOK"

NAMA : PUAN PUTRI MAHADEWI
NIM : 2020411087
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Drs., Hery Soesanto, MM.Par
NIP. 19600628 199703 1 001



R. Arti Sufianti, S. Sos, M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung, 20 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

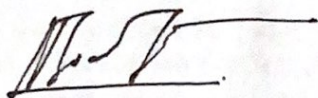
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE "THE FAIRY BOOK"


NAMA : PUAN PUTRI MAHADEWI
NIM : 2020411087
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



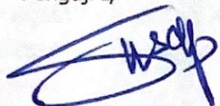
Drs., Hery Soesanto, MM
NIP 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



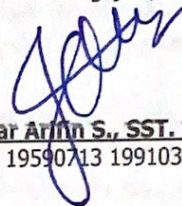
R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd
NIP 19710626 199803 1 001

Penguji I,



Drs., Susilo Dwi Prabowo, M. Pd
NIP 19590127 198603 1 001

Penguji II,



Djauhar Arifin S., SST. Par., MM
NIP 19590713 199103 1 001

Bandung, 7 Agustus 2023

Mengetahui,

bag. 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 : PUAN PUTRI MAHADEWI
Tempat/Tanggal Lahir : TANGERANG, 12 MEI 2002
NIM : 2020411087
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE "THE FAIRY BOOK"
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, 2 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga pada kesempatan ini penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **DEKORASI KUE “THE FAIRY BOOK”**. Tugas Akhir merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang selalu memberikan dukungan, arahan, serta doa yang sangat tulus 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 dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Drs. Hery Soesanto.,MM selaku pembimbing pertama dari penulis yang telah meluangkan waktunya serta saran kepada penulis selama melakukan penyusunan pada tugas akhir ini.

6. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd. selaku pembimbing kedua yang telah meluangkan waktunya dan memberikan saran kepada penulis selama melakukan penyusunan pada tugas akhir ini.
7. Seluruh Bapak/Ibu Dosen dan staff pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan,
8. Keluarga yang selalu memberikan doa serta dukungan baik moril maupun material kepada penulis untuk bisa menyelesaikan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Sahabat-Sahabat yang selalu memberi semangat dan dukungan dalam menjalankan penulisan selama tugas akhir ini terutama kepada teman-teman Kiwi-kiwi, BDJ, Brodi, dan *Leboulangers*

Selama penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini, penulis sadar adanya banyak kesalahan. Maka dari itu, penulis ingin memohon maaf atas kekurangan dan kesalahan yang dilakukan. Harapan penulis semoga Tugas Akhir ini bisa bermanfaat. Semoga Allah SWT, senantiasa melimpahkan rahmat dan ridha-Nya kepada kita semua.

Bandung, 2 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Usulan Produk	9
1.3. Tinjauan Produk	9
1.3.1 Jenis Produk	9
1.3.2 Tema Produk	9
1.3.3 Konsep Produk	11
1.3.4 Desain Produk	12
1.3.5 <i>Standard Recipe</i>	16
1.3.6 Kebutuhan Alat	43
1.3.7 <i>Purchase Order</i>	48
1.3.8 <i>Recipe Costing</i>	53
1.3.9 <i>Selling Price</i>	63
1.4. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan	66
1.4.1 Lokasi	66
1.4.2 Waktu.....	66
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	67
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan	67
2.1.1 <i>Working Plan</i>	67
2.1.2 <i>Time table</i>	73
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi produk	75
2.3 Kendala Dalam Pelaksanaan Presentasi Produk	87
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	88
3.1 Persiapan Sebelum Presentasi Produk	88
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi produk	89

3.3 EVALUASI	92
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	93
4.1 KESIMPULAN.....	93
4.2 SARAN.....	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Desain Produk	12
Gambar 2 Desain Produk	13

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE</i>	17
TABEL 1. 2 STANDAR RESEP <i>GANACHE</i>	19
TABEL 1. 3 STANDAR RESEP <i>RICE KRISPY</i>	21
TABEL 1. 4 STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN PADA DEKORASI KUE	22
TABEL 1. 5 DAFTAR PERALATAN	44
TABEL 1. 6 <i>PURCHASE ORDER</i>	49
TABEL 1. 7 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	54
TABEL 1. 8 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	64
TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	67
TABEL 2. 3 PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK.....	73
TABEL 2. 4 <i>TIME TABLE</i>	74
TABEL 2. 5 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	75
TABEL 3.1 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK.....	89
TABEL 3.2 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	90

DAFTAR PUSTAKA

- Garret, Toba M (2012). *Professional Cake Decorating*. Wiley.
- Hariyanto, O.I., Iskandar, I., & Rahmasari, G. (2018). “Media Pembelajaran Cake Dekorasi dengan menggunakan Youtube di Rumah Kue Millah”. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Diakses pada tanggal 5 April, 2023 dari <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas/article/view/2862/1855>.
- Imron, M. A (2021). *Pengantar Bisnis Modern*. Desanta Publisher.
- Marek, E. (2014). *Artisan Cake Company's Visual Guide to Cake Decorating*. United States: Race Point Publishing.
- Mauludi, M. R, Achmad, S. H., & Gusnadi, D. (2021). “Pemanfaatan Buah *Alkesa (pouteria Campechiana)* Sebagai Pemanis Dan Pewarna Alami Dalam pembuatan Produk Pancake”. Diakses pada tanggal 7 April, 2023 dari <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/1918>.
- Mustika, S., Syarif, W., & Indrayeni, W. (2019). Pembinaan Membuat Hiasan Kue Bagi Warga di Nagari Sungai Kunit, Kecamatan Sangir Balai jango, Kabupaten Solok Selatan. *Journal of Community Service*. Diakses pada tanggal 12 April, 2023 <https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS/article/view/4>.
- Onyeocha, Alex, Et.al. (2015). *Food Costing and control: a vital aspect of hospitality industry business*.

- Prianti, E. D. (2017). *Peri Sebagai Inspirasi Penciptaan Seni Lukis (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta)*. Diakses pada tanggal 12 April, 2023 dari <http://digilib.isi.ac.id/1355/1/1.%20Bab%20I.pdf>.
- Purwani, I. A. W., Suartini, N. N., & Adnyani, K. E. K. (2020). Analisis Onomatope Pada Dongeng Bahasa Jepang. *Jurnal Pendidikan Bahasa Jepang*. Diakses pada tanggal 15 April 2023 dari <http://digilib.isi.ac.id/1355/1/1.%20Bab%20I.pdf>.
- Rosdianah (2009). *Dongeng Ceria Anak*. Penerbit Aksara Timur.
- Rinsky, G., Rinsky, L. H. (2008). *The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional. United Kingdom: Wiley*.
- Shancez, Jose (2015). *Molecular Gastronomy*. Wiley.
- Zamidra (2012). *Makhluk Mitologi Sedunia*. Cetakan 1. Jakarta: Cerdas Interaktif