

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN *HARRY POTTER*  
*AND THE DEATHLY HALLOWS***

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

**RICHARD PENDI**

**Nomor Induk : 2020411051**

**PROGRAM STUDI**

**SENI PENGOLAHAN PATISERI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2023**

## SURAT PERNYATAAN

Nama : Richard Pendi

NIM : 2020411051

Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri

Judul Penelitian : Dekorasi Kue Bertemakan Harry Potter and The Deathly Hallows

Menyatakan bahwa dengan sesungguhnya, laporan penelitian tugas akhir ini saya tulis dengan hasil karya sendiri bukan hasil menjiplak atau plagiat dan belum pernah diajukan untuk memenuhi tugas akhir baik di Politeknik Pariwisata NHI Bandung maupun di perguruan tinggi lain.

Sepanjang pengetahuan penulis juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis di dalam naskah ini disebutkan dalam daftar pustaka.

Demikian surat pernyataan ini penulis buat, apabila terbukti melakukan pelanggaran akademik tersebut di atas, penulis bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan lembaga dan atau peraturan perundangan yang berlaku.

Bandung, 1 Mei 2023 Yang

membuat pernyataan,



**LEMBAR PENGESAHAN**  
**DEKORASI KUE BERTEMAKAN HARRY POTTER AND THE**  
**DEATHLY HALLOWS**

NAMA : RICHARD PENDI  
NIM : 2020411051  
JURUSAN : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



**Drs. H. SUSILO DWI PRABOWO, M.Pd.**  
NIP. 195901271986031001

Pembimbing Pendamping,



**SELVI NOVIANTI, SST. PAR., M.Sc**  
NIP. 198511112011012017

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**NI GUSTI MADE KERTI UTAMA, B.A., M.M. PAR., CHE.**

NIP. 197103161996032001


## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

HARRY POTTER AND THE DEATHLY HALLOWS

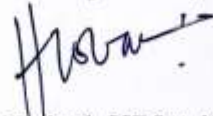
NAMA : RICHARD PENDI  
NIM : 2020411051  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SPP ( SENI PENGOLAHAN PATISERI )

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



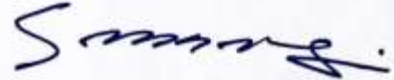
Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.  
NIP 19851111 201101 2 017

Penguji I,



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

Penguji II,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.  
NIP 19860405 201101 2 008

Bandung, 7 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



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena berkat Rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul :

### ***“DEKORASI KUE BERTEMAKAN HARRY POTTER AND THE DEATHLY HALLOWS”***

Penyelesaian tugas akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program Diploma III Jurusan Hospitaliti, program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, M.M.PAR. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan Dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MPPar. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd Selaku Pembimbing I dari penulis yang sudah meluangkan waktunya serta ide dan saran kepada penulisselama penyusunan tugas akhir.
5. Ibu Selvi Novianti, SST.Par M.Sc., CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri dan Selaku Pembimbing II dari penulis yang sudah meluangkan waktunya serta ide dan saran kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
6. Seluruh Bapak/Ibu Dosen dan staff pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
7. Keluarga tercinta dan hewan peliharaan saya (Akira, Dusty, Killa, dan Neko) yang selalu memberikan dukungan baik moril maupun material serta doa kepada penulis untuk bisa menyelesaikan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Sahabat-sahabat seperjuangan yang selalu menyemangati dan mendukung dalam penulisan tugas akhir terutama teman-teman Brodi (Neng Nuke

Adinda, Vivian Gomar, Puan Mahadewi, Shandrina Danti, Sarah Mauren)  
dan seluruh teman-teman SPP 6B, Terima kasih untuk semuanya selama 3  
tahun ini .

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1. Latar Belakang.....	1
2. Tinjauan Produk .....	5
a. Tema produk.....	5
b. Konsep Produk.....	16
c. Desain Produk Standar Resep.....	21
d. Kebutuhan alat.....	45
e. <i>Purchase order</i> .....	51
f. <i>Recipe costing</i> .....	55
g. <i>Selling price</i> .....	59
3. Lokasi dan Waktu.....	60
<b>BAB 2 PERENCANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>60</b>
1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	60
a. <i>Working Plan</i> .....	61

b. <i>Time Table</i> .....	63
c. Pelaksanaan kegiatan latihan presentasi produk... ..	64
d. Kendala dalam pelaksanaan proses latihan produk.....	86
<b>BAB 3 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>90</b>
a. Persiapan pelaksanaan presentasi produk.....	97
b. Pelaksanaan kegiatan presentasi produk .....	97
c. Evaluasi kegiatan presentasi produk.....,,	97
<b>BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>98</b>
a. Kesimpulan.....	98
b. Saran.....	99



## DAFTAR TABEL

TABEL 1.....	22
STANDAR RESEP BUTTER CAKE .....	22
TABEL 2.....	24
STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE .....	24
TABEL 3.....	26
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE.....	26
TABEL 4.....	51
PURCHASE ORDER .....	51
TABEL 5.....	53
PURCHASE ORDER KUE.....	53
TABEL 6.....	55
RECIPECOSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR DUMMY.....	55
TABEL 7.....	57
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE .....	57
TABEL 8.....	59
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR KUE .....	59

TABEL 9.....	60
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY .....	60
TABEL 10.....	45
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG .....	45
TABEL 11.....	61
WORKING PLAN .....	61
TABEL 12.....	63
RENCANA PELAKSANAAN FOOD PRESENTING .....	63
TABEL 13.....	64
PELAKSANAAN LATIHAN PRODUK.....	64
TABEL 14.....	88
DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	88

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 .....	7
HARRY POTTER.....	7
GAMBAR 2 .....	8
LORD VOLDEMORT.....	8
GAMBAR 3 .....	8
NAGINI .....	8
GAMBAR 4.....	9
TOM RIDDLE DIARY.....	9
GAMBAR 5 .....	9
HOGWARTS .....	9
GAMBAR 6.....	10
BOOK OF GRYFFINDOR.....	10
GAMBAR 7 .....	10
RAVENCLAW DIADEM .....	10
GAMBAR 8.....	11
GAUNT’S RING .....	11

GAMBAR 9.....	11
SALAZAR SLYTHERIN LOCKET .....	11
GAMBAR 10.....	12
HELGA HUFFLEPUFF CUP.....	12
GAMBAR 11 .....	12
ELDER WAND .....	12
GAMBAR 12.....	13
CLOAK OF INVISIBILITY.....	13
GAMBAR 13.....	13
TARING BASILISKS .....	13
GAMBAR 14.....	17
DESAIN PRODUK (TAMPAK DEPAN).....	17
GAMBAR 15.....	18
DESAIN PRODUK (TAMPAK BELAKANG).....	18
GAMBAR 16.....	95
HASIL DEKORASI KUE.....	95

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, K. S. (2008). *Patiseri Jilid I untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anastasiya Yordania.(2017). What Does The Cup Of Hufflepuff Do. Diakses 29 April 2023 dari <https://celebrity.fm/id/what-does-the-cup-of-hufflepuff-do/>
- Anastasiya Yordania.(2017). Who Gave Invisible Cloack To Harry Potter. Diakses 29 April 2023 dari <https://celebrity.fm/id/who-gave-invisible-cloak-to-harry-potter/>
- Abby Koop.(2003).Diary Of Tom Riddle. Diakses 29 April 2023 dari <https://www.hp-lexicon.org/thing/diary-of-tom-riddle/>
- Alimisyah.(2021). Harga Jual dan Harga Pokok Penjualan, Samakah?. Diakses 1 Mei 2023 dari <https://zahiraccounting.com/id/blog/harga-jual-dan-harga-pokok-penjualansamakah/#:~:text=Menurut%20Alimisyah%20dan%20Padji,dengan%20jmlah%20laba%20yang%20diinginkan>
- David Kranker,(2023) FOOD COST PERCENTAGE: WHAT IT IS, & HOW TO CALCULATE IT. Diakses 2 Juli 2023 dari <https://budgetbranders.com/blog/food-cost-percentage-what-it-is-howcalculateit/#:~:text=You%20can%20determine%20your%20ideal,is%200.34%2C%20or%2034%25>.
- Kiran Tomar. (2020). Beyond The Cake, What Is Fondant?. Diakses 1 April 2023 dari <https://www.bakingo.com/blog/whatfondant/#:~:text=To%20classify%20them%20there%20are,pour%2C%20culpting%20and%20gumpaste%20fondant>
- Karen Sullivan. (2013). *Step By Step Cake Decorating by Karen Sullivan*

Kristen Santer.(2023). 'Harry Potter': Horcruxes and You, a Guide to Splitting Your Soul Through Murder. Diakses 29 April 2023 dari <https://collider.com/harry-potter-horcruxes-explained/>

Morrigan.(2011). Rowena Ravenclaw. Diakses 29 April 2023 dari [https://harrypotter.neoseeker.com/wiki/Rowena\\_Ravenclaw](https://harrypotter.neoseeker.com/wiki/Rowena_Ravenclaw)

Marvin Ciputra.(2022). Asal Usul Nama Voldemort, Musuh Bebuyutan Harry Potter. Diakses 28 April 2023 dari <https://dafunda.com/movie/asal-usul-nama-voldemort/>

Nural.(2018). 7 Fakta Nagini, Ular Kesayangan Voldemort. Diakses 29 April 2023 dari <https://kincir.com/movie/cinema/fakta-nagini-ular-kesayangan-voldemort-QOIVSivXN1os>

Rachel Sim.(2021).What Was The Opal Necklace In Harry Potter. Diakses 1 Mei 2023 dari <https://celebrity.fm/id/what-was-the-opal-necklace-in-harry-potter/>

Garrett, Toba.(2007). *Professional Cake Decorating*. John Wiley And Sons.

Setya

Suteja.(2022). Terkenal dengan Kecerdasannya, Simak Profil Ravenclaw di Hogwarts dari Serial Harry Potter. Diakses 27 April 2023 dari <https://kedu.pikiran-rakyat.com/hollywood/pr-2384597511/terkenal-dengan-kecerdasannya-simak-profil-ravenclaw-di-hogwarts-dari-serial-harry-potter>