

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER *DISNEY*
“*BEAUTY AND THE BEAST*”**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

SAFA SALSABILA

NIM : 2020411057

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2023

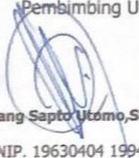
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY "BEAUTY AND THE BEAST"

NAMA : SAFA SALSABILA
NIM : 2020411057
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par

NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,


Drs. Hery Soesanto, MM

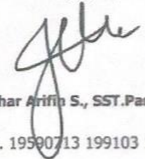
NIP. 19600628 199703 1 001

Penguji I,


Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.

NIP. 19860405 201101 2 008

Penguji II,


Djauhar Arifin S., SST.Par., MM.

NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 15 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

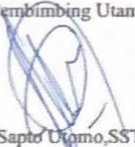
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY "BEAUTY AND THE BEAST"

NAMA : SAFA SALSABILA
NIM : 2020411057
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM, Par.
NIP 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 15 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SAFA SALSABILA
Tempat/Tanggal Lahir : BOGOR/ 8 FEBRUARI 2002
NIM : 2020411057
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **“DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY BEAUTY AND THE BEAST”** 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 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 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, 29 Agustus 2023



SAFA SALSABILA

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat- Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER *DISNEY "BEAUTY AND THE BEAST"*.Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Paliwisata NHI Bandung. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Denova L. Goeltum selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu. Dr.Er.Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP. Kabag . Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par.,M.Sc. selaku Ketua Program Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,M.M.Par. selaku dosen pembimbing utama, yang bersedia meluangkan waktu dan membimbing proses penulisan Tugas akhir penulis.
6. Bapak Drs. Hery Soesanto.,MM selaku dosen pembimbing pendamping, yang bersedia meluangkan waktu dan membimbing proses penulisan tugas akhir penulis.
7. Keluarga besar penulis yang senantiasa membantu memenuhi semua kebutuhan penulis untuk memperlancar proses pengerjaan tugas akhir, dan senantiasa memberikan semangat serta doa untuk penulis.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh sebab itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dan semoga tugas akhir ini membawa manfaat khususnya bagi saya dan umumnya bagi seluruh pembaca laporan ini.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PENYATAAN MAHASISWA	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
EXECUTIVE SUMMARY.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk	3
1. Konsep.....	3
C. Tinjauan Produk	3
1. Tema Produk.....	3
2. Desain Produk.....	7
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	49
2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan	49
2. A. Working Plan.....	49
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	54
2.3 Kendala Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	61
BAB III	62
3.1 Persiapan.....	62
3.2 Pelaksanaan kegiatan presentasi	62
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	66
4.1 Kesimpulan	66
4.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1	
STANDAR RESEP BUTTER CAKE	12
TABEL 1.2	
LANJUTAN STANDAR RESEP BUTTER CAKE.....	13
TABEL 1.3	
LANJUTAN STANDAR RESEP BUTTER CAKE.....	14
TABEL 1.4	
STANDAR RESEP GANACHE	14
TABEL 1.5	
LANJUTAN STANDAR RESEP GANACHE	15
TABEL 1.6	
STANDAR RESEP BUTTER CREAM.....	15
TABEL 1.7	
LANJUTAN STANDAR RESEP BUTTER CREAM	16
TABEL 1.8	
STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>	
<i>MENGGUNAKAN DUMMY</i>	17
TABEL 1.9	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE</i>	
<i>BEAST MENGGUNAKAN DUMMY</i>	18
TABEL 1.10	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE</i>	
<i>BEAST MENGGUNAKAN DUMMY</i>	19
TABEL 1.11	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE</i>	
<i>BEAST MENGGUNAKAN DUMMY</i>	20
TABEL 1.12	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE</i>	
<i>BEAST MENGGUNAKAN DUMMY</i>	21
TABEL 1.13	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE</i>	
<i>BEAST MENGGUNAKAN DUMMY</i>	22
TABEL 1.14	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE</i>	
<i>BEAST MENGGUNAKAN DUMMY</i>	23
TABEL 1.15	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE</i>	
<i>BEAST MENGGUNAKAN DUMMY</i>	24

TABEL 1.16	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	25
TABEL 1.17	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	26
TABEL 1.18	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	27
TABEL 1.19	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	28
TABEL 1.20	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	29
TABEL 1.21	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	30
TABEL 1.22	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	31
TABEL 1.23	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	32
TABEL 1.24	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	33
TABEL 1.25	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	34
TABEL 1.26	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	35
TABEL 1.27	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	36
TABEL 1.28	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	37
TABEL 1.29	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	38
TABEL 1.30	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	39
TABEL 1.31	
LANJUTAN STANDAR RESEP DEKORASI KUE <i>BEAUTY AND THE BEAST</i> MENGGUNAKAN DUMMY	40

TABEL 1.32	
ALAT DAN FUNGSINYA	40
TABEL 1.33	
<i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	41
TABEL 1.34	
LANJUTAN <i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	42
TABEL 1.35	
LANJUTAN <i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE, CREAM CHEESE FROSTING, DAN GANACHE</i>	42
TABEL 1.36	
LANJUTAN <i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE, STRAWBERRY JAM, BUTTER CREAM, DAN GANACHE</i>	43
TABEL 1.37	
LANJUTAN <i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE, STRAWBERRY JAM, BUTTER CREAM, DAN GANACHE</i>	44
TABEL 1.38	
RECIPE COSTING MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	45
TABEL 1.39	
LANJUTAN <i>RECIPE COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	46
TABEL 1.40	
<i>RECIPE COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE, STRAWBERRY JAM, BUTTER CREAM, DAN GANACHE</i>	47
TABEL 1.41	
<i>RECIPE COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE, STRAWBERRY JAM, BUTTER CREAM, DAN GANACHE</i>	48
TABEL 2.1	
<i>WORKING PLAN</i> LATIHAN DEKORASI KUE	50
TABEL 2.2	
LANJUTAN <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN DEKORASI KUE.....	50
TABEL 2.3	
LANJUTAN <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN DEKORASI KUE.....	51
TABEL 2.4	
<i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI	52
TABEL 2.5	
<i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	53
TABEL 2.6	
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	54
TABEL 2.7	
LANJUTAN PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	55
TABEL 2.8	
LANJUTAN PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	56
TABEL 2.9	
LANJUTAN PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	57

TABEL 2.10	
LANJUTAN PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
PRODUK	58
TABEL 2.11	
LANJUTAN PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
PRODUK	59
TABEL 2.12	
LANJUTAN PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
PRODUK	60
TABEL 3.1	
DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI	63
TABEL 3.1	
LANJUTAN DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Cover film Beauty and the Beast.....	3
Gambar 1.2 Hobi Belle	8
Gambar 1.3 Cogsworth.....	9
Gambar 1.4 Mrs Pott	9
Gambar 1.5 Gaun Belle	9
Gambar 1.6 Lumiere.....	10
Gambar 1.7 Chip.....	10
Gambar 1.8 Mr. Beas.....	10

EXECUTIVE SUMMARY

Dekorasi kue merupakan seni artistik dalam pembuatan sebuah kue. Selain itu, dekorasi kue ini masuk ke dalam seni kreativitas yang ada di bidang pastry. Terdapat banyak bahan yang dapat di pakai untuk membuat sebuah dekorasi kue, salah satunya *Fondant*. *Fondant* adalah campuran yang terbuat dari *glucose syrup*, gula dan air. *Fondant* terdapat dua jenis yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Fondant* yang biasa digunakan untuk membuat dekorasi kue adalah *rolled fondant*.

Seiring berjalannya waktu dan perkembangan jaman, dekorasi yang kita ketahui sekarang ini sangat berbeda. Terdapat dekorasi yang lebih menarik dan modern dibandingkan dekorasi kue pada zaman dahulu. Di era sekarang ini orang-orang sangatlah mementingkan visual.

Kue yang dihias biasanya digunakan untuk beberapa acara dan mempunyai tema tersendiri. Untuk acara ulang tahun atau acara lainnya yang ditujukan untuk anak – anak yang bertemakan kartun, film animasi, atau dongeng. Walt Disney merupakan salah satu *company* yang memproduksi banyak film animasi dengan banyak penggemar dari semua kalangan, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Banyak sekali kue yang terinspirasi dari film yang diproduksi oleh Walt Disney. Salah satunya, *Beauty and The beast*. *Beauty and the Beast* adalah salah satu film animasi klasik dari Walt Disney yang populer dikalangan anak-anak dan dewasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Andyotto. 7 Maret 2016. “We Are All Chip”. Diakses pada 5 april 2023, dari <https://godinallthings.com/2016/03/07/we-are-all-chip/>
- Bakri,Nabil. 15 Oktober 2021. “Review dan synopsis beauty and the beast”.
Dikases pada 22 Maret, dari <https://nabilbakri.blogspot.com/2021/10/review-dan-sinopsis-beauty-and-beast.html>
- Barnicoat, Becky. 2017. “I am not happy about Lumiere in the new “Beauty and The Beast”. Diakses pada 6 April 2023, dari <https://www.buzzfeed.com/beckybarnicoat/weird-new-lumiere-beauty-and-the-beast>
- Ben Beaumont, Thoman and Phil Hoad. 13 Maret 2017.”_How we made Beauty and the beast”. Diakses pada 15 April 2023, dari <https://www.theguardian.com/culture/2017/mar/13/how-we-made-beauty-and-the-beast>
- Disney.fandom.com. 2013. ”Cogsworth”. Diakses pada 8 Mei Juni 2023, dari <https://disney.fandom.com/wiki/Cogsworth>
- Zakky, Mohammad. 2020. Diakses pada 6 Maret 2023, dari <https://namafilm.blogspot.com/2016/11/film-beauty-and-the-beast.html>
- Red Mill, Bob’s. 2018. “What is fondant”. Diakses pada 4 Maret 2023, dari <https://www.bobsredmill.com/blog/baking-101/what-is-fondant/>
- Resto, Briana. 2015.” Prinsip – prinsip menghias kue”. Diakses pada 1 Maret 2023, dari <http://dekorasikuebriana.blogspot.com/2015/06/prinsip-prinsip-menghias-kue.html>
- Wijaya, Putut. 2016. “Po adalah”. Diakses pada 30 April 2023. Dari, <https://www.ukulele.co.nz/po-adalah/>