

**DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI  
INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN TEKNIK  
*HAND PAINTING***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**SALSABILA RIANDI PUTRI**

**Nomor Induk : 2020411017**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

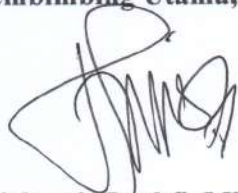
**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

### DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN TEKNIK *HAND PAINTING*

NAMA : Salsabila Riandi Putri  
NIM : 2020411017  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



**Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par**  
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

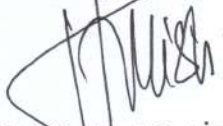
# LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

## DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN TEKNIK *HAND PAINTING*

NAMA : SALSABILA RIANDI PUTRI  
NIM : 2020411017  
JURUSAN : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



**Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par**  
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 14 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 : Salsabila Riandi Putri  
Tempat/Tanggal Lahir : Bukittinggi, 22 Mei 2023  
NIM : 2020411017  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU  
DENGAN TEKNIK *HAND PAINTING***  
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, 24 juni 2023  
Yang membuat pernyataan,



Salsabila Riandi Putri  
NIM:2020411017

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul:

**“DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU  
SALJU DENGAN TEKNIK *HAND PAINTING*”.**

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

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

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom., S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Ketri Utami, B.A., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. Selaku Pembimbing I penulis yang telah memberikan ide, saran dukungan dan waktunya kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir.
6. Bapak Erfin Roesfian., S.Sos., M.Hum. Selaku Pembimbing II penulis yang telah memberikan ide, saran, dukungan dan waktunya kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir.
7. Seluruh dosen Seni Pengolahan Patiseri dan *staff* pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Keluarga tersayang, terutama kepada Bapak Refyandi, S.E. Ibu Dra. Reni Elfia, Kakak Arry Febriandi, S.Kom. Kakak Mellati Riandi Putri, S.Hum. Kakak Annisa Nurramadhani, M.Pd. dan Azzam Arsyandera Makarim yang selalu memberikan banyak dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan studi di Politeknik Pariwisata Bandung.
9. Kepada kelompok B yang beranggotakan Amita Angeline, Arsyi Zahwa Triannisa, dan Oktavian Putera Tin yang selalu memberikan semangat, dukungan dan persahabatan selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Kepada sahabat penulis Mirna Sella Pangestu, Aulia Putri Nabila, Silvia Yulianti, Josephine Fatima Devi, Hadist tiara Putri dan Innayah Wulandari Yon yang menjadi tempat berbagi suka dan duka.
11. Sahabat seperjuangan penulis yang selalu menyemangati dalam tugas akhir terutama teman – teman SPP 6A, terima kasih untuk semangat dan

kekompakan yang sangat baik selama penulis menyelesaikan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih terdapat berbagai kekurangan. Untuk itu kritik dan saran sangat penulis harapkan agar tugas akhir ini dapat menjadi lebih baik dan bermanfaat bagi para pembaca. Atas perhatian yang pembada berikan penulis sampaikan terima kasih.

Bandung, 26 Juni 2023

Salsabila Riandi Putri

NIM: 2020411017

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Desain produk .....	5
C. Tinjauan Produk.....	13
1. <i>Purchase Order</i> .....	13
2. <i>Standard Recipe</i> .....	20
3. <i>Recipe costing</i> .....	29
4. <i>Selling Price</i> .....	36
BAB II .....	39
PERENCANAAN KEGIATAN.....	39
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	39
1. <i>Working Plan</i> .....	39
2. <i>Time Table</i> .....	42
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
C. Kendala dan Hambatan .....	57
BAB III.....	58
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	58
A. Persiapan .....	58
1. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	58
2. <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk .....	59
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	60
C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk .....	66
BAB IV.....	68
KESIMPULAN DAN SARAN .....	68
A. KESIMPULAN .....	68
B. SARAN.....	69
DAFTAR PUSTAKA .....	71



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 .....	14
<i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	14
TABEL 2 .....	16
<i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	16
TABEL 3 .....	20
<i>STANDAR RECIPE BUTTER CAKE</i> .....	20
TABEL 4 .....	22
<i>STANDAR RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> .....	22
TABEL 5 .....	23
<i>STANDARD RECIPE EDIBLE FABRIC</i> .....	23
TABEL 6 .....	24
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.....	24
TABEL 7 .....	29
<i>DUMMY RECIPE COSTING</i> “DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN TEKNIK <i>HAND PAINTING</i> ”.....	29
TABEL 8 .....	33
<i>RECIPE COSTING</i> “DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN <i>TEKNIK HAND PAINTING</i> ” .....	33
TABEL 9 .....	38
<i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	38
TABEL 10 .....	38
<i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	38
TABEL 11 .....	40
<i>WORKING PLAN</i> .....	40
TABEL 12 .....	43
RENCANA PELAKSANAAN <i>FOOD PRESENTING</i> .....	43
TABEL 13 .....	44
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	44
TABEL 14 .....	60
<i>TIME TABLE FOOD PRESENTING</i> .....	60
TABEL 15 .....	61
DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	61

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 Sketsa Produk .....	6
GAMBAR 1.2 Sang Ratu Salju.....	8
GAMBAR 1.3 Cermin Yang Pecah .....	9
GAMBAR 1.4 Gerda dan Kay .....	10
GAMBAR 1.5 Gerda Mencari Kay.....	11
GAMBAR 1.6 Gerda Menemukan Kay .....	12
GAMBAR 1.7 : <i>Bowl</i> .....	24
GAMBAR 1.8 : <i>Rolling pin</i> .....	25
GAMBAR 1.9 : <i>Fondant Smoother</i> .....	25
GAMBAR 1.10 : <i>Fondant Tools</i> .....	25
GAMBAR 1.11: <i>Cutter</i> .....	26
GAMBAR 1.12 : Kuas.....	26
GAMBAR 1.13: Penggaris .....	26
GAMBAR 1.14: Sendok .....	27
GAMBAR 1.15 : <i>Edible Marker</i> .....	27
GAMBAR 1.16 : <i>Brush</i> .....	27
GAMBAR 1.17 : <i>Silicon Matt</i> .....	28
GAMBAR 1.18 : <i>Color mixing pallet</i> .....	28
GAMBAR 1.19 : <i>Sauce pan</i> .....	28
GAMBAR 2.1 : Menipiskan <i>rolled fondant</i> .....	44
GAMBAR 2.2 : Melapisi <i>tier 1</i> .....	44
GAMBAR 2.3 : Melapisi <i>tier 2</i> .....	45
GAMBAR 2.4 : Membuat kepala dan wajah.....	45
GAMBAR 2.5 : Membuat <i>edible fabric</i> .....	45
GAMBAR 2.6 : Membuat bulu jubah .....	46
GAMBAR 2.7 : Membuat pola gambar pada kertas.....	46
GAMBAR 2.8 : Membuat pola cermin .....	46
GAMBAR 2.9 : Menggambar pola cemin.....	47
GAMBAR 2.10 : Membuat pola Gerda dan Kay pada kertas.....	47
GAMBAR 2.11 : Membuat pola Gerda dan Kay .....	47
GAMBAR 2.12 : Menggambar pola Gerda dan Kay .....	48
GAMBAR 2.13 : Membuat pola Gerda mencari kay pada kertas .....	48
GAMBAR 2.14 : Mencetak pola Gerda mencari Kay .....	48
GAMBAR 2.15 : Menggambar pola gambar Gerda mencari Kay .....	49

GAMBAR 2.16 : Membuat pola Gerda menemukan Kay pada kertas .....	49
GAMBAR 2.17 : Mencetak pola Gerda menemukan Kay .....	49
GAMBAR 2.18 : Menggambar pola Gerda menemukan Kay .....	50
GAMBAR 2.19 : Membuat pola gambar akhir cerita pada kertas .....	50
GAMBAR 2.20 : Mencetak pola akhir cerita .....	50
GAMBAR 2.21 : Menggambar pola akhir cerita .....	51
GAMBAR 2.22 : Menggabungkan <i>tier</i> .....	51
GAMBAR 2.23 : Memasang <i>edible fabric</i> .....	51
GAMBAR 2.24 : Menggantung <i>edible Fabric</i> .....	52
GAMBAR 2.25 : Warna biru .....	52
GAMBAR 2.26 : Warna kuning .....	52
GAMBAR 2.27 : Warna coklat .....	53
GAMBAR 2.28 : Warna merah bata .....	53
GAMBAR 2.29 : Mewarnai pohon .....	53
GAMBAR 2.30 : Membuat mahkota .....	54
GAMBAR 2.31 : Membuat <i>royal icing</i> .....	54
GAMBAR 2.32 : Memasang bulu jubah .....	54
GAMBAR 2.33 : Mewarnai gambar cermin .....	55
GAMBAR 2.34 : Mewarnai wajah ratu salju .....	55
GAMBAR 2.35 : Memberi <i>glitter silver</i> .....	55
GAMBAR 2.36 : Hasil akhir (depan) .....	56
GAMBAR 2.37 : Hasil akhir (belakang) .....	56
GAMBAR 3.1 : Persiapan Presentasi .....	59
GAMBAR 3.2 : Persiapan Ujian .....	61
GAMBAR 3.3 : Presentasi Tugas Akhir .....	62
GAMBAR 3.4 : Mewarnai Sketsa Tier Dua (Merah) .....	63
GAMBAR 3.5 : Mewarnai Sketsa Tier Dua (Kuning) .....	63
GAMBAR 3.6 : Memberikan <i>Glitter</i> Pada <i>Edible Fabric</i> .....	64
GAMBAR 3.7 : Membuat dan Memasang Mahkota .....	64
GAMBAR 3.8 : Membersihkan Meja Kerja .....	65
GAMBAR 3.9 : Hasil Akhir .....	65
GAMBAR 3.10 : Diskusi dan Tanya Jawab .....	66

## DAFTAR PUSTAKA

- Andersen, H. C. (2018). *English Classics: The Snow Queen and Other Fairy Tales*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Annisa, A. (2015). *Amankah Konsumsi Arang Bambu Bagi Kesehatan?* Diakses dari <https://food.detik.com/info-sehat/d-3074480/amankah-konsumsi-arang-bambu-bagi-kesehatan> (pada tanggal 10 Juni 2023).
- Atwater, R. (2017). *Cake Decorating for Beginners*. CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Carpenter, A. (2014). *The Complete Photo Guide to Cake Decorating*. Creative Publishing International.
- CFI Team. (2023). *Product Costs*. Diakses dari <https://corporatefinanceinstitute.com/resources/accounting/productcosts> (pada tanggal 17 juni 2023)
- Chalwa, S. (2020). *TINJAUAN YURIDIS PURCHASE ORDER SEBAGAI JAMINAN UTANG PIUTANG*. Diakses dari <http://repository.upnjatim.ac.id/2012/> (pada tanggal 23 maret 2023).
- Chelsweets. 2019. *How to Price a Cake*. Diakses dari <https://chelsweets.com/cake-pricing-guide-how-to-price-a-cake> (pada tanggal 17 juni 2023)
- Collins, N. (2017). *The Art of Painted Cakes: A Step-by-Step Guide to Baking, Painting and Decorating Stunning Cakes*. David & Charles.
- Collins, N. (2018). *The Painted Cake: Transform Cakes, Cookies, and Cupcakes into Edible Works of Art*. Quarry Books.

- Davis, Bernard dkk. (2008). *FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT*. Slovenia: Elsevier.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2017). *Food and Beverage Cost Control* (6th Ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Firlyanie, (2022). *Wedding Cake Bahan Ajar*. Diakses dari <https://bit.ly/TMKweddingcake> (pada tanggal 17 maret 2023).
- Goodreads, (2023). Diakses dari [https://www.goodreads.com/author/show/6378.Hans\\_Christian\\_Andersen](https://www.goodreads.com/author/show/6378.Hans_Christian_Andersen) (pada tanggal 23 maret 2023).
- Hidajat, Iman. (2021). *Wedding Preparation: Taukah Apa Arti Kue Pengantin di Pernikahan Anda?* diakses dari <https://www.weddingku.com/blog/tahukah-apa-arti-kue-pengantin-di-pernikahan-anda> (pada tanggal 19 juni 2023).
- Jae-Eun, Lee. (2016). *Color the Classics: The Snow Queen*. Korea: Waves of Color.
- Jaey, (2015). *Menghitung Menu Cost Recipe*. Diakses dari <http://belajarcostcontrol.blogspot.com/2015/01/menghitung-menu-cost-recipe.html> (pada tanggal 17 juni 2023)
- Smith, L. (2012). *The Contemporary Cake Decorating Bible: Over 150 Techniques and 80 Stunning Projects*. David & Charles.
- Spenmo Team. (2022). *Pengertian Overhead Pabrik: Contoh, Cara, Hitung, dan jurnalnya*. Diakses dari <https://spenmo.id/blog/biaya-overhead-pabrik> (pada tanggal 17 juni 2023).
- Sullivan, K. (2019). *The Art of Cake Decorating*. Arcturus Publishing Limited.

*The Hans Christian Andersen Center.* (2016). *The Snow Queen.* Diakses dari [http://andersen.sdu.dk/vaerk/hersholt/TheSnowQueen\\_e.html](http://andersen.sdu.dk/vaerk/hersholt/TheSnowQueen_e.html) (pada tanggal 24 Maret 2023).

Veena, Azmanov. (2021). *Homemade Edible Fabric* diakses dari <https://veenaazmanov.com/homemade-edible-fabric-recipe/> (pada tanggal 8 April 2023).

Wald Disney UK (2023). *The Snow Queen.* Diakses dari <https://www.frozeneducation.co.uk/beyond-the-story/inspiration/the-snow-queen/> (pada tanggal 25 Maret 2023).