

**DEKORASI KUE *TINKERBELL AND THE LOST TREASURE***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu**

**Syarat Menyelesaikan Studi Pada Program Diploma III**



Disusun Oleh:

**SARAH MAUREN RAMADANTI**

**Nomor Induk: 2020411104**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE "TINKERBELL AND THE LOST TREASURE"

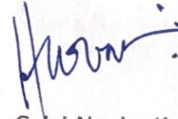
NAMA : SARAH MAUREN RAMADANTI  
NIM : 2020411104  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Selvi Novianti  
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 15 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

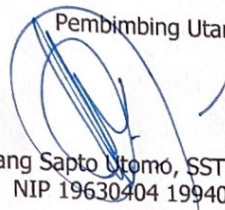
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE "TINKERBELL AND THE LOST TREASURE"

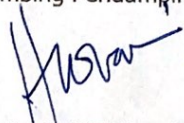
NAMA : SARAH MAUREN RAMADANTI  
NIM : 2020411104  
JURUSAN : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
PROGRAM STUDI : HOSPITALITY

Pembimbing Utama,



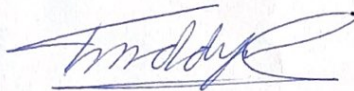
Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.  
NIP 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



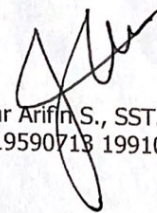
Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.  
NIP 19851111 201101 2 017

Penguji I,



Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.  
NIP 19820707 201101 1 005

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sarah Mauren Ramadanti  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 24 November 2002  
NIM : 2020411104  
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: Dekorasi Kue "Tinkerbelle and The Lost Treasure" 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, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul “DEKORASI KUE *TINKERBELL AND THE LOST TREASURE*”

Tugas Akhir merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Seni Pengolahan Patiseri di Poltekpar Pariwisata NHI Bandung.

Melalui laporan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan, arahan, doa, dan bimbingannya yang sangat bermanfaat, yaitu kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.PAR., CHE. Selaku kepala bagian administrasi akademik kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MPPar. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri dan selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya serta ide nya dan membimbing penulis hingga penyusunan tugas akhir selesai.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,M.M.Par. Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya serta ide nya dan membimbing penulis hingga penyusunan tugas akhir selesai.
6. Seluruh Bapak dan Ibu dosen Seni Pengolahan Patiseri dan staff pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberika ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
7. Keluarga tercinta, terutama kepada Bapak Mucharam Wiriadipura, Ibu Melia Fitriasih, Kakak Muhammad Yusuf Mufiandi Wiriadipura dan Kakak Ellyana Razaq yang selalu memberi dukungan moril maupun material serta doa kepada penulis untuk bisa menyelesaikan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini terdapat kekurangan, saran dan kritik yang membangun akan berguna untuk meningkatkan penulisan laporan ini. Penulis berharap semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat membantu dan bermanfaat bagi semua pihak.

Bandung, .....

Penulis,

Sarah Mauren Ramadanti

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tinjauan Produk.....	9
A. Tema .....	9
B. Konsep Produk.....	10
C. Desain Produk.....	12
D. Standar <i>Recipe</i> .....	17
E. Kebutuhan Alat .....	37
F. <i>Purchase Order List</i> .....	42
G. <i>Recipe Costing</i> .....	48
H. <i>Selling Price</i> .....	52
I. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan .....	53
BAB II.....	54
PERENCANAAN KEGIATAN .....	54
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	54
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK.....	59
C. Kendala Dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan Produk.....	74
BAB III .....	75
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	75
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk .....	75
BAB IV.....	83
KESIMPULAN DAN SARAN.....	83
A. KESIMPULAN.....	83
B. SARAN.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.....	9
TINKERBELL AND THE LOST TREASURE.....	9
GAMBAR 2.....	12
DESAIN PRODUK.....	12
GAMBAR 3.....	13
KUNANG-KUNANG.....	13
GAMBAR 4.....	14
KEPIK .....	14
GAMBAR 5.....	15
TREASURE CHEST .....	15
GAMBAR 6.....	15
TONGKAT.....	15
GAMBAR 7.....	16
RUMAH TINKERBELL .....	16



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 .....	4
TEKNIK-TEKNIK PENGGUNAAN <i>FONDANT</i> .....	4
TABEL 1 .....	5
TEKNIK-TEKNIK PENGGUNAAN <i>FONDANT</i> .....	5
TABEL 2 .....	18
STANDAR RECIPE <i>BUTTER CAKE</i> .....	18
TABEL 3 .....	20
STANDAR RECIPE <i>GANACHE</i> .....	20
TABEL 4 .....	23
STANDAR <i>RICE CRISPY TREATS</i> .....	23
STANDAR <i>RECIPE</i> PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE .....	24
TABEL 5 .....	25
TABEL 6 .....	38
DAFTAR PERALATAN .....	38
TABEL 7 .....	42
<i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> ....	42
<i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR KUE .....	45
<i>RECIPE COSTING</i> KUE YANG BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	48
TABEL 9 .....	52
<i>SELLING PRICE</i> BAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	52
<i>SELLING PRICE</i> BAHAN DASAR KUE .....	52
TABEL 10.....	54
<i>WORKING PLAN</i> .....	54
TABEL 11.....	58
<i>TIME TABLE</i> .....	58
TABEL 12.....	58
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK .....	59

## DAFTAR PUSTAKA

- Animatedview, (2009). *Tinkerbell and The Lost Treasure*. Diakses di <https://animatedviews.com/2009/tinker-bell-and-the-lost-treasure/> pada 25 Maret.
- 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> 2023.
- Fatma Bahalwan dan Tim NCC, (2013). “*Step by Step 108 Cake Decorating dengan Butter cream dan Plastic Icing*. Jakarta. Penerbit; PT Gramedia Pustaka Utama.
- Garret, Toba M (2012). *Pofessional Cake Decorating*. Wiley.
- file:///C:/Users/Dell/Downloads/iogi2018,+10+Christanti+Natalia+Soei\_AkPi.pdf
- Hariyanto, O. I., Iskandar, I., & Rahmasari, G. (2018). Media Pembelajaran Cake Dekorasi Dengan Menggunakan *Youtube* di Rumah Kue Millah.
- Handayani, S., & Ghofur, A. (2019). Penerapan Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ud. Lyly Bakery Lamongan. *Jurnal Akuntansi*, 15(1), 42-47
- LoCicero Joe, (2007). *Cake Decorating For Dummies*.
- Natalie, (2021). *How To Cover A Cake Using Fondant With Wrap Method*. <https://sweetnessandbite.com/how-to-wrap-a-cake-with-fondant/>
- Syarbini, Husin. (2016) Sejarah Cake dan Perkembangannya. Diakses di <https://usahabakery.com/sejarah-cake/> pada 17 Maret 2023.
- Soei, Sabijono, Runtu, (2014). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada UD.Sinar Sakti. Diakses pada 23 April 2023.
- Sterling (2013). *Cake Decorating*. New York : Sterling Publishing Company.