

**Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan  
*Sherlock Holmes : A Game of Shadows***

**TUGAS AKHIR**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan  
Program Diploma III Program Studi  
Seni Pengolahan Patiseri



**Shaquilla Thifal Aliya**

**NIM : 2020411050**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN PERHOTELAN**

**POLTEKPAR NHI**

**BANDUNG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**"DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN : *SHERLOCK HOLMES A GAME OF SHADOWS*"**

NAMA : Shaquilla Thifal Aliya  
NIM : 2020411050  
JURUSAN : Hospitality  
PROGRAM STUDI : SPP

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

### "DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"

NAMA : Shaquilla Thifal Aliya  
NIM : 2020411050  
JURUSAN : Hospitality  
PROGRAM STUDI : SPP

Pembimbing Utama,



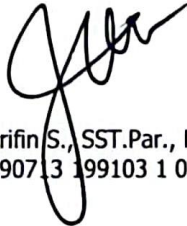
R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.  
NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerjasama

**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP.19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Shaquilla Thifal Aliya  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 Oktober 2001  
NIM : 2020411050  
Program Studi : SPP  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS***  
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 PariwisataNHI 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,

  
The stamp is a circular official seal of the institution. It contains the text 'MELUKAI PERMIL' and 'FSDA X811810139'.

Shaquilla Thifal Aliya

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, penulis panjatkan karena berkat limpahan Rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan topik *food presentation* dengan judul “ Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan *Sherlock Holmes : A Game of Shadows.*” Dalam penulisan tugas akhir ini, tak lepas dari pihak-pihak yang telah membantu dari awal hingga tugas akhir ini terselesaikan dengan baik. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos, MM.Par, selaku Kepala Bagian Adminitrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MPPar., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE, selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd, selaku pembimbing utama penulis yang memberikan dan meluangkan waktu serta berbagi ilmunya kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Susilo Dwi Prabowo, Drs., M.Pd, selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu nya serta memberikan saran selama penyusunan tugas akhir ini.

7. Seluruh Bapak/Ibu Dosen dan *staff* pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu dan pengalamannya selama penulis mengikuti perkuliahan di sini.
8. Orang tua penulis yang telah mendukung secara moral, materiil dan tenaga selama proses penulisan tugas akhir penulis.
9. Kepada kawan-kawan semua (Hotelie(u)r, Kiwi-kiwi, Team BDJ dan Remaja Mesjid) yang telah mendukung penulis secara emosional selama proses penulisan tugas akhir
10. Kepada salah satu mahasiswa ITB jurusan teknik lingkungan semester 2 yang telah membantu penulis dalam proses penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih banyak kekurangan baik dari susunan kalimat maupun tata bahasanya, oleh karena itu dengan tangan terbuka, penulis menerima segala kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki proposal tugas akhir ini. Akhir kata penulis berharap semoga proposal tugas akhir ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Bandung, 1 Mei 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Usulan Produk .....	5
1.2.1 Tema.....	5
1.2.2 Jenis Produk.....	6
1.2.3 Konsep produk.....	7
1.2.4 Sketsa dan ukuran produk.....	11
1.2.5 <i>Detail</i> Sketsa Produk .....	12
1.2.6 Media Penunjang .....	15
1.2.7 Tinjauan Produk.....	16
1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	49
1.3.1 Lokasi .....	49
1.3.2 Waktu .....	50
<b>BAB II ...</b> .....	<b>51</b>
2.1 Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	51
2.2.1 Perencanaan Kegiatan Latihan .....	51
2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	55
2.3 Kendala Dalam Pelaksanaan Proses Latihan Produk .....	68
<b>BAB III..</b> .....	<b>70</b>
3.1 Persiapan Sebelum Presentasi Produk.....	70
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	71
3.2 Evaluasi .....	76
<b>BAB IV ..</b> .....	<b>78</b>
4.1 Kesimpulan.....	78
4.2 Saran .....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>83</b>

BIODATADAFTAR.....	83
TURNITIN.....	84



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Gambar Poster Film Sherlock Holmes : A Game of Shadows.....	5
Gambar 2 : Sketsa Produk.....	12
Gambar 3 : Detail Sketsa Tier 1 .....	12
Gambar 4 : Detail sketsa tier 2.....	13
Gambar 5 : Detail sketsa tier 3 .....	14

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 : <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE FUDGE CAKE</i> .....	19
Tabel 1.2 : <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> .....	21
Tabel 1.3 : <i>STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS .....	22
Tabel 1.4 : <i>STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS ( <i>TIER 2</i> ) .....	27
Tabel 1.5 : <i>STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS ( <i>TIER 3</i> ) .....	32
Tabel 1.6 : <i>STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS ( <i>TOPPER</i> ).....	38
Tabel 1.7 : DAFTAR PERALATAN PENUNJANG.....	38
Tabel 1.8 : <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN <i>CHOCOLATE FUDGE CAKE</i> .....	43
Tabel 1.9 : <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN <i>DUMMY</i> .....	46
Tabel 1.10 : <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE</i> .....	47
Tabel 1.11 : <i>RECIPE COSTING DUMMY</i> .....	47
Tabel 1.12 : <i>RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI</i> .....	49
Tabel 1.13 : <i>SELLING PRICE CHOCOLATE FUDGE CAKE</i> .....	49
Tabel 1.14 : <i>SELLING PRICE DUMMY</i> .....	49
Tabel 2.1 : <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	51
Tabel 2.2 : PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK .....	54
Tabel 2.3 : <i>TIME TABLE</i> .....	55
Tabel 2.4 : PELAKSANAAN LATIHAN PRODUK .....	56
Tabel 3.1 : <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK .....	71
Tabel 3.2 : DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	72

## DAFTAR PUSTAKA

- Brown, Rachel. 2007. *Cake Decorating Basics : Techniques and Tips For Creating Beautiful Cakes*. London : New Holland.
- Collette, Peter. 1991. *The Art of Cake Decorating*. Boston : Little, Brown & Company
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Franken, Robert E. 1994. *Human Motivation*. California : Brooks/Cole Publishing Company.
- Garret, Toba. 2007. *Professional Cake Decorating*. Hoboken : Wiley Publisher
- Gross, Daniel A. 2020. *Modern Luggage Has Been Constantly Reinvented During It's Short 120-year History*. Diakses pada 28 April 2023 melalui <https://www.smithsonianmag.com/history/history-humble-suitcase-180951376/>
- Jeffcote, Chris and Jackie Kuflik. 1997. *The New Sugarcraft Course*. London : Murdoch Book.
- LaBau, Elizabeth. 2022. *What is Ganache?*. Diakses pada 28 April 2023 melalui <https://www.thespruceeats.com/ganache-520359>
- Landau, Peter. 2023. *What is A Work Plan? How To Make A Work Plan in 7 Steps*. Diakses pada 2 Mei 2023 melalui <https://www-projectmanager-com.translate.goog/blog/make-work-plan? x tr sl=en& x tr tl=id& x tr hl=id& x tr pto=tc>

Murphy, Keith. 2023. *What is A Purchase Order*. Diakses pada 30 April 2023 melalui <https://www.thespruceeats.com/ganache-520359>

Richaarora. 2020. *Cakes for 15 Different Occasions and Types*. Diakses pada 5 April 2023 melalui [https://starsricha.snydle.com/cakes-for-15-different-occasions-and-types.html#google\\_vignette](https://starsricha.snydle.com/cakes-for-15-different-occasions-and-types.html#google_vignette)

Sona, Shruti. 2020. *Standard Recipe (Definiton, Objectives & Various Tests)*. Diakses pada 28 April 2023 melalui <https://hmhub.in/standard-recipe/>

Suhardjito, Y.B. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Andi

Sullivan, Karen. 2013. *Step-by-Step Cake Decorating*. London : DK Publishing.

Thompson, Nickki. 2020. *Chocolate Fudge Cake*. Diakses pada 20 April 2023 melalui <https://somethingsweetsomethingsavoury.com/chocolate-fudge-cake/#:~:text=what's%20the%20difference%20between%20chocolate,is%20lighter%20and%20less%20rich.>

Sona, Shruti. 2020. *Standard Recipe (Definition, Objectives & Various Tests)*. Diakses pada 28 April 2023 melalui <https://hmhub.in/standard-recipe/>

Suhardjito, Y.B. 2005. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Andi.

Sullivan, Karen. 2013. *Step-by-Step Cake Decorating*. London : DK Publishing

Thompson, Nickki. 2020. *Chocolate Fudge Cake*. Diakses pada 20 April 2023 melalui <https://somethingsweetsomethingsavoury.com/chocolate-fudge-cake/#:~:text=what's%20the%20difference%20between%20chocolate.is%20lighter%20and%20less%20rich>

Tim Penyusun. 2011. *Sherlock Holmes : A Game of Shadows*. Diakses pada 4 April 2023 melalui <https://www.imdb.com/title/tt1515091/>

Tirrell, Jennifer. 2022. *History of Chocolate Cake (Everything You Need To Know)*. Diakses pada 28 April melalui <https://www.thespruceeats.com/ganache-520359>

Wilson, Phillip K. 2022. *Sherlock Holmes*. Diakses pada 20 April 2023 melalui <https://www.britannica.com/topic/Sherlock-Holmes/additional-info#history>