

Dekorasi Kue Dengan Tema *The Great Gatsby*

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Tugas Akhir
Program Diploma III



Oleh :

Shazia Maharani

Nomor Induk : 2020411019

Program Studi

Seni Pengolahan Patiseri

Politeknik Pariwisata NHI

Bandung

2023

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE DENGAN TEMA "THE GREAT GATSBY"

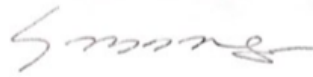
NAMA : Shazia Maharani
NIM : 2020411019
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc
NIP. 19860405 201102 2 008

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

Dekorasi Kue Dengan Tema "The Great Gatsby"

NAMA : SHAZIA MAHARANI
NIM : 2020411019
JURUSAN : SENI PENGOLAHAN PATISERI
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



Drs. Hery Soesanto, MM
NIP 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,




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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 7 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 : Shazia Maharani
Tempat / Tanggal Lahir : Bogor, 29 Desember 2001
NIM : 2020411019
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir berjudul :

Dekorasi Kue Dengan Tema The Great Gatsby

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 NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Bandung, 03 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



SHAZIA MAHARANI

NIM : 2020411019

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat kurnia dan anugerah-Nya, Tugas Akhir yang berjudul “**Dekorasi Kue dengan Tema *The Great Gatsby***” ini dapat terselesaikan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan sebagai salah satu persyaratan untuk memenuhi kriteria nilai mata kuliah Pemasaran Hospitality

Pada penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan. Namun, penulis telah berusaha semaksimal mungkin agar karya tulis ilmiah ini bisa bermanfaat bagi yang membacanya. Penulis berharap bahwa kritik dan saran yang membangun sehingga kedepannya penulis bisa lebih baik lagi dalam menulis karya tulis ilmiah.

Dibuatnya Tugas Akhir ini tentu tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.M.Par., selaku Kepala Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.

4. Bapak Drs. Hery Soesanto, MM.Par., selaku pembimbing ke-1. Yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir dengan memberikan solusi,tanggapan dan arahan.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc, selaku pembimbing ke-2. Yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir dengan memberikan solusi,tanggapan dan arahan.
6. Bapak dan Ibu dosen pengajar dan para staff pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, yang telah mendidik penulis dengan baik hingga penulis-pun bisa menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Semua pihak yang membantu penulis untuk mewujudkan penulisan Tugas Akhir, dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

Bandung, 03 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Desain Produk.....	7
1. Tema.....	7
2. Konsep.....	8
3. Sketsa	9
C. Tinjauan Produk.....	15
1. Standar Recipe.....	15
2. Kebutuhan Alat.....	25
3. <i>Purchase List</i>	29
4. <i>Recipe Costing</i>	33
5. <i>Selling Price</i>	35
BAB 2 PERENCANAAN KEGIATAN.....	37
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	37
B. Time Table.....	40
C. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	41
D. Kendala dan Hambatan Pada Pelatihan Presentasi Produk.....	57
BAB 3 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	
A. Persiapan.....	58
B. Time Table Kegiatan Presentasi Produk	59
C. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	60
D. Evaluasi.....	65

BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	66
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	58
BIODATA PENULIS.....	60

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING</i>	15
TABEL 2 PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN <i>FONDANT</i>	19
TABEL 3 ALAT PENUNJANG DEKORASI.....	23
TABEL 4 <i>PURCHASE LIST</i> MEDIA DEKORASI.....	29
TABEL 5 <i>PURCHASE LIST</i> MEDIA BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i>	30
TABEL 6 <i>PURCHASE LIST</i> MEDIA BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	32
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI.....	33
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i>	34
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	35
TABEL 10 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i>	36
TABEL 11 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	36
TABEL 12 <i>WORKING PLAN</i>	37
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i>	40
TABEL 14 <i>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</i>	41
TABEL 15 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK.....	59
TABEL 16 DOKUMENTASI <i>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</i>	60

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 BUKU <i>THE GREAT GATSBY</i>	5
GAMBAR 2 SKETSA PRODUK.....	9
GAMBAR 3 BUNGA DAISY	8
GAMBAR 4 BASE.....	10
GAMBAR 5 <i>PEARL NECKLACE</i>	11
GAMBAR 6 <i>ART DECO BUILDING DESIGN</i>	12
GAMBAR 7 <i>FEATHER HEADPIECE</i>	13
GAMBAR 8 <i>GOLDEN CIRCLE/ EYE</i>	14
GAMBAR 9 ALAT DAN BAHAN YANG DIBAWA UNTUK PRESENTASI PRODUK.....	58

DAFTAR PUSTAKA

- Sitompul, Desi Yuni Sari. "HUBUNGAN PENGETAHUAN SENI DESAIN DENGAN PENERAPAN WARNA PADA DEKORASI KUE." 2018, p. 1.
<http://digilib.unimed.ac.id/33187/5/9%20NIM.%205133142004%20BAB%20I.pdf>.
Accessed 25 March 2023.
- Toba, Garret. *Professional Cake Decorating*. New Jersey, John Wiley & Sons, Inc., 2007.
- Dharmaputra, Titien W. *Menghias Kue Tart di Indonesia*. Jakarta. T.W & T.S Dharmaputra.1984.
- Gage, Mary, and James Gage. "Birthday Cakes: History & Recipes." 2012. Accessed 28 March 2023.
- "FOUNDING FONDANT: A Sweet History Lesson | CakeMade Blog". Accessed 29 March 2023
- "The Great Gatsby | Book by F. Scott Fitzgerald | Simon & Schuster ". Accessed 29 March 2023
- Dewidar, Khaled M. "Art Deco Style (1920-1940)." 2018.
https://www.researchgate.net/publication/325147118_Art_Deco_architectural_Style.
Accessed 30 March 2023.
- Brenenstuhl, Ashley. "Differences Between Rolled Fondant and Gum Paste | Recipes." *Confectionery House*, 29 September 2019,
<https://confectioneryhouse.com/blog/differences-between-rolled-fondant-and-gum-paste/>.
Accessed 31 March 2023.
- Dam, Annie. *Cake Couture: Modern Sugarcraft for the Stylish Baker*. W & V Press, 2011.
- Solell, Pele. 23 May 2019, https://prezi.com/_cfknzphmrhj/green-in-the-great-gatsby/. Accessed 5 April 2023.
- Barloco, Josefa Elizondo. *The Wilton Way of Making Gum Paste Flowers*. Edited by Eugene T. and Marilyn C. Sullivan, 2nd ed., Illinois, Wilton Entreprises, Inc. Chicago, 1975.

Bradshaw, John, et al. *The Ultimate Guide to Sugarcraft: The International School of Sugarcraft*.
Tuttle Publishing, 2013.