

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN “*THE WINNER OF
SUPER MARIO BROS*”**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

NAFILLA ANASHA TIALITA
Nomor Induk Mahasiswa : 2020411033

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

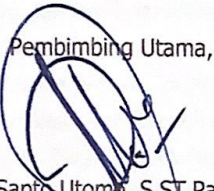
2023

LEMBAR PENGESAHAN

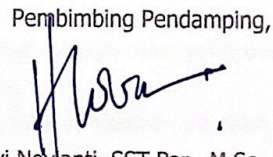
JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *THE WINNER OF SUPER MARIO BROS*

NAMA : Nafilla Anasha Tialita
NIM : 2020411033
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 21 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *THE WINNER OF SUPER MARIO BROS*

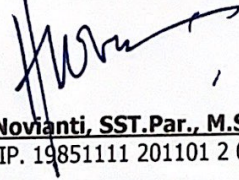
NAMA : Nafilla Anasha Tialita
NIM : 2020411033
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



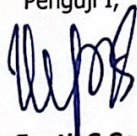
Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



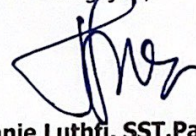
Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji I,



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

Penguji II,



Tristy Firlianie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 17 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nafilla Anasha Tialita
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 28 April 2000
NIM : 2020411033
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"DEKORASI KUE BERTEMAKAN *THE WINNER OF SUPER MARIO BROS*"
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, 21 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Nafilla Anasha Tialita

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul :

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN *THE WINNER OF SUPER MARIO BROS*”

Tugas Akhir ini, merupakan salah satu syarat kelulusan pada jenjang Diploma III Jurusan Hospitaliti dengan Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak dapat selesai dengan baik tanpa seluruh bimbingan dan dukungan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis ingin 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, B.A.,M.M.Par.,CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par.,CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri dan Selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberi masukan serta arahan untuk membimbing penulis.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par., M.M.Par., Selaku Dosen pembimbing utama yang telah memberikan motivasi dan arahan kepada penulis.

6. Seluruh dosen dan jajaran staff pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya kepada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan penulis ilmu yang bermanfaat.
7. Kedua orangtua yaitu Bapak Otang Suhana dan Ibu Rina Salam serta ketiga kakak saya yang telah memberikan banyak doa dan dukungan baik secara materiil maupun moril.
8. Kepada *Powerpuffpastry* yang menjadi teman seperjuangan penulis.
9. Kresna Adji Nugraha, kekasih yang berada di prodi TAH yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan selalu menemani.
10. Terimakasih untuk diri sendiri yang mampu bertahan hingga sampai dititik ini dengan selamat.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat dibutuhkan bagi penulis untuk menjadi yang lebih baik kedepannya. Demikian yang dapat penulis sampaikan serta harapkan dapat bermanfaat.

Bandung, Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	6
1. Tema Produk.....	6
2. Konsep Produk.....	7
3. Desain Produk.....	9
C. Tinjauan Produk.....	15
1. Standar Resep	15
2. Kebutuhan Alat	33
3. <i>Purchase Order</i>	35
4. <i>Recipe Costing</i>	39
5. <i>Selling Price</i>	45
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	46
1. Lokasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	46
2. Waktu Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	47
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	48
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	48
1. <i>Working Plan</i>	48
2. <i>Time Table</i>	52
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	53
C. Hambatan dan Kendala Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	60
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	61
A. Persiapan.....	61
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	61
C. Evaluasi.....	65
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	66
A. Kesimpulan.....	66
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE FUDGE CAKE</i>	16
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	18
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>RASPBERRY BUTTERCREAM</i>	19
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY TIER 1</i>	21
TABEL 5 STANDAR RESEP <i>CAKE DECORATION</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY TIER 2</i>	26
TABEL 6 STANDAR RESEP <i>CAKE DECORATION</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY TIER 3</i>	29
TABEL 7 DAFTAR ALAT-ALAT YANG DIBUTUHKAN	33
TABEL 8 <i>PURCHASE ORDER</i>	36
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE</i>	40
TABEL 10 <i>RECIPE COSTING REAL CAKE</i>	43
TABEL 11 <i>ACTUAL SELLING PRICE DUMMY CAKE</i>	46
TABEL 12 <i>ACTUAL SELLING PRICE REAL CAKE</i>	46
TABEL 13 <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK	48
TABEL 14 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	51
TABEL 15 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	52
TABEL 16 DOKUMENTASI KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK....	53
TABEL 17 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Hasil Rating Rotten Tomatoes <i>Film The Super Mario Bros</i> (2023)	6
Gambar 2 Sketsa Produk	9
Gambar 3 <i>Super Mario in World 1-1</i>	10
Gambar 4 <i>Piranha Plant</i>	10
Gambar 5 <i>Super Mushroom</i>	11
Gambar 6 <i>Fire Flower</i>	11
Gambar 7 <i>Goomba</i>	11
Gambar 8 <i>Starmen</i>	12
Gambar 9 <i>Coin Box</i>	13
Gambar 10 <i>Coins</i>	13
Gambar 11 <i>Mario Bros</i>	14
Gambar 12 <i>Finish Flag Pole</i>	14

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, C. (2018). *The art of cake decorating*. New York: Quarto Publishing group USA.
- Amstrong, P. K. (2023). *Principles of Marketing*. London, United Kingdom: Pearson Education.
- Barrett, D. P. (2018). *The Super Mario Bros Encyclopedia*. 375 Hudson Street New York, NY 10014 Amerika Serikat: DK Publishing.
- Beranbaum, R. L. (2018). *The Cake Bible*. Boston, Amerika Serikat: Houghton Mifflin Harcourt.
- Beranbaum, R. L. (2022). *The Joy of Baking*. New York, Amerika Serikat: Clarkson Potter.
- Cronin. (2019). *Food Science and Technology*. Amsterdam, Belanda: Elsevier.
- Cronin, J. M. (2020). *Fundamentals of Foodservice Management*. New Jersey, Amerika Serikat: John Wiley dan Sons, Inc.
- Dreamstime. (2014). Diakses dari Stock Photos & Images, Vectors, Video & Audio - Dreamstime pada 30 Oktober 2023.
- Garret. (2023). *The Art Of Cake Decorating*. Jakarta Selatan, DKI Jakarta: Erlangga.
- Grouazel, F. (2021). *Super Mario Bros: The Ultimate Visual History*. 10956 SE Main Street, Milwaukie, OR 97222, Amerika Serikat: Dark Horse Book.
- Hall, G. (2021). *The Psychology of Cake Decorating*. New York, Amerika Serikat: The Psychology Press.

- Hiclipart. (2018). Diakses dari HiClipart - Transparent background PNG cliparts for designers pada 9 Oktober 2023.
- imgbin. (2012). Diakses dari IMGBIN.com - Download Transparent PNG Images, For Free pada 27 Desember 2023.
- Kimball, C. (2015). *Food Presentation: A Complete Guide to Visually Appealing Dishes*. Amerika Serikat: Houghton Mifflin Harcourt.
- Lewis, L. (2019). *Cake decorating : techniques and designs*. New York, Amerika Serikat: DK Publishing.
- Marionintendo. (2018). Diakses dari The official home of Super Mario™ – Home (nintendo.com) pada 10 Oktober 2023.
- Mariowiki. (2018). Diakses dari Super Mario Wiki, the Mario encyclopedia pada 10 Oktober 2023.
- Nintendo. (2017). Diakses dari Nintendo UK's official site pada 27 Desember 2023.
- Nintendo. (2018). Diakses dari Nintendo Official Site: Consoles, Games, News, and More pada 10 Oktober 2023.
- Parks, S. (2015). *Brave Tart : Iconic American Desserts*. Portland, Oregon: Ten Speed Press.
- Porschen, P. (2012). *Cake Decorating with Fondant: Techniques & Tips*. London, United Kingdom: Quadrille Publishing.
- Rombauer, I. S. (2019). *The Joy of Cooking*. New York, Amerika Serikat: Simon & Schuster.
- Rottentomatoes. (2023). Diakses dari The Super Mario Bros. Movie | Rotten Tomatoes pada 15 Februari 2023.

Sheff, D. (1993). *The Legend of Mario*. New York, Amerika Serikat: Hyperion.

Smith, J. (2022). *Food service Financial Management*. New Jersey, Amerika Serikat: Wiley.

Superluigibros. (2018). Diakses dari Super Luigi Bros - Home of the Marioverse, Mario & Luigi Mega Fansite pada 30 Oktober 2023.

Thomsett, M. C. (2003). *The Complete Idiot's guide to Business Administration*. 1745 Broadway, New York, Amerika Serikat: Alpha Books.

Toppng. (2019). Diakses dari Goomba Transparent Original - Goomba Mario PNG Transparent With Clear Background ID 172556 | TOPpng pada 15 Februari 2023

Williams, D. (2022). *The Role of Cake Decorating in Celebrations*. Washington DC, Amerika Serikat: The Bicentennial of the United States of America.