

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “UP”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program diploma III



Oleh :

NUR AFIFAH AZH ZAHRA

Nomor Induk : 2020411090

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM *UP*"

NAMA : Nur Afifah Azh Zahra
NIM : 2020411090
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



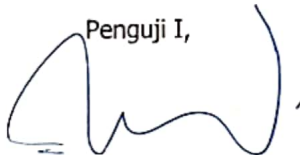
Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlyanie, S. ST. Par., MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 19 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 : Nur Afifah Azh Zahra
Tempat/Tanggal Lahir : Sumedang, 30 Januari 2002
NIM : 2020411090
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“ **DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “UP”** ” 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, 20 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Nur Afifah Azh Zahra

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang mana telah melimpahkan rahmat dan karunianya, tidak lupa shalawat dan salam penulis curah limpahkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta para keluarga dan sahabatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini dengan judul :

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “UP”

Menyusun Laporan Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada program diploma III, jurusan Hospitaliti, program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tersusunnya Tugas Akhir ini berkat bimbingan dari banyak pihak secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis hendak mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Gultom, 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 Akamedik Kemahasiswaan dan Kerja sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin , S.ST.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.sc. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri politeknik pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. Selaku Pembimbing utama penulis, yang telah meluangkan waktunya untuk membantu, mendukung, dan juga memberi masukan kepada penulis.
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST. Par., MM.Par. Selaku pembimbing pendamping penulis, yang telah Meluangkan waktunya untuk membantu, mendukung, dan juga memberi masukan kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan *staff* pengajar Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.

8. Kedua orang tua penulis yang telah memberi doa, semangat dan dukungan material maupun non material kepada penulis.
9. Kakak, dan keluarga yang telah memberi semangat dan dukungan material maupun non material kepada penulis.
10. Moch. Azka Al-Ghifari, yang telah menemani dan memberi semangat kepada penulis selama proses pengerjaan.
11. Sahabat penulis, Sabila, dan Kriminil yang telah menemani, menghibur, dan memberi dukungan selama proses pengerjaan ini.
12. Teman teman penulis, Pastrysida 2020 yang telah memberi semangat selama proses pengerjaan ini.
13. Semua pihak yang telah berkontribusi dalam mengerjakan tugas akhir ini.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Akhir kata, semoga tugas akhir yang telah disusun oleh penulis ini dapat bermanfaat kepada para pembaca dari berbagai pihak. Terima kasih.

Bandung, 25 Februari 2024

Nur Afifah Azh Zahra

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	6
1. Tema Produk.....	6
2. Konsep Produk.....	6
3. Sketsa Produk.....	8
4. <i>Detail</i> Sketsa	9
C. Tinjauan Produk	10
1. Standard Recipe.....	11
2. Kebutuhan Alat	27
3. <i>Purchase Order</i>	32
4. <i>Recipe Costing</i>	37
5. <i>Selling Price</i>	43
6. Pelaksanaan Kegiatan.....	45
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	46
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	46
1. Working Plan.....	46
2. Time Table	47
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	48
C. Kendala Dalam Pelaksanaan Proses Latihan Produk	53
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	55
A. Persiapan	55
B. <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk	56
C. Pelaksanaan Kegiatan Pada Ujian Sidang	56
D. Evaluasi	59
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
BIODATA PENULIS	63

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 POSTER FILM UP	5
GAMBAR 2 SKETSA PRODUK	8
GAMBAR 3 <i>DETAIL TIER 1</i>	9
GAMBAR 4 <i>DETAIL TIER 2</i>	9
GAMBAR 5 <i>DETAIL TIER 3</i>	10

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE</i>	11
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	14
TABEL 3 STANDAR RESEP PEWARNAAN <i>FONDANT</i> DEKORASI KUE BERTEMA FILM “ <i>UP</i> ”	15
TABEL 4 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “ <i>UP</i> ” <i>TIER 1</i>	18
TABEL 5 ALAT PENUNJANG KEGIATAN.....	28
TABEL 6 PURCHASE ORDER DEKORASI KUE “ <i>UP</i> ” DENGAN <i>BUTTER CAKE WITH GANACHE FILLING</i>	32
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE DENGAN DUMMY STYROAFOAM.....	35
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE BERTEMA FILM <i>UP</i> <i>DENGAN BUTTER CAKE WITH GANACHE FILLING</i>	38
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE BERTEMA FILM <i>UP</i> DENGAN DUMMY STEROAFOAM	41
TABEL 10 <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE BERTEMA FILM <i>UP</i> DENGAN <i>BUTTER CAKE WITH GANACHE FILLING</i>	44
TABEL 11 <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE BERTEMA FILM <i>UP</i> DENGAN DUMMY STYROFOAM	44
TABEL 12 <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PREENTASI PRODUK.....	46
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN DEKORASI KUE	48
TABEL 14 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	49
TABEL 15 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK	56
TABEL 16 PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	56

DAFTAR PUSTAKA

- Hui. (2006). Diakses dari <http://repository.wima.ac.id/11634/2/BAB%202.pdf>
- Faridah dkk. (2008). Diakses dari <http://repository.wima.ac.id/11634/2/BAB%202.pdf>
- Subagio, dkk. (2003). Diakses dari <http://repository.wima.ac.id/11634/2/BAB%202.pdf>
<https://www.orami.co.id/magazine/rumah-kartun>
- Jenny Day. (2022). Diakses dari <https://www.restaurant365.com/blog/recipe-costing-vs-food-costing>/[https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Up_\(film_2009\)](https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Up_(film_2009))
- Wayne Gisten. (2017). Professional Baking Seventh Edition. New Jersey: John Wiley & Sons. Inc.
- Z Arifin (2016). Diakses dari <http://repository.iainkudus.ac.id/407/5/5.%20BAB%20II.pdf>
- Rijal Fahmi Mohamadi (2023) <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>
- Suhardjito. (2006) . Pastry dalam perhotelan. Edisi pertama. Yogyakarta: Penerbit AndiMamuaja, Christine F.dan Aida, Yuannita. 2017. KARAKTERISTIK GIZI. Progam Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Progam Pasca Sarjana, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- G Patria - JUPITER: Jurnal Penerapan Ilmu-ilmu Komputer, 2018 – Diambil dari ejournal.borobudur.ac.id
- Jones, T. (2004). *Culinary Calculation*.
- Gallehawk, B. (2021, November). *The Importance an Art Pricing Strategy*. *Creative Space Collab*.