

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG  
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN  
ANDERSEN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**ODILIA NOVITASARI**

**Nomor Induk : 2020411037**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**Dekorasi Kue Bertemakan Dongeng Thumbelina Karya Hans Christian Andersen**

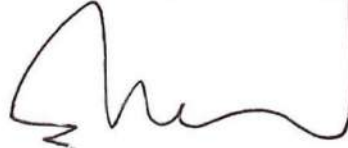
NAMA : Odilia Novitasari  
NIM : 2020411037  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



**Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.**  
NIP. 195901271986031001

Pembimbing Pendamping,



**Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.**  
NIP. 195903231982031003

Bandung, 20 Desember 2023

Mengetahui,



Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama

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

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN**

NAMA : Odilia Novitasari  
NIM : 2020411037  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



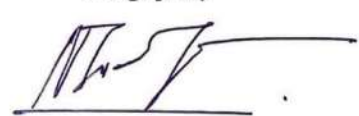
**Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.**  
NIP. 19590323 198203 1 003

Penguji I,



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

Penguji II,



**Drs. Hery Soesanto, MM.**  
NIP. 19600628 199703 1 001

Bandung, 5 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Odilia Novitasari  
Tempat/Tanggal Lahir : Magelang, 5 November 2001  
NIM : 2020411037  
Program Studi : Seni Pengelolaan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**“Dekorasi Kue Bertemakan Dongeng Thumbelina Karya Hans Christian Andersen”**  
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, 22 Desember 2023  
Yang membuat pernyataan,



Odilia Novitasari

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul :

### **“DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN”**

Tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom., S.Sos., M.Sc., CHE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MM.Par., CHE. 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. Bapak H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Pembimbing I penulis yang telah memberikan ide, saran dukungan dan waktunya kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir.
6. Bapak Erfan Roesfian., S.Sos., M.Hum. selaku Pembimbing II penulis yang telah memberikan ide, saran, dukungan dan waktunya kepada penulis selama Menyusun Tugas Akhir.
7. Seluruh dosen Seni Pengolahan Patiseri dan *staff* pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Segenap keluarga yang telah mendukung selama penulisan tugas akhir.
9. Teman-teman seperjuangan penulis yang selalu menyemangati dalam menyusun tugas akhir, terutama teman-teman SPP 6A, terima kasih untuk semangat dan kekompakan yang sangat baik selama penulis menyelesaikan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih terdapat berbagai kekurangan. Untuk itu kritik dan saran sangat penulis harapkan agar tugas akhir ini dapat menjadi lebih baik dan bermanfaat bagi para pembaca. Atas perhatian yang pembaca berikan penulis sampaikan terima kasih.

Bandung, 23 September 2023

Odilia Novitasari

NIM : 2020411037

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
BAB I .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Desain Produk .....	9
1. Tema Produk .....	9
2. Konsep Produk .....	10
3. Sketsa Desain Produk .....	11
C. Tinjauan Produk .....	14
1. <i>Standard Recipe</i> .....	14
2. <i>Purchase Order</i> .....	30
3. Daftar Kebutuhan Alat .....	35
4. <i>Recipe Costing</i> .....	41
5. <i>Selling Price</i> .....	46
BAB II .....	49
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	49
1. <i>Working Plan</i> .....	49
2. <i>Time Table</i> .....	53
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	53
C. Kendala dan Hambatan .....	67
BAB III .....	68
A. Persiapan Presentasi Produk .....	68
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	69
C. Evaluasi Presentasi Produk .....	76
BAB IV .....	77
A. Kesimpulan .....	77
B. Saran .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	79
BIODATA PENULIS .....	82

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDAR RECIPE BUTTER CAKE</i> .....	14
TABEL 2 <i>STANDAR RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> .....	16
TABEL 3 <i>STANDAR RECIPE EDIBLE FLOWER AND LEAF</i> .....	17
TABEL 4 <i>STANDAR RECIPE EDIBLE BUTTERFLY</i> .....	20
TABEL 5 <i>STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT</i> .....	21
TABEL 6 <i>STANDAR RECIPE FIGURINE</i> .....	23
TABEL 7 <i>STANDAR RECIPE TIER 1</i> .....	24
TABEL 8 <i>STANDAR RECIPE TIER 2</i> .....	26
TABEL 9 <i>STANDAR RECIPE TIER 3</i> .....	28
TABEL 10 <i>PURCHASE OERDER BERBAHAN DASAR DUMMY</i> .....	31
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE</i> .....	33
TABEL 12 <i>DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN</i> .....	35
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY</i> .....	42
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE</i> .....	44
TABEL 15 <i>SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY</i> .....	48
TABEL 16 <i>SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE</i> .....	48
TABEL 17 <i>WORKING PLAN</i> .....	50
TABEL 18 <i>RENCANA PELAKSANAAN FOOD PRESENTATION</i> .....	53
TABEL 19 <i>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i> .....	54
TABEL 20 <i>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</i> .....	70



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 Ilustrasi Buku Hans Christian Andersen.....	8
GAMBAR 1. 2 Ilustrasi karya Vilhelm Pedersen.....	9
GAMBAR 1. 3 Sketsa Desain Produk.....	12
GAMBAR 1. 4 Thumbelina Lahir.....	13
GAMBAR 1. 5 Thumbelina dan Tikus.....	13
GAMBAR 1. 6 <i>Thumbelina Lahir</i> .....	13
GAMBAR 1. 7 Thumbelina dan Pangeran bunga.....	13
GAMBAR 1. 8 : <i>Rolling pin</i> .....	35
GAMBAR 1. 9 : Sendok.....	36
GAMBAR 1. 10 : Penggaris.....	36
GAMBAR 1. 11 : <i>Small Knife</i> .....	36
GAMBAR 1. 12 : <i>Modelling Tools</i> .....	36
GAMBAR 1. 13 : <i>Fondant Smoother</i> .....	37
GAMBAR 1. 14 : <i>Mini Bottle Spray</i> .....	37
GAMBAR 1. 15 : <i>Silicon Matt</i> .....	37
GAMBAR 1. 16 : <i>Bowl</i> .....	37
GAMBAR 1. 17 : <i>Sponge</i> .....	38
GAMBAR 1. 18 : <i>Cutter</i> .....	38
GAMBAR 1. 19 : <i>Brush</i> .....	38
GAMBAR 1. 20 : <i>Edible Marker</i> .....	38
GAMBAR 1. 21 : <i>Kuas</i> .....	39
GAMBAR 1. 22 : <i>Pad Foam</i> .....	39
GAMBAR 1. 23 : <i>Silicon Mold Leaf and Flower</i> .....	39

GAMBAR 1. 24 : <i>Colour Palette</i> .....	40
GAMBAR 1. 25 : <i>Silicon Mold</i> .....	40
GAMBAR 1. 26 : <i>Gunting</i> .....	40
GAMBAR 1. 27 : <i>Scraper</i> .....	40
GAMBAR 1. 28 : <i>Lazy Susan</i> .....	41
GAMBAR 2. 1 Menguleni rolled fondant putih .....	54
GAMBAR 2. 2 Menipiskan rolled fondant putih .....	54
GAMBAR 2. 3 <i>Mengukur</i> rolled fondant <i>putih</i> .....	55
GAMBAR 2. 4 Menggulung rolled fondant .....	55
GAMBAR 2. 5 Mengoles corn syrup .....	55
GAMBAR 2. 6 Menutup bagian atas .....	56
GAMBAR 2. 7 Meratakan permukaan fondant .....	56
GAMBAR 2. 8 Menggulung rolled fondant .....	56
GAMBAR 2. 9 Covering tingkat kedua .....	57
GAMBAR 2. 10 Menguleni rolled fondant coklat .....	57
GAMBAR 2. 11 Menipiskan rolled fondant coklat .....	57
GAMBAR 2. 12 Mengukur lebar fondant .....	58
GAMBAR 2. 13 Membersihkan permukaan .....	58
GAMBAR 2. 14 Menggulung rolled fondant coklat .....	58
GAMBAR 2. 15 Proses covering buku .....	59
GAMBAR 2. 16 Meratakan permukaan .....	59
GAMBAR 2. 17 Mewarnai kertas buku .....	59
GAMBAR 2. 18 Membuat detail pohon .....	60
GAMBAR 2. 19 Mewarnai kulit pohon .....	60
GAMBAR 2. 20 Dusting cetakan .....	60

GAMBAR 2. 21 Mencetak fondant .....	61
GAMBAR 2. 22 Merapihkan .....	61
GAMBAR 2. 23 Mengeluarkan <i>rolled fondant</i> .....	61
GAMBAR 2. 24 Mewarnai aksesoris .....	62
GAMBAR 2. 25 Tempel aksesoris .....	62
GAMBAR 2. 26 Membuat pola .....	62
GAMBAR 2. 27 Menggunting pola .....	63
GAMBAR 2. 28 Mewarnai wafer paper .....	63
GAMBAR 2. 29 Menempel kelopak .....	63
GAMBAR 2. 30 Menyatukan kelopak .....	64
GAMBAR 2. 31 Membuat pola dikertas kalkir .....	64
GAMBAR 2. 32 Mencetak pola gambar.....	64
GAMBAR 2. 33 Mewarnai pola gambar .....	65
GAMBAR 2. 34 Memasang bunga kecil .....	65
GAMBAR 2. 35 Memasang bunga besar .....	65
GAMBAR 2. 36 Hasil akhir depan.....	66
GAMBAR 2. 37 Hasil akhir belakang .....	66
GAMBAR 3. 1 Menyemprotkan <i>edible alcohol</i> .....	70
GAMBAR 3. 2 Mengoles <i>edible glue</i> .....	70
GAMBAR 3. 3 Menempel kelopak .....	70
GAMBAR 3. 4 Menyusun kelopak .....	71
GAMBAR 3. 5 Menipiskan <i>fondant</i> .....	71
GAMBAR 3. 6 Mengoles <i>corn syrup</i> .....	71
GAMBAR 3. 7 Potongan <i>fondant</i> .....	72
GAMBAR 3. 8 Menempel <i>fondant</i> .....	72

GAMBAR 3. 9 Membuat tekstur .....	72
GAMBAR 3. 10 Memasang <i>topper</i> .....	73
GAMBAR 3. 11 Mewarnai rumput .....	73
GAMBAR 3. 12 Mewarnai lukisan .....	73
GAMBAR 3. 13 Membuat jamur .....	74
GAMBAR 3. 14 Memasang <i>figurine</i> .....	74
GAMBAR 3. 15 Memasang bunga.....	74
GAMBAR 3. 16 Hasil tampak depan .....	75
GAMBAR 3. 17 Hasil tampak belakang .....	75

## DAFTAR PUSTAKA

- Carpenter, A. (2014). *The Complete Photo Guide to Cake Decorating*. Creative Publishing International.
- Atwater, R. (2017). *Cake Decorating for Beginners*. Create Space Independent Publishing Platform.
- CFI Team. (2023). Product Costs. Diakses dari <https://corporatefinanceinstitute.com/resources/accounting/productcosts> (pada tanggal 25 Oktober 2023)
- Bahalwan, F. &. (2013). *Jurnal Rolled Fondant*.
- Jaey, (2015). Menghitung Menu Cost Recipe. Diakses dari <http://belajarcostcontrol.blogspot.com/2015/01/menghitung-menu-costrecipe.html> (pada tanggal 1 November 2023)
- Sullivan, K. (2019). *The Art of Cake Decorating*. Arcturus Publishing Limited.
- Aguste. (tanpa tahun). *7 Decorating Techniques Every Pastry Chef Needs to Know*.
- The Hans Christian Andersen Centre. (2016). *Thumbelina*. Diakses dari [http://andersen.sdu.dk/vaerk/hersholt/Thumbelina\\_e.html](http://andersen.sdu.dk/vaerk/hersholt/Thumbelina_e.html) (pada tanggal 1 November 2023).
- Adinda, Rizki. (2023). *Cerita Dongeng Thumbelina dan Ulasan Menariknya, Kisah Petualangan Gadis yang Berukuran Sebesar Ibu Jari*. Di akses melalui <https://www.poskata.com/pena/cerita-thumbelina/> (pada tanggal 29 Oktober 2023).

Basoni, Sonia. (2021). Kertas dan Spidol Ini Bisa Dimakan. Diakses melalui <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5330984/kertas-dan-spidol-ini-bisa-dimakan-netizen-cocok-buat-contekan#:~:text=Untuk%20kertas%20misalnya%2C%20banyak%20pembuat,biasa%2C%20tapi%20aman%20untuk%20dimakan> (pada tanggal 1 November 2023).

AP37. (2021). *Deskripsi Negri Elf dari Negri Dongeng Thumbelina*. Diakses melalui <https://ap37.ru/id/landscape-design/opisanie-strany-elfov-iz-skazki-dyuimovochka-dyuimovochka--.html> (pada tanggal 1 November 2023).

Beskow, Elsa. (1979). Hanni. Diakses melalui <https://pin.it/4q51DS8>

Cicero, J. L. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indianapolis: Wiley Publishing, Inc.

Aguste. (2022). 7 Decorating Techniques Every Pastry Chef Needs to Know.

Assauri, S. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Raja Grafindo.

Assauri, S. (2008). Pengertian Pembelian (*Purchasing*). *Purchasing*, 1.

Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Folio Society. (tanpa tahun). *Daftar Buku Dongeng Klasik*. Diakses melalui <https://beautifulbooks-info.translate.googleusercontent.com/illustratedbibliographies/childrens-literature-fairytales/folio-society-classic-fairy-tales-by-golden-age->

illustrators/?\_x\_tr\_sl=en&\_x\_tr\_tl=id&\_x\_tr\_hl=id&\_x\_tr\_pto=tc

(pada tanggal 1 November 2023)

Jurithedreamer. (2015). Devian Art. Diakses melalui

[https://www.deviantart.com/jurithedreamer/art/Thumbelina-](https://www.deviantart.com/jurithedreamer/art/Thumbelina-512716331)

512716331 (pada tanggal 29 Oktober 2023).

Garret, T. (2007). *Professional Ckae Decoration*. Canada: John Wiley & Sons,

Inc. Diakses dari [https://dokumen.tips/documents/professional-cake-](https://dokumen.tips/documents/professional-cake-decorating)

decorating (pada tanggal 29 Oktober 2023).

Olafsdottir, Linda. (2013). *New Illustrations from Thumbelina*. Di akses

melalui [https://lindaillustration.blogspot.com/2013/01/new-](https://lindaillustration.blogspot.com/2013/01/new-illustrations-from-thumbelina.html)

illustrations-from-thumbelina.html (pada tanggal 1 November 2023).

Pinterest. (2020). Short Stories for Kids. Diakses melalui

<https://pin.it/2CjmUuX> (pada tanggal 1 November 2023).

Tatyana, Yefremova. (2022). Wafer Paper Rose. Diakses melalui

<https://youtu.be/WjE19v-86dA?si=Fo16a1H5Y9bb18VM> (pada tanggal

1 November 2023).

Auble, S. (2017). *Wafer Paper Cakes: Modern Cake Designs and Techniques*

*for Wafer Paper Flowers and More*. UK: David and Charles. Diakses

melalui [https://gitacinta.com/cara-membuat-wafer-paper-edible-bisa-](https://gitacinta.com/cara-membuat-wafer-paper-edible-bisa-dimakan.htm)

dimakan.htm (pada tanggal 19 November 2023).