

DEKORASI KUE BERTEMA
GLITZ MAYBELLINE

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

RIVA PUTRI AULIA

Nomor Induk : 2020411103

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *GLITZ MAYBELLINE*

NAMA : Riva Putri Aulia
NIM : 2020411103
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Warta, S.Pd., M.Pd
NIP. 19700611 199803 1 001

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 BERTEMA *GLITZ MAYBELLINE*"

NAMA : Riva Putri Aulia
NIM : 2020411103
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Wara, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

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 : Riva Putri Aulia
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 18 Maret 2002
NIM : 2020411103
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"DEKORASI KUE BERTEMAKAN *GLITZ MAYBELLINE*" 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, 21 Desember 2023

Yang membuat pernyataan


Riva Putri Aulia

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala rahmat-Nya penulis diberikan nikmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Dekorasi Kue Bertema *Glitz Maybelline*”

Tugas Akhir merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk persyaratan akademis dan menyelesaikan studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dan selalu memberikan dukungan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini, karena dengan adanya dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini hingga selesai. Adapun beberapa pihak tersebut diantaranya:

1. Bapak Andar Danova L. Geoltom, S.Sos, MSc. 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 Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Raden Arti Sufianti, S.SOS., M.PD. selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu dan membantu penulis dalam menyusun tugas akhir ini hingga selesai.
6. Bapak Warta, S. PD., M. PD. selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu dan membantu penulis dalam menyusun tugas akhir ini hingga selesai.

7. Seluruh dosen pengajar dan staf Politeknik Pariwisata NHI Bandung khususnya Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
8. Orang tua tercinta serta keluarga yang selalu memberikan doa serta dukungan bagi penulis.
9. David Benhard Filipus Frederick Rattu yang telah memberikan motivasi dan semangat kepada penulis.
10. Rekan Kriminil (Adriana Ardhana, Ajeng Nova, Laratri Izra, Nurafifah, Randika Ahmad dan Resha Bitzma) yang telah membantu, memberi saran, memberi motivasi dan cerita suka duka selama masa perkuliahan ini.
11. Seluruh rekan *Pastrysida* angkatan 2020 yang bersama-sama sedang berjuang menyusun tugas akhir dan menempuh perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
12. Semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu-persatu atas segala bantuan untuk memudahkan penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

Selama penulisan Tugas Akhir, Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisannya. Akan tetapi penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk membuat karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi banyak orang, terutama untuk para pembaca. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran untuk membangun penulis agar kedepannya penulis dapat lebih baik lagi dalam membuat karya tulis ilmiah.

Bandung, September 2023

Riva Putri Aulia

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	7
1. Tema Produk.....	7
2. Konsep Produk.....	9
3. Sketsa Produk.....	16
C. Tinjauan Produk	24
1. Standard Recipe.....	25
2. Peralatan Penunjang Kegiatan.....	53
3. Purchase Order.....	61
4. Recipe Costing.....	69
5. Selling Price.....	75
D. Pelaksanaan Kegiatan	76
1. Lokasi.....	76
2. Waktu.....	76
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	77
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	77
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	82
C. Kendala dan Hambatan	93
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	94
A. Persiapan	94
B. <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk	95
C. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	95
D. Evaluasi	100
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	101
A. Kesimpulan	101
B. Saran	102
LAMPIRAN	103
DAFTAR PUSTAKA	105

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH RASPBERRY JAM FILLING</i>	26
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	30
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE RICE CRIPY TREATS</i>	31
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT (THICK BLOCK)</i>	32
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT (TIER PERTAMA)</i>	34
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT (TIER KEDUA)</i>	36
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT (TIER KETIGA)</i>	41
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT (TIER KEEMPAT)</i>	48
TABEL 9 <i>PERALATAN YANG DIGUNAKAN</i>	53
TABEL 10 <i>PURCHASE ORDER CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH RASPBERRY JAM FILLING</i>	62
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY</i>	66
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH RASPBERRY JAM FILLING</i>	69
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING DUMMY</i>	71
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI</i>	72
TABEL 15 <i>SELLING PRICE DEKORASI KUE GLITZ MAYBELLINE DENGAN CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH RASPBERRY JAM FILLING</i>	75
TABEL 16 <i>SELLING PRICE DUMMY CAKE</i>	76
TABEL 17 <i>WORKING PLAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	78
TABEL 18 <i>TIME TABLE KEGIATAN DEKORASI KUE</i>	82
TABEL 19 <i>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	83
TABEL 20 <i>TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	95
TABEL 21 <i>DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	97

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 MERK TERLARIS KATEGORI KOSMETIK BIBIR	9
GAMBAR 2 KOTAK <i>MAYBELLINE</i>	13
GAMBAR 3 SKETSA PRODUK.....	16
GAMBAR 4 DETAIL <i>TIER 1</i>	17
GAMBAR 5 DETAIL <i>TIER 2</i>	18
GAMBAR 6 <i>MAYBELLINE HYBRID POWDER FONDATION</i>.....	19
GAMBAR 7 DETAIL <i>TIER 3</i>	20
GAMBAR 8 <i>PAPERBAG</i>.....	22
GAMBAR 9 <i>MAYBELLINE VINYL INK</i>.....	22
GAMBAR 10 DETAIL <i>TIER 4</i>	23

DAFTAR PUSTAKA

- Febryola Indra. Verenia Novelia Christable. Nathaniel. (2022). *Pelatihan Cake Decoration Sebagai Pengetahuan Di Bidang Pastry Untuk Siswa-Siswi Smk Santa Maria*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol.02. No.02.
- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. New Jersey: John Wiley & Son.
- Joanna, F. (1994). *Brilliant Birthday Cake*. Sally Minner Publishing.
- Gage, M. (2012). *Birthday Cakes: History and Recipes*. Boston Cooking School Book.
- Rizky. (2021). *Sejarah Panjang Maybelline New York Menjadi Produk Kosmetik Mendunia*. Diakses pada 15 September 2023. Dari: Koropak.co.id
- Gisslen, W. (1946). *Professional Baking*. Photography by J. Gerard Smith. By John Wiley and Sons. (6)
- Saktian, A. (2021). *Magnificent Most Want Beauty Maybelline*. Diakses pada 17 September 2023. Dari www.fimela.com
- Ann. (2022). Fakta Tentang Edible Photo Cake. Diakses pada 13 Oktober 2023. Dari: annsakehouse.com
- Budiman. (2017). *Pembuatan Selai Dari Campuran Buah Sirsak dengan Buah Naga Merah*. Jom Paferta Unri.
- Riris, I. Nawawi H. Ferdi Y. (2021). *Perancangan Purchase Order dengan Metode Forecasting Single Moving Average*. 6(1), 123-125.
- Gayatri, W. (2013). *Penentuan Harga Jual Produk*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akutansi. Manado.

Ahmad, E. Jacqueline, M. Melindra, I. Teruna T. (2022). *Kedudukan Purchase Order Sebagai Dasar Kewajiban Pembayaran*. 5(2), 179-196.

Suas, M. (2009). *Advanced Bread and Pastry A Professional Approach*. Denmark Cengage Learning.

Lo Cicero, J. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Wiley Publishing, Inc.

Spencer, A & Rippington, N. (2012). *Math and English for Hospitality & Catering*. Functional Skill. (0).

Lewis, C. (2020). *Airbrush for Cake and Pastries*. Acrylgiessen. Diakses pada 20 Desember 2023. Dari: <https://acrylgiessen.com/en/cake-airbrush/>

Sally. (2023). *Family Favorite Rice Crispie Treats Recipe*. Diakses pada 13 Oktober 2023. Dari: <https://sallysbakingaddiction.com/rice-krispie-treats/>