

**CAKE DECOR BERTEMA MODERN ART DENGAN  
KONSEP MINIMALIS DAN FUTURISTIK**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat

Untuk Menyelesaikan Studi

Program Diploma III



Disusun Oleh :

**SITI ANNISA**

**Nomor Induk : 2020411035**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN PERHOTELAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**BANDUNG**

**2023**

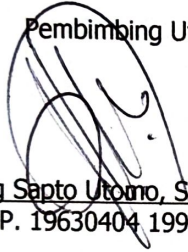
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**CAKE DECOR BERTEMA MODERN ART DENGAN KONSEP MINIMALIS DAN FUTURISTIK**

NAMA : Siti Annisa  
NIM : 2020411035  
JURUSAN : Hospitality  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 23 Feb 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

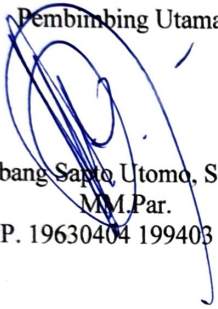
# LEMBAR PENGESAHAN

## JUDUL TUGAS AKHIR


CAKE DECOR BERTEMA MODERN ART DENGAN KONSEP MINIMALIS DAN FUTURISTIK

NAMA : Siti Annisa  
NIM : 2020411035  
PROGRAM STUDI : Seni Pnegolahan Patiseri (SPP)

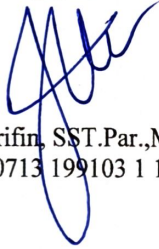
Pembimbing Utama,

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


Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

  
Djauhar Arifin, SST.Par.,MM.  
NIP. 19590713 199103 1 1001

Penguji II,

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

Bandung, 5 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Siti Annisa  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 26 April 2002  
NIM : 2020411035  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**"CAKE DECOR BERTEMA MODERN ART DENGAN KONSEP MINIMALIS DAN FUTURISTIK "** 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, 23 FEB 2024

Yang membuat pernyataan,

  
Siti Annisa

## KATA PENGANTAR

Salam sejahtera untuk kita semua, puji dan syukur Penulis lantunkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat serta hidayah-Nya Penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“CAKE DECOR BERTEMA MODERN ART DENGAN KONSEP MINIMALIS DAN FUTURISTIK”** yang menjadi salah satu persyaratan guna menempuh studi Diploma III Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan kali ini Penulis mengetahui bahwa proyek usulan penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, karena kurangnya pengetahuan juga pengalaman yang Penulis miliki. Penulis juga ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada seluruh pihak yang sudah terlibat di dalam pembuatan proyek usulan penelitian ini, maka dari 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, BA., 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,M.M.Par. Selaku pembimbing utama Penulis yang sudah meluangkan waktu serta

tenaganya untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis selama pengerjaan Projek Usulan Penelitian ini.

6. Bapak Drs. Hery Soesanto, M.M. Selaku pembimbing pendamping Penulis yang sudah meluangkan waktu serta tenaganya untuk memberikan arahan dan masukan kepada Penulis selama pengerjaan Projek Usulan Penelitian ini.
7. Kepada seluruh keluarga besar Penulis termasuk kedua orang tua, yang selalu senantiasa memanjatkan doa serta memberikan motivasi kepada Penulis selama pengerjaan Projek Usulan Penelitian ini.
8. Seluruh Bapak dan Ibu dosen pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang tidak dapat Penulis sebutkan namanya satu persatu yang telah memberikan arahan yang bermanfaat bagi penulis selama pengerjaan Projek Usulan Penelitian ini.
9. Seluruh rekan-rekan Penulis di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri angkatan 2020 atas dukungan serta motivasinya selama Penulis mengerjakan Projek Usulan Penelitian ini.

Penulis menyadari kekurangan pengalaman serta wawasan yang penulis miliki selama pengerjaan *food presentation* yakni dekorasi kue. Oleh karenanya, Penulis sangat melapangkan dada guna menerima semua kritik dan juga saran dari semua pihak yang dapat memotivasi Penulis. Penulis berharap hasil dari karya ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membaca.

Bandung, 21 Desember 2023

(Siti Annisa)

## DAFTAR ISI

|   |             |
|---|-------------|
| <b>PERNYATAAN MAHASISWA.....</b>                          | <b>ii</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                    | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                 | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                                  | <b>xi</b>   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                             | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang.....                                    | 1           |
| B. Usulan Produk.....                                     | 8           |
| C. Desain Produk.....                                     | 9           |
| D. Target Pasar.....                                      | 15          |
| E. Tinjauan produk.....                                   | 15          |
| F. Kebutuhan alat.....                                    | 26          |
| G. Purchase order.....                                    | 33          |
| H. Rumusan harga jual.....                                | 36          |
| <b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....</b>           | <b>39</b>   |
| A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....             | 39          |
| 1. Working plan.....                                      | 39          |
| B. Proses Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....      | 42          |
| C. Kendala.....   | 47          |
| <b>BAB III.....</b>                                       | <b>48</b>   |
| <b><i>Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....</i></b> | <b>48</b>   |
| A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....              | 48          |
| 1. Time Table.....  | 48          |
| B. Proses Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....      | 50          |
| C. Evaluasi.....  | 54          |
| <b>BAB IV.....</b>  | <b>55</b>   |
| <b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                          | <b>55</b>   |
| A. Kesimpulan.....  | 55          |
| B. Saran.....   | 55          |

**DAFTAR PUSTAKA..... xiii**



## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| GAMBAR 1 DESAIN KUE .....                  | 10 |
| GAMBAR 2 BUNGA KAMBOJA.....                | 14 |
| GAMBAR 3 WOODEN TABLE.....                 | 26 |
| GAMBAR 4 MODELLING TOOLS .....             | 27 |
| GAMBAR 5 FONDANT SMOOTHER .....            | 27 |
| GAMBAR 6 KUAS .....                        | 28 |
| GAMBAR 7 CUTTER.....                       | 28 |
| GAMBAR 8 ROLLING PIN .....                 | 29 |
| GAMBAR 9 SMALL KNIFE.....                  | 29 |
| GAMBAR 10 PENGGARIS.....                   | 30 |
| GAMBAR 11 SPOON .....                      | 30 |
| GAMBAR 12 GELAS .....                      | 31 |
| GAMBAR 13 GUNTING.....                     | 31 |
| GAMBAR 14 TURN TABLE .....                 | 32 |
| GAMBAR 15 METERAN TALI.....                | 32 |
| GAMBAR 16 HASIL AKHIR FOOD PRESENTASI..... | 53 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| TABEL 1 RESEP CHOCOLATE SPONGE CAKE .....  | 16 |
| TABEL 2 RESEP CHOCOLATE GANACHE .....  | 17 |
| TABEL 3 LANGKAH-LANGKAH PEMBUATAN DETAIL ORNAMEN<br>BUNGA KAMBOJA DARI FONDANT ..... | 17 |
| TABEL 4 STANDART RECIPE KUE BERTEMA MODERN ART .....                                 | 19 |
| TABEL 5 TAHAPAN PEMBUATAN BOLA EMAS .....  | 22 |
| TABEL 6 TAHAPAN PROSES PEMBUATAN BAGIAN 3 ATAU TIER 3....                            | 23 |
| TABEL 7 TAHAPAN PROSES PEMBUATAN BAGIAN TERATAS ( <i>TOP</i> )<br>PADA KUE.....      | 24 |
| TABEL 8 DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANYA.....   | 26 |
| TABEL 9 <i>PURCHASE ORDER</i> KUE BERTEMA <i>MODERN ART</i> DENGAN<br>DUMMY .....    | 33 |
| TABEL 10 <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>CHOCOLATE CAKE</i>                  | 34 |
| TABEL 11 RUMUSAN HARGA JUAL DENGAN <i>DUMMY</i> .....                                | 37 |
| TABEL 12 RUMUSAN HARGA JUAL DENGAN <i>CHOCOLATE CAKE</i> .....                       | 38 |
| TABEL 13 <i>WORKING PLAN</i> .....   | 40 |
| TABEL 14 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....                           | 41 |
| TABEL 15 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN <i>TIER</i> PERTAMA .....                        | 42 |
| TABEL 16 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN <i>TIER</i> KEDUA .....                          | 43 |
| TABEL 17 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN BOLA EMAS<br>KECIL .....               | 44 |
| TABEL 18 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN BUNGA<br>KAMBOJA .....                 | 45 |

|  |    |
|--|----|
| TABEL 19 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN ORNAMEN<br>DEKORASI TAMBAHAN DARI GULA BATU..... | 46 |
| TABEL 20 TIME TABLE.....   | 49 |
| TABEL 21 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI<br>PRODUK.....                                     | 51 |

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, B. (2008). Ekonomi Swasembada Gula di Indonesia. *Ekonomi Swasembada Gula di Indonesia*.
- Fab Mood. (2020). *Wedding Cake*. Fonte: Fab Mood: <https://www.fabmood.com/inspiration/unique-mix-shaped-wedding-cake/>
- Garret, T. M. (2012). Professional Cake Decorating. Em T. M. Garret, *Professional Cake Decorating*. New Jersey: Jakarta Balai pustaka.
- Kumparan. (12 de July de 2023). *Arti Bunga Kamboja dan Makna di Balik Setiap Warnanya*. Fonte: Kabar Harian: <https://kumparan.com/kabar-harian/arti-bunga-kamboja-dan-makna-di-balik-setiap-warnanya-20mFcW9bTD5/full>
- Kyle. (2020). *Recipe Costing*. Fonte: Optimum Control: <https://www.tracrite.net/recipe-costing-101/>
- Limited, M. B. (2009). The Essential Guide To Cake Decorating. Em M. B. Limited, *The Essential Guide To Cake Decorating*. Australia: Murdoch Books PTY Limited.
- Oktivasari, F. d. (2015). Analisi dan Perancangan Purchase Order Pada PT. Cybertrend Intrabuana. *Multinetics*, 1-12.
- Putri, A. Y. (26 de August de 2023). *PO Adalah: Pengertian, Manfaat, dan Cara Membuatnya*. Fonte: detikfinance: <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6896162/po-adalah-pengertian-manfaat-dan-cara->

