

# **DEKORASI KUE ANTI GRAVITASI BERTEMA MAKANAN DAN MINUMAN KHAS JEPANG**

## **TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

**MEITA RISQI TRI FILAELI**  
**Nomor Induk : 201621660**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL TUGAS AKHIR**

**DEKORASI KUE ANTI GRAVITASI BERTEMA MAKANAN DAN MINUMAN  
KHAS JEPANG**

NAMA : MEITA RISQI TRI FILAELI  
NIM : 201621660  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 12 Februari 2020

Bandung, 12 Februari 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Djauhar Arifin, S.ST.Par.,MM.**

NIP. 19590713 199103 1 001



**Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc**

NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 12 Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

**Faisal, MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 199503 1 001

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL TUGAS AKHIR**

**DEKORASI KUE ANTI GRAVITASI BERTEMA MAKANAN DAN MINUMAN  
KHAS JEPANG**

NAMA : MEITA RISQI TRI FILAELI  
NIM : 201621660  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 12 Februari 2020

Bandung, 12 Februari 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Djauhar Arifin, S.ST.Par.,MM.**

NIP. 19590713 199103 1 001



**Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc**

NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 12 Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

NIP. 19710506 199803 1 001

**Faisal, MM.Par.,CHE**

NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MEITA RISQI TRI FILAELI  
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI, 12 MEI 1998  
NIM : 201621660  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**"DEKORASI KUE ANTI GRAVITASI BERTEMA MAKANAN DAN MINUMAN KHAS JEPANG"**,  
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Bandung, 12 Februari 2020

Yang membuat pernyataan

  
**METERAI TEMPEL**  
PE67AHF298852111  
**6000**  
ENAM RIBU RUPIAH

NIM. 201621660

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan kasih dan sayang-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presenting* dengan judul “**DEKORASI KUE ANTI GRAVITASI BERTEMA MAKANAN DAN MINUMAN KHAS JEPANG**”.

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu syarat kelulusan studi Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis telah melibatkan banyak pihak yang sangat membantu dalam banyak hal. Oleh sebab itu, disini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Nova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Jemmy Alexander, SE, MM.Par. selaku Kasubag. Kependidikan dan Kerjasama.
4. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par.,MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
6. Bapak Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM. selaku pembimbing I, yang telah bersedia meluangkan waktu dan tempatnya untuk membimbing, membantu, serta memberikan dukungan, saran, dan motivasi kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

7. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc selaku pembimbing II yang telah memberikan kritik, saran, serta motivasi membangun sehingga penulis dapat tetap semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri yang turut membimbing dan memberikan ilmu dan motivasinya selama ini.
9. Kedua orang tua dan kakak-kakak penulis yang selalu mendampingi serta memberikan dukungan penuh secara moril dan materil demi pengerjaan Tugas Akhir ini.
10. Sri Laras Setiasih, Inna Karomah, Masyitha Sakinah Putri, Friesilla Oktavianti, Sorayya Zhafirah Suradiradja, Hana Rahmania, Vivian Marlene Clarissa, Vivi Oktaviani, Ghina Nabila Salma, Dayana Septi Hendriyani, Robin Gunawan, Aditya Aprialdi, M. Alfin Nurrahman selaku sahabat dan rekan terbaik yang telah membantu dan selalu memberikan dukungan dan semangat demi terselesaikannya Tugas Akhir ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Kritik serta saran membangun akan penulis terima dengan senang hati. Akhir kata, penulis berharap semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat pada pembaca.

Bandung, Januari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>B. Desain Produk</b> .....	<b>6</b>
1. Tema Produk .....	6
2. Konsep Produk .....	9
3. Sketsa Produk .....	12
<b>C. Tinjauan Produk</b> .....	<b>18</b>
a. <i>Standard Recipe</i> .....	19
b. <i>Kebutuhan Alat</i> .....	49
c. <i>Purchase Order</i> .....	55
d. <i>Recipe Costing</i> .....	57
e. <i>Selling Price</i> .....	60
<b>D. Pelaksanaan Kegiatan</b> .....	<b>62</b>
<b>BAB II PELAKSANAAN PELATIHAN PRESENTASI</b> .....	<b>63</b>
<b>A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk</b> .....	<b>63</b>
a. <i>Working Plan</i> .....	63
b. <i>Time Table</i> .....	66
<b>B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk</b> .....	<b>68</b>
<b>C. Kendala atau Hambatan</b> .....	<b>84</b>
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>85</b>
<b>A. Persiapan</b> .....	<b>85</b>
a. <i>Persiapan Kegiatan Presentasi Produk</i> .....	85
b. <i>Time Table Kegiatan Presentasi Produk</i> .....	86
<b>B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk</b> .....	<b>87</b>
<b>C. Evaluasi</b> .....	<b>92</b>
<b>BAB IV SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>94</b>
<b>A. Simpulan</b> .....	<b>94</b>
<b>B. Saran</b> .....	<b>94</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>95</b>
<b>BIODATA PENULIS</b> .....	<b>97</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE</i> .....	19
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE MOCHA BUTTER CAKE</i> .....	47
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> .....	48
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE RICE KRISPIE TREATS</i> .....	48
TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG .....	50
TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI</i> .....	55
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER MOCHA BUTTER CAKE, CHOCOLATE GANACHE, DAN RICE KRISPIE TREATS</i> .....	57
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI</i> .....	58
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING MOCHA BUTTER CAKE, CHOCOLATE GANACHE, DAN RICE KRISPIE TREATS</i> .....	59
TABEL 10 <i>SELLING PRICE WITH MOCHA CAKE AND RICE KRISPIE TREATS</i> .....	61
TABEL 11 <i>SELLING PRICE WITH DUMMY</i> .....	61
TABEL 12 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN <i>CAKE DECORATION</i> .....	63
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	67
TABEL 14 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	68
TABEL 15 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	87
TABEL 16 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	88



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>SUSHI</i> .....	7
GAMBAR 2 <i>RAMEN</i> .....	8
GAMBAR 3 BOTOL <i>SAKE</i> .....	8
GAMBAR 4 <i>OCHA MATCHA</i> .....	8
GAMBAR 5 DESAIN DEKORASI KUE ANTI GRAVITASI BERTEMA MAKANAN DAN MINUMAN KHAS JEPANG .....	12
GAMBAR 6 PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN YANG AKAN DIGUNAKAN SAAT KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	86

## DAFTAR PUSTAKA

- Riri. 2009. *All About Food*. Diakses dari <http://ririewa.blogspot.com/2009/04/all-about-food.html> pada tanggal 4 September 2019.
- LoCicero, Joe. 2007. *Cake Decorating for Dummies*. Canada: Wiley Publishing, Inc.
- Smart. 2018. Mengenal Lebih Dalam Tentang Cake Decoration. Diakses dari <https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration> pada tanggal 29 September 2019.
- Tirta, Virdiana. 2016. Definisi Cake dan Roti. Diakses dari <https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration> pada tanggal 29 September 2019.
- Detikfood. 2011. Kue Jadi Cantik Berkat Fondant. Diakses dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-1795216/kue-jadi-cantik-berkat-fondant> pada tanggal 13 Agustus 2019.
- Bogasari. 2015. Tips Apa Itu Fondant. Diakses dari <http://www.bogasari.com/tips/tips-apa-itu-fondant> pada tanggal 13 Agustus 2019.
- Gurunavi. 2017. *A Guide to Washoku (Traditional Japanese Food)*. Diakses dari [https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2017/05/a-guide-to-washoku.html?\\_\\_ngt\\_\\_=TT0fda9c7db008ac1e4ae62bW0rOme7a0TCuDauWoPI7UA](https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2017/05/a-guide-to-washoku.html?__ngt__=TT0fda9c7db008ac1e4ae62bW0rOme7a0TCuDauWoPI7UA) pada tanggal 18 September 2019.
- CNN Indonesia. 2017. Menelusur Riwayat dan Perjalanan ‘Hidup’ Sushi. Diakses dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170324205038-262->

[202671/menelusur-riwayat-dan-perjalanan-hidup-sushi](#) pada tanggal 29 September 2019.

Makiko Ito. 2015. *Japan Embraces Global Cuisines in 'Washoku' Culture*. Diakses dari <https://www.japantimes.co.jp/life/2015/05/03/food/japan-embraces-global-cuisines-washoku-culture/#.XZWN4PkzZdh> pada tanggal 19 September 2019.

Hosking, Richard. 1995. *A Dictionary Of Japanese Food Ingredients and Culture*. Tokyo: TUTTLE Publishing.

Asahi-suzho. 2000. *Kubota*. Diakses dari <https://www.asahi-shuzo.co.jp/en/kubota/> pada tanggal 20 September 2019.

Hayashi, Mako. 2005. Ayo Kuasai Jenis-Jenis Teh Jepang. Diakses dari <https://matcha-jp.com/id/898> pada tanggal 04 Oktober 2019.

Jhon C. 2006. *Contemporary Quantity Recipe File*. United States of America: Cahners Books.

Dittmer, Paul & Keefe III, J. Desmond. 2009. *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. New York: John Wiley & Sons, Inc.

Spencer, Andrew & Neil Rippington. 2013. *Maths & English for Hospitality and Catering*. Cengage Learning.