

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE *NATURAL MILDEW*

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

NADIA AMALIA RIZKY
Nomor Induk : 201621663

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGAPLIKASIAN ROLLED FONDANT PADA DEKORASI KUE NATURE MILDEW

NAMA : NADIA AMALIA RIZKY
NIM : 201621663
PROGRAM STUDI : MPI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Bandung, 11 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nadia Amalia Rizky
Tempat/Tanggal Lahir : Karawang, 17 Juni 1998
NIM : 201621663
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE *NATURE MILDEW*

.....
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 NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas 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 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 NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 2 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Nadia Amalia Rizky

NIM. 201621663

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat, ridho serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presenting* dengan judul **“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA *DEKORASI KUE NATURE MILDEW*”**. Penulisan Tugas Akhir ini penulis ajukan sebagai salah satu syarat kelulusan untuk jenjang perkuliahan Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung program studi Manajemen Patiseri.

Menyadari penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan doa, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M. Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S. ST. Par., MM. Par., selaku Ketua Program Studi Manjaemen Patiseri.
5. Ibu R. Arti Sufianti, S. Sos., M. Pd. selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan membantu penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S. Sos., M. Pd. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh staf dosen beserta jajarannya yang telah memberikan ilmu dan pengalaman yang sangat bermanfaat.
8. Kedua Orang Tua serta saudara penulis yang selalu setia memberikan dukungan do'a, moral dan materi yang sangat berarti bagi penulis.
9. Fierdiansyah Sukasa yang selalu menemani, memberikan dukungan, kritik dan saran yang sangat berguna bagi penulis.
10. Seluruh sahabat penulis yaitu Tita, Dita, Aradia, Grace, Atira dan Yashinta yang selalu memberikan dukungan bersama dengan candaan dan semangat.
11. Seluruh teman-teman kelas 6B yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis memohon maaf apabila masih banyak kesalahan dan kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang dapat membangun sebagai perbaikan dalam penulisan Tugas Akhir ini sehingga dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membaca dan membutuhkannya. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	4
1) Konsep Produk	4
2) Filosofi Produk	15
C. Tinjauan Produk	15
1) <i>Standard Recipe</i>	15
2) <i>Purchase List</i>	45
3) <i>Recipe Costing</i>	48
4) Kebutuhan Peralatan Penunjang Presentasi Produk	53
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	57
1) Lokasi.....	57
2) Waktu.....	57
BAB II	58
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	58
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	58
1) <i>Working Plan</i>	58
2) <i>Time Table</i>	59
B. Pelaksanaan Proses Latihan Pembuatan Produk	60
C. Kendala atau Hambatan Latihan Presentasi Produk	74
BAB III	75
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	75
A. Persiapan	75
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	76

C. Evaluasi.....	84
BAB IV	86
SIMPULAN DAN SARAN	86
A. Simpulan.....	86
B. Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA	87
BIODATA PENULIS.....	58

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE BUTTER CAKE</i>	16
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	17
TABEL 3 STANDAR RESEP PEWARNAAN <i>ROLLED FONDANT</i>	18
TABEL 4 STANDAR RESEP PENGGUNAAN <i>ROLLED FONDANT</i>	21
TABEL 5 <i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR <i>CHOCOLATE BUTTER CAKE</i>	45
TABEL 6 <i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	47
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>CHOCOLATE BUTTER CAKE</i>	48
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	51
TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>CHOCOLATE BUTTER CAKE</i>	52
TABEL 10 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	52
TABEL 11 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG	53
TABEL 12 <i>WORKING PLAN ON DECORATING CAKE</i>	58
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i>	60
TABEL 14 PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	61
TABEL 15 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	78

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA DESAIN	5
GAMBAR 2 JAMUR <i>AMANITA MUSCARIA</i>	7
GAMBAR 3 JAMUR <i>ARCYRIA OESRTEDII</i>	7
GAMBAR 4 JAMUR <i>PLUTEUS SALINICUS</i>	8
GAMBAR 5 JAMUR <i>FLAMMUNILA VELUTIPES</i>	9
GAMBAR 6 JAMUR <i>LACCARIA AMETHYSTINA</i>	9
GAMBAR 7 JAMUR <i>PLEUROTUS OSTREATUS</i>	10
GAMBAR 8 JAMUR <i>ENTOLOMA HOCHTETTERI</i>	11
GAMBAR 9 JAMUR <i>LAETIPORUS</i>	11
GAMBAR 10 DAUN MAPLE	12
GAMBAR 11 DAUN PAKU	13
GAMBAR 12 DAUN	13

DAFTAR PUSTAKA

Beckett, Lynlee. (2015). *“Cake Decorating History, Overview and Techniques”*. UK: Wiley Blackwell.

Chicken of the Woods (Tanpa Tahun). Diakses 26 September 2019. Tersedia di <https://www.first-nature.com/fungi/laetiporus-sulphureus>

Dittmer, Paul R. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. New York: John Wiley & Sons, Inc.

Earth Day Network (2019). “Earth Day- April 22”. Diakses 18 September 2019. Tersedia di <https://www.earthday.org/earthday/>

Faisal, A. (2009). *“Sculpture”*. Diakses 25 Agustus 2019. Tersedia di <https://iszal.wordpress.com/2009/11/12/sculpture/>

Flammulina Velutipes (Tanpa Tahun). Diakses 26 September 2019. Tersedia di <https://www.first-nature.com/fungi/flammulina-velutipes.php>

Fly Agaric Tincture (2014). Diakses 26 September 2019. Tersedia di <http://flyagarictincture.blogspot.com/>

Frigberg, B. (2002). *The Advanced Professional Pastry Chef*. New York: John Wiley & Sons.

Fungi Friday the rarity of the color blue in nature entoloma hochstetteri (2018). Diakses 26 September 2019. Tersedia di <https://www.forestfloornarrative.com>

Garett, T (2012). *Professional Cake Decorating*. Hokoben, New Jersey: John Wiley & Sons.

Janice & louise (1992). *Ultimate Cake Decorator*. London: Anness Publishing Limited.

Laccaria Amethystina (Tanpa Tahun). Diakses 26 September 2019. Tersedia di <https://www.first-nature.com/fungi/laccaria-amethystina.php>

Pleurotus Ostreatus (Tanpa Tahun). Diakses 26 September 2019. Tersedia di <https://www.first-nature.com/fungi/pleurotus-ostreatus.php>

Pluteus Salinicus (Tanpa Tahun). Diakses 26 September 2019. Tersedia di <https://www.first-nature.com/fungi/pluteus-salycinus.php>

Suas, M. (2009). *Advanced Bread and Pastry*. First Edition. New York: Delmar Cengage Learning.

Suratman, D. (tanpa tahun). *Perencanaan Menu*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata
NHI Bandung.