

REPLIKA MAKANAN BENTO

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

SORAYYA ZHAFIRAH S.
Nomor Induk : 201621667

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

REPLIKA MAKANAN *BENTO*

NAMA : SORAYYA ZHAFIRAH SURADIRADJA
NIM : 201621667
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 2 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 : SORAYYA ZHAFIRAH SURADIRADJA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 19 MARET 1997
NIM : 201621667
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **“REPLIKA MAKANAN BENTO”**.
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 Januari 2020

Ya _____ an,



Sorayya Zhafirah Suradiradja

NIM. 201621667

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan Tugas Akhir, dengan judul “**REPLIKA MAKANAN *BENTO***” dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

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

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan bimbingan, bantuan, dan dorongan dari semua pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, izinkanlah penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku pembimbing I, yang telah membimbing, serta memberikan dukungan, saran, dan motivasi kepada penulis.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. selaku pembimbing II yang telah memberikan kritik, saran, serta motivasi membangun sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri yang turut membimbing dan memberikan ilmunya selama ini.

7. (Alm) Bapak Rd. Nana Trisnalaksana Suradiradja dan (Alm) Ibu Sopi Laela Rachmat selaku orang tua, serta adik – adik penulis yang selalu menjadi motivasi utama penulis untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
8. Rania, Salwa, Clarisa, Nenden, Friesilla, Meita, Vivian, Donny, selaku sahabat yang sudah membantu penulis selama menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
9. semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang sudah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung selama menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran serta penulis juga meminta maaf apabila ada kesalahan dalam penulisan maupun penyampaian. Akhir kata, penulis berharap semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat kepada semua pihak yang membacanya.

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. Usulan Produk.....	3
C. Tinjauan Produk.....	4
a) Konsep Produk	4
b) Desain Produk	5
c) <i>Purchase List</i>	7
d) <i>Standard Recipe</i>	9
e) <i>Recipe Costing</i>	12
f) <i>Selling Price</i>	14
g) Daftar Kebutuhan Alat	15
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	18
a) Lokasi	18
b) Waktu	18
BAB II	19
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	19
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	19
a) <i>Working Plan</i>	19
b) <i>Time Table</i>	20
B. Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk	21
C. Kendala dan Hambatan	26
BAB III	27

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	27
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	27
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	28
C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	34
BAB IV.....	36
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	36
A. Simpulan.....	36
B. Rekomendasi.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	39
BIODATA PENULIS.....	40

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN UTAMA <i>STYROFOAM</i>	7
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE</i> PENGGUNAAN <i>ROLLED FONDANT</i> DAN PEWARNA	9
TABEL 3 <i>RECIPE COSTING</i> ALAT DEKOR	13
TABEL 4 <i>SELLING PRICE</i> BAHAN UTAMA <i>STYROFOAM</i>	15
TABEL 5 DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN	15
TABEL 6 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN <i>TRIAL</i>	19
TABEL 7 <i>TIME TABLE</i> SAAT PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	20
TABEL 8 DOKUMENTASI LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	21
TABEL 9 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	29

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN PRODUK	5
GAMBAR 2 HASIL AKHIR PRESENTASI PRODUK.....	33

<https://ilmumanajemenindustri.com/pengertian-bep-break-even-point-dan-cara-menghitung-bep/>

<https://ejournal.undiksha.ac.id>