

DEKORASI KUE BERTEMA “MULAN”

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Oleh:

ATHIYYA NAHDA RAMADHANI

Nomor Induk: 2020411052

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA "MULAN"

NAMA : Athiyya Nahda Ramadhani
NIM : 2020411052
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. Hery Soesanto, M.M.
NIP. 19600628 199703 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

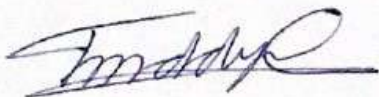
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA "MULAN".


NAMA : ATHIYYA NAHDA RAMADHANI
NIM : 2020411052
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



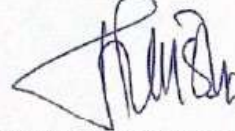
Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Penguji I,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE
NIP. 19601202 198203 2 001

Penguji II,



Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 12 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 : Athiyya Nahda Ramadhani

Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 6 Desember 2001

NIM : 2020411052

Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"DEKORASI KUE BERTEMA MULAN" 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,



Athiyya Nahda Ramadhani

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT. karena atas kasih dan keagungan-Nya, sehingga Tugas Akhir dengan tema presentasi produk berjudul “DEKORASI KUE BERTEMA MULAN” dapat penulis selesaikan tepat waktu dalam pemenuhan salah satu syarat kelulusan pada diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tentunya keberhasilan penulis menuntaskan pengerjaan Tugas Akhir tidaklah terlepas dari dorongan moril maupun materil baik berupa saran, kritik membangun, maupun tuntunan yang dicurahkan berbagai pihak. Maka dari itu, ucapan terima kasih turut penulis tujukan 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., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku pembimbing utama atas seluruh dedikasi waktu, opini, motivasi, hingga rekomendasi yang penulis peroleh selama menyusun Tugas Akhir.
6. Bapak Drs. Hery Soesanto, M.M. selaku pembimbing pendamping untuk segala nasihat, waktu diskusi, serta energi positif yang disalurkan selama proses penulisan Tugas Akhir.
7. Segenap dosen, instruktur praktik, dan staf Program Studi SPP juga warga Politeknik Pariwisata NHI Bandung untuk pengalaman terbaik dan pengetahuan luas yang diberikan terhadap penulis selama menempuh perkuliahan tiga setengah tahun.
8. Bunda dan Mas Zaky atas doa kasih yang menyertai setiap langkah penulis dan keikhlasan merelakan tabungannya untuk membantu penulis menuntaskan studi dan meraih gelar di kampus ini tanpa rasa khawatir.

9. Alisa Khothrun Nada selaku sahabat yang menemani penulis tumbuh dewasa juga tempat penulis berkeluh-kesah selama lebih dari 10 tahun.
10. Geng Badut (Amiw, Almak, Nai, Nadils, dan Ranong) atas semua hiburan, cerita cinta hingga patah hati yang menemani penulis setiap hari.
11. Rombongan Haji (Amel, Dzalikha, Excel, Ineke, Junia, Syakira, dan Vena) untuk segala mimpi siang bolong, adu argumentasi, dan pengalaman pertama yang dijalani bersama penulis selama pertemuan singkat ini.
12. Seluruh penghuni Pastrysida untuk kisah pahit dan manisnya memperjuangkan gelar yang sama hingga tanpa sadar saling melengkapi selama tiga setengah tahun dipertemukan di kampus ini.
13. Serta semua pihak di balik layar yang tidak dapat dituturkan satu-satu telah turut berkontribusi dalam proses penulis menyusun Tugas Akhir hingga rampung.

Penulis sadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir masih terdapat banyak kekeliruan dan tidak dapat dikatakan sempurna. Oleh karena hal tersebut, penulis sangat memerlukan juga mengharapkan adanya kritik pun saran dari sudut pandang lainnya untuk menjadikan Tugas Akhir ini lebih berkualitas dan lengkap. Harapan penulis, agar penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis sendiri. Akhir kata, terima kasih.

Bandung, Februari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. DESAIN PRODUK.....	13
1. Tema.....	13
2. Konsep.....	14
3. Desain.....	18
C. TINJAUAN PRODUK.....	27
1. <i>Standard Recipe</i>	27
2. Kebutuhan Alat.....	58
3. <i>Purchase Order</i>	64
4. <i>Recipe Costing</i>	67
5. <i>Selling Price</i>	74
D. TEMPAT DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN.....	75
1. Tempat.....	75
2. Waktu.....	76
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN DAN PRESENTASI PRODUK.....	77
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	77
1. <i>Working Plan</i>	77
2. <i>Time Table</i>	81
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	82
C. KENDALA DAN HAMBATAN.....	92
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	94
A. PERSIAPAN.....	94
1. Persiapan Aktivitas Presentasi Produk.....	94
2. <i>Time Table</i> Aktivitas Presentasi Produk.....	95
B. PROSES KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	95
C. EVALUASI.....	99
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	100
A. KESIMPULAN.....	100
B. SARAN.....	100
DAFTAR PUSTAKA.....	102
BIODATA PENULIS.....	105

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE POUND CAKE</i>	29
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	32
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE MULAN (<i>CAKE DRUM</i>) ...	33
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE (TIER 1)</i>	35
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE (TIER 2)</i>	39
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI CERMIN MULAN (<i>TIER 2</i>)	43
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE</i> PEDANG MULAN (<i>TIER 2</i>)	45
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI SISIR MULAN (<i>TIER 2</i>)	46
TABEL 9 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI ALAT RIAS MULAN (<i>TIER 2</i>) ..	48
TABEL 10 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE MULAN (<i>TIER 3</i>)	50
TABEL 11 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE MULAN (<i>TIER 4</i>)	53
TABEL 12 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE MULAN (MENYUSUN) .	58
TABEL 13 DAFTAR ALAT-ALAT PENDUKUNG	59
TABEL 14 <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE MULAN (<i>DUMMY</i>)	65
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE MULAN MENGGUNAKAN <i>POUND CAKE</i> DAN <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	68
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE MULAN (<i>DUMMY</i>)	70
TABEL 17 <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE MULAN MENGGUNAKAN <i>POUND CAKE</i> DAN <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	75
TABEL 18 <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE MULAN (<i>DUMMY</i>)	75
TABEL 19 RENCANA KERJA AKTIVITAS LATIHAN.....	77
TABEL 20 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	82
TABEL 21 PROSES AKTIVITAS LATIHAN.....	83
TABEL 22 <i>TIME TABLE</i> AKTIVITAS Pengerjaan PRESENTASI PRODUK.....	95
TABEL 23 PROSES AKTIVITAS PRESENTASI PRODUK.....	96

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 POSTER FILM <i>MULAN</i> (1998) DAN <i>MULAN II</i> (2004).....	9
GAMBAR 2 DAFTAR PERINGKAT BOX OFFICE FILM <i>MULAN</i>	10
GAMBAR 3 DAFTAR PENGHARGAAN FILM <i>MULAN</i>	11
GAMBAR 4 FILM <i>MULAN</i> PEMENANG 2021 CDGA	11
GAMBAR 5 POSTER FILM <i>MULAN</i>	13
GAMBAR 6 ORNAMEN RUMAH MULAN	15
GAMBAR 7 CERMIN, ALAT, DAN RIASAN WAJAH MULAN.....	15
GAMBAR 8 PEDANG DAN SISIR MULAN.....	16
GAMBAR 9 TEBING DAN POHON BUNGA MAGNOLIA	16
GAMBAR 10 ORNAMEN BAJU PERANG MULAN	16
GAMBAR 11 MOTIF BAJU DAN PLAKAT BURUNG PHEONIX.....	17
GAMBAR 12 SUASANA PEGUNUNGAN & ISTANA KEKAISARAN.....	17
GAMBAR 13 SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN	18
GAMBAR 14 SKETSA PRODUK TAMPAK BELAKANG.....	19
GAMBAR 15 UKIRAN BATU DAN GULUNGAN KERTAS.....	20
GAMBAR 16 ARSITEKTUR RUMAH MULAN	21
GAMBAR 17 SELURUH ORNAMEN PADA <i>TIER 2</i>	22
GAMBAR 18 ORNAMEN BAJU PERANG MULAN.....	24
GAMBAR 19 ORNAMEN PEGUNUNGAN & MINIATUR ISTANA.....	26
GAMBAR 20 BAHAN DAN PERALATAN PENDUKUNG SAAT SIDANG..	94

DAFTAR PUSTAKA

- Artami, L. A. P., dkk., (2021). *Calculation of the Cost of Production in Determining the Selling Price of Kelle Soap Products Sari Amertha Aan. Journal of Applied Sciences in Accounting, Finance, and Tax*, 4(2).
- Austin, Maggie. (2017). *Maggie Austin Cake Artistry and Technique*. New York: Houghton Mifflin Harcourt Publishing.
- Bemporat, Tess. (2020). *Recipe Costing 101: How to Get Started*. Diakses pada 17 Oktober 2023, dari <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Castella, Krystina. (2010). *A World of Cake 150 Recipes for Sweet Traditions from Cultures Near and Far*. North Adams: Storey Publishing.
- Dag, Ayhan. (2020). *Standardizing the Recipe Mainly Used in The Menus of Commercially Operating Institutional Food Service: Their Nutritional Values and Cost Analysis. Progress in Nutrition*, 22(1:48-57).
- Dargis, Manohla. (2020). *'Mulan' Review: A Flower Blooms in Adversity (and Kicks Butt)*. Diakses pada 18 Oktober 2023, dari <https://www.nytimes.com/2020/09/03/movies/mulan-disney-review.html>
- Dopson, Lea R. dan Hayes, David K. (2016). *Food & Beverage Cost Control (6th ed)*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Fadila, Annisa., dkk. (2015). *Analisis dan Perancangan Proses Purchase Order pada PT. Cybertrend Intrabuana*, 1(1).
- Garrett, Toba. (2013). *Master Class with Toba Garrett Cake Artistry and Advance Decorating Technique*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking (6th ed)*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.

- Goldstein, Darra (Eds). (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. United States: Oxford University Press.
- Harteti, dkk. (2016). *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Tersedia dari <https://repositori.kemdikbud.go.id/12628/1/2%20Patiseri%20B%20.pdf>
- Hassan, Asma., dkk. (2016). *Cake Decorating*. United States: DK Publishing.
- Humble, Nicola. (2010). *Cake A Global History*. London: Reaktion Books.
- Jackson, Mathilde. (2020). *Cake Decorating Business Secrets*. Tersedia dari <https://jzmedia.gumroad.com/>
- Kesatriawan, Ahmad Ervan R., dkk. (2022). *Kedudukan Purchase Order Sebagai Dasar Kewajiban Pembayaran*. *Notraire*, 5(2).
- Kondoy, Irvana Marina. (2015). *Penerapan Cost Plus Pricing Dalam Keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado*. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 15(3).
- Lemire, Christy. (2020). *Mulan*. Diakses pada 18 Oktober 2023, dari <https://www.rogerebert.com/reviews/mulan-movie-review-2020>
- Levene, Alysia. (2016). *Cake a Slice of History*. New York: Pegasus Books.
- Lopez, Michelle. (2019). *Weeknight Baking Recipes to Fit Your Schedule*. New York: Simon & Schuster.
- Marek, Elizabeth. (2014). *Artisan Cake Company's Visual Guide to Cake Decorating*. USA: Race Point Publishing.
- Murdoch Books Test Kitchen. (2007). *The Essential Guide to Cake Decorating*. Australia: Murdoch Books.

- Murfitt, Jaice. (2017). *All-in-One Guide to Cake Decorating Over 100 Steps-by-Step Cake Decorating Technique and Recipes*. United Kingdom: Fox Chapel Publishing.
- Nguyen, Terry. (2020). *Mulan's Costumes Are Bright, Dramatic, and (Mostly) Historically Accurate*. Diakses pada 14 Oktober 2023, dari <https://www.vox.com/the-goods/21409124/mulan-costume-designer-chinese-fashion-expert>
- Prihatini. (2017). *Analisis Perencanaan Program Kerja, Pengadaan Barang & Jasa, dan Kompetensi Sumber Daya Manusia Terhadap Realisasi Anggaran*. *JRAA*, IV(3).
- Ratnaningtyas, Yohana Ari. (2018). *Penetapan Harga Lukisan Kontemporer Pada Galeri di Indonesia*. Diakses pada 19 Oktober 2023, dari <http://digilib.isi.ac.id/6112/1/Bab%20I.pdf>
- The Culinary Institute of America. (2016). *Mastering the Art and Craft Baking and Pastry (3rd ed)*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Verlag, Naumann dan Verlag, Gobel. (2015). *Creative Cake Designs*. Germany: Naumann & Gobel Verlagsgesellschaft mbH.