

DEKORASI KUE DENGAN TEMA
“THE LITTLE MERMAID”

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

DZALIKHA DINDA PUTRI

Nomor Induk : 2020411094

PROGAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE MERMAID*

NAMA : Dzalikha Dinda Putri
NIM : 2020411094
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 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

TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE MERMAID*

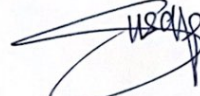
NAMA : Dzalikha Dinda Putri
NIM : 2020411094
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



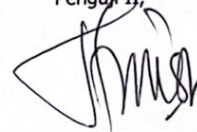
Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji I,



Djauhar Arifin S., SST.Par., M.Sc.
NIP. 19590713 199103 1 001

Penguji II,



Tristy Firlvanie 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 : Dzalikha Dinda Putri
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 24 November 1999
NIM : 2020411094
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **"DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE MERMAID*"** 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, 21 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Dzalikha Dinda Putri

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya Tugas Akhir yang berjudul “**Dekorasi Kue Dengan Tema *The Little Mermaid***” telah berhasil diselesaikan. Penyelesaian penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan program studi Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian penulisan tugas akhir, penulis menyadari dibutuhkannya arahan serta bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, izinkan penulis mengucapkan terima kasih serta rasa hormat kepada :

1. Bapak Andar Danova Lastaripar Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. Selaku Pembimbing I yang telah bersedia memberi kritik serta saran membangun terhadap penulis.
6. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia memberi kritik serta saran membangun terhadap penulis.

7. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen, serta staf di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membimbing dan memberi ilmu kepada penulis.
8. Keluarga tercinta; Bunda Dinda Hartono, *Granny* Liesminidiningsih, Ayah Dudy Iskandar, Papa Dino Hartono, Tiara Iskandar, Haiqal Iskandar, Raynando Stevensyah, Mama Evi Susanti, Papa Hermansyah, Jessica, dan Evan yang selalu mendampingi dan memotivasi melalui do'a dan cinta yang tak ternilai sehingga penulis semangat untuk menyelesaikan perkuliahan ini.
9. Pastrysida 2020 atas perjuangan, kerja sama, serta menciptakan memori indah bersama yang tak terlupakan selama perkuliahan ini.
10. Indriyani, Keken, Juwita, dan Cotton Family selaku sahabat yang selalu memberi semangat, canda dan tawa walaupun berada jauh dari penulis.
11. Athiyya, Excel, Amelia, Syakira, Junia, Vena, Sofie, Fhadil, serta nama yang tak dapat penulis sebutkan satu-satu yang telah menemani serta menciptakan proses perkuliahan yang sangat ceria dan tak terlupakan terutama pada semester akhir ini.

Semoga Allah SWT senanyiasa memberi Kesehatan kepada seluruh pihak yang telah mendampingi penulis. Besar Harapan penulis agar tulisan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Januari 2024

Dzalikha Dinda Putri

NIM: 2020411094

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Usulan Produk.....	7
C. Tinjauan Produk	9
1. Tema Produk	10
2. Target Pasar.....	10
3. Konsep Produk.....	11
4. Desain Produk.....	14
5. Standar Resep.....	23
6. Kebutuhan Alat.....	69
7. <i>Purchase Order</i>	77
8. <i>Recipe Costing</i>	85
9. <i>Selling Price</i>	94
10. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	96
a. Lokasi Kegiatan.....	96
b. Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	96
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	97
1. <i>Working Plan</i>	97
2. <i>Time Table</i>	99
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	100
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	106
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	
A. Persiapan Sebelum Presentasi Produk	107
1. Persiapan Presentasi Produk	107
2. <i>Time Table</i> Pelaksanaan Presentasi Produk.....	107
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	109
C. Evaluasi	112
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	113
B. Saran.....	114
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 STANDAR RESEP <i>DEVIL'S CAKE</i>	24
TABEL 1.2 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	28
TABEL 1.3 STANDAR RESEP <i>RICE KRISPIES TREATS</i>	29
TABEL 1.4 STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>THE LITTLE MERMAID</i> MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM</i>	31
TABEL 1.5 DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN	69
TABEL 1.6 <i>PURCHASE ORDER DEVIL'S CAKE</i> DENGAN <i>CHOCOLATE GANACHE</i> DAN <i>RICE KRISPIES TREATS</i>	77
TABEL 1.7 <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>THE LITTLE MERMAID</i> MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM</i>	81
TABEL 1.8 <i>RECIPE COSTING DEVIL'S CAKE</i> DENGAN <i>CHOCOLATE GANACHE</i> DAN <i>RICE KRISPIES TREATS</i>	86
TABEL 1.9 <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>THE LITTLE MERMAID</i> MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM</i>	91
TABEL 1.10 <i>SELLING PRICE DEVIL'S CAKE</i> DENGAN <i>CHOCOLATE GANACHE</i> DAN <i>RICE KRISPIES TREATS</i>	95
TABEL 1.11 <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>THE LITTLE MERMAID</i> MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM</i>	95
TABEL 2.1 <i>WORKIN PLAN</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	97
TABEL 2.2 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	99
TABEL 2.3 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	100
TABEL 2.4 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	101
TABEL 3.1 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	108
TABEL 3.2 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	109

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 POSTER FILM ANIMASI <i>THE LITTLE MERMAID</i>	8
GAMBAR 1.2 DESAIN PRODUK DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>THE LITTLE MERMAID</i> (TAMPAK DEPAN).....	14
GAMBAR 1.3 DESAIN PRODUK DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>THE LITTLE MERMAID</i> (TAMPAK BELAKANG).....	15
GAMBAR 1.4 <i>BOTTOM TIER</i> (TAMPAK DEPAN).....	16
GAMBAR 1.5 <i>BOTROM TIER</i> (TAMPAK BELAKANG).....	16
GAMBAR 1.6 <i>FLOATER</i>	18
GAMBAR 1.7 <i>MIDDLE TIER</i> (TAMPAK DEPAN).....	20
GAMBAR1.8 <i>MIDDLE TIER</i> (TAMPAK BELAKANG).....	20
GAMBAR 1.9 <i>TOP TIER</i> (TAMPAK DEPAN)	21
GAMBAR 1.10 <i>TOP TIER</i> (TAMPAK BELAKANG)	22

DAFTAR PUSTAKA

A. Kelompok Literatur dan Buku

- Aghdaie, Mohammad. (2015). *Target Market Selection based on Market Evaluation: A Multiple Attribute Decision Making Approach*. Iran: Inderscience Enterprises Ltd.
- Bahalwan, Fatmah & Tim NCC. (2013). *Step by Step 108 Cake Decorating*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Conroy, Ellen. (2016). *The Symbolism of Colour*. London: FB &c Ltd.
- Evawati, Diana. (2018). *Standardisasi Penulisan Resep Masakan Dengan Menggunakan Bahasa Indonesia*. Surabaya: Univ. PGRI Adi Buana Surabaya.
- Faridah, Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Garret, Toba. (2012). *Professional Cake Decorating*. New Jersey: John Wiley&Sons.
- Hartel, Richard. (2017). *Confectionery Science and Technology: Fondants and Creams*. USA: Dept. Food Science, University of Wisconsin.
- Kesatriawan, Ahmad, dkk. (2022). *Kedudukan Purchase Order Sebagai Dasar Kewajiban Pembayaran*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Kotler, Philip. (2011). *Principles of Marketing*. New Jersey: Pearson Education.
- LoCicero, Joe. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indiana: Wiley. (116-118)
- Mulyasa. (2013). *Pengembangan dan Implementasi Kurikulum 2013*. Bandung: PT Nasional.

- Nun, L. Ben. (2018). *Cakes From Ancient To Contemporary Times*. Israel: B. N. Publication House.
- Ou, Li-Chen, dkk. (2004, April). *A Study of Colour Emotion and Colour Preference. Part I: Colour Emotions for Single Colours*. 29(3), 232-240. Wiley.
- Phattra, B. & M. Maewang. (2015, Januari). *Effect of Natural Fermentation on The Rice Slurry Properties Related to Rice Paper Production*. Vietnam: School of Agro-Industry, Mae Fah Luang University.
- Priansah, Doni. (2017). *Komunikasi Pemasaran Terpadu*. (43-45). Bandung: Pustaka Seta.
- Putranda, Anja. (2021). *Strategi Penetapan Harga Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada Gerai 212 Cabang Bengkulu Perspektif Ekonomi Islam*. Bengkulu: Institut Agama Islam Negri (IAIN) Bengkulu.
- Ripington, Neil dan Andrew Spencer. (2012). *Maths & English for Hospitality and Catering*. United Kingdom: Cengage Learning EMEA.
- Tyas, Anggraeni. (2022, Mei). *Survei Minat Remaja Terhadap Jenis Film*. Denpasar: Institut Bisnis dan Teknologi Indonesia.
- Yohana, Oke. (2017). *Buku Ajar Mata Kuliah Terapan PTP 476: Teknologi Pastry & Bakery*. Pontianak: IAIN Pontianak Press.
- Waty, Briana. (2016). *Pengembangan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream Menggunakan Blog Internet Pada Siswa SMK N 6 Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Negri Yogyakarta.

B. Media Internet

- 6Wresearch. (2023). *Indonesia Chocolate Market (2019-2025)*. Diakses pada 1 Oktober 2023, melalui laman <https://www.6wresearch.com/industry-report/indonesia-chocolate-market>
- Basso, Giulia. (2023). *Executive Summary: Disney's "The Little Mermaid" Social Media Campaign*. Diakses pada 30 September 2023, melalui laman <https://medium.com/@giulia.basso96/executive-summary-disneys-the-little-mermaid-2023-social-media-campaign-a4d976267c27#:~:text=Target%20Market,movie%20when%20they%20were%20younger>.
- Bemporat, Tess. (2022). *Recipe Costing 101: How To Get Started*. Diakses pada 26 Oktober 2023, melalui laman <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Big Chill. (2020). *10 Shades of Color and The Personality Types Behind Them*. Diakses pada 2 Oktober 2023, melalui laman <https://bigchill.com/inspiration/blog/10-shades-of-color-and-the-personality-types-behind-them>
- Kanell, John. (2022). *Devil's Food Cake*. Diakses pada 2 Oktober 2023, melalui laman https://preppykitchen.com/wprm_print/48153
- Loitsch, Scott. (2023). *Rice Krispie Treats*. Diakses pada 21 Oktober 2023, melalui laman <https://cooking.nytimes.com/recipes/1023659-rice-krispie-treats>
- McGuire, Sara. (2017). *What Disney Villains Can Tell Us About Color Psychology*. Diakses pada 2 Oktober 2023, melalui laman <https://venngage.com/blog/disney-villains/>

Pergikuliner. (2021). 5 Jenis Kue yang Paling Sering Dijadikan Sebagai Kue Ulang Tahun. Diakses pada 9 Oktober 2023, melalui laman <https://pergikuliner.com/blog/5-jenis-kue-yang-paling-sering-dijadikan-sebagai-kue-ulang-tahun>

Snapcart. (2017). *Indonesia Chocolate Consumption*. Diakses pada 1 Oktober 2023, melalui laman <https://snapcart.global/indonesian-chocolate-consumption/>

Shewale, Rohit. (2023). Disney+ Statistics: Users and Revenue Facts 2023. Diakses pada 9 Oktober 2023, melalui laman <https://www.demandsage.com/disney-users/>

Stipp, Horst. (2023). *Favorite Film Genres in the U.S 2018, by Age Group*. Diakses pada 30 September 2023, melalui laman <https://www.statista.com/statistics/949810/favorite-movie-genres-in-the-us-by-age/>