

CAKE DECORATION BERTEMAKAN JUNGLE

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



oleh:

SHAFIRA NOVIYANI

Nomor Induk: 201923791

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMAKAN JUNGLE


NAMA : SHAFIRA NOVIYANI
NIM : 201923791
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 22 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA, MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199803 2 001

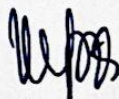
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMAKAN JUNGLE

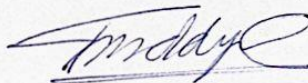
NAMA : Shafira Noviyani
 NIM : 201923791
 PROGRAM STUDI : Seni pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



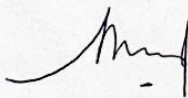
R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
 NIP. 19719626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



**Tristy Firlanie Luthfi, S.ST.Par.,
 M.M. Par.**
 NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 21 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
 NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : SHAFIRA NOVIYANI
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 22 November 2001
NIM : 201923791
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

CAKE DECORATION BERTEMAKAN JUNGLE

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, 29 November 2023

Yang membuat pernyataan,


SHAFIRA NOVIYANI

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul:

“CAKE DECORATION BERTEMAKAN JUNGLE”

Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat penyelesaian program, studi Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan bimbingan dan dukungan baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Untuk itu perkenankanlah penulis untuk menyampaikan terima kasih 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., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Raden Arti Sufianti, S. Sos., M. Pd. selaku Pembimbing I
6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S. Sos., M. Pd. Selaku Pembimbing II
7. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE selaku penguji I
8. Ibu Tristy Firlianie Luthfi, SST.Par., MM.Par. Selaku Penguji II

9. Seluruh Dosen Politeknik Pariwisata Bandung yang telah mengajar dan memberikan ilmu kepada penulis
10. Kedua orang tua dan kakak penulis, yang senantiasa telah memberikan dukungan Moral kepada penulis.
11. Teman penulis yaitu Adam Felix yang telah memberikan dukungan selama ini.
12. Teman seperjuangan penulis yaitu Baris kanan kelas yang sudah mau berjuang bersama.
13. Rekan-rekan seperjuangan yaitu Pastry Cream atas kerjasama, kebersamaan, dukungan dan segala perhatiannya.
14. Serta semua pihak lain yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Maka dari itu, berbagai kritik dan saran yang membangun dapat penulis terima agar menjadi pelajaran bagi penulis. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat baik bagi pembacanya.

Bandung, 22 Desember 2023

Shafira Noviyani

NIM. 201923791

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN MAHASISWA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	3
1. Tema Produk.....	3
2. Jenis Produk.....	3
3. Design Produk.....	4
C. Tinjauan Produk	7
1. Kebutuhan Alat	7
2. <i>Standard Recipe</i>	9
3. <i>Purchase Order</i>	22
4. Perumusan harga jual.....	25
BAB 2 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .. 30	30
A. Perencanaan Proses Latihan	30
1. <i>Working Plan</i>	30
2. <i>Time table</i>	31
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	32
C. Kendala dan Hambatan	36
BAB 3 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK..... 37	37
A. Persiapan	37
1. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	37
2. Pelaksanaan Kegiatan pada Ujian Sidang.....	37
3. Evaluasi	40
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran	41

DAFTAR PUSTAKA 42

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERALATAN	7
TABEL 2 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE.....	9
TABEL 3 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE	11
TABEL 4 STANDARD RECIPE FIGURIN	11
TABEL 5 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE JUNGLE.....	17
TABEL 6 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY	23
TABEL 7 PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE.....	24
TABEL 8 RECIPE COST DENGAN DUMMY	25
TABEL 9 RECIPE COST DENGAN BUTTER CAKE	26
TABEL 10 SELLING PRICE DENGAN DUMMY	28
TABEL 11 SELLING PRICE DENGAN BUTTER CAKE.....	29
TABEL 12 PERENCANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	30
TABEL 13 RENCANA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	32
TABEL 14 PELAKSANAAN LATIHAN	32
TABEL 15 PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	37

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA PRODUK.....	4
GAMBAR 2 SKETSA TIER 1	5
GAMBAR 3 SKETSA TIER 2	5
GAMBAR 4 SKETSA TIER 3	6

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R., & Rafida, T. (2016). *Pengantar Kewirausahaan*. Medan: Perdana Publishing.
- Bahalwan, F. (2013). *Step by step 108 cake decorating dengan buttercream & plastic icing*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Braker, F. (1992). *The Simple Art of Perfect Baking*. Shelburne: Chapters Publishing Ltd.
- Cerrato, H. (2012). *The Meaning of Colors*. Herman Cerrato: Grapic designer.
- Civardi, A., & Thomson, R. (1996). *Ensiklopedia Mini*. Kingfisher.
- Claude, J. F., Goodlad, K., & Walljasper, R. (2021). *Food, Labor, and Beverage Cost Control*. Illinois: Waveland Press.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Garrett, T. (2010). *a Professional Approach Wedding Cake Art and Design*. Canada: John Wiley & Sons.
- Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decorating*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Holding, A. (1987). *The practice of royal icing*. England: ELSEVIER APPLIED SCIENE PUBLISHERS LTD.
- Locicero, J. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indianapolis: Wiley Publishing.
- Malam, J. (2001). *Inti Sari Planet Bumi*. London: Marshall Publishing Ltd.
- Nilsen, A., & Maxwell, S. (1998). *Cakes & cake Decorating*. London: Hermes House.
- Pizam, A. (2010). *International Encyclopedia of Hopitality Management*. Kidlington: Elsevier Ltd.
- Podendorf, I. (1959). *The True Books of Jungles*. Canada: Regensteiner Publishing Enterprises, Inc.
- Putra, R. P. (2019, November 7). *Inspiratif! 5 Pelajaran Hidup dari Seekor Singa yang Bisa Kamu Petik*. Retrieved from idntimes.com: <https://www.idntimes.com/life/inspiration/rivandi-pranandita-putra/pelajaran-hidup-dari-seekor-singa-c1c2>
- Rangkuti, R. D. (2021). *Pelayanan Perpustakaan dimasa pandemic Covid-19*. Aceh: Metaforma Internusa.

- Sullivan, K. (2013). *Step-by-step cake decorating*. New York: United States bu DK Publishing.
- Suthering, J. (1984). *step-by-step Cake Decorating*. New Jersey: Chartwell Books Inc.
- Trezise, E. M. (2013). *Cake Decorating untuk pemula dan menengah*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Zuhaida. (2008). *Mengenal Jenis-jenis kayu di Indonesia*. Semarang: Alprin.