

DEKORASI KUE BERTEMAKAN MOANA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

RESHA BITZMA

Nomor Induk : 2020411093

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN 'MOANA'

NAMA : Resha Bitzma
NIM : 2020411093
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Warta, M.Pd
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 13 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA.,MM.Par.,CHE

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Resha Bitzma
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 8 Februari 2002
NIM : 2020411093
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"DEKORASI KUE BERTEMAKAN MOANA"** 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,


Resha Bitzma

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT Yang Maha Kuasa karna telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Dekorasi Kue Bertemakan Moana” ini dengan baik.

Tugas akhir ini disusun oleh penulis untuk memenuhi salah satu syarat menuntaskan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Keberhasilan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini tak lepas dari berbagai dukungan banyak pihak yang diberikan kepada penulis. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos.,M.Sc, CHE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Utama penulis, yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membantu, memberikan saran, dan bimbingannya, serta motivasi kepada penulis selama pengerjaan tugas akhir ini.
5. Bapak Warta, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Pendamping penulis, yang telah membantu, memberikan kritik dan saran serta motivasi kepada penulis selama proses pengerjaan tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen, Instruktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung khususnya di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah turut membantu memberikan dukungan kepada penulis.

7. Seluruh Keluarga Penulis terutama Ibu Irma Wanti dan Adik-adik penulis Rafly Bitzma dan Arzan Ghifari yang sudah memberikan doa dan dukungan secara emosional kepada penulis selama pengerjaan tugas akhir ini.
8. Aliansyah Taufiqurrachman selaku Pasangan penulis dan keluarganya yang telah memberikan dukungan penuh secara waktu dan emosional dari awal pengerjaan tugas akhir ini hingga selesai.
9. Rekan rekan Kriminil yang telah menemani penulis bersama berjuang dan memberikan saran dan dukungan kepada penulis.
10. Sahabat penulis Fitria Angel, Desy Nur, Falda Regina, Elliana Sabatini, Aysha Shafa, Rahma Alia, Andien Shaufani, Luthfiyyah Ainul yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis selama proses pengerjaan tugas akhir.
11. Teman-teman Pastrysida yang telah berjuang bersama dan menemani penulis selama menjalani Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
12. Seluruh pihak yang telah membantu penulis selama proses pengerjaan tugas akhir dari awal sampai akhir yang tidak dapat penulis tuliskan satu per satu.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari masih banyak kekurangan maupun kesalahan, maka dari itu segala kritik dan saran yang membangun penulis harapkan agar menyempurnakan tugas akhir ini dan dapat bermanfaat bagi orang banyak, baik untuk penulis maupun pembaca khususnya untuk perkembangan dunia patiseri.

Bandung, September 2023

Resha Bitzma

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	III
DAFTAR GAMBAR	IV
DAFTAR TABEL	V
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. DESAIN PRODUK	5
1. Tema Produk	5
2. Konsep Produk.....	11
3. Sketsa Produk.....	12
C. TINJAUAN PRODUK	19
1. Standar Resep.....	19
2. Kebutuhan Alat	55
3. Purchase Order	59
4. Recipe Costing	62
5. Selling Price	66
6. Waktu dan Pelaksanaan.....	66
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	68
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	68
1. Working Plan.....	68
2. Time Table.....	69
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	70
C. KENDALA DAN HAMBATAN	88
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	89
A. PERSIAPAN	89
B. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	90
C. EVALUASI	93
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	95
A. KESIMPULAN	95
B. SARAN	95
DAFTAR PUSTAKA	96
BIODATA PENULIS	97

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 KARAKTER MOANA KECIL	6
GAMBAR 2 LAUT DALAM FILM MOANA	7
GAMBAR 3 KARAKTER KAKAMORA.....	8
GAMBAR 4 KARAKTER MAUI	8
GAMBAR 5 TE FITI <i>ISLAND</i>	9
GAMBAR 6 IKON LOGO OMBAK	10
GAMBAR 7 PERAHU.....	10
GAMBAR 7 SKETSA PRODUK.....	12
GAMBAR 8 TIER PERTAMA	13
GAMBAR 9 TIER KEDUA	15
GAMBAR 10 TIER KETIGA.....	16
GAMBAR 11 TIER KEEMPAT	17

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 1</i>	20
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 2</i>	22
TABEL 3 RICE CRISPY TREATS TIER 3.....	24
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 4</i>	25
TABEL 5 STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>	27
TABEL 6 DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA.....	55
TABEL 7 PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY	59
TABEL 8 PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE</i>	61
TABEL 9 RECIPE COSTING DENGAN <i>DUMMY</i>	63
TABEL 10 RECIPE COSTING DENGAN <i>BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE</i>	64
TABEL 11 RUMUSAN HARGA JUAL DENGAN <i>DUMMY</i>	66
TABEL 12 RUMUSAN HARGA JUAL <i>REAL CAKE</i>	66
TABEL 13 <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	69
TABEL 14 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	70
TABEL 15.....	71
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	71
TABEL 16 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	90
TABEL 3.1.....	92

DAFTAR PUSTAKA

- Anni, Faridah. Dkk. (2008). *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan; Jilid 2.
- Atkinson, H. Dkk. (1996). *Business Accounting for Hospitality and Tourism*. London. Chapman & Hall.
- Autumn Carpenter. (2014). *Decorate Cake, Cupcakes, and Cookies with Kids*. First published in the United States of America by Creative Publishing international, Inc.
- Gleen, Rinsky. Laura, Halpin, Rinsky. (2008). *The Pastry Chef's Companion*. Wiley.
- Jenny Day. (2022). *Recipe Costing vs Food Costing*. Diakses dari <https://www.restaurant365.com/blog/recipe-costing-vs-food-costing/>
- Joe LoCicero. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. John Wiley & Sons: 1 edition.
- Kimberlee Leonard. (2018). *Definition of Working Plan*. <https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>
- Mary, Gage. James, Gage. (2012). *Birthday Cake: History & Recipes*. Diakses dari <http://www.newenglandrecipes.org/html/birthday-cake.html>
- Rachel Brown. (2007). *Cake Decorating Basics*. UK. New Holland Publishers.
- Rizkie Nurindiani. (2012). *Food Presentation*. Diakses dari <http://www.trulyjogja.com/wp-content/uploads/2014/05/Food-Presentation-1.pdf>
- Toba Garret. (2012). *Professional Cake Decoration*. Canada. John Wiley & Sons Inc.