

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN**  
***MAGICAL OCEAN***

**TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

**JUNIA TRIFANDILA**

**Nomor Induk : 2020411101**

**JURUSAN HOSPITALITI**  
**PROGRAM STUDI**  
**SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**  
**BANDUNG**

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

### DEKORASI KUE BERTEMAKAN "MAGICAL OCEAN"

NAMA : JUNIA TRIFANDILA  
NIM : 2020411101  
JURUSAN : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.  
NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

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 BERTEMAKAN MAGICAL OCEAN

NAMA : JUNIA TRIFANDILA  
NIM : 2020411101  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.  
NIP 19830404 199403 1 001

Penguji I,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji II,



YWarta, M.Pd.  
NIP 19861226 201101 2 012

Bandung, 15 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 : Junia Trifandila  
Tempat/Tanggal Lahir : Sumedang, 9 Juni 2002  
NIM : 2020411101  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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



Junia Trifandila

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang bertemakan *food presentation* dengan judul “DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MAGICAL OCEAN*” ini selesai dengan waktu yang tepat.

Tujuan dibuatnya Tugas Akhir ini yaitu untuk memenuhi salah satu syarat dalam kelulusan jurusan Seni Pengolahan Patiseri Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini banyak pihak yang membantu dan mungkin tidak akan dapat terselesaikan tanpa adanya bantuan, saran, bimbingan, serta motivasi yang diberikan kepada penulis. Oleh karena itu, penulis ingin memberikan ucapan 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., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerhasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.St.Par., M.M. Par selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M. Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par. selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing serta memberikan motivasi selama menyusun Tugas Akhir.
6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing serta memberikan motivasi selama menyusun Tugas Akhir.
7. Semua dosen, instruktur, dan *staff* Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama penulis menempuh pendidikan di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

8. Kedua orang tua penulis, Fendi dan Yuswati, yang selalu memberikan doa, nasihat, dukungan, serta kasih sayang yang merupakan anugerah terbesar bagi penulis.
9. Kedua kakak penulis, Achnes Yufandila dan Mery Yufandila, yang senantiasa memberi dukungan serta doa kepada penulis.
10. Kepada teman-teman seperjuangan yang telah memberi nasihat, dukungan, dan melewati waktu bersama
11. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang turut memberi dukungan, doa, serta membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

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. USULAN PRODUK .....	4
1. Tema Produk .....	4
2. Konsep Produk .....	4
3. Desain Produk .....	5
C. TINJAUAN PRODUK .....	13
1. Resep Standar .....	13
2. Kebutuhan Alat .....	30
3. Purchase Order .....	33
4. Recipe Costing .....	38
5. Selling Price .....	42
D. PELAKSANAAN KEGIATAN .....	43
1. Lokasi .....	43
2. Waktu .....	43
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK ..44	
A. PERENCANAAN KEGIATAN .....	44
1. Working Plan .....	44
2. Time Table .....	50
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	51
C. KENDALA PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	58
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	60
A. PERSIAPAN SEBELUM KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	60
1. Kegiatan Mempersiapkan Kegiatan Presentasi Produk .....	60
2. Time table kegiatan presentasi produk .....	61
B. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODDUK .....	62
C. EVALUASI .....	66
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....	67
A. KESIMPULAN .....	67
B. SARAN .....	68
DAFTAR PUSTAKA .....	69
BIODATA PENULIS .....	71

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1: RESEP STANDAR <i>BUTTER CAKE</i> .....	14
TABEL 1.2: RESEP STANDAR <i>CHOCOLATE FILLING</i> .....	15
TABEL 1.3: RESEP STANDAR PEWARNAAN <i>FONDANT</i> .....	16
TABEL 1.4: RESEP STANDAR PEMBENTUKAN ORNAMEN .....	18
TABEL 1.5: RESEP STANDAR DEKORASI KUE <i>MAGICAL OCEAN TIER 1</i> .....	22
TABEL 1.6: RESEP STANDAR DEKORASI KUE <i>MAGICAL OCEAN TIER 2</i> .....	23
TABEL 1.7: RESEP STANDAR DEKORASI KUE <i>MAGICAL OCEAN TIER 3</i> .....	25
TABEL 1.8: RESEP STANDAR DEKORASI KUE <i>MAGICAL OCEAN TOPPER</i> .....	27
TABEL 1.9: RESEP STANDAR DEKORASI KUE <i>MAGICAL OCEAN FINISHING</i> ..	28
TABEL 1.10: DAFTAR ALAT .....	30
TABEL 1.11: <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	34
TABEL 1.12: <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i> .....	36
TABEL 1.13: <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	38
TABEL 1.14: <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i> .....	40
TABEL 1.15: <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	42
TABEL 1.16: <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i> .....	42
TABEL 2.1: <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	45
TABEL 2.2: RENCANA KERJA PRESENTASI PRODUK .....	49
TABEL 2.3: <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI .....	50
TABEL 2.4: PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	50
TABEL 3.1: <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK ..	61
TABEL 3.2: DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	63



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1: Desain <i>Magical Ocean</i> Tampak depan .....	6
GAMBAR 1.2: Desain <i>Magical Ocean</i> Tampak belakang .....	7
GAMBAR 1.3: Gambar <i>Tier 1</i> tampak depan .....	8
GAMBAR 1.4: Gambar <i>Tier 1</i> tampak belakang .....	8
GAMBAR 1.5: Gambar <i>Tier 2</i> tampak depan .....	9
GAMBAR 1.6: Gambar <i>Tier 2</i> tampak belakang .....	10
GAMBAR 1.7: Gambar <i>Tier 3</i> tampak depan .....	11
GAMBAR 1.8: Gambar <i>Tier 3</i> tampak belakang .....	11
GAMBAR 1.9: Gambar <i>Topper</i> tampak depan .....	12
GAMBAR 1.10: Gambar <i>Topper</i> tampak belakang .....	12
GAMBAR 3.1: Persiapan Alat dan Bahan Untuk Kegiatan Presentasi Produk ....	60

## DAFTAR PUSTAKA

- Anugerah, Widiansyah (2023). Apa itu *Fondant Cake*? Pelajari Semua Tentang Kue *Fondant*. Diakses 29 September 2023, dari <https://www.localstartupfest.id/faq/apa-itu-fondant-cake/>
- Chef, Ala. (2023). *Custard Chocolate Filling*. Diakses 23 September 2023, dari [https://cookpad.com/id/resep/17094864-custard-chocolate-filling-ala-chef?ref=search&search\\_term=custard%20coklat](https://cookpad.com/id/resep/17094864-custard-chocolate-filling-ala-chef?ref=search&search_term=custard%20coklat)
- Itsnaini, Faqihah M. (2021). Pengertian Desain, Fungsi, dan Tujuannya. Diakses 2 Oktober 2023, dari <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-5534213/pengertian-desain-fungsi-dan-tujuannya>
- Locicero, Joe. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indianapolis: Wiley Publishing, Inc.,
- Maggrett, Emiy. (2017). *The History of Fondant Cakes*. Diakses 27 September 2023, dari <https://www.leaf.tv/articles/the-history-of-fondant-cakes/>
- Mohamadi, Rijal Fahmi (2022). Memahami Pentingnya *Food Cost* dalam Bisnis Restoran. Diakses 3 Oktober 2023, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/ccontoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Mohamadi, Rijal Fahmi. (2023). *Purchase Order (PO)*. Diakses 3 Oktober 2023, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>
- [Onyeocha, O.U.A, dkk. \(2015\) \*Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business\*. Jurnal. Dorben Polytechnic. Nigeria.](#)

- Rahadiyanti, Ayu (2023). Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan. Diakses 2 Oktober 2023, dari <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Rutherford, Karen. (2023). *History of Cake Decorating*. Diakses 25 September 2023, dari [https://cakedecorist.com/history-of-cake-decorating/?expand\\_sarticle=1](https://cakedecorist.com/history-of-cake-decorating/?expand_sarticle=1)
- Senastri, Khaula (2023). Pengertian Harga Jual. Diakses 4 Oktober 2023, dari <https://accurate.id/akuntansi/pengertian-harga-jual/>
- Syabrini, M. Husin. (2017). Ternyata Sejarah Cake Berasal Dari *Pound Cake*. Diakses 20 September 2023, dari <https://usahabakery.com/sejarah-cake/>
- Taufiqurokhman. (2008). Konsep dan Kajian Ilmu Perencanaan. Jakarta, DKI: Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama. Diakses dari <https://fisip.moestopo.ac.id/storage/Buku/buku-04-taufiquokhman-konsep-dan-kajian-ilmu-perencanaan-belum-isbn.pdf>
- Zenius. (2020). *Timetable*. Diakses 20 Oktober 2023, dari <https://www.zenius.net/prologmateri/bahasainggris/a/515/timetable#:~:text=Timetable%20adalah%20suatu%20daftar%20waktu,akan%20dilakukan%2C%20terutama%20terkait%20waktunya.1>