

# **KUE ULANG TAHUN BERTEMA *ENCANTO***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**RIZKY AMELIA**

**Nomor Induk : 2021411089**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2024**

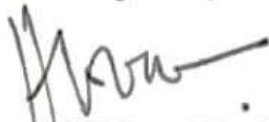
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

KUE ULANG TAHUN BERTEMA *ENCANTO*

NAMA : RIZKY AMELIA  
NIM : 2021411089  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



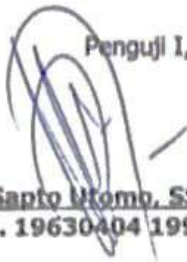
Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE.  
NIP. 19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par  
NIP. 19630104 199403 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 6 Agustus 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



Dr. Ahwari Masatip, MM.Par., CEE  
NIP. 19750415 200212 1 001



## SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RIZKY AMELIA  
Tempat/Tanggal Lahir : MAJALENGKA, 15 NOVEMBER 2001  
NIM : 2021411089  
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **KUE ULANG TAHUN BERTEMA *ENCANTO*** 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, 25 Juni 2024

  
RIZKY AMELIA

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas karunia dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul KUE ULANG TAHUN BERTEMA “ENCANTO” dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata pada program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini penulis juga berterima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan banyak sekali bantuan serta dukungan baik secara moral maupun material kepada penulis. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan fasilitas kepada penulis untuk membuat dan menyelesaikan tugas akhir ini.
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 yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk menjalankan penelitian ini.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, M. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah mengayom dan membimbing selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.SC. selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan dukungan, bimbingan Tugas Akhir penulis.

6. Keluarga penulis yang selalu melimpahkan do'a, mendampingi, memberikan motivasi, dan dukungan penuh moril dan materil selama proses penulisan Tugas Akhir.
7. Teman terdekat penulis, Amoy, Ocha, Kheiva, Jeni, Charissa, Dinda, dan terutama Lathif atas kebersamaan, bantuan, motivasi, dukungan serta berbagi semangat selama penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman kelas 6A yang telah menjalani kebersamaan dan seperjuangan selama tiga tahun masa kuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
9. Seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bentuk bantuannya selama penyelesaian Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih memiliki banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis meminta maaf apabila masih banyak kesalahan penyampaian kata pada tugas akhir ini dan penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun sebagai bahan perbaikan dan membantu menambah pengetahuan serta menjadikan Tugas Akhir ini menjadi lebih sempurna. Akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi siapapun yang membacanya.

Bandung, Agustus 2024

Rizky Amelia

2021411089

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. USULAN PRODUK .....	6
C. TINJAUAN PRODUK.....	12
1. Tema Produk .....	12
2. Desain dan Dekorasi Produk.....	13
3. Standar Resep.....	19
4. Kebutuhan Alat .....	37
5. <i>Purchase Order</i> .....	39
6. <i>Recipe costing</i> .....	42
7. <i>Selling Price</i> .....	46
D. PELAKSANAAN KEGIATAN.....	48
1. Lokasi.....	48
2. Waktu .....	49
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK ..</b>	<b>50</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	50
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	57
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	78
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>79</b>
A. Persiapan Presentasi Produk.....	79
B. <i>Time table</i> Kegiatan Presentasi Produk.....	79
C. Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang.....	80
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>83</b>

A. Kesimpulan.....	83
B. Saran .....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>85</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1	<i>STANDART RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE</i> .....	20
TABEL 2	<i>STANDART RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> .....	22
TABEL 3	<i>STANDART RECIPE RASPBERRY COMPOTE</i> .....	23
TABEL 4	<i>STANDART RECIPE</i> DEKORASI KUE ENCANTO ( <i>THICK BLOCK</i> ) .....	24
TABEL 5	<i>STANDART RECIPE</i> DEKORASI KUE ENCANTO ( <i>TIER PERTAMA</i> ) .....	25
TABEL 6	<i>STANDART RECIPE</i> DEKORASI KUE ENCANTO ( <i>TIER KEDUA</i> ) .....	29
TABEL 7	<i>STANDART RECIPE</i> DEKORASI KUE ENCANTO ( <i>TIER KETIGA</i> ).....	32
TABEL 8	ALAT YANG DIGUNAKAN .....	37
TABEL 9	<i>PURCHASE ORDER REAL CAKE</i> .....	40
TABEL 10	<i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	41
TABEL 11	<i>RECIPE COSTING CHOCOLATE BUTTER CAKE</i> .....	43
TABEL 12	<i>RECIPE COSTING CHOCOLATE GANACHE</i> .....	44
TABEL 13	<i>RECIPE COSTING RASPBERRY COMPOTE</i> .....	44
TABEL 14	<i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	45
TABEL 15	<i>ACTUAL SELLING PRICE WITH CHOCOLATE BUTTER CAKE</i> .....	47
TABEL 16	<i>ACTUAL SELLING PRICE WITH DUMMY</i> .....	48
TABEL 17	PERENCANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK .....	51
TABEL 18	RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK .....	56
TABEL 19	RENCANA <i>TIME TABLE</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	57
TABEL 20	LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	58
TABEL 21	<i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK .....	79
TABEL 22	PELAKSANAAN UJIAN SIDANG PRESENTASI PRODUK .....	80



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1	POSTER FILM ENCANTO .....	9
GAMBAR 2	DESAIN PRODUK KUE ULANG TAHUN BERTEMA <i>ENCANTO</i> .....	14
GAMBAR 3	<i>TIER PERTAMA</i> .....	15
GAMBAR 4	BESI PENYANGGA DENGAN ORNAMEN .....	16
GAMBAR 5	<i>TIER KEDUA</i> .....	17
GAMBAR 6	<i>TIER KETIGA</i> .....	18

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, C. D. W. (2016). *Analisis Perbedaan Kualitas Rolled Fondant dengan bahan pengikat Gelatin dan CMC* Diakses 19 Maret 2024, dari <http://repository.unj.ac.id>
- Amy. (2022). *Amycakesbakes*. Diambil dari <https://amycakesbakes.com/raspberry-compote-filling/>
- Anugrah, Anggapuspa. 2022. *Analisis Semiotika Pada Motif Pakaian Tokoh Mirabel Dalam Film Animasi Encanto*. Jurnal Barik, 76-87
- Bhatia. (2021). *Bakewithshivesh*. Diambil dari <https://bakewithshivesh.com/chocolate-butter-cake/>
- Disney, P. (2021). “*Disney’s Movie Encanto*” diunduh pada Tanggal 22 Maret 2022, dari <https://movies.disney.id/encanto?>
- Febriansyah. 2024. *Review dan synopsis film Encanto*. Retensi.id. <https://retensi.id/10185/review-dan-sinopsis-film-encanto/>
- Indra, Febryola dkk. (2022). *PELATIHAN CAKE DECORATION 101 SEBAGAI PENGETAHUAN DI BIDANG PASTRY UNTUK SISWA-SISWI SMK SANTA MARIA*. 2. 1147-1158.
- Kim, Kang dkk. (2017). *Calorie reduction of chocolate ganache through substitution of whipped cream*. Journal of Ethnic Foods, 4(1), 51–57. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.02.002>
- Kirana, N. 2005. *Cake untuk Anak Bentuk Fauna*. Jakarta. Penerbit: PT\_Gramedia Pustaka Utama.
- Luh, Vinaya, Prasetyo, Harisyana. (2019). *Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka*. Management & Accounting Expose e-ISSN (Vol. 2, Issue 1). <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>
- Masyita, Gani dkk. (2022). *Perencanaan Kerja dan Kompetensi.: Sebuah Studi Tentang Kinerja Pegawai*. Jurnal Ilmiah Bongaya (JIB) Juni (Vol. 6, Issue 1).
- Melisa. (2021). *Baking world*. PT. Dunia Boga Indonesia <https://media.bakingworld.id/artikel/sejarah-cake-yang-wajib-diketahui-1>
- Suarsana, Nyoman. 2007. *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Syarbini. (2016). *TERNYATA SEJARAH CAKE BERASAL DARI POUND CAKE. BELUM BANYAK YANG TAHU DARI MANA ASALNYA?* Usahabakery.Com. <https://usahabakery.com/sejarah-cake/>
- Syauqi (2020). *Literasi Baca Tulis Anak Usia Dasar Studi Analisis Perkembangan Bahasa Anak Usia di Madrasah Ibtidaiyah Salafiyah Tajungsari Kecamatan Tlogowungu Kabupaten Pati*, T. Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, F., & Sunan Kalijaga Yogyakarta, U. JIP (Jurnal Ilmiah PGMI) (Vol. 6, Issue 2). <http://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/jip/>
- Wiyasha, IBM. (2007). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta. Penerbit Andi.

- Wilton. n.d. Diakses pada 26 April 2024 dari <https://wilton.com/fondant-cut-outs/wltech-36/>
- Yetri, Fauzi. (2020). *Metode Multi-Objective Optimization On The Basic of Ratio Analysis (MOORA) Untuk Menentukan Kualitas Cake Terbaik Pada Aerofood Catering Service*. Jurnal Teknologi Sistem Informasi dan Sistem Komputer TGD Implementasi.123(2), 123–131.