

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

“MALEFICENT : *MISTRESS OF EVIL* (2019)”

Karya Joachim Ronning

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Oleh :

PUTRI INDRIYANI NURYADIN

Nomor Induk : 2021411080

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan “Maleficent : *Mistress Of Evil*(2019)”

Karya Joachim Ronning

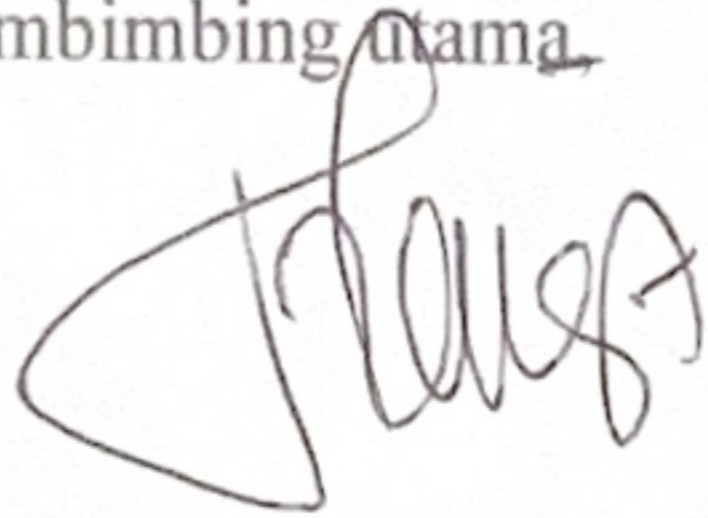
NAMA: PUTRI INDRIYANI NURYADIN

NIM: 2021411080

JURUSAN: HOSPITALITI

PROGRAM STUDI: SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing utama



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., MM.Par.

NIP. 19861226 201101 1 012

Pembimbing pendamping



Drs. Susilo Dwi Prabowo , M.Pd.

NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 13 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

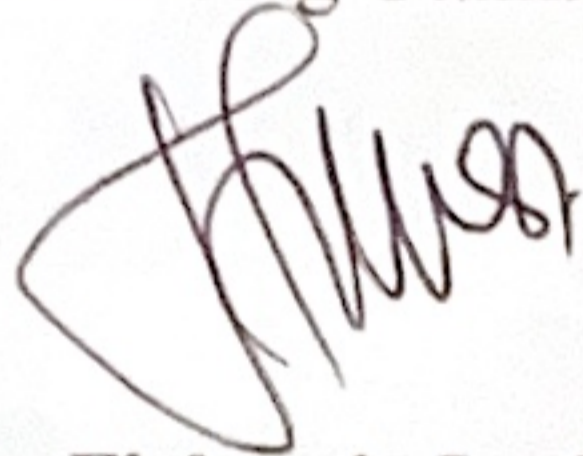
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

Dekorasi kue ulang tahun bertemakan "Maleficent : Mistress of evil(2019)" Karya
Joachom Ronning

NAMA : Putri Indriyani Nuryadin
NIM : 2021411080
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



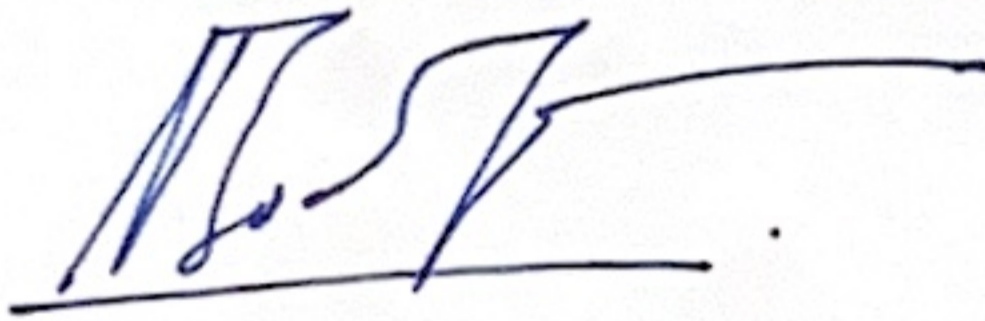
Tristy Firlyanie Luthfi,
S.ST.Par., MM.Par
NIP. 19861226 201 1 012

Pembimbing Pendamping,



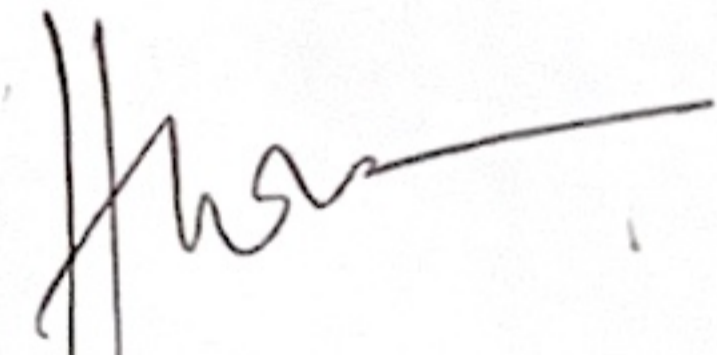
Drs. Susilo Dwi Prabowo , M.pd.
NIP.19590127 198603 1 001

Penguji I,



Drs. Hery soesanto, MM.
NIP. 19600628 199403 1 001

Penguji II,

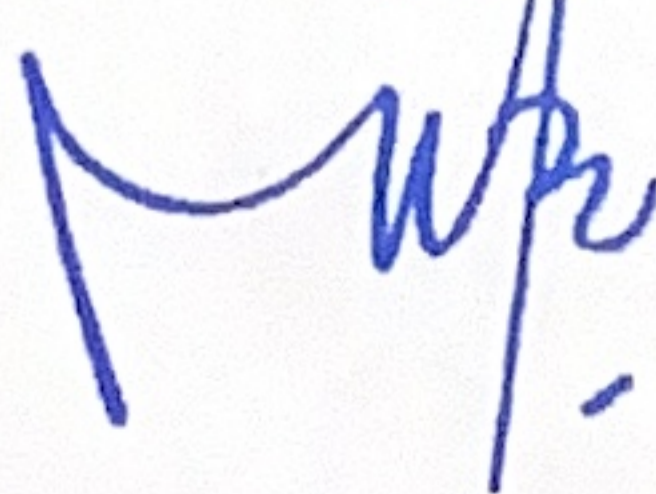


Selvi Novianti, SST.Par.,
M.sc.,CHE
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 14 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Putri Indriyani Nuryadin
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 9 April 2002
NIM : 2021411080
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN “MALEFICENT : MISTRESS OF EVIL (2019)” Karya Joachim Ronning 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 April 2024

Yang membuat pernyataan,



Putri Indriyani Nuryadin

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Alhamdulillah, puji serta syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia nya, sehingga penulis akhirnya bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “**Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Maleficent : *Mistress Of Evil* (2019)**” . Sholawat serta doa tetap tercurahkan kepada junjungan Nabi Besar Muhammad SAW,Keluarga, sahabat serta umat muslim yang dikaruniannya.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak sekali rintangan dan hambatan,namun berkat dukungan,bimbingan serta bantuan dari berbagai pihak akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu dengan penuh rasa hormat penulis sangat berterimakasih yang sedalam-dalam nya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip., MM.Par.,CEE. , selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami BA, MM.Par, CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin S.ST Par, MP/Par, CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par, M.Se, CHE, selaku Ketua program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,MM.Par. selaku pembimbing utama yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu dan memberikan pengarahan
6. Bapak DRS. H. Susilo Dwi Prabowo ,M.PD. Selaku pembimbing pendamping penulis yang telah bersedia meluangkan waktunya
7. Orang Tua dan Keluarga Penulis yang selalu setia memberikan semangat, doa, dan dukungan mental maupun material selama Penulis menyusun Tugas Akhir ini,

8. Kepada Adriana Putri dan Hanna Nuraisyah yang selalu berkontribusi memberikan dukungan dan motivasi pada Penulis sejak awal perencanaan, penyusunan, hingga penyelesaian Tugas Akhir ini baik secara material maupun emosional,
9. Teman-teman Galabri, Konglomerat, serta *four angles* yang selalu memberikan bantuan serta dukungan dan motivasi kepada Penulis, serta
10. Seluruh pihak yang membantu dan berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, baik dalam penyusunan maupun penulisannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun akan senang hati Penulis terima. Akhir kata, Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi, motivasi, dan inspirasi bagi para pembaca.

Bandung,

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
<u>1.1</u> Latar belakang	1
1.2 Usulan Produk	1
1.2.1 Tema dan Jenis Produk	8
1.2.2 Konsep Produk.....	12
1.2.3 Desain Produk.....	14
<u>1.2</u> Tinjauan produk.....	19
1.3.1 Standart recipe	19
1.3.2 Kebutuhan alat	35
1.3.3 Purchase Order.....	37
1.3.4 Recipe costing.....	39
1.3.5 Selling price	42
<u>1.3</u> Pelaksanaan Kegiatan	44
1.4.1 Lokasi	44
1.4.2 Waktu	44
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK	45
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
2.2 kegiatan latihan presentasi produk	50
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	63
3.1 Persiapan presentasi produk.....	63

3.2	Kegiatan presentasi produk.....	63
3.3	Evaluasi presentasi produk.....	69
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		70
4.1	Kesimpulan.....	70
4.2	Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....		72
BIODATA PENULIS.....		74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Poster Maleficent : Mistress of evil.....	7
Gambar 2. Poster Maleficent : Mistress Of Evil	8
Gambar 3. Maleficent Dan Aurora	9
Gambar 4. Kemarahan Maleficent Saat di Kerajaan Ulstead	10
Gambar 5. Hutan Moor	11
Gambar 6. Sketsa Desain Kue Ulang Tahun Malificent : Mistress Of Evil.....	14
Gambar 7. <i>Cake Board</i>	14
Gambar 8. Hutan Moor	13
Gambar 9. <i>Tier Satu</i>	15
Gambar 10. Hutan Moor	16
Gambar 11. <i>Tier Dua</i>	16
Gambar 12. Singgasana Aurora	17
Gambar 13. <i>Tier Tiga</i>	17
Gambar 14. Maleficent Dark Fey.....	18
Gambar 15. <i>Top tier</i>	19
Gambar 16. Hasil akhir <i>Cake decoration</i>	18

DAFTAR TABEL

Tabel 1. <i>Standart recipe Chocolate Cake</i>	19
tabel 2. <i>Standart recipe Vanilla Buttercream</i>	20
tabel 3. <i>Standart recipe Ganache filling</i>	21
tabel 4. <i>Standart recipe Microsponge</i>	22
tabel 5. <i>Standart recipe Rice crispy treats</i>	23
tabel 6. <i>Standart recipe Royal Icing</i>	24
tabel 7. <i>Standart recipe</i> kue dekorasi "maleficent : mistress of evil" <i>Cake board</i>	24
tabel 8. <i>Standart recipe</i> dekorasi kue maleficent : mistress of evil <i>tier 1</i>	26
tabel 9. <i>Standart recipe</i> dekorasi kue maleficent : mistress of evil <i>tier 2</i>	29
tabel 10. <i>Standart recipe</i> dekorasi kue maleficent : mistress of evil <i>tier 3</i>	31
tabel 11. <i>Standart recipe</i> dekorasi kue maleficent : mistress of evil <i>top tier</i>	33
tabel 12. Daftar alat yang di gunakan.....	35
tabel 13. <i>Purchase order</i> berbahan dasar <i>Chocolate cake</i>	37
tabel 14. <i>Purchase order</i> berbahan dasar <i>Dummy</i>	38
tabel 15. <i>Recipe costing</i> berbahan dasar <i>Chocolate cake</i>	39
tabel 16. <i>Recipe costing</i> berbahan dasar <i>Dummy</i>	41
tabel 17. <i>Selling price</i> berbahan dasar <i>Chocolate cake</i>	43
tabel 18. <i>Selling price</i> berbahan dasar <i>Dummy</i>	43
tabel 19. Rencana kegiatan latihan presentasi produk	45
tabel 20. rencana persiapan kegiatan presentasi produk	48
tabel 21. <i>Time table</i>	49
tabel 22. Kegiatan latihan presentasi produk	51
tabel 24. <i>Time table</i> saat proses sidang.....	64
tabel 25. Dokumentasi kegiatan presentasi produk.....	65

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Slamet dan Sumarli, Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng Pres, *Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Dinamika*, Vol. 11, 2, 2002, hal. 51.
- Dibia, Wayan. (2020). Kreativitas Adalah Jantungnya Seni. *Jurnal Penelitian Unesa*.
- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. United States of America : john Wiley & sons, Inc
- Gisslen, W . (2013). *Professional Baking : Sixth Edition*. New Jersey : john Wiley & Sons Inc.
- Habsoh, Siti. (2019). TUGAS DEKORASI KUE NAMA BAHAN-BAHAN UNTUK DEKORASI KUE.
- Iyer, S. (2021). *Cake Pricing guide – How do I Price my Cake?*.
Diakses di <https://spicesnflavors.com/cake-pricing-guide/> Pada 29 April 2024.
- James, Caryn. (2019). Ulasan film Maleficent: Mistress of Evil, lebih berwarna dan energik ketimbang film pertama. Diakses di <https://www.bbc.com/indonesia/vert-cul-50094178> Pada 20 April 2024.
- Kurniasih, Silvia. L. (2019). ANALISIS PERUBAHAN KARAKTER TOKOH UTAMA MELALUI MISE-EN-SCENE DALAM FILM “MALEFICENT”.
Skripsi
- Melisa, Angelina. (2021). Mengenal Tentang Apa Itu *Cake Decorating*. Diakses di <https://media.bakingworld.id/artikel/mengenal-tentang-apa-itu-cake-decorating-1>. Pada 21 April 2024.
- Marshall Forno, D., Ilmu Komunikasi, P., & Kristen Petra Surabaya, U. (2015). Penggambaran Karakter pada Tokoh Utama. *Jurnal E-Komunikasi*, 3(2).

Nural. (2019). (REVIEW) Maleficent: Mistress of Evil (2019). Diakses di <https://kincir.com/movie/cinema/review-maleficent-mistress-evil-2019-jqkwnezytc/> Pada 20 April 2024.

Saputra, G.A. (2019). Maleficent 2, Konsisten Dengan Semangat Ekosentrisme. Diakses di <https://mediaindonesia.com/weekend/266296/maleficent-2-konsisten-dengan-semangat-ekosentrisme> Pada 20 April 2024.

Sullivan, Matthew. (2024). Apa itu Ganache? Berikut penjelasannya. Diakses di <https://kioskcokelat.com/blogs/news/apa-itu-ganache-berikut-penjasannya> Pada 7 Agustus 2024.

Suryani, L., & Susilowati, T. (2022). KREATIVITAS SISWA DALAM MEMANFAATKAN BARANG BEKAS SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN SENI BUDAYA DAN KETERAMPILAN (SBK) KELAS V SDN

KUTUKULON. *AL-THIFL : Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah*.

Zahra, K. (2017). *Cake Decoration Bertemakan Film IT (2017)*