

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

HARRY POTTER

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



ENFI YOHANA YULIANTI SIMBOLON

NIM : 2021411105

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN HARRY POTTER

NAMA : ENFI YOHANA YULIANTI SIMBOLON

NIM : 2021411105

JURUSAN : HOSPITALITI

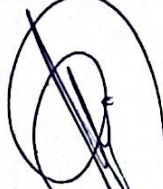
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Tristy Firlyanie Lutfhi, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 13 Juni 2024

Mengetahui,

Kapal 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 HARRY POTTER

NAMA : ENFI YOHANA YULIANTI SIMBOLON
NIM : 2021411105
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Tristy Firtvanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

Diauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Penguji II,

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

Bandung, 31 Juli 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. Anwari Masatip, MM.Par., CEE
NIP: 197504152002 1 2001

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Enfi Yohana Yulianti Simbolon
Tempat/Tanggal Lahir : Samosir, 23 Juli 2003
NIM : 2021411105
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN HARRY POTTER
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 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 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, 19 Juni 2024



Enfi Yohana Yulianti Simbolon

KATA PENGANTAR

Segala puji kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia yang telah diberikan-Nya. Penulis dapat menyusun Tugas Akhir dengan judul “DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN HARRY POTTER”. Penulisan tugas akhir ini ditujukan untuk memenuhi tugas akhir perkuliahan dan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar pendidikan Diploma III di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Penulis menyadari usulan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, dan tidak lepas dari bimbingan, saran, dan arahan dari berbagai pihak. Maka dari itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM. Par., CHE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariswisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Hery Soesanto, Drs., MM. selaku Dosen Pembimbing Akademik Penulis
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M.M. Par. selaku Dosen Pembimbing Utama Tugas Akhir Penulis yang telah meluangkan waktu untuk

memberikan bimbingan dan menginspirasi penulis dengan memberikan ide, gagasan, saran.

7. Bapak Bambang Spto Utomo, S.ST.Par.,M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping Tugas Akhir Penulis yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan menginspirasi penulis dengan memberikan ide, gagasan, saran.
8. Dupen Sinaga dan Imelda Samosir selaku wali penulis yang senantiasa mendampingi, mendoakan, dan memberi dukungan.
9. Pastriesbesties selaku teman sekelas penulis yang telah mendukung dan kebersamai penulis.
10. Semua pihak yang telah membantu yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan usulan penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu, penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang dapat membangun. Selain itu penulis memiliki harapan yang besar agar laporan tugas akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 13 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 USULAN PRODUK	7
1.2.1 Tema Produk	7
1.2.2 Konsep Produk	9
1.2.3 Desain Produk	11
1.3 TINJAUAN PRODUK.....	18
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	18
1.3.2 Peralatan Penunjang Kegiatan.....	49
1.3.3 <i>Purchase Order</i>	53
1.3.4 <i>Recipe Costing</i>	58
1.3.5 <i>Selling Price</i>	61
1.4 PELAKSANAAN KEGIATAN.....	63
1.4.1 Lokasi Pelaksanaan	63
1.4.2 Waktu Pelaksanaan.....	64
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK	65
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	65
2.2 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	70

2.3	KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	85
BAB III LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....		86
3.1	PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	86
3.2	KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	87
3.3	EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	93
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		94
4.1	KESIMPULAN	94
4.1	SARAN	94
DAFTAR PUSTAKA		95
LAMPIRAN		
BIODATA PENULIS		
TURNITIN		

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 : WEBSITE RESMI HARRY POTTER	5
GAMBAR 2 : AKUN INSTAGRAM HARRY POTTER.....	6
GAMBAR 3 : AKUN TWITTER HARRY POTTER.....	6
GAMBAR 4 : POSTER FILM HARRY POTTER	7
GAMBAR 5 : DESAIN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN HARRY POTTER TAMPAK DEPAN.....	11
GAMBAR 6 : DESAIN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN HARRY POTTER TAMPAK BELAKANG	12
GAMBAR 7 : <i>CAKE BOTTOM</i>	13
GAMBAR 8 : <i>TIER PERTAMA</i>	13
GAMBAR 9 : <i>TIER KEDUA</i>	15
GAMBAR 10 : <i>TIER KETIGA</i>	16
GAMBAR 11 : <i>TOPPER</i>	17
GAMBAR 12 : HASIL AKHIR DEKORASI KUE	92

DAFTAR TABEL

TABEL 1 : <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	19
TABEL 2 : <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	24
TABEL 3 : <i>STANDARD RECIPE RICE CRISPY</i>	24
TABEL 4 : <i>STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE</i>	25
TABEL 5 : <i>STANDARD RECIPE PEMAKAIAN DUMMY</i>	38
TABEL 6 : DAFTAR PERALATAN PENUNJANG	49
TABEL 7 : <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>BASE CAKE</i>	54
TABEL 8 : <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>	56
TABEL 9 : <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>BASE CAKE</i>	58
TABEL 10 : <i>RECIPE COSTING</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>	60
TABEL 11 : <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE DENGAN <i>BASE CAKE</i>	63
TABEL 12 : <i>SELLING PRICE</i> DEKORASI KUE DENGAN <i>DUMMY</i>	63
TABEL 13 : RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	65
TABEL 14 : RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	68
TABEL 15 : <i>TIME TABLE</i>	70
TABEL 16 : KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	70
TABEL 17 : <i>TIME TABLE</i> RINCIAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK...87	
TABEL 18 : DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	89

DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, C. W. (2016). Analisis Perbedaan Kualitas Rolled Fondant Dengan Bahan Pengikat Gelatin dan CMC (Carboxymethyl Cellulose). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta. Diakses pada 21 Oktober 2023 dari <https://repository.unj.ac.id>
- Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., Alcott, P. (2008). *Food and Beverage Management*. Britania Raya: Taylor & Francis.
- Dinadianaaysh (2017). Cake Decoration. Diakses pada <https://docuri.com/download/babcakedecoration/diunduh23/11/207> pada 10 Februari 2024
- Dita, A (2019). Indo Harry Potter Tempat Berkumpulnya Penyihir Indonesia. Diakses di <https://kincir.com> pada 5 Maret 2024
- Faridah, A. (2008) Patiseri Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gallehawk, B. (2021, November). *The Importance an Art Pricing Strategy*. *Retrived from Creative Space Collab*.
- Gisslen, W. (2008). *Professional Baking*. Britania Raya: Wiley.
- Harry Potter Wiki. (15 Februari 2023). *Devil's Snare*. Diakses di https://harrypotter.fandom.com/wiki/Devil%27s_Snare pada 14 Maret 2024
- Lindner, Jannik (2023). Statistik Buku Harry Potter. Diakses di <https://gitnux-org> pada 19 Februari 2024
- Peterson, J. (2012). Baking. Amerika Serikat: Potter/TenSpeed/Harmony. *Topping and decoration* (2021). Diakses disitus <https://www.tulipchocolate.com> pada tanggal 24 Februari 2024

“Warner Bros. dan Pottermore dari JK Rowling Mengumumkan Usaha Patungan Baru” (12 Mei 2019). Diakses disitus <https://www-forbes-com> pada 3 Maret 2024

What's Cooking America. (16 Februari 2017). *Birthday Cake History*. Diakses pada 5 Februari 2024 dari <https://whatscookingamerica.net/history/cakes/birthdaycake.htm>

Wizardingworld.com. (25 Mei 2023). *Golden Snitch*. Diakses di <https://www.wizardingworld.com/search?term=golden%20snitch> pada 10 Maret 2024

Wizardingworld.com. (25 Mei 2023). *Mandrake*. Diakses di <https://www.wizardingworld.com/search?term=mandrakame> pada 12 Maret 2024

wikiHow. (2022). Cara Membuat Kudapan dari Rice Krispie. Diakses di <https://id.wikihow.com/Membuat-Kudapan-dari-Rice-Krispies> pada 2 April 2024