

**CAKE DECORATION BERTEMAKAN RAYA AND
THE LAST DRAGON**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



JENIFER

NIM: 2021411029

**PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR

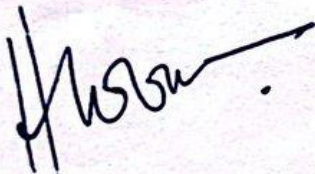
**CAKE DECORATION BERTEMAKAN RAYA AND THE LAST
DRAGON**

NAMA : JENIFER
NIM : 2021411029
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

u/n



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum
NIP. 19590323 198203 1 003



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

Bandung, 20 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

NIP. 19710316 199603 2 001

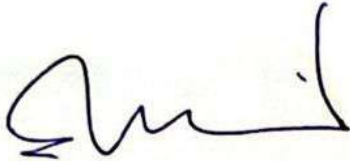
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMAKAN RAYA AND THE LAST DRAGON

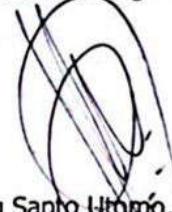
NAMA : JENIFER
NIM : 2021411029
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



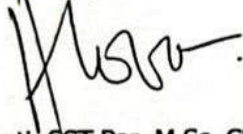
Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE
NIP 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc, CHE
NIP 19590323 198203 1 003

Penguji II,



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

Bandung, 7 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP 1910316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwar Masatip., MM.Par., CEE
NIP 197504152002 1 2001

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : JENIFER
Tempat/Tanggal Lahir : JAMBI, 12 SEPTEMBER 2003
NIM : 2021411029
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **CAKE DECORATION BERTEMAKAN RAYA AND THE LAST DRAGON** 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, 20 Juni 2024



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan berkah-Nya, penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “*Cake Decoration Bertemakan Raya and The Last Dragon*” dengan lancar 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.

Dengan penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini penulis juga berterima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan banyak sekali bantuan serta dukungan baik secara moral maupun mental 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.
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, S.ST.Par, M.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 Dr. Erfan Roesfian, S.Sos, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing I
6. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.PAR.,M..M.PAR. selaku Dosen Pembimbing II
7. Seluruh Dosen Seni Pengolahan Patiseri yang telah mendidik, membimbing penulis saat menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua Orang tua penulis yang selalu mendoakan, memberikan motivasi dan dukungan penuh secara moral dan materil selama penulisan Tugas Akhir ini.
9. Teman-Teman seperjuangan penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Zocha, Kheiva, Rizky Amelia, Amelia

Alistiawati, Charissa Eleanora, dan Dinda Afifah yang telah memberikan dukungan selama penulisan Tugas Akhir.

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

Bandung, Maret 2024

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	9
C. Konsep Produk.....	10
1. Tema Produk.....	10
2. Jenis Produk.....	12
3. <i>Design</i> Produk.....	13
D. Tinjauan Produk.....	17
1. <i>Standard Recipe</i>	17
Pelaksanaan Kegiatan.....	46
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..	47
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	47
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	52
BAB III.....	67
A. Persiapan Presentasi Produk.....	67
B. EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	75
BAB IV.....	76
A. KESIMPULAN.....	76
B. SARAN.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	78

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE	19
TABEL 2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE	20
TABEL 3 STANDARD RECIPE RICE CRISPY	20
TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON.....	21
TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN	32
TABEL 6 PURCHASE ORDER VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE	39
<i>TABEL 7 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY</i>	40
TABEL 8 RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE	42
<i>TABEL 9 DUMMY RECIPE COSTING.....</i>	43
<i>TABEL 10 BUTTER CAKE SELLING PRICE.....</i>	45
TABEL 11 DUMMY SELLING PRICE.....	45
TABEL 12 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	47
TABEL 13 PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK.....	51
TABEL 14 TIME TABLE.....	52
TABEL 15 PELAKSANAAN LATIHAN PRODUK.....	53
TABEL 16 TIME TABLE RINCIAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	70
TABEL 17 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	71

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Poster <i>Raya And The Last Dragon</i>	12
GAMBAR 2 <i>Design Produk</i>	14
GAMBAR 3 <i>Thick Block</i>	15
GAMBAR 4 <i>Tier 1</i>	15
GAMBAR 5 <i>Tier 2</i>	16
GAMBAR 6 <i>Tier 3</i>	16
GAMBAR 7 Naga, Permata dan sangkar	17
GAMBAR 8 <i>Mise en place</i> Kegiatan Presentasi Produk	68
GAMBAR 9 HASIL AKHIR <i>CAKE DECORATION</i>	74

DAFTAR PUSTAKA

Adinata, C. D. W. (2016). *Analisis perbedaan kualitas rolled fondant dengan bahan pengikat gelatin dan CMC (carboxymethyl cellulose)*. Diakses 26 April 2024, dari <http://repository.unj.ac.id>

Binus. 2021. Time schedule pada proyek. Diakses dari <https://binus.ac.id/malang/interior/2021/05/05/time-schedule-pada-proyek/>

Chelsweets.2021. Cake decorating rice krispies. Diakses dari <https://chelsweets.com/cake-decorating-rice-krispies/>

Cheong, John. Cara menghitung food cost dan contohnya pada bisnis restoran, <https://www.staffany.id/blog/cara-menghitung-food-cost/> Diakses pada 04 Agustus 2024

Christina, Patricia. Sejarah Kue Tart Ulah: Perjalanan Menuju Tradisi Manis. Diakses dari <https://blog.annsbakehouse.com/sejarah-kue-tart-ulah/>

Debi, Ananda. Keunggulan *Fondant* Dalam Pembuatan Kue, <https://dapoernde.com/blog/all-about-cake/keunggulan-fondant-dalam-pembuatan-kue/> Diakses pada 30 Maret 2024.

Febryola Indra, O., Novelia Christabel, V., Kendra Wibowo, M., & Alexander Gumarus, B. (2022). PELATIHAN CAKE DECORATION 101 SEBAGAI PENGETAHUAN DI BIDANG PASTRY UNTUK SISWA-SISWI SMK SANTA MARIA. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 02(02), 1147-1158. <https://stp-mataram.e-journal.id/Amal>

Garrett, T. (2007). *Professional cake decoration*, New Jersey: John Wiley & Sons. Diakses dari <https://www.google.co.id/books>

Khaerunnisa. 2021. "Raya and The Last Dragon" pimpin nominasi terbanyak di Annie Awards. Antaranews. Diakses dari <https://m.antaranews.com/amp/berita/2600141/raya-and-the-last-dragon-pimpin-nominasi-terbanyak-di-annie-awards>

Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2006). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals* (4th ed.). Pearson Prentice Hall.

Lo Cicero, Joe. (2007). *Cake decorating for Dummies*, Indianapolis: Wiley Publishing. Inca diakses dari <https://www.google.co.id/books>

Nagi. 2020. *My very best vanilla cake – stays moist 4 days!*. Recipetineats. 28 Agustus 2020. Diakses dari <https://www.recipetineats.com/my-very-best-vanilla-cake/>

Tresize, E.M. (2013). *Cake decorating: pemula dan menengah*. Jakarta. DKI: PT Elex Media Komputindo. Diakses dari <https://www.google.co.id/books>

Tresize, E.M. (2016). *Cake decorating: step by step*. Jakarta. DKI: PT Elex Media Komputindo. Diakses dari <https://www.google.co.id/books>

Tulip Chocolate. "Inilah Perbedaan Fondant dan Buttercream." Tulip Chocolate, <https://www.tulipchocolate.com/id/blog/inilah-perbedaan-fondant-dan-buttercream>. Diakses 16 Juni 2024.