

Cake Decoration Bertemakan Afternoon Tea

TUGAS AKHIR

Disusun untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



SEKAR FITRIA MARIANI

NIM : 2021411084

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMAKAN AFTERNOON TEA

NAMA : SEKAR FITRIA MARIANI
NIM : 2021411084
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

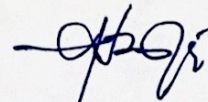
Pembimbing Pertama

Pembimbing Pendamping



Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par.,MM.Par.

NIP. 19861226 201101 2 012



Warfa, S. PD., M. PD.

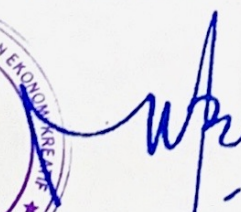
NIP. 19700611 199803 1 001

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

CAKE DECORATION BERTEMAKAN AFTERNOON TEA

NAMA : Sekar Fitria Mariani
NIM : 2021411084
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Warta, S.PD.,M. PD.
NIP 19700611 199803 1 001

Penguji I,

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

Penguji II,

Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP 19600628 199703 1 001

Bandung, 06 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. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 20021 2 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sekar Fitria Mariani
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 05 Desember 2003
NIM : 2021411084
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :
CAKE DECORATION BERTEMAKAN AFTERNOON TEA
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 dan 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, 13 Juni 2024
Yang membuat pernyataan,



SEKAR FITRIA MARIANI

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Penulis panjatkan kepada Allah SWT karena dengan rahmat-Nya, Penulis berhasil menyelesaikan Tugas Akhir berjudul *Cake Decoration Bertemakan Afternoon Tea* dengan baik. Tugas Akhir ini telah disusun sebagai salah satu persyaratan untuk mengikuti Ujian Sidang dan menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini, Penulis berterima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, kontribusi dan dukungan kepada penulis, oleh karena itu penulis mengungkapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE. 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 Kerjasama
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P. Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc.CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par.,MM.Par. selaku Dosen Pembimbing I Tugas Akhir Penulis

6. Bapak Warta, S. PD.,M. PD. Selaku Dosen Pembimbing II Tugas Akhir Penulis
7. Seluruh Dosen Seni Pengolahan Patiseri yang telah membimbing dan mengarahkan dalam menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
8. Orang Tua dan Keluarga penulis yang turut serta memberikan dukungan dan do'a selama Penulis Menyusun Tugas Akhir ini
9. Teman terdekat penulis dan *pastrybee* yang telah memberikan bantuan serta dukungan semangat dalam penyusunan Tugas Akhir ini

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun serta memberikan manfaat bagi siapapun yang membacanya.

Bandung, 13 Juni 2024

Sekar Fitria Mariani

NIM : 2021411084

DAFTAR ISI

| | |
|-------------------------------------|-----|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| BAB I..... | 1 |
| PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. LATAR BELAKANG | 1 |
| B. USULAN PRODUK..... | 5 |
| C. DESAIN PRODUK..... | 8 |
| 1. TEMA PRODUK | 8 |
| 2. JENIS PRODUK | 8 |
| 3. KONSEP PRODUK..... | 9 |
| 4. DESAIN DAN DEKORASI PRODUK..... | 11 |
| D. TINJAUAN PRODUK | 15 |
| 1. <i>STANDARD RECIPE</i> | 15 |
| 2. DAFTAR KEBUTUHAN ALAT..... | 29 |
| 3. DAFTAR KEBUTUHAN DEKORASI..... | 33 |
| 4. <i>PURCHASE ORDER LIST</i> | 35 |

| | |
|--|----|
| 5. <i>RECIPE COSTING</i> | 40 |
| 6. <i>SELLING PRICE</i> | 45 |
| B. PELAKSANAAN KEGIATAN | 47 |
| 1. LOKASI | 47 |
| 2. WAKTU | 47 |
| BAB II..... | 48 |
| USULAN PRODUK | 48 |
| A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..... | 48 |
| B. KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 53 |
| C. KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..... | 60 |
| BAB III | 62 |
| PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK..... | 62 |
| A. PERSIAPAN PRESENTASI..... | 62 |
| B. TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | 62 |
| C. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI..... | 63 |
| D. EVALUASI PRESENTASI PRODUK | 69 |
| BAB IV | 70 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 70 |
| A. KESIMPULAN..... | 70 |

| | |
|---------------------|----|
| B. SARAN..... | 70 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 71 |
| LAMPIRAN..... | 73 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| GAMBAR 1 : DESAIN PRODUK DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>AFTERNOON TEA</i> | 11 |
| GAMBAR 2 : <i>TIER</i> PERTAMA..... | 12 |
| GAMBAR 3: <i>TIER</i> KEDUA..... | 13 |
| GAMBAR 4 : <i>TIER</i> KETIGA..... | 13 |
| GAMBAR 5 : DEKORASI..... | 14 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| TABEL 1 : <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE</i> | 16 |
| TABEL 2 : <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> | 17 |
| TABEL 3 : <i>STANDARD RECIPE GUMPASTE FLOWER DOUGH</i> | 18 |
| TABEL 4 : <i>STANDARD RECIPE DENGAN DUMMY</i> | 20 |
| TABEL 5 : PERALATAN PENUNJANG..... | 29 |
| TABEL 6 : KEBUTUHAN DEKORASI..... | 33 |
| TABEL 7 : <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE DENGAN <i>REAL CAKE</i> | 36 |
| TABEL 8 : <i>PURCHASE ORDER</i> DEKORASI KUE DENGAN <i>DUMMY</i> | 38 |
| TABEL 9 : <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE</i> | 41 |
| TABEL 10 : <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN <i>DUMMY</i> | 44 |
| TABEL 11 : <i>SELLING PRICE WITH REAL CAKE</i> | 46 |
| TABEL 12 : <i>SELLING PRICE WITH DUMMY</i> | 46 |
| TABEL 13 : RENCANA KEGIATAN LATIHAN PRODUK..... | 48 |
| TABEL 14 : <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN <i>FOOD PRESENTING</i> | 52 |
| TABEL 15 : PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN | 53 |
| TABEL 16 : <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK..... | 62 |
| TABEL 17 : DOKUMENTASI PELAKSANAAN UJIAN SIDANG | 64 |

DAFTAR PUSTAKA

- Andrew, S and Neil, R (2012) *Math & English for Hospitality and Catering : Functional Skills*.
- Bahalwan Fatmah & Tim NCC. (2009) *Cake Dekorating Dengan Butter Cream*, PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bartono. (2005). Analisis *Food Product* : Studi *Food Cost* dan Pedoman *Training*.
- Budi Sutomo. (2009). Cara Mudah Menghias *Cake*, Demedia Pustaka, Jakarta
- Belario, M. And Gomez, M. (2020). “*Gluten-free muffins versus gluten containing muffins : Ingredients and nutritional differences*”, *Trends in Food Science and Technology*.
- Deutsch, Jonathan. (2017). Menghitung biaya makanan tersembunyi.
- Farida, A. (2008). Pasiteri Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Holmon, H. M. (2022). *THE ART OF MODERN CAKE : Cake Decorating Techniques for the Contemporary Baker*. United States of America : Mango Media Inc.
- Gisslen, Wayne (2013) *professional baking : Sixth Edition*.

Guo GY, Luo N (2007) Kebiasaan dan seni teh di Xinyang. Lisa dan Andi (2012).

Menghias *Cake* Dengan *Buter Cream*

Martin, Laura C. (2007) *Tea : The Drink That Changed the World.*

Ivonne dan Aryani, I. (2006). Analisa Penerapan *Food Cost Control Process* dengan

CVP Analysis guna Mengoptimalkan *Profit* di *Golden Restaurant* Kediri.

Kustiawan. (2013). Analisis *Foods And Beverages Costing* pada Tomo *Ramen*

Restaurant Dengan Pendekatan Matriks. Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas

Maritim Raja Ali Haji.

Peng SG. (2001) Kebiasaan minum teh dan teh pada dinasti Kin. Peninggalan

Budaya Utara.

Rawal HC, Borchetia S, Bera B, Soundararajan S, Ilango RVJ, Barooah AK. (2021)

Comperative analysis of chloroplast genomes indicated different origin for indian tea (Camellia assamica cv TV1) as compared to Chinese tea

Sullivan, K. (2013). *Step-By-Step Cake Decorating*. New York : *DK Publishing*.