

**CAKE DECORATION BERJUDUL POUR LA JUSTICE DARI
GAME GENSHIN IMPACT
TUGAS AKHIR**

diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Tugas Akhir
Program Diploma III



oleh :

AZALIA ARIELLA FIRYAL

NIM : 2021411016

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"CAKE DECORATION BERJUDUL POUR LA JUSTICE DARI GAME GENSHIN
IMPACT"

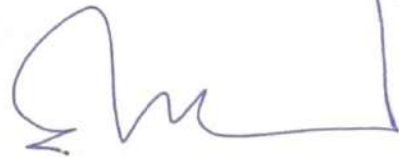
NAMA : AZALIA ARIELLA FIRYAL
NIM : 2021411016
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Warta, S. Pd., M. Pd.
NIP: 19700611 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, November 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

CAKE DECORATION BERJUDUL "POUR LA JUSTICE" DARI GAME GENSHIN IMPACT

NAMA : AZALIA ARIELLA FIRYAL
NIM : 2021411016
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Warta, S.Pd., M.Pd.
NIP : 19700611 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE
NIP : 19601202 198203 2 001

Penguji II,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Hum., CHE
NIP : 19710626 199803 2 001

Bandung, 20 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian 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 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Azalia Ariella Firyal
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 06 Juni 2003
NIM : 2021411016
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
CAKE DECORATION BERJUDUL "POUR LA JUSTICE" DARI GAME GENSHIN IMPACT
Ini adalah merupakan hasil karya dan penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang lain 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 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 daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya 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 November 2024

Yang membuat pernyataan,



AZALIA ARIELLA FIRYAL

NIM : 2021411016

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul ***Cake Decoration Berjudul “Pour La Justice Dari Game Genshin Impact”*** ini dengan baik. Tugas Akhir ini penulis susun sebagai salah satu persyaratan mengikuti Ujian Sidang Periode Desember 2024 serta syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Selesainya Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan kontribusi berbagai pihak mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., Mp.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 Firlianie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Akademik penulis,
6. Bapak Warta, S.Pd. M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama penulis yang selalu memberikan arahan kepada penulis secara detail dan realistis,

7. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang selalu memberi arahan dan ilmu kepada penulis,
8. Orang Tua penulis yang selalu memberika semangat, doa, serta dukungan baik mental maupun material selama penulis Menyusun Tugas Akhir ini,
9. Kakak penulis yang selalu memberikan semangat, doa, dan dukungan mental maupun material selama penulis Menyusun Tugas akhir ini,
10. Muhammad Arul Andreandra yang selalu memberikan dukungan dan motivasi pada penulis sejak awal perencanaan, penyusunan, hingga penyelesaian Tugas Akhir ini baik secara mental maupun material,
11. Teman-teman TOBIL yang selalu memberikan bantuan serta motivasi kepada penulis,
12. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu dalam membantu dan berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir.

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, November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	1
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	6
1. Tema.....	6
2. Konsep Produk.....	10
3. Sketsa.....	16
4. Tinjauan Produk.....	23
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	59
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	59
1. Working Plan.....	59
2. Time Table.....	62
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	72
A. Persiapan Presentasi Produk.....	72
B. Kegiatan Presentasi Produk.....	73
C. Evaluasi Presentasi Produk.....	78
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA.....	82

BIODATA PENULIS.....	86
FORM BIMBINGAN.....	87
TURNITIN.....	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1: Standard Recipe Butter Cake.....	24
Tabel 2 : Standard Recipe Cream Cheese Frosting.....	25
Tabel 3 : Standard Recipe Blueberry Compote.....	26
Tabel 4: Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”.....	27
Tabel 5 : Daftar Kebutuhan Peralatan.....	41
Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	48
Tabel 7 : Purchase Order dengan Base Cake.....	50
Tabel 8 : Purchase Order dengan Styrofoam Dummy.....	52
Tabel 9 : Recipe Costing dengan Base Cake.....	54
Tabel 10 : Recipe Costing dengan Styrofoam Dummy.....	56
Tabel 11 : Selling Price Cake Decoration dengan Base Cake.....	57
Tabel 12 : Selling Price Cake Decoration dengan Styrofoam Dummy.....	58
Tabel 13 : Working Plan.....	59
Tabel 14 : Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	61
Tabel 15 : Time Table.....	63
Tabel 16 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	63
Tabel 17 : Time Table Kegiatan Presentasi Produk.....	74
Tabel 18 : Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Furina.....	4
Gambar 2 : Poster Genshin Impact 1.0.....	6
Gambar 3 : Poster Genshin Impact 4.2.....	8
Gambar 4 : Sketsa Produk Tampak Depan dan Belakang.....	16
Gambar 5 : Detail Tier Kesatu dan Kedua.....	17
Gambar 6 : Pilar.....	17
Gambar 7 : Guillotine.....	18
Gambar 8 : Primordial Sea Water.....	19
Gambar 9 : Ornamen Bintang Jatuh dan Kuncup Bunga.....	20
Gambar 10 : Detail Tier Ketiga.....	21
Gambar 11 : Mahkota Furina.....	21
Gambar 12 : Ornamen Cuff Kemeja Furina.....	22
Gambar 13 : Pita dan Kipas.....	23
Gambar 14 : Mise en Place Kegiatan Presentasi Produk.....	72
Gambar 15: Hasil Akhir Cake Decoration.....	78

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2021, Januari 12). *Mengenal Cream Cheese, Dari Frosting Hingga Olesan*. Diakses pada tanggal Oktober 8, 2024, dari yukmakan: <https://www.yukmakan.com/post/mengenal-cream-cheese-dari-frosting-hingga-olesan>
- Atwater, R. (2019). *Cake Decorating for Beginners*. California: Rockridge Press.
- Baihaqi, R. (2022, November 18). *3 Tahun Berturut-Turut! Genshin Impact Mendapatkan Nominasi di The Game Award*. Diakses pada tanggal September 22, 2024, dari Kincir: <https://kincir.com/game/pc-game/3-tahun-berturut-turut-genshin-impact-mendapatkan-nominasi-di-the-game-award-pzibz3cjj0apn/>
- Bemporat, T. (2022, Mei 5). *Recipe Costing 101: How to Get Started*. Diakses pada tanggal Oktober 14, 2024, dari lightspeed: <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Brown, R. (2007). *Cake Decorating Basic: Techniques and Tips for Creating Beautiful Cakes*. London: New Holland Publishers.
- Carlson, T. (2022, Februari 18). *Awkward Moments We All Witnessed On Cake Boss*. Diakses pada tanggal September 21, 2024, dari Mashed: <https://www.mashed.com/772964/awkward-moments-we-all-witnessed-on-cake-boss/>
- Clement, J. (2024, Februari 29). *Topic: Genshin Impact*. Diakses dari Statista: <https://www.statista.com/topics/10100/genshin-impact/>
- Comifuro. (2017). *Comifuro Frequently Asked Question*. Diakses pada tanggal September 22, 2024, dari comifuro: <https://comifuro.net/comifuro/comifuro-frequently-asked-question/>
- Diana, S. (2024, Juli 08). *8 Fakta Fontaine Genshin Impact, Negeri yang Indah nan Maju*. Diakses pada tanggal September 22, 2024, dari GameBrott: <https://gamebrott.com/fontaine-genshin-impact-fakta-fakta-menarik/>
- Dittmer, P., & Keefe III, J. (2009). *PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS*. Hokoben: John Wiley & Sons.

- Ferdman, R. (2011). *Ace of Cakes Takes on Harry Potter Movie Premiere*. Diakses pada tanggal September 21, 2024, dari Cooking Channel: <https://www.cookingchanneltv.com/devour/2011/07/ace-of-cakes-takes-on-harry-potter-movie-premiere>
- Ferona. (2024). Kenali Perbedaan Dasar Sponge Cake dan Butter Cake. *Cake Fever*.
- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. Hoboken: John Wiley & Sons.
- GenshinWiki. (2023). *Furina*. Diakses dari Genshin Impact Wiki: <https://genshin-impact.fandom.com/wiki/Furina>
- GenshinWiki. (2023, October 19). *Primordial Sea*. Diakses pada tanggal September 18, 2024, dari Genshin Impact Wiki: https://genshin-impact.fandom.com/wiki/Primordial_Sea
- GenshinWiki. (2024). *Masquerade of the Guilty*. Diakses dari Genshin Impact Wiki: https://genshin-impact.fandom.com/wiki/Masquerade_of_the_Guilty
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Greting, M., & dkk. (2022). *What Inspires Retellings - A Study of the Game Genshin Impact*.
- HoYoverse. (2023, Desember 1). *Surat Terima Kasih untuk Seluruh Traveler*. Diakses pada tanggal September 22, 2024, dari Genshin Impact: <https://genshin.hoyoverse.com/id/news/detail/113932>
- Humble, N. (2010). *Cake: A Global History*. London: Reaktion Books Ltd.
- Jones, T. (2004). *Culinary Calculations Simplified Math for Culinary Professionals*. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Lange, K. (2024, March 29). *History of Cakes Decorating Artists*. Diakses dari Kathleen Lange Cakes: <https://www.kathleenlangecakes.com/post/history-of-cake-decorating>
- Levene, A. (2016). *Cake: A Slice of History*. London: Headline Publishing Group.
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating For Dummies*. Indianapolis: Wiley Publishing.

- Millah, S. (2023, August 10). *Hypeabis - Alasan untuk Main & Tidak Main Game Genshin Impact*. Diakses dari <https://hypeabis.id/read/26692/alasan-untuk-main-tidak-main-game-genshin-impact>
- Mohamadi, R. F. (2024, Juli 2). Purchase Order (PO): *Pengertian, Fungsi, dan Contohnya*. Diakses pada tanggal Oktober 12, 2024, dari Mekari Jurnal: <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>
- MoriKitchen. (2024, February 02). *Furina's Specialty "Pour la Justice" Reveals Who the Best Chef Is!* 原神料理フリーナのオリジナル料理プル・ラ・ジャステイス再現 - YouTube. Diakses dari <https://www.youtube.com/>
- Natalie. (2016, Juli 02). *How to Cover a Cake with Fondant*. Diakses pada tanggal September 24, 2024, dari Sweetness and Bite: <https://sweetnessandbite.com/how-to-wrap-a-cake-with-fondant/>
- Petersen, J. (2009, April 2). *Sugar Work Lesson 1: Casting Sugar*. Diakses pada tanggal Oktober 8, 2024, dari Pie of The Tiger: <https://pieofthetiger.com/2009/04/sugar-work-lesson-1-casting-sugar/>
- Plarre, F. (2014, September 3). *A History of Cake Decorating*. Diakses dari Ferguson Plarre's Bakehouse: <https://www.fergusonplarre.com.au/blog/a-history-of-cake-decorating>
- Rizvi, A. (2013, Mei 17). *How to Color Fondant*. Diakses pada tanggal Oktober 8, 2024, dari Cake Whiz: <https://cakewhiz.com/how-to-color-fondant/>
- Smith, L. (2011). *The Contemporary Cake Decorating Bible: Over 150 techniques and 80 stunning projects*. Newton Abbot: A David & Charles Book.
- Sona, S. (2023, Juli 11). *Standard Recipe (Definition, Objecties & Various Test)*. Diakses pada tanggal Oktober 8, 2024, dari HMHUB: <https://hmhub.in/3rd-4th-sem-f-b-control-notes/standard-recipe/>
- Widrayani, B. (2024, July 16). *La Belle Epoque, Masa Kejayaan Perancis yang Menginspirasi Dunia*. Diakses dari KOMPASIANA: <https://www.kompasiana.com/bungawidrayani5104/66957d0734777c46734daac2/la-belle-epoque-masa-kejayaan-perancis-yang-menginspirasi-dunia>
- Zahraputeri, A., & Kusdiby, L. (2024, February 1). *Genshin Impact Revenue and Usage Statistics (2024)*. Diakses dari

<https://mobilemarketingreads.com/genshin-impact-revenue-and-usage-statistics-2020-3/>