

KUE ULANG TAHUN BERTEMA HARRY POTTER

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

ANGGIE LESTARI SUNJAYA (2021411050)

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

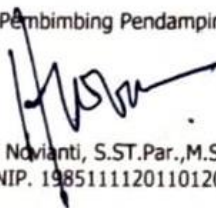
KUE ULANG TAHUN BERTEMA HARRY POTTER

NAMA : ANGGIE LESTARI SUNJAYA
NIM : 2021411050
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 196304041994031001

Pembimbing Pendamping,


Selvi Novianti, S.ST.Par., M.SC., CHE
NIP. 198511112011012017

Bandung, 25 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,




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

**LEMBAR PENGESAHAN
KUE ULANG TAHUN BERTEMA HARRY POTTER**

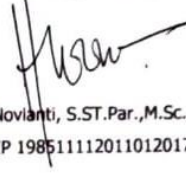
NAMA : ANGGIE LESTARI SUNJAYA
NIM : 2021411050
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP 196304011994031001

Pembimbing Pendamping,



Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE
NIP 198511112011012017

Penguji I,



Tristy Firlanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP 198612262011012012

Penguji II,



Sandra Sanggramasari, SE., M.SC., CHE
NIP 198604052011012008

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 : Anggie Lestari Sunjaya
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 26 Juni 2003
NIM : 2021411050
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"KUE ULANG TAHUN BERTEMA 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/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, 25 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Anggie Lestari Sunjaya

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini, dengan judul “KUE ULANG TAHUN BERTEMA HARRY POTTER”.

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam jenjang Diploma III, Jurusan Hospitality, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri. Tersusunnya tugas akhir ini berkat bimbingan serta dorongan dari banyak pihak secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih 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, BA., MM.Par., CHE Selaku Kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., CHE Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri dan selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu yang banyak untuk membantu dan membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir, dan memberikan ilmu serta kritik dan juga saran yang membangun dan bermanfaat selama penulisan dan pembuatan tugas akhir ini.

5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par.,MM.Par. Selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu yang banyak untuk membantu dan membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir, dan memberikan ilmu serta kritik dan juga saran yang membangun dan bermanfaat selama penulisan dan pembuatan tugas akhir ini.
6. Seluruh staff pengajar Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan banyaknya ilmu serta dukungan yang besar selama proses perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada kedua orang tua, keluarga penulis, dan pasangan yang sangat amat memberikan dukungan secara materi maupun emosional
8. Serta rekan kelas penulis yaitu SPP 6B yang saling memberikan dukungan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna, akan tetapi penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya. Oleh karena itu, dengan rendah hati penulis meminta maaf jika memiliki banyak kekurangan, serta penulis sangat menerima saran dan kritik yang membangun dari para pembaca untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

Bandung, 28 Oktober 2024

Anggie Lestari Sunjaya

NIM : 2021411050

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL	V
DAFTAR GAMBAR.....	VII
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk	9
C. Tinjauan Produk.....	11
1. Tema.....	11
2. Jenis.....	14
3. Desain.....	15
4. Usulan resep	22
5. Kebutuhan Alat	38
6. Kebutuhan Bahan (<i>Purchase Order</i>)	41
7. Perumusan Harga Jual.....	44
D. Lokasi.....	49
BAB II	50
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	50
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	50
B. Pelaksanaan Latihan Presentase	57
C. Kendala Latihan	66
BAB III.....	67

PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	67
A. Persiapan Presentasi Produk.....	67
B. Pelaksanaan Presentasi Produk	68
C. Evaluasi Presentasi Produk	72
BAB IV	74
KESIMPULAN DAN SARAN	74
A. Kesimpulan.....	74
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	76
BIODATA PENULIS.....	80

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE	23
TABEL 2 STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE	25
TABEL 3 STANDAR RESEP RICE CRISPY	25
TABEL 4 STANDAR RESEP SIMPLE SYRUP	26
TABEL 5 STANDAR RESEP PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER	27
TABEL 6 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER TIER 1	29
TABEL 7 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER TIER 2	35
TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER TIER 3	37
TABEL 9 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT UNTUK DEKORASI KUE	38
TABEL 10 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE	42
TABEL 11 PURCHASE ORDER BERBAHAN DUMMY	43
TABEL 12 BUTTER CAKE RECIPE COSTING	45
TABEL 13 DUMMY RECIPE COSTING	46
TABEL 14 BUTTER CAKE SELLING PRICE	48
TABEL 15 DUMMY SELLING PRICE	49
TABEL 16 WORKING PLAN	50
TABEL 17 RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN DALAM MELAKUKAN PRESENTASI PRODUK	54

TABEL 18 TIME TABLE	57
TABEL 19 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASE.....	58
TABEL 20 PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN	67
TABEL 21 DOKUMENTASI PRESENTASI PRODUK	69

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 IMDB FILM HARRY POTTER.....	8
GAMBAR 2 8 SERIES HARRY POTTER.....	10
GAMBAR 3 HARRY POTTER	14
GAMBAR 4 DESAIN PRODUK	15
GAMBAR 5 DESAIN TIER PERTAMA	15
GAMBAR 6 LAMBANG KEEMPAT HOUSES.....	16
GAMBAR 7 SCENE TONGKAT SIHIR HARRY DI TOKO OLLIVANDER..	17
GAMBAR 8 TONGKAT SIHIR DAN SYALL GRYFFINDOR	18
GAMBAR 9 DESAIN TIER KEDUA.....	18
GAMBAR 10 PERON 9 ¾ KING’S CROSS LONDON	19
GAMBAR 11 DESAIN TIER KETIGA.....	20
GAMBAR 12 SORTING HAT HARRY POTTER.....	21
GAMBAR 13 DESAIN CAKE BOARD.....	21
GAMBAR 14 BANGUNAN HOGWARTS.....	22
GAMBAR 15 RUMUS <i>SELLING PRICE</i>	48
GAMBAR 16 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	68
GAMBAR 17 HASIL AKHIR PRESENTASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA HARRY POTTER	72

DAFTAR PUSTAKA

- Andita, M. (2019). *7 Hal Ikonik yang Gak Akan Kita Lupakan dari Film Harry Potter*. Diakses 18 Oktober 2024, dari:
<https://www.idntimes.com/hype/entertainment/maya-andita/film-harry-potter-hp>
- Britannica, E. (tanpa tahun). *Cake*. Diakses 18 Oktober 2024, dari britannica.com:
<https://www.britannica.com/topic/cake>
- Chocolate, T. (tanpa tahun). *Menghias kue dengan chocolate ganache*. Diakses 18 Oktober 2024, dari tulipchocolate.com:
<https://www.tulipchocolate.com/id/blog/menghias-kue-dengan-coklat-ganache>
- Chocolate, T. (tanpa tahun). *Perbedaan Fondant dan Buttercream*. Diakses 22 September 2024, dari: Inilah Perbedaan fondant dan buttercream:
<https://www.tulipchocolate.com/id/blog/inilah-perbedaan-fondant-dan-buttercream>
- Cooke, E. (2024, Agustus). Diakses 16 Oktober 2024, dari Harry Potter London film::
<https://superscout.ai/blog/harry-potter-london-film-locations/>
- Danny M. S. Aziz dan Endang Prasetyawati. (2023). Kekuatan Pembuktian Surat Pemesanan (Purchase Order) Yang Terlambat Terbit. *Bureaucracy Journal*.
- Escoffier. (2024). *What is fondant*. Diakses 20 Oktober 2024, dari The Facts About Fondant: <https://www.escoffier.edu/blog/baking-pastry/the-facts-about-fondant/>

Gauttier, J. (tanpa tahun). *History of Cake Decorating*. Diakses 18 Oktober 2024, dari: www.streetdirectory.com/etoday/history-of-cake-decorating-ceefjf.html

Granger, R. (2016). Diakses 15 Oktober 2024, dari Hogwarts houses: <https://aminoapps.com/c/harry-potter/page/blog/hogwarts-houses/>

Hatepotion. (2017). Diakses 16 Oktober 2024, dari Drawing Platform 9 3/4 : <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=onhvuUkod9Y>

Ho, L. (2024). *Rice Crispy Treats*. Diakses 17 Oktober 2024, dari: https://www.youtube.com/watch?v=KylRK_7KNJM

HSB. (tanpa tahun). Diakses 17 Oktober 2024, dari Average Selling Price: www.hsb.co.id/glosarium/a/average-selling-price

Jhones, T. (2004). *Culinary Calculations: Simplified Math for Culinary Professionals*.

Jurnal.id. (2022). *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. Diakses 17 Oktober 2024, dari: <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>

Khairunissa, N. (2020). *Apa Bedanya Buttercream dan Royal Icing untuk Hias Kue?* Diakses 18 Oktober 2024, dari: <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/01/171700975/apa-bedanya-buttercream-dan-royal-icing-untuk-hias-kue-?page>

Kompas. (2017). *"Berangkat ke Hogwarts" di Platform 9 3/4 King's Cross Station London*. Diakses 18 Oktober 2024, dari:

<https://foto.kompas.com/photo/read/2017/11/17/1510902532450/Berangka-t-ke-Hogwarts-di-Platform-9-34-Kings-Cross-Station-London>

Mahendra. (2023). *Catat! Urutan Film Harry Potter Lengkap, dari Awal sampai Akhir*. Diakses 18 Oktober 2024, dari: <https://lifestyle.bisnis.com/read/20231207/254/1720606/catat-urutan-film-harry-potter-lengkap-dari-awal-sampai-akhir>

Masterclass. (tanpa tahun). *Learn the difference between fondant and marzipan*. Diakses 21 September 2024, dari Marzipan vs Fondant Explained: <https://www.masterclass.com/articles/marzipan-vs-fondant-explained>

Merckaert, G. (tanpa tahun). *How to Calculate Food Cost Percentage (Formula & Tips)*. Diakses 18 Oktober 2024, dari: <https://get.apicbase.com/how-to-calculate-food-cost/>

Merriam-webster. (tanpa tahun). *Cake*. Diakses 19 Oktober 2024, dari: Merriam-webster.com: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/cake>

Olver, L. (2015). *Foodtimeline*. Diakses 19 Oktober 2024, dari Foodcakes: <https://www.foodtimeline.org/foodcakes.html>

Prayitno, P. (2023). *Alasan Film Harry Potter Populer dan Banyak Disukai Penggemar Semua Generasi*. Diakses 19 Oktober 2024 dari liputan6: <https://www.liputan6.com/regional/read/5399190/alasan-film-harry-potter-populer-dan-banyak-disukai-penggemar-semua-generasi>

Restaurant365. (tanpa tahun). *Cooking Up Success: Understanding What is a Good Food Cost Percentage*. Diakses 18 Oktober 2024, dari:

www.restaurant365.com/blog/cooking-up-success-understanding-what-is-a-good-food-cost-percentage/

Saqeena's. (2022). Diakses 17 Oktober 2024, dari Resep Ganache Poles:

<https://www.youtube.com/watch?v=UFfe24Gcmwqk>

Suhardjito. (2006). Dekorasi Cake. Dalam Suhardjito, *Pastry Dalam Perhotelan*.

Tokopedia. (tanpa tahun). *Urutan film Harry Potter*. Diakses 19 Oktober 2024, dari:

<https://www.tokopedia.com/blog/film-urutan-harry-potter-ent/>

Vakansi. (2024). *Tongkat Sihir Harry Potter Ini Bisa Ditemukan di Universal Studio Jepang*. Diakses 15 Oktober 2024, dari:

<https://vakansi.co/tongkat-sihir-harry-potter-ini-bisa-ditemukan-di-universal-studio-jepang/>

Wiki, H. P. (tanpa tahun). Diakses 15 Oktober 2024, dari Hogwarts School of Witchcraft and Wizardry:

https://harrypotter.fandom.com/wiki/Hogwarts_School_of_Witchcraft_and_Wizardry

Wilton. (tanpa tahun). *Wilton Fondant Technique*. Diakses 19 Oktober 2024, dari:

<https://wilton.com/recipes-ideas/techniques/all-techniques/fondant/>