

***BIRTHDAY CAKE BERTEMAKAN FILM “A STREET CAT
NAMED BOB” KARYA JAMES BOWEN***

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III



Disusun oleh :

SALSABILA NAZWA ANANDITA
Nomor Induk Mahasiswa : 2021411008

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

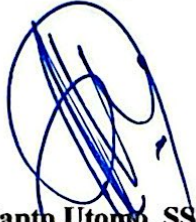
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**BIRTHDAY CAKE BERTEMAKAN FILM “A STREET CAT NAMED BOB” KARYA
JAMES BOWEN**

NAMA : SALSABILA NAZWA ANANDITA
NIM : 2021411008
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 19 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



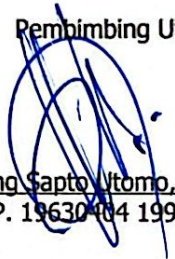
Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM., Par., CHE.
NIP.19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

BIRTHDAY CAKE BERTEMAKAN FILM "A STREET CAT NAMED BOB" KARYA JAMES BOWEN

NAMA : SALSABILA NAZWA ANANDITA
NIM : 2021411008
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


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

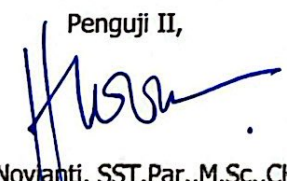
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE
NIP. 19851111 201101 2 017

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 : Salsabila Nazwa Anandita
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 25 Juli 2003
NIM : 2021411008
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
BIRTHDAY CAKE BERTEMAKAN FILM "A STREET CAT NAMED BOB" KARYA JAMES BOWEN
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, 19 November 2024

Yang membuat pernyataan,



SALSABILA NAZWA ANANDITA

NIM : 2021411008

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan hadirat kepada ALLAH SWT atas segala rahmat dan juga hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul yaitu ***Birthday Cake Bertemakan Film “A Street Cat Named Bob” Karya James Bowen***. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di politeknik pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis juga ingin menyampaikan terimakasih banyak kepada pihak yang telah memberikan saran, motivasi, bantuan, dan semangat kepada penulis, kepada Yth:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM., Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.PAR.,M.SC.,CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri,
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par.,MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Akademik dan selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang telah membimbing serta memberi saran dan juga motivasinya,
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang selalu memberikan arahan kepada Penulis secara detail dan realistis,

7. Orang Tua dan Keluarga Penulis yang selalu memberikan semangat, doa, dan dukungan mental maupun material selama Penulis menyusun Tugas Akhir ini,
8. Teman-teman SPP 6A yang sudah berjuang bersama – sama memberikan semangat,
9. Seluruh pihak yang berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, baik dalam penyusunan maupun penulisannya. Oleh karena itu, kritik dan saran akan Penulis terima. Akhir kata, Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi, motivasi, dan inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, 19 November 2024

Salsabila Nazwa Anandita
2021411008

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. USULAN PRODUK.....	4
1. Tema.....	6
2. Konsep.....	8
3. Desain Produk.....	13
C. TINJAUAN PRODUK.....	28
1. Standard Recipe.....	28
2. Kebutuhan Peralatan.....	69
3. Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	73
4. Purchase Order.....	75
5. Perumusan Selling Price.....	79
D. LOKASI DAN WAKTU	
PELAKSANAAN.....	86
1. Lokasi Pelaksanaan.....	86
2. Waktu Pelaksanaan.....	86
BAB II.....	88
LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	88
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	88
B. KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	92
C. KENDALA LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	108
BAB III.....	110
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	110
A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	110
B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	111
C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	117
BAB IV.....	119

KESIMPULAN DAN SARAN	119
A. KESIMPULAN.....	119
B. SARAN.....	119
DAFTAR PUSTAKA.....	120
LAMPIRAN	
BIODATA PENULIS	
TURNITIN	

DAFTAR TABEL

TABEL 1	STANDARD RECIPE BUTTERCAKE.....	29
TABEL 2	STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE FROSTING.....	30
TABEL 3	STANDARD RECIPE STRAWBERRY COMPOTE.....	31
TABEL 4	STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS.....	31
TABEL 5	STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB.....	33
TABEL 6	KEBUTUHAN PERLATAN.....	70
TABEL 7	KEBUTUHAN BAHAN DEKORASI.....	73
TABEL 8	PURCHASE ORDER DENGAN BASE CAKE.....	75
TABEL 9	PURCHASE ORDER DENGAN STYROFOAM DUMMY.....	77
TABEL 10	RECIPE COSTING DENGAN BASE CAKE.....	80
TABEL 11	RECIPE COSTING DENGAN STYROFOAM DUMMY.....	82
TABEL 12	SELLING PRICE BIRTHDAY CAKE DENGAN BASE CAKE.....	85
TABEL 13	SELLING PRICE BIRTHDAY CAKE DENGAN STYROFOAM DUMMY.....	85
TABEL 14	PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	88
TABEL 15	RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	90
TABEL 16	TIME TABLE	92
TABEL 17	KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	93
TABEL 18	TIME TABLE RINCIAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	112
TABEL 19	DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	113

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1	BUKU A STREET CAT NAMED BOB.....	4
GAMBAR 2	COVER FILM A STREET CAT NAMED BOB.....	6
GAMBAR 3	SKETSA TAMPAK DEPAN DAN BELAKANG PRODUK BIRTHDAY CAKE.....	13
GAMBAR 4	TEAKBLOCK.....	14
GAMBAR 5	ADEGAN BOB MENGIKUTI JAMES SEBAGAI MUSISI JALANAN.....	15
GAMBAR 6	TIER PERTAMA.....	15
GAMBAR 7	JALANAN DI MANA BOB DAN JAMES MELAKUKAN AKTIVITAS.....	16
GAMBAR 8	TIER KEDUA.....	16
GAMBAR 9	ADEGAN SAAT BOB MENJADI PUSAT PERHATIAN.....	17
GAMBAR 10	TIER KETIGA.....	18
GAMBAR 11	THE BIG ISSUE.....	19
GAMBAR 12	TIER KEEMPAT.....	20
GAMBAR 13	STAMP BUKU A STREET CAT NAMED BOB.....	21
GAMBAR 14	BUKU A STREET CAT NAMED BOB.....	21
GAMBAR 15	BOB DAN SYAL MERAH.....	22
GAMBAR 16	ADEGAN BOB BERTEMU PENGGEMARNYA.....	23
GAMBAR 17	MINIATUR LAMPU JALAN.....	23
GAMBAR 18	BOX TELEPHONE.....	24
GAMBAR 19	FIGURINE JAMES DAN GITAR.....	25
GAMBAR 20	KURSI DAN KORAN.....	26
GAMBAR 21	BUS TINGKAT.....	26
GAMBAR 22	SIGN UNDERGROUND.....	27
GAMBAR 23	MISE EN PLACE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	110

DAFTAR PUSTAKA

- Adido, T. (2015). *How To Cover Cakes using Fondant Panels*. Diakses di <https://www.gratednutmeg.com/?p=8873> pada 18 Oktober 2024
- Afrilia. (2022). Film Terbaik Tentang Kucing. Diakses di <https://www.idntimes.com/hype/entertainment/lika-afrilia/film-terbaik-tentang-kucing-c1c2> pada 17 Oktober 2024
- Agnar, A. S. (2020). Kucing Populer dalam Buku 'A Street Cat Named Bob' Meninggal. Selamat Jalan Bob! Diakses di https://www.gramedia.com/blog/kucing-populer-buku-a-street-cat-named-bob-meninggal/?srsltid=AfmBOopL4KHV7YBMU_jvRM1qePIyld_VKo5jFnRJiB4nyX-gy4DsRXQ pada 18 Oktober 2024
- Alabanda, T. (2024). *Fondant Gulung – Adonan Mainan yang Dapat Dimakan*. Diakses di <https://pastrymaestra.com/decorating-techniques/rolled-fondant-an-edible-play-dough/> pada 2 September 2024
- Anugrah, W. (2023). Apa Itu *Fondant Cake*? Pelajari Semua Tentang Kue *Fondant*. Diakses di <https://www.localstartupfest.id/faq/apa-itu-fondant-cake/>
- Asysyifa, F. (2020). *Standard Recipe (Definition, Objectives and Various Tests) - Production Control*. Diakses di <https://id.scribd.com/document/442022874/Standard-Recipe-Definition-Objectives-and-various-tests-Production-Control>
- BigIssue. (2020). *Street Cat Bob: Para Bintang Mengenang Kembali Kerja Sama Mereka Dengan Kucing Kesayangan Kita*.
- Bowen, J. (2016). *A Street Cat Named Bob*.
- Bowen, J. (2021). *A Street Cat Named Bob*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta.

- Brown, R. (2007). *Cake Decorating Basics*. London: *New Holland* .
- Cairns, F. (2012). *The Birthday Cake Book*. London: *Quadrille Publishing*.
- Candrawardhani, S. (2024). Pengertian *Purchase Order (PO)*, Fungsi, Manfaat, dan Contohnya. Diakses di <https://www.kitalulus.com/blog/bisnis/purchase-order-adalah/>
- CNN Indonesia. (2020). Bob, Kucing di Buku-Film *A Street Cat Named Bob* Mati. Diakses di <https://www.cnnindonesia.com/hiburan/20200617164415-241-514405/bob-kucing-di-buku-film-a-street-cat-named-bob-mati>
- EIILM University. (2014). *Bakery & Confectionery*.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Farisi, B. A. (2020). *Bob*, Kucing yang Selamatkan Hidup James Bowen dari Narkoba, Mati. Diakses di <https://www.kompas.com/hype/read/2020/06/17/174144166/bob-kucing-yang-selamatkan-hidup-james-bowen-dari-narkoba-mati?page=all>
- Fauzian, M. F. (2022). Sinopsis Film *A Street Cat Named Bob*, Kisah Persahabatan Kucing Oranye dan Seorang Pengamen Jalanan. Diakses di <https://portalkudus.pikiran-rakyat.com/hiburan/pr-793528443/sinopsis-film-a-street-cat-named-bob-kisah-persahabatan-kucing-oranye-dan-seorang-pengamen-jalanan?page=all>
- Ferona. (2024). Kenali Perbedaan Dasar *Sponge Cake* dan *Butter Cake*. *Cakefever*. Diakses di <https://www.cakefever.com/kenali-perbedaan-sponge-cake-dan-butter-cake/>
- Fridayani, N. & Aisyah, Y. (2020). Apa Itu *Fondant Icing* yang Bikin Kue Ulang Tahun Jadi Cantik? Diakses di <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/23/141400775/apa-itu-fondant-icing-yang-bikin-kue-ulang-tahun-jadi>

cantik#:~:text=Fondant%20gulung%20atau%20rolled%20fondant,%2C%20shortening%2C%20dan%20semacam%20gelatin pada 4 September 2024

Garrett, T. (2012). *Decorating*. New York, USA: Wiley.

Gisslen, W. (2013). *Professional Baking 6th*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons inc.

Indah, D. (2023). Sinopsis *A Street Cat Named Bob (2016)*, Kucing yang Mengubah Hidup Pecandu Narkoba. Diakses di <https://sediksi.com/sinopsis-a-street-cat-named-bob-2016/>

Iriani, D. L. (2018). Produk *Cake* dan Kue Indonesia. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Iyer, S. (2021). *Cake Pricing Guide - How do I Price my Cake?* Diakses di [spicesnflavors: https://spicesnflavors.com/cake-pricing-guide/](https://spicesnflavors.com/cake-pricing-guide/) pada 20 Oktober 2024

Jones, T. (2004). *Culinary Calculation*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Kachina. (2022). *Strawberry Cake Filling*. Diakses di <https://sweetmouthjoy.com/strawberry-cake-filling/>

Khairunisa, D. F. (2022). Peralatan Dapur : Pengertian, Jenis, Fungsi dan Manfaat. Diakses di <https://interiordesign.id/peralatan-dapur-pengertian-jenis-fungsi-dan-manfaat/>

LaBau, E. (2022). Apa itu *Ganache?* Diakses di <https://www.thespruceeats.com/ganache-520359>

Lee, J. M. (2011). *Tips & Techniques Fondant*. Portland, Oregon: Decopac.

Lobb, A. (2021). *James Bowen* meresmikan patung *Street Cat Bob* di London: 'Itu warisannya'. Diakses di <https://www.bigissue.com/news/statue-of-street-cat-bob-unveiled-in-london-its-his-legacy/>

- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating for DUMMIES*. Canada: Wiley Publishing Inc.
- Maryam. (2023). *Ganache Cokelat – Segala Hal yang Perlu Anda Ketahui!* Diakses di <https://cakesbymk.com/recipe/chocolate-ganache-everything-you-need-to-know/>
- Mee, E. (2020). Kucing Jalanan Bernama *Bob*: Kucing yang menginspirasi buku dan film terlaris meninggal dunia. Diakses di <https://news.sky.com/story/a-street-cat-named-bob-moggie-who-inspired-bestselling-book-and-film-dies-12008428>
- Melisa, A. (2021). Mengenal Tentang Apa Itu *Cake Decorating*. Diakses di <https://media.bakingworld.id/artikel/mengenal-tentang-apa-itu-cake-decorating-1>
- Mohamadi, R. F. (2022). Memahami Pentingnya *Food Cost* dalam Bisnis Restoran. Diakses di <https://blog.myskill.id/istilah-dan-tutorial/memahami-pentingnya-food-cost-dalam-bisnis-restoran/>
- Nafsika, S. S., & Huda, A. S. (2021). Estetika : Perspektif Semiotika dan Semantik pada film Salam dari Kepiting Selatan. *Irama*, 3(2), 7–13.
- Nurhidayati, R. (2023). *A Street Cat Named Bob* : Kisah Persahabatan Seorang Musisi Jalan dengan Seekor Kucing Jalanan. Diakses di https://www.kompasiana.com/rinanurhidayati/6460aed04addee0b3446b8f2/a-street-cat-named-bob-kisah-persahabatan-seorang-musisi-jalanan-yang-sedang-menjalani-terapi-narkoba-dengan-seekor-kucing-jalanan#google_vignette
- Onyeocha, O. U. A., Anyanwu, L. A., Opoola, A., Ajoku, S. T., E, Y. F., & Maduakolam, C. C. (2015). *Food Costing And Control: A Vital Aspect Of Hospitality Industry Business*. *Pearl Journal of Management, Social Science and Humanities*, 1(4), 60–68.

- Paperblog. (2023). 3 Cara Membuat *Purchase Order* Yang Baik dan Benar! Diakses di <https://www.paper.id/blog/bisnis/purchase-order-adalah/> pada September 2024
- Paramita, E. M. (2020). Bahan Penutup Kue. Diakses di <https://id.scribd.com/presentation/481138245/el>
- Plarre, F. (2014). *A History of Cake Decorating*. Diakses di <https://www.fergusonplarre.com.au/blog/a-history-of-cake-decorating#:~:text=Cakes%20were%20originally%20decorated%20for,the%20oreign%20of%20Elizabeth%20I.>
- Sears, N. & Creighton, S. (2015). Pengamen Jalanan Yang Menghasilkan £500 Ribu Dari Buku Bob *The Cat* Masih Memiliki Sewa Yang Dibayarkan Oleh Pembayar Pajak. Diakses di <https://www.dailymail.co.uk/news/article-3025161/Busker-500k-Bob-cat-book-rent-paid-taxpayer.html>
- Sherly, P. (2018). 5 Alasan Kamu Harus Nonton Film '*A Street Cat Named Bob*'. Diakses dari <https://www.idntimes.com/hype/entertainment/prila-sherly/5-alasan-kamu-harus-nonton-film-a-street-cat-named-bob-c1c2?page=all> pada September 2024
- Siya, T. (2016). *Pastry* dan *Bakery*. Diakses di <https://dhebaker.wordpress.com/author/renzuruha/>
- Smart Careline. (2019). Kenali Jenis-Jenis Bahan untuk Mendekorasi Kue Berikut Ini! Diakses di <https://smartpluspro.com/articles-detail/kenali-jenis-jenis-bahan-untuk-mendekorasi-kue-berikut-ini>
- Smith, L. (2011). *The Contemporary Cake Decorating Bible : Over 150 techniques and 80 stunning projects*. United Kingdom: A David & Charled Book.

- Sona, S. (2023). *Standard Recipe (Definition, Objectives & various tests)*. Diakses di <https://hmhub.in/3rd-4th-sem-f-b-control-notes/standard-recipe/> pada 24 Oktober 2024
- Sullivan, K. (2013). *Step by Step Cake Decorating*. New York.USA: DK Publishing.
- Trezise, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step*. Jakarta: Cico Books.
- Watidah, R. (2014). Analisis Kualitas Butter Cake Dengan Persentase Jumlah Tepung Terigu Yang Berbeda. *Jurnal pendidikan: Seroja*, 332.
- White, C. (2020). *Cake Pricing Guide – How To Price A Cake*. Diakses di <https://chelsweets.com/cake-pricing-guide-how-to-price-a-cake/> pada 16 Oktober 2024
- Yudhistira. (2023). Apa itu *Purchase Order (PO)*? Serta Fungsi dan Contohnya. Diakses di <https://www.bhinneka.com/blog/purchase-order/> pada 20 September 2024
- Yudowinoto, P. (2011). 22 Kreasi *Fancy Cake Decoration Step by Step*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, R. (2023). *Sponge Cake vs Butter Cake*, Cari Tahu Perbedaan Keduanya Yuk. Diakses di <https://momsmoney.kontan.co.id/news/sponge-cake-vs-butter-cake-cari-tahu-perbedaan-keduanya-yuk#:~:text=Disebut%20sponge%20cake%20apabila%20gula,dengan%20telur%20dan%20bahan%20lainnya.>