

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

KARAKTER “KUROMI”

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III



Oleh:

CLARA JULIANA STEVANIE GIAWA

Nomor Induk : 2021411095

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN KARAKTER "KUROMI"

NAMA : CLARA JULIANA STEVANIE GIAWA
NIM : 2021411095
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Herv Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

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

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN KARAKTER KUROMI

NAMA : CLARA JULIANA STEVANIE GIAWA
NIM : 2021411095
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Drs. Hery Soesanto, MM
NIP 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd.
NIP 19710626 199803 2 001

Penguji II,



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

Bandung, 31 Desember 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 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Clara Juliana Stevanie Giawa
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 25 Juli 2003
NIM : 2021411053
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN KARAKTER "KUROMI"

- 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



Clara Juliana Stevanie Giawa

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan karunia-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan lancar dan tepat waktu. Usulan penelitian tugas akhir yang berjudul **“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN KARAKTER “KUROMI”** ” ini sebagai salah satu syarat menyelesaikan program perkuliahan Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan laporan ini tentu tidak terlepas dari bantuan pihak-pihak yang telah membantu dari awal hingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par. selaku Direktur PoliteknikPariwisata 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, SST.Par., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Seni Pengolahan Patiseri,
5. Ibu RR. Adi Hendraningrum, S.Sos., M.M. selaku Dosen Pembimbing Akademik penulis
6. Bapak Drs. Hery Soesanto, MM. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang selalu memberikan motivasi dan arahan selama penulisan Tugas Akhir ini berlangsung,
7. 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,

8. Orang Tua dan Keluarga Penulis yang selalu memberi dukungan semangat dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini,
9. Teman-teman kelas *PastryBerry* yang 3 tahun sudah menemani dan menjadi saksi hidup Penulis dalam menjalankan dan menyelesaikan perkuliahan ini
10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang tidak dapat Penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum sempurna dalam Teknik penulisan maupun penyajian materi. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar laporan Tugas Akhir ini dapat berguna bagi masa depan dan semua orang.

Bandung, 18 November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. USULAN PROFUK.....	6
1. Tema.....	6
2. Konsep Produk	9
3. Desain Produk	13
C. TINAJUAN PRODUK.....	18
a. <i>Standart Recipe</i>	18
b. Kebutuhan Peralatan	39
c. <i>Purchase Order</i>	41
d. <i>Recipe Cost</i>	44
e. <i>Selling Price</i>	47
f. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	50
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	51
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	51
B. KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	56
C. KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	65

BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	66
A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	66
B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	66
C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. KESIMPULAN	72
B. SARAN	72
DAFTAR PUSTAKA	73
BIODATA PENULIS	75
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : <i>Standard Recipe Butter Cake</i>	19
Tabel 2 : <i>Standard Recipe Mix Berry Confit</i>	21
Tabel 3 : <i>Standard Recipe Dark Chocolate Ganache</i>	22
Tabel 4 : <i>Standard Recipe Rice Crispy Treats</i>	23
Tabel 5 : <i>Standard Recipe Cake Decoration Kuromi</i>	24
Tabel 6 : List Kebutuhan Peralatan	39
Tabel 7 : <i>Purchase Order Menggunakan Base Cake</i>	41
Tabel 8 : <i>Purchase Order Menggunakan Styrofoam Dummy</i>	43
Tabel 9 : <i>Recipe Cost dengan Base Cake</i>	45
Tabel 10 : <i>Recipe Cost dengan Styrofoam Dummy</i>	46
Tabel 11 : <i>Selling Price dengan Base Cake</i>	49
Tabel 12 : <i>Selling Price dengan Styrofoam Dummy</i>	49
Tabel 13 : Rencana Kegiatan Latihan Presentasi Produk	52
Tabel 14 : Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	54
Tabel 15 : <i>Time Table</i>	56
Tabel 16 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk	57
Tabel 17 : <i>Time Table Rincian Kegiatan Presentasi Produk</i>	67
Tabel 18 : Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Miniso X Sanrio	5
Gambar 2 : Uniqlo X Sanrio	5
Gambar 3: Media Sosial Kuromi	5
Gambar 4 : Kuromi	6
Gambar 5 : Lirik Lagu “ <i>Greedy – Greedy</i> ”	8
Gambar 6 : Sketsa Produk <i>Cake Decoration</i>	13
Gambar 7 : <i>Cake Board</i>	13
Gambar 8 : <i>Tier Pertama</i>	14
Gambar 9 : Bagian Kepala Kuromi.....	14
Gambar 10 : Rumah Kuromi.....	15
Gambar 11 : <i>Tier Kedua</i>	15
Gambar 12 : Kostum Kuromi.....	16
Gambar 13 : <i>Cake Topper</i> Kuromi.....	17
Gambar 14 : Karakter Baku	17

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, M. (2021, January 1). *Mengenalinya Tentang Apa Itu Cake Decorating*. Retrieved from media.bakingworld.id: <https://media.bakingworld.id/artikel/mengenalinya-tentang-apa-itu-cake-decorating-1>
- Beranbaum, R. L. (1988). *The Cake Bible*. New York: William Morrow and Company.
- Carpenter, A. (2012). *The Complete Photo Guide to Cake Decorating*. Minneapolis: Creative Publishing International.
- CIA Corporation. (2011). *The Professional Chef 9th Edition*. New Jersey: The Culinary Institute of America (CIA).
- Davis, B., & Stone, S. (2019). *Food and Beverage Management*. Boston: Cengage Learning.
- Dittmer, R., & Keefe, J. (2008). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*. New Jersey: John Wiley & Sons .
- Drysdale, J., & Jerpi, J. (2008). *Profitable Menu Planning*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Garret, T. (2006). *Professional Cake Decorating 2nd edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hello Kitty Fandom. (2021, October 21). *Kuromi*. Retrieved from [hellokitty.fandom.kitty: https://hellokitty.fandom.com/wiki/Kuromi](https://hellokitty.fandom.com/wiki/Kuromi)
- Ho, L. (2024, 16 September). *cuma 3 bahan! RICE CRISPY TREATS!* Retrieved from Youtube channel: https://youtu.be/KylRK_7KNJM?si=sNcd_NIsC-2ekJDw
- James , T. (2014). *The Art of Sugarcraft* . UK: B.Dutton.
- Levene, A. (2016). *Cake: A Slice of History*. New York: Pegasus Books.
- Mohamadi, R. F. (2023, March 10). *Purchase Order (PO): Pengertian, Fungsi, dan Contohnya*. Retrieved from jurnal.id: <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>
- Monger, S. (2014). *Modern Cake Decoration: Using Cutters on Cakes*. England: Search Press.
- Natalie. (2021, July 15). *CARA MELAPISI KUE DENGAN FONDANT MENGGUNAKAN METODE BUNGKUS*. Retrieved from Sweetness and bite: <https://sweetnessandbite.com/how-to-wrap-a-cake-with-fondant/>
- Resto, B. (2015, June 07). *Prinsip-prinsip menghias kue*. Retrieved from www.dekorasikuebriana.blogspot.com:

<https://dekorasikuebriana.blogspot.com/2015/06/prinsip-prinsip-menghias-kue.html>

Sekarningrum, A. (2022, September 22). *Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Contoh Menghitungnya*. Retrieved from Ekrut media: <https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah>

Sona, S. (2023, July 11). *Resep Standar (Pengertian, Tujuan dan Berbagai Pengujian)*. Retrieved from hmhub.in: <https://hmhub.in/3rd-4th-sem-f-b-control-notes/standard-recipe/>

Wilton. (2015). *Cake Decorating Guide*. Darien: Wilton.