

CAKE DECORATION BERTEMAKAN BALLERINA JOURNEY

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Rahmah Qathrunnada

NIM : 2021411093

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

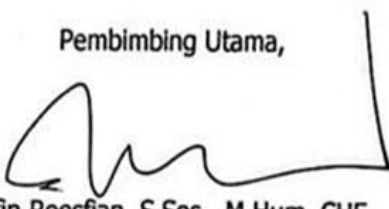
2024

LEMBAR PENGESAHAN

CAKE DECORATION BERTEMAKAN BALLERINA JOURNEY

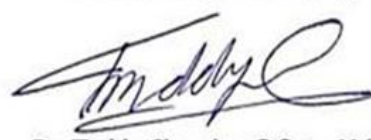
NAMA : RAHMAH QATHRUNNADA
NIM : 2021411093
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 24 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 : RAHMAH QATHRUNNADA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA/27 OKTOBER 2002
NIM : 2021411093
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"CAKE DECORATION BERTEMAKAN BALLERINA JOURNEY"
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, 23 November 2024

Yang membuat pernyataan,

Me 
10000
MATERAI
TEMPEL
81821AMX030929396
RAHMAH QATHRUNNADA

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur, Penulis mengucapkan puji dan syukur kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya. Berkat anugerah-Nya, Penulis berhasil menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “*Cake Decoration Bertemakan Balerina Journey*” ini dengan baik. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu langkah penting yang harus dilalui oleh Penulis sebagai syarat untuk mengikuti Ujian Sidang Periode Desember 2024 serta syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Penyelesaian Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan dan kontribusi banyak pihak, mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunannya. Oleh karena itu, Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Anwari Masatip, MM. Par., CHE. 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 Erfin Roesfian selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang selalu memberikan arahan kepada Penulis dengan penjelasan yang mendalam dan akurat,

6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M. Pd. Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang selalu memberi petunjuk mengenai sumber pustaka secara rinci
7. Orang Tua dan Keluarga Penulis yang senantiasa memberikan semangat, doa, serta dukungan baik secara mental maupun materi selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Sena Ilham Nursandy, yang senantiasa berkontribusi dengan memberikan dukungan dan motivasi kepada Penulis sejak tahap awal perencanaan, penyusunan, hingga penyelesaian Tugas Akhir ini, baik dalam bantu materi maupun dukungan emosional,
9. Teman-teman Hotelier, serta Pengabdian Adonan yang selalu memberikan bantuan serta dukungan kepada Penulis,
10. Seluruh pihak yang telah membantu dan berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan, baik dalam hal penyusunan maupun penulisannya. Oleh karena itu, Penulis akan dengan senang hati menerima kritik dan saran yang konstruktif. Di akhir kata, Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi, motivasi, dan inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, 1 Oktober 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	6
C. Desain Produk.....	8
D. Tinjauan Produk.....	12
1. Standard Recipe.....	12
2. Kebutuhan Peralatan.....	22
3. Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	24
4. Purchase Order.....	25
5. Perumusan Selling Price.....	29
E. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan.....	34
1. Lokasi Pelaksanaan.....	34
2. Waktu Pelaksanaan.....	34

BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN

BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Sketsa Produk Cake Decoration.....	9
GAMBAR 2 Cake Board.....	9
GAMBAR 3 Tier Pertama.....	10
GAMBAR 4 Tier Kedua.....	11
GAMBAR 5 Tier Ketiga.....	12
GAMBAR 6 Silicon Mat.....	22
GAMBAR 7 Digital Scale.....	22
GAMBAR 8 Rolling Pin.....	22
GAMBAR 9 Modelling Tools.....	23
GAMBAR 10 Fondant Smoother.....	23
GAMBAR 11 Small Knife.....	23
GAMBAR 12 Plastic Wrap.....	23
GAMBAR 13 Brush	23
GAMBAR 14 Turntable.....	23
GAMBAR 15 Penggaris.....	23
GAMBAR 16 Plastic Scraper.....	24
GAMBAR 17 Silicon Pattern.....	24
GAMBAR 18 Plastic Cutter.....	24
GAMBAR 19 Thick Block.....	25
GAMBAR 20 Dummy Styrofoam D35.....	25
GAMBAR 21 Dummy Styrofoam D24.....	25
GAMBAR 22 Dummy Badan Balerina.....	25

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Tabel 1 Standard Recipe Vanilla Cake.....	13
Tabel 2 : Tabel 2 Standard Recipe Earl Grey Ganache.....	14
Tabel 3 : Tabel 3 Rice Crispy Treats.....	15
Tabel 4 : Tabel 4 Standard Recipe Cake Decoration Balerina.....	16
Tabel 5 : Tabel 5 Daftar Kebutuhan Peralatan.....	22
Tabel 6 : Tabel 6 Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	25
Tabel 7 : Tabel 7 Purchase Order Dengan Base Cake.....	26
Tabel 8 : Tabel 8 Purchase Order Dengan Dummy Styrofoam.....	27
Tabel 9 : Tabel 9 Recipe Costing Dengan Base Cake.....	30
Tabel 10 : Tabel 10 Recipe Costing Dengan Dummy Styrofoam.....	31
Tabel 11 : Tabel 11 Selling Price Cake Decoration Dengan Base Cake.....	33
Tabel 12 : Tabel 12 Sselling Price Cake Decoration Dengan Dummy Styrofoam.....	33
Tabel 13 : Tabel 13 Working Plan.....	35

DAFTAR PUSTAKA

Maine, (2018). [https://www.maine.gov/doe/sites/maine.gov.do/files/inline-](https://www.maine.gov/doe/sites/maine.gov.do/files/inline-files/Standardized%20Recipes)

[files/Standardized%20Recipes](https://www.maine.gov/doe/sites/maine.gov.do/files/inline-files/Standardized%20Recipes%20Presentation.pdf)
[%20Presentation.pdf](https://www.maine.gov/doe/sites/maine.gov.do/files/inline-files/Standardized%20Recipes%20Presentation.pdf) Wayne, G.

(2010) Professional Cooking

[https://www.powells.com/book/professional-cooking-7th-edition-](https://www.powells.com/book/professional-cooking-7th-edition-9780470197523)
[9780470197523](https://www.powells.com/book/professional-cooking-7th-edition-9780470197523)

Wilton, E. (2010). *The Wilton Method of Cake Decorating*

Juliet, S. (2014) [https://www.waterstones.com/book/cakeology/juliet-](https://www.waterstones.com/book/cakeology/juliet-sear/helen-)
[sear/helen-](https://www.waterstones.com/book/cakeology/juliet-sear/helen-)

[cathcart](https://www.waterstones.com/book/cakeology/juliet-sear/helen-cathcart)

Lewis, (2008) *Baked : New Frontiers in Baking*

Gallagher, (2023) [https://www.thespruceeats.com/classic-rice-crispy-treats-](https://www.thespruceeats.com/classic-rice-crispy-treats-recipe-2098758)
[recipe-](https://www.thespruceeats.com/classic-rice-crispy-treats-recipe-2098758)

[2098758](https://www.thespruceeats.com/classic-rice-crispy-treats-recipe-2098758)

Labensky, dkk (2016). *On Baking: A Textbook of Baking
and Pastry Fundamentals.*

Pearson Education.