

DEKORASI KUE BERTEMA ENCANTO : ISABELA FROM MADRIGAL

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

SITI KHUMAIROH

Nomor Induk : 2021411094

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE BERTEMA ENCANTO : ISABELA FROM MADRIGAL

NAMA : SITI KHUMAIROH
NIM : 2021411094
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



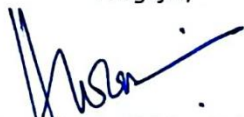
Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE.
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 19851111 20110 2 017

Penguji II,



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

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

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE BERTEMA ENCANTO : ISABELA FROM MADRIGAL

NAMA : SITI KHUMAIROH
NIM : 2021411094
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 23 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SITI KHUMAIROH
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 22 JUNI 2003
NIM : 2021411094
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE BERTEMA ENCANTO : ISABELA FROM MADRIGAL 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 tidaksesuai 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 18 November 2024



Siti Khumairoh

KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta karunia yang berlimpah kepada Penulis, sehingga Penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“DEKORASI KUE BERTEMA ENCANTO : ISABELA FROM MADRIGAL”** dengan baik. Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk mengikuti Ujian Sidang pada Desember 2024 dan syarat dalam menyelesaikan studi Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini tidak luput dari bantuan berbagai pihak dalam perencanaan maupun dalam proses pembuatan. 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, BA., MM.Par. selaku Kepala Bagian 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. Ibu RR. Adi Hendraningrum, S.Sos.,M.M. selaku Dosen Pembimbing Akademik Penulis,

6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE. Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang selalu memberikan arahan kepada Penulis secara deskriptif dan detail,
7. Bapak Bambang Sapto Utomo, 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 suportif dan memberikan doa kepada Penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini,
9. Teman-teman Teletabis yang selalu menemani dan memberikan dukungan pada Penulis selama perencanaan dan penyusunan Tugas Akhir.
10. Seluruh pihak yang telah membantu Penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Meski demikian Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih belum sempurna. Maka dari itu Penulis terbuka untuk menerima kritik dan saran demi terciptanya Tugas Akhir yang lebih baik dan dapat menjadi informasi dan inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, Oktober 2024

Siti Khumairoh

DAFTAR ISI

KATAPENGANTAR.....	i
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A.LATAR BELAKANG.....	1
B. USULAN PRODUK.....	6
C. TINJAUAN PRODUK.....	7
1.TEMA PRODUK.....	7
2.KONSEP PRODUK.....	11
3.DESAIN PRODUK.....	16
4.STANDARD RECIPE.....	30
5.PURCHASING LIST.....	52
6.RECIPECOSTING.....	54
7.SELLING PRICE.....	56
D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN.....	59
BAB II.....	60
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	60
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	60
B.WORKING PLAN.....	62
C.TIME TABLE.....	63
D.KEBUTUHAN PERALATAN.....	64
E.KEBUTUHAN BAHAN DEKORASI.....	66
F.KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	68
G.KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	72
BAB III.....	74
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	74
A.PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	74
B.KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	74
C.EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	79
BAB IV.....	81
KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Standard Recipe Chocolate Butter Cake.....	30
Tabel 1. 2 Standard Recipe Chocolate Butter Cream.....	32
Tabel 1. 3 Standard Recipe Gumpaste.....	34
Tabel 1. 4 Standard Recipe Dekorasi Kue.....	35
Tabel 1. 5 Purchase List Butter Cake Base.....	53
Tabel 1. 6 Purchase List Sterofoam Dummy.....	54
Tabel 1. 7 Recipe Costing Butter Cake Base.....	55
Tabel 1. 8 Recipe Costing Sterofoam Dummy.....	56
Tabel 1. 9 Selling Price Butter Cake Base.....	58
Tabel 1. 10 Selling Price Sterofoam Dummy.....	58
Tabel 2. 11 Rencana Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	60
Tabel 2. 12 : Rencana Persiapan Presentasi Produk.....	62
Tabel 2. 13 Time Table.....	63
Tabel 2. 14 Kebutuhan Pralatan.....	64
Tabel 2. 15 Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	66
Tabel 2. 16 : Rencana Persiapan Presentasi Produk.....	68
Tabel 3. 17 Time Table Presentasi Sidang.....	75
Tabel 3. 18 Dokumentasi Demonstrasi Produk.....	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cover Film Encanto.....	3
Gambar 2. Karakter Isabela.....	5
Gambar 3. Film Encanto.....	7
Gambar 4. Isabela Berayun	8
Gambar 5. Isabela di Balkon Kamar.....	9
Gambar 6. Isabel Menumbuhkan Kaktus	10
Gambar 7. Isabela dan Mirabel Berbaikan.....	11
Gambar 8. Design Dekorasi Kue.....	16
Gambar 9. Desain Tier 1.....	17
Gambar 10. Design Tier 2.....	18
Gambar 11. Design Penyangga Bunga.....	19
Gambar 12. Desain Figurin dan Ayunan.....	20
Gambar 13. Desain Kaktus.....	21
Gambar 14. Desain Daun Rambat.....	22
Gambar 15. Design Bunga Carnation.....	23
Gambar 16. Design Bunga Mawar Merah.....	23
Gambar 17. Design Bunga Daisy Kuning.....	25
Gambar 18. Desain Bunga Forget me not.....	26
Gambar 19..Desain Bunga Teratai dan Lilin.....	26
Gambar 20. Desain Kupu-kupu Kuning.....	28
Gambar 21. Design Bunga Bougenville.....	29
Gambar 22. Hasil akhir Dekorasi Kue.....	79

DAFTAR PUSTAKA

- Academy of Motion Picture Arts and Sciences. (2022). *94th Academy Awards: Winners and nominees*. diakses <https://www.oscars.org> pada 17 Oktober 2024
- Atwater, R. (2019). *Cake Decorating for Beginners: a Step-By-Step Guide to Decorating Like a Pro*. Wisdoms Paths, Incorporated.
- Beranbaum, R. L. (1988). *The Cake Bible*. Amerika Serikat: Houghton Mifflin Harcourt.
- Brown, C. (2018). *Kew Book of Sugar Flowers*. Irlandia: Search Press.
- Carpenter, A. (2012). *The Complete Photo Guide to Cake Decorating*. Amerika Serikat: Quarto Publishing Group USA.
- Draz, J., Koetke, C., Lewis, J. E. (2009). *The Culinary Professional*. (n.p.):
- Dunn, A. (2018). *Alan Dunn's Sugarcraft Flower Arranging: A Step-by-Step Guide to Creating Sugar Flowers for Exquisite Arrangements*. Amerika Serikat: Fox Chapel Publishing.
- Fatmah Bahlawan (2013). *Cake Decorating Dengan Fondant*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ford, M., Lodge, N. (2007). *The International School of Sugarcraft: New skills and techniques. Book three*. Britania Raya: Murdoch Books.
- Friberg, B., Friberg, A. K. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. Britania Raya: Wiley.
- Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decorating*. Britania Raya: Wiley.

- Gisslen, W. (2016). *Professional baking* (4th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons
- Greenblatt, L. (2021, November 24). *Encanto review: A vibrant family saga*. The New York Times. diakses <https://www.nytimes.com> pada 17 Oktober 2024
- Hayes, D. K., Miller, A., Ninemeier, J. D. (2013). *The Professional Restaurant Manager*. Britania Raya: Pearson.
- Hayes, D. K., Ninemeier, J. D. (2024). *Cost Control in Foodservice Operations*. Amerika Serikat: Wiley.
- Jones, T. (2003). *Culinary Calculations: Simplified Math for Culinary Professionals*. Amerika Serikat: Wiley.
- Kelsall, H. (2018). *The Creative's Guide to Starting a Business: How to Turn Your Talent Into a Career*. Britania Raya: Little, Brown Book Group.
- Levene, A. (2016, Mei). *Cake: A Slice of History*. The History Press
- Lynch, F. T., Lynch, F. T. (2007). *The Book of Yields: Accuracy in Food Costing and Purchasing*. Britania Raya: Wiley.
- O'Connor, T. (2021). *Encanto's Isabela: A symbol of perfection and transformation*. Screen Rant. diakses <https://screenrant.com> pada 17 Oktober 2024
- Smith, L. (2007, Agustus). *Cakes to Inspire and Desire*. David & Charles.
- Smith, L. (2013). *The Contemporary Cake Decorating Bible: Over 150 Techniques and 80 Stunning Projects*. Britania Raya: David & Charles.
- Teknik Pengolahan Adonan Cake. (2018). Syiah Kuala University Press.
- The Annie Awards. (2022). *The 49th Annual Annie Awards winners and nominees*. Retrieved from <https://annieawards.org>

Penman, H. (2011). Fondant Modeling for Cake Decorators. Amerika Serikat: Firefly Books. Goodheart-Wilcox Publisher

Purbo Yudowinoto (2010) Cake Decorating Seni Menghias 24 Kreasi Cake Step by Step. PT Gramedia Pustaka Utama.

White, C. (2019) Cake Pricing Guide – How To Price A Cake. Diakses di situs <https://chelsweets.com/> pada 26 Juni 2023