

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL ANIMASI

AVATAR: THE LAST AIRBENDER

TUGAS AKHIR

Diajukan guna memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

BELHAQ SAMARRA

Nomor Induk : 2021411004

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“Dekorasi Kue Bertemakan Serial Animasi Avatar: The Last Airbender”

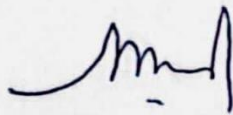
NAMA : BELHAQ SAMARRA

NIM : 2021411004

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 21 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

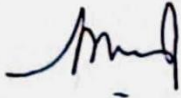
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

Dekorasi Kue Bertemakan Serial Animasi *Avatar: The Last Airbender*

NAMA : Belhaq Samarra
NIM : 2021411004
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



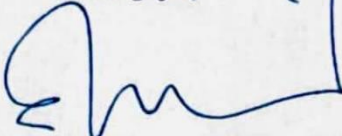
Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



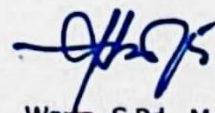
Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji I,



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

Penguji II,

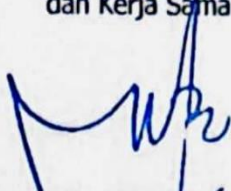


Wanta, S.Pd., M.Pd
NIP. 19700611 199803 1 001

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 : Belhaq Samarra
Tempat/Tanggal Lahir : Jember, 31 Juli 2002
NIM : 2021411004
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL ANIMASI *AVATAR: THE LAST AIRBENDER*

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, 27 Desember 2024

Yang membuat pernyataan,



BELHAQ SAMARRA

KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL ANIMASI *AVATAR: THE LAST AIRBENDER*** 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.

Selesainya Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dari 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. Bapak Warta,S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Akademik Penulis,
6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE. Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang selalu memberikan arahan Penulis secara deskriptif dan detail,

7. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang 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 disebutkan satu persatu.

Meski demikian, Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Maka dari itu Penulis terbuka untuk menerima kritik dan saran dari demi terciptanya Tugas Akhir yang lebih baik dan dapat menjadi referensi bagi para pembaca.

Bandung, 18 November 2024

Belhaq Samarra

NIM: 2021411004

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR GAMBAR.....	V
DAFTAR TABEL	VI
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. USULAN PRODUK	7
C. TINJAUAN PRODUK.....	8
1. Tema	8
2. Konsep.....	13
3. Desain Produk	16
4. Standar Resep.....	23
5. Keperluan Alat.....	45
6. <i>Purchase Order</i>	49
7. <i>Recipe Costing</i>	53
8. <i>Selling Price</i>	56
D. PELAKSANAAN KEGIATAN	58
1. Lokasi Kegiatan.....	58
2. Waktu Kegiatan	58
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	59
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	59

B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	63
C. KENDALA LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	72
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	74
A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	74
B. PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	75
C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	79
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	80
A. KESIMPULAN.....	80
B. SARAN	80
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Poster Serial Animasi ATLA	8
Gambar 2: Perkenalan empat elemen pada pembukaan tiap episode.....	9
Gambar 3: Ikan Tui dan La	10
Gambar 4: Badgermole	11
Gambar 5: Fang, naga menolong Avatar di alam roh	12
Gambar 6: Appa dan Aang	12
Gambar 7: Desain Produk	16
Gambar 8: Cake Board	17
Gambar 9: Tier pertama	17
Gambar 10: Tier ke-dua tampak depan	18
Gambar 11: Tampak depan Kota Omashu.....	19
Gambar 12: Tier Ke-dua Tampak Samping.....	20
Gambar 13: Tier ke- tiga.....	20
Gambar 14: Singgasana Raja Api	21
Gambar 15: Tier ke-empat.....	22
Gambar 16: Alat dan bahan yang telah disiapkan saat sidang	74
Gambar 17: Hasil Presentasi Produk.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Standar Resep Devil's Food Cake.....	23
Tabel 2: Standar Resep Chocolate Buttercream Froasting.....	26
Tabel 3: Standar Resep Dekorasi Kue	27
Tabel 4: Daftar Keperluan Alat	46
Tabel 5: Purchase Order dengan Base Devil's Food Cake	50
Tabel 6: Purchase order dengan Styrofoam dummy	52
Tabel 7: Recipe Cost Base Devil's Food Cake	53
Tabel 8: Recipe Cost Base Styrofoam Dummy.....	54
Tabel 9 : Selling price Base Devil's Food Cake	57
Tabel 10: Selling price Base Styrofoam Dummy	57
Tabel 11: Rencana Latihan Presentasi Produk	59
Tabel 12: Rencana Persiapan Presentasi Produk.....	61
Tabel 13: Time Table.....	62
Tabel 14: Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	63
Tabel 15: Time Table Presentasi Produk	75
Tabel 16: Dokumentasi Presentasi Produk.....	76

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyar, K. & Iedam F. A. (2022) . Aplikasi Permainan Dekorasi Kue Bread.Co dengan Contract 2 di PT Griya Pratama. Diakses 15 September 2024. Pada situs <https://digilib.unimed.ac.id/id/eprint/37739/>.
- Aprilia, A., Agung H., Josephine. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri. Diakses 15 September 2024. Pada situs [Publikasi1_03019_7354.pdf\(petra.ac.id\)](Publikasi1_03019_7354.pdf(petra.ac.id)).
- Barnes-Brett,O.(2024). How to Use the Selling Price Formula to Price Your Products. Diakses 8 November 2024. Pada situs<https://www.inflowinventory.com/>
- Cutler, P. (2009). *Planet Cake.* , Sydney: Murdoch Books.
- Francisco, E. (2020). *How a 15 Years Old Kids Cartoon Become The Most Popular Thing On Netflix.* Diakses 20 September 2024. Pada situs <https://www.inverse.com/>.
- Goldstein, D. (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets.* Diakses 15 September 2024. Pada situs <https://www.oxfordreference.com/display/10.1093/acref/9780199313396.01.0001/acref-9780199313396>.
- Haasch, P. (2020). *A full history of the 'Avatar: The Last Airbender' universe,* Diakses 15 Oktober 2024. Pada situs <https://www.businessinsider.com/avatar-the-last-airbender-universe-timeline-history-korra-kyoshi-2020-8> .
- Handicraft, V.A. (2024). *Cake Decorating Dreams: Creating Stunning Cakes.* Amerika Serikat: Book Lovers HQ.
- Harteti,, dkk.(2016). Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata.

- Hawkins, T. (2023). *The Art of Cake Baking*. Diakses 27 September 2024. Pada situs https://www.google.co.id/books/edition/The_Art_of_Cake_Baking/3yvTEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0 .
- Humble, N. (2010). *Cake: A Global History*. Diakses 21 September 2024. Pada situs https://www.google.co.id/books/edition/Cake/qclZyk87j_EC?hl=en&gbpv=0.
- Jones, T. (2003). *Culinary Calculations*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- LoCicero, J. (2011). *Cake Decorating For Dummies*. Amerika Serikat: Wiley.
- Locke, A. (2024). *Why Avatar The Last Airbender Popularity Explained*. Diakses 30 September 2024. Pada situs <https://www.cbr.com/>.
- Lynch, F.T. (2010). *The Book of Hasils: Accuracy in Food Costing and Purchasing*, Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Mahon, S.H. (2024). What is Devil's Food *Cake*?. Diakses 10 Oktober 2024. Pada situs <https://www.southernliving.com/>.
- Mcgee, H. (2010). *Keys to Good Cooking*. Great Britain: Hodder & Stoughton An Hachette UK Company.
- Merriman, M. (2019). *Cake Confidence*. Utah: Cedar Fort.
- Murfitt, J. (2019). *All-in-One Guide to Cake Decorating Over 100 Step-by-Step Cake Decorating Techniques and Recipes*. Fox Chapel Publishing.
- Octarani, V. dkk. (2024). Peran Dekorasi Kue Dalam Menarik Perhatian Konsumen dan Mempengaruhi Keputusan Pembelian di Recolte Patisserie Surabaya. Diakses 22 September 2024. Pada situs [Hal+62-73_Artikel_The+Sages+Journal_VoL+02+No+02+_2024\(1\).pdf](#) .
- Putri, D. O. & Eko A. B. O. (2019) . Perancangan *Corporate Identity Danny's Kitchen* Surabaya. Diakses 22 September 2024. Pada situs

https://core.ac.uk/outputs/230662081/?utm_source=pdf&utm_medium=banner&utm_campaign=pdf-decoration-v1 .

Sandell, R. (2024). *Why “Avatar: The Last Airbender” Has Endured for Years*.

Diakses 22 September 2024. Pada situs <https://collider.com/>.

Solga, K. (2013). *The Everything Guide to Selling Arts & Crafts Online*. New York:

Simon & Schuster, Inc.

Sullivan, K. (2013). *Step by Step Cake Decorating*. London: Dorling Kindersley

Limited.

Tommey, M. (2021). *How to Price Your Art*. Diakses 8 November 2024. Pada

situs [https://www.google.co.id/books/edition/How to Price Your Art/QviKzgEACAAJ?hl=en](https://www.google.co.id/books/edition/How_to_Price_Your_Art/QviKzgEACAAJ?hl=en)

Trezise, E. M. (2020). *Cake Decorating Step by Step* untuk Pemula dan

Menengah.. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Weyna, K. (2022). *It's the Quenchiest How Huge is Avatar The Last Airbender on*

Netflix. Diakses 1 Oktober 2024. Pada situs <https://medium.com/>.

Whipple, A.F. (2015). *Super Cutes Crispy Treats*. New York: Race Point Publishing.

Widjaja, A. (2014). *Basic Pastry & Bakery*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yuen, I. (2012). *Avatar: The Last Airbender – World and Mythology*. Diakses 1

Oktober 2024. Pada situs <https://ekostories.com/2012/08/30/Avatar-airbender-world-mythology/>.