

**DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
*TURNING RED***

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Zocha Nathania Muslim

NIM : 2021411025

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *TURNING RED*

TUGAS AKHIR

NAMA : ZOCHA NATHANIA MUSLIM
NIM : 2021411025
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



TRISTY FIRLYANIE LUTHFI, S.ST.PAR., M.M.PAR
NIP.19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,



ERFIN ROESFIAN, S.Sos., M.Hum., CHE
NIP.19590323 198203 1 003

Bandung, 13 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *TURNING RED*

NAMA : ZOCHA NATHANIA MUSLIM
NIM : 2021411025
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 6 Agustus 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



SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ZOCHA NATHANIA MUSLIM
Tempat/Tanggal Lahir : PADANG, 27 MEI 2003
NIM : 2021411025
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *TURNING RED*
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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 Juni 2024



Zocha Nathania Muslim

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis sebagai penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua Rahmat yang telah diberikan akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *TURNING RED*”**

Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam membuat Tugas Akhir ini, ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada ;

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan fasilitas kepada penulis untuk membuat dan menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk menjalankan penelitian ini.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, M. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mengayom dan membimbing selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.St.Par., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing I
6. Bapak Dr. Erfin Roesfian, S.Sos, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan,
7. Seluruh dosen dan karyawan Program Studi Seni Pengolahan Patiserie Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua orang tua serta adik kandung penulis yang selalu mendukung dan mendoakan.
9. Amelia, Rizky Amelia, Kheiva, Jenifer, Charrisa, Dinda yang telah memberikan dukungan dan mengisi masa masa kuliah penulis.
10. Seluruh pihak terkait yang penulis tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bantuannya baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penulisan tugas akhir ini.

Bandung, Juni 2024

Zocha Nathania Muslim

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	6
C. Konsep Produk.....	9
D. Tinjauan Produk.....	22
E. Pelaksanaan Kegiatan	48
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	50
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	50
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi produk.....	54
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	67
A. Persiapan.....	67
B. Kegiatan Presentasi Produk	68
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : <i>Standard Recipe Vanilla Butter Cake</i>	22
Tabel 2: <i>Standard Recipe Rice Crispy Figurine</i>	24
Tabel 3 : <i>Standard Recipe Chocolate Ganache</i>	24
Tabel 4 : <i>Standard Recipe Pemakaian Vanilla Butter Cake</i>	26
Tabel 5: <i>Standard Recipe Menggunakan Dummy</i>	31
Tabel 6 : Daftar Peralatan Pendukung.....	35
Tabel 7 : <i>Vanilla Butter Cake Purchase Order</i>	41
Tabel 8 : <i>Dummy Purchase Order</i>	42
Tabel 9 : <i>Recipe Costing Dekorasi Kue Dengan Vanilla Butter Cake</i>	43
Tabel 10 : <i>Recipe Costing Dummy</i>	45
Tabel 11 : <i>Vanilla Butter Cake Selling Price</i>	47
Tabel 12 : <i>Dummy Selling Price</i>	48
Tabel 13 : Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	50
Tabel 14: Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	52
Tabel 15 : <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk.....	54
Tabel 16 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	54
Tabel 17 : <i>Time table</i> Presentasi produk.....	68
Tabel 18 : Kegiatan Presentasi Produk	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : <i>Turning Red</i> Poster	6
Gambar 2 : <i>Meilin's Mom</i>	8
Gambar 3 : <i>Design Produk</i>	13
Gambar 4 : Ilustrasi <i>Cake Board</i>	14
Gambar 5 : Logo film <i>Turning Red</i>	15
Gambar 6 : Ilustrasi Logo <i>Turning Red</i>	15
Gambar 7 : Lampion Dalam Film	16
Gambar 8 : Ilustrasi Lampion	16
Gambar 9 : Ilustrasi <i>Cherry Blossom Flower</i>	17
Gambar 10 : <i>Design Nama Anak Berulang Tahun</i>	17
Gambar 11 : Kuil Film <i>Turning Red</i>	18
Gambar 12 : Tampak Depan Kuil <i>Turning Red</i>	19
Gambar 13 : Ilustrasi Kuil <i>Turning Red</i>	19
Gambar 14 : Portal Film <i>Turning Red</i>	20
Gambar 15 : Ilustrasi Portal	20
Gambar 16 : <i>Red Panda Turning Red</i>	21
Gambar 17 : Ilustrasi <i>Red Panda</i>	21

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, Tanmay. 2024. *Profit Percentage Formula*. Diakses pada 27 April 2024 dari <https://www.wallstreetmojo.com/profit-percentage-formula/>
- Berberoglu, H. (1993). *The complete cost control book* (3rd ed.). Toronto, Ontario, Canada: Food and Beverage Consultants
- Chelsweet. 2024. *Cake Decorating Rice Krispies*. Diakses pada 26 April 2024 dari <https://chelsweets.com/cake-decorating-rice-krispies/>
- Debi, Ananda. Keunggulan *Fondant* Dalam Pembuatan Kue. Diakses pada 20 Maret 2024 dari <https://dapoernde.com/blog/all-about-cake/keunggulan-fondant-dalam-pembuatan-kue/>
- Dewanty, Fitri. 2022. Sinopsis *Turning Red*, Kisah Perjuangan Gadis Muda Terkutuk. Diakses pada 27 April 2024 dari <https://superapp.id/blog/hiburan/turning-red/>
- Gallehawk, B. (2021, November). *The Importance an Art Pricing Strategy*. Diakses pada 20 Mei 2024 dari *Creative Space Collab*
- ICSTIAMI 2019: *Proceedings of the 1st International Conference on Science ...* - Google Books. (n.d.). Retrieved March 25, 2024, from <https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=xshdEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA273&dq=purchase+order+adalah&ots=w7pq62gMSW&sig=FFQpI2k0qw>

WmKou4BFMaWJXxPLE&redir_esc=y#v=onepage&q=purchase order
adalah&f=false

Laffly, Tomris. 2022. *Review Turning Red*. Diakses pada 25 April 2024 dari
<https://www.rogerebert.com/reviews/turning-red-movie-review-2022>

Lai & Lin, 2006. *Trends in Food and Technology*. Diakses pada 24 Maret 2024

Lodge, Nicholas. 2011. *The Ultimate Guide to Sugarcraft*. Diakses pada 24 April 2024.

Merckaert, Geert. 2024. *Recipe Costing for Restaurants: What it is, Why It is Important
and How to Calculate Ingredient Costs and Dish Margins*. diakses pada 27
April 2024 dari <https://get.apicbase.com/recipe-costing/>

Pintarilmu. 2019. *Pengertian Cake, Gateaux, Torte dan Klasifikasi Adonan Cake,
Gatiex, dan Torte*. Diakses pada 26 April 2024 dari
[https://www.pustakamadani.com/2019/09/pengertian-cake-gateaux-torte-
dan.html](https://www.pustakamadani.com/2019/09/pengertian-cake-gateaux-torte-dan.html)

Pixar Wiki. 2023. *Turning Red Award*. Diakses pada 25 April 2024 dari
https://pixar.fandom.com/wiki/Turning_Red_Awards

Schiele, Holger. 2019. *Operation, Logistics, and Supply Chain Management*. Diakses
tanggal 23 April 2024 dari
[https://www.researchgate.net/publication/327320611_Purchasing_and_Supply
_Management](https://www.researchgate.net/publication/327320611_Purchasing_and_Supply_Management)

The Ringer. 2022. *Turning Red Is Pixar Best Movie In Years*. Diakses pada 25 April 2024 dari <https://www.theringer.com/movies/2022/3/11/22972590/turning-red-pixar-movie-review-disney-plus-streaming>

Tirrel, Jenifer. *History Of Butter Cake*. Diakses pada 18 April 2024 dari <https://www.cakere.com/history-of-butter-cake/>

Trezise, Etha Margaret. 2016. *Cake Decorating Step By Step* untuk Pemula dan Menengah. Diakses tanggal 21 Maret 2024.

Wilderjans, E., Luyts, A., Brijs, K., & Delcour, J. A. (2013). Ingredient functionality in batter type cake making. *Trends in Food Science & Technology*, 30(1), 6–15.
<https://doi.org/10.1016/J.TIFS.2013.01.001>

Wilton. n.d. Diakses pada 26 April 2024 dari <https://wilton.com/fondant-cuts/outs/wltech-36/>