

***CAKE DECORATION DENGAN TEMA THE
JOURNEY OF JESUS***

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

STEVIE ATALIA EXCLATION

Nomor Induk : 2021411085

**PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN PERHOTELAN
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

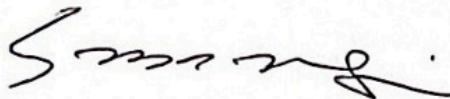
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION DENGAN TEMA *THE JOURNEY OF JESUS*

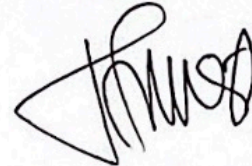
NAMA : STEVIE ATALIA EXCLATION
NIM : 2021411085
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 14 Juni 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 SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION DENGAN TEMA *THE JOURNEY OF JESUS*

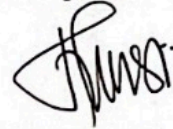
NAMA : STEVIE ATALIA EXCLATION
NIM : 2021411085
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



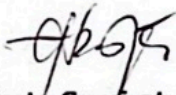
Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,

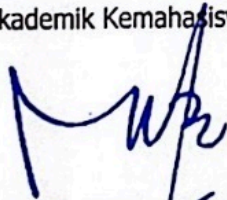


Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE
NIP 19601202 198203 2 001

Bandung, 8 Agustus 2024

Mengetahui,

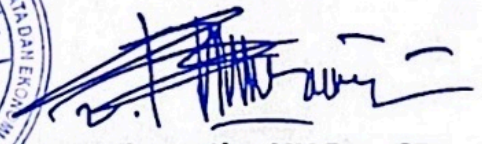
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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: 19750415200212001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Stevie Atalia Exclation

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 7 September 2003

NIM : 2021411085

Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri

Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

CAKE DECORATION DENGAN TEMA THE JOURNEY OF JESUS

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, 16 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



STEVIE ATALIA EXCLATION

NIM : 2021411085

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, kasih, dan karunia-Nya yang telah melimpahkan berkah dalam perjalanan penulisan Tugas Akhir dengan judul “***CAKE DECORATION DENGAN TEMA THE JOURNEY OF JESUS***” sehingga bisa terselesaikan tepat pada waktunya.

Tugas akhir ini penulis susun sebagai salah satu syarat kelulusan Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dengan judul "*Cake Decoration* dengan tema *The Journey of Jesus*," tugas akhir ini mengangkat tema yang memadukan keahlian seni patiseri dengan cerita perjalanan kehidupan Yesus Kristus selama turun ke dunia.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak telah memberikan dukungan, bantuan, serta motivasi yang tidak terhingga. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par., CEE sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE sebagai kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Pak Pudin Saepudin, SST.Par., MPPar. sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, SST.PAR., M.Sc., CHE. sebagai ketua program studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M Sc., CHE yang telah membantu sebagai dosen pembimbing utama
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S. St. Par.,M.M. Par. sebagai dosen pembimbing pendamping
7. Para dosen, instruktur dan staff yang turut memberi saran, kritik dan mendoakan kelancaran proyek penulis
8. Kedua orang tua penulis yang sudah memberikan *support* dan doa terhadap kelangsungan penulisan tugas akhir penulis.
9. Malika, Audrey, Jessica, Syifa, Agnes sebagai teman sekelas penulis yang telah berjuang bersama dan saling mendukung satu sama lain.
10. Andreas Caecario sebagai pasangan penulis yang selalu memberikan dukungan positif dalam mengerjakan tugas akhir ini.
11. Ci Jessica Abraham sebagai pendeta penulis dan teman-teman gereja Bethel Teens dan Bethel Youth yang telah memberikan respon yang sangat positif terhadap usulan tugas akhir ini serta telah banyak mendoakan kelangsungan dan kelancaran dalam proses tugas akhir penulis.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir penulis ini masih dari kata sempurna, namun penulis berharap kerja keras yang telah dilakukan untuk tugas akhir ini kiranya dapat menjadi berkat bagi para pembacanya. Penulis sangat menerima jika ada kritik dan saran yang disampaikan untuk kebaikan penulisan kedepannya.

Bandung, 16 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2. Usulan Produk	5
1.3. Tinjauan Produk.....	6
1.3.1 Tema Produk	6
1.3.2 Konsep Produk	12
1.3.3 Target Market.....	13
1.3.4 <i>Design</i> Produk.....	14
1.3.5 Standar Resep.....	17
1.3.6 <i>Purchase Order List</i>	29
1.3.7 <i>Recipe Costing</i>	30
1.3.8 <i>Selling Price</i>	34
1.3.9 Kebutuhan Alat	36
1.3.10 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.....	41
BAB II.....	42
LATIHAN PRESENTASI PRODUK	42
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	42
2.2 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	46
2.3 KENDALA SAAT LATIHAN.....	59
BAB III.....	60
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	60
3.1 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	60
3.2 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	61
3.3 EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	67
BAB IV	68

KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
4.1 KESIMPULAN	68
4.2 SARAN.....	68
DAFTAR PUSTAKA	70
<u>LAMPIRAN</u>	
BIODATA	
TURNITIN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Duff Goldman, <i>chef</i> sekaligus pembawa acara <i>Food Network</i> yang terkenal.....	3
Gambar 1. 2 Samie J Ramachandran <i>with his creation 15 feet Sea Dragon cake</i>	4
Gambar 1. 3 Kisah Kelahiran Yesus.....	7
Gambar 1. 4 Mujizat Lima Roti dan Dua Ikan.....	8
Gambar 1. 5 Yesus Meredakan Badai dan Angin Ribut.....	9
Gambar 1. 6 Yesus Mengajar di Atas Bukit	10
Gambar 1. 7 <i>The Last Supper</i>	10
Gambar 1. 8 Yesus Disalibkan	11
Gambar 1. 9 Kisah Kubur Yesus yang Kosong.....	12
Gambar 1. 10 Design Produk.....	14
Gambar 3. 1 <i>Cake Decoration</i> dengan tema <i>The Journey Jo Jesus</i>	66

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE 40 CM</i>	17
TABEL 1. 2 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE 30 CM</i>	19
TABEL 1. 3 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE 20 CM</i>	20
TABEL 1. 4 STANDAR RESEP <i>DARK CHOCOLATE GANACHE FILLING</i>	21
TABEL 1. 5 STANDAR RESEP <i>DARK CHOCOLATE GANACHE COATING</i>	21
TABEL 1. 6 STANDAR RESEP <i>RICE CRISPY TREATS</i>	22
TABEL 1. 7 DEKORASI KUE “ <i>THE JOURNEY OF JESUS</i> ”	22
TABEL 1. 8 <i>PURCHASE ORDER LIST</i>	29
TABEL 1. 9 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN <i>DUMMY</i>	31
TABEL 1. 10 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN <i>ACTUAL CAKE</i>	32
TABEL 1. 11 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN <i>DUMMY</i>	35
TABEL 1. 12 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN <i>ACTUAL CAKE</i>	36
TABEL 1. 13 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT	36
 TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN <i>CAKE</i> <i>DECORATION</i>	 43
TABEL 2. 2 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI	44
TABEL 2. 3 <i>TIME TABLE</i>	46
TABEL 2. 4 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	47

TABEL 3. 1 RUNTUTAN ACARA KEGIATAN SIDANG AKHIR.....62

TABEL 3. 2 DOKUMENTASI SELAMA SIDANG AKHIR BERLANGSUNG.....63

DAFTAR PUSTAKA

- Charsley, S. R. (1992). *Wedding Cakes and Cultural History*. Taylor & Francis.
- Dittmer, P. R., & Keefe III, J. D. (2009). *Principke of Food, Beverage, and Labor Cost Control*. Canada: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Division, F. (1935). *Treatise on Cake Making*. New York: Standard Brands Inc.
- Garret, T. (2012). *Professional Cake Decorating Second Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: John Wiley & Sons.
- Kiple, K. F., & Ornelas, K. C. (2000). *Cambrige World History of Food*. Cambrige University Press : Cambrige.
- Nelwan, M. L. (2018). The Spiritual Journey of Jesus Christ. 3.
- Olver, L. (2015, January 2015). *foodtimeline.org*. From foodcandy: <https://www.foodtimeline.org/foodcandy.html#fondant>
- Smith, A. (1776). *The Wealth of Nations*. Scotland: W. Strahan and T. Cadell.
- Sutoyo, D. (2016). Yesus Sebagai Guru Agung. *Jurnal Antusias*.
- Vercoe, B. J., & Evans, D. (1973). *Australian Book of Cake Decorating*. Sydney: P. Hamlyn.