

DEKORASI KUE BERTEMA AVENGERS

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

RACHMALIA SYAM F.A

Nomor Induk: 2021411051

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *AVENGERS*

NAMA : RACHMALIA SYAM FIRLIANA ALAMSYAH
NIM : 2021411051
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP 19590127 198602,1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 12 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 TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA AVENGERS

NAMA : RACHMALIA SYAM FIRLIANA ALAMSYAH
NIM : 2021411051
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

Diauhar Arifin Sunariato, S.ST Par., M.M
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 31 Juli 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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rachmalia Syam Firliana Alamsyah
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 2 November 2002
NIM : 2021411051
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul "Dekorasi Kue Bertema *Avengers*", ini merupakan hasil karya dan hasil penelitian penulis, bukan merupakan hasil 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 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 penulis buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang penulis nyatakan di atas, atau pelanggaran etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka penulis 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 penulis buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 25 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Rachmalia Syam F.A

NIM: 2021411051

KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur yang tiada terhingga, penulis panjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul

“DEKORASI KUE BERTEMA AVENGERS”

Penyusunan tugas akhir ini diserahkan sebagai bagian dari syarat akademis untuk mengikuti ujian akhir dalam program Diploma III Jurusan Hospitality, Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penyelesaian Tugas akhir ini bertujuan untuk mendalami konsep dan teknik dalam *food presentation*. Dalam era modern ini, *food presentation* bukan hanya tentang meletakkan makanan di atas piring, tetapi juga merupakan seni yang memadukan unsur-unsur estetika, kreativitas, dan teknis untuk menciptakan pengalaman visual yang menggugah selera dan merangsang seluruh indra.

Tentunya tidak dapat disangkal bahwa butuh usaha yang keras dalam penyelesaian pengerjaan Tugas Akhir ini. Namun, Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa orang-orang tercinta di sekeliling saya yang mendukung dan membantu. Terima kasih saya sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.PAR., MP.PAR., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Pembimbing Utama yang telah dengan penuh dedikasi menyisihkan waktu dari kesibukannya untuk memberikan bimbingan, kritik, saran, serta motivasi yang berharga selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.,CHE selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bantuan berupa kritik maupun saran dan juga kontribusi yang bermanfaat untuk memperkaya pemahaman penulis dalam mengembangkan konsep dan merumuskan hasil penelitian dengan lebih baik.
7. Semua Dosen dan Staf pengajar Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung telah memberikan pengetahuan yang berharga serta mendampingi penulis selama masa studi di institusi ini.
8. Keluarga penulis yang selalu membantu saya dengan jerih payahnya, keringatnya, memberikan do'a serta dukungan, selalu memberikan semangat yang memotivasi penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini sesegera mungkin.
9. Teman-teman Pastriebesties sebagai teman seperjuangan selama masa kuliah 3 tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk	8
1. Konsep Produk	8
C. Tinjauan Produk.....	9
1. Tema	9
2. Desain Produk.....	16
3. Standar Resep	26
4. Kebutuhan Alat.....	47
5. <i>Purchase Order</i>	54
6. <i>Recipe Costing</i>	58
7. <i>Selling price</i>	62
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	64
1. Lokasi	64
2. Waktu.....	65
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	66
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	66
1. <i>Working Plan</i>	66
2. <i>Time Table</i>	69
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	71
C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	96
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	97
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	105
DAFTAR PUSTAKA	107

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 POSTER FILM AVENGERS	14
GAMBAR 2 TARGET PASAR AVENGERS ENTHUSIAST	15
GAMBAR 3 TARGET PASAR MARVEL ENTHUSIAST	15
GAMBAR 4 DESAIN PRODUK TAMPAK DEPAN	17
GAMBAR 5 DESAIN PRODUK TAMPAK BELAKANG.....	18
GAMBAR 6 <i>CAKE BOARD</i>	19
GAMBAR 7 ADEGAN DI MEDAN PERANG	20
GAMBAR 8 <i>TIER</i> PERTAMA	20
GAMBAR 9 ADEGAN HULK KETIKA MARAH.....	22
GAMBAR 10 <i>TIER</i> KEDUA	22
GAMBAR 11 <i>TIER</i> KETIGA	23
GAMBAR 12 <i>TIER</i> KEEMPAT	24

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE</i>	26
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (CAKE BOARD)</i>	31
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER</i> <i>PERTAMA)</i>	33
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (DIANTARA</i> <i>CAKE BOARD DAN TIER PERTAMA)</i>	36
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER KEDUA)</i>	38
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (DIANTARA</i> <i>TIER PERTAMA DAN TIER KEDUA)</i>	40
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION (TIER</i> <i>KETIGA)</i>	42
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE CAKE DECORATION</i> <i>(TOPPER)</i>	45
TABEL 9 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN.....	47
TABEL 10 <i>PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE</i>	54
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY</i>	57
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE</i>	59
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY</i>	61
TABEL 14 <i>SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE</i>	63
TABEL 15 <i>SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY</i>	64
TABEL 16 <i>WORKING PLAN</i>	66
TABEL 17 <i>TIME TABLE</i>	70
TABEL 18 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	71

DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, C. W. D. (2016). *Perbedaan Kualitas Rolled Fondant dengan Bahan Pengikat dan CMC (Carboxymethyl Cellulose)*. Diakses 9 Juni 2024, dari <http://repository.unj.ac.id>
- Ashry, T. N., Prasetyo, S. A., & Artharina, F. P. (2023). *PENGEMBANGAN BAHAN AJAR SENI RUPA BERBASIS QR FASE B PADA MATERI KARYA 3 DIMENSI*. Indonesian Journal of Elementary School, 3(2), 211-220.
- Brown, R. (2007). *Cake Decorating Basics: Techniques and Tips for Creating Beautiful Cakes*. New Holland Publishers.
- Carpenter, A. (2012). *The Complete Photo Guide to Cake Decorating*. United States: Creative Publishing International.
- Cates, D. (2020). *Thor*. New York: Marvel Comics.
- Cates, D., Mackay, J. and Stegman, R. (2020). *Free Comic Book Day: Spider-Man/Venom*. New York: Marvel Comics.
- Davis, B et al. (2008). *Food and Beverage Management*. Oxford, UK: Elsevier. Diakses dari <http://books.google.com/books>
- Dittmer, Paul R. & J. Desmond Keefe. (2009). *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls 9th edition*. Canada: John Wiley & sons, inc.
- Dittmer, Paul R. (2003). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control 7th ed*. New York: John Wiley & Sons.
- Duarte, F. (2019). *Avengers Endgame: Enam Alasan Mengapa Film Superhero Begitu Populer*, BBC News Indonesia.
- Duarte, F. (2019). *Avengers Endgame: Enam Alasan Mengapa film superhero Begitu Populer*. Diakses dari <https://www.bbc.com/indonesia/majalah-48044076>
- Dunn, A. (2009). *The Wedding Cake Decorator's Bible*. Kaki Bukit Techpark II, Singapura: A Quarto Book.
- Feige, K. (Produser), & Johnston, J. (Sutradara). (2011). *Captain America: The First Avenger [Film]*. United States: Marvel Studios
- Feige, K. (Produser), & Whedon, J. (Sutradara). (2012). *The Avengers [Film]*. United States: Marvel Studios
- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc

- Green, Paul et al., (2006). *The Essential Guide to Cake Decorating*. London, UK: Murdoch Books Australia.
- Hanneman, L.J., (2017). *Modern cake decoration*. Springer Science & Business Media.
- Humble, N. (2010). *Cake: A global history*. Reaktion Books.
- Kalacas, M.R.B. (2010). *Purchasing and Costing for the Hospitality Industry*. Oakville: Society Publishing
- Kottler, P & Keller, K.L. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indiana: Wiley Publishing
- McCarthy, T. (2018). *The Avengers: Film review*. *The Hollywood Reporter*. Diakses dari <https://www.hollywoodreporter.com/movies/movie-reviews/avengers-film-review-314291/>
- Roughan, M., Mitchell, L. and South, T. (2020) *How the Avengers Assemble: Ecological Modelling of Effective Cast Sizes for Movies*, *PLoS ONE*, 15(2). Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.1371/journal.pone.0223833>.
- Sulistyowati, Tri, et al. (2021). *Assessing the Indonesian General Election 2019: Election and Human Rights Relations*.
- Taylor, E. & Taylor, J. (1990). *Mastering Catering Theory*. London: Macmillan Education LTD
- Taylor, J. C. (2021). *Reading the Marvel Cinematic Universe: The Avengers Intertextual Aesthetic*. *Journal of Cinema and Media Studies*, 60(3), 129–156. <https://doi.org/10.1353/cj.2021.0030>
- Treize, E.M., (2016). *CAKE DECORATING Step By Step Untuk Pemula dan Menengah*. Elex Media Komputindo.
- Wutsqaa, U. (2022). *Seni Rupa Dua dimensi: Pengertian, prinsip, Unsur, Media, dan Tekniknya*. Diakses dari <https://www.detik.com/sulsel/berita/d-6446712/seni-rupa-dua-dimensi-pengertian-prinsip-unsur-media-dan-tekniknya>.