

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “KUNG FU PANDA”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

NAZWA KANIA MAULIDA

Nomor Induk: 2021411091

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

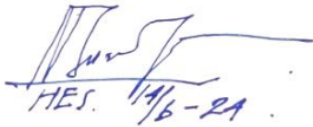
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA *KUNG FU PANDA*

NAMA : NAZWA KANIA MAULIDA
NIM : 2021411091
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



HES. 14/6-24

Drs. Hery Soesanto, M.M
NIP : 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Sandra Sanggramasari, SE., M. SC.
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 SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “KUNG FU PANDA”

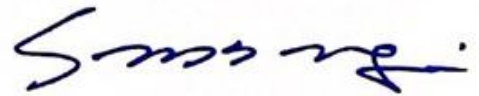
NAMA : Nazwa Kania Maulida
NIM : 2021411091
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



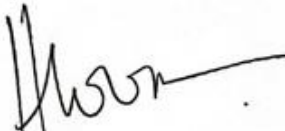
Drs. Hery Soesanto, M.M
NIP. 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji II,



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

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. 197504152002 1 2001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nazwa Kania Maulida
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/14 Juni 2003
NIM : 2021411091
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM *KUNG FU PANDA*

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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis 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 ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, 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, 24 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



NAZWA KANIA MAULIDA

NIM. 2021411091

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat dan hidayah nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM KUNG FU PANDA”

Penyelesaian tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis untuk mengikuti ujian akhir program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama proses menyelesaikan tugas akhir ini, penulis banyak menerima bimbingan, arahan, serta bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. PAR., CHE. selaku Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.PAR., MP.PAR., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST, Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Bapak Drs. Hery Soesanto, MM selaku dosen pembimbing utama, atas bantuan dan bimbingannya pada penulisan laporan Tugas Akhir ini.

6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.SC., CHE selaku dosen pembimbing pendamping, atas bantuan dan bimbingannya pada penulisan laporan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar, khususnya dosen pengajar Program Studi Manajemen Patiseri, yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama penulis menjalankan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang Tua dan Keluarga penulis yang selalu memberikan semangat, dukungan dan doanya selama penulis mengerjakan laporan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman Pastriebesties selama masa kuliah 3 tahun di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Seluruh pihak yang membantu dan berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis juga berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi para pembaca.

Bandung, 25 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 USULAN PRODUK.....	9
1.3 TINJAUAN UMUM.....	10
1.3.1 Tema Produk	10
1.3.2 Konsep Produk	14
1.3.3 Desain Produk	16
1.4 TINJAUAN PRODUK	22
1.4.1 Standar Resep.....	22
1.4.2 Kebutuhan Alat	40
1.4.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	45
1.4.4 Kebutuhan Harga Jual	48
1.5 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN	57
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	59
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	59
2.2 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	61
2.3 KENDALA PADA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	71
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	73

3.1	PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	73
3.2	KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	74
3.3	EVALUASI PRESENTASI PRODUK	80
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		81
4.1	KESIMPULAN.....	81
4.2	SARAN.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....		82

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Standar Resep <i>Chocolate Pound Cake Tier 1</i>	24
Tabel 2 : Standar Resep <i>Chocolate Pound Cake Tier 2</i>	25
Tabel 3 : Standar Resep <i>Chocolate Pound Cake Tier 3</i>	27
Tabel 4 : Standar Resep <i>Chocolate Buttercream</i>	29
Tabel 5 : Standar Resep <i>Crumble Matcha</i>	30
Tabel 6 : Standar Resep <i>Cake Decorations (Dummy)</i>	30
Tabel 7 : Daftar Alat yang Digunakan	40
Tabel 8 : Media Dekorasi.....	46
Tabel 9 : <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>	48
Tabel 10 : <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar Kue	51
Tabel 11 : <i>Recipe Costing</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>	53
Tabel 12 : <i>Recipe Costing</i> Berbahan Dasar <i>Chocolate Pound Cake</i>	55
Tabel 13 : <i>Selling Price</i> Berbahan Dasar <i>Chocolate Pound Cake</i>	57
Tabel 14 : <i>Selling Price</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>	57
Tabel 15 : Rencana Latihan Presentasi Produk.....	59
Tabel 16 : <i>Time Table</i>	61
Tabel 17 : Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	62
Tabel 18 : <i>Time Table</i> Rincian Kegiatan Presentasi Produk.....	74
Tabel 19 : Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Poster Film <i>Kung Fu Panda</i>	9
Gambar 2. Sketsa Dekorasi Kue Bertema <i>Kung Fu Panda</i>	16
Gambar 3. Sketsa Dekorasi Kue Bertema <i>Kung Fu Panda Tier 1</i>	17
Gambar 4. Sketsa Dekorasi Kue Bertema <i>Kung Fu Panda Tier 2</i>	18
Gambar 5. Sketsa Dekorasi Kue Bertema <i>Kung Fu Panda Tier 3</i>	19
Gambar 6. Sketsa Dekorasi Kue Bertema <i>Kung Fu Panda Tier 4</i>	20
Gambar 7 : <i>Mise en Place</i> Presentasi Produk	73
Gambar 8 : Hasil Akhir <i>Cake Decoration</i>	79

DAFTAR PUSTAKA

- Angraini, E. d. (2023). *Entereoreneur Of Pastry Art*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Dinadianaaysh. (2017). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Bandung: Jurnal Abdimas BSI .
- Ford, M. (2007). *The International School of Sugarcraft*. Murdoch Books.
- Dunn, A. (2002). *Sugar Flowers for All Seasons*. Merehurst Ltd.
- Peters, C. (2000). *Collette's Birthday Cakes*. Little, Brown and Company.
- Albayrak, T. (2020). *How does percieved crowding moderate tourist shopping experience and satisfaction relationship*. International Journal of Tourism Cities.
- Hammer, L. B. (2009). *development and validation of a multidimensional measure of family supportive supervisor behaviors*. national library of medicine.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking*. Amerika Serikat : Scribner.
- Martin. (2019). *Cost Management for Restaurant*.
- Shapiro. (2021). *The Pricing Strategy Guide*.
- A.Donatelli, R. (2011). *Physical Therapy of the shoulder*. London: Churchill Livingstone.
- Woolley, S. C. (2001). *Cakes by Design*. Amerika Serikat: Gramercy Books.
- Medden, C. (2017). *Buttercream Basics: Learn the Art of Buttercream Decorating*.
- Spence, E. (2011). *The Art of Royal Icing*. Inggris: B. Dutton Publishing.
- Wybauw, J.-P. (2007). *Chocolate Decorations*. Belgia: Lannoo Publisher.
- Tucker, P. (2014). *Isomalt for Beginners*. Amerika Serikat: Createspace Independent.

- Collins, N. (2014). *The Painted Cake*. London, Inggris: Murdoch Books.
- School, W. (2014). *The Wilton Method of Cake Decorating*. Amerika Serikat: Wilton Enterprises.
- Figoni, P. I. (2010). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. John Wiley.
- Dorie, G. (2006). *Baking: From My Home to Yours*.
- Murfitt, J. (2009). *Cake Decorating for Beginners*. London: Hamlyn .
- Labensky, S. R. (2007). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals*. Pearson.
- Keller, T. (2012). *Bouchon Bakery*. Artisan Books.
- Monczka, R. M. (2015). *Purchasing and Supply Chain Management*. Cengage Learning.
- Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decorating*. Amerika Serikat: Wiley.
- Smith, L. (2011). *The Contemporary Cake Decorating Bible*. Inggris: David & Charles.
- smart+. (2018, April 18). *Bermacam Jenis Teknik Pembuatan Kue*.
- Lindy, S. (2011). *The Contemporary Cake Decorating Bible*. Inggris: David & Charles.
- Indrarto, S. P. (2024, mei 8). *5 Teknik Menghias Kue yang Wajib Dicoba untuk Pemula: Rayakan Hari Baking Sedunia dengan Kreasimu!* Retrieved from ann's: <https://blog.annsbakehouse.com/teknik-menghias-kue-yang-wajib-dicoba/>
- Iriani, D. L. (2018). *Produk Cake dan Kue Indonesia*. Yogyakarta.