

DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ANDY TOYS

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

MUHAMMAD FADEL

2020411069

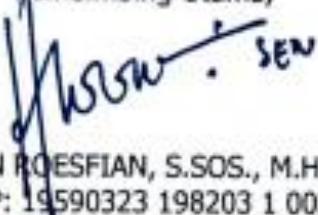
**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

Dekorasi Kue Bertemakan "Andy's Toys"

NAMA : Muhammad Fadel
NIM : 2020411069
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

afh
Pembimbing Utama,

ERFIN ROESFIAN, S.SOS., M.HUM
NIP: 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,

BAMBANG SATYO UTOMO, SST.Par.,
MM.Par
NIP: 19630404 199403 1 001

Bandung, 20 Mei 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 *Andy Toys*

NAMA : Muhammad Fadel
NIM : 2020411069
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

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

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

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

Pengaji II,
Tristy Firlianie Luthfi, SST.Par.,
MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 8 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316199032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Fadel
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 19 Januari 2001
NIM : 2020411069
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

Dekorasi Kue Bertemakan “Andy’s Toys”

- 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, 20 MEI 2024

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Fadel

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul “DEKORASI KUE BERTEMAKAN *ANDY TOYS*” ini sampai selesai dan tepat waktu. Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada jenjang Diploma III pada jurusan Hospitality, Program Studi Manajemen Patiseri (MPI).

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya dukungan – dukungan dari berbagai pihak penulis tidak akan dapat merealisasikan karya penulis ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang mendalam kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., MM.Par., Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Erfin Roesfian, S.SOS., M.HUM., CHE. Selaku dosen pembimbing utama yang membimbing dan membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par. Selaku dosen pembimbing pendamping yang membimbing dan membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat untuk penulis.

7. Kepada orang tua penulis selaku keluarga penulis yang selalu membantu dan mendukung penulis dari awal perkuliahan hingga selesai dan dalam keadaan apapun.
8. Silpi Silpana Maesya S.Keb, yang selalu memberikan banyak inspirasi dan semangat kepada penulis.
9. Iqbal Nugraha yang selalu menghibur dan tempat penulis bertukar pikiran.
10. Serta semua pihak lainnya yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata Sempurna, untuk itu penulis memohon kritik dan saran untuk membantu penulis dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini di kemudian hari. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Cimahi, 05 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	6
C. Tinjauan Produk.....	8
a. Kebutuhan Peralatan	8
b. Resep Butter Cake dan Ganache	11
c. Resep Dekorasi Kue Keseluruhan.....	13
d. Purchase Order (PO)	25
e. Recipe Costing	27
g. Pelaksanaan Kegiatan.....	31
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	33
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk.....	33
a. Working Plan	33
b. Time Table	36
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	37
C. Kendala Kegiatan Latihan.....	61
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	62
A. Persiapan	62
B. Pelaksanaan Presentasi Produk	63
C. Evaluasi	66
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN.....	68
A. Simpulan	68
B. Saran.....	68
BIODATA.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN	8
TABEL 1.2 STANDAR RESEP BUTTER CAKE	11
TABEL 1.3 STANDAR RESEP BUTTER CAKE	11
TABEL 1.4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA ANDY TOYS.....	13
TABEL 1.5 PURCHASE ORDER BAHAN DASAR DUMMY	25
TABEL 1.6 PURCHASE ORDER BAHAN DASAR CAKE	26
TABEL 1.7 RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY	27
TABEL 1.8 RECIPE COSTING MENGGUNAKAN CAKE	29
TABEL 1.9 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY	30
TABEL 1.10 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE	30
TABEL 2. 1 RENCANA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	33
TABEL 2. 2 RENCANA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	35
TABEL 2. 3 TIME TABLE PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	36
TABEL 2. 4 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN MELAPISI THICK BLOCK.....	37
TABEL 2. 5 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN COVERING TINGKAT KESATU.....	40
TABEL 2. 6 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN COVERING TINGKAT KEDUA	44
TABEL 2. 7 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN COVERING TINGKAT KETIGA	45
TABEL 2. 8 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN KARAKTER WOODY	48

TABEL 2. 9 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN KARAKTER BUZZ LIGHTYEAR.....	51
TABEL 2. 10 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PERAKITAN SEMUA BAGIAN	60
TABEL 3. 1 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANA PRESENTASI PRODUK.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Desain Dekorasi Kue bertemakan Andy Toys.....	6
Gambar 1.2 – 1.3 Daftar Alat Yang Digunakan.....	8
Gambar 1.4 – 1.8 Daftar Alat Yang Digunakan	9
Gambar 1.9 – 1.13 Daftar Alat Yang Digunakan	10
Gambar 2.1 – 2.2 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Melapisi Thick Block.....	37
Gambar 2.3 – 2.7 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Melapisi Thick Block.....	38
Gambar 2.8 – 2.10 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Melapisi Thick Block ...	39
Gambar 2.11 – 2.16 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Covering Tingkat Kesatu	40
Gambar 2.17 – 2.20 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Covering Tingkat Kesatu	41
Gambar 2.21 – 2.24 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Covering Tingkat Kesatu	42
Gambar 2.25 – 2.27 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Covering Tingkat Kesatu	43
Gambar 2.28 – 2.31 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Covering Tingkat Kedua	44
Gambar 2.32 – 2.35 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Covering Tingkat Kedua	45
Gambar 2.36 – 2.39 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Covering Tingkat Ketiga	46
Gambar 2.40 – 2.43 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Covering Tingkat Ketiga	47
Gambar 2.44 – 2.47 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter Woody	48
Gambar 2.48 – 2.51 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter Woody	49
Gambar 2.52 – 2.54 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter Woody	50

Gambar 2.55 – 2.58 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	51
Gambar 2.59 – 2.62 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	52
Gambar 2.63 – 2.66 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	53
Gambar 2.67 – 2.70 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	54
Gambar 2.71 – 2.74 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	55
Gambar 2.75 – 2.78 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	56
Gambar 2.79 – 2.82 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	57
Gambar 2.83 – 2.86 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	58
Gambar 2.87 – 2.89 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Karakter	
Buzz	59
Gambar 2.90 – 2.91 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Perakitan Semua Bagian	
.....	60
Gambar 3.1 Peralatan yang dibutuhkan.....	62
Gambar 3.2 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk.....	64
Gambar 3.3 - 3.4 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk.....	65
Gambar 3.5 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk.....	66

DAFTAR PUSTAKA

- A, Y. (2015). Dummy Cake, Tren Kue Palsu. *Republika*.
- Aisyah Y, F. N. (2020). Apa Itu Fondant Icing yang Bikin Kue Ulang Tahun Jadi Cantik? *Kompas.com*.
- Aisyah Y, T. K. (2021). Sejarah Kue Ulang Tahun, Bermula dari Alat Pemujaan Orang Yunani. *kompas.com*.
- Fandango. (1998, Agustus 12). *rotten tomatoes*. Retrieved from rotten tomatoes: https://www.rottentomatoes.com/m/toy_story
- IMDb. (2024). *IMDb*. Retrieved from IMDb.com, Inc.: <https://www.imdb.com/title/tt0114709/>
- Pixar. (1995). Toy Story. *Pixar.com*.
- S, S. (2019). *KUNCI SUKSES PENGOLAHAN ADONAN CAKE*. banda aceh: syiah kuala university press.
- T, W. (2015). Demi Hemat Biaya, Banyak Pengantin Pilih Kue Palsu. *CNN Indonesia*.