

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiserie



Oleh:

HAYA AMANI FAUZIYYAH

NOMOR INDUK : 2021411071

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN
PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN
USULAN JUDUL TUGAS AKHIR

**CAKE DECORATION BERTEMAKAN :
FILM THE ANGRY BIRDS : JOURNEY FOR A HERO
PENULIS JON VITTI**

NAMA : HATA AMANI FAUZIYYAH
NIM : 2021411071
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pendamping utama



Djauhar Anifin, S.ST.Par.,MM.CPM (A)
NIP : 195907031991031001

Pembimbing pendamping



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.PAR.,MM.Par
NIP : 19861226 201101 2 012

Bandung, Juni 2024

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Kerti Dhani B.A.,M.M.Par.,CHE
NIP : 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMA FILM THE ANGRY BIRDS: JOURNEY FOR A HERO PENULIS ION VITTI

NAMA : Haya Amani Fauziyyah
NIM : 2021411071
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin, S.ST., Par., MM.CPM (A)
NIP: 195907131991031001

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firtyanie Luthfi, S.ST.PAR., MM.Par
NIP: 19861226 201101 2 010

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 2 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Nerti Utami, BA., MM.Par., CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Aswari Masatip, MM.Par., CEE



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : HAYA AMANI FAUZIYYAH
Tempat/Tanggal Lahir : SUKABUMI, 8 SEPTEMBER 2002
NIM : 2021411071
Program studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/ Proyek Akhir yang berjudul : **"CAKE DECORATION BERTEMAKAN FILM THE ANGRY BIRDS : JOURNEY FOR A HERO"** 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 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 sanksilainnya sesuai dengan norma yang berlaku dipoliteknik 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, Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



HAYA AMANI FAUZIYYAH
NIM 2021411071

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan atas kehadiran ALLAH SWT karena berkat, Rahmat dan karunai- NYA sehingga penulis dapat penyelesaian Tugas Akhir yang mana merupakan salah satu syarat kelulusan untuk menempuh diploma III program studi seni pengolahan patiseri di politeknik pariwisata NHI Bandung dengan berjudul : ***“CAKE DECORATION BERTEMAKAN FILM THE ANGRYBIRDS : JOURNEY FOR A HERO PENULIS JON VITTI”***

Penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Beberapa pihak tersebut diantaranya :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Kerti Utami B.A., M.M.Par., CHE selaku kepala bagian Administrasi Akademi Kemahasiswaan dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk menjalankan penelitian ini.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST. Par, MP. Par, CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST. Par, M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
5. Bapak Djauhar Arifin, S.ST.Par., MM.CPM (A) selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu dan membantu penulis dalam Menyusun tugas akhir.
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.PAR., MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu dan membantu penulisan dalam Menyusun tugas akhir.

7. Seluruh dosen pengajar dan staf Politeknik NHI Bandung khususnya Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
8. Orangtua, adik dan keluarga besar penulis yang selaku memberikan dukungan, doa dan semangat serta bantuan moral maupun materi.
9. Kepada seluruh teman-teman jurusan Seni Pengolahan Patiseri Angkatan 2021 yang sama-sama berjuang menempuh perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
10. Semua Pihak yang telah membantu serta memberi dukungan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini dalam penulisanya masih memiliki banyak kekurangan, oleh sebab itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun serta permohonan maaf terhadap kesalahan dalam penyampaian kata. Penulis berharap adanya Tugas Akhir ini dapat menambah wawasan dan mermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Bandung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH	1
1.2 KONSEP PRODUK	7
A. TEMA	7
B. <i>DESIGN</i>	14
C. SKETSA	16
D. TINJAUAN PRODUK	17
1. <i>Standart Recipe</i>	17
2. Kebutuhan Alat	26
3. <i>Recipe Costing</i>	29
4. <i>Purchase Order (PO)</i>	33
5. <i>Selling Price</i>	35
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
PRODUK	38
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PROD	38
2.2 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	42
2.3 KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRODUK	45
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	
3.1 PERSIAPAN	47
3.2 TIME TABEL KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	48
3.3 PELAKSANAAN KEGIATAN PADA UJIAN SIDANG	49
BAB IV PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	
1.1 KESIMPULAN	52
1.2 SARAN	53
DAFTAR PUSTAKA	LV
LAMPIRAN	
BIODATA	LVII
TURNITIN	LVIII

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
1.	<i>Standar Recipe Birthday Cake Angry Birds</i>	17
2.	<i>Standar Recipe Birthday Cake Angry Birds</i> <i>Menggunakan Dummy</i>	19
3.	Peralatan Pendukung	26
4.	<i>Recipe Costing Birthday Cake Angry Birds</i>	29
5.	<i>Recipe Coasting Birthday Cake Angry Birds</i> <i>Bahan Dummy</i>	33
6.	<i>Purchase Order Birthday Cake Angry Birds</i>	34
7.	<i>Purchase Order Dummy Birthday Angry Birds</i>	35
8.	<i>Selling Price Birthday Cake Angry Birds</i>	36
9.	<i>Selling Price Birthday Cake Angry Birds</i> <i>Bahan Dummy</i>	37
10.	Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	38
11.	Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	40
12.	<i>Time Table</i>	42
13.	Kegiatan Latihan Produk	43
14.	Time Table Presentasi Praduk	4
15.	Pelaksanaan Ujian Sidang Presentasi Produk	4

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Daftar Gambar	Halaman
1.	<i>Red</i>	7
2.	<i>Chuck</i>	8
3.	<i>Bomb</i>	9
4.	Matilda	9
5.	<i>Leonardo & The Pigs</i>	10
6.	Terence	11
7.	Stella	11
8.	<i>Green Bird (parabeak)</i>	12
9.	Design Tampak Depan	16
10.	Design Tampak Belakang	16

DAFTAR PUSTAKA

Castlewedding. (2015). Castleweddingcake. Rerieved from catlewedding.com:

HTTPS://castleweddingcake.blogspot.com/p/decoration_cake.html

Dittmer dan Keefee (2009:26), *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controll*, New Jersey : Jhon Wiley & Sons, inc

Garrett. T. (2007) Profesional Cake Decorating. United States of America: Jonh Wiley & Sons, Inc

Iqbal, M (2010). *Purchase Order (Pesanan Pembelian)*, Diktat. Bandung : UNIKOM

Jenny, D (2022, Oct 24). Recipe Costing vs. Food Costing Jenny Day. Diakses pada 23 Desember 2023 dari <https://www.restaurant365.com>

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) tahun 2012 edisi V, Pengertian Alat

Koentjaraningrat: *Hikayat Kesenian*, dalam buku Muji Sutrisno 1993, *Filsafat Keindahan*. Yogyakarta : Kanisus

Labensky, S. R dkk (2016) *On Baking : A textbook of Baking & Pastry Fundamentals, Third Edition Update*. United States of America : Pearson Education Inc

Lange K (2018), Food Coloring Information Diakses di
<https://www.confectionarychalet.com/food-coloring-informasi> pada
April 2024

Rinsky, G., dan Rinsky, L. H (2009) *The Pastry Chef's Companion : A
Comprehensive Resource Guid for the Baking and Pastry*. United
States of America: John Wiley & Sons, Inc

Suas, M (2009) *Advance Bread & Pastry : A Profesional Approach First
Edition*, United States of America : Delmar Cengage Learning