

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA

MAGIC SHOW

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

FATIYAH ZAHROTUL IFADAH

Nomor Induk : 2020411038

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

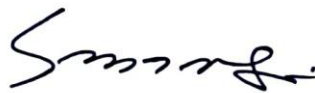
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA *MAGIC SHOW*

NAMA : FATIYAH ZAHROTUL IFADAH
NIM : 2020411038
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S.SOS., M.PD
NIP : 19820707 201101 1 005

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

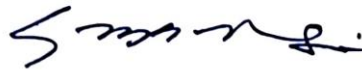
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA *MAGIC SHOW*

NAMA : FATIYAH ZAHROTUL IFADAH
NIM : 2020411038
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd
NIP.19820707 201101 1 005

Penguji I,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM
NIP.19590713 199103 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 1 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 : Fatiyah Zahrotul Ifadah

Tempat/Tanggal Lahir : Tuban, 10 Juli 2001

NIM : 2020411038

Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :
“**Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertema *Magic Show***”, 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 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 ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran 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 penulis buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 25 Juni 2024

Yang membuat pertanyaan,



Fatiyah Zahrotul Ifadah

NIM. 2020411038

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir yang berjudul “Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertema *Magic Show*” dapat selesai tepat waktu. Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan agar dapat menyelesaikan pendidikan di jenjang Diploma III dengan Jurusan *Hospitality*, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa selama penulisan Tugas Akhir ini tidak dapat selesai dengan baik tanpa seluruh bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, penulis tidak akan mampu menyelesaikan tugas akhir ini dengan lancar dan tepat waktu. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE 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. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST. Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Prodi Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE selaku pembimbing utama yang telah membimbing dalam penyusunan Tugas Akhir ini dari awal sampai selesai.
6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing penyusunan Tugas Akhir ini dari awal hingga selesai.
7. Orang tua serta keluarga besar penulis yang senantiasa telah memberikan dukungan dari awal perkuliahan hingga penulisan Tugas Akhir selesai.
8. Seluruh teman – teman SPP 6A yang menjadi teman – teman seperjuangan penulis.

9. Semua pihak yang telah mendukung penulis dalam berbagai bidang.
10. Fatiyah Zahrotul Ifadah, ya diri saya sendiri. Karena telah mampu berusaha dan berjuang sejauh ini. Mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah menyerah sesulit apapun proses yang dihadapi dalam penyusunan Tugas Akhir ini dengan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin. Terima kasih sudah bertahan.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis sangat berterima kasih kepada para pembaca untuk dapat berpendapat, memberi kritik dan saran yang bersifat membangun agar nantinya penulis dapat menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini dikemudian hari. Demikian yang dapat penulis sampaikan serta harapan agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat.

Bandung, 12 Agustus 2024

Fatiyah Zahrotul Ifadah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Konsep Produk.....	5
1. Tema Produk.....	5
2. Usulan Produk.....	8
3. <i>Design</i> Produk.....	16
C. Tinjauan Produk.....	23
1. <i>Standard Recipe</i>	23
2. Kebutuhan Alat.....	35
3. <i>Purchase Order</i>	37
4. <i>Recipe Costing</i>	39
5. <i>Selling Price</i>	41
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	42
1. Lokasi dan waktu pelaksanaan latihan.....	42
2. Waktu.....	42
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	43
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
1. <i>Working Plan</i>	43
2. <i>Time Table</i>	45
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
C. Kendala dan Hambatan.....	52
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	54
A. Persiapan.....	54
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	54
C. Evaluasi dan Masukan dari Tim Penguji.....	59
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	61

A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	63
BIODATA PENULIS.....	65
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 DATA PENGGEAR SULAP DIBANDUNG.....	13
GAMBAR 1. 2 <i>DESIGN</i> PRODUK TAMPAK DEPAN.....	16
GAMBAR 1. 3 <i>DESIGN</i> PRODUK TAMPAK BELAKANG.....	17
GAMBAR 1. 4 <i>TIER</i> PERTAMA.....	18
GAMBAR 1. 5 <i>TIER</i> KEDUA.....	19
GAMBAR 1. 6 <i>TIER</i> KETIGA DAN <i>TOPPER</i>	20

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE TIER 1</i>	24
TABEL 1. 2 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE TIER 2</i>	25
TABEL 1. 3 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE TIER 3</i>	26
TABEL 1. 4 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	26
TABEL 1. 5 <i>STANDARD RECIPE RICE CRISPY</i>	27
TABEL 1. 6 <i>STANDARD RECIPE DUMMY TIER 1</i>	28
TABEL 1. 7 <i>STANDARD RECIPE DUMMY TIER 2</i>	28
TABEL 1. 8 <i>STANDARD RECIPE DUMMY TIER 3</i>	30
TABEL 1. 9 <i>STANDARD RECIPE DUMMY TOPPER</i>	31
TABEL 1. 10 <i>STANDARD RECIPE DUMMY ORNAMEN</i>	32
TABEL 1. 11 <i>STANDARD RECIPE DUMMY ORNAMEN</i>	33
TABEL 1. 12 <i>STANDARD RECIPE DUMMY ORNAMEN</i>	35
TABEL 1. 13 <i>DAFTAR PERALATAN PENUNJANG</i>	36
TABEL 1. 14 <i>PURCHASE ORDER BUTTER CAKE</i>	37
TABEL 1. 15 <i>PURCHASE ORDER DUMMY</i>	38
TABEL 1. 16 <i>RECIPE COSTING BUTTER CAKE</i>	39
TABEL 1. 17 <i>RECIPE COSTING DUMMY</i>	40
TABEL 1. 18 <i>SELLING PRICE BUTTER CAKE</i>	41
TABEL 1. 19 <i>SELLING PRICE DUMMY</i>	42
TABEL 2. 1 <i>RENCANA KERJA</i>	43
TABEL 2. 2 <i>TIME TABLE PELAKSANAAN FOOD PRESENTING</i>	45
TABEL 2. 3 <i>PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK</i>	46
TABEL 3. 1 <i>DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	55

DAFTAR PUSTAKA

- Adair, J. (1996). *Effective Innovation: How to Stay Ahead of the Competition*. Pan Books Ltd.
- Ariyanto, T. V. A. (2022). *Perancangan Informasi Aliran Sulap Klasik Melalui Multimedia Interaktif*. Universitas Komputer Indonesia.
- Aryadi, H., & Wahyuni, W. (2019). Tinjauan Prosedur Pembelian Barang di Bagian Purchasing pada PT. Duraconindo Pratama Jakarta. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen*, 16(2), 225–236. <https://doi.org/10.36406/jam.v16i02.244>
- Aziz, D. M. S., & Prasetyawati, E. (2023). Kekuatan Pembuktian Surat Pemesanan (Purchase Order) yang Terlambat Terbit. *Bureaucracy Journal: Indonesia Journal of Law and Social-Political Governance*, 3(2), 1042–1056. <https://doi.org/10.53363/bureau.v3i2.232>
- Gaarder, J. (2010). *Sophie's World*. Orion.
- Garrett, T. (2004). *The Well-Decorated Cake*. Sterling Publishing Company.
- Irvany, D., & Mugiri. (2017). *Mudah Menjadi Master Sulap*. Lontar Mediatama.
- Maxi. (2015). *Membongkar Rahasia Sulap*. Transmedia Pustaka.
- Murgiyanto, S. (2018). *Pertunjukan Budaya dan Akal Sehat* (3rd ed.). Institut Kesenian Jakarta.
- Nurunni'mah, Z. F. (2019). *Analisis Pengukuran Kerja dalam Menentukan Waktu Standar dengan Metode Studi Waktu Guna Meningkatkan Produktivitas Kerja pada Shuttlecock PT. Garuda Budiono Putra*. Universitas Pancasakti Tegal.
- Salomon, A. (2021). *The History of Pulling a Rabbit Out of a Hat: The Origin of a Classic Magic Trick*. Yorkshire Close Up Magician - Adrian Salamon Magic. <https://adriansalomon.co.uk/latest-news/pulling-a-rabbit-from-a-tophat/>
- Sona, S. (2023). *Standard Recipe (Definition, Objectives & Various Tests)*. HM Hub. <https://hmhub.in/3rd-4th-sem-f-b-control-notes/standard-recipe/>

- Sullivan, K. (2004). *Kate's Cake Decorating: Techniques and Tips for Fun and Fancy Cakes Baked with Love*. Quarry Books.
- Trezise, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step untuk Pemula dan Menengah*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wang, E., Meidrie, B., & Joe. (2010). *Inilah Rahasia Sulap 69 Trik Dahsyat*. PT. Niaga Swadaya.
- Wulan, S. T. (2013). *Analisis Penerapan Food Cost Control Proses dengan Cost Volume Profil (CUP) Analysis Guna Mengoptimalkan Profil di Hotel Bahari in Tegal (TA)*. Politeknik Harapan Bersama Tegal.
- Zubaidah, S., Affan, N., & Lahaya, I. A. (2023). Analisis Penetapan Harga Jual. *Akuntabel: Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 20(3), 454–465. <https://doi.org/10.30872/jakt.v20i3.14044>
- Bahalwan, Fatmah dkk. (2013). *Step By Step 108 Cake Decorating*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Garret, Toba. (2007). *Professional Cake Decorating (1st ed)*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Garret, Toba. (2012). *Professional Cake Decorating (2nd ed)*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- LoCicero, Joe. (2007). *Cake Decorating For Dummies*. Canada: Wiley Publishing, Inc.
- Kartodirdjo, Sartono. (1987). *Sejarah Kebudayaan Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Rahmat, Dedi. (2021, Maret). Wawancara dengan Dedi Rahmat. *Majalah Sulap Nusantara*, Edisi 23, halaman 14-18.
- Sudarsono, Budi. (2020). *Dunia Sulap di Indonesia*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Utami, E. (2016, 29 Agustus). Bandung *Magic Association*; Wadah penggemar sulap di Bandung. Komunita.id. <https://komunita.id/bandung-magic-association>

