

Dekorasi Kue Bertemakan Film *The Nun*

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Farah khoerunissa Rosada

NIM: 2021411011

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

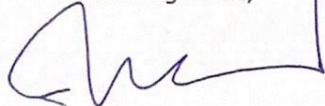
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM *THE NUN*

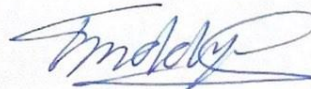
NAMA : FARAH KHOERUNISSA ROSADA
NIM : 2021411011
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.SOS.,M.HUM
NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,

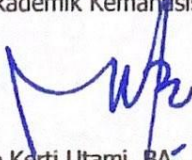


Dr. Teddy Chandra, S.SOS., M.PD
NIP. 19820707 201101 1 005

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

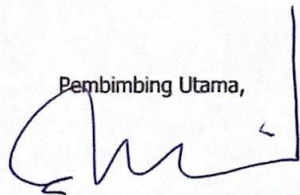
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Dekorasi kue Bertemakan Film The Nun

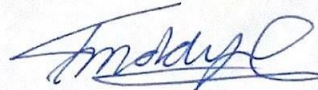
NAMA : Farah Khoerunissa Rosada
NIM : 2021411011
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.SOS., M.HUM.
NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



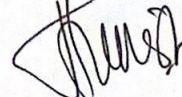
Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji I,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji II,

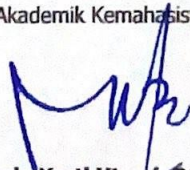


Tristy Firlyanie Luthfi, MM. Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 8 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 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 : Farah Khoerunissa Rosada
Tempat, Tanggal Lahir : Pekanbaru, 03 Januari 2004
NIM : 2021411011
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“**Dekorasi Kue Bertemakan Film *The Nun***” 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 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, atasu 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



FARAH KHOERUNISSA ROSADA
NIM : 2021411011

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **“Dekorasi Kue Bertemakan Film *The Nun*”**. 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, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberi fasilitas kepada penulis untuk membuat dan menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE selaku kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk menjalankan penelitian ini.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, M. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mengayomi dan membimbing selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Bapak Dr. Erfin Roesfian, S.Sos, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing 1 dan Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.PD. selaku dosen Pembimbing 2 yang telah membimbing dalam penyusunan Tugas akhir ini dari awal sampai selesai.
6. Orang tua penulis yang senantiasa memberikan dukungan dari awal perkuliahan hingga penulisan Tugas akhir selesai.
7. Teman-teman Pastriebesties yang selalu memberikan bantuan serta dukungan dan motivasi kepada penulis.
8. Terakhir kepada jodoh Farah Khoerunissa, Kelak kamu adalah salah satu alasan Penulis menyelesaikan Tugas akhir ini. Meskipun saat ini Penulis tidak mengetahui keberadaanmu entah di bumi mana dan sedang menggenggam tangan siapa, Karena Penulis yakin bahwa sesuatu yang ditakdirkan menjadi milik kita akan menuju kepada kita bagaimanapun caranya. Serta Tugas akhir ini adalah bukti nyata bahwa tidak ada lelaki manapun yang menemani perjalanan pahit dan nikmat ini dalam wujud pacar bila nanti kau bertemu denganku sebagai jodoh dimasa depan, kau tak harus berperang dengan rasa cemburu perih alih nama lain yang ada disini semoga kita cepat bertemu.

Laporan ini disusun oleh Penulis dengan penuh kesadaran dan sebaik-baiknya. Penulis menghargai segala kritik dan saran yang dapat membangun dan menjadikan laporan ini lebih baik, Penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan menjadi referensi untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan di bidang patiseri.

Bandung, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 USULAN PRODUK	6
1.2.1 Tema.....	6
1.2.2 Konsep Produk	10
1.2.3 Desain Produk.....	14
1.3 TINJAUAN PRODUK	24
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	24
1.3.2 Kebutuhan Peralatan	41
1.3.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi	45
1.3.4 Purchase Order	49
1.3.5 Perumusan Selling Price	55
1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN	62
1.4.1 Lokasi Pelaksanaan	62
1.4.2 Waktu Pelaksanaan	62
BAB 2	63
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	63
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	63
2.2 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	66

2.3	KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	75
BAB III		76
	PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	76
3.1	PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	76
3.2	KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	77
3.3	EVALUASI PRESENTASI PRODUK	82
BAB IV		83
	KESIMPULAN DAN SARAN	83
4.1	KESIMPULAN.....	83
4.2	SARAN	83
	DAFTAR PUSTAKA	85

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : <i>Standard Recipe Chocolate Butter Cake</i>	25
Tabel 2 : <i>Standard Recipe Dark Chocolate Ganache</i>	26
Tabel 3 : <i>Standard Recipe Rice Crispy Treats</i>	27
Tabel 4 : <i>Standard Recipe Chocolate Crumble</i>	28
Tabel 5 : <i>Standard Recipe</i> dekorasi kue Film <i>The Nun</i>	29
Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Peralatan	41
Tabel 7 : Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi	46
Tabel 8 : <i>Purchase order</i> Dekorasi kue Menggunakan <i>chocolate butter cake</i>	50
Tabel 9 : <i>Purchase Order</i> dengan <i>Styrofoam Dummy</i>	52
Tabel 10 : <i>Recipe Costing</i> dengan <i>Base Cake</i>	56
Tabel 11 : <i>Recipe Costing</i> dengan <i>Styrofoam Dummy</i>	58
Tabel 12 : <i>Selling Price</i> Dekorasi kue dengan <i>base cake</i>	61
Tabel 13 : <i>Selling Price</i> Dekorasi kue dengan <i>Styrofoam dummy</i>	61
Tabel 14 : Rencana Latihan Presentasi Produk	63
Tabel 15 : <i>Time table</i>	66
Tabel 16 : Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	67
Tabel 17 : <i>Time table</i> Rincian Kegiatan Presentasi Produk	78
Tabel 18 : Dokumentasi kegiatan presentasi produk	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Poster Film <i>The Nun</i>	6
Gambar 2 : Valak dalam Film <i>The Nun</i>	9
Gambar 3 : Sketsa Produk Dekorasi kue.....	14
Gambar 4 : <i>Tier</i> Pertama	15
Gambar 5 : Kastil Corvin di Rumania	16
Gambar 6 : Biara Carta	16
Gambar 7 : Kuburan di Halaman Sekitar Biara Carta	17
Gambar 8 : Halaman Biara Carta	18
Gambar 9 : <i>Figurine</i> Suster Irene.....	19
Gambar 10 : Suster Irene	19
Gambar 11 : <i>Tier</i> Kedua	20
Gambar 12 : Pintu Bertuliskan " <i>finit hic deo</i> "	21
Gambar 13 : <i>Tier</i> Ketiga.....	22
Gambar 14 : Kepala Valak	23
Gambar 15 : Riasan Wajah Valak.....	23

DAFTAR PUSTAKA

- Adido, T. (2015) *How to Cover Cakes using Fondant Panels*. Diakses di <https://www.gratednutmeg.com/?p=8873> . Pada 30 Maret 2024.
- Adinata, C. (2016) Analisis Perbedaan kualitas *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* dan *CMC*. Jakarta : Universitas negeri Jakarta.
- Ariefana, P. (2021) Asal Usul Valak, Hantu dalam Film The Conjuring 2, Iblis dengan Wujud Biarawati. Diakses di <https://bali.suara.com/read/2021/08/04/140810/asal-usul-valak-hantu-dalam-film-the-conjuring-2-iblis-dengan-wujud-biarawati> . Pada 23 Maret 2024.
- Asih, R. (2018) Kisah Seram Biara Carta, Lokasi Cerita Film *The Nun*. Diakses di <https://www.liputan6.com/showbiz/read/3637805/kisah-seram-biara-carta-lokasi-cerita-film-the-nun> . Pada 30 Maret 2024.
- Atikah, A. (2023) Sisi Lain Film The Nun 2. Diakses di <https://www.kompasiana.com/anaatikah9549/64fc71944addee3822226b32/sisi-lain-film-the-nun-2> . Pada 23 Maret 2024.
- Azmanov, V. (2014) *Rice Krispy Treats for Cake Decorating*. Diakses di <https://veenaazmanov.com/rice-krispy-treats-in-cake-decorating/> . Pada 30 Maret 2024.
- Bahalwan, F. (2013) *Step by Step 108 Cake Decorating* dengan *Butter Cream & Plastic*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Bohen, K. (2023) *Valak's Conjuring Universe Origin, Forms & Real Life Inspiration*

Explained. Pada 31 Maret 2024.

Charles, J. (2021) *Sugary Halloween Horror That Takes the Cake*. Diakses di <https://www.biscaynetimes.com/dish-drink/%E2%80%98halloween-baking-championship%E2%80%99-featured-local-bakers/> . Pada 16 Maret 2024.

Chlebana, A. (2017) *The Advanced Art of Baking & Pastry*. United States of America : John Wiley & Sons, Inc.

Deacon, C. (2003) *The Complete Step-by-step Guide to Cake Decorating*. Australia : New Holland Publisher.

Desmirati, M. (2019) Perancangan *Purchase order* secara digitalisasi berdasarkan standar akuntansi keuangan pada KUD Kuala Jambi. Jambi : Universitas Jambi.

Garrett, T. (2007) *Professional Cake Decorating*. United States of America : John Wiley & Sons, Inc.

Geng, H. (2004) *Manufacturing Engineering Handbook*. New York : McGraw Hill.

Gisslen, W. (2013) *Professional Baking : Sixth Edition*. New Jersey : John Wiley & Sons Inc.

Gisslen, W. (2018) *Professional Cooking 9th Edition*. New Jersey : John Wiley & Sons Inc.

Hornshaw, P. (2018). *Here's How 'The Nun' Connects to the Rest of the 'Conjuring' Universe*. Diakses di <https://www.thewrap.com/heres-nun-connects-rest-conjuring-universe/> . Pada 23 Maret 2024.

- Hutomo, H. (2023) *The Nun: Ketika Kebejatan Berbalut Kesucian*. Diakses di https://jurnalfaktual.id/news-opinion/the-nun-ketika-kebejatan-berbalut-kesucian/#google_vignette . Pada 30 Maret 2024.
- Jannah, N. (2022) Sinopsis The Nun dan Penjelasan Endingnya, Lengkap!. Diakses di <https://www.orami.co.id/magazine/sinopsis-the-nun> . Pada 23 Maret 2024.
- Kurland, D. (2018) *The Nun Ending Explained*. Diakses di <https://www.denofgeek.com/movies/the-nun-ending-explained/> . Pada 23 Maret 2024.
- Lakawa, C. (2018) 6 Cerita yang Menyelimuti Corvin Castle, Tempat Angker di Film *The Nun*. Diakses di <https://www.idntimes.com/travel/destination/calledasia/kastil-corvin-castle-di-film-the-nun-c1c2> . Pada 30 Maret 2024.
- Lewis, L. (1994) Taktik Menetapkan Harga (Procing for Profit). Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Locicero, J. (2007) *Cake Decorating for Dummies*. : United States of America : For dummies.
- Maddox, L. (2021) *This Is The Cake Buddy Valastro Is Most Proud Of*. Diakses di <https://www.mashed.com/658441/this-is-the-cake-buddy-valastro-is-most-proud-of/> . Pada 16 Maret 2024.
- Madelina, T. (2018) “*The Nun*” Duduki Box Office, Kalahkan “*A Quiet Place*” Dengan Keuntungan Rp 796 M. Diakses di <https://www.kapanlagi.com/showbiz/film/internasional/the-nun-duduki-box-office-kalahkan-a-quiet-place-dengan-keuntungan-rp-796-m->

[c4348e.html](#) . Pada 23 Maret 2024.

Magra, F. (2018). Review Film: *The Nun (Spoiler Alert)*. Diakses di <https://falsamagra.medium.com/review-film-the-nun-7d6efc1dfc1b> . Pada 23 Maret 2024.

Miller, F. (2009) *Let Me Eat Cake: A Celebration of Flour, Sugar, Butter, Eggs, Vanilla, Baking Powder, and a Pinch of Salt*. United States of America : Simon & Schuster.

Monalisa. (2022) Proses MSDM di UMKM Toko Kue Butter Cake. Surabaya : Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Raharja, R. (2019) Dekorasi kue. Diakses di <https://rosaraharja.com/blog/Cake%20Decoration#:~:text=Cake%20decoration%20merupakan%20seni%20artistik,salah%20satu%20bahan%20yang%20dominan>. Pada 9 Maret 2024.

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

Sullivan, K. (2013). Step-By-Step Cake Decorating. New York : DK Publishing.

Tio (2018) *The Nun* (2018) – mendompleng nama Valak semata. Diakses di <https://menurutio.wordpress.com/2018/09/07/the-nun-2018-mendompleng-nama-valak-semata/> . Pada 31 Maret 2024.