

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Film Animasi Ponyo

Tugas Akhir

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

CAESAR

Nomor Induk : 2021411103

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN FILM ANIMASI
PONYO

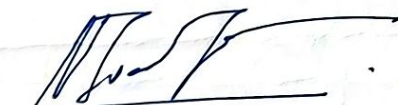
NAMA : CAESAR
NIM : 2021411103
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



DRS. Hery Soesanto, M. M.
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 ULANG TAHUN BERTEMAKAN FILM ANIMASI
PONYO**

NAMA : Caesar
NIM : 2021411103
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



**Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.,
CHE**

NIP. 19860405 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



**Tristy Firliyanie Luthfi, SST.Par., MM.
Par**

NIP. 19861226 201101 1 012

Penguji II,



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

Bandung, 8 Agustus 2024

Mengetahui,

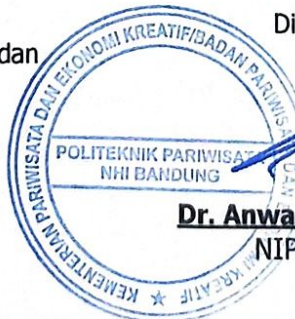
Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415200212001

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Caesar
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 11 Desember 2002
NIM : 2021411103
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN FILM ANIMASI PONYO

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 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, 19 Juni 2024



Caesar

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena hanya dengan karunia-Nya penulisan usulan penelitian ini dapat diselesaikan oleh penulis. Selain itu, penulisan yang berjudul “*Cake decoration* Terinspirasi dari Film Ponyo ” dibantu juga oleh dukungan dari keluarga dan orang terdekat penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, izinkan penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. selaku Direktur Poltekpar NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MPPar. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE selaku ketua program studi Manajemen Patiseri.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. selaku dosen Pembimbing Utama dalam penyusunan tugas akhir ini. Penulis ucapkan terima
6. kasih atas bimbingan dan arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Bapak DRS. Hery Soesanto, M. M. selaku dosen Pembimbing Pendamping dalam penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih atas

bimbingan dan arahan selama penulisan tugas akhir ini dengan baik. Terima kasih atas dedikasi, waktu, dan tenaga yang diberikan selama ini.

8. Orang tua dan keluarga dari penulis. Sebagai pemberi motivasi serta ide untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih karena selalu memberikan dukungan serta doa yang tidak berhenti untuk penulis.
9. Seluruh dosen dan staff yang telah mendidik dan memberikan ilmu kepada penulis.
10. Rekan-rekan dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang terkait dalam proses tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari para pembaca. Semoga laporan ini dapat menjadi manfaat bagi semua pihak, baik penulis dan juga pembaca. Akhir kata, penulis ucapkan terimakasih.

Bandung, 9 Agustus 2024

Caesar

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. <u>Desain Produk</u>	16
1. <u>Tema Produk</u>	16
2. Konsep Produk.....	21
3. <u>Sketsa Produk</u>	22
C. Tinjauan Produk.....	26
1. <i>Standard Recipe</i>	26
2. <i>Purchase Order</i>	39
3. Alat penunjang kegiatan.....	45
4. <i>Recipe costing</i>	47
5. <i>Selling price</i>	52
6. Pelaksanaan kegiatan.....	55
1. Lokasi.....	55
2. Waktu.....	55
BAB II PROSES PERENCANAAN KEGIATAN.....	56
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	56
1. <i>Working Plan</i>	56
2. <i>Time Table</i>	58
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	59
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	68
A. Persiapan Presentasi Produk	68
B. Kegiatan Presentasi Produk	69
C. Evaluasi Presentasi Produk	78
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	79
A. Kesimpulan	79
B. Saran.....	79

DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe Butter Cake Tier 1</i>	30
TABEL 2 <i>Standard Recipe Butter Cake Tier 2</i>	32
TABEL 3 <i>Standard Recipe Chocolate Ganache</i>	33
TABEL 4 <i>Standard Recipe Crispy Treats</i>	35
TABEL 5 <i>Standard Recipe Fondant Decoration</i>	36
<u>TABEL 6</u> <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Butter Cake</i>	40
<u>TABEL 7</u> <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Cake Dummy</i>	43
TABEL 8 Daftar Alat Penunjang Kegiatan.....	45
TABEL 9 <i>Butter Cake Recipe Costing</i>	48
TABEL 10 <i>Dummy Cake Recipe Costing</i>	50
TABEL 11 <i>Selling Price Butter Cake</i>	54
TABEL 12 <i>Selling Price Dummy Cake</i>	54
TABEL 13 <i>Cake Decoration Working Plan</i>	57
TABEL 14 <i>Time Table</i>	58
TABEL 15 Proses Latihan Presentasi Produk.....	60
TABEL 16 Time Table Rincian Kegiatan Presentasi Produk.....	70
TABEL 17 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....	72

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Gambar Ponyo dan Sosuke.....	14
GAMBAR 2 Mangkuk Ramen.....	15
GAMBAR 3 Mobil Keluarga Sosuke.....	16
GAMBAR 4 Sketsa Produk.....	23
GAMBAR 5 <i>Detail Tier 1</i>	24
GAMBAR 6 <i>Detail Tier 2</i>	25
GAMBAR 7 <i>Detail Tier 3</i>	25
GAMBAR 8 <i>Mise en Place</i> Kegiatan Presentasi Prodi.....	68
GAMBAR 9 Hasil Akhir.....	77

DAFTAR PUSTAKA

- Fresh Trimmings. (2021). History of Birthdays: Why We Celebrate.
<https://bouqs.com/blog/history-of-birthdays/>. Diakses pada 9 April 2024.
- LoCicero, Joe. (2007). Cake Decorating for Dummies. 1st Edition.
- Referensi, Kuliah. (2021). Harga Jual Adalah : Pengertian dan Definisi Harga
 Jual Menurut Para Ahli. <https://wislah.com/harga-jual/>. Diakses pada 12 April 2024.
- Wadiyo, S.E. (2023). Konsep Dasar Cost: Pengertian, Karakteristik, dan
 Aplikasinya dalam Bisnis Nyata.
<https://manajemenkeuangan.net/pengertian-cost-adalah/> . Diakses pada 12 April 2024.
- Wikipedia (2024). <https://en.wikipedia.org/wiki/Ponyo>. Diakses pada 9 April 2024
- Cammell, Charlotte. "A Feminist Fairy Tale: Exploring the Role of Gender in
 Miyazaki's Ponyo"
- Yoshioka, Shiro. "Heart of Japaneseness: History and Nostalgia in Hayao
 Miyazaki's Spirited Away Film Criticism 29.2 (2005): 89-103.
- McCarthy, Helen. "Hayao Miyazaki: Master of Japanese Animation Publisher:
 Stone Bridge Press, 1999.
- Napier, Susan J. "Miyazakiworld: A Life in Art" Publisher: Yale University
 Press, 2018.

Cavallaro, Dani. "The Anime Art of Hayao Miyazaki" Publisher: McFarland,
2006

Miyazaki, Hayao. "Ponyo on the Cliff by the Sea: Picture Book" Publisher:
VIZ Media, 2009.

Pike, Karen. "The Complete Photo Guide to Cake Decorating" Publisher:
Quarry Books, 2014.

Brinard, Toba Garrett. "Professional Cake Decorating" Publisher: John Wiley
& Sons, 2012.

Collett, Peggy. "Cake Decorating for Beginners" Publisher: Rockridge Press,
2020

Macfarlane, Zoe Clark. "Chic & Unique Vintage Cakes: 30 Step-by-Step Cake
Decorating Projects" Publisher: David & Charles, 2014.

Gold, Stephanie. "The Evolution of Cake Decorating: From Classic to Modern
Techniques" The American Cake Decorating Magazine, February
2020.

Scully, Terence. "The Art of Cookery in the Middle Ages"

David, Elizabeth. English Bread and Yeast Cookery Publisher: Penguin
Books, 1977.

Wilson, C. Anne. The Book of Marmalade: Its Antecedents, Its History and Its
Role in the World Today Publisher: University of Pennsylvania Press,
1985.

Wheaton, Barbara Ketcham. *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789* Publisher: Simon & Schuster, 1983.

Mason, Laura. *Sugar-Plums and Sherbet: The Prehistory of Sweets* Publisher: Prospect Books, 1998.

Pitte, Jean-Robert. *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion* Publisher: Columbia University Press, 2002.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *A History of Food* Publisher: Wiley-Blackwell, 2009.

Dupaigne, Bernard. "Pastry Through the Ages: From Ancient Egypt to Modern Times" *Gastronomica*, Vol. 5, No. 3 (2005): 47-55.

Smith, Andrew F. "The Cultural Significance of Pastries in the Renaissance" *Food and Foodways*, Vol. 12, No. 1 (2004): 1-18.

Smith, B. (2019). 5 Occasions to Buy An Occasion Cake. Diakses di <https://www.passiontreevelvet.com.au/blogs/news/>. pada 11 Agustus 2024

Smith, B.B. (2018) Enter the Cake Boss. Diakses di situs www.foodnetwork.com

Sona, S. (2020). Standard Recipe (Definition, Objectives & Various Tests). Diakses di situs <https://hmhub.in/standard-recipe> pada 11 Agustus 2024

Sonne, M dkk. (1991). *Guide to Fashion Design : 2160 Items* – By Bunka Fashion College. Tokyo : Bunka Publishing Bureau.

- Suas, M. (2009) *Advanced Bread & Pastry : A Professional Approach*. First Edition. United States of America : Delmar Cengage Learning
- Sullivan, K. (2013). *Step-By-Step Cake Decorating*. New York : DK Publishing
- Tortura, P.G. & Eubank, K. (2010). *Survey of Historic Costume : A History of Western Dress*. Fifth Edition. New York : Fairchild Books.
- Treize, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step Untuk Pemula dan Menengah*. Jakarta : PT Gramedia.
- Wells, L. (2021). *Red Balloon Motif Analysis*, By Logan Wells. Diakses di situs www.filmattersmagazine.com. Pada 9 Agustus 2024
- White, C. (2019) *Cake Pricing Guide – How To Price A Cake*. Diakses di situs <https://chelsweets.com/> , pada 10 Agustus 2024
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking : Sixth Edition*. New Jersey : John Wiley & Sons Inc.
- Holmon, H. M. (2022). *THE ART OF MODERN CAKE : Cake Decorating Techniques for the Contemporary Baker*. United States of America : Mango Media Inc.
- Iqbal, M. (2010). *PURCHASE ORDER (PESANAN PEMBELIAN)*. Diklat. Bandung : UNIKOM
- Iyer, S. (2021) *Cake Pricing Guide - How do I Price my Cake?*. Diakses di situs <https://spicesnflavors.com>, pada 8 Agustus 2024

Jane, K. (2021) DIY Rustic 4th of July Cake. Diakses di
<https://iscreamforbuttercream.com/diy-rustic-4th-of-july-cake> pada 8
 Agustus 2024

Ganache. Merriam - Webster Online. Diakses di
<https://www.merriam-webster.com/dictionary/ganache> pada 8
 Agustus 2024

Rombauer, Irma S.; Marion Rombauer Becker; Ethan Becker (2006). Joy of
 Cooking. New York: Scribner. p. 795. ISBN 0-7432-4626-8. Retrieved
 27 July 2023.

Stradley, Linda (May 3, 2015). "Gooley Butter Cake History and Recipe".
 What's Cooking America.

Ooey Gooley Butter Cake". The Sweet Art. Archived from the original on 4
 February 2013. Retrieved 3 October 2011.

Real St. Louis Gooley Butter Cake". Creative Culinary. 17 March 2012.
 Retrieved 25 November 2014.

Louis, Junior League of St (1996-07-01). Saint Louis Days . . . Saint Louis
 Nights. Wimmer Book Dist. ISBN 978-0-9638298-1-8.

Gooley Butter Cake Recipe and History, How To Make Gooley Butter Cake,
 Whats Cooking America". whatscookingamerica.net. 3 May 2015.
 Retrieved 2016-06-21.

A St. Louis Original: Ooey-Gooley Butter Cake". 18 February 2017.

Barry, Ann (April 19, 1989). "A Butter Cake That Sticks to the Gums". The New York Times. Retrieved 4 January 2014.

"Leave Me in St. Louis". Cooking Channel. Retrieved June 7, 2017.

Zeiher, Pierre; Truchelut, Jean-Michel (2020). *La pâtisserie de référence*. Editions BPI. p. 301. ISBN 978-2-85708-905-6.

Schloss, Andrew; Joachim, David (May 2019). "La science de la ganache au chocolat". *Fine Cooking*. Retrieved 13 June 2024.

Saglio, Aurelie; Bourgeay, Julien; Socrate, Romain; Canette, Alexis; Cuvelier, Gerard (October 2018). "Understanding the structure of ganache: Link between composition and texture". *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 13: 29–37. doi:10.1016/j.ijgfs.2018.05.003. S2CID 139756329. Retrieved 27 July 2023.

'Jeanne', "Correspondance: Jeanne à Florence", *Journal des Demoiselles* 37:27 (1869)

Oxford English Dictionary 3rd edition online, 2015, s.v.

Larousse Gastronomique (Third English language ed.). Hamlyn. 2009. p. 488. ISBN 978-0-600-62042-6.

Mayer, Susann (January 2021). "Rekonstruktion der ersten Milkschokolade gelungen". Technische Universität Dresden. Retrieved 16 June 2023.

Winchester, Ashley. "The world's oldest-known recipes decoded".

www.bbc.com. Archived from the original on 2020-06-04. Retrieved 2020-06-17.

Jean Bottéro, Textes culinaires Mésopotamiens, 1995. ISBN 0-931464-92-7;

commentary at "Society of Biblical Literature". Archived from the original on 2021-09-30.

Andrew Dalby, Food in the Ancient World from A to Z, 2003. ISBN

0-415-23259-7 p. 97-98.

"Roman food in Britain". Archived from the original on 2010-07-20.

Retrieved 2007-05-10.

Colquhoun, Kate (2008) [2007]. Taste: The Story of Britain through its

Cooking. Bloomsbury. p. 25. ISBN 978-0-747-59306-5..

2007 Recipe Calendar. COMDA, Canada.

Hicatt, Constance B; Sharon Butler (1985). English Culinary Manuscripts of the 14C.

Austin, Thomas (1888). Ashmole and other Manuscripts.

Sieben, Ria Jansen (1588). Een notable boecxten van cokeryen.

The good Huswives handmaid for Cookerie. 1588.

May, Robert (1685). The accomlisht Cook.

Judy Gerjuoy. "Medieval Cookbooks". Archived from the original on

2007-06-09. Retrieved 2007-06-15.

Pearce, Food For Thought: Extraordinary Little Chronicles of the World,
(2004) pg 144

Interview Archived 2014-06-06 at the Wayback Machine.

Acton, Eliza (1799–1859). Gale Research Inc. January 2002. Archived from
the original on 2013-05-18. Retrieved 8 January 2013. {{cite book}}:
|work= ignored (help)(subscription required)

General Observations on the Common Hog

"in season in April 1861". Archived from the original on 2013-11-19.
Retrieved 2014-06-02.

Cunningham, Marion (1979). The Fannie Farmer Cookbook (revised).
Bantam Books, New York. ISBN 978-0-553-56881-3.

Paradowski, Michał B. (2010). Through catering college to the naked chef –
teaching LSP and culinary translation. In: Bogucki, Łukasz (Ed.)
Teaching Translation and Interpreting: Challenges and Practices.
Newcastle-upon-Tyne: Cambridge Scholars Press. pp. 137–165.

Paradowski, Michał B. (2017). "What's cooking in English culinary texts?
Insights from genre corpora for cookbook and menu writers and
translators".

Cohen, Chris (2019-03-18). "What to Cook This Weekend: Coming to Terms
With the Sub-Recipe". Saveur. Archived from the original on
2022-11-10. Retrieved 2022-11-10.

Turner, Mich. The Art of Cake Decorating. London: Jacqui Small LLP, 2010.

- Smith, Lindy. The Contemporary Cake Decorating Bible: Over 150 Techniques and 80 Stunning Projects. London: David & Charles, 2011.
- Atwater, Rose. Cake Decorating for Beginners: A Step-by-Step Guide to Decorating Like a Pro. Emeryville: Rockridge Press, 2019.
- Garrett, Toba. Professional Cake Decorating. 2nd ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 2012.
- "Innovations in Cake Decoration Techniques." Journal of Culinary Science & Technology 8, no. 2 (2020): 145-157.
- "Artistic Presentation in Modern Pastry." International Journal of Gastronomy and Food Science 6, no. 1 (2017): 89-102.