

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL FILM *STRANGER THINGS*

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

ANINDYA MAHARANI

Nomor Induk : 2021411012

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

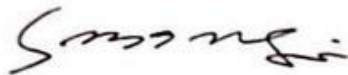
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL FILM *STRANGER THINGS*

NAMA : ANINDYA MAHARANI
NIM : 2021411012
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Warta Sumirat, S.Pd, M.Pd.
NIP 19700611 199803 1 001

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 Serial Film *Stranger Things*

NAMA : Anindya Maharani
NIM : 2021411012
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Sandra Sanggramasari., SE.,
M.Sc., CHE.
NIP 19861226 201101 1 012

Pembimbing Pendamping,



Warta Sumirat, S.Pd, M.Pd.
NIP 19700611 199803 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

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 : Anindya Maharani
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 04 Februari 2003
NIM : 2021411012
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :
“Dekorasi Kue Bertemakan Serial Film *Stranger Things*”, 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 pernyataan,



Anindya Maharani

NIM. 2021411012

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya yang selalu menyertai selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul, “Dekorasi Kue Bertemakan Serial Film *Stranger Things*”.

Penyelesaian Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis yang diperlukan untuk mengikuti ujian akhir program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tidak lupa, penulis juga ingin menyampaikan rasa terima kasih atas bimbingan, arahan serta bantuan dari berbagai pihak yang telah banyak membantu baik dari sebelum, selama maupun setelah terselesaikannya penulisan Tugas Akhir ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwar Masatip, M.M. Par, CHE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
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.
3. Bapak Pudis Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST. Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE. Sebagai Pembimbing Utama yang telah banyak memberikan bantuan, arahan, saran serta motivasi selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Warta Sumirat, S.Pd, M.Pd. Sebagai Pembimbing Pendamping yang telah banyak memberikan arahan, bantuan, kritik dan saran yang sangat bermanfaat bagi penulis.
7. Seluruh jajaran Dosen dan Staff pengajar Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah melimpahkan ilmu selama masa perkuliahan.

8. Orang Tua dan Keluarga penulis, yang tidak henti memberikan doa dan dukungan yang sangat berarti bagi penulis. Menjadi suatu kebanggaan memiliki Orang Tua yang selalu mendukung anaknya untuk mencapai cita-cita.

9. Tyan, Yudha, Anisa yang selalu memberikan dukungan, motivasi, *booster*, *shopee food* dan masih banyak lagi kepada Penulis selama masa penyusunan Tugas Akhir ini.

10. Teman-teman Pastrie Besties yang telah bersama-sama berjuang selama tiga tahun masa perkuliahan.

11. Seluruh pihak yang tidak bisa Penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir ini.

12. Dan yang paling terakhir, terimakasih kepada diri saya sendiri. Apresiasi sebesar-besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terimakasih karena terus berusaha dan tidak menyerah, serta senantiasa menikmati setiap prosesnya. Terimakasih sudah bertahan.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, tentunya penulis merasa masih banyak kekurangan dari berbagai macam aspek yang ada. Tentunya, penulis berharap pembaca dapat memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk mendukung peningkatan kualitas dari tugas akhir yang telah penulis susun, dan berharap dapat menjadi evaluasi untuk berbagai keperluan yang ada di masa mendatang.

Bandung, 13 Agustus 2024

Anindya Maharani

NIM 2021411012

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	7
1) Konsep Produk.....	7
C. Tinjauan Produk.....	8
1) Tema.....	8
2) Desain Produk.....	12
3) Standar Resep.....	18
4) Kebutuhan Peralatan.....	33
5) <i>Purchase Order</i>	35
6) <i>Recipe Costing</i>	38
7) <i>Selling Price</i>	40
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	41
1) Lokasi Pelaksanaan Kegiatan.....	41
2) Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	41
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN DAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	42
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	42
1) <i>Working Plan</i>	42
2) <i>Time Table</i>	43
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	44
C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	52
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	53
A. Persiapan.....	53
B. Kegiatan Pelaksanaan Presentasi Produk.....	54
C. Evaluasi Presentasi Produk.....	59

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
BIODATA PENULIS	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Standar Resep <i>Butter Cake Tier 1</i>	19
Tabel 2 : Standar Resep <i>Butter Cake Tier 2</i>	20
Tabel 3 : Standar Resep <i>Butter Cake Tier 3</i>	21
Tabel 4 : Standar Resep <i>Dark Chocolate Ganache</i>	22
Tabel 5 : Standar Resep <i>Raspberry Filling</i>	23
Tabel 6 : Standar Resep <i>Rice Crispy</i>	24
Tabel 7 : Standar Resep <i>Royal Icing</i>	25
Tabel 8 : Standar Resep <i>Dummy Tier 1</i>	26
Tabel 9 : Standar Resep <i>Dummy Tier 2</i>	28
Tabel 10 : Standar Resep <i>Dummy Tier 3</i>	30
Tabel 11 : Standar Resep <i>Dummy Topper</i>	32
Tabel 12 : Peralatan Dan Kegunaannya	33
Tabel 13 : <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>	36
Tabel 14 : <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Cake</i>	37
Tabel 15 : <i>Recipe Costing</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>	38
Tabel 16 : <i>Recipe Costing</i> Berbahan Dasar <i>Cake</i>	39
Tabel 17 : <i>Selling Price</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>	40
Tabel 18 : <i>Selling Price</i> Berbahan Dasar <i>Cake</i>	40
Tabel 19 : <i>Working Plan</i>	42
Tabel 20 : <i>Time Table</i>	44
Tabel 21 : Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	45
Tabel 22 : Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Poster <i>Series Stranger Things</i>	9
Gambar 2 : Jumlah Penggemar di Instagram	12
Gambar 3 : Tampak Depan Desain Produk	13
Gambar 4 : Tampak Belakang Desain Produk	13
Gambar 5 : <i>Tier 1</i>	14
Gambar 6 : Lampu Komunikasi	14
Gambar 7 : Demogorgon	15
Gambar 8 : <i>Tier 2</i>	15
Gambar 9 : Portal <i>Upside Down</i>	16
Gambar 10 : Portal <i>Upside Down</i>	16
Gambar 11 : Logo <i>Stranger Things</i>	17
Gambar 12 : <i>Tier 3</i>	17
Gambar 13 : Hasil Akhir Dekorasi kue	58

DAFTAR PUSTAKA

- Bahalwan, Fatmah dkk. (2013). *Step By Step 108 Cake Decorating*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- CAKEMEAWAY. 2021. *2 Methods To Achive Neat Fondant Cake*. Diakses pada 15 Maret 2024, dari https://youtu.be/XiOPshSzwY?si=a_ze5vTsgq6zsf0
- Chase, Richard dkk. (1998). *Productions and Operations Management :Manufacturing and Services, Eigt Edition*. Boston: Irwin Mc-Graw Hill.
- Chelsweets. 4 Maret 2021. *Cake Decorating Rice Krispies*. Diakses pada 15 Maret 2024, dari <https://chelsweet.com/cake-decorating-rice-krispies/>
- Decider. 2 Oktober 2017. *Halloween Comes To Hopper In 'Stranger Things' Season 2 Pumpkin Patch Poster*. Diakses pada 9 Juni 2024, dari <https://decider.com/2017/10/02.stranger-things-season-2-poster/>
- Dittmer, Paul. (2003). *Food, Beverage and Labor*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Dopson, L dkk. (2019). *Food and beverage cost control: Fourth Edition*. USA. John Wiley & Sons Inc.
- Faridah, Anni dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- 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.

Kotler, P & Amstrong, G. (2016). *Principles Of Marketing Sixteenth Edition*. Jakarta : Erlangga.

LoCicero, Joe. (2007). *Cake Decorating For Dummies*. Canada: Wiley Publishing, Inc.

Mekarijurnal. 10 Maret 2023. Purchase Order (PO): Pengertian, Fungsi, dan Contohnya. Diakses pada 2 April 2024, dari <https://www.jurnal.id/id/log/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah>

Rinsky, G & Rinsky, L, H. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Rottentomatoes. *Stranger Things*. Diakses pada 19 April 2024, dari https://www.rottentomatoes.com/tv/stranger_things

Soewarno, dkk (2016). Kendala-Kendala Yang Dihadapi Guru Dalam Memanfaatkan Media Berbasis Komputer Di SD Negeri 10 Banda Aceh. Jurnal Pesona Dasar, 2(4), 2337-9227.

Suas, Michael. (2009). *Advanced Bread and Pastry*. Detroit : Delmar Cengage Learning.

Suyono & Hariyanto. (2014). Belajar dan Pembelajaran “Teori dan Konsep Dasar”. Bandung : PT Remaja Rosda Karya.

TastyEasy. 2021. *Royal Icing Cake Decorating*. Diakses pada 16 April 2024, dari https://youtu.be/j5ILrDtM41g?G-jQIURQk5_kAUy

Televisionacademy. *Stranger Things - Emmy Awards, Nominations and wins*. Diakses pada 19 Maret 2024, dari <https://www.emmys.com/shows/strangerthings>.

Trezise, Etha Margaretha. (2013). *Cake Decorating Step By Step*. Jakarta:
Kompas Gramedia.

Wignjosuebrotto, Sritomo. (2006). Pengantar Teknik dan Manajemen Industri.
Surabaya : Guna Widya.