

BIRTHDAY CAKE DENGAN NUANSA

TARI CACI

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

AGNES RAYA PONGSAMMIN

Nomor Induk : 2021411096

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

BIRTHDAY CAKE DENGAN NUANSA TARI CACI

NAMA : Agnes Raya Pongsammin
NIM : 2021411096
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,

aln


Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE
NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, Juni 2024

Mengetahui,

Kab. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

NIP. 19710316 199603 2 001

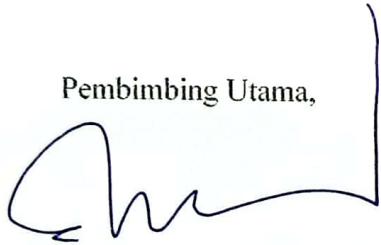
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

BIRTHDAY CAKE DENGAN NUANSA TARI CACI

NAMA : AGNES RAYA PONGSAMMIN
NIM : 2021411096
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE.
NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP: 19750415200212001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Agwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP: 197103161996032001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Agnes Raya Pongsammin
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 10 Desember 2002
NIM : 2021411096
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Birthday Cake Dengan Nuansa Tari Caci 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 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, Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



10000
METERAI
TEMPEL
XC41FALX296702196

Agnes Raya Pongsammin

KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur yang tak terhingga, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa melimpahkan rahmat dan berkah-Nya, yang memungkinkan penulis untuk dapat merapungkan laporan Tugas Akhir *Food Presentation* berjudul “*BIRTHDAY CAKE DENGAN NUANSA TARI CACI*”

Tugas Akhir ini diperlukan sebagai bagian dari syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III di Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam merancang Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari semua pihak, penulis tidak akan dapat menyelesaikannya. Oleh karena itu, penulis ingin 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 Pudin Saepudin,S.ST.Par.,MM.Par., CHE selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politektik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti,SST.Par.,M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.,CHE. selaku Dosen Pembimbing I, telah memberikan berbagai saran dan masukan selama penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II, yang juga turut memberikan arahan dan berbagai saran penting dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen dan Staf pengajar di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata Bandung yang telah berbagi pengetahuan selama saya belajar di sini.
8. Terima kasih kepada kedua orang tua, sahabat dan keluarga yang telah memberikan dukungan baik dalam hal materi maupun semangat moral.

Penulis berharap bahwa Tugas Akhir ini dapat diterima dan bermanfaat. Penulis menyadari bahwa meskipun telah berusaha sebaik mungkin, masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis siap menerima dengan baik kritik dan saran yang konstruktif.

Bandung, Juni 2024

Agnes Raya Pongsammin

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2 Desain Produk	17
1.2.1 Jenis produk	21
1.2.2 Filosofi produk	21
1.3 Tinjauan produk	23
1.3.1 <i>Standart recipe</i>	23
1.3.2 Alat yang digunakan	38
1.3.3 <i>Purchase order</i>	42
1.3.4 <i>Recipe Coasting</i>	45
1.3.5 <i>Selling price</i>	52
1.4 Pelaksanaan Kegiatan	53
1.4.1 Waktu	53
1.4.2 Tempat	53
BAB II	54
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	54
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	54
2.2 Pelaksanaan kegiatan Latihan Presentasi produk	56
2.3 Kendala	76
BAB III	78
PELAKSANAAN KEGIATAN	78
3.1 Persiapan	78
3.2 Pelaksanaan Kegiatan	78
3.3 Evaluasi	85
BAB IV	87
KESIMPULAN DAN SARAN	87

4.1 Kesimpulan	87
4.2 Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA	89
BIODATA PENULIS	92

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>BUTTER CAKE</i>	25
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>STRAWBERRY JAM</i>	26
TABEL 3 STANDAR RESEP PEWARNAAN <i>ROLLED FONDANT</i>	27
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>BIRTHDAY CAKE</i> DENGAN NUANSA TARI CACI	30
TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN	39
TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER</i> BAHAN DASAR <i>BIRTHDAY CAKE</i> DENGAN NUANSA TARI CACI	42
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING</i> UNTUK BAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	45
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING (DUMMY) "BIRTHDAY CAKE"</i> DENGAN NUANSA TARI CACI	49
TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i> UNTUK <i>BUTTER CAKE DECORATION</i>	52
TABEL 10 <i>SELLING PRICE</i> UNTUK <i>DUMMY DECORATION</i>	53
TABEL 11 TABEL <i>WORKING PLAN</i>	54
TABEL 12 TABEL <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	56
TABEL 13 TABEL PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	56
TABEL 14 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	59
TABEL 15 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	63
TABEL 16 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	65
TABEL 17 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	68
TABEL 18 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	68
TABEL 19 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	71
TABEL 20 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	73
TABEL 21 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	74
TABEL 22 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	80

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 TEKNIK <i>CUT OUT</i>	5
GAMBAR 1. 2 TEKNIK <i>PANELLING</i>	5
GAMBAR 1. 3 TEKNIK <i>MODELLING</i>	6
GAMBAR 1. 4 TEKNIK <i>PAINTING</i>	7
GAMBAR 1. 5 PANGGAL	10
GAMBAR 1. 6 TUBI RAPA	10
GAMBAR 1. 7 NDEKI	11
GAMBAR 1. 8 NGGORONG	11
GAMBAR 1. 9 KAIN SONGKE.....	12
GAMBAR 1. 10 SELENDANG SONGKE	12
GAMBAR 1. 11 LARIK	13
GAMBAR 1. 12 NGGILING	13
GAMBAR 1. 13 SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN	17
GAMBAR 1. 14 DESAIN PRODUK TAMPAK BELAKANG	18

DAFTAR PUSTAKA

Anni Faridah ; Kasmita S. Pada ; Asmar Yulastri ; Liswarti Yusuf ,2018,Patiseri jilid 2,Yogyakarta, hal 299)

sekarningum, A. (2022). *Selling Price*: Cara Menentukan *Selling Price* Dan Contoh Menghitungnya. Oleh :Ekrut media Dari <https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah>

Fitri Mulyani Saputra , (2017) . Bahan penutup kue dari <https://smkbahagia.sch.id/assets/images/e622ae8151cca585921ba099d01b5cf c.pdf>

Gerasimos satria, (2022). Artikel. Melestarikan Tarian Caci Untuk Mempertahankan Budaya Manggarai Oleh. Victory News Manggarai Barat dari <https://mabar.victorynews.id/pariwisata/pr-3394242282/melestarikan-tarian-caci-untuk-mempertahankan-budayamanggarai>

Jampi ,H.; Suardi ; Abdul,N.B. (2023). Jurnal Implementasi Nilai Nilai Kesenian Budaya Tarian Caci Pada Masyarakat Desa Kazu Wangi. Oleh : Jurnal Socius Education Vol. 1 No. 2

Ingrida Trifiani Kantor , 2017. Jurnal upaya pelestarian tarian caci di daerah manggarai provinsi nusa tenggara timur sebagai bentuk aktivitas olahraga. Dari [file:///C:/Users/HP/Downloads/agusdharmadi,+10+Yunita+Weli%20\(6\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/agusdharmadi,+10+Yunita+Weli%20(6).pdf)

Vinaya .N.L.M, dkk. (2016). Jurnal Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. Oleh : Management & Accounting Expose Vol. 2, No. 1.

Jones,T.(2008).Culinary Calculation: Simplified Math for Culinary Profesional.New Jersey:John Wiley & Son,Inc.

Kultura, 2021 dari <https://validnews.id/kultura/Melihat-Tari-Caci--Tarian-Ketangkasan-Asal-NTT-vjo>

Mufqi, J. D. (2016). analisis penerapan standart resep dan kuantitas makanan di pizza marazano kota kasablanka. Retrieved from <https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting/article/download/94/87>

Mufqi, J. D. (2016). Penfertian seni lukis beserta definisi, tujuan, dan unsur-unsurnya. Retrieved from <https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting/article/download/94/87>

Rijal Fahmi Mohamadi (2023). retrieved from <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>

Satria, G. (2022). Melestarikan Tarian Caci untuk Mempertahankan Budaya Manggarai. dari <https://mabar.victorynews.id/pariwisata/pr->

3394242282/melestarikan-tarian-caci-untuk-mempertahankan-
budayamanggarai

Stefa larni inat ; eko satria hermawan, 2021. Jurnal perkembangan tarian caci di desa
barang kecamatan cabal kabupaten manggarai tahun 1998 – 2018

Suhadjipto, 2005:

Dari

<https://eprints.uny.ac.id/46218/1/LAPORAN%20TAS%20PDF.pdf>

Nurzinah dalam Tri , 2014. Jurnal Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas
Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka

Zaky. (2019). pengertian seni lukis beserta definisi, tujuan dan unsur-unsurnya.

Retrieved from <https://www.zonareferensi.com/pengertian-seni-lukis/>