

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
“THE GREATEST SHOWMAN”

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

ADINDA MARYAM
Nomor Induk : 2022411050

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN "THE GREATEST SHOWMAN"

NAMA : ADINDA MARYAM
NIM : 2022411050
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Andi Asmara, SE., M.M.Par.
NIP. 19781212 200605 1 003

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

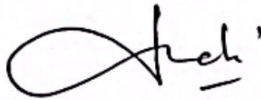
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan "The Greatest Showman"

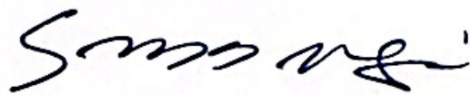
NAMA : ADINDA MARYAM
NIM : 2022411050
PROGRAM STUDI : SENIPENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Andi Asmara, SE., M.M.Par.
NIP. 19781212 200605 1 003

Pembimbing Pendamping,



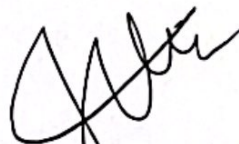
Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. CHE
NIP. 19860405 201101 2 008

Penguji I,



Bambang Santo Utomo, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji II,



**Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par.,
M.M.CPM(Asia).**
NIP. 19590713 199103 1 001

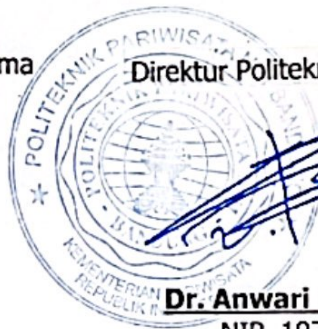
Bandung, 24 Juli 2025

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 Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Adinda Maryam
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 10 Desember 2003
NIM : 2022411050
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan “*The Greatest Showman*”
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, 28 Juli 2025
Yang membuat pernyataan,



Adinda Maryam
NIM. 2022411050

KATA PENGANTAR

Puji syukur diucapkan kehadirat Allah SWT, Tuhan yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang, atas segala Rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul **“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN*”**.

Selama melakukan penelitian, banyak pihak-pihak yang senantiasa memberikan bimbingan, arahan dan juga dorongan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikannya, maka dari itu penulis mengungkapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M. Par., CHE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan fasilitas kepada penulis untuk dapat 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 Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.M.Par., CHE., 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., M.Sc., CHE., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Bapak Andi Asmara, SE., M.M.Par., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis.
6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. CHE., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis.
7. Seluruh Dosen Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Kedua orang tua dan kedua kakak kandung penulis yang mendukung dan mendoakan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Dyah, Shabira, Elsa, dan Resa yang selalu mendukung dan kebersamai penulis semasa kuliah.
10. Seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas bantuan dan dukungannya dalam proses penyusunan tugas akhir ini.

Penulis berharap semoga laporan ini dapat menambah pengetahuan dan dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya oleh pembaca. Bagi penulis sebagai penyusun merasa bahwa masih banyak kekurangan dalam pembuatan laporan ini karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan laporan ini.

Bandung, Juli 2025

Adinda Maryam

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.....	6
C. Tinjauan Produk	14
1. Tema Produk	15
2. Jenis Produk	16
3. Usulan Resep.....	16
4. Kebutuhan Alat.....	36
5. Kebutuhan Bahan	42
6. Perumusan Harga Jual	44
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	52
1. Lokasi Pelaksanaan	52
2. Waktu Pelaksanaan.....	52
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	53
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	53
1. <i>Working Plan</i>	53
2. <i>Time Table</i>	57
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	58
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	70
A. Persiapan	70

B. Kegiatan Presentasi Produk.....	70
C. Evaluasi dan Masukan.....	76
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
A. Kesimpulan	77
B. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	79

DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP STANDAR <i>BUTTER CAKE</i>	17
TABEL 2 RESEP STANDAR <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	21
TABEL 3 RESEP STANDAR <i>RICE CRISPY</i>	22
TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN	23
TABEL 5 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN	37
TABEL 6 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN	43
TABEL 7 <i>FOOD COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER</i>	45
TABEL 8 <i>FOOD COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	48
TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER</i>	51
TABEL 10 <i>SELLING PRICE</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	51
TABEL 11 <i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK	54
TABEL 12 <i>TIME TABLE</i>	57
TABEL 13 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	58
TABEL 14 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	71
TABEL 15 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	72

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 P.T BARNUM DAN CHARITY	7
GAMBAR 2 BARNUM MENCARI PENGISI SIRKUS.....	8
GAMBAR 3 PEMAIN SIRKUS <i>THE GREATEST SHOWMAN</i>	8
GAMBAR 4 SKETSA KUE ULANG TAHUN	9
GAMBAR 5 <i>CAKE BOARD</i>	10
GAMBAR 6 <i>TIER</i> PERTAMA	11
GAMBAR 7 <i>TIER</i> KEDUA.....	11
GAMBAR 8 FIGURIN SINGA DAN GAJAH	12
GAMBAR 9 TULISAN " <i>THE GREATEST ALEX</i> "	13
GAMBAR 10 <i>TIER</i> KETIGA.....	13
GAMBAR 11 FIGURIN P.T BARNUM	14

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, A. 2018. *The Greatest Showman: Ambisi Berlebihan Membuat Film Musikal*. Diakses pada 26 Juli 2025 dari <https://tirto.id/the-greatest-showman-ambisi-berlebihan-membuat-film-musikal-cEfY>
- Adianta, dkk. 2016. Analisis Perbedaan Kualitas *Rolled Fondant* dengan Bahan Pengikat Gelatin dan *CMC (Carboxymethyl Cellulose)*. Diakses pada 12 Maret 2025.
- Aprilia, Adriana, dkk. 2021. *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*. Depok: Rajawali Press.
- Arias, Tessa. 2025. *How to Make Chocolate Ganache*. Diakses pada 26 Maret 2025 dari <https://handletheheat.com/how-to-make-chocolate-ganache/>
- Arifudin, dkk. 2021. *Planning (Perencanaan) dalam Manajemen Pendidikan Islam*. Jurnal Pendidikan Islam, 2(2), 146-160. <https://jurnal.iainponorogo.ac.id/index.php/maalim/article/download/3720/1997>
- Baily, dkk. 2015. *Procurements Principles and Management*. Harlow: Pearson Education Limited.
- Borsato, M. 2023. "Edible Aesthetics: Blurring Boundaries between Pastry and Art". *Humanities*, 12(5), 126. <https://doi.org/10.3390/h12050126>
- Box Office Mojo. (n.d.). *The Greatest Showman - Box Office Mojo*. Diakses pada 25 Juli 2025, dari <https://www.boxofficemojo.com/release/r11700234753/>
- Chelsey. 2025. *Cake Pricing Guide – How to Price a Cake*. Diakses pada 12 Mei 2025 dari <https://chelsweets.com/cake-pricing-guide-how-to-price-a-cake/>
- Collins, U.K. 1999. *Collins Concise Dictionary. 4th Edition*. Glasgow: HarperCollins Publishers.
- Edward, G. 2002. *Dictionary of Internasional Trade: Hand Book of The Global Trade Community*. California: World Trade Press.

- Egan, B. 2015. *Introduction to Food Production and Service*. Quebec: PB Pressbooks.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fattah, Alimmul. 2012. Review Film *The Greatest Showman*, Film Musikal Terbaik Yang Pernah Ada. Diakses pada 9 Maret 2025 dari <https://yoursay.suara.com/ulasan/2022/01/03/211749/review-film-the-greatest-showman-film-musikal-terbaik-yang-pernah-ada>
- Garrett, Toba. 2012. *Professional Cake Decorating Second Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Harteti, dkk. 2016. Kelompok Kompetensi G Produk *Pastry*, Menghias Kue, Kue Indonesia Dari Serelia. Jakarta: PPPPTK Bisnis dan Pariwisata.
- Indrayanti, dkk. 2024. Uji Suka *Butter Cake Gluten Free* Berbahan Dasar Tepung Kedelai dan Tepung Mocaf. *Jurnal Bulletin of Community Engagement*, 4(1), 67-72. <https://attractivejournal.com/index.php/bce/article/view/1047/779>
- Kodippi, Dini. 2018. *The Best Classic Chocolate Cake*. Diakses pada 9 Maret 2025 dari <https://www.theflavorbender.com/classic-chocolate-cake/>
- Kristen. 2019. *What is Fondant*. Diakses pada 13 Maret 2025 dari <https://cakejournal.com/tools/what-is-fondant/>
- Lange, Kathleen. 2024. *History and Cake Decorating Artists*. Diakses pada 11 Maret 2025 dari <https://www.kathleenlangecakes.com/post/history-of-cake-decorating>
- McKenney. 2019. *How to Make Chocolate Ganache*. Diakses pada 13 Maret 2025 dari <https://sallysbakingaddiction.com/chocolate-ganache/>
- Nagle, T. T., & Muller, G. (2018). *The Strategy and Tactics of Pricing: A Guide to Growing More Profitably* (6th ed.). Milton Park: Routledge.
- Rahmi, dkk. 2014. Manfaat Hasil Belajar “Dekorasi Patiseri” Pada Minat Mahasiswa Membuka Usaha. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*,

3(1), 106-112. [file:///C:/Users/ASUS/Downloads/6538-13339-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/6538-13339-1-PB%20(1).pdf)

Risa. 2024. 7 Macam Alat Menghias Kue dan Cara Kegunaannya. Diakses pada 26 Maret 2025 dari <https://blog.duniamasak.com/7-macam-alat-penghias-kue-dan-kegunaanya/>

Rodriguez, A. (2024). *How to Calculate Your Product Price Based on Food Cost*. Sincerely Kitchen. Diakses dari pada 28 Juli dari <https://www.sincerelykitchen.com/post/how-to-calculate-your-product-price-based-on-food-cost>

Sungkawa, dkk. 2024. Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor dalam Menghadapi *NHI Tourism Skill Competition* Menjadi *Fusion Appetizer*. Jurnal Nawasena, 3(1), 82-99. <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/NAWASENA+VOL+3+N0.+1+APRIL+2024+HAL+82-99.pdf>

Suryadi dan Didi. 2024. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menu *Food and Beverage* Pada *PT. XZY*. Jurnal Akuntansi Biaya, 3(10), 11349-11374. <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/11349-11374++jurnal+akuntansi+biaya2.pdf>

Wibawa, Idham, dkk. 2023. *Mise En Place Efficiency in the Kitchen of 18th Restaurant, the Trans Luxury Hotel*. *The Journal Gastronomy Tourism*, 10(1), 35-40. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/59096>

Wilson. 2008. *The Birthday Cake Book. 75 Recipes for Candle-Worthy Creations*. Boston: The Harvard Common Press.