

DEKORASI KUE DENGAN TEMA
“THE ENCHANTING OF RAPUNZEL”

TUGAS AKHIR

Ditunjukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat dalam Menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



AZKA TATSBITA AHMAD

NIM: 2021411079

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITY

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

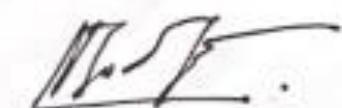
2024

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE DENGAN TEMA "THE ENCHANTING OF RAPUNZEL"

NAMA : Azka Tatsbita Ahmad
NIM : 2021411079
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP. 199600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE DENGAN TEMA THE ENCHANTING OF RAPUNZEL

NAMA : AZKA TATSBITA AHMAD
NIM : 2021411079
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



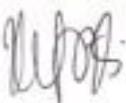
Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Pengaji I,



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

Pengaji II,

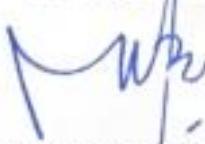


Bambang Sapto Utami, SST.Par., MM.Par
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHTI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Azka Tatsbita A
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 03 Mei 2003
NIM : 2021411079
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul;
Dekorasi Kue dengan Tema "The Enchanting of Rapunzel"
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/Proyek 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, 25 November 2024

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji serta Syukur penulis dengan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang sudah memberikan berkat Rahmat serta karunia nya dengan ini penulis memulai dan menyelesaikan penelitian ini. Selain itu terselesaikannya penelitian ini yang berjudul “DEKORASI KUE” dengan tema “*The Enchanting of Rapunzel*” dan dibantu juga oleh dukungan serta doa dari orang orang terdekat yang penulis sayangi baik secara langsung maupun tidak langsung.Maka dari itu izinkan penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M,M.par., CEE Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par.,MPPar. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE selaku ketua program studi Manajemen Patiseri.
5. Bapak Drs.Hery Soesanto, MM., selaku dosen Pembimbing Utama dalam menyusun tugas akhir ini. Penulis sangat mengucapkan terima kasih banyak atas bimbingan serta arahan sehingga penulis mampu menyelesaikan usulan penelitian ini dengan baik dan tepat pada waktunya.
6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., selaku dosen pembimbing pendamping dalam penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih atas bimbingan serta arahannya selama penulisan tugas akhir ini dengan

baik. Terima kasih atas waktu, tenaga, serta dedikasi yang telah diberikan selama ini. Orang tua dan keluarga penulis, terutama ayah dan ibu, sebagai pemberi motivasi, semangat, serta doa dalam menyelesaikan tugas akhir dengan tepat waktu. Terima kasih karena selalu memberikan doa yang tidak pernah berhenti.

7. Seluruh staff dan dosen di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mendidik, serta memberikan ilmunya.
8. Rekan – rekan dan pihak yang tidak dapat disebutkan Namanya satu persatu yang terkait dalam proses tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini tidak terlalu sempurna, tetapi sudah diusahakan sesuai dengan pedoman yang berlaku, oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik serta saran yang bersifat membangun dari pembaca. Semoga laporan ini dapat di terima dan menjadi manfaat bagi semua pihak baik penulis dan juga pembaca, akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, September 2024

Azka Tatsbita Ahmad

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.....	5
1. Tema.....	5
2. Konsep Produk.....	8
3. Desain Produk	10
C. Tinjauan Produk	16
1. Standar Resep.....	16
2. Daftar Kebutuhan Alat	32
3. Purchase Order	35
4. Perumusan Harga Jual	39
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan kegiatan	41
BAB II PROSES PERENCANAAN KEGIATAN.....	42
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	42
1. <i>Working Plan</i>	42
2. <i>Time Table</i>	43
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	44
C. KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	55
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	56

A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	56
B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	56
C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	62
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Resep Standar <i>Butter Cake</i>	17
Tabel 1.2 Resep Standar <i>Chocolate Ganache</i>	19
Tabel 1.3 Resep Standar Pewarnaan Fondant Dekorasi Kue	20
Tabel 1.4 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 1	23
Tabel 1.5 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 2	25
Tabel 1.6 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Lampion).....	27
Tabel 1.7 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil).....	28
Tabel 1.8 Daftar Kebutuhan Alat	32
Tabel 1.9 <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Butter Cake</i>	36
Tabel 1.10 <i>Purchase Order</i> Berbahan Dasar <i>Dummy</i>	37
Tabel 1.11 <i>Selling Price</i> Dekorasi Kue Dengan <i>Base Cake</i>	40
Tabel 1.12 <i>Selling Price</i> Dekorasi Kue Dengan <i>Dummy</i>	41
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i>	43
Tabel 2.2 <i>Time Table</i>	44
Tabel 2.3 Proses Latihan Presentasi Produk	45
Tabel 3.1 <i>Time Table</i> Rincian Kegiatan Presentasi Produk.....	57
Tabel 3.2 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk.....	58

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 POSTER FILM TANGLED	4
GAMBAR 1.2 <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i> (TAMPAK DEPAN).....	10
GAMBAR 1.3 <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i> (TAMPAK BELAKANG)	11
GAMBAR 1.4 TIER 1 <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i>	12
GAMBAR 1.5 TIER 2 <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i>	13
GAMBAR 1.6 TIER 3 <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i>	14

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue adalah makanan ringan tetapi bukan makanan utama yang bisa disajikan setiap saat. Kue biasanya terdiri dari tepung, susu, telur dan pengembang tetapi seiring berkembangnya zaman kue menjadi hidangan yang diadakan di acara tertentu seperti, pernikahan, ulang tahun dan hari besar (Faridah, 2008: 299).

Kata “Kue” sering kali tertuju kepada sebuah gambaran acara berkumpul yang bisa dikenang dan acara yang tidak terlupakan, tetapi kadang juga kue bisa dinikmati sendiri. Beberapa kue akan terlihat menarik tetapi dengan ditambahkan hiasan dengan tema dan juga konsep yang bagus akan memberi kesan serta membuat orang-orang terpana akan keindahannya. Seseorang yang mendekorasi kue dapat meningkatkan keterampilan dan kreativitas untuk diri sendiri untuk berekspresi dalam banyak hal seperti memanggang, memasak, mencocokan berbagai ragam cita rasa dan juga memikirkan desain dengan banyak ide untuk menyempurnakan keterampilan, oleh karena itu akan menguasai berbagai macam teknik. Dengan memilih bahan yang bagus ataupun menggunakan alat yang sesuai akan bisa mengeksplorasi dan bereksperimen dengan desain baru, teknik, dan tren terkini yang akan sangat membantu (LoCicero, 2007).

Dekorasi kue adalah kegiatan dimana melapisi kue untuk meningkatkan kualitas untuk penampilan dan bentuk, contohnya menutupi bagian yang kurang sempurna seperti hangus, bantat. Seiring

berkembangnya waktu banyak variasi dekorasi kue sesuai kebutuhannya, contohnya untuk anak – anak biasanya *superhero, princess* dan *cartoon* yang lainnya, sedangkan untuk orang dewasa biasanya seperti *floral, vintage* atau juga *chic*. Mendesain dan membuat kue merupakan peluang yang menarik, menantang karena harusnya memiliki perencanaan dan kesabaran yang sangat kuat. Dalam menghias kue ada berbagai macam teknik yang digunakan untuk menambah nilai keindahannya seperti *icing and pipe work, fondant work, hand painting, sugar work, airbrushing dan mirror glazing*. (*LoCicero, 2007*).

Icing adalah lapisan gula yang biasa dijadikan lapisan diatas kue dengan tekstur yang kental dan mengkilap berwarna putih dan biasanya digunakan diatas kue kering untuk hiasan dengan beberapa gambar sesuai tema yang diinginkan. Kue yang diberi *icing* rata rata tersedia di hari hari besar seperti acara pernikahan, ulang tahun, perayaan agama. Masyarakat muai mengenal *icing* pada abad ke-17 dan seiring berkembangnya waktu kue dihias dengan marzipan. Lalu pada tahun 1558 datangnya *rolled fondant* digunakan sebagai penutup kue dan untuk melapisi kue, banyak orang lebih senang memakai *rolled fondant* karena mudah dibentuk dan dipotong (*Melisa, 2021*).

Fondant merupakan salah satu bahan yang berbahan dasar *sugar, icing, gelatine, glycerine, corn syrup*. *Rolled fondant* memiliki tekstur yang elastis, rasa yang manis, mudah dibentuk, diaplikasikan dan juga diberi warna untuk mendekorasi kue. Selain itu *rolled fondant* memiliki rasa yang manis seperti permen. *Rolled fondant* berfungsi untuk menutupi bagian

yang tidak rapi dan juga digunakan sebagai menghias kue seperti membuat *figure* seperti tumbuhan, hewan, makhluk hidup, binatang, kartun dan juga *figure* lainnya. pembuatan *ornament* menggunakan *rolled fondant* pun bisa secara 2 dimensi dan juga 3 dimensi (Bahalwan, 2013).

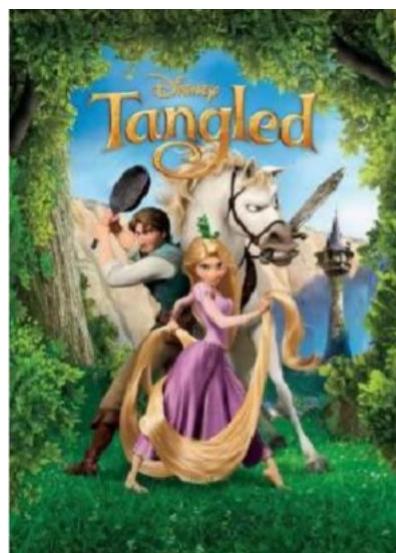
Dalam pembuatan tugas akhir dekorasi kue ini *rolled fondant* digunakan dengan cara menggabungkan beberapa macam teknik seperti:

1. *Panelling*, yaitu melapisi dan menutupi luar kue dengan *fondant* agar kue terlihat lebih rapih.
2. *Figurine*, digunakan untuk membuat suatu karakter seperti lampu lampion, istana atau kastil, matahari.
3. Mencetak, digunakan agar *figure* yang berukuran kecil lebih rapih dan ukurannya sama rata contohnya bunga, tumbuhan dedaunan, pintu, jendela, atap.
4. *Modelling*, yaitu membuat *fondant* menggunakan *tools*.

Dalam tugas akhir *rolled fondant* digunakan karena sampai sekarang *rolled fondant* masih popular untuk menghias kue yang nantinya hasil kue akan lebih rapih, menarik perhatian banyak orang, mudah digunakan dan bisa berkreasi dengan ide sendiri untuk menentukan dengan tema yang penulis inginkan. Tugas akhir ini memilih dekorasi kue sebagai produk dari *food presentation* karena ingin menggali kemampuan yang diinginkan dan memiliki ilmu yang cukup selama kurang lebih tiga tahun dalam mempelajari teori dan praktikum dalam Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung untuk membuat dekorasi kue ini. Pemilihan

tugas akhir dengan dekorasi kue akan cocok pada project pembuatan dekorasi kue ini. Hal yang melatar belakangi penulis dalam pemilihan tema ini karena banyaknya penggemar dari film *Tangled* dan hampir kalangan dari anak-anak sangat menyukainya. Oleh karena itu penyusunan tugas akhir untuk food presentation ini penulis menggelarkan dengan judul:

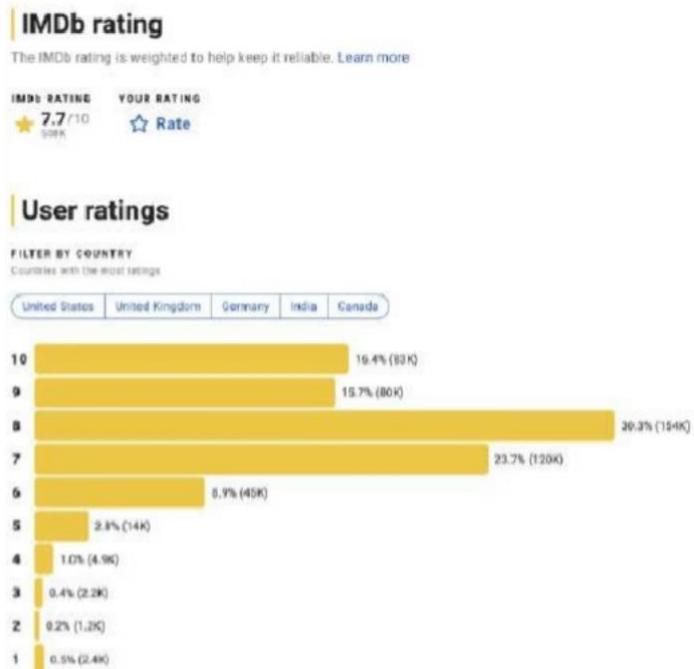
GAMBAR 1. 1 POSTER FILM TANGLED
“THE ENCHANTING OF RAPUNZEL”



(Sumber: IMDb, 2010)

The Enchanting of Rapunzel adalah sebuah film yang berjudul *Tangled* rilis pada tahun 2010. *The Enchanting of Rapunzel* merupakan sebuah film animasi berasal dari *Walt Disney Animations Studios* dan diadaptasi dari Jerman yang berjudul Rapunzel menjadi *Tangled* oleh Brothers Grimm yang kemudian naskah film ditulis oleh Dan

Fogelman. Film *Tangled* dirilis pada tanggal 17 November 2010 (Prancis), 24 November 2010 (Amerika Serikat), 16 Desember 2010 (Indonesia), 28 Januari 2011 (Britania Raya). Film ini berdurasi 100 menit yang ber *genre* musical, romansa, fantasi, komedi dan petualangan.



(Sumber: IMDb, 2010)

Berikut merupakan *rating* film *Tangled* yang bersumber dari *IMDb*. Memiliki jumlah sebesar 7.7/10 perhitungan dari seluruh negara dengan penonton lebih dari 500 ribu lebih.

B. Usulan Produk

1. Tema

Pada tugas akhir *food presentation* ini akan mendesain terdiri atas

tema produk, ukuran, bentuk dan dekorasi sesuai dengan yang akan penulis buat yaitu yang bertemakan Princess Rapunzel sebagai karakter utama dari dekorasi kue.

Dalam tugas akhir dekorasi kue pada kali ini akan memilih konsep yang diangkat terinspirasi dari Walt Disney pada film Tangled atau yang biasa dikenal dengan Princess Rapunzel sebagai tema. Pada film tangled ini, terdapat karakter utama yaitu Princess Rapunzel yang sangat ikonik dengan rambut emas nya yang sangat panjang. Selain itu dengan karakternya Princess Rapunzel ini memiliki sifat yang berani, tangguh, pantang menyerah, pintar dan tidak takut untuk keluar dari zona nyamannya.

Film Tangled mempunyai karakter yang mudah diingat seperti rambutnya dan kastilnya yang terpencil. Film Tangled mengisahkan seorang puteri yang berasal dari negara Corona yang bernama Princess Rapunzel yang saat bayi diculik oleh seorang Wanita tua Bernama Gothel karena ingin membala dendam kepada orang tua dari Princess Rapunzel karena telah mencabut tanaman Gothel yang selama ini membuatnya terlihat awet muda. Princess Rapunzel dikurung hingga ia tumbuh sampai remaja. Princess Rapunzel tinggal bersama Wanita tua itu dengan panggilan Ibu Gothel di sebuah kastil yang sangat tinggi, tidak memiliki pintu dan jauh dari permukaan karena keberadaannya yang terpecil ditengah hutan, diapun tidak pernah diperbolehkan untuk keluar sama sekali oleh Ibu Gothel. Gothel sengaja berbohong kepada Princess Rapunzel bahwa ia adalah ibunya

dan tidak memperbolehkan kemanapun karena dunia diluar yang sangat kejam ucapnya. Ibu Gothel mengatakan seperti itu karena ia ingin memanfaatkan rambut panjangnya yang bisa membuatnya awet muda dan sebagai akses keluar masuknya Ibu Gothel dengan menggunakan rambut Rapunzel karena ketiadaannya pintu di kastil tersebut dengan memakai rambut Princess Rapunzel yang panjang melalui jendela.

Princess Rapunzel selalu menantikan satu malam yang selalu terjadi pada satu tahun sekali karena pada malam itu adanya cahaya lampion di langit negara Corona hingga Princess Rapunzel ingin sekali keluar dari kastil itu selain itu Princess Rapunzel pun heran mengapa cahaya lampion itu selalu diselenggarakan di hari ulang tahunnya tetapi Ibu Gothel tidak memperbolehkannya. Pada akhirnya kebetulan Princess Rapunzel bertemu dengan seorang lelaki muda yang bernama Eugene yang tersesat pada keberadaan kastil Princess Rapunzel tersebut karena Eugene mencuri mahkota dari kerajaan sehingga menjadi buronan. Akhirnya mereka berkenalan dan saling membantu hingga Eugene mengajak Princess Rapunzel kabur dari kastil tersebut. Untuk dekorasi kue pada tugas akhir ini akan menggunakan rolled fondant sebagai bahan utamanya yang memiliki nama lain sugar paste. Rolled fondant memiliki tekstur elastis sehingga mudah untuk membentuk sesuai yang diinginkan mulai dari figurine dan ornament yang lainnya, memakai pewarna sesuai yang diinginkan tetapi perlu diberi taburan maizena sebelumnya agar fondant tidak lengket dan

mudah untuk digunakan.

Alasan mengambil tema Rapunzel untuk food presentation dalam tugas akhir cake decoration di karenakan pesan moral yang bisa dipelajari dari film tersebut yaitu jangan takut untuk keluar dari zona nyaman dan yang kedua pentingnya memiliki keberanian untuk mengambil resiko dalam mencari kebebasan dan mencapai impian. Cerita Rapunzel menyoroti pentingnya kebebasan dan pembebasan diri dari belenggu yang menghambat pertumbuhan dan potensi rapunzel.

Rapunzel telah dikurung dalam menara sepanjang hidupnya oleh ibu tirinya yang jahat. Namun, melalui keberanian dan ketekunan, dia berhasil membebaskan dirinya. Serta menemukan kebebasan yang luar biasa dalam menjalani hidupnya sesuai keinginannya. Rapunzel menghadapi rasa takut dan merasa tidak yakin saat pertama kali meninggalkan menara dan memasuki dunia luar yang tidak dikenal. Namun, dia menemukan keberanian dalam dirinya untuk menjelajahi dan menghadapi tantangan. dan itu mengajarkan saya bahwa terkadang kita harus berani melampaui batasan dan mengambil risiko untuk meraih kehidupan yang lebih baik.

2. Konsep Produk

Sehubungan dengan konsep dekorasi kue pada food presentation tema yang akan dibuat dengan judul The Enchanting of Rapunzel akan disesuaikan dengan bentuk dan ukuran pada produk adalah salah satu

yang perlu diperhatikan dalam pembuatan dekorasi kue. Banyak sekali berbagai macam dekorasi kue yang kita ketahui dan banyak juga yang diperjual belikan, bentuk yang popular di kalangan lingkungan memakai bentuk lingkar, oleh karena itu penulis akan memilih bentuk lingkar untuk di aplikasikan pada dekorasi kue ini.

- Tier 1: Tier pertama dengan diameter sebesar 30 cm dan tinggi 20 cm.
- Tier 1 : Diatas Tier pertama adanya figurine bunglon dengan diameter 10 cm dengan tinggi 7 cm.
- Tier 2 : Tier kedua dengan diameter 22 cm dengan tinggi 20 cm.
- Tier 3 Lampion : Tier ketiga dengan dua komponen lampion secara bertumpuk dengan berbeda ukuran yaitu ber-diameter 9 cm dan tinggi 10 cm, komponen kedua dengan diameter 7 cm dan tinggi 10.
- Tier 3 Dinding : Tier ketiga dengan diameter 6 cm dan tinggi 15 cm untuk menara, untuk balkon berdiameter 6 cm dengan tinggi 7 cm, untuk bagian atap berdiameter 9 dengan tinggi 10 cm.

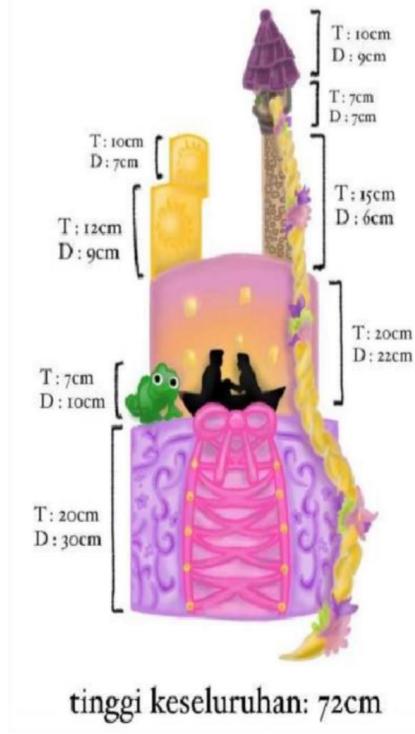
Dalam pembuatan dekorasi kue dengan tema “The Enchanting of Rapunzel” pada tugas akhir ini butter cake dipilih sebagai base cake. Alasan pemilihan butter cake adalah karena memiliki tekstur yang kokoh, padat dan lembut, sehingga tugas akhir ini memperkirakan kue tersebut akan bagus untuk dekorasi kue. Sedangkan untuk bagian filling akan menggunakan chocolate ganache selain itu chocolate ganache digunakan sebagai melapisi

kue sebelum dilapisi dengan rolled fondant. Tetapi untuk menghemat cost tugas akhir akan membuat dekorasi kue ini menggunakan dummy atau styrofoam sebagai base cake yang akan menggantikan butter cake.

Pewarna Makanan juga ditambahkan ke rolled fondant untuk menarik perhatian dalam pengaplikasianya terhadap dekorasi kue. Dalam pembuatan dekorasi kue yang bertemakan “The Enchanting of Rapunzel” ini penulis menggunakan beberapa macam warna seperti ungu muda, ungu muda, emas, coklat tua, coklat muda, hijau muda, hijau tua, pink, kuning.

3. Desain Produk

**GAMBAR 1. 2 THE ENCHANTING OF RAPUNZEL
(TAMPAK DEPAN)**



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

**GAMBAR 1.3 *THE ENCHANTING OF RAPUNZEL*
(TAMPAK BELAKANG)**



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Desain dekorasi kue bertemakan *The Enchanting of Rapunzel* ini disesuaikan dengan hal yang identik pada *Princess Rapunzel* yaitu, lampion yang selalu ber-terbangan disaat ulang tahunnya, rambut emas panjang ajaib nya, baju *Princess Rapunzel* yang ia gunakan, momen dimana *Princess Rapunzel* bisa melihat lampion secara langsung untuk pertama kalinya, kastil tempat tinggal *Princess Rapunzel* selama ia diculik dengan tinggi keseluruhan 70 cm, berikut adalah gambar *design full* dan juga per *tier* nya.

**GAMBAR 1. 4 TIER 1 THE ENCHANTING OF
RAPUNZEL**



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

A. Tier Pertama

1. Base

Dalam desain kue dengan tema “*The Enchanting of Rapunzel*”, tugas akhir akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *butter cake*. Pada *tier* pertama akan menggunakan *dummy* dengan ukuran diameter 30cm dan tinggi 20cm. Kemudian dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna ungu.

2. Ornamen

Ornamen yang akan ditempelkan adalah motif baju Princess Rapunzel dengan cara *rolled fondant* yang telah dipipihkan lalu memotong pola secara manual mengikuti motif yang sesuai dengan baju yang Princess Rapunzel kenakan selain itu akan menambahkan tali

baju dan pitanya menggunakan *rolled fondant* dibantu dengan *fondant ekstruder*.

3. Warna

Pada *tier* pertama ini akan menggunakan warna sesuai dengan karakter pada baju yang Princess Rapunzel pakai yaitu ungu sebagai pelapis *dummy* dan motif baju Princess Rapunzel diberi warna ungu tua. Untuk bolongan kancing akan diberi warna *gold* beserta dengan tali beserta pitanya yang berwarna *pink*.

GAMBAR 1. 5 TIER 2 THE ENCHANTING OF RAPUNZEL



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

B. Tier Kedua

1. Base

Pada *tier* ke-2 ini akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *butter cake* dengan ukuran diameter 22cm dan tinggi 20cm. Pada tier ke-2 ini akan dibuat lapisan menggunakan *rolled fondant* untuk membuat gradasi warna *sunset*.

2. Ornamen

Pada tier ke-2 ornamen yang akan ditambahkan yaitu lampion kecil kecil yang dibentuk persegi panjang dan juga siluet Princess Rapunzel beserta Prince Uegene di pertengahan danau menggunakan perahu selain itu akan menambahkan seekor binatang peliharaan yang dipelihara oleh Princess Rapunzel yaitu bunglon yang Bernama Pascal menggunakan *dummy* yang berbentuk bunglon.

3. Warna

Pada *tier* ke-2 untuk warna base yaitu membuat gradasi warna *sunset* menggunakan *rolled fondant* berwarna ungu, pink dan kuning. Untuk ornament siluet menggunakan *rolled fondant* dan untuk bunglon menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau dan lampion kecil kecilnya menggunakan *rolled fondant* yang telah dibentuk persegi panjang dengan warna kuning dan bulat bulat corak berwarna emas.

GAMBAR 1. 6 TIER 3 THE ENCHANTING OF RAPUNZEL



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

C. Tier Ketiga Lampion

1. Base

Pada Tier ketiga untuk lampion akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *butter cake* dengan ukuran lampion pertama itu ukuran yaitu diameter sebesar 9 cm dan tinggi 11 cm, komponen kedua ber-diameter 7 cm dan tinggi 9 cm, komponen 3 dengan diameter 3 cm dan tinggi 5 cm. Tinggi total untuk lampion yaitu 25 cm.

2. Ornamen

Pada tier ke-3 ornamen yang akan ditambahkan yaitu corak pada lampion bergambar matahari.

3. Warna

Tier ke-3 untuk warna *base* yaitu menggunakan *rolled fondant* berwarna kuning telur dan untuk warna corak matahari pada lampion tersebut berwarna kuning telur ketuaan.

D. Tier Ketiga (Kastil)

1. Base

Pada *tier* ke-3 untuk menara kastil untuk berdiameter 8 cm dan tinggi 10 cm untuk balkon berdiameter 10 cm dengan tinggi 5 cm dan untuk bagian atap berdiameter 10 cm dengan tinggi 7 cm tinggi total *tier* 3 untuk menara yaitu 22 cm.

2. Ornamen

Pada *tier* ke-3 untuk dinding pada kastil memiliki ornamen bebatuan pada dindingnya dan juga balkon beserta dengan atapnya yang

dipenuhi dengan dedaunan. Lalu adanya rambut panjang Princess Rapunzel dari jendela balkon dengan secara memanjang sampai *tier 1* yang terdapat tempelan bunga bunga di rambutnya.

3. Warna

Untuk warna pada dinding yaitu coklat muda dan untuk bebatuan dan balkonnya berwarna coklat tua, untuk dedaunan memiliki warna hijau tua dan hijau muda, bunga bunga berwarna pink dan ungu, atap pada kastil berwarna ungu dan rambut Princess Rapunzel kuning keemasan.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Resep standar adalah daftar yang terdiri dari rincian produk yang terdiri dalam pembuatan sebuah menu pada makanan atau minuman yang akan kita buat. Resep standar dapat mempermudah proses pembuatan produk dan mudah menentukan jumlah porsi dengan metode yang akan dilakukan, sehingga dapat membantu *unit cost* bahan makanan, standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah baku yang akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan, gunanya agar mutu dari masakan yang dihasilkan serta menjadi pengawasan atas biaya, produksi dan porsi yang dihasilkan (Davies, 2008).

Dalam sebuah resep standar terdapat tahap-tahap pembuatan sebuah produk makanan, bahan-bahan yang dipakai serta porsi atau

peralatan yang akan dilakukan saat proses pembuatan. Resep standar juga bisa dipakai untuk mengetahui harga jual produk tersebut. Dibawah ini tertulis resep standar dengan 2 pilihan yaitu dengan *dummy* dan juga kue asli. Resep yang digunakan untuk tugas akhir adalah *butter cake* dan juga *chocolate ganache* dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tabel 1. 1 Resep Standar Butter Cake

BUTTER CAKE		Kategori : <i>Cake</i>		
		Hasil : 4 Loyang Bulat		
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Aduk	1400 gr	<i>Soft butter</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> lalu aduk hingga mengembang.
3	Aduk	32 pcs 16 pcs 1000 gr	<i>Egg</i> <i>Egg yolk</i> <i>Granulated Sugar</i>	Aduk menggunakan mixer ampai gula menjadilarut, putih, serta mengembang sempurna
4.	Saring	920 gr 60 gr 100 gr	Tepung protein rendah Maizena <i>Milk Powder</i>	Saring ketiga bahan agar tidak ada gumpalan dan kotoran yang masuk kedalam kue

Tabel 1. 1 Resep Standar Butter Cake (Lanjutan)

BUTTER CAKE		Kategori : <i>Cake</i>		
		Hasil : 4 Loyang Bulat		
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
5.	<i>Fold in</i>			Tepung, maizena, <i>milk powder</i> ke telur dan gula yang sudah mengembang dan <i>fold in</i> .
6.	Tambahkan		<i>Vanila Essence</i>	Adonan tersebut ke butter yang sudah di mix lalu tambahkan <i>vanila essence</i> .
7.	<i>Fold in</i>			<i>Fold in</i> adonan tersebut bersamaan dengan butter
8	Panggang			Adonan selama 35-40 menit dengansuhu 165 derajat celcius
9.	Tiriskan			diatas <i>cooling wire</i> sampai dingin dan barubisa digunakan

Sumber: Resep Standar Poltekpar NHI Bandung, 2024.

Tabel 1. 2 Resep Standar *Chocolate Ganache*

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>		Kategori : <i>Cream</i>		
		Hasil : 3 kg		
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Potong	2000 gr	<i>Dark couverture chocolate</i>	Menjadi potongan kecil
3.	Hangatkan	1000 gr	<i>Fresh dairy cream</i>	Di dalam <i>sauce pan</i>
4.	Masukkan			Potongan coklat lalu aduk sampai semua coklat meleleh
5.	Tiriskan			Didalam <i>bowl</i>

Sumber: Resep Standar Poltekpar NHI Bandung, 2024.

Tabel 1.3 Resep Standar Pewarnaan *Fondant* Dekorasi Kue “The Enchanting of Rapunzel”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN THE ENCHANTING OF RAPUNZEL				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan	1,2 kg 15 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Ungu	Uleni sampai warna tercampur digunakan untuk <i>Cover tier 1</i> dan atap untuk kastil.
2.	Campurkan	30 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam	Lalu uleni hingga tercampur rata Untuk siluet pada <i>Tier 2</i> .
3.	Campurkan	1 kg	<i>Rolled Fondant</i>	Uleni dan tidak diberi warna untuk <i>tier 2</i>
4.	Campurkan	110 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau Lumut	Uleni <i>rolled fondant</i> sampai warna tercampur rata, digunakan untuk bunglon.
5.	Campurkan	700 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Telur	Uleni <i>rolled fondant</i> sampai warna tercampur untuk <i>covering</i> lampion.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 3 Resep Standar Pewarnaan *Fondant* Dekorasi Kue***“The Enchanting of Rapunzel”*****(Lanjutan)**

6.	Campurkan	700 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat Muda	Uleni hingga rata untuk <i>covering</i> dinding kastil.
7.	Campurkan	500 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Pink Muda	Uleni hingga rata untuk membuat baju pada Rapunzel yang terdapat talinya untuk <i>tier 1</i> dan bunga.
8.	Campurkan	300 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Pink Tua	Uleni hingga rata untuk membuat tali pada baju Rapunzel di <i>tier 1</i> dan bunga.
9.	Campurkan	150 gr 60 gr 2 ml 2 gr	Icing Sugar Egg White Cuka Pewarna Ungu	Campurkan hingga rata untuk membuat corak pada baju Rapunzel.
10.	Campurkan	50 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Muda	Uleni hingga rata untuk membuat kancing baju pada Rapunzel.
11.	Campurkan	150 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning ke Oranye	Uleni hingga rata untuk membuat corak pada lampion di <i>tier 3</i> .

Tabel 1. 3 Resep Standar Pewarnaan Fondant Dekorasi Kue**“The Enchanting of Rapunzel”****(Lanjutan)**

12.	Campurkan	250 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat Tua	Uleni hingga rata untuk membuat batu pada dinding kastil dan balkon
13.	Campurkan	300 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning keemasan	Uleni hingga rata untuk membuat rambut Rapunzel.
14.	Campurkan	100 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna makanan Hijau Muda	Uleni hingga rata untuk membuat dedaunan pada atap kastil.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 4 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 1
“The Enchanting of Rapunzel”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN THE ENCHANTING OF RAPUNZEL				
<i>Dummy ukuran diameter 30 cm dengan tinggi 20 cm dan diameter 10 cm dengan tinggi 7 cm (bunglon)</i>				
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Lebarkan	1,2 kg	<i>Rolled Fondant</i> Ungu	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
2.	Lapisi		Dummy	Menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu dummy dilapisi dengan <i>fondant</i> .
3.	Haluskan		<i>Rolled Fondant</i> Ungu	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
4.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant</i> Ungu	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i>
5.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pink	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
6.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> bagian depan (lapisan baju dalam Rapunzel).

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 4 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 1***“The Enchanting of Rapunzel”*****(Lanjutan)**

7.	Bentuk	450 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pink	Menggunakan <i>fondant extruder</i> untuk membuat corak pada baju Rapunzel dan tali dan pita pada baju Rapunzel.
8.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant</i> Hijau Tua	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i>
9.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> Hijau Tua	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan
10.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu <i>dummy</i> dilapisi dengan <i>fondant</i> .
11.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant</i> Hijau Tua	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i> .
12.	Tempelkan		<i>Rolled Fondant</i> Hijau Tua	Ke <i>dummy</i> untuk detailing pada tubuh dari bunglon menggunakan <i>fondant tools</i> .
13.	Taruh			Bunglon yang sudah dibuat dan ditaruh diatas <i>tier 1</i> samping kiri
14.	Bentuk	210 gr	<i>Royal Icing</i> Ungu	Bentuk corak pada baju Rapunzel menggunakan <i>royal icing</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 6 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 2 “The Enchanting of Rapunzel”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN THE ENCHANTING OF RAPUNZEL				
<i>Dummy ukuran diameter 22cm dan tinggi 20 cm</i>				
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Lebarkan	1 kg	<i>Rolled Fondant Putih</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
2.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu <i>dummy</i> dilapisi dengan <i>fondant</i> .
3.	Haluskan		<i>Rolled Fondant Putih</i>	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
4.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant Putih</i>	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i>
5.	Lebarkan	30 gr	<i>Rolled Fondant Hitam</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
6.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> bagian depan (siluet)
9.	Lebarkan	20 gr	<i>Rolled Fondant Kuning</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan

Tabel 1. 6 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 2 “The Enchanting of Rapunzel”
(Lanjutan)

11.	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Kuning	Menggunakan <i>pen cutter</i> berbentuk kotak untuk membuat lampion.
12.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> lampion yang sudah dibentuk secara menyebar diantara <i>sunset</i> pada <i>tier</i> 2.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 7 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Lampion)**“The Enchanting of Rapunzel”**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN THE ENCHANTING OF RAPUNZEL				
<i>Dummy</i> ukuran diameter 9 cm dengan tinggi 12 cm dan diameter 7 cm dengan tinggi 10 cm				
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Lebarkan	700 gr	<i>Rolled Fondant</i> Kuning	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
2.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu <i>dummy</i> dilapisi dengan <i>fondant</i> .
3.	Haluskan		<i>Rolled Fondant</i> Kuning	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
4.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant</i> Kuning	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i> .
5.	Lebarkan	150 gr	<i>Rolled Fondant</i> Kuning Tua	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
6.	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Kuning Tua	Menggunakan <i>pen cutter</i> berbentuk matahari untuk corak pada lampion.
7.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> matahari untuk lampion yang sudah dibentuk masing – masing 1.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 9 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil) “The Enchanting of Rapunzel”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i>				
<i>Dummy ukuran diameter 6 cm dengan tinggi 15 cm, diameter 7 cm dengan tinggi 7 cm dan diameter 9 cm dengan tinggi 10 cm</i>				
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Lebarkan	700 gr	<i>Rolled Fondant Cokelat</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
2.	Tempelkan		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>dummy</i> yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> lalu lapisi dengan <i>fondant</i> .
3.	Haluskan		<i>Rolled Fondant Cokelat</i>	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
4.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant Cokelat</i>	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i>
5.	Lebarkan	250 gr	<i>Rolled Fondant Cokelat Tua</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 9 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil) “The Enchanting of Rapunzel” (Lanjutan)

6.	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Cokelat Tua	Menggunakan <i>pen cutter</i> berbentuk kotak – kotak untuk membuat bebatuan pada dinding kastil.
7.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> bebatuan yang telah dibentuk tersebut.
8.	Tempelkan		<i>Rolled Fondant</i> Cokelat Tua	Ke <i>dummy</i> Untuk balkon pada kastil.
9.	Roll	200 gr	<i>Rolled Fondant</i> Ungu	<i>Roll rolled fondant</i> untuk membentuk atap kastil.
10.	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Ungu	Menggunakan <i>pen cutter</i> berbentuk corak atap pada kastil
11.	Tempelkan		<i>Rolled Fondant</i> Ungu	Pada <i>dummy</i> berbentuk kerucut untuk membuat atap yang telah dibentuk persegi Panjang.

Tabel 1. 9 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil) “The Enchanting of Rapunzel” (Lanjutan)

12.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hijau tua dan hijau muda	Menjadi bentuk dedaunan menggunakan cetakan daun.
13.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> Berwarna Pink dan Ungu	Menjadi bentuk bunga menggunakan cetakan bunga.
14.	Tempelkan		Daun	Dibagian balkon.
15.	Tumpuk		Bunga	Dibagian rambut dan balkon diatas daun.
Membuat <i>Figurine</i>				
17.	Roll		<i>Rolled Fondant</i> Kuning	Menggunakan <i>rolling pin</i> sesuai kebutuhan yang diinginkan.
18.	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Berwarna kuning.	Rambut Rapunzel sepanjang 60cm.
19.	Detailing			Rambut Princess Rapunzel menggunakan <i>fondant tools</i> .
Finishing seluruh komponen				

Tabel 1. 9 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil) “The Enchanting of Rapunzel” (Lanjutan)

20.	Letakkan		<i>Tier 1</i>	Diatas <i>cake board</i>
21.	Letakkan		<i>Tier 2</i>	Diatas <i>cake tier 1</i> .
22.	Letakkan		<i>Tier 3</i>	Diatas <i>cake tier 2</i> .
23.	Pasang		Bunglon yang dibuat menggunakan <i>Dummy</i> dengan kawat	Diatas <i>cake tier 1</i> .
24.	Pasang		<i>Tier 2</i>	Diatas <i>cake tier 1</i> .
25.	Pasang		<i>Tier 3 (lampion)</i>	Diatas <i>cake tier 2</i> Secara menumpuk keatas.
26.	Pasang		<i>Tier 3</i> (dinding kastil)	Diatas <i>cake Tier 2</i> .
27.	Pasang		<i>Tier 3</i> (balkon pada dinding) menggunakan <i>toothpicks</i> .	Diatas <i>tier 3</i> (dinding kastil).
28.	Pasang		<i>Tier 3 (atap kastil)</i> menggunakan <i>toothpicks</i> .	Diatas <i>cake tier 3</i> (atas balkon).
29.	Pasang		<i>Rambut Rapunzel</i>	Dijendela yang terdapat pada balkon.
30.	Berikan		<i>Bubuk Fosfor</i> (<i>Glow in the Dark</i>)	Pada rambut Rapunzel.
31.	Double Check			Semua bagian mulai dari Tier 1 sampai 3.

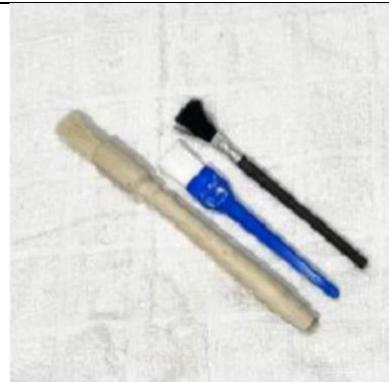
2. Daftar Kebutuhan Alat

Dalam Pelaksaan tugas akhir dalam membuat dekorasi kue, alat-alat menjadi sebuah hal yang penting yang dapat menunjang kegiatan dalam menyelesaikan tugas akhir ini, berikut merupakan alat alat yang akan digunakan oleh penulis untuk melakukan proses kegiatan latihan tugas akhir.

Tabel 1.10 Daftar Kebutuhan Alat

NO.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	<i>Silicon Mat</i>		Sebagai alas dalam pembuatan <i>figurine</i> dan memipihkan <i>fondant</i> .
2.	Timbangan		Untuk mengukur beratnya <i>fondant</i> .

Tabel 1.10 Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
3.	<i>Rolling Pin</i>		Untuk memipihkan <i>fondant</i> .
4.	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk menghaluskan <i>fondant</i> .
5.	<i>Bowl</i>		Untuk menimbang <i>fondant</i> dan juga menaruh <i>fondant</i> .
6.	Kuas		Untuk memberikan warna pada siluet dan juga <i>gold dust</i> .

Tabel 1.10 Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
7.	Cetakan Daun		Untuk mencetak bentuk daun.
8.	<i>Plastic Wrap</i>		Untuk membungkus <i>fondant</i> agar tidak kering.
9.	<i>Fondant Extruder</i>		Untuk membentuk secara memanjang untuk <i>fondant</i> .
10.	<i>Fondant Tools</i>		Untuk membentuk <i>fondant</i> .

Tabel 1.10 Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
11.	Cetakan Bunga		Untuk mencetak bentuk bunga.
12.	<i>Cutting Mat</i>		Untuk mengukur dan memotong <i>fondant</i> .
13.	<i>Pen Cutter</i>		Untuk membentuk fondant dengan abstrak.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

3. Purchase Order

Purchase Order adalah sebuah kontrak yang dibuat oleh pembeli saat terjadi transaksi pembelian. Kontrak tersebut memuat beberapa hal yang perlu dilakukan oleh penjual sesuai permintaan pembeli yang sudah disepakati dari kedua pihak. Memberikan

gambaran secara jelas kepada *vendor* terkait barang yang diperlukan perusahaan dengan pasti (Volopay, 2024). Dibawah ini penulis akan mencantumkan tabel bahan-bahan yang harus dibeli yang dibutuhkan untuk membuat dekorasi kue bertemakan “*The Enchanting of Rapunzel*”, penulis akan membedakan dengan 2 macam tabel yaitu dengan *dummy* dan *butter cake*.

Tabel 1. 11 Purchase Order Berbahan Dasar Butter Cake

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1.	Terigu	920	Gr	12.000	1 kg	12.000
2.	<i>Vanilla Essence</i>	2	Gr	17.000	1 btl	17.000
3.	Telur	49	Pcs	25.500	3 kg	76.500
4.	Mentega	1.400	Gr	150.000	1,5 kg	300.000
5.	Gula Pasir	1.000	Gr	19.400	1 kg	19.400
6.	Maizena	60	Gr	10.500	1 pack	10.500
7.	<i>Milk Powder</i>	100	Gr	5.000	1 pack	5.000
8.	<i>Dark Chocolate</i>	2.000	Gr	59.000	2 kg	118.000
9.	<i>Dairy Cream</i>	1.000	Gr	65.000	1 ltr	65.000
10.	Pewarna makanan hijau daun	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
11.	Pewarna makanan hitam	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
12.	Pewarna makanan pink	10	Gr	15.000	1 btl	15.000
14.	Pewarna makanan kuning telur	20	Gr	15.000	1 btl	15.000
15.	Pewarna makanan ungu	17	Gr	15.000	1 btl	15.000

**Tabel 1. 11 Purchase Order Berbahan Dasar Butter Cake
(Lanjutan)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
16.	Pewarna makanan hijau lumut	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
17.	Pewarna makanan cokelat	55	Gr	15.000	1 btl	15.000
18.	<i>Rolled Fondant</i>	5.390	Gr	510.000	1 pail	510.000
19.	<i>Cake Board</i>	1	board	25.000	1 board	25.000
20.	Icing Sugar	150	Gr	3.000	200 gr	3.000
21.	Cuka	2	Gr	8.000	150 ml	8.000
22.	Pipping Bag	2	Pcs	8.000	1 pack	8.000
TOTAL						Rp. 1.390.400

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 12 Puchase Order Berbahan Dasar Dummy

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Dummy</i> <i>d: 30cm t: 20cm</i>	1	pcs	30.000	1 pcs	30.000
2.	<i>Dummy</i> <i>D: 22cm t: 20cm</i>	1	pcs	25.000	1 pcs	25.000
3.	<i>Dummy d: 9cm t:</i> <i>12cm</i>	1	pcs		1 pcs	10.000
4.	<i>Dummy d: 7cm t:</i> <i>10cm</i>	1	Pcs		1 pcs	8.500
5.	<i>Dummy d: 6cm t:</i> <i>8cm</i>	1	Pcs		1 pcs	6.000

Tabel 1. 12 Puchase Order Berbahan Dasar *Dummy* (Lanjutan)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
6.	<i>Dummy d: 6cm t: 15cm</i>	1	Pcs		1 pcs	15.000
7.	<i>Dummy bentuk kerucut d: 9cm t: 10cm</i>	1	Pcs		1 pcs	17.000
8.	<i>Dummy bentuk bunglon d: 10cm t: 7cm</i>	1	pcs		1 pcs	10.000
9.	Pewarna makanan Hitam	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
10.	Pewarna makanan <i>Pink Mawar</i>	10	Gr	15.000	1 btl	15.000
11.	Pewarna makanan <i>Violet</i>	17	Gr	15.000	1 btl	15.000
12.	Pewarna makanan Hijau Lumut	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
13.	Pewarna makanan Hijau Daun	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
14.	Pewarna makanan Kuning Telur	20	Gr	15.000	1 btl	15.000
15.	Pewarna makanan Cokelat	55	Gr	15.000	1 btl	15.000
16.	<i>Rolled Fondant</i>	5.390	gr	510.000	1 pail	510.000
17.	<i>Cake Board</i>	1	board	25.000	1 board	25.000
18.	<i>Corn Syrup</i>	1	btl	38.000	1 btl	38.000
19.	<i>Gold Dust</i>	1	btl	40.000	1 btl	40.000
20.	Icing Sugar	150	gr	6.000	150 gr	6.000
21.	Egg White	60	gr	3.000	60 gr	3.000

Tabel 1. 12 Puchase Order Berbahan Dasar Dummy (Lanjutan)

22.	Cuka	150	gr	8.000	150 gr	8.000
23.	Pipping Bag	1	pack	8.000	1 pack	8.000
TOTAL						Rp. 969.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

4. Perumusan Harga Jual

Harga jual adalah nilai yang tercermin dalam daftar harga, harga eceran, dan harga adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagai pendapatan atau *net price*. Harga jual merupakan penjumlahan dari harga pokok barang yang dijual, biaya administrasi, biaya penjualan, serta keuntungan yang diinginkan (Gregory Lewis),

Dalam penghitungan harga jual dalam tugas akhir ini, penulis menggunakan rumus yang ditemukan oleh (Gallehawk 2021), yaitu:

$$\text{MENU PRICE} = \frac{\text{FOOD COST}}{\text{DESIRED COST (food cost percentage)}}$$

Menurut (White, 2019), biaya *overhead* biasanya terdiri dari biaya listrik, biaya air, gas, sewa tempat dan biaya perlengkapan tambahan seperti packaging, tissue. *Labour Cost* atau biaya upah kerja dapat dihitung dari tarif perjam, dikalikan dengan estimasi waktu atau waktu dalam penggerjaan kue. Tarif perjam dapat ditetapkan oleh para baker atau *cake decorator* berdasarkan Tingkat

kesulitan dari desain kue beserta keterampilannya.

Desired cost menurut presentase keuntungan bersih dari biaya total.

Ada baiknya *presentase* keuntungan dipertimbangkan berdasarkan jenis kue yang dibuat, lokasi penjualan, serta keterampilan dan reputasi toko kue atau cake decorator tersebut secara subjektif (Lyer, 2021.)

30% yang akan penulis itu meliputi biaya *art* dan *creativity*, biaya listrik, air dan juga perlengkapan tambahan.

Berikut adalah harga jual yang telah penulis susun dalam pembuatan dekorasi kue yang menggunakan *dummy* ataupun *cake* sebagai perbandingan.

Tabel 1. 13 Selling Price Dekorasi Kue dengan Base Cake

KETERANGAN	HARGA (RP)
<i>Food Cost</i>	Rp. 1.391.400
<i>Creativity Art (30 %)</i>	Rp. 417.420
<i>Total Cost</i>	Rp. 1.808.820
<i>Food Cost Percentage</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 6.029.400
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 6.100.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 14 Selling Price Dekorasi Kue dengan Dummy

KETERANGAN	HARGA (RP)
<i>Food Cost</i>	Rp. 967.500
<i>Creativity Art (30 %)</i>	Rp. 290.250
<i>Total Cost</i>	Rp. 1.257.750
<i>Food Cost Percentage</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 4.192.500
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 4.200.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

D. Lokasi dan Waktu Kegiatan

1. Lokasi

- a. Lokasi kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk kegiatan pada latihan ini dilaksanakan di rumah (tempat tinggal) penulis yaitu Jl. Maleber Utara, Komplek Maltra Residence, Kec. Andir, Kel. Maleber, Kota Bandung, Jawa Barat, 40181.
- b. Pelaksanaan kegiatan tugas akhir presentasi produk kegiatan pelaksanaan dilaksanakan di Dapur Pastry Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang ber-alamat di Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 40141.

2. Waktu

- a. Waktu pelaksanaan latihan tugas akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan September 2024
- b. Waktu pelaksanaan latihan tugas akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan Januari 2025.

BAB II

PROSES PERENCANAAN KEGIATAN

A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK

1. *Working Plan*

Salah satu syarat kelulusan mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung adalah presentasi produk, khususnya untuk program studi Seni Pengolahan Patiseri. Perencanaan kerja juga disebut sebagai "perencanaan kerja", adalah sebuah proses untuk melakukan suatu pekerjaan secara sistematis dan teratur. Proses ini mencakup kegiatan apa, siapa yang melakukannya, lokasi pelaksanaan, tanggal pelaksanaan, dan jumlah sumber daya yang akan digunakan dari awal hingga akhir untuk mencapai hasil yang diharapkan (Adisaputro, 2010).

Menurut Wayne Gisslen (2013:677) dalam buku *Professional Baking: Sixth Edition*, untuk memaksimalkan hasil, penulis harus melatih kemampuan mereka sebelum presentasi produk, karena untuk mencapai kesuksesan dalam pembuatan dekorasi kue diperlukan latihan dan pengulangan, bukan hanya instruksi.

Tabel 2. 1 Working Plan

NO	KEGIATAN	DURASI
1.	Mempersiapkan seluruh alat dan bahan (<i>mice en place</i>).	15 menit
2.	Mewarnai <i>rolled fondant</i> sesuai dengan resep yang telah dibuat dan dihitung sebelumnya.	45 menit
3.	Mencover <i>dummy</i> dengan <i>plastic wrap</i> lalu dilanjutkan dengan dilapisi oleh <i>fondant</i> yang telah ditipiskan.	60 menit
4.	Membuat semua komponen dan detailing dari <i>tier 1</i> hingga <i>tier 3</i> dengan menggunakan <i>fondant</i> (bunga, rambut, kadal, siluet, baju, lampion, serta yang lainnya)	130 menit
5.	Proses menyusun seluruh komponen mulai dari <i>tier 1</i> sampai <i>tier 3</i>	110 menit
TOTAL		360 menit
Proses pengeringan memakan waktu kurang lebih sekitar 2 hari.		

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

2. Time Table

Dalam pembuatan *time table* penulis akan diberikan waktu 60 menit. Selama waktu yang diberikan tersebut penulis akan melakukan demo dalam dekorasi kue yang telah dipersiapkan sebelumnya.

Tabel 2. 2 Time Table

NO	KEGIATAN	WAKTU (MENIT)					
		10	20	30	40	50	60
1.	Menyiapkan alat dan bahan						
2.	Membuat bunga, daun-daunan, atap kastil dan lampion pada tier 2.						
3.	Pemasangan seluruh komponen yang telah dibuat.						
4.	Proses pemberian <i>gold dust</i> .						
5.	Sentuhan akhir pada produk.						

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK

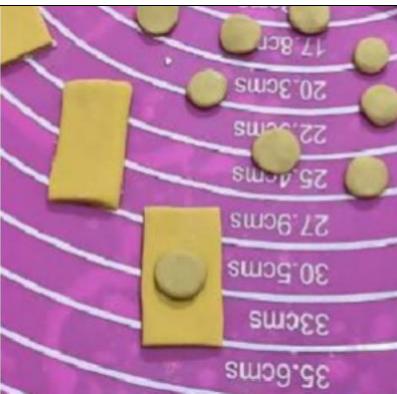
Setelah membuat perencanaan pelatihan presentasi dalma produk, tugas akhir ini melakukan latihan pembuatan produk dengan tujuan meminimalkan kesulitan saat menampilkan produk di depan penguji. Latihan ini dilakukan di rumah.

Tabel 2. 3 Proses Latihan Presentasi Produk

NO	GAMBAR	PENJELASAN
1.		Proses melapisi <i>dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> untuk <i>covering dummy</i> .
2.		Membuat adonan <i>rolled fondant</i> untuk bagian dalam baju Rapunzel.
3.		Mencetak dan menempelkan pada <i>dummy</i> untuk pembuatan dalaman baju Rapunzel.

NO	GAMBAR	PENJELASAN
4.		Membuat tali pada baju Rapunzel menggunakan <i>rolled fondant</i> yang diabantu oleh <i>fondant extruder</i> .
5.		Menempelkan kancing baju rapunzel
6.		Membuat <i>sunset</i> untuk covering pada tier 2.
7.		Proses pembuatan <i>covering sunset</i> .

NO	GAMBAR	PENJELASAN
8.		Membuat adonan berwarna hitam untuk pembuatan siluet.
9.		Proses pembuatan siluet menggunakan kertas yang telah dicetak menyesuaikan gambar pada siluet.
10.		Mencetak siluet menggunakan <i>pen cutter</i> .
11.		Proses penempelan siluet.

NO	GAMBAR	PENJELASAN
12.		Membuat adonan untuk pembuatan lampion pada tier 2.
13.		Proses pencetakan pembuatan lampion.
14.		Menempelkan lampion di atas siluet dan menambahkannya dengan gold dust.
15.		Pembuatan adonan untuk lampion pada tier 3.

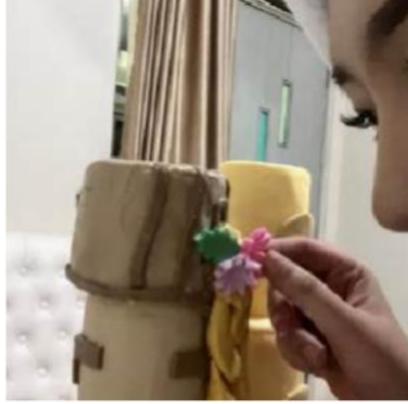
NO	GAMBAR	PENJELASAN
16.		Proses pembuatan lampion.
17.		Adonan rolled fondant untuk pembuatan corakan bulat untuk lampion.
18.		Membuat cetakan bulat untuk lampion.
19.		Menempelkan cetakan bulat tersebut sebagai simbol pada lampion.

NO	GAMBAR	PENJELASAN
20.		Menempelkan lampion sebagai <i>tier 3</i> .
21.		Proses pembuatan kastil untuk <i>tier 3</i> .
22.		Hasil pembuatan kastil untuk <i>tier 3</i> .
23.		Proses pembuatan balkon untuk diatas kastil.

NO	GAMBAR	PENJELASAN
24.		Proses pembuatan atap pada kastil.
25.		Proses pembuatan adonan untuk membuat <i>covering</i> pada bunglon dan dedaunan.
26.		Proses <i>covering</i> dan pembuatan <i>detailing</i> pada bunglon.
27.		Hasil pembuatan bunglon.

NO	GAMBAR	PENJELASAN
28.		Menempelkan bunglon pada <i>tier 1</i> .
29.		Proses pembuatan dedaunan menggunakan cetaka daun.
30.		Hasil pembuatan cetaka daun.
31.		Membuat adonan <i>rolled fondant</i> untuk membuat rambut pada Rapunzel.

NO	GAMBAR	PENJELASAN
32.		Hasil pembuatan rambut pada Rapunzel.
33.		Membuat adonan menggunakan cetakan bunga.
34.		Hasil pembuatan bunga.
35.		Menempelkan rambut pada balkon.

NO	GAMBAR	PENJELASAN
36.		Proses penempelan dedaunan dan bunga pada rambut Rapunzel.
37.		Membuat corakan pada baju Rapunzel menggunakan <i>royal icing</i> .
38.		Hasil akhir pembuatan dekorasi kue.

C. KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK

Ada beberapa kendala saat proses kegiatan pelaksanaan presentasi produk dekorasi kue bertemakan The Enchanting of Rapunzel yaitu:

1. Penulis agak kesulitan saat membuat corak pada Tier 1 yang menggunakan royal icing karena menggunakan royal icing dan harus benar benar tekun pada tekstur terhadap royal icing agar tidak terlalu cair.
2. Penulis kesulitan saat pembuatan corak pada siluet mengikuti gambaran yang telah di print menggunakan pen cutter dan sulit dijangkau. Lalu kendala berikutnya, penulis kesulitan saat mencover dummy pada bunglon dengan rolled fondant, tetapi penulis akhirnya menemukan solusi dengan bantuan fondant tools
3. Penulis kesulitan membuat sunset pada tier 2 yang menggunakan pewarna bubuk pada akhirnya penulis menggunakan rolled fondant agar lebih mudah namun akan lebih rapi lagi.
4. Penulis kesusahan saat pembuatan rambut Rapunzel dengan menggunakan teknik kepang dan harus panjang dan diusahakan tidak patah, namun penulis dapat solusinya untuk membuat 3 rangka rambut kepang lalu disambungkan dengan teknik menempelkannya satu sama lain menggunakan *corn syrup*.

BAB III

PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK

Penulis telah mengerjakan *working plan* untuk persiapan presentasi produk. Persiapan dimulai dari 5 hari sebelum kegiatan presentasi produk dilaksanakan. Setelah membuat seluruh rancangan cake decoration seperti desain dan konsep produk, Penulis juga menyusun list daftar *purchase order* (PO) lalu membeli bahan yang dibutuhkan sesuai dengan PO serta mempersiapkan alat-alat kebutuhan untuk membuat *cake decoration*.

Penulis melakukan *mise en place* yaitu tahap mempersiapkan seluruh bahan atau alat yang akan digunakan sebelum proses pembuatan suatu produk. Bahan yang disiapkan oleh penulis adalah *rolled fondant* yang sudah diwarnai, maizena, *gold dust* dan *cornsyrup*. Untuk alat yang akan digunakan yaitu *cutting mat*, *rolling pin*, *pen cutter* dan *brush*. Untuk kegiatan presentasi produk, Penulis telah menyelesaikan 90% dari keseluruhan produk *cake decoration* di tempat tinggal penulis sebelum hari dilaksanakannya presentasi produk. Lalu 10% dekorasi lainnya akan Penulis demonstrasikan pada saat kegiatan presentasi produk.

B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

Kegiatan presentasi produk dilaksanakan pada hari Selasa, 10 Desember 2024 di *kitchen pastry* Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang bertempat di ruang siding yaitu *Bakery Room*. Penulis diberi waktu untuk menyiapkan produk *cake decoration* dan perlengkapan untuk presentasi seperti *laptop* dan proyektor. Kegiatan sidang presentasi produk ini berjalan selama 100 menit yang dibagi menjadi beberapa sesi yaitu, 10 menit pertama pembukaan oleh ketua pelaksana sidang, kemudian 10 menit

presentasi *powerpoint slideshow* yang dilanjutkan dengan presentasi produk selama 60 menit, lalu 20 menit terakhir adalah sesi tanya jawab dan penutupan dengan para penguji sidang. Berikut adalah *time table* saat kegiatan presentasi produk yang sudah Penulis lakukan :

Tabel 3.1 *Time Table* Rincian Kegiatan Presentasi Produk

NO	KEGIATAN	WAKTU (MENIT)					
		10	20	30	40	50	60
1.	Menyiapkan alat dan bahan						
2.	Membuat bunga, daun-daunan, atap kastil dan lampion pada tier 2.						
3.	Pemasangan seluruh komponen yang telah dibuat.						
4.	Proses pemberian <i>gold dust</i> .						
5.	Sentuhan akhir pada produk.						

Berikut merupakan dokumentasi saat penggeraan demo penyelesaian produk yang sudah di lakukan sebesar 90% dengan mendemokan 10% bagian dekorasi kue

Tabel 3.2 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk

DOKUMENTASI	KETERANGAN
	Menguleni fondant yang telah dicampurkan oleh pewarna ungu untuk membuat bunga dan atap.
	Memotong fondant ungu untuk membuat persegi panjang kecil kecil untuk atap.
	Membuat adonan rolled fondant untuk membuat cetakan berbentuk bunga.

	Mencetak bentuk bunga menggunakan piunger.
	Membuat adonan berwarna kuning untuk membuat covering pada lampion.
	Mengcover lampion untuk lampion tier 2.
	Mencetak bulat untuk membuat bentuk lambang pada alampion.

	<p>Menempelkan lambang berbentuk bulat pada lampion.</p>
	<p>Memberikan Gold dust pada lambang lampion.</p>
	<p>Menempelkan lampion tier 2.</p>
	<p>Menempelkan rolled fondant ungu yang telah dibentuk untuk membuat atap.</p>

	Menempelkan atap pada kastil.
	Menempelkan bunga-bunga yang telah dibentuk.
	Hasil akhir pada cake decoration.

C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK

Setelah menyelesaikan sesi presentasi produk, Penulis melakukan sesi tanya jawab dan evaluasi dengan para Penguji. Berikut hasil dari evaluasi yang diberikan oleh para Penguji:

1. Penguji menilai dekorasi kue ulang tahun bertemakan The Enchanting of Rapunzel, sudah bagus tetapi kurang sesuai dengan desain yang sudah dibuat dan unut bentuk dari kepangan rambutnya.
2. Penguji menilai kurangnya kerapihan dan persiapan pada saat melakukan presentasi produk.
3. Penguji berkomentar cara *covering dummy* yang kurang baik da video Latihan.
4. Penguji menilai bahwa *desired food percentage selling price* untuk *cake decoration* ini terlalu mahal.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan presentasi produk pada tugas akhir ini berjalan dengan lancar dan baik sesuai dengan rencana yang telah disusun. Penulis telah menyesuaikan produk dekorasi kue ulang tahun bertemakan *The Enchanting of Rapunzel* dengan baik untuk dijual di kalangan anak-anak,

B. Saran

Berdasarkan sesi tanya-jawab dan evaluasi dengan para Pengujii, Penulis mendapatkan saran dan masukan yang bermanfaat dan bisa Penulis terapkan kedepannya. Rekomendasi tersebut adalah:

1. Penulis sebaiknya membuat desain yang lebih *challenging*, dikarenakan desain masih tergolong mudah untuk dibuat.
2. Penulis sebaiknya lebih memperhatikan *time management*, kerapuhan dan kebersihan saat melakukan presentasi produk agar sidang dapat berjalan sesuai waktu dan dengan maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputro, Gunawan, 2010, Manajemen Pemasaran (Analisis Untuk Perancangan Strategi Pemasaran), Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta
- Gallehawk, B. (2021, November). *The Importance an Art Pricing Strategy*.
- IMDb (2010). *Picture of Tangled Movie and Ratings*.
https://www.imdb.com/title/tt0398286/?ref_=tt_mv_close
- Lyer, S. (2021) *Cake Pricing Guide- How Do I Price My Cake?*
<https://spicesnflavors.com/>
- Volopay. (2024, April). *What is Purchase Order?*
<https://www.volopay.com/id-id/blog/purchase-order-po-adalah/>
- White, C. (2019) *Cake Pricing Guide- How To Price A Cake*.
<https://chelsweets.com/>
- Faridah, A. (2008) Patiseri Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- LoCicero, J. (2007). Cake decorating for Dummies. Indiana: Willey Publishing. Toba M. Bahlawan, Professional Cake Decorating, 2012
- Lyer, S. (2021) *Cake Pricing Guide- How Do I Price My Cake?*. Diakses disitus <https://spicesnflavors.com/>
- Wayne Gisslen, Professional Baking 7 ed (Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2017), 418.

LAMPIRAN

BIODATA PENULIS

A. DATA PRIBADI

Nama Lengkap : Azka Tatsbita Ahmad
NIM : 20214111079
TTL : Bandung, 03 Mei 2003
Agama : Islam
Alamat : Maltra Residence No. D4 kavling 34, Kota Bandung, 40181

B. DATA ORANG TUA

Nama Ayah : Ahmad Alexis Desh
Pekerjaan : Wiraswasta
Nama Ibu : Widyawati Mardi
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Maltra Residence No. D4 kavling 34, Kota Bandung, 40181

C. PENDIDIKAN

No.	NAMA INSTANSI	TEMPAT	PERIODE
1.	SD Giki	Bandung	2009 - 2015
2.	SMP Darul Hikam	Bandung	2015 - 2018
3.	SMA Darul Hikam	Bandung	2018 - 2019
4.	SMK Pariwisata Telkom	Bandung	2019 - 2021
5.	Politeknik Pariwisata NHI	Bandung	2021 - Sekarang

D. PENGALAMAN KERJA

No.	PERUSAHAAN	TEMPAT	PERIODE	POSISI
1.	Hotel Tebu	Bandung	Maret 2021 – Mei 2021	Kitchen Departement
2.	Hotel Sari Pacific	Jakarta	Juli 2023 – Januari 2024	Pastry Departement

LAMPIRAN

HASIL TURNITIN

TA_2021411079_FULLTEXT.docx

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

1	repository.stp-bandung.ac.id	Internet Source	4%
2	repository.unj.ac.id	Internet Source	1%
3	repository.radenintan.ac.id	Internet Source	1%
4	www.volopay.com	Internet Source	1%
5	Submitted to Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	Student Paper	1%
6	www.stp-bandung.net	Internet Source	<1%
7	repository.umsu.ac.id	Internet Source	<1%
8	eprints.uny.ac.id	Internet Source	<1%
9	Submitted to Sriwijaya University	Student Paper	<1%