

DEKORASI KUE DENGAN TEMA
“THE ENCHANTING OF RAPUNZEL”

TUGAS AKHIR

Ditunjukkan 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"

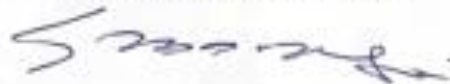
NAMA : Azka Tatsbita Ahmad
NIM : 2021411079
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

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,



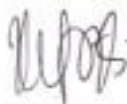
Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji 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 NHI 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 PariwisataNHI 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,


Azka tatsbita

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 Pudir 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

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.