

**KARAKTER *POWERPUFF GIRLS* DALAM
DEKORASI KUE ULANG TAHUN**

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat kelulusan

Program Diploma III

Program Studi Seni pengolahan Patiseri



AIDYRA YASMIN Z.

NIM : 2021411055

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

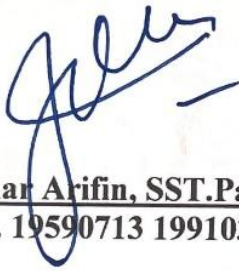
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS ASKHIR

“Karakter *Powerpuff Girls* Dalam Dekorasi Kue Ulang Tahun”

NAMA : AIDYRA YASMIN ZAITURIDHWAN
NIM : 2021411055
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE
NIP. 19601202 198203 2 001

Bandung, 21 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

" Karakter *Powerpuff Girls* Dalam Dekorasi Kue Ulang Tahun "

NAMA : AIDYRA YASMIN ZAITURIDHWAN
NIM : 2021411055
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.

NIP.19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE

NIP.19601202 198203 2 001

Penguji I,



Warta, S.Pd., M.Pd

NIP.19700611 199803 1

Penguji II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP.19590127 198603 1 001

Bandung, 23 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 : AIDYRA YASMIN ZAITURIDHWAN
Tempat/Tanggal : CIMAHI, 27 JUNI 2002
Lahir :
NIM : 2021411055
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
KARAKTER POWERPUFF GIRLS DALAM DEKORASI KUE ULANG TAHUN
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 iniserta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 18 November 2024



Aidyra Yasmin Z

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT, karena atas rahmat karunia-Nya yang masih memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Yang ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri dengan melalui proses yang panjang dan tidak mudah, tetapi Tugas Akhir dengan judul “Karakter *Powerpuff Girls* Dalam Dekorasi Kue Ulang Tahun “ dapat selesai dan prosesnya berjalan dengan baik.

Keberhasilan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan banyak pihak yang diberikan kepada penulis. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan dan pelaksanaan-nya. Penulis terbuka pada kritik dan saran yang membangun agar terus berkembang dan dapat melakukan perbaikan dimasa yang akan datang. Dengan tulus penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par. 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST. Par., M.SC., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dra. P. Jessica Joecelyn Josary, M.Sc., CHE selaku Pembimbing Akademik Penulis
6. Bapak Djauhar Arifin S., SST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah mengarahkan, memberikan saran, membimbing penulis, dan memberikan motivasi yang membuat penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
7. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu penyelesaian Tugas Akhir ini, serta memberikan kritik saran kepada penulis.
8. Seluruh Dosen, Pembina, Instruktur dan Staff Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang turut membantu dan senantiasa mengayomi mahasiswa nya dengan memberikan ilmu yang bermanfaat.
9. Ibu dan Ayah selaku kedua orang tua penulis yang merangkap menjadi sahabat penulis yang selalu memberikan do'a, dukungan setiap langkah penulis, dan semangat yang penulis jadikan motivasi terkuat untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

10. Rekan kelas penulis yaitu Ferari Audila dan Triana Putri yang membantu memberikan saran kepada penulis dan telah menemani serta berjuang bersama penulis.
11. Sahabat penulis, Saffanah Puty, Dinda Shafira, Hanif Yazid, dan Marchelline yang selalu memberikan dorongan semangat selama proses penulisan Tugas Akhir kepada penulis
12. Seluruh teman teman Pengabdian Adonan yang telah berjuang bersama penulis selama menjalankan Perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung .

Penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak kekurangan baik dalam penulisan dan penyusunan nya. Kritik dan saran yang membangun penulis harapkan untuk memperbaiki peulis dimasa mendatang. Penulis berharap Tugas Akhir ini berguna dan menjadi sumber informasi yang bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 18 November 2024

Aidyra Yasmin Z.

DAFTAR ISI

KATAPENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Usulan Produk	3
1.3 Tinjauan Produk.....	4
1.3.1 Tema Produk.....	4
1.3.2 Konsep Produk.....	7
1.3.3 Desain Produk	8
1.3.4 Resep Standar	11
1.3.5 Kebutuhan Peralatan	50
1.3.6 <i>Purchase Order</i>	53
1.3.7 <i>Recipe Costing</i>	60
1.3.8 Perumusan Harga Jual.....	67
1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.....	68
BAB II KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	70
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	70
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	77
2.3 Kendala Latihan Presentasi Produk	83
BAB III KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	87
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	85
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	86
3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	88
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	89
4.1 Kesimpulan	89
4.2 Saran	89

DAFTAR	
PUSTAKA	90
LAMPIRAN	91
Biodata Penulis	
Turnitin	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Karakter Blossom	4
Gambar 2 : Karakter Buttercup	5
Gambar 3 : Karakter Bubbles	6
Gambar 4 : Dekorasi Kue Karakter Powerpuff Girls Tampak Depan	8
Gambar 5 : Dekorasi Kue Karakter Powerpuff Girls Tampak Belakang.....	9
Gambar 6 : Desain Kue Karakter Powerpuff Girls Tampak Depan.....	9
Gambar 7 : Desain Kue Ulang Tahun Powerpuff Girls Tampak Belakang...10	

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Standar Kue Red Velvet	11
Tabel 2 Resep Standar Buttercream Keju.....	13
Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue Powerpuff Girls	15
Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue Powerpuff Girls Tier 1	22
Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue Powerpuff Girls Tier 2	40
Tabel 6 Kebutuhan Peralatan Dekorasi Kue	50
Tabel 7 Purchase Order Untuk Base Kue Red Velvet	54
Tabel 8 Purchase Order Kue Dummy	57
Tabel 9 Recipe Costing Untuk Base Kue Red Velvet	60
Tabel 10 Recipe Costing Untuk Dummy Cake	64
Tabel 11 Perumusan Harga Jual Red Velvet	68
Tabel 12 Perumusan Harga Jual Dummy Cake	68
Tabel 13 Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	70
Tabel 14 Time Table	77
Tabel 15 Pelaksanaan Kegiatan Latihan PRESENTASI produk	78
Tabel 16 Time Table Kegiatan Presentasi Produk	86
Tabel 17 Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Presentasi Produk	87

DAFTAR PUSTAKA

- Andrews, R. (2019, Mei 9). *eat.app*. Diambil kembali dari *restauranteat.app*:
<https://restaurant.eatapp.co/blog/restaurant-recipe-food-costs>
- Anggraeni, S. (2019, June 24). -. Diambil kembali dari Bilang Tekno Persada, PT:
<https://bilangteknopersada.co.id/pengertian-dan-perbedaan-antara-perengkapan-dan-peralatan/>
- Brown, W. (2014). United Cakes of America. Dalam W. Brown, *Recipes Celebrating Every State* (hal. -). -: ABRAMS.
- Christina, P. (2020, - -). *Annsbakehouse*. Diambil kembali dari Annsbakehouse:
<https://blog.annsbakehouse.com/7-rekomendasi-kue-spesial-yang-cocok-untuk-kejutan-ulang-tahun-si-kecil/>
- Clairmont Patisserie*. (2023, October 2). Diambil kembali dari Clairmontcake:
<https://clairmontcake.co.id/kue-ultah-fondant-karakter/>
- Dixon, P. (2015, - -). Retrieved from Writeups.org:
<https://www.writeups.org/bubbles-powerpuff-girls/>
- Fikriansyah, I. (2022, oktober 22). *detikfinance* . Retrieved from
finance.detik.com: <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6328359/perencanaan-adalah-pengertian-fungsi-dan-cara-membuat>
- Garret, T. (2012). Professional Cake Decorating . Dalam T. Garret, *Professional Cake Decorating* (hal. -). Canada : John Wiley & Sons .
- Hanneman, L. (1978). *Modern Cake Decoration*. London: Applied Science Publishers.
- Kendal, E. (2012). There's No One Perfect Girl : Third Wave Feminism and " The Powerpuff Girls . *Informit* ,
<https://search.informit.org/doi/10.3316/informit.588844862518223>.

- Kumparan*. (2023, June 16). Diambil kembali dari Kumparan.com:
<https://kumparan.com/pengertian-dan-istilah/pengertian-teknik-carving-dan-teknik-lainnya-dalam-membuat-karya-seni-patung-20c3GujTLRc/full>
- Larissya, A. N. (2021, Desember 23). *suara.com*. Diambil kembali dari yoursay.id:
<https://yoursay.suara.com/lifestyle/2021/12/23/204746/3-profil-anggota-utama-the-powerpuff-girls-trio-gadis-super-pembasmi-kejahatan>
- Majoros, E. (2021, Maret 31). *Valent Publishing Group*. Diambil kembali dari gamerent: <https://gamerant.com/powerpuff-girls-blossom-facts/>
- Mill, B. R. (2018, September 9). *What Is Fondant* . Diambil kembali dari Bob's Red Mill: <https://www.bobsredmill.com/blog/baking-101/what-is-fondant/>
- Nagi. (2021, September 21). *Recipetineats*. Diambil kembali dari Recipetineats:
<https://www.recipetineats.com/red-velvet-cake/>
- Rearick, L. (2018, November 16). *Teenvogue* . Diambil kembali dari Teenvogue :
<https://www.teenvogue.com/story/powerpuff-girls-taught-young-girls-that-they-could-save-the-world-20th-anniversary>
- Siregar, D. A. (2022, July 25). *High End Magazine* . Retrieved from Okezone :
<https://origin-he-op.okezone.com/read/serial-animasi-legendaris-the-powerpuff-girls-akan-segera-dibuat-ulang-1Jf9N5>
- Smith. (2011). The Contemporary Cake Decorating Bible. Dalam L. Smith, *The Contemporary Cake Decorating Bible : Over 150 techniques and 80 stunning projects* (hal. -). -: -.
- Smith, L. (n.d.).
- Suryana. (2021, oktober 8). *atb-bandung*. Retrieved from atb-bandung.ac.id:
<https://atb-bandung.ac.id/berita/menetapkan-standard-control-system>
- The Vanilla Valley*. (2022, july 19). Diambil kembali dari thevanillavalley.co.uk:
<https://thevanillavalley.co.uk/cakespiration/how-to-use-dummies-/>