

CAKE DECORATING BERTEMA KIKI DELIVERY SERVICE

TUGAS AKHIR

Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat dalam Menempuh
Studi Pada Program Diploma III



Disusun oleh:

STELLA ADITYRA PRAKUSYA
Nomor Induk Mahasiswa : 20214110321

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN
PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

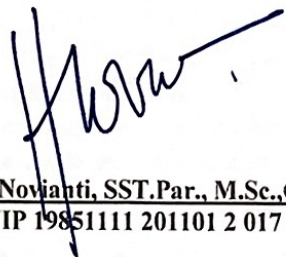
CAKE DECORATION BERTEMA FILM KIKI'S DELIVERY SERVICE

NAMA : STELLA ADITYRA PRAKUSYA
NIM : 2021411032
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP 19500713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP 19851111 201101 2 017

Bandung, 20 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Sek. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



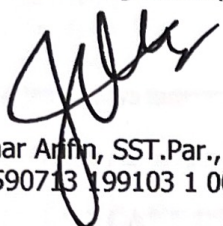
M. Gusli Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

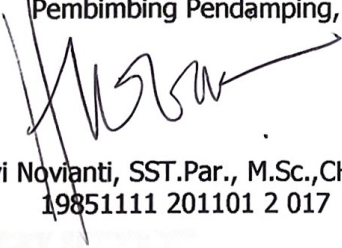
CAKE DECORATION BERTEMA KIKI'S DELIVERY SERVICE

NAMA : STELLA ADITYRA PRAKUSYA
NIM : 2021411032
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


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

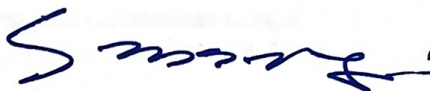
Pembimbing Pendamping,


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE
19851111 201101 2 017

Penguji I,


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

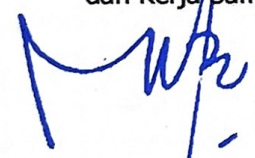
Penguji II,


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

Bandung, 20 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. Anwar Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Stella Adityra Prakusya
Tempat/Tanggal Lahir : Batam, 28 Mei 2002
NIM : 2021411032
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“ CAKE DECORATING BERTEMA KIKI DELIVERY SERVICE”

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, 23 November 2024

Yang membuat pernyataan,



STELLA ADITYRA PRAKUSYA

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyampaikan Tugas Akhir dengan judul “*Cake Decoration Bertema KIKI’s Delivery Service*” tepat pada waktu yang telah ditentukan. Penelitian ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tugas akademik pada Sidang Tugas Akhir di program studi Seni Pengolahan Patiseri

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikannya tidak lepas dari bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih 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 Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sekaligus sebagai pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan bimbingan, dukungan, serta masukan kepada penulis.
5. Djauhar Arifin, SST.Par., MM. selaku pembimbing utama penulis yang telah memberikan bimbingan, dukungan, serta masukan kepada penulis.

6. Seluruh dosen pengajar dan civitas akademi Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis serta membantu kelancaran proses belajar penulis selama 6 semester.
7. Orang tua dan Keluarga Penulis yang selalu memberi semangat doa , dan dukungan mental maupun material selama Penulis Menyusun Tugas Akhir ini
8. Teman-teman satu perjuangan di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri angkatan 2021 yang telah memberi dukungan serta membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung.
9. Teman-teman kelas Pengabdian Adonan yang telah berjuang bersama selama 3 tahun 6 bulan di masa perkuliahan.

Bandung, 25 November 2024
Yang membuat pernyataan,

STELLA ADITYA PRAKUSYA

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. USULAN PRODUK	9
C. TINJAUAN PRODUK.....	11
1. Tema	11
2. Jenis	17
3. Desain	18
4. Usulan Resep	23
5. Kebuthan alat	44
6. kebutuhan bahan.....	48
7. Perumusan Harga	51
D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN.....	56
BAB II PELAKSANAANN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
PRODUK.....	57
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	57
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presenntasi Produk.....	61
C. Kendala dan Hambatan.....	73
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK....	74
A. Persiapan Pelaksanaan Presenntasi Produk	74
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	76
C. Evaluasi	82
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	83
A. Kesimpualn	83
B. Saran.....	83

DAFTAR PUSTAKA.....	85
----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	<i>STANDAR RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE</i>	24
2	STANDAR RECIPE RASPBERRY FILLING	26
3	STANDAR RECIPE GANACHE	27
4	STANDAR RECIPE TRAGANT.....	29
5	STANDAR RECIPE DEKORASI KUE TIER A	30
6	STANDAR RECIPE DEKORASI KUE TIER B	33
7	STANDAR RECIPE DEKORASI KUE TIER C	37
8	STANDAR RECIPE DEKORASI KUE TOPPER.....	39
9	DAFTAR ALAT	45
10	PURCHASE ORDER BAHAN DASAR DUMMY	49
11	PURCHASE ORDER BAHAN DASAR CAKE.....	50
12	<i>RECIPE COSTING DUMMY</i>	52
13	<i>RECIPE COSTING CAKE</i>	53
14	<i>SELLING PRICE DUMMY</i>	56
15	<i>SELLING PRICE CAKE</i>	56
16	RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	58
17	RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	60
18	LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	62
19	<i>TIME LABEL</i> PRESENTASI PRODUK	75
20	DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	POSTER FILM KIKI'S DELIVERY SERVICE.....	11
2	KARAKTER KIKI	12
3	KARAKTER JIJL.....	12
4	KARAKTER TOMBO.....	13
5	KARAKTER OSONO	14
6	KARAKTER URSULA.....	14
7	KARAKTER ORANG TUA KIKI.....	15
8	KORIKO CAFÉ.....	18
9	KOTA KORIKO	19
10	GUTIOKPANJA BAKERY.....	20
11	PENAMPAKAN DALAM TOKO KUE	21
12	SILUET KIKI TEBANG DENGAN SAPU AJAIB ...	22
13	HASIL AKHIR <i>CAKE DECORATION</i>	81

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda Sekar, Rahmi, Fatma Tresno Ingtyas, Nuwairi Hilda, Dina Ampera, & Siti Wahidah. (2022). Development Of Learning Tools For Case Method-Based Cake Decoration Courses In Improving Students' Critical Thinking Skills. *East Asian Journal of Multidisciplinary Research*. doi: 10.55927/eajmr.v1i6.748
- Brown, A. C., Walter, J. M., & Beathard, K. (2015). *Understanding food: principles and preparation* (p. 704). Boston, MA, USA: Cengage learning.
- Cai, Xiaozhong., Ouyang, Chenglang., Cai, Fengpeng. (2019). 18. Cake manufacturing decoration instrument for food processing.
- Elsamitia, Haris Abu Bakar Sidik, & Catur Ponco Subagyo. (2024). Sistem informasi purchase order berbasis web di pt hk-pati. *INFOKOM (Informatika & Komputer)*. doi: 10.56689/infokom.v12i1.1110
- Ellis, J. (2010). The art of anime: Freeze-frames and moving pictures in Miyazaki Hayao's Kiki's Delivery Service. *Journal of Japanese and Korean Cinema*, 2(1), 21-34.
- Fardiaz, G. A., Ina, P. T., & Pratiwi, I. D. P. K. Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Puree Wortel (Daucus carota L.) Terhadap Karakteristik Cake The Effect of Comparison Modified Cassava Flour (MOCAF) and Carrot Puree (Daucus carota L.) on the Characteristics of Cake.
- Gafour, W., & Aly, E. (2020). Organoleptic textural and whipping properties of whipped cream with different stabilizer blends. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 19(4), 425-433.
- Kawakami, Y., & Tsunoda, T. (2017). *Decoration method of printed matter and printed matter*.
- Korkach, H., & Krusir, G. (2017). Development of innovative technologies of fondant candies with synbiotics. *Technology Audit and Production Reserves*. <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2017.93806>
- Lymar, V., & Gumeniuk, O. (2019). Management of food cost in restaurant business. doi: 10.31558/2307-2318.2019.3.15

- Lin, B. (2014) *Method for making cake*
- Masashi, H., Kazuhiro, H., Yasuhiro, N., Tadahiro, A., & Mitsuru, A. (2015). Method for producing creams.
- Monnet, A.-F., Michon, C., Jeuffroy, M.-H., & Blumenthal, D. (2019). Taking into Account Upstream Variability of Flours with Processing Variables in Legume-Enriched Soft Cakes: Conception of a Multiobjective Model for the Monitoring of Physical Properties. *Food and Bioprocess Technology*. doi: 10.1007/S11947-018-2230-2
- Paramita, D., & Hayatunnufus, H. (2020). Perbandingan Hasil Face Painting Menggunakan Teknik Manual Dan Teknik Airbrush Pada Makeup Karakter. *JURNAL PENDIDIKAN DAN KELUARGA*, 11(02), 219-227. doi:10.24036/jpk/vol11-iss02/648
- Prasetya, B. O., Diniyah, N., & Fauziah, R. R. (2020). Karakteristik biskuit dari tepung koro kratok (*Phaseolus lunatus* L.) termodifikasi dan mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(1), 36-46.
- Shi-Jie, J., Kuo-Chi, C., Kuo-Chi, C., Hong-Jiang, W., Kai-Chun, C., Hsiao-Chuan, W., & Fu-Hsiang, C. (2021). Study of Smart Decorating Machine on Cake Patten. doi: 10.1007/978-981-33-6420-2_19
- Tkachenko, H. (2022). *Representation of aesthetic categories in cake decoration*. <https://doi.org/10.32461/2226-0285.1.2022.262584>
- Tri Rachmad, I., Asminar, M., Yumanraya, N., & Lisna, B. (2023). Penerapan Standard Recipe Makanan di Kitchen Hotel Grand Q Gorontalo. doi: 10.32884/ideas.v9i4.1500
- Wati, N., Muthalib, R. A., & Dianita, R. (2020). Kualitas fisik biskuit konsentrat mengandung indigofera dengan jenis dan konsentrasi bahan perekat berbeda. *Pastura*, 9(2), 82-89.
- Yi, Z., Yongjie, W., Suqin, D., Cong, W., Wanlu, C., & Guangxing, J. (2020). *Cake decoration 3D printing system*.