

CAKE DECORATION DENGAN TEMA

“ONCE UPON A CAKE: CINDERELLA”

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi Diploma III

Program Seni Pengolahan Patiseri



Disusun oleh :

AURELIA CALANTHA

NIM : 2021411021

JURUSAN PERHOTELAN

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN**JUDUL TUGAS AKHIR**

Cake Decoration Bertemakan "Once Upon a Cake : Cinderella"

NAMA : AURELIA CALANTHA
NIM : 2021411021
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19820707 201 101 1 005

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.

NIP. 19601202 198 203 2 001

Bandung, 20 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

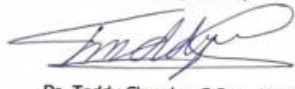
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

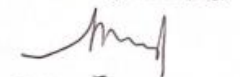
CAKE DECORATION DENGAN TEMA "ONCE UPON A CAKE: CINDERELLA"

NAMA : AURELIA CALANTHA
NIM : 2021411021
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,


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

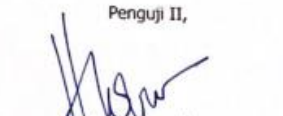
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

Penguji II,


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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Aurelia Calantha
 Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 April 2003
 NIM : 2021411021
 Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
 Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :

CAKE DECORATION DENGAN TEMA "ONCE UPON A CAKE: CINDERELLA"

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 dan 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, 20 November 2024

Yang membuat pernyataan,



AURELIA CALANTHA

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul *Cake Decoration* dengan Tema “*Once Upon A Cake : Cinderella*” dengan baik. Tugas akhir ini ditujukan sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Universitas Politenik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari sefilm bentuk bantuan dan dukungan baik secara moral maupun material yang diberikan oleh:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par.,CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.PAR.,M.SC.,CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri,
5. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku Dosen Pembimbing Utama Penulis yang telah membimbing dan memberikan arahan mengenai penulisan dan kepustakaan,
6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Dosen Pembimbing Pendamping

- Penulis yang telah membimbing dan memberikan arahan dengan detail,
7. Para dosen yang telah memberikan ilmu, memberikan arahan dan saran,
 8. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa dan dukungan, baik secara mental maupun material,
 9. Michael, Ivana, Amanda, Lavenia, Rahma, Sasa, dan teman-teman Pengabdian Adonan, dan teman-teman lainnya yang sudah menemani dan memberikan dukungan kepada penulis,
 10. Seluruh pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada Penulis.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna. Penulis meminta maaf jika terdapat kesalahan dalam penulisan di dalam tugas akhir ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca sekalian agar penulis dapat memperbaiki tugas akhir ini menjadi lebih baik. Dengan ini penulis ucapkan terima kasih, semoga tugas akhir ini bisa menjadi pembelajaran untuk semua pihak dan bisa mengambil sisi baik dan manfaatnya.

Bandung, 2 Oktober 2024

Aurelia Calantha

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 USULAN PRODUK.....	5
1.2.1 Tema.....	7
1.2.2 Konsep Produk.....	8
1.2.3 Desain Produk.....	11
1.3 TINJAUAN PRODUK.....	18
1.3.1 Standar Recipe.....	18
1.3.2 Kebutuhan Peralatan.....	38
1.3.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	41
1.3.4 Purchase Order.....	42
1.3.5 Perumusan Selling Price.....	47
1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN.....	56
1.4.1 Lokasi Pelaksanaan.....	56
1.4.2 Waktu Pelaksanaan.....	56
BAB II.....	57

2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	57
2.2 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	61
2.3 KENDALA LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	66
BAB III.....	68
3.1 PERSIAPAN.....	68
3.2 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	68
3.3 EVALUASI.....	72
BAB IV.....	73
4.1 KESIMPULAN.....	73
4.2 SARAN.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	75
BIODATA PENULIS.....	77
A. DATA PRIBADI.....	77
B. DATA ORANG TUA.....	77
C. PENDIDIKAN.....	77
D. PENGALAMAN KERJA.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Desain Produk.....	11
Gambar 2: Tier Pertama.....	12
Gambar 3: Gambaran Figurin.....	13
Gambar 4: Tier Kedua.....	13
Gambar 5: Kereta Kencana.....	14
Gambar 6: Tier Ketiga.....	15
Gambar 7: Jam Cinderella.....	16
Gambar 8: Sepatu Kaca.....	17
Gambar 9: Sepatu Kaca di Anti Klimaks.....	17
Gambar 10: Hasil Akhir Cake Decoration.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1: Blue Velvet Cake.....	18
Tabel 2: Cream Cheese Frosting.....	22
Tabel 3: Nougat.....	23
Tabel 4: Cake Decoration.....	25
Tabel 5: Kebutuhan Peralatan.....	38
Tabel 6: Kebutuhan Bahan Dekorasi.....	41
Tabel 7: Purchase Order dengan Base Cake.....	43
Tabel 8: Purchase Order dengan Base Styrofoam Dummy.....	45
Tabel 9: Recipe Costing dengan Base Cake.....	50
Tabel 10: Recipe Costing dengan Base Styrofoam Dummy.....	52
Tabel 11: Selling Price dengan Base Cake.....	54
Tabel 12: Selling Price dengan Base Styrofoam Dummy.....	55
Tabel 13: Jadwal Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	57
Tabel 14: Rencana Pembagian Waktu Presentasi.....	61
Tabel 15: Tabel Dokumentasi Kegiatan.....	62
Tabel 16: Timetable Kegiatan Sidang Presentasi.....	69
Tabel 17: Dokumentasi Kegiatan Sidang Presentasi Produk.....	70

DAFTAR PUSTAKA

- Bigg, Walter W., F.C.A. (1972) *Cost Accounts, Ninth Edition Completely Revised*.
London: Macdonald & Evans Limited.
- Boardman, R.D. (1978) *Hotel and Catering Costing and Budgets*. London: Xox & Wyman Ltd,.
- Coyle, J. J., Novack, R.G., & Jordan, B.T. (2019) *Fundamentals of Purchasing and Materials Management*. Mason : South Western College Publishing
- Garrett, T. (2007) *Professional Cake Decorating*. United States of America : John Wiley & Sons, Inc
- Holmon, H. M. (2022). *THE ART OF MODERN CAKE : Cake Decorating Techniques for the Contemporary Baker*. United States of America : Mango Media Inc.
- Iqbal, M. (2010). PURCHASE ORDER (PESANAN PEMBELIAN). Diktat.
Bandung : UNIKOM
- Lange, K. (2018) *Food Coloring Information*. Diakses di
<https://www.confectionarychalet.com/food-coloring-information/> pada 22 September 2024
- Newton, Kathryn. (2017) *The Art of Sugar Sculpting Explained*. Diakses di
<https://www.cordonbleu.edu/news/art-of-sugar-sculptures-explained-new-zealand/en> pada 8 Oktober 2024
- Red Velvet Cake*. (2024). Diakses di situs
https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/red-velvet-cake#google_vignette pada 2 Oktober 2024
- Rinsky, Glenn dan Laura H. Rinsky. (2009). *The Pastry Chef's Companion : A*

Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional.

Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.

Smith, B.B. (2018) *Enter the Cake Boss*. Diakses di situs www.foodnetwork.com pada 22 September 2024

Suas, Michael. (2009). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach, First Edition*. Delmar: Cengage Learning.

Sullivan, K. (2013). *Step-By-Step Cake Decorating*. New York : DK Publishing

Trezise, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step* Untuk Pemula dan Menengah. Jakarta : PT Gramedia.

Wiki, C.T.D. (n.d). *Cinderella (character)*. Disney Wiki. Diakses di situs [https://disney.fandom.com/wiki/Cinderella_\(character\)](https://disney.fandom.com/wiki/Cinderella_(character)) pada 2 Oktober 2024

Wiyasha, IBM. (2006). *F&B Cost Control* untuk Penelitian Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Penerbit Andi.

(tanpa nama), 1979. *Uniform System of Accounts for Hotels. Seventh revised edition*. The Hotel Association of New York City, Inc.,