

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Dyah Puspitarini
NIM: 2022411015

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN PERHOTELAN
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

NAMA : DYAH PUSPITARINI
NIM : 2022411015
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

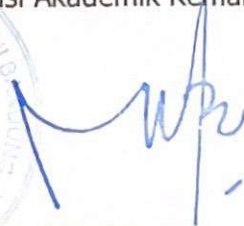
Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlyanie Luthfi S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 28 Juli 2025

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

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

NAMA : Dyah Puspitarini
NIM : 2022411015
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlyanie Luthfi S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

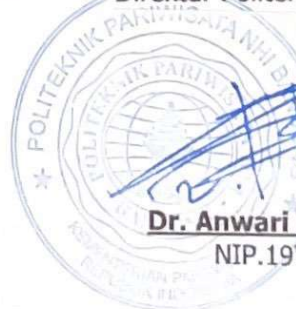
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dyah Puspitarini
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 30 Desember 2003
NIM : 2022411015
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA”

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 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 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, 1 Agustus 2025

Ya ataan,



Dyah Puspitarini

NIM. 2022411015

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan kepada kehadirat Allah SWT karena, berkat rahmat dan karunia-Nya, Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Dekorasi Kue Bertemakan Flora dan Fauna Endemik Indonesia”** dengan baik.

Tugas Akhir ini disusun Penulis sebagai salah satu persyaratan mengikuti Ujian Sidang Periode Agustus 2025 serta syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Penyelesaian Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan dan kontribusi berbagai pihak, baik dalam tahap perencanaan, pelaksanaan, maupun penyusunannya. Oleh karena itu, Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CHE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri,
5. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Dosen Pembimbing Akademik Penulis,
6. Bapak Drs, Hery Soesanto, M.M. selaku selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang memberi arahan kepustakaan secara mendetail,
7. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang selalu memberikan arahan kepada Penulis secara detail dan realistis,
8. Orang tua dan Kakak Penulis yang selalu memberikan semangat, doa, dan dukungan mental maupun material selama Penulis menyusun Usulan Penelitian ini,
9. Teman-teman Penulis Salma Priasno Zafira, Adinda Maryam, Elsa Maulani Ami, Resa Mega Oktavia dan Shabira Azma Ghassani serta teman teman

Pastry Bageur yang senantiasa memberikan bantuan dan dukungan kepada Penulis, serta

10. Seluruh pihak yang telah memberikan bantuan dan kontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini, yang tidak dapat Penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwasannya Tugas Akhir ini masih memiliki keterbatasan, baik dari segi substansi maupun teknik penulisan. Oleh karena itu, masukan berupa kritik dan saran sangat diharapkan guna penyempurnaan di masa yang akan datang. Penulis juga berharap bahwa Tugas Akhir ini dapat memberikan kontribusi positif sebagai sumber informasi, motivasi, dan inspirasi bagi pembaca serta pihak-pihak yang berkepentingan.

Bandung, Juni 2025

Dyah Puspitarini

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1. LATAR BELAKANG.....	1
I.2. USULAN PRODUK	6
I.3. TINJAUAN PRODUK.....	8
I.3.1. Tema.....	8
I.3.2. Konsep Produk	9
I.3.3. Desain Produk	13
I.3.4. <i>Standard Recipe</i>	21
I.3.5. Kebutuhan Peralatan.....	56
I.3.6. <i>Purchase Order</i>	63
I.3.7. Perumusan <i>Selling Price</i> (Harga Jual)	69
I.4. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN	79
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	80
II.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	80
II.1.1 Working plan	80
II.1.2 Time table.....	82
II.2 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	84
II.3 KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	89
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	91
III.1 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	91
III.2 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	92
III.3 EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	98
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	100
IV.1 KESIMPULAN	100
IV.2 SARAN.....	100
DAFTAR PUSTAKA	101

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 KOMODO	10
GAMBAR 2 LANDAK JAWA	11
GAMBAR 3 BABIRUSA	11
GAMBAR 4 BURUNG JALAK BALI	11
GAMBAR 5 <i>RAFFLESIA ARNOLDI</i>	12
GAMBAR 6 TANAMAN LIANA	12
GAMBAR 7 DESAIN AKHIR DEKORASI KUE DENGAN TEMA FLORA DAN FAUNA INDONESIA	13
GAMBAR 8 <i>CAKE BOARD</i>	14
GAMBAR 9 <i>TIER</i> PERTAMA.....	14
GAMBAR 10 DEKORASI BATU <i>TIER</i> PERTAMA	15
GAMBAR 11 <i>FIGURINE</i> KOMODO.....	15
GAMBAR 12 <i>FIGURINE</i> LANDAK JAWA.....	15
GAMBAR 13 DEKORASI RUMPUK <i>TIER</i> PERTAMA.....	16
GAMBAR 14 <i>TIER</i> KEDUA	17
GAMBAR 15 <i>FIGURINE</i> BABIRUSA	17
GAMBAR 16 DEKORASI JALAK BALI	17
GAMBAR 17 <i>TIER</i> KETIGA	18
GAMBAR 18 BUNGA <i>RAFFLESIA ARNOLDI</i>	19
GAMBAR 19 DEKORASI ANGGREK UNGU.....	19
GAMBAR 20 PAPAN KAYU <i>CUSTOM</i>	19
GAMBAR 21 <i>TIER</i> KEEMPAT	20
GAMBAR 22 <i>FIGURINE</i> ORANGUTAN	20
GAMBAR 23 <i>MODELING CHOCOLATE</i> POHON ULIN	21
GAMBAR 24 <i>MICROSPONGE</i> YANG DISIAPKAN UNTUK KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	92
GAMBAR 25 HASIL AKHIR DEKORASI KUE PENCAHAYAAN <i>INDOOR</i> .	97
GAMBAR 26 HASIL AKHIR DEKORASI KUE DENGAN PENCAHAYAAN <i>OUTDOOR</i>	98

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	22
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	26
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE MODELING CHOCOLATE</i>	27
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREAT</i>	28
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE MICRO SPONGE</i>	29
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA.....	30
TABEL 7 KEBUTUHAN PERALATAN	57
TABEL 8 <i>PURCHASE ORDER REAL BUTTER CAKE</i>	64
TABEL 9 <i>PURCHASE ORDER STYROFOAM DUMMY</i>	66
TABEL 10 <i>FOOD COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE</i> DAN <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	70
TABEL 11 <i>FOOD COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	75
TABEL 12 <i>SELLING PRICE</i> MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE</i> DAN <i>CHOCOLATE GANACHE</i>	78
TABEL 13 <i>SELLING PRICE</i> MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	79
TABEL 14 <i>WORKING PLAN</i>	80
TABEL 15 <i>TIME TABLE</i>	83
TABEL 16 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	84
TABEL 17 <i>TIME TABEL</i> RINCIAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	93
TABEL 18 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	94

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. A., dkk. (2024). *Pengenalan flora endemik dan status konservasinya melalui sosialisasi di SMP Negeri 10 Langsa, Aceh*. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 7(4), 1886–1893.
- Ameden, K. (2022). *Modeling chocolate 101: How to make and use it, and why it's easier than it seems*. <https://www.kingarthurbaking.com/blog/modeling-chocolate-for-cake-decorating>
- Bahalwan, F., & Tim NCC. (2013). *Cake decorating dengan fondant: Single edition (Edisi tunggal)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah, A., dkk. (2008). *Patiseri Jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Feinstein, A. L., & Stefanelli, J. M. (2012). *Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry* (8th ed.). Wiley.
- Garret, T. (2010). *A professional approach: Wedding cake art and design*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2016). *Professional baking* (7th ed.). Wiley.
- Gregoire, M. B., & Spears, M. C. (2007). *Foodservice organizations: A managerial and systems approach* (6th ed.). Pearson Prentice Hall.
- Kondoy, I. M., dkk. (2015). *Penerapan cost plus pricing dalam keputusan penetapan harga jual untuk pesanan khusus pada UD. Dewa Bakery Manado*. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, 15(3).
- Kusmana, C., & Hikmat, A. (2015). *Keanekaragaman hayati flora di Indonesia*. Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan, 5(2), 187–198.
- Kuspriyanto. (n.d.). *Upaya konservasi keanekaragaman hayati di kawasan lindung di Indonesia*. Surabaya: Pendidikan Geografi FIS UNESA.

- LindungiHutan Official. (2022). *10+ tumbuhan endemik asli Indonesia lengkap*.
<https://lindungihutan.com/blog/tumbuhan-endemik-asli-indonesia/>
- Mahatma, Y. (2021). *Potensi keanekaragaman hayati di Indonesia*. Diakses pada 1 April 2024 dari <https://www.cnnindonesia.com/potensi-keanekaragaman-hayati-di-indonesia>
- Mangunjaya, F. M., dkk. (2017). *Pelestarian satwa langka untuk keseimbangan ekosistem*. Jakarta: Majelis Ulama Indonesia (MUI) Pusat.
- Masyita, S., dkk. (2022). *Perencanaan kerja dan kompetensi: Sebuah studi tentang kinerja pegawai*. Jurnal Ilmiah Bongaya (JIB), 6(1).
- Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia. (2018). *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia NOMOR P.20/MENLHK/SETJEN/KUM.1/6/2018 tentang jenis tumbuhan dan satwa yang dilindungi*. Diakses pada 12 Maret 2024 dari PP No. 7 th 1999.pdf
- Mulyadiharja, S., dkk. (2018). *Analisis habitat dan populasi jalak bali (Leucopsar rothschildi) di Resort Teluk Brumbun Taman Nasional Bali Barat*. Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha, 5(1).
- Paryoto, dkk. (2021). *Uji kualitas organoleptik substitusi tepung sorgum dalam pembuatan butter cake*. Jakarta: AKPINDO.
- Permana, I. M. N. R. Y., dkk. (2023). *Implementasi resep standar dalam menjaga konsistensi kualitas makanan (studi di Restoran Seaduction Frieri Hotel Bali Echo Beach Canggu Bali)*. Badung: Fakultas Bisnis dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya.
- Permatasari, R. D., dkk. (2022). *Sistem informasi purchasing order (PO) aset berbasis web studi kasus Fakultas Teknik Universitas Ibnu Sina*. Journal of Science and Social Research, 1, 57–61.

- Poerwadarminto, W. J. S. (2006). *Kamus Umum Bahasa Indonesia* (Edisi ketiga). Jakarta: Balai Pustaka.
- ProFauna Indonesia. (2003). *Facts about Indonesian wildlife*.
<https://www.profauna.net/en/facts-about-indonesiananimals>
- Putri, A. S. (2020). *Keadaan flora dan fauna Indonesia*. Diakses pada 10 April 2024 dari <https://www.kompas.com/keadaan-flora-dan-fauna-indonesia>
- Sarbini, M. H. I. (2016). *Pastry preneur*. Solo: Tiga Serangkai.
- Sari, B. C. (2021). *Perancangan motif satwa endemik Indonesia pada produk fashion sebagai gerakan kepedulian satwa melalui gaya hidup*. Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi, 2(1).
- Setiawan, A. (2022). *Keanekaragaman hayati Indonesia: Masalah dan upaya konservasinya*. Indonesian Journal of Conservation, 11(1), 13–21.
- Sterling, E. J., dkk. (2003). *Why should you care about biological diversity?* New York: Center for Biodiversity and Conservation, American Museum of Natural History.
- Sugiharta, A., dkk. (2012). *Conservation for better future*. Kutai: Balai Taman Nasional Kutai.
- Sungkawa, K., dkk. (2024). *Standar resep dekonstruksi asinan Bogor dalam menghadapi NHI Tourism Skill Competition menjadi fusion appetizer*. Jurnal Nawasena, 3(1).
- Trezise, E. M. (2016). *Cake decorating step by step untuk pemula dan menengah*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yudowinoto, P. (2015). *Cupcake decorating: Seni menghias 21 kreasi cupcake step by step*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Bali Safari *Marine Park*. (2023). Konservasi satwa liar di Bali Safari: Upaya pelestarian dan edukasi. Diakses pada 26 Juni 2025, dari <https://www.balisafarimarinepark.com/>
- Detik Jabar. (t.t.). LANDAK JAWA DAN KEPUNAHAN. Diakses pada 26 Juni 2025, dari <https://www.detik.com/jabar>
- Mongabay. (2024). Hutan Kita Indonesia. Diakses pada 26 Juni 2025, dari <https://www.mongabay.co.id>
- National Geographic Indonesia. (2013). Menelusuri Jejak Komodo. Diakses pada 26 Juni 2025, dari <https://nationalgeographic.grid.id/>
- National Geographic Indonesia. (2020). Konservasi Satwa dan perdebatan ilmiah terus berlanjut. Diakses pada 26 Juni 2025, dari <https://nationalgeographic.grid.id/>
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and beverage management* (6th ed.). Routledge.
- Walker, J. R. (2017). *Introduction to hospitality* (7th ed.). Pearson.