

DEKORASI KUE BERTEMA
“BEAUTY AND THE BEAST”

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh:

EFODA PRIESTOFA ALDA

NIM : 2022411011

PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA "*BEAUTY AND THE BEAST*"

NAMA : EFODA PRIESTOFA ALDA
NIM : 2022411011
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Tristv Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par.

NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, S.sos., M.Pd.

NIP. 19601202 198203 2 001

Bandung, 18 Juni 2025

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 BERTEMA "BEAUTY AND THE BEAST"

NAMA : EFODA PRIESTOFA ALDA
NIM : 2022411011
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

Bambang Sapto Utomo, SST.Par., M.M.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 31 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 Poltekpar NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Efoda Priestofa Alda
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 16 September 2003
NIM : 2022411011
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE BERTEMA “*BEAUTY AND THE BEAST*”
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, 20 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,


Efoda Priestofa Alda

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah swt yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Penyusunan Tugas Akhir untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Adapun judul Tugas Akhir ini adalah “**DEKORASI KUE BERTEMA *BEAUTY AND THE BEAST***”.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan kesempatan kepada penulis hingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan, di antaranya:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Pembimbing Utama.
6. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd.. selaku Pembimbing Pendamping.

7. Segenap dosen, instruktur praktik, dan staf Program Studi SPP, juga warga Politeknik Pariwisata NHI Bandung untuk pengalaman dan pengetahuan yang telah diberikan terhadap penulis selama menempuh perkuliahan.
8. Orang tua, kakak, dan adik yang telah memberikan doa, dukungan secara mental dan finansial sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Anindya, Karina, Aliyah, Adel, Riaz, dan seluruh teman-teman masa perkuliahan yang selalu menghibur, memberikan bantuan dan dukungan selama kuliah maupun tugas akhir.
10. Suha, Sekar, dan Alya yang telah membantu, memberikan motivasi dan dukungan selama pengerjaan tugas akhir ini.
11. Muhammad Dzikra yang selalu menemani, membantu, memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis selama proses pengerjaan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat kekurangan atau kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap agar tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
1. Usulan Produk	8
a. Tema.....	9
b. Konsep Produk	11
c. Desain Produk	14
B. Tinjauan Produk.....	21
1. <i>Standard Recipe</i>	21
2. Kebutuhan Alat.....	46
3. <i>Purchase Order</i>	50
4. <i>Recipe Costing</i>	53
5. <i>Selling Price</i>	55
C. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.....	58
1. Lokasi Pelaksanaan	58
2. Waktu Pelaksanaan.....	58
BAB II	59
LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	59
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	59
B. Kegiatan Latihan Presentasi Produk	61
C. Kendala Latihan Kegiatan Presentasi Produk	69
BAB III.....	70
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	70
A. Persiapan Presentasi Produk	70
B. Kegiatan Presentasi Produk.....	71
C. Evaluasi Presentasi Produk	77
BAB IV	78
KESIMPULAN DAN SARAN	78

A. KESIMPULAN	78
B. SARAN	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : <i>Standard Recipe Chocolate Butter Cake</i>	22
Tabel 2 : <i>Standard Recipe Chocolate Ganache</i>	24
Tabel 3 : <i>Standard Recipe Dekorasi Kue Film Beauty and The Beast</i>	25
Tabel 4: Tabel Kebutuhan Alat	46
Tabel 5: Tabel <i>Purchase Order</i> dengan <i>Base Cake</i>	51
Tabel 6: Tabel <i>Purchase Order</i> dengan <i>Dummy</i>	52
Tabel 7: Tabel <i>Recipe Costing</i> dengan <i>Base Cake</i>	53
Tabel 8: Tabel <i>Recipe Costing</i> dengan <i>Dummy</i>	54
Tabel 9: Tabel <i>Selling Price Base Cake</i>	57
Tabel 10: Tabel <i>Selling Price Dummy</i>	57
Tabel 11: Tabel Rencana Kerja Latihan Produk	59
Tabel 12: <i>Time Table</i> Latihan Presentasi Produk.....	61
Tabel 13: Kegiatan Latihan Presentasi Produk	62
Tabel 14 : <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk.....	72
Tabel 15 : Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Poster Film <i>Beauty and The Beast</i> (2017)	5
Gambar 2 : Penghargaan <i>Beauty and The Beast</i> 2017	6
Gambar 3 : Poster Film <i>Beauty and The Beast</i> 1991	8
Gambar 4 : Belle.....	9
Gambar 5: Sketsa Produk Dekorasi Kue	14
Gambar 6 : Sketsa <i>Cake Board</i>	15
Gambar 7 : Sketsa <i>Tier</i> Pertama	15
Gambar 8 : Adegan di Kamar Belle.....	16
Gambar 9 : Sketsa <i>Tier</i> Dua.....	16
Gambar 10 : Sketsa <i>Tier</i> Ketiga.....	17
Gambar 11 : Sketsa <i>Tier</i> Keempat	18
Gambar 12 : Sketsa <i>Figurine Beauty and The Beast</i>	18
Gambar 13 : Adegan Belle dan Beast Berdansa	19
Gambar 14 : Sketsa Bunga Mawar Merah.....	20
Gambar 15 : Bunga Mawar Merah di Film <i>Beauty and The Beast</i>	20
Gambar 16 : <i>Mise en Place</i>	70
Gambar 17 : Hasil Akhir Dekorasi Kue	76

DAFTAR PUSTAKA

- Brown, R. (2007). *Cake Decorating*. IMM Lifestyle Books.
- Chi, P. (2017). *Beauty and The Beast: 5 Juicy Behind-the-Scenes Secrets from the Cast*. Vanityfair.
- Deacon, C. (2012). *Holiday Cakes and Cupcakes: 45 Fondant Designs for Year-Round Celebrations*. Tuttle Publishing.
- Garret, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. John & Wiley Sons. Canada.
- Gisslen, W, (2022). *Professional Baking, Eight Edition*. John & Wiley Sons.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Cooking Seventh Edition*. John & Wiley Sons. Canada.
- Hariyanto, dkk. (2018). *Media Pembelajaran Cake Dekorasi Dengan Menggunakan Youtube di Rumah Kue Millah*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 1 No. 1 Februari 2018, Hal. 25-31. AKPAR BSI Bandung.
- Hasan, S. (2019). *An Analysis of Derivational Affixes In Beauty And The Beast Movie*. Universitas Pasir Pengaraian.
- Humble, N. (2010). *Cake: A Global History*. Reaktion Books London.
- Iskandar, R & Rumayar, C. (2023). *Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman Jilid 1*. Rumah Literasi Publishing. Jakarta.
- Iyer, S. (2021). *Cake Pricing Guide – How Do I Price My Cake?*. Diakses melalui <https://spicesnflavors.com/cake-pricing-guide/> pada 16 April 2025.
- Juanna & Abidin, S. (2018). *Analisa Semiologi Pesan Moral Pada Film Beauty and The Beast Live Action*. Jurnal Komunikasi dan Media Vol. 2 No. 2 Februari 2018. Universitas Putera Batam.
- Levene, A. (2016). *Cake: A Slice of History*. Pegasus Books.
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Wiley Publishing.
- Pancharoen, S. (2018). *Role of Ingredient Combination on Butter Cake Qualities*. Thammasat University.
- Ronnberg, M. (2002). *Why Is Disney So Popular?*. Filmforlaget. Swedia.
- Rudnick, E. (2016). *Beauty and The Beast: The Story of Belle*. Disney Press. New York.
- Supriyono (2012). *Akuntansi Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. BPFE. Yogyakarta.

Whitman, R. (2001). *4-H Cake Decorating*. University of Wyoming.

Wilton (2009). *The Wilton Method of Cake Decorating Course 1: Cake Decorating*.

Wilton Enterprises. Woodrige.

Wilton (2021). *How To Cover A Cake With Fondant*. Diakses melalui <https://blog.wilton.com/how-to-cover-a-cake-with-fondant/> pada 6 Juni 2025.