

DEKORASI KUE BERTEMAKAN
STRANGER THINGS
TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Elsa Maulani Ami

NIM: 2022411048

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMAKAN *STRANGER THINGS*

NAMA : ELSA MAULANI AMI
NIM : 2022411048
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

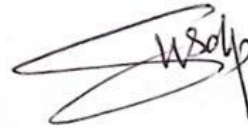
Pembimbing Utama,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



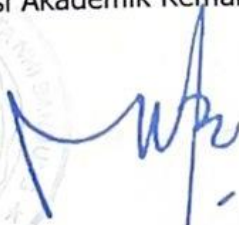
Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 10 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 BERTEMAKAN *STRANGER THINGS*

NAMA : Elsa Maulani Ami
NIM : 2022411048
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,

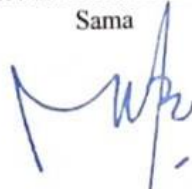


Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Bandung, 25 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. 19710316 199603 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Elsa Maulani Ami
Tempat/Tanggal Lahir : Majalengka, 28 Oktober 2003
NIM : 2022411048
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

Dekorasi Kue bertemakan *Stranger Things*

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, 28 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



Elsa Maulani Ami

NIM. 2022411048

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat- Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Dekorasi kue bertemakan “*Stranger Things*” dengan baik. Tugas Akhir ini ditujukan sebagai syarat Ujian Sidang Periode Agustus 2025 serta syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Seni Pengolahan Patiseri.

Selesainya Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan kontribusi berbagai pihak mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunanya. Oleh karena itu, Penulis ingin mengucapkan 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., M.M.Par. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.M.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd., dan Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi selama proses penyusunan Tugas Akhir ini,
6. Orang Tua dan Kakak Penulis yang selalu memberikan semangat, doa, dan dukungan moril maupun material selama Penulis menyusun Tugas Akhir ini,
7. Teman-teman tercinta: Ikbal Algiparri, Adinda Maryam, Dyah Puspitarini, Resa Mega Oktavia, Shabira Azma Ghassani, dan Laiqa Zakira Syah yang telah menjadi bagian dari perjalanan ini melalui dukungan, kerja sama, dan semangat yang diberikan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih memiliki keterbatasan, baik dari segi isi maupun penulisan. Oleh karena itu, segala bentuk kritik dan masukan yang bersifat membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan di masa mendatang. Penulis berharap penulisan ini dapat memberikan manfaat sebagai sumber informasi, serta menjadi inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, Juni 2025

Elsa Maulani Ami

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Usulan Produk	4
1.2.1 Tema.....	5
1.2.2 Konsep Produk.....	6
1.2.3 <i>Design</i> Produk.....	9
1.3 Tinjauan Produk	15
1.3.1 Standar Resep	15
1.3.2 Daftar Peralatan Yang Dibutuhkan	33
1.3.3 <i>Purchase Order</i>	38
1.3.4 Perumusan <i>Selling Price</i>	42
1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	47
1.4.1 Lokasi	47
1.4.2 Waktu Pelaksanaan	47
BAB II PROSES PERENCANAAN LATIHAN	48
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	48
2.2 Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	51
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	60
3.1 Persiapan	60
3.2 Kegiatan Presentasi Produk	60
3.3 Kendala Presentasi Produk	66
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
4.1 Kesimpulan	67
4.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Standar Resep <i>Chocolate spongecake</i>	15
Tabel 2 : Standar Resep <i>Chocolate ganache</i>	18
Tabel 3 : Standar Resep <i>Cake decoration</i> Bertema film <i>Stranger Things</i>	19
Tabel 4 : Daftar Peralatan Yang Dibutuhkan	33
Tabel 5 : <i>Chocolate Spongecake Purchase Order</i>	38
Tabel 6 : <i>Dummy Purchase Order</i>	40
Tabel 7 : <i>Recipe Costing</i> Dekorasi kue dengan <i>Chocolate Spongecake</i>	43
Tabel 8 : <i>Recipe Costing Dummy</i>	44
Tabel 9 : <i>Selling Price</i> Dekorasi kue dengan <i>Chocolate Spongecake</i>	46
Tabel 10 : <i>Selling Price</i> Dengan <i>Dummy</i>	47
Tabel 11 : Rencana Kegiatan Latihan Presentasi Produk	48
Tabel 12 : <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk.....	51
Tabel 13 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk	51
Tabel 14 : <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk.....	61
Tabel 15 : Kegiatan Presentasi Produk	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : <i>Stranger Things</i> Poster	5
Gambar 2 : Dunia <i>Upside Down</i>	6
Gambar 3 : Pemeran <i>Eleven</i>	6
Gambar 4 : <i>Design</i> Produk Tampak Depan.....	9
Gambar 5 : <i>Design</i> Produk Tampak Belakang	10
Gambar 6 : Ilustrasi Alas Kue	11
Gambar 7 : Lampu Dalam Film.....	11
Gambar 8 : Ilustrasi Lampu <i>Tumblr</i> dan Ucapan Ulang Tahun	12
Gambar 9 : Pintu Masuk Menuju <i>Upside Down</i>	12
Gambar 10 : Ilustrasi Pintu Masuk Menuju <i>Upside Down</i>	13
Gambar 11 : Ilustrasi <i>Eleven</i> , Radio, dan Kaset yang ada di film <i>Stranger Things</i>	13
Gambar 12 : Ilustrasi <i>Monster Vecna</i> (Tampak Depan)	14
Gambar 13 : Ilustrasi <i>Monster Demogorgon</i> (Tampak Belakang)	14

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, K. (2020). *The aesthetics of horror in Stranger Things*. *Journal of Media Studies*.
- Ardianto, E., & Erdinaya, L. (2011). *Komunikasi massa: Suatu pengantar*. Simbiosis Rekatama Media.
- Beranbaum, R. (1988). *The cake bible*. William Morrow.
- Gisslen, W. (2017). *Professional baking* (7th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Heizer, J., & Render, B. (2016). *Operations management* (Cetakan ke-12., Hal. 438–439). Essex, England: Pearson Education Limited.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of Marketing* (14th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (Cetakan ke-15.). Pearson Education.
- Kotschevar, L. H., & Withers, P. A. (2008). *The foodservice professional's guide to cost control* (Cetakan ke-3). Pearson Education.
- Lawandi, A. (2015). *Teknologi pengolahan kue dan roti*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- López, M. (2019). *Cake decorating: Techniques for beginners and experts*. New York: Cake Craft Press.
- McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Scribner.
- Mulyadi. (2001). *Akuntansi manajemen: Konsep, manfaat, dan rekayasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Putra, I. W. G. A., & Sari, M. M. R. (2019). Penetapan harga jual produk dengan pendekatan cost-plus pricing pada UD Sinar Abadi. *E-Jurnal Akuntansi*, 26(2), 1385–1400.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/Akuntansi/article/view/47191>

- Sadiman, A., & Mulyana, H. (2013). *Pangan dan gizi*. Jakarta: Penerbit Universitas Negeri Jakarta.
- Smith, R. (2017). *The art of sugarcraft: A complete guide to cake decoration*. London: *Cake Masters Publishing*.
- Stranger Things Wiki*. (Tanpa Tahun). Diakses pada 17 April, 2025, <https://strangerthings.fandom.com>
- Suhardi, H. (2010). *Kue tradisional dan modern*. Jakarta: Penerbit Buku Raya.
- Syahrial, A. (2016). *Dasar-dasar pembuatan kue*. Bandung: Pustaka Cendekia.
- Wicaksono, D. (2015). *Teknik dekorasi kue*. Yogyakarta: Andi Publish
- Hartel, R. W., von Elbe, J. H., & Hofberger, R. (2018). *Fondants and Creams*. Dalam *Confectionery Science and Technology* (hlm. 245–272). Springer.
- Goh, A. (2022). *Cake Decorating: Techniques & Finishing Methods*. Academy of Pastry Arts Malaysia.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7th ed.). Wiley.
- Healy, B., & Bugat, C. (1999). *The Art of the Cake: Modern French Baking and Decorating*. Artisan.
- Strange, C. (2012). *Cake Decorating for Beginners*. Sterling Publishing.