

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN BARBIE

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

FADIA INNAYAH AZZAHRA

2022411053

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

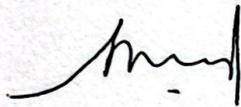
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN BARBIE

NAMA : Fadia Innayah Azzahra
NIM : 2022411053
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 10 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjassama,



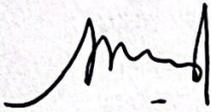
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN BARBIE

NAMA : FADIA INNAYAH AZZAHRA
NIM : 2022411053
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



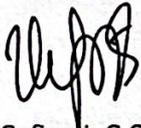
Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd.
NIP 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,

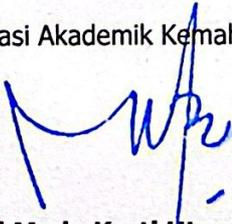


Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP 19861226 201101 2 012

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 : Fadia Innayah Azzahra
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 10 Juni 2004
NIM : 2022411053
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN BARBIE
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, Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,



Fadia Innayah Azzahra

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan hidayahnya sehingga penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Barbie”.

Tugas Akhir ini disusun sebagai tanda bahwa penulis akan menyelesaikan perkuliahan pendidikan Program studi Seni Pengolahan Patiseri Diploma III Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.PAR.,MP.PAR.,CHE selaku ketua jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.SC selaku ketua program studi Seni Pengolahan Patiseri dan Dosen Pembimbing Pendamping yang telah bersedia memberikan masukan, dukungan, dan membimbing penulis dalam menyusun Proposal Tugas Ahkir ini.

5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.sos.,M.Pd selaku Dosen Pembimbing Utama penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Proposal Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan *staff* Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Orang tua dan keluarga yang selalu memberi dukungan serta motivasi kepada penulis.
8. Seluruh teman-teman yang menjadi rekan seperjuangan dan menjadi penyemangat bagi penulis selama melaksanakan perkuliahan dan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum sempurna. Maka dari itu, segala bentuk kritik dan saran yang membangun akan diterima dengan senang hati. Harapan penulis, Tugas Akhir ini dapat memberi kontribusi dan pengetahuan baru bagi para pembaca sekalian.

Bandung, Juli 2025

Fadia Innayah Azzahra

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	6
1. Tingkat pertama	8
2. Tingkat kedua.....	10
3. Tingkat Ketiga	12
C. Tinjauan Produk.....	14
1. Tema Produk.....	14
2. Standar Resep.....	18
3. Kebutuhan alat.....	29
4. <i>Purchase Order</i>	37
5. <i>Recipe Costing</i>	41
6. Rumusan Harga Jual	44
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	46
BAB II.....	48
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	48
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	48
1. Rencana Kerja	48
2. <i>Time Table</i>	53
B. Kegiatan Latihan Presentasi Produk	55
C. Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	62
BAB III	64
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	64
A. Persiapan Presentasi Produk	64
B. Kegiatan Presentasi Produk	67

C. Evaluasi Presentasi Produk.....	73
BAB IV	75
KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
A. Kesimpulan	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Karakter Barbie.....	4
GAMBAR 2 Poster film “Barbie <i>The Movie</i> ”	5
GAMBAR 3 Desain Produk	7
GAMBAR 4 Detail Tingkat pertama	8
GAMBAR 5 Detail Tingkat kedua	10
GAMBAR 6 Detail Tingkat ketiga	12
GAMBAR 7 Pelaksanaan Presentasi Produk.....	66
GAMBAR 8 Hasil Akhir Presentasi Produk Dekorasi Kue	74

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Chocolate Cake</i>	18
TABEL 2 <i>Strawberry Buttercream</i>	20
TABEL 3 Penggunaan <i>Fondant</i>	22
TABEL 4 Penggunaan <i>Fondant</i>	23
TABEL 5 Penggunaan <i>Fondant</i>	24
TABEL 6 Penggunaan <i>Fondant</i>	25
TABEL 7 Penggunaan <i>Fondant</i>	26
TABEL 8 Penggunaan <i>Fondant</i>	27
TABEL 9 Penggunaan <i>Fondant</i>	29
TABEL 10 Kebutuhan Alat	30
TABEL 11 <i>Purchase Order</i> berbahan dasar Kue	38
TABEL 12 <i>Purchase Order</i> berbahan dasar <i>Dummy</i>	40
TABEL 13 <i>Recipe Costing</i> berbahan dasar Kue.....	41
TABEL 14 <i>Recipe Costing</i> berbahan dasar <i>Dummy</i>	43
TABEL 15 Rumusan Harga Jual dengan Kue	45
TABEL 16 Rumusan Harga Jual dengan <i>Dummy</i>	46
TABEL 17 Rencana Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	49
TABEL 18 Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	52
TABEL 19 <i>Time Table</i>	54
TABEL 20 Kegiatan Latihan Presentasi Produk	53
TABEL 21 Persiapan Presentasi Produk.....	65

TABEL 22 *Time Table* Rincian Kegiatan Presentasi Produk68

TABEL 23 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....69

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, R. I. (2024). Representasi Budaya Patriarki dalam Film *Barbie* 2023. *Jurnal Komunikasi*, 18. Diambil dari <https://journal.ubm.ac.id/index.php/semiotika/article/view/5508/0>
- Benson. (2023). From Pinterest. Dari : <https://pin.it/yfNNUcX8q>
- Beranbaum, R. L. (1988). *The Cake Bible* (1st Edition ed.). New York: HarperCollins. Diakses dari <https://archive.org/details/cakebible0000bera>
- Dellatto, M. (2023, Sept 4). *Barbie, Inc.* Dari Forbes <https://www.forbes.at/artikel/barbie-inc>
- Ditmer, C. &. (2017). *Understanding and managing food and beverage operations: For the hospitality industry*. Routledge. New York: Routledge. Diakses dari <https://thetourism.institute/tourism-operations/food-beverage-operations-hospitality-insights/>
- Ekayani, A. P. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan Sponge Cake. 8, 56. Diambil dari https://www.researchgate.net/publication/315597321_EFISIENSI_PENGGUNAAN_TELUR_DALAM_PEMBUATAN_SPONGE_CAKE
- Emma. (2024, Nov). *Barbie Cakes Stunning*. Dari Baking Joys <https://www.bakingjoys.com/barbie-cake-ideas/>
- G, M. (2023). From Pinterest. Dari : <https://pin.it/719LAzdC0>
- Gallehawk. (2021). *Managing hospitality operations*. Routledge. Diakses dari

<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/978-1-83867-541-720211013/full/pdf>

Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decorating* (2nd Edition ed.). New York: Wiley.

Diakses dari

https://books.google.co.id/books/about/Professional_Cake_Decorating.html?id=XOYOE0iMf-QC&redir_esc=y

Gisslen, W. (2022). *Professional Baking (8th ed)*. New York: Wiley. Diakses dari

[:https://www.perlego.com/book/3866292/professional-baking-pdf](https://www.perlego.com/book/3866292/professional-baking-pdf)

Harteti, P. N., Rini, H., & Mega, H. (2016). *Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah*

Menengah Kejuruan. Diambil dari

[:https://online.flipbuilder.com/qrvmc/rqfg/files/basic-html/page59.html](https://online.flipbuilder.com/qrvmc/rqfg/files/basic-html/page59.html)

Hayes, L. R., & K., D. (2015). *Food and beverage cost control* (6th ed.). New Jersey:

John Wiley & Sons. Diakses dari

https://books.google.co.id/books/about/Food_and_Beverage_Cost_Control.html?id=fKQ5EAAAQBAJ&redir_esc=y

Jhones. (2004). *Culinary Calculations: Simplified Math for Culinary Professionals*.

John Wiley & Sons: New Jersey. Diakses dari

[:https://books.google.co.id/books/about/Culinary_Calculations.html?id=YRtJCcWaokUC&redir_esc=y](https://books.google.co.id/books/about/Culinary_Calculations.html?id=YRtJCcWaokUC&redir_esc=y)

Kanell, J. (2017, Jun 15). *Chocolate Strawberry Cake*. Dari Preppy

Kitchen:<https://preppykitchen.com/chocolate-strawberry-cake/>

Kanell, J. (2017, Jul 7). *Strawberry Buttercream Frosting*. Dari Preppy

Kitchen:<https://preppykitchen.com/strawberry-buttercream/>

- Klette. (2007). Individual teaching methods: Work plans as a tool for promoting self-regulated learning in lower secondary classrooms. *Education Inquiry*, VII(1). doi:10.3402/edui.v7.28249. Diambil dari <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.3402/edui.v7.28249>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. Harlow: Pearson Education Limited. Diakses dari https://books.google.co.id/books/about/Marketing_Management.html?id=UbfwtwEACAAJ&redir_esc=y
- Larson, E. W., & Gray, C. F. (2021). *Project management: The managerial process* (6th ed.). McGraw-Hill Education. Diakses dari <https://archive.org/details/projectmanagemen0000erik>
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating for Dummies* (1st Edition ed.). New Jersey: Wiley. Diakses dari <https://archive.org/details/cakedecoratingfo0000loci>
- Lysons, K., & Farrington, B. (2012). *Purchasing and Supply Chain Management*. Harlow: Pearson Education. Diakses dari <https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=2257708>
- Margaretha, E. (2013). *Cake Decorating Step by Step*. Jakarta: Gramedia. Diakses dari https://books.google.co.id/books?id=rixIDwAAQBAJ&pg=PA100&source=gb_s_selected_pages&cad=1#v=onepage&q&f=false
- Ramadhani, D. T. (2023, Jul). *Sinopsis Barbie 2023*. Dari IDN TIMES <https://www.idntimes.com/hype/entertainment/sinopsis-barbie-2023-ryan-gosling-dan-margot-robbie-00-btygx-fxk6n5>
- Smih, L. (2011). *The Contemporary Cake Decorating Bible* (1st ed.). Newton Abbot:

David & Charles.

Smith. (2018). *Enter the Cake Boss*. New York.

Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset. Diakses dari
<https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/home/catalog/id/101089/slug/pastry-dalam-perhotelan.html>

Terry, G. R. (1993). *Principles of Management*. Homewood: R.D. Irwin. Diakses dari
https://openlibrary.org/books/OL5327577M/Principles_of_management

Turner, M. (2005). *Spectacular Cakes*. New York: Universe Publishing. Diakses dari
<https://archive.org/details/spectacularcakes0000turn>