

CAKE DECORATION BERTEMAKAN
“THE SUPER MARIO BROS. MOVIE”

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam
Menempuh studi pada Program Diploma III

Tahun Akademik 2025



Oleh:
GRACIA TRIFOSA NATALI
Nomor Induk : 2022411051

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMAKAN "THE SUPER MARIO BROS. MOVIE"

NAMA : GRACIA TRIFOSA NATALI
NIM : 2022411051
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Warta, S. Pd., M. Pd.
NIP. 197006111998031001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 12 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

JUDUL TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMAKAN "THE SUPER MARIO BROS. MOVIE "

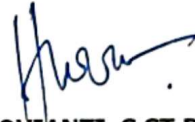
NAMA : Gracia Trifosa Natali
NIM : 2022411051
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,



WARTA, S. Pd., M. Pd
NIP : 197006111998031001

Pembimbing Pendamping,



SELVI NOVIANTI, S.ST.Par., M.Sc.
NIP : 198511112011012017

Penguji I,



Sandra Sanggramasari, A.md.,
SE., M.SC
NIP. 198604052011012008

Penguji II,



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

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

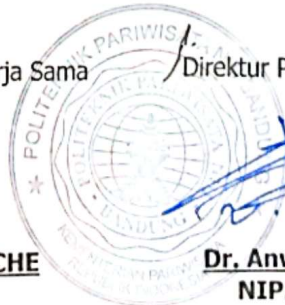
Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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 : Gracia Trifosa Natali
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 17 Desember 2003
NIM : 2022411051
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
CAKE DECORATION BERTEMAKAN "THE SUPER MARIO BROS. MOVIE"
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 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, 12 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,


Gracia Trifosa Natali

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala Rahmat dan Berkah – Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan Judul **CAKE DECORATION BERTEMAKAN “THE SUPER MARIO BROS. MOVIE”**. Rasa dan ungkapan terima kasih juga penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena pertolongan – Nya dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Tugas akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tahapan akademik dalam menempuh program Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis turut mengucapkan terima kasih atas bantuan dan kontribusi dari semua pihak yang sudah membantu, mendukung, membimbing, serta mendoakan setiap proses yang penulis lalui dalam menyelesaikan Tugas Akhir. Penulis turut mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing pendamping penulis, yang telah memberikan arahan, masukan dan dukungan kepada penulis.

5. Bapak Warta, S.Pd., M.Pd. Selaku pembimbing utama penulis yang telah memberikan arahan, masukan dan dukungan kepada penulis.
6. Seluruh Dosen dan Staff beserta jajaran Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang sudah mengajarkan ilmu pengetahuan teori maupun praktek kepada penulis.
7. Kedua Orang Tua Penulis, yang telah memberikan doa, semangat, dukungan, dan kasih sayang kepada penulis.
8. Semua Teman – teman penulis, khusus nya PastryBageur dan Shakila Aqila Rahman yang telah senantiasa memberikan semangat dan dukungan untuk menyelesaikan dan menemani penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan tentunya memiliki banyak kekurangan. Dengan adanya hasil karya penulisan Tugas Akhir ini penulis berharap, bahwa dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan juga semua pihak yang terlibat.

Bandung, 20 Maret 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	12
C. Tinjauan Produk	14
1. Tema Produk	14
2. <i>Design</i> Produk.....	19
3. Usulan Resep.....	27
4. Kebutuhan Alat	41
5. <i>Purchase Order</i> (PO)	45
6. <i>Recipe Costing</i>	48
7. <i>Selling Price</i>	52
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	54
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	55
A. Perencanaan Latihan Pembuatan Produk.....	55
1. Rencana Kerja	55
2. Rencana Persiapan Latihan Presentasi Produk	57
3. <i>Time Table</i>	57

B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	58
C. Hambatan dan Kendala Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	60
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	62
A. Persiapan	62
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	63
C. Evaluasi.....	65
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1. Poster Permainan Super Mario Bros	15
2. Poster <i>Film Live-Action</i> Super Mario Bros	16
3. Desain Dekorasi Kue.....	19
4. <i>Detail Teakblock</i>	19
5. <i>Detail Tier 1</i>	20
6. A. 1 Contoh Istana Bowser	20
7. A. 2 Contoh Istana <i>Princess Peach</i>	21
8. A. 3 Karakter <i>Princess Peach</i>	21
9. A. 4 Karakter <i>Bowser</i>	22
10. A. 5 Karakter <i>Toad Merah</i>	22
11. A. 6 Karakter <i>Toad Merah</i>	22
12. <i>Detail Tier 2</i>	23
13. B.1 Permainan Super Mario Bros	23
14. A. 2 Jamur Merah.....	24
15. <i>Detail Tier 3</i>	25
16. <i>Coin Emas</i>	25
17. Bintang	25
18. <i>Detail Top Tier</i>	26
19. C.1 Karakter Mario	26
20. C.2 Karakter Luigi	26
21. <i>Table Set Up</i>	63

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1. <i>Standard Recipe Butter Cake</i>	28
2. <i>Standard Recipe Butter Cake (Lanjutan)</i>	29
3. <i>Standard Recipe Chocolate Ganache</i>	29
4. <i>Standard Recipe Chocolate Ganache (Lanjutan)</i>	30
5. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros Movie Dengan Dummy</i>	30
6. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	31
7. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros Movie Dengan Dummy</i>	32
8. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros. Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	33
9. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	34
10. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	35
11. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	36
12. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	37

13. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros</i> <i>Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	38
14. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros</i> <i>Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	39
15. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros</i> <i>Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	40
16. <i>Standard Recipe Cake Decoration Bertemakan The Super Mario Bros</i> <i>Movie Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	41
17. Daftar Peralatan.....	42
18. Daftar Peralatan (Lanjutan).....	43
19. Daftar Peralatan (Lanjutan).....	44
20. Daftar Peralatan (Lanjutan).....	45
21. <i>Purchase Order Dengan Real Cake</i>	46
22. <i>Purchase Order Dengan Real Cake (Lanjutan)</i>	47
23. <i>Purchase Order Dengan Dummy</i>	47
24. <i>Purchase Order Dengan Dummy (Lanjutan)</i>	48
25. <i>Recipe Costing Dengan Real Cake</i>	49
26. <i>Recipe Costing Dengan Real Cake (Lanjutan)</i>	50
27. <i>Recipe Costing Dengan Dummy</i>	51
28. <i>Selling Price Dengan Dummy</i>	54
29. <i>Selling Price Dengan Real Cake</i>	54
30. Rencana Latihan Pembuatan Produk	55
31. Rencana Latihan Pembuatan Produk (Lanjutan).....	56
32. Rencana Persiapan Presentasi Produk.....	57

33. <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk	57
34. Dokumentasi Kegiatan Latihan Pembuatan Produk	58
35. Dokumentasi Kegiatan Latihan Pembuatan Produk (Lanjutan).....	59
36. Dokumentasi Kegiatan Latihan Pembuatan Produk (Lanjutan).....	60
37. Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	62
38. Pelaksanaan Presentasi Produk	64
39. Pelaksanaan Presentasi Produk (Lanjutan)	65

DAFTAR PUSTAKA

- Aldi, A. (2023). Asal Usul Mario dalam Game Super Mario Bros. iNews Depok. Diakses pada 11 Maret 2025. <https://depok.inews.id/read/331512/asal-usul-mario-dalam-game-super-mario-bros?>
- Atwater, R. (2019). *Cake Decoration for Beginners*. Rockridge Press.
- Ayu, S, K. (2022) E-Modul Produk Cake Dan Kue Indonesia. FLIPHTML5. Diakses pada 9 Maret 2025 <https://fliphtml5.com/kzzum/zrbj/basic?>
- Beranbaum, R, L. (2018). *The Cake Bible*. Houghton Mifflin Harcourt.
- Box Office Mojo, (2023). *The Super Mario Bros. Movie – Worldwide Box Office*. Diakses pada 16 April 2025. <https://www.boxofficemojo.com/title/tt6718170/>
- Box Office Mojo. (2023). *The Super Mario Bros. Movie – Box Office Data*. Diakses pada 14 April 2025 <https://www.boxofficemojo.com/title/tt6718170/>
- Brown, L. (2020). *Baking Through the Ages; The History of Cakes and Pastries* (hlm. 89,95) London: HarperCollins.
- Carroll, R. (2017). *Mastering Artisan Cheesemaking*. Chelsea Green Publishing.
- Damian (2023). Review The Super Mario Bros. Movie, Surat Cinta untuk Fans Nintendo. Duniaku.idntimes.com. di akses pada 15 Maret 2025 <https://duniaku.idntimes.com/film/internasional/damian-1/review-the-super-mario-bros-movie>
- Davies, K. (2015). *Sugarcraft Essentials*. Pavilion Books
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). *Food and Beverage Management* (6th ed.). Routledge.
- Direktorat, 2024, Peluang Karier Cemerlang Dengan Menjadi Cake Decorator, Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi. Diakses pada 7 Maret 2025, <https://vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/peluang-karier-cemerlang-dengan-menjadi-cake-decorator>
- Dunn, A. (2021). *Mastering Sugar Flowers*. B. Dutton Publishing
- Eldani, Y, 2024, Sejarah Kue Pertama Kali Muncul, Radio Republik Indonesia. Diakses pada 7 Maret 2025, <https://rri.co.id/lain-lain/920859/sejarah-kue-pertama-kali-muncul>
- Farnham, P. G. (2010). *Economics for Managers* (3rd ed). Pearson Education.
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef*. John Wiley & Sons.

- Fridayani, N. & Aisyah, Y. (2020). Sejarah dan Fakta Cake Ulang Tahun, Konon Terinspirasi Orang Yunani Kuno. Kompas.com. diakses pada 8 Maret 2025
- Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decoration* (2nd ed). Wiley
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7th ed). Wiley
- Gisslen, S. (2013). *Professional Baking* (6th ed). Wiley.
- Grolet, C. (2021). *The Art of French Pastry*. Rizolli International Publications.
- Heizer, J., & Render, B. (2016). *Operations Management* (11th ed.). Pearson Education
- <https://movie.indozone.id/news/461453089/review-the-super-mario-bros-movie-sajian-nostalgia-petualangan-masa-kecil>
- https://richs.co.id/apa-itu-filling-kue-jenis-dan-cara-memilih-yang-tepat/?utm_source=chatgpt.com
- https://www.kompas.com/food/read/2020/09/17/111100875/sejarah-dan-fakta-cake-ulang-tahun-konon-terinspirasi-orang-yunani-kuno?utm_source=chatgpt.com
- <https://www.statista.com/statistics/270292/top-selling-console-game-franchises-worldwide/>
- IGN (2023). *Super Mario Bros. Movie: All Easter Eggs and Game References Explained*. Diakses pada 16 April 2025. <https://www.ign.com/articles/super-mario-bros-movie-easter-eggs>
- Illumination Entertainment. (2023). *Official Website*. Diakses pada 14 April 2025. <https://www.illumination.com/>
- Illumination Entertainment*. (2023). *The Super Mario Bros. Movie – Illumination Entertainment*.
- Illumination Studio Paris*. (2023). *The Super Mario Bros. Movie – Illumination Studio Paris*.
- Johnson, T. (2015). *The Art of Cake Decoration*, (pp.95 – 110). San Fransisco: Pastry Publishing.
- Keiser, J., & Render, B. (2007). *Planning and Control for Food and Beverage Operations*. American Hotel & Lodging Association.
- Khairunnisa, N, S & Aisyah, Y. (2020). Apa Bedanya Buttercream dan Royal Icing untuk Hias Kue?. Kompas.com Diakses pada 29 Maret 2025. https://www.kompas.com/food/read/2020/07/01/171700975/apa-bedanya-buttercream-dan-royal-icing-untuk-hias-kue-?page=all&utm_source=chatgpt.com

- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed). Pearson Education.
- Kristina, R. (2017). *Creative Cake Design*. HarperCollins
- Manley, L. (2020). *Modern Pastry Techniques*. Routledge.
- Martinez, S. (2018). *Modern Cake Decorating Techniques* (hlm. 42,48,60,85,115). Chicago: Gourmet Books.
- Matthew, O. (2023). *Mario Bros Arcade Celebrates 40 Years Of Success*. Macho-nacho.com. Diakses pada 15 April 2025. <https://macho-nacho.com/news/mario-bros-arcade-celebrates-40-years-of-success/>
- Mawquart,B., Hosenev. R. C. & Faubion. J. M. (2015) *Baking Science and Technology*. Elsevier.
- Mentari, E, A. & Agmasari, S. (2021). Apa Itu Coklat Ganache? Coklat untuk Hiasan dan Isian Dessert. Kompas.com. Di akses pada 8 Maret 2025 <https://www.kompas.com/food/read/2021/01/21/093200575/apa-itu-coklat-ganache-coklat-untuk-hiasan-dan-isian-dessert?>
- Mentari, E, A. (2022). Resep Butter Cake Lembut, Cocok untuk kue ulang tahun simple. Kompas.com. Di akses pada 8 Maret 2025 <https://www.kompas.com/food/read/2022/09/30/100900975/resep-butter-cake-lembut-cocok-untuk-dasar-kue-ulang-tahun-simpel?>
- Monczka, R, M., Handfield, R, B., Giunipero, L, C., & Patterson, J. L. (2015). *Purchasing and Supply Chain Management* (6th ed). Cengage Learning.
- Nintendo Co., Ltd. (2018). *Illumination and Nintendo Begin Development on Animated Film Based on the World of Super Mario Bros*.
- Nintendo. (2023). *Mario Frenchise*. Diakses pada 14 April 2025 <https://www.nintendo.com/mario/>
- Parker, J. (2019). *French Influence in Cake Decoration History* (56,60,65). Paris: Patisserie Editions.
- Powers, T., &Barrows, C, (2012). *Introduction to Management in the Hospitalitu Industry* (10th ed).
- Rinsky, G. (2009). *The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional*. Wiley.
- Saha, P. (2024). Essential Fondant Cake Decorating Tools: Transform Your Cake Into Edible Art. Cadburydessertscorner.com. Di akses pada 9 Maret 2025 <https://www.cadburydessertscorner.com/articles/essential->

[fondant-cake-decorating-tools-transform-your-cake-into-edible-art?](#)

Spence, E. (2018). *The Art of Royal Icing*. Merehurst.

Statista. (2023). *Best-selling video game franchises worldwide*. Diakses pada 14 April 2025

Stevenson, R. (2022). *Innovations in Cakes Decorating: From Classic to Modern Techniques* (hlm. 103,110). Los Angeles : *Baker's Guide*.

T, N "Fondant: Types, Functions, and its Role in Cake Decorating." PT. Primetek Berkas Sejahtera, <https://www.prb.co.id/id/news-detail/fondant-types-functions-and-its-role-in-cake-decorating>

T, N. "Yang Mana Cocok Untuk Pemula? Buttercream atau Fondant?" Dapoer Nde, Diakses pada 8 maret 2025 <https://dapoernde.com/blog/all-about-cake/yang-mana-cocok-untuk-pemula-buttercream-atau-fondant/>

T, N. (2023). Review 'The Super Mario Bros. Movie': Sajian Nostalgia Petualangan Masa Kecil. Movie.indozone.id. Di akses pada 15 Maret 2025

T, N. (2025). Apa itu Filling Kue? Jenis dan Cara Memilih Yang Tepat. RICH'S INFINITE POSSIBILITIES ONE FAMILY. Di akses pada 22 Maret 2025

T, N."Apa Itu Fondant Icing yang Bikin Kue Ulang Tahun Jadi Cantik?" Kompas.com, 23 September 2020, diakses pada 8 Maret 2025 <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/23/141400775/apa-itu-fondant-icing-yang-bikin-kue-ulang-tahun-jadi-cantik>

T. N. "Analisis Perbedaan Kualitas Rolled Fondant dengan Bahan Pengikat yang Berbeda." Universitas Negeri Jakarta, diakses pada 8 maret 2025 <https://repository.unj.ac.id/539/8/JURNAL%20ROLLED%20FONDANT%20PDF.pdf>

T.N (2022). Peristiwa 13 September : Super Mario Bros Pertama Dirilis Tahun 1985, Ini Sejarahnya. Merdeka.com di akses pada 11 Maret 2025. <https://www.merdeka.com/jateng/peristiwa-13-september-super-mario-bros-pertama-dirilis-tahun-1985-ini-sejarahnya-kln.html?page=6>

T.N. (2023). Menilik Sejarah Penciptaan Super Mario Bros. yang Kini genap 38 Tahun. Tempo.com, Di akses pada 11 Maret 2025. <https://www.tempo.co/digital/menilik-sejarah-penciptaan-super-mario-bros-yang-kini-genap-38-tahun-144974>

Tjiptono, F. (2015). Strategi Pemasaran. Andi Offset.

- Tulipchocolate.com diakses pada 8 Maret 2025
<https://www.tulipchocolate.com/id/blog/inilah-perbedaan-fondant-dan-buttercream#:~:text=Umumnya%2C%20poured%20fondant%20terbuat%20dari,seperti%20krim%20daripada%20sebuah%20adonan.>
- Variety (2023). *The Super Mario Bros. Movie Review*. Diakses pada 16 April 2025.
<https://variety.com/2023/film/reviews/the-super-mario-bros-movie-review>
- Wilson, C. A. (2011), *The History of Sugar and Baking in Europe*. (hlm 75,80). Cambridge University Press.
- Wilson, D. (2018). *The Art of Cake Decoration*. HarperCollins