

CAKE DECOR TRUZ 5TH BIRTHDAY

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat Dalam menempuh studi pada Program
Diploma III**



Oleh:

HELGA ALBERTA REVALINA PRAMONO

Nomor Induk : 2022411037

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

TRUZ 5TH BIRTHDAY

NAMA	: HELGA ALBERTA REVALINA PRAMONO
NIM	: 2022411037
JURUSAN	: HOSPITALITI
PROGRAM STUDI	: SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Andi Asmara. SE., MM. PAR
NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 09 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



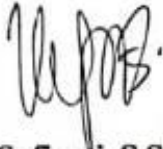
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

CAKE DECORATION "TRUZ 5TH BIRTHDAY"

NAMA : Helga Alberta Revalina Pramono
NIM : 2022411037
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



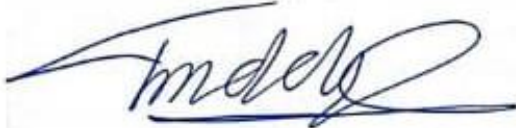
R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



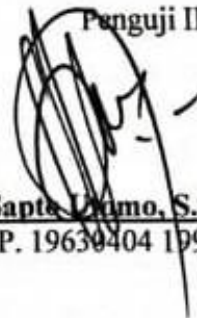
Andi Asmara, SE., M.M.Par.
NIP. 19781212 200605 1 003

Penguji I,



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

Penguji II,

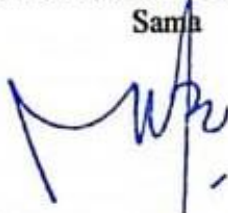


Bambang Sapta Utomo, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 25 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 : Helga Alberta Revalina Pramono
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 05 Juni 2004
NIM : 2022411037
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

Cake decor "TRUZ 5TH BIRTHDAY"

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,



Helga Alberta Revalina Pramono

NIM. 2022411037

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas kasih dan anugerah-Nya yang luar biasa. Hanya oleh pertolongan dan penyertaan-Nya Penulis diberikan kekuatan, kesehatan, dan hikmat hingga akhirnya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “*CAKE DECOR TRUZ 5TH BIRTHDAY*”. Penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma III serta memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada tahun akademik 2025. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, serta motivasi selama proses penyusunan tugas akhir ini berlangsung :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M.Par., selaku Ketua Politeknik NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, A.S., M.M.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik NHI Bandung.
5. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd., selaku dosen pembimbing pertama.
6. Bapak Andi Asmara, S.E., M.M.Par., selaku dosen pembimbing kedua.
7. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik NHI Bandung.
8. Kepada kedua orang tua penulis yang senantiasa mendoakan, mendukung, dan menjadi sumber kekuatan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
9. Kepada adik-adik penulis, Lidwina, Naomi, dan Joshua, yang telah memberikan semangat dan menemani penulis dalam setiap tahap pembuatan tugas akhir ini.

10. Kepada seluruh keluarga besar penulis yang telah memberikan dukungan dan doa, yaitu Om Herfin, Aju Ibeth, Aju Epi, Tulang Muel, Opung, Emma Kikim, Kak Vina, dan keluarga lainnya.
11. Kepada sahabat-sahabat terdekat penulis: Anya, Irene, Angel, Trixie, Maria, dan Genna, atas dukungan, kebersamaan, dan semangat yang diberikan sepanjang proses penulisan tugas akhir ini.
12. Kepada teman-teman seperjuangan penulis: Thea, Kelly, Gracia, dan Anin, yang telah saling menyemangati dan berbagi proses selama masa kuliah dan penyusunan tugas akhir.
13. Kepada teman-teman yang telah hadir memberikan semangat, waktu, serta dukungan penuh kepada penulis: Imel, Winnie, Abya, Eric, Neji, Adiv, Shakira, Awa, Elsa, dan William .
14. Kepada keluarga Pastry Bageur yang telah menjadi tempat bertumbuh dan rumah kedua bagi penulis selama menempuh pendidikan di kampus.
15. Kepada seluruh teman-teman pengurus PMK 2023 dan rekan-rekan angkatan 2022 atas kebersamaan, dukungan, dan persahabatan yang telah menjadi bagian berharga dalam perjalanan akademik penulis.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan ke depan. Penulis juga memohon maaf atas segala kekeliruan yang terjadi selama penyusunan laporan ini. Semoga karya ini bermanfaat dan dapat menjadi referensi bagi pembaca.

Bandung, 17 April 2025

Helga Alberta Revalina Pramono

NIM. 2022411037

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Usulan Produk.....	3
1.2.1 Tema Produk:.....	3
1.2.2 Konsep Produk.....	5
1.3 Tinjauan Produk.....	8
1.3.1 <i>Purchase Order</i>	8
1.3.2 <i>Standard Recipe</i>	10
1.3.3 Kebutuhan Alat.....	12
1.3.4 <i>Recipe Costing</i>	18
1.3.5 <i>Selling Price</i>	21
1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	22
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	23
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	23
2.1.1 <i>Working plan</i>	23
2.2.2 <i>Time Table</i>	25
2.2.3 Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	26
2.2.4 Kendala dan Hambatan Pelaksanaan Kegiatan Latihan PresentasiProduk.....	33
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	35
3.1 Persiapan Presentasi Produk.....	35
3.2 Kegiatan Presentasi Produk.....	36
3.3 Evaluasi Presentasi produk.....	40
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
4.1 Kesimpulan.....	42
4.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
BIODATA PENULIS.....	44

DAFTAR TABEL

TABEL 1. <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	9
--	---

TABEL 2. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE	10
TABEL 3. RECIPE SPONGE CAKE	12
TABEL 4. RECIPE SWISS MERINGUE BUTTERCREAM & STRAWBERRY JAM.....	13
TABEL 5. RECIPE GANACHE & COVERING	13
TABEL 6. DAFTAR ALAT DAN KEGUNAANNYA	14
TABEL 7. <i>RECIPIE COST CAKE</i>	20
TABEL 8. <i>RECIPIE COST DUMMY</i>	21
TABEL 9. <i>SELLING PRICE REAL CAKE</i>	23
TABEL 10. <i>SELLING PRICE DUMMY CAKE</i>	23
TABEL 11. DETAIL LATIHAN	25
TABEL 12. RENCANA KERJA LATIHAN PEMBUATAN DEKORASI KUE	26
TABEL 13. RENCANA PELAKSANAAN UJIAN	28
TABEL 14. PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	29
TABEL 15. <i>TIME TABLE</i> RINCIAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	40
TABEL 16. DOKUMEN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	41

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. <i>TRUZ</i>	5
GAMBAR 2. DESIGN CAKE TRUZ	5
GAMBAR 3. <i>DESIGN CAKE TRUZ TIER 1</i>	6
GAMBAR 4. <i>DESIGN CAKE TRUZ TIER 2</i>	7
GAMBAR 5. DESIGN CAKE TRUZ TIER 3.....	8
GAMBAR 6. <i>MISE EN PLACE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	38
GAMBAR 7. HASIL AKHIR <i>CAKE DECORATION</i>	43

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, D. (2022). "Perkembangan Industri Hiburan Korea Selatan dan Dampaknya terhadap Budaya Konsumsi di Indonesia." *Jurnal Budaya Populer Asia*, 4(1), 45–60.
- Bae, H. (2021). The Global Rise of K-pop and Its Influence on Cultural Industries. *Korean Culture and Arts Journal*, 32(2), 45–59.
- Bell, S. (2013). *Cake Decorating for Beginners*. Rockridge Press.
- Carpenter, K. (2014). *Cake Decorating: A Step-by-Step Guide*. DK Publishing.
- CFI Team. (2023). "Cost of Goods Sold (COGS): How to Calculate, Examples." Corporate Finance Institute. www.corporatefinanceinstitute.com
- Fitriana, R. (2021). "TRUZ: Karakter Menggemaskan dari TREASURE." *Beautyasia Magazine Online*.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7th ed.). John Wiley & Sons.
- Johnson, D. (2018). *Fondant Techniques: Step-by-Step Decorating Guide*. SweetArt Books.
- Kim, Y. (2018). Hallyu and the Soft Power of South Korea: Cultural Diplomacy through K-pop. *Asia-Pacific Journal*, 16(10), 1–12. 27(2), 92–108.
- LINE FRIENDS Corporation. (2020). TRUZ Official Character Release. <https://www.linefriends.com>
- Park, S. Y. (2020). Cultural Identity and Food Expression in Youth Pop Culture. *Culinary Arts and Culture Review*, 5(3), 88–102.
- Rinsky, G., & Rinsky, L. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. Wiley.
- Sugeng, R. (2022). Eksplorasi Tren Dekorasi Kue dalam Budaya Populer. *Jurnal Tata Boga Nusantara*, 4(1), 17–25.
- Unilever Food Solutions. (2023). Standard Recipe for Consistency and Quality. www.unileverfoodsolutions.co.id
- Valastro, B. (2011). *Baking with the Cake Boss: 100 of Buddy's Best Recipes and Decorating Secrets*. Free Press.
- Widjaya, M. (2020). Pengaruh Budaya Populer terhadap Perilaku Konsumen di Industri Kuliner. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Pariwisata*, 7(2), 55–63.
- YG Entertainment. (2020). TREASURE Debut Album: The First Step: Chapter One