

**CAKE DECORATION BERTEMA
BARNEY & FRIENDS**

TUGAS AKHIR

Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat dalam Menempuh
Studi Pada Program Diploma III



Disusun oleh:

MELATI PRAMUDITA

Nomor Induk Mahasiswa : 2021411087

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN
PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMA BARNEY & FRIENDS

NAMA : Melati Pramudita
NIM : 2021411087
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

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

CAKE DECORATION BERTEMA BARNEY & FRIENDS

NAMA : Melati Pramudita
NIM : 2021411087
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par
NIP 19861226 201101 2 012

Penguji II,



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

Bandung, 29 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

LEMBAR PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Melati Pramudita
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 04 Januari 2003
NIM : 2021411087
Program Studi : Hospitality
Jurusan : Seni Pengolahan Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
" CAKE DECORATION BERTEMA BARNEY & FRIENDS "
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, 21 April 2025

Yang membuat pernyataan,

Melati Pramudita
NIM 2021411087



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada ALLAH SWT, karena rahmat nya serta hidayatnya yang di berikan kepda penulis selama mengerjakan tugas akhir ini sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhirnya yang berjudul “CAKE DEKORATION BERTEMA BARNEY & FRIENDS”. Di saat penulisan tugas akhir ini yang penulis susun sebagai salah satu syarat untuk lulus dalam menempuh pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung di jenjang Diploma III jurusan hospitality, Program studi Seni Pengolahan Patiseri

Keberhasilan penulis meyelesaikan tugas akhir ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak sehingga penulis dapat merealisasikannya.Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak 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 di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudín Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo,S.ST.Par.,M.M.Par. selaku pembimbing utama penulis yang dengan sabra membimbing penulis meluangkan waktunya dan pikiran untuk membimbing, membagi

ilmu, memberikan kritik dan saran yang bermanfaat selama penulisan tugas akhir ini.

6. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku pembimbing pendamping penulis yang juga telah meluangkan waktu untuk membimbing, membagi ilmu, memberikan kritik dan saran yang bermanfaat selama penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen, instuktur, staff Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang senantiasa telah berbagi ilmu dan memberikan dukungan selama penulis berada di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Ayah Des Pramudito dan Ibu Andri Anita selaku orang tua dari penulis yang senantiasa memberi arahan, semangat, memberikan do'a dan menjadi tempat bercerita penulis yang membuat penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Kepada Mizan Athalla anak kecil yang selalu menghibur penulis juga memberi semangat lagi untuk penulis.
10. Seluruh sahabat penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, oleh karena itu penulis sangat menerima kritik serta saran yang dapat membangun. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi referensi untuk penulisan berikutnya.

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1	1
PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. USULAN PRODUK	8
C. TINJAUAN PRODUK.....	10
D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN	44
BAB II	45
PELAKSANAAN KEGIATAN PELATIHAN PRESENTASI	
PRODUK	45
A. PERENCANAAN PRESENTASI PRODUK	45
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	48
C. KENDALA LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	52
BAB III.....	53
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	53
A. PERSIAPAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	53
B. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	55
C. EVALUASI.....	60
BAB IV	62
KESIMPULAN DAN SARAN	62
A. KESIMPULAN	62
B. SARAN	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	STANDAR RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE	24
2	STANDAR RECIPE MANGGO FILLING	25
3	STANDAR RECIPE GANACHE.....	26
4	STANDAR RECIPE DEKORASI KUE TIER 1	27
5	STANDAR RECIPE DEKORASI KUE TIER 2	29
6	STANDAR RECIPE DEKORASI KUE TIER 3	31
7	DAFTAR ALAT.....	33
8	PURCHASE ORDER BAHAN DASAR DUMMY.....	36
9	PURCHASE ORDER BAHAN DASAR CAKE	37
10	RECIPE COSTING DUMMY	39
11	RECIPE COSTING CAKE	40
12	SELLING PRICE DUMMY	43
13	SELLING PRICE CAKE.....	43
14	RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	45
15	RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	47
16	TIME TABEL	48
17	LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	49
18	TIME TABEL PRESENTASI PRODUK.....	54
19	DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 Gambar Poster Barney and friends	10
2 Gambar Karakter Barney.	11
3 Karakter Baby Bop.	12
4 Karakter B.J.	13
5 Karakter Riff	14
6 Barney Park	15
7 Desain Produk.....	18
8 Barney Park	19
9 Tier 1.....	19
10 Karakter Baby bop	20
11 Karakter Riff	20
12 Tier ke 2	20
13 Logo Barney	21
14 Karakter B.J	21
15 Papan Bulat	21
16 Tier ke 3	22
17 Topper	22
18 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	54
19 HASIL AKHIR DEKORASI KUE	60

DAFTAR PUSAKA

- Ananda Sekar, Rahmi, Fatma Tresno Ingtyas, Nuwairi Hilda, Dina Ampera, & Siti Wahidah.(2022).Development Of Learning Tools For Case Method-Based Cake Decoration Courses In Improving Students' Critical Thinking Skills. *East Asian Journal of Multidisciplinary Research*.doi: 10.55927/eajmr.v1i6.748
- Anup ., Srivastava.(2014). Selling-price estimates in revenue recognition and the usefulness of financial statements DOI:[10.1007/s11142-013-9263-6](https://doi.org/10.1007/s11142-013-9263-6)
- Aulia, W. M., Hardiyanti, W., Mukti, A. B., & Rosyid, A. N. (2024). Up skilling cup cake fondant decoration berbasis pemberdayaan wanita sebagai alternatif usaha mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja. *KACANEGARA Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 7(2), 243-252.
- Ayu Rahadiyanti. 16 September 2020. Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan. <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standarresep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Brown, A. C., Walter, J. M., & Beathard, K. (2015). *Understanding food: principles and preparation* (p. 704). Boston, MA, USA: Cengage learning.
- Clairmont Patisserie. (2023, October 2). Diambil kembali dari Clairmontcake: <https://clairmontcake.co.id/kue-ultah-fondant-karakter/>
- Elsamitia, Haris Abu Bakar Sidik, & Catur Ponco Subagyo. (2024).Sistem informasi purchase order berbasis web di pt hk-pati. *INFOKOM (Informatika & Komputer)*. doi: 10.56689/infokom.v12i1.1110
- Gafour, W., & Aly, E. (2020).Organoleptic textural and whipping properties of whipped cream with different stabilizer blends. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 19(4), 425-433.
- Hanneman, L. (1978). *Modern Cake Decoration*. London: Applied Science Publishers.
- Hayes , D. K., Ninemeier, J. D.(2024).*Succesfull Management in Foodservice Operations: An Overview*.United States:Wiley
- Korkach, H., & Krusir, G. (2017).Development of innovative technologies of fondant candies with synbiotics. *Technology Audit and Production Reserves*. <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2017.93806>

- Kumparan. (2023, June 16). Diambil kembali dari Kumparan.com: <https://kumparan.com/pengertian-dan-istilah/pengertian-teknik-carving-dan-teknik-lainnya-dalam-membuat-karya-seni-patung-20c3GujTLRc/full>
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2006). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals* (4th ed.). Pearson Prentice Hall.
- Lymar, V., & Gumeniuk, O. (2019). Management of food cost in restaurant business. doi: 10.31558/2307-2318.2019.3.15
- Maldiv (2021).Ulasan TV barney and friends : <https://www.common sense media.org/tv-reviews/barney-friends>
- Mill, B. R. (2018, September 9). What Is Fondant . Diambil kembali dari Bob's Red Mill: <https://www.bobsredmill.com/blog/baking-101/what-is-fondant/>