

CAKE DECORATION BERTEMAKAN FILM

“WICKED”

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III Program Studi

Seni Pengolahan Patiseri



Oleh:

PUTI RAISSA

Nomor Induk: 2022411035

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION BERTEMAKAN FILM "WICKED"

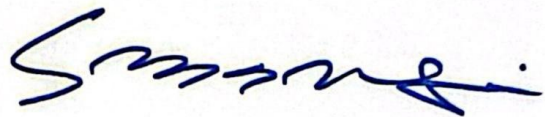
NAMA : PUTI RAISSA
NIM : 2022411035
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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

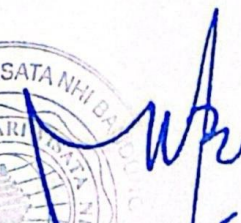


Sandra Sanggramasari, A.md., SE., M.SC
NIP. 198604052011012008

Bandung, 16 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 FILM "WICKED"

NAMA : PUTI RAISSA
NIM : 2022411035
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Warta, S. Pd., M. Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,



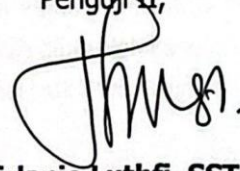
Sandra Sanggramasari, A.md., SE.,
M.Sc.
NIP. 19860405 201101 2 008

Penguji I,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par.,
MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji II,

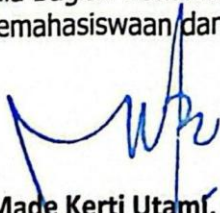


Tristy Firlanie Luthfi, SST.Par.,
MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

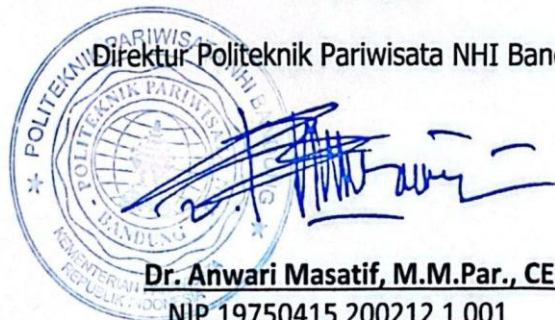
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatiff, M.M.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Puti Raissa
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 20 Agustus 2003
NIM : 2022411035
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **Cake decoration bertemakan film "Wicked"** 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, 16 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



821A1AMX27277427

Puti Raissa

KATA PENGANTAR

Segala puji Syukur kami ucapkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul *Food Presentation* yakni **“CAKE DECORATION BERTEMAKAN FILM WICKED”**.

Penyusunan usulan penelitian ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada seluruh pihak yang telah memberikan doa, dukungan, serta bantuan dalam bentuk materi maupun non materi selama proses penyusunan tugas akhir ini berlangsung.

Ucapan terima kasih secara khusus penulis tujukan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par.,CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja sama.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. Selaku ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Warta, S.Pd., M.Pd. sebagai pembimbing utama yang telah memberikan saran, arahan, dan semangat kepada penulis selama proses penyusunan Tugas akhir ini berlangsung.
6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. Sebagai pembimbing pendamping penulis yang turut membimbing dan memberikan masukan konstruktif kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah berbagi ilmu dan pengalaman yang sangat berharga.

8. Kedua Orang tua penulis, yang tidak pernah berhenti memberikan doa, semangat, dan dorongan moral maupun materi dalam setiap Langkah penulis
9. Abang dan adik tercinta atas dukungan, dan semangat. Kehadiran kalian menjadi sumber kekuatan dan motivasi bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Teman-teman penulis khususnya pastrybageur yang sudah berjuang bersama-sama dalam menjalankan perkuliahan. Terima kasih telah menjadi bagian penting dalam perjalanan ini.

Sebagai penutup, penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih belum sempurna dan tentu memiliki berbagai keterbatasan. Harapan penulis, tulisan ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat dan berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen usaha kuliner.

Bandung, Maret 2025

Puti Raissa

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan produk.....	6
C. Tinjauan produk.....	8
1. Tema produk.....	8
2. Ilustrasi produk.....	10
3. <i>Purchase order</i>	37
4. <i>Recipe costing</i>	41
5. <i>Selling price</i>	46
6. Peralatan penunjang kegiatan.....	48
D. Pelaksanaan kegiatan.....	51
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	52
A. Perencanaan kegiatan latihan.....	52
1. <i>Working plan</i>	52
2. <i>Time table</i>	54
B. Pelaksanaan latihan presentasi produk.....	55
C. Kendala latihan presentasi produk.....	61
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	62
A. Persiapan.....	62
B. Pelaksanaan kegiatan presentasi produk.....	62
C. Evaluasi kegiatan presentasi produk.....	66
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68

DAFTAR TABEL

TABEL 1. STANDAR RESEP BUTTER CAKE TIER 1.....	16
TABEL 2. STANDAR RESEP BUTTER CAKE TIER 2	19
TABEL 3. STANDAR RESEP BUTTER CAKE TIER 3	21
TABEL 4. STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE	23
TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE	25
TABEL 6. PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY	37
TABEL 7. PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE	39
TABEL 8. RECIPE COSTING DENGAN DUMMY	41
TABEL 9. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE	44
TABEL 10. SELLING PRICE CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR DUMMY	47
TABEL 11. SELLING PRICE CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE	47
TABEL 12. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN	48
TABEL 13. WORKING PLAN DETAIL LATIHAN	52
TABEL 14. WORKING PLAN PRESENTASI PRODUK	53
TABEL 15. TIME TABLE RENCANA PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	54
TABEL 16. PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	55
TABEL 17. PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Poster Film Wicked.....	8
Gambar 2 Karakter Glinda.....	10
Gambar 3 Karakter Elphaba.....	10
Gambar 4 Ilustrasi desain.....	10
Gambar 5 Tier pertama.....	11
Gambar 6 Tier kedua.....	12
Gambar 7 Tier ketiga.....	13
Gambar 8 cutting mat.....	48
Gambar 9 Rolling pin.....	48
Gambar 10 Scale.....	48
Gambar 11 cutter.....	48
Gambar 12 Fondant smoother.....	49
Gambar 13 Scrapper.....	49
Gambar 14 Modelling tools.....	49
Gambar 15 Paint brush.....	49
Gambar 16 Lazy susan.....	50
Gambar 17 Scissors.....	50
Gambar 18 Thin wall.....	50
Gambar 19 Plasticwrap.....	51
Gambar 20 Latihan pembuatan produk.....	56

Gambar 21 Latihan pembuatan produk.....	56
Gambar 22 Latihan pembuatan produk.....	56
Gambar 23 Latihan pembuatan produk.....	56
Gambar 24 Latihan pembuatan produk.....	57
Gambar 25 Latihan pembuatan produk.....	57
Gambar 26 Latihan pembuatan produk.....	57
Gambar 27 Latihan pembuatan produk.....	58
Gambar 28 Latihan pembuatan produk.....	58
Gambar 29 Latihan pembuatan produk.....	58
Gambar 30 Latihan pembuatan produk.....	58
Gambar 31 Latihan pembuatan produk.....	59
Gambar 32 Latihan pembuatan produk.....	59
Gambar 33 Latihan pembuatan produk.....	59
Gambar 34 Latihan pembuatan produk.....	6

DAFTAR PUSTAKA

- Academy of Motion Picture Arts and Sciences. (2025). Oscar Nominations. <https://www.oscars.org>
- Alabanda, T. (2015). *Rolled Fondant – an Edible Play Dough*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari Pastry Maestra, <https://pastrymaestra.com/decorating-techniques/rolled-fondant-an-edible-play-dough/#>
- Alfaro, Danilo. (2019). *How to Make Two Types of Fondant Icing*.
- Ames Boston. (2024). *Cake Adalah: Pengertian, Sejarah, Macam, Bahan & Cara Membuat*. Dari <https://www.amesbostonhotel.com/cake-adalah/>
- Ananta, I., B. (2021). *Time Schedule pada Proyek*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://binus.ac.id/malang/interior/2021/05/05/time-schedule-pada-proyek/#:~:text=Tujuan%20dari%20time%20schedule%20adalah%20menentukan%20URUTAN%20PEKERJAAN%2C,kebijakan%20lain%20agar%20tidak%20mengganggu%20pekerjaan%20yang%20lain>.
- Anges de Surce. (2025). *The Ultimate Guide to Birthday Cakes: History, Traditions, Trends, and Cultural Impact*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari Anges de Surce <https://www.angesdesucre.com/blogs/anges-de-sucre/the-ultimate-guide-to-birthday-cakes-history-traditions-trends-and-cultural-impactthe-surprising-history-of-birthday-cakes>
- Atmodjo, M. W. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya* (Edisi 4).
- Bemporat, T. (2022). *Recipe Costing 101: How to Get Started*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Box Office Mojo. (2024). *Wicked (2024) – Financial Information*. Diakses dari: <https://www.boxofficemojo.com>
- Christina, P. (2023). *Sejarah Kue Tart Ulah: Perjalanan Menuju Tradisi Manis*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://blog.annsbakehouse.com/sejarah-kue-tart-ultah/>
- D'Alessandro, A. (2025) “*Wicked*” crosses \$700M at global box office, becomes biggest musical adaptation. Dari <https://deadline.com/2025/06/wicked-box-office-700-million-global-1235978694>

- Escoffier. (2024). *What Is Fondant? Uses, Types, & Flavor Guide*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://www.escoffier.edu/blog/baking-pastry/the-facts-about-fondant/?utm>
- Faridah, R. (2011). *Dasar-dasar pembuatan kue kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- HFFPA (Hollywood Foreign Press Association). (2025). 2025 Golden Globe Awards Winners List. Diakses dari: <https://www.goldenglobes.com>
- Labensky, Sarah R., dkk. (2016). *On Baking Third Edition Update*. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Landau, Peter. (2023). *What Is a Work Plan? How to Make a Work Plan In 7 Steps*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://www.projectmanager.com/blog/make-work-plan>
- McArdle, T. (2025) Ariana grande says “Wicked: For good” is ‘quite different’ from first movie: it’s about consequences. <https://people.com/ariana-grande-wicked-for-good-sequel-quite-different-8788911>
- Mohamadi, R., F. (2025). *Purchase Order (PO): Pengertian, Fungsi, dan Contohnya*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>
- Paramita, E., M. (2020). *Bahan Penutup Kue*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://www.scribd.com/presentation/481138245/el>
- Pastry Bakery. (2018). *Teknik Menghias Cake dengan Fondant*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://pastrybakery.com/artikel/art-decco/1008-teknik-menghias-cake-dengan-fondant>
- Rasiq. (2025). *Ini Cara Selling Pricing untuk Tentukan Harga Terbaik: Formula dan Tipsnya!*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://impacta.id/marketing/selling-pricing.html>
- Schwartz, S. (2025). *Why ‘Wicked: For Good’ team is ‘nervous’ about sequel*. New York Post. <https://nypost.com/2025/06/13/entertainment/why-wicked-for-good-team-is-nervous-about-sequel>
- Sekarningrum, Anisa. (2022). *Selling Price: Cara Menentukan Selling Price dan Contoh Menghitungnya*. Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://www.ekrut.com/media/selling-price-adalah>

- Shopify. (2024). *Fondant vs Buttercream: Which Frosting Is Best for Your Cake?* Diakses pada 18 Juni 2025, dari <https://www.gloriascakeandcandy.com/blogs/news/fondant-vs-buttercream-which-frosting-is-best-for-your-cake?srltid=AfmBOoqKogXfzw3PMsh0EHGJiozJs3V2E5GkmKfJN2teHxoKMZnl-7oW&utm>
- Smith, Ryan. 2020. *What is a Purchase Order and How Does It Work?*. <https://www.bench.co/blog/accounting/what-is-a-purchase-order>
- Toussaint-Samat, Maguelonne. (2009). *A History of Food*. Wiley-Blackwell.
- UNJKita. (2015). *Dekorasi Kue: Jenis-jenis Bahan untuk Menghias Kue*. Diakses pada 18 juni 2025, dari <https://unjkita.com/dekorasi-kue-jenis-jenis-bahan-untuk-menghias-kue/>