

DEKORASI KUE “*ISLAND CAKE* NUSA PENIDA”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Sidang pada

Program Diploma III



Disusun Oleh:

Destya Aulia Ruswandi (2022411070)

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“DEKORASI KUE “ISLAND CAKE NUSA PENIDA””

NAMA : DESTYA AULIA RUSWANDI
NIM : 2022411070
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 5 November 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

DEKORASI KUE "ISLAND CAKE NUSA PENIDA"

NAMA : DESTYA AULIA RUSWANDI
NIM : 2022411070
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



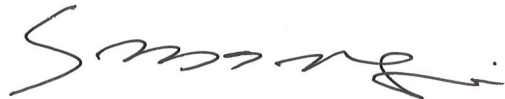
R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,

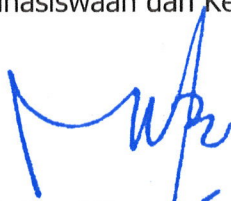


Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 09 Desember 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 Masatip, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Destya Aulia Ruswandi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 27 Desember 2003
NIM : 2022411070
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“DEKORASI KUE “ISLAND CAKE NUSA PENIDA””

- 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, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



DESTYA AULIA RUSWANDI

NIM : 2022411070

KATA PENGANTAR

Segala puji dan rasa syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **Dekorasi Kue “*Island Cake Nusa Penida*”**. Penulis menyadari bahwa terselesaikannya Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, arahan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih 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.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., 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.
5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., selaku dosen pembimbing utama yang telah memberi dukungan dan masukan dalam pengerjaan Tugas Akhir penulis.
6. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberi dukungan dan masukan dalam pengerjaan Tugas Akhir penulis.

7. Seluruh dosen dan civitas akademi Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan ilmu, serta mendukung kelancaran proses perkuliahan penulis selama tiga tahun terakhir.
8. Ibu Lilis Lisdawati dan Ayah Ruswandi, Rayie Samba, Talitha Humaira, dan Nene Yati, selaku keluarga penulis yang telah memberikan doa, semangat, dukungan, dan kasih sayang kepada penulis.
9. Akmal Syah Ginarta, yang dengan tulus telah memberi motivasi, dukungan, dan bantuan berharga sehingga pengerjaan tugas akhir ini berjalan lancar dan penuh makna.
10. *Papa et Bombe* (Fauzi, Hania, Faza, Frieska, Mazaya), serta teman – teman *Pastrophile* yang sudah mewarnai perjalanan kuliah ini dengan kebersamaan dan dukungan hingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Dengan adanya hasil karya penulisan Tugas Akhir ini penulis berharap bahwa dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan juga semua pihak yang terlibat.

Bandung, 5 November 2025

Yang membuat pernyataan,

Destya Aulia Ruswandi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 USULAN PRODUK.....	6
1.2.1 Tema.....	7
1.2.2 Konsep.....	10
1.2.3 Desain Produk	15
1.3 TINJAUAN PRODUK.....	18
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	18
1.3.2 Kebutuhan Peralatan	29
1.3.3 <i>Purchase Order</i>	33
1.3.4 <i>Recipe Costing</i>	38
1.3.5 <i>Selling Price</i>	42
1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN.....	43
1.4.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Latihan	43

1.4.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Sidang.....	44
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..	45
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	45
2.1.1 <i>Working Plan</i>	45
2.2.2 <i>Time Table</i>	47
2.2 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	48
2.3 KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	52
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	54
3.1 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	54
3.2 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	57
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
4.1 KESIMPULAN.....	63
4.2 SARAN	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	
BIODATA PENULIS	
TURNITIN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1 <i>Standard Recipe Chocolate Butter Cake</i>	19
Tabel 2 <i>Standard Recipe Cream Cheese Buttercream</i>	21
Tabel 3 <i>Standard Recipe Dark Chocolate Ganache</i>	23
Tabel 4 <i>Standard Recipe White Chocolate Ganache</i>	24
Tabel 5 <i>Standard Recipe Microsponge</i>	25
Tabel 6 <i>Standard Recipe Chocolate Casting</i>	26
Tabel 7 <i>Standard Recipe Biscuit Crumbs</i>	27
Tabel 8 <i>Standard Recipe Jelly</i>	27
Tabel 9 Kebutuhan Peralatan	29
Tabel 10 <i>Purchase Order</i> menggunakan <i>Base Cake</i>	34
Tabel 11 <i>Purchase Order</i> menggunakan <i>Styrofoam Dummy</i>	36
Tabel 12 <i>Recipe Cost</i> menggunakan <i>Base Cake</i>	38
Tabel 13 <i>Recipe Cost</i> menggunakan <i>Styrofoam Dummy</i>	40
Tabel 14 <i>Selling Price</i> menggunakan <i>Base Cake</i>	43
Tabel 15 <i>Selling Price</i> menggunakan <i>Styrofoam Dummy</i>	43
Tabel 16 <i>Working Plan</i>	46
Tabel 17 <i>Time Table</i>	47
Tabel 18 Pembuatan <i>Chocolate Ganache</i>	48
Tabel 19 Pembuatan <i>Microsponge</i>	48
Tabel 20 Pembuatan <i>Chocolate Casting</i>	49

Tabel 21 Pembuatan <i>Biscuit Crumbs</i>	50
Tabel 22 Pembuatan <i>Jelly</i>	50
Tabel 23 Kegiatan Latihan Presentasi Produk	50
Tabel 24 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	55
Tabel 25 <i>Time Table</i> Rincian Kegiatan Presentasi Produk	58
Tabel 26 Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Island Cake</i> Inspirasi Penulis	6
Gambar 2 Nusa Penida.....	7
Gambar 3 <i>Island Cake</i>	11
Gambar 4 Desain <i>Island Cake</i> Nusa Penida	15
Gambar 5 <i>Cake Board</i>	16
Gambar 6 <i>Styrofoam Dummy</i>	16
Gambar 7 Desain Tampilan Atas Kue	17
Gambar 8 Pelaksanaan Presentasi Produk	55
Gambar 9 Hasil Akhir Presentasi Produk Dekorasi Kue	61
Gambar 10 Tampilan Atas Hasil Akhir Presentasi Produk Dekorasi Kue.....	61

DAFTAR PUSTAKA

Bagiarta. (2023). Sepanjang 2023, Nusa Penida Masih Jadi Destinasi Favorit Wisatawan.

Diakses di situs <https://www.balipost.com/> pada 5 Desember 2025.

Borsato, M. (2023). *“Edible Aesthetics”: Blurring Boundaries between Pastry and Art.*

Diakses di situs <https://www.mdpi.com/> pada 21 Juli 2025.

Busch, L. (2011). *Standards: Recipes for Reality.* MIT Press.

Ewens, M., Peters, R. H., & Wang, S. (2024). *Measuring Intangible Capital with Market Prices.* *Management Science*, 71(1), 407–427. Diakses di

<https://doi.org/10.1287/mnsc.2021.02058/> pada 24 Agustus 2025.

Fernandes, R. R., et al. (2024). *Aeration and Rheology of Buttercream Icings.* *Journal of Food Engineering*, 364, 111775. Diakses di

<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2023.111775/> pada 29 Juli 2025.

Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decorating.* United States of America : John Wiley & Sons, Inc.

Gisslen, W. (2013). *Professional Baking : Sixth Edition.* New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.

Hussein. (2020). *Island Cake.* Diakses di <https://cake-lab.org/island-cake-en/> pada 30 Juli 2025.

Justine. (2025). *Nusa Penida Travel Guide-The Prettiest Place in Bali!* Diakses di <https://travel-lush.com/> pada 30 Juli 2025.

- Labensky, S. R., Martel, P. A., & Damme, E. V. (2015). *On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals, Updated Edition [3 ed.]*. Pearson.
- Lapčáková, B., et al. (2024). *Chocolate Ganaches: Formulation, Processing and Stability in View of the New Production Trends*. Diakses di <https://www.researchgate.net/publication/> pada 13 Agustus 2025.
- Lexis. (2021). *Penguin Series 3: Gelatine Under The Sea Cake – Jello Layer Cake Tutorial*. Diakses di <https://lexisrose.com/> pada 30 Juli 2025.
- Lynch, F. T. (2008). *The Book of Yields: Accuracy in Food Costing and Purchasing*. United States of America : John Wiley & Sons, Inc.
- Marek, E. (2020). *Jelly Island Cake - Sugar Geek Show*. Diakses di <https://sugargeekshow.com/recipe/jelly-island-cake/> pada 30 Juli 2025.
- Melissa. (2025). *Gambar Nusa Penida*. Diakses di <https://girleatworld.net/nusa-penida-bali-guide/> pada 25 Juli 2025.
- Notter, E., Brooks, J., & Schaeffer, L. (2011). *The art of the chocolatier : from classic confections to sensational showpieces*. United States of America : John Wiley & Sons, Inc.
- Novianti, S. (2022). *PENGOLAHAN KUE (PEK)*.
- Patil, H. N., & Pol, R. (2014). *Standardized Recipes in Pune Bakeries: A Research Study*. Diakses di <https://www.academia.edu/> pada 17 Agustus 2025.
- Rahman, A., & Suryawan, I. W. K. (2025). *Evaluation of emerging technological opportunities for improving risk awareness and resilience of vulnerable people in disasters*. *International Journal of Disaster Risk Reduction*, 80. Diakses di <https://doi.org/10.1016/j.ijdr.2022.103173> pada 30 Juli 2025.

- Sabri, E. H., Gupta, A. P., & Beitler, M. A. (2007). *Purchase Order Management Best Practices: Process, Technology, and Change Management*. J. Ross Publishing.
- Simbolon, T. G. (2024). Data Jumlah Pengunjung Kawasan Nusa Penida Bali pada 2015-2023. Diakses di <https://dataindonesia.id/pariwisata/detail/data-jumlah-pengunjung-kawasan-nusa-penida-bali-pada-20152023> pada 5 Desember 2025.
- Sonya. (2022). Gambar *Island Cake*. Diakses di https://www.instagram.com/p/Cc8OyTlj8yS/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA== pada 25 Juli 2025.
- Sonya. (2022). Gambar *Island Cake* Inspirasi Penulis. Diakses di https://www.instagram.com/p/CdTVc5KDyfU/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA== pada 25 Juli 2025.
- Suardana, I. W., dkk. (2023). *Community Participation in Coastal Tourism Innovation in the Nusa Penida Region, Klungkung Regency*. *European Modern Studies Journal*, 7(4), 151–159. Diakses di [https://doi.org/10.59573/emsj.7\(4\).2023.13](https://doi.org/10.59573/emsj.7(4).2023.13) pada 8 Agustus 2025.
- Valeriya. (2020). *How To Make An Island Cake With Jello*. Diakses di <https://pastrymadness-com/> pada 24 Agustus 2025.
- Wiweka, K., & Pickel-Chevalier, S. (2022). *Bali Tourism Research Trends: A Systematic Review, 1976–2022*. *Jurnal Kajian Bali*, 12(2), 600–626. Diakses di <https://doi.org/10.24843/JKB.2022.v12.i02.p14> pada 8 Agustus 2025.
- Wiyasha, I. B. M. (2011). *Open Library. F&B Cost Control* untuk Hotel & Restoran edisi 2. Yogyakarta : Andi.

Yani, M. (2020). *Island Cake*, Kue Lucu yang Menyerupai Pulau. Diakses di https://www.merahputih.com/post/read/island-cake-kue-lucu-yang-menyerupai-pulau#google_vignette pada 6 Agustus 2025.

Yusop, N. (2022). *A Systematic Literature Review: Optimization Timetable in Education to Support Work-Life Balance (WLB)*. *Journal of Computing Research and Innovation*, 7(2), 316–326. Diakses di <https://doi.org/10.24191/jcrinn.v7i2.324> pada 12 September 2025.