

**DEKORASI KUE BERTEMAKAN
FILM ANIMASI JUMBO (2025)**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III



Oleh :

FAUZI PRATAMA EKA PUTRA

Nomor Induk : 2022441014

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM ANIMASI JUMBO (2025)"

NAMA : FAUZI PRATAMA EKA PUTRA
NIM : 2022441014
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,

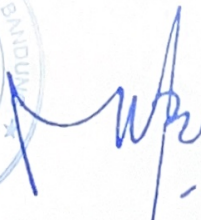


Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.
NIP 19630404 199403 1 001

Bandung, 4 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 BERTEMAKAN FILM ANIMASI JUMBO (2025)"

NAMA : FAUZI PRATAMA EKA PUTRA
NIM : 2022441014
JURUSAN : SENI PENGOLAHAN PATISERI
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

Warta, M.Pd.
NIP. 190700611 199803 1 001

Penguji II,

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

Bandung, 8 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 Masatiff, M.M.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fauzi Pratama Eka Putra
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 9 November 2001
NIM : 2022441014
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM ANIMASI JUMBO (2025)" 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, 04 November 2025

Yang membuat pernyataan,



Fauzi Pratama Eka Putra

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan rasa syukur atas kehadiran Allah SWT, karena dengan berkat rahmat dan pertolongan-Nya, Tugas Akhir berjudul **“Dekorasi Kue Bertemakan Film Animasi JUMBO (2025)”** ini dapat diselesaikan oleh penulis. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan mengikuti Ujian Sidang Periode Januari 2026 serta syarat menyelesaikan Pendidikan tingkat Diploma III dengan jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengetahui bahwa selesainya Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan, kontribusi serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.M.Par., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Poltekpar NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par., selaku pembimbing utama yang sudah membimbing pembuatan Tugas Akhir ini dari awal sampai selesai.

6. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., M.M.Par., selaku pembimbing pendamping yang telah membantu membimbing Tugas Akhir ini dari awal sampai selesai.
7. Seluruh dosen dan staff yang telah membimbing serta memberikan pengetahuan bagi penulis.
8. Ibunda penulis Yani Erliani yang senantiasa telah memberikan dukungan, doa serta inspirasi bagi penulis.
9. Papa et Bombe (Faza, Dea, Hayya, Hania, Caca), Nana, Falda, Bu Tina yang telah memberi hiburan dan motivasi untuk penulis.
10. Seluruh teman – teman kelas SPP 6A yang menjadi rekan seperjuangan penulis, serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna karena masih memiliki ruang untuk peningkatan baik dalam penyusunan maupun penulisan. Oleh karena itu, penulis menghargai para pembaca yang akan dan atau bersedia memberikan pendapat, kritik serta saran yang konstruktif. Akhir kata, Itu merupakan pesan yang penulis ingin sampaikan, sembari berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi dan memberikan manfaat bagi para pembaca.

Bandung, 01 Desember 2025

Fauzi Pratama Eka Putra

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.....	9
C. Tinjauan Produk.....	30
1. <i>Standard Recipe</i>	30
2. Kebutuhan Alat.....	67
3. <i>Purchase Order</i>	72
4. <i>Recipe Costing</i>	78
5. <i>Selling Price</i>	83
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	85
BAB II PROSES PERENCANAAN KEGIATAN.....	86
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	86
1. <i>Working Plan</i>	86
2. <i>Time Table</i>	88
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	88
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	97
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	98
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	98
B. Kegiatan Presentasi Produk.....	99
C. Evaluasi Presentasi Produk.....	104
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	105
A. Kesimpulan	105
B. Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	106
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE NOIR CHOCOLATE SPONGE CAKE</i>	31
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE MIXBERRY COMPOTES</i>	33
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE WHIPPED GANACHE</i>	33
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANCHE</i>	34
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS</i>	35
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE SIMPLE SYRUP</i>	35
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE DECORATIONS</i>	36
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE EDIBLE CLOUD</i>	66
TABEL 9 DAFTAR KEBUTUHAN <i>UTENSILS & DECORATING TOOLS</i>	67
TABEL 10 DAFTAR KEBUTUHAN <i>DECORATIONS & SUPPORTING</i> ...	70
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER REAL CAKE</i>	73
TABEL 12 <i>PURCHASE ORDER STYROFOAM/DUMMY</i>	75
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING REAL CAKE</i>	78
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING STYROFOAM/DUMMY</i>	81
TABEL 15 <i>SELLING PRICE REAL CAKE</i>	84
TABEL 16 <i>SELLING PRICE STYROFOAM/DUMMY</i>	84
TABEL 17 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	86
TABEL 18 <i>TIME TABLE</i>	88
TABEL 19 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	89
TABEL 20 PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	98
TABEL 21 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	100
TABEL 22 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	101

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DEKORASI KUE PERNIKAHAN BERTEMA <i>MIDSUMMERS</i>	4
GAMBAR 2 DEKORASI KUE BERTEMA PIXAR <i>ANIMATION WORLD</i>	5
GAMBAR 3 UCAPAN SELAMAT OLEH KEMENTRIAN EKONOMI KREATIF	7
GAMBAR 4 KONSER JUMBO: KEAJAIBAN MUSIK DAN CERITA KITA	7
GAMBAR 5 POSTER FILM JUMBO (2025)	9
GAMBAR 6 FILM JUMBO (2025) LULUS SENSOR UNTUK SEMUA UMUR	10
GAMBAR 7 DESAIN PRODUK <i>CAKE DECORATION</i>	14
GAMBAR 8 <i>CAKE BOARD</i>	15
GAMBAR 9 DESA SERUNI	15
GAMBAR 10 <i>TIER</i> PERTAMA	16
GAMBAR 11 PABRIK GULA	17
GAMBAR 12 <i>TIER</i> KEDUA	17
GAMBAR 13 PANGGUNG PENTAS SENI	18
GAMBAR 14 <i>TIER</i> KETIGA	19
GAMBAR 15 BUKU DONGENG PULAU GELEMBUNG	19
GAMBAR 16 <i>TIER</i> KEEMPAT	20
GAMBAR 17 <i>FIGURINE</i> DON	21
GAMBAR 18 KARAKTER DON	22
GAMBAR 19 <i>FIGURINE</i> NURMAN	22
GAMBAR 20 KARAKTER NURMAN	23
GAMBAR 21 <i>FIGURINE</i> MAE	23
GAMBAR 22 KARAKTER MAE	24
GAMBAR 23 <i>FIGURINE</i> MERI	24
GAMBAR 24 KARAKTER MERI	25

GAMBAR 25 <i>FIGURINE</i> MBEK	25
GAMBAR 26 <i>FIGURINE</i> MBEEK	26
GAMBAR 27 <i>FIGURINE</i> MBEEEK	26
GAMBAR 28 KARAKTER MBEK, MBEEK & MBEEEK	26
GAMBAR 29 SEPEDA KEREN	27
GAMBAR 30 RADIO	27
GAMBAR 31 <i>COLOR PALETTE</i> FILM JUMBO	29
GAMBAR 32 HASIL AKHIR PRESENTASI PRODUK	103

DAFTAR PUSTAKA

- Baratz, A. (2015). *The source of the gods immortality in archaic Greek literature*. *Scripta Classica Israelica*, 34, 151–164. Diakses pada 31 Juli 2025, dari <https://scriptaclassica.org/index.php/sci/article/download/2353/1747>
- Carpenter, A. (2012). *The complete photo guide to cake decorating*. USA: Quarto Publishing Group.
- Chelsey. (2025). *Cake pricing guide – How to price a cake*. Chelsweets. Diakses pada 20 Agustus 2025, dari <https://chelsweets.com/cake-pricing-guide-how-to-price-a-cake/>
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). *Food and beverage management*. Routledge.
- Dobson, Nichola., dkk. (2018). *The Animation Studies Reader*. USA: Bloomsbury Publishing.
- Fadila, A. I., & Oktivasari, P. (2015). Analisis dan perancangan proses purchase order pada PT. Cybertrend Intrabuana. *Multinetics*, 1(1), 57–62.
- Garret, Toba. (2006). *Professional cake decoration*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Hamidah, H. (2025). Fakta menarik Jumbo yang kini jadi film terlaris Indonesia. *Tempo*. Diakses pada 30 Juli 2025, dari <https://www.tempo.co/teroka/fakta-menarik-jumbo-yang-kini-jadi-film-terlaris-indonesia>

Herrero, D., & Etienne, G. (2009). *Pâtisserie, les clés de la réussite: 2 volumes*. France: Délicéo.

Heng, S. (2024). *Cake symbolisms in every occasion: The joy in sweet celebrations*. Swee Heng. Diakses pada 26 Juli 2025, dari <https://www.sweeheng.com.sg/blog/2024/10/11/cake-symbolisms-in-every-occasion-the-joy-in-sweet-celebrations/#>

Humble, N. (2010). *Cake: A global history*. London: Reaktion Books.

Info, R. (2025). Film Jumbo tentang apa? Ini sinopsis dan pemainnya. Kumparan. Diakses pada 20 Agustus 2025, dari <https://kumparan.com/ragam-info/film-jumbo-tentang-apa-ini-sinopsis-dan-pemainnyan24oR0dv7vM>

Jones, T. (2004). *Culinary calculations*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

Knowles, K. (2025). *An interview with the super-awesome host of Super Mega Cakes, Duff Goldman. Food Network*. Diakses pada 26 Juli, dari 2025.<https://www.foodnetwork.com/shows/super-mega-cakes/articles/duff-goldman-interview-super-mega-cakes>

Khrisnanda, A., & Sari, M. (2025). Peringati Hari Anak, Cinépolis Cinemas tayangkan Jumbo untuk 13.900 anak. Kumparan. Diakses pada 30 Juli 2025, dari <https://kumparan.com/kumparanhits/peringati-hari-anak-cinepolis-cinemas-tayangkan-jumbo-untuk-13-900-anak-25WKzEgfbMu/full>

LoCicero, J. (2011). *Cake decorating for dummies*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

Melisa, A. (2021). Mengenal tentang apa itu *cake decorating*. *BakingWorld Media*. Diakses pada 26 Juli 2025, dari <https://media.bakingworld.id/artikel/mengenal-tentang-apa-itu-cake-decorating>

Novianti, S. (2020). Pengolahan kue (PEK). Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Novianti, S. (2020). Pengetahuan Peralatan patiseri. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Paperno, H. (2025). *17 absolute best cakes from Netflix's Is It Cake?. Tasting Table*. Diakses pada 26 Juli 2025, pada <https://www.tastingtable.com/1800562/best-cakes-is-it-cake/>

Miller, Rebecca. (2015). *Cakes: Types of Cakes. ScienceDirect*. Diakses pada 25 Juli 2025, dari <https://www.sciencedirect.com/science/chapter/reference/work/abs/pii/B9780123849472001008>

Satriawan, D. (2025). Empat fakta menarik film animasi Jumbo. RRI. Diakses pada 30 Juli 2025, dari <https://rri.co.id/hiburan/1461340/empat-fakta-menarik-film-animasi-jumbo>

Sa  kes, E. (2023). *Standard recipe practices in food and beverage establishments*. France: Livre de Lyon.

Shotts, A. (2007). *Making artisan cake*. USA: Quarry Books.

Stewart, M., & Kromer, W. (2007). *Martha Stewart's wedding cakes*. New York: Clarkson Potter/Publishers.

Trizise, E. (2013). *Cake decorating 3-dimensi untuk pemula dan menengah*. Indonesia: Elex Media Komputindo.

Trizise, E. (2016). *Cake decorating step by step untuk pemula dan menengah*. Indonesia: Elex Media Komputindo.

Whipple, A. (2015). *Super cute crispy treats: Nearly 100 unbelievable no-bake desserts*. USA: Quarto Publishing Group.

Williams, B. (2025). *Cake design magic: Unleashing your sweet creativity from kitchen to centerpiece*. Barrett Williams.

Yusof, Z. (2015). *Variasi seni hiasan kek fondant*. Malaysia: Alaf 21.