

DEKORASI KUE DENGAN TEMA
“MEMORIES OF STRAWBERRY SHORTCAKE”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

SHUFAIRA NATHANIA HIDAYAT

NIM : 2022411036

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI JURUSAN
HOSPITALITI POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

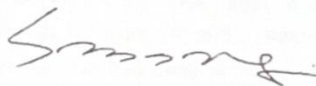
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE DENGAN TEMA
"MEMORIES OF STRAWBERRY SHORTCAKE"

NAMA : SHUFAIRA NATHANIA HIDAYAT
NIM : 2022411036
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Lien Maulina, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19601202 198203 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

DEKORASI KUE DENGAN TEMA "MEMORIES OF STRAWBERRY SHORTCAKE"

NAMA : Shufaira Nathania Hidayat
NIM : 2022411036
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.
NIP 19601202 198293 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,

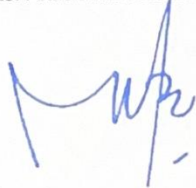


Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M. Par.
NIP 19861226 201101 2 012

Bandung, 26 Juli 2025

Mengetahui,

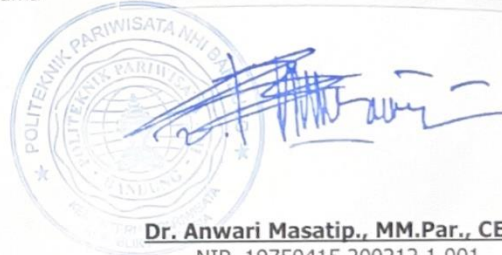
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Shufaira Nathania Hidayat
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 30 Maret 2004
NIM : 2022411036
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Dekorasi Kue Dengan Tema "Memories Of Strawberry Shortcake"
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, 12 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



Shufaira Nathania Hidayat

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul "**Dekorasi Kue Dengan Tema *Memories of Strawberry Shortcake***". Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh tugas akhir di Seni Pengolahan Patiseri, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Maka dari itu izinkan penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak dr. Anwari Masatip, 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 dan Kerjasama
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MPPar. Selaku Ketua Jurusan Hospitality \
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., Selaku dosen pembimbing utama dalam penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih banyak atas bimbingan beserta arahannya selama penyusunan tugas akhir ini
6. Ibu Lien Maulina, Dr., S.Sos., M.Pd., Selaku dosen pembimbing pendamping dalam penyusunan tugas akhir
7. Kedua Orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan mental, fisik dan finansial dalam penyusunan Tugas Akhir. Juga doa yang dipanjatkan demi kelancaran penyusunan.
8. Teman-teman Pastry Bageur yang selalu memberikan dukungan dengan memberikan afirmasi positif setiap harinya
9. Sheeva, Anindhita, Puti, Talitha, Gracia, Selaku teman terdekat penulis yang selalu mendengarkan keluh kesah selama ini.
10. Muhammad Mi'raj Mubarak selaku pasangan penulis yang banyak membantu, mendukung, mendoakan dan juga menemani penulis dalam kelancaran selama penyusunan Tugas Akhir

Dengan ini penulis berharap tugas akhir dekorasi kue yang telah penulis susun dapat bermanfaat bagi pembaca dalam mengembangkan pengetahuan.

Bandung, Maret 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. USULAN PRODUK	5
1. Tema Produk	5
2. Konsep Produk	6
3. Skesta Produk	7
C. TINJAUAN PRODUK.....	11
1. Standart Recipe.....	11
2. Purchase Order	23
3. Recipe Costing.....	25
4. Selling Price	29
5. Peralatan Penunjang Kegiatan	31
6. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	35
BAB II	36
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN.....	36
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	36
1. Working Plan	36
2. Time Table	39
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	40
C. Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk	42

BAB III.....	43
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	43
A. Persiapan Presentasi Produk.....	43
B. Kegiatan Presentasi Produk	43
C. Evaluasi Presentasi Produk	49
BAB IV	43
KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	<i>STANDART RECIPE VANILLA BUTTER CAKE TIER 1</i>	11
Tabel 1. 2	<i>STANDART RECIPE VANILLA BUTTER CAKE TIER 2</i>	12
Tabel 1. 3	<i>STANDART RECIPE VANILLA BUTTER CAKE TIER 3</i>	13
Tabel 1. 4	<i>STANDART RECIPE STRAWBERRY BUTTERCREAM FILLING</i>	14
Tabel 1. 5	<i>STANDART RECIPE RUBY CHOCOLATE GANACHE COATING</i> ...	15
Tabel 1. 6	<i>STANDART RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE</i>	16
Tabel 1. 7	<i>PURCHASE ORDER CAKE DECORATION MEMORIES OF STRAWBERRY SHORTCAKE</i>	23
Tabel 1. 8	<i>RECIPE COSTING CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR DUMMY</i>	25
Tabel 1. 9	<i>DOPSON CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR KUE</i>	27
Tabel 1. 10	<i>SELLING PRICE CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR DUMMY</i>	30
Tabel 1. 11	<i>SELLING PRICE CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR REAL CAKE</i>	30
Tabel 1. 12	<i>DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN</i>	31
Tabel 2.1	<i>DETAIL LATIHAN</i>	28
Tabel 2.2	<i>RENCANA KERJA LATIHAN PEMBUATAN DEKORASI KUE</i>	29
Tabel 2.3	<i>RENCANA PELAKSANAAN UJIAN</i>	30
Tabel 2.4	<i>PROSES LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	40
Tabel 3.1	<i>TIME TABLE RINCIAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	44
TABEL 3.2	<i>DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</i> ----	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 POSTER FILM <i>STRAWBERRY SHORTCAKE</i>	2
Gambar 1. 2 IMDB <i>STRAWBERRY SHORTCAKE</i> TAHUN 2018.....	4
Gambar 1. 3 Sketsa Desain Dekorasi Kue Dengan Tema “ <i>Memories of Strawberry Shortcake</i> ”.....	7
Gambar 1. 4 Sketsa Tier Pertama.....	8
Gambar 1. 5 Sketsa Tier Kedua	9
Gambar 1. 6 Sketsa Tier Ketiga	10

DAFTAR PUSTAKA

Brown, T. (2019). *Financial Documentation in Business Operations*. London: Finance Publications.

Business Wire (2003): *American Greetings Relaunches Strawberry Shortcake*

CFI Team. (2023). *Product Costs*. Diakses pada tanggal 15 Maret 2025 di [Product Costs - Types of Costs, Examples, Materials, Labor, Overhead](#)

Chelsweet. (2021). *How much buttercream do I need?* Diakses pada tanggal 26 Maret 2025 di [How Much Buttercream Do I Need? Helpful Chart & Guide](#)

Dopson, L.R., & Hayes, D.K. (2015). *Food and Beverage Cost Control (6th Edition)*. Wiley Publishing, Inc.

Eagle, A. (2016). *The Art of Cake Decorating*. London: Artisan Press.

Elizabeth, C. (2014). *The Art of Cake Sculpting: A Guide to 3D Cake Design*. London: Artisan Press.

Johnson, L. (2020). *Supply Chain Management: An Integrated Approach*. Chicago: Logistic Press.

License Global (2018) *DHX Acquires Peanuts, Strawberry Shortcake*. Diakses pada 26 Juli 2025 di [DHX Acquires Peanuts, Strawberry Shortcake | License Global](#)

Natasha, R. (2011). *Mastering Sculpted Cakes: Techniques and Inspirations*. New York: Pastry Arts Publishing.

Sally, McKenny. (2023). *Strawberry Buttercream Recipe*. Diakses pada tanggal 25 Maret 2025 di [Strawberry Buttercream Frosting Recipe - Sally's Baking Addiction](#)

Trivedi, Raag. (2020). *Why Do We Eat Cakes On Birthdays?* Diakses pada tanggal 14 Maret 2025 di [Why Do We Eat Cake On Birthdays? » ScienceABC](#)

Walker, J.R. (2020). *The Restaurant: From Concept to Operation (8th Edition)*. Wiley Publishing, Inc

Wikipedia. (2025). *Strawberry Shortcake*. Wikipedia, *The Free Encyclopedia*. Diakses pada 15 Maret 2025, di [Strawberry Shortcake - Wikipedia](#)