

KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA PENYELAM

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh :

BERNADETTE ADINDA MULYANA

201621602

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

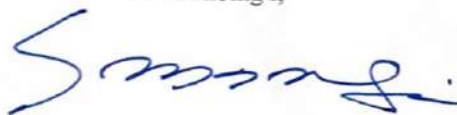
KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA PENYELAM

NAMA : BERNADETTE ADINDA MULYANA

NIM : 201621602

PROGRAM STUDI : MPI

Pembimbing I,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.

NIP.19860405 201101 2 008

Pembimbing II,



Selvi Novianti S.ST.Par., M.Sc.

NIP.19851111 201101 2 017

Bandung,

Januari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung,

Faisal, MM.Par., CHE.

NIP.19730706 199503 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertandatangan di bawah ini, saya :

Nama : Bernadette Adinda Mulyana

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 11 Januari 1998

NIM : 201621602

Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :

“KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA PENYELAM”

Ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang lain atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tuga Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 2020

Yang membuat pernyataan,



Bernadette Adinda Mulyana

NIM.201621602

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presenting* dengan judul “Kue Ulang Tahun Dengan Tema Penyelam” ini dengan baik dan lancar. Penulisan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan jenjang perkuliahan Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, dengan Program Studi Manajemen Patiseri.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan jika tanpa seluruh bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, penulis tidak akan mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan lancar. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, S.ST.Par., MM. Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM. Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., serta Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini.

5. Seluruh staff dan dosen yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
6. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan moral dan materi kepada penulis

Febrian Putra Hardani yang senantiasa selalu ada memberikan motivasi, kritik dan saran yang sangat berguna bagi penulis.

7. Ayu Dini yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh teman-teman MPI 2016 yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
9. Serta semua pihak lain yang tidak sempat penulis sebutkan, yang telah membantu dan mendukung dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan penulisan dalam Tugas Akhir ini. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan penulis mengharapkan ada kritik dan saran sebagai perbaikan penulisan Tugas Akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, atas perhatiannya, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	6
C. Tinjauan Produk	10
1. Kebutuhan Peralatan	10
2. <i>Purchase Order</i>	14
3. Standar Resep	16
4. Selling Price	29
BAB II	33
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	33
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	33
1. <i>Working Plan</i>	33
2. <i>Time Table</i>	35
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	36
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	48
BAB III	49
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	49
A. Persiapan	49
B. Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang	51

C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	56
BAB IV	59
SIMPULAN DAN SARAN	59
A. Simpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
BIODATA PENULIS	63

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN	10
TABEL 1. 2 <i>PURCHASE ORDER</i>	14
TABEL 1. 3 STANDAR RESEP <i>POUND CAKE</i>	17
TABEL 1. 4 STANDAR RESEP <i>RICE CRISPY</i>	18
TABEL 1. 5 STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI <i>CAKE</i>	19
TABEL 1. 6 PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN <i>DUMMY</i>	30
TABEL 1. 7 PERUMUSAN HARGA JUAL DEGAN <i>REAL CAKE</i>	32
TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i>	33
TABEL 2. 2 <i>TIME TABLE</i>	35
TABEL 2. 3 PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	37
TABEL 3.1 PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	50

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 DESAIN PRODUK.....	6
GAMBAR 3.1 PERALATAN YANG DIGUNAKAN.....	50
GAMBAR 3.2 BAHAN-BAHAN YANG DIGUNAKAN.....	50

DAFTAR PUSTAKA

- Eisman. 2008. *Psikologi dan Arti Warna*. Koran Kompas Online, diakses pada 9 September 2019 diambil dari <https://nasional.kompas.com/read/2008/10/09/15551015/psikologi.dan.arti.warna?page=all>
- Farrell, Emma. 2016. *Begginer Guide to Free Diving*, diambil dari <https://www.deeperblue.com/what-is-freediving/>. Diakses pada 5 September 2019.
- Felicity and Krystle. 2014. *Skills to Pay the Bills: 6 Essential Professional Cake Decorating Techniques*. Diakses pada 7 September 2019, diambil dari <https://shop.mybluprint.com/cake-decorating/article/professional-cake-decorating/>
- Garrett, Toba. 2007. *Cake Decorating*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Goldstein, Darra. 2015. *Sugar and Sweets*. Oxford University Press
- Kimball, Christopher. 2000. *The Dessert Bible*. New York: Hachtte Book Group.
- Koseli, Your. 2019. *History of Birthday Cake*. Diakses pada 7 September 2019, diambil dari yourkoseli.com
- Long, Nicole. 2009. *Southern Stingrays*. Diakses pada 9 September 2019 diambil dari http://bioweb.uwlax.edu/bio203/s2009/long_nico/Adaptation.htm
- Macdonald, Alan. 2011. *Selling Price*. Diakses pada 11 September 2019, diambil dari <https://www.gimme-shelter.com/selling-price-50016/>

Putri, Gloria Setyvani. 2019. *6 dari 7 Spesies Penyu Langka Ada di Indonesia, Bagaimana Wujudnya*. Koran Kompas Online, diakses pada 11 September 2019 dari <https://sains.kompas.com/read/2019/05/24/153853523/6-dari-7-spesies-penyu-langka-ada-di-indonesia-bagaimana-wujudnya?page=all>