

KUE BERTEMAKAN ALOHA

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

DAYANA SEPTI HENDRIYANI

Nomor Induk : 201621651

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dayana Septi Hendriyani
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 1 September 1997
NIM : 201621651
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"KUE BERTEMAKAN ALOHA"
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas 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 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/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, 20 Desember 2019

Yang membuat pernyataan,



Dayana

Dayana Septi Hendriyani

NIM : 201621651

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-nya atas berkat dan izin-nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “**KUE BERTEMAKAN *ALOHA***” Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk menempuh Program Studi Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapat banyak bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu dan benar. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST. Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc. selaku pembimbing I yang telah membantu memberikan banyak saran yang membangun dalam penyusunan dan penulisan Proposal Usulan Penelitian penulis.
6. Bapak. Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku pembimbing II yang telah memberikan saran tambahan untuk Proposal Usulan Penelitian ini menjadi lebih baik dan memberikan acuan untuk memberikan yang terbaik.
7. Seluruh Dosen Prodi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberi pengetahuan dan dukungan untuk penulis.
8. Orang tua penulis serta saudara penulis, Airin, Adam, Daffa dan Teh Neu, terimakasih sudah memberi semangat dan dukungan kepada penulis hingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Untuk Panji Dzikri, Nada, Ghina, Nabila, Meita, Adit serta teman-teman dari Battledorepastry, terimakasih atas dukungannya selama ini.
10. Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat diterima dan bermanfaat bagi semuanya.

Bandung, 20 Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Tema Produk	4
C. Konsep Produk	5
D. <i>Standard Recipe</i>	12
E. Purchase Order	19
F. Perumusan Harga Jual (<i>Selling Price</i>)	20
G. <i>Recipe Costing</i> Media Dekorasi.....	21
H. Peralatan Yang Dibutuhkan	24
I. Pelaksanaan Kegiatan.....	28
BAB II	30
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI	30
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	30
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	34
C. Kendala dan Hambatan	49
BAB III	50
A. Persiapan	50
B. Proses kegiatan presentasi produk.....	54
C. Evaluasi dari tim penguji.....	60
BAB IV	61
A. Simpulan	61
B. Saran.....	61
Daftar Pustaka	63
BIODATA PENULIS	64

DAFTAR TABEL

TABEL 1	<i>STANDARD RECIPE VANILLA POUND CAKE</i>	12
TABEL 2	<i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	14
TABEL 3	<i>STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN DUMMY</i>	15
TABEL 4	<i>PURCHASE ORDER VANILLA POUND CAKE MENGGUNAKAN DUMMY</i>	19
TABEL 5	<i>RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI</i>	21
TABEL 6	<i>RECIPE COSTING DENGAN VANILLA POUND CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE</i>	22
TABEL 7	<i>SELLING PRICE WITH VANILLA POUND CAKE</i>	23
TABEL 8	<i>SELLING PRICE WITH DUMMY</i>	23
TABEL 9	PERALATAN YANG DIGUNAKAN	24
TABEL 10	PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN	30
TABEL 11	<i>TIME TABLE</i>	33
TABEL 12	PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	35
TABEL 13	DOKUMENTASI PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	50
TABEL 14	DOKUMENTASI PERSIAPAN DI RUMAH	52
TABEL 15	DOKUMENTASI PEMBUATAN DI STP NHI BANDUNG	55

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKEMA <i>ALOHA THEME CAKE</i>	6
---	----------

Daftar Pustaka

- Bachtiar, Absal (2018). *Makna Mendalam Kata Aloha*
 dari : <https://kumparan.com/absal-bachtiar/makna-mendalam-kata-aloha>
- Booth, Jessica (2019). *Cake Decorating History*. di akses pada tahun 2019.
 dari : <https://kumparan.com/absal-bachtiar/makna-mendalam-kata-aloha>
- Cozad, Stormy (2008). *Kauai: 100 Years in Postcards*. Arcadia Publishing.
[ISBN 978-0-7385-5644-4](https://www.amazon.com/dp/9780738556444).
- Faridah, Anni (2008). *Patiseri jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat
 Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Greene, Heather (2013). *The Hula Dance* di akses pada tahun 2013.
 dari : <https://wildhunt.org/2013/06/the-hula-dance-from-sacred-to-commodity.html>
- Hang, Hanna (2017). *What Is Fondant*. Di akses pada tahun 2017
 dari : <https://sweettheworld.com/what-is-fondant/#tab-con-5>
- Mulyadi (2005). *Perumusan Harga Jual*. Di akses pada tahun 2017
 dari : <http://jalurbaru.blogspot.com/2013/07/pengertian-harga-jual-dan-metode.html>
- Poskitt, Claire (2019). *Guide To Purchase Orders*. Di akses pada tahun 2019.
 dari : https://www.google.com/amp/s/www.turbinehq.com/blog/guide-to-purchase-orders%3fhs_amp=true
- Winter, Keith. (2012). *History Of The Tiki Culture*. Di akses pada tahun 2012
 dari : <https://www.homewetbar.com/blog/history-of-the-tiki-culture/>

