

**DEKORASI KUE BERBENTUK RANGKAIAN
MAKANAN CEPAT SAJI AMERIKA**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

ADITYA APRIALDI FIANDRA

Nomor Induk: 201621647

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERBENTUK RANGKAIAN MAKANAN CEPAT SAJI AMERIKA

NAMA : ADITYA APRIALDI FIANDRA
NIM : 201621647
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,

Pembimbing II,

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

Djauhar Arifin, S.ST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 12 Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aditya Aprialdi Fiandra
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 14 April 1997
NIM : 201621647
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
DEKORASI KUE BERBENTUK RANGKAIAN MAKANAN CEPAT SAJI AMERIKA
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 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 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, 1 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Aditya Aprialdi Fiandra

NIM. 201621647

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat, berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan sangat baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Penyusunan Tugas Akhir ini yang berjudul **“DEKORASI KUE BERBENTUK RANGKAIAN MAKANAN CEPAT SAJI AMERIKA”**.

Adapun penyusunan Tugas Akhir adalah sebagai salah satu syarat untuk menempuh studi pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membimbing, memberikan bantuan serta dukungan baik secara moril maupun material selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, yakni kepada:

1. Bapak Faisal, 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 Edison Sitompul, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan, motivasi, dukungan serta saran kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Djauhar Arifin, S.ST.Par., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan, motivasi, dukungan serta saran kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh dosen, instruktur dan karyawan Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua dan seluruh keluarga penulis tercinta yang selalu memberikan motivasi dan dukungan penuh secara moril maupun material selama proses penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh rekan mahasiswa-mahasiswi Program Studi Manajemen Patiseri angkatan 2016 Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung atas kebersamaan, dukungan, semangat dan perjuangan bersama selama berkuliah dan proses penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bantuannya baik secara langsung maupun tidak langsung selama proses penyelesaian Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini jauh dari kesempurnaan dan masih memiliki kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran serta meminta maaf apabila terdapat kesalahan dalam penyampaian kata maupun penulisan. Akhir kata penulis berharap dengan adanya Tugas Akhir ini semoga dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, 1 Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	5
C. Tinjauan Produk.....	6
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	40
BAB II	41
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	41
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	41
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	57
BAB III	58
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	58
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	58
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	59
C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	71
BAB IV	73
SIMPULAN DAN REKOMENDASI	73
A. Simpulan.....	73
B. Rekomendasi.....	74
DAFTAR PUSTAKA	76
BIODATA PENULIS	77

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN <i>DUMMY</i>	13
TABEL 2 DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN <i>VANILLA BUTTER CAKE</i>	14
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE</i> PENGGUNAAN <i>VANILLA BUTTER CAKE</i> ..	16
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE</i> PENGGUNAAN <i>ROLLED FONDANT</i>	17
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE PASTILLAGE</i>	19
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE KUE AMERICAN FAST FOOD</i>	21
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING</i> KEBUTUHAN DEKORASI.....	32
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>VANILLA BUTTER CAKE</i> ..	33
TABEL 9 <i>SELLING PRICE DUMMY</i>	33
TABEL 10 <i>SELLING PRICE VANILLA BUTTER CAKE</i>	34
TABEL 11 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG.....	34
TABEL 12 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN LATIHAN.....	41
TABEL 13 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	43
TABEL 14 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	44
TABEL 15 PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	45
TABEL 16 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 <i>BURGER</i>	7
GAMBAR 2 <i>HOT DOG</i>	7
GAMBAR 3 <i>FRENCH FRIES</i>	8
GAMBAR 4 <i>COKE</i>	8
GAMBAR 5 DESAIN PRODUK.....	9
GAMBAR 6 UKURAN PRODUK.....	10
GAMBAR 7-22 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG.....	34
GAMBAR 23-55 PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	45
GAMBAR 56 HASIL AKHIR LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	56
GAMBAR 57 PELAKSANAAN PRESENTASI <i>SLIDE SHOW</i>	59
GAMBAR 58-89 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK....	60
GAMBAR 90 HASIL AKHIR DEKORASI KUE PEMBUATAN PRODUK....	71

DAFTAR PUSTAKA

- Bogasari. (2015). Tips Apa Itu *Fondant*. Diakses tanggal 27 Agustus 2019, dari <http://www.bogasari.com/tips/tips-apa-itu-fondant>
- Brown, Rachel. (2007). *Cake Decorating*. London: New Holland Professional.
- Carney, George O. (1995). *Fast Food, Stock Cars and Rock-N-Roll*. Maryland: Rowman Littlefield Publishers, Inc.
- Dittmer, Paul R. (2003). *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Hang, Hanna. (2017). *What Is Fondant and How It Gained Popularity Over The Years*. Diakses tanggal 22 September 2019, dari <https://sweetentheworld.com/what-is-fondant>
- How To Cake It. (2016). *Yo's Ultimate Vanilla Cake*. Diakses tanggal 1 Desember 2019, dari <https://howtocakeit.com/blogs/recipes/yos-ultimate-vanilla-cake>
- LoCicero, Joe. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indiana: Wiley Publishing, Inc.
- Maxfield, Jaynie. (2004). *Cake Decorating for the first time*. New York: Sterling Publishing Corporation, Inc.
- Spencer, Andrew dan Neil Rippington. (2013). *Maths & English for Hospitality and Catering*. Hampshire: Cengage Learning EMEA.
- The Herald. (2014). *History of Cake Decorating*. Diakses tanggal 22 September 2019, dari <https://www.herald.co.zw/history-of-cake-decorating>
- Wilson, Dede. (2008). *The Birthday Cake Book*. Massachusetts: The Harvard Common Press.