
KUE ULANG TAHUN *BEAUTY AND THE BEAST*

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

NADA PRATIWI

Nomor Induk : 201621662

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL TUGAS AKHIR

KUE ULANG TAHUN *BEAUTY AND THE BEAST*

NAMA : NADA PRATIWI
NIM : 201621662
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 17/2 2020

Pembimbing I,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par.

NIP 19630404 199403 1 001

Bandung, 17/2 2020

Pembimbing II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP 19590127 198603 1 001

Bandung, 17-02- 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 bawahini, saya :

Nama : Nada Pratiwi
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang/18 Juli 1998
NIM : 201621662
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: "KUE ULANG TAHUN *BEAUTY AND THE BEAST*" 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, 1 Januari 2020
Yang membuat pernyataan,



NADA PRATIWI

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT, karena hanya dengan rahmat dan karunia – Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**KUE ULANG TAHUN *BEAUTY AND THE BEAST***” ini tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini di buat sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. sebagai 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, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par. selaku pembimbing I
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.pd. selaku pembimbing II
6. Seluruh dosen yang telah mendidik dan memberi ilmu untuk penulis selama berada di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberi banyak dukungan baik material maupun moral.
8. Arief Rahman Nugraha, Dayana, Ghina, Nabila, Hana dan rekan *Battledore Pastry* 2016 atas bantuan, dukungan serta kerja samanya kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

Bandung, 1 Januari 2020

Nada Pratiwi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	3
GAMBAR 1	4
C. Desain Produk	5
GAMBAR 2	7
D. Tinjauan Produk	8
1. Daftar KebutuhanAlat.....	8
2. <i>Standard Recipe</i>	12
3. <i>Purchasing List</i>	17
4. <i>Recipe Costing</i>	19
G. Pelaksanaan Kegiatan	24
1. Lokasi.....	24
2. Waktu.....	24
BAB II	25
A.Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	25
1. <i>Working plan</i>	25
2. <i>Time Table</i>	26
A. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	27
GAMBAR 3	38
B. Kendala dan hambatan	38
BAB III	39
A. Persiapan	39

B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	41
C. Evaluasi dari Tim Penguji	44
BAB IV	46
1. Kesimpulan	46
2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
BIODATA PENULIS.....	49

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERALATAN PENUNJANG	8
TABEL 2 PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)	9
TABEL 3 PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)	10
TABEL 4 PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)	11
TABEL 5 <i>BUTTER CAKE STANDARD RECIPE</i>	12
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN FONDANT</i>	13
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN FONDANT (LANJUTAN)</i>	15
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN FONDANT (LANJUTAN)</i>	16
TABEL 9 <i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	17
TABEL 10 <i>PURCHASELIST</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	18
TABEL 11 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	19
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>STYROFOAM</i> (LANJUTAN).....	20
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	21
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i> (LANJUTAN).....	22
TABEL 15 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN DASAR <i>STYROFOAM</i>	23
TABEL 16 <i>SELLING PRICE</i> DENGAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	23
TABEL 17 <i>WORKING PLAN</i> KUE ULANG TAHUN <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>	25
TABEL 18 <i>WORKING PLAN</i> KUE ULANG TAHUN <i>BEAUTY AND THE BEAST (LANJUTAN)</i>	26
TABEL 19 RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN.....	27
TABEL 20 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	28
TABEL 21 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	29
TABEL 22 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	30
TABEL 23 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	31
TABEL 24 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	32

TABEL 25 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	33
TABEL 26 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	34
TABEL 27 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	35
TABEL 28 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	36
TABEL 29 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN).....	37
TABEL 30 DOKUMENTASI PERSIAPAN DIRUMAH	40
TABEL 31 DOKUMENTASI PERSIAPAN DIRUMAH (LANJUTAN)	41
TABEL 32 DOKUMENTASI PEMBUATAN	42
TABEL 33 DOKUMENTASI PEMBUATAN (LANJUTAN).....	43
TABEL 34 DOKUMENTASI PEMBUATAN (LANJUTAN).....	44

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>	4
GAMBAR 2 <i>DESIGN</i>	7
GAMBAR 3 HASIL AKHIR	38

DAFTAR PUSTAKA

- Barley. (2003). Diakses tanggal 5 September. <http://www.barleycake.com/sejarah-kue-ulang-tahun>
- Darmawan, Lungit. (2018). Diakses tanggal 15 September. <https://cookpad.com/id/resep/5597426-butter-cake>
- Dellorco, Chris. (2019). Diakses tanggal 3 September. <https://mendolaart.com/project/chris-dellorco-characters/>
- Lo Cicero, Joe. (2007). Diakses tanggal 2 September. *Cake Decorating for Dummies. Indianapolis: Wiley Publishing, Inc.*
- Moore, Hannah. (2017). Diakses tanggal 2 September. <https://www.bbc.com/indonesia/majalah-39319329>
- Sinaga, Hotlas Mora. (2018). Diakses tanggal 2 September. <https://news.okezone.com/read/2018/01/09/18/1842360/kisah-asal-mula-tradisi-kue-dan-lilin-ulang-tahun>