

KUE PERNIKAHAN BERTEMA ANGSA YANG ROMANTIS

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ODILIA NARARAGIL ASTIKASIWI

Nomor Induk : 201621664

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KUE PERNIKAHAN BERTEMA ANGSA YANG ROMANTIS

NAMA : ODILIA NARARAGIL ASTIKASIWI
NIM : 201621664
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

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 : Odilia Nararagil Astikasiwi
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 14 Desember 1997
NIM : 201621664
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
KUE PERNIKAHAN BERTEMA ANGSA YANG ROMANTIS
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, 14 Februari 2020

Yang membuat pernyataan.



ODILIA NARARAGIL ASTIKASIWI

NIM : 201621664

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa melalui karunia-Nya, penulis dapat menyusun Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul “**KUE PERNIKAHAN BERTEMA ANGSA YANG ROMANTIS**”.

Tugas Akhir merupakan salah satu persyaratan untuk menempuh studi Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Banyak kesalahan yang penulis lakukan dalam proses penyusunan Tugas Akhir baik yang disengaja maupun tidak, yang tercantum dalam isi maupun penulisan. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan yang penulis miliki.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari banyaknya bantuan dan dukungan yang datang dari berbagai pihak yang penulis dapatkan. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Geoltom, 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 di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, dan masukan kepada penulis.
5. Bapak Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM. selaku pembimbing II yang turut memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis.
6. Segenap dosen Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan banyak ilmu dan pengetahuan kepada penulis.

7. Keluarga dan kerabat penulis yang tidak henti memberikan dukungan dan doa dari awal hingga akhir selama proses menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh mahasiswa Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung kelas 6B angkatan 2016 BLT yang telah memberikan dukungan selama berproses di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu atas dukungan yang diberikan kepada penulis baik secara langsung maupun tidak langsung.

Pada akhirnya, penulis ingin Tugas Akhir ini memberikan informasi yang bermanfaat bagi pihak yang membacanya.

Bandung, 14 Februari 2020

Odilia Nararagil Astikasiwi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	III
DAFTAR TABEL	V
DAFTAR GAMBAR.....	VI
BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Food Presenting.....	1
B. Usulan Produk	4
C. Desain Produk.....	5
a. Tema Produk.....	5
b. Jenis Produk.....	8
c. Bentuk dan Ukuran Produk	8
D. Tinjauan Produk.....	11
a. <i>Recipe Costing</i>	11
b. <i>Selling Price</i>	24
c. Daftar Kebutuhan Alat	25
E. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	30
a. Lokasi	30
b. Waktu	30
BAB II	
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	31

A. Perencanaan Latihan Presesntasi Produk	31
1. <i>Working Plan</i>	31
2. <i>Time Table</i>	32
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	32
C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan	47
BAB III	
PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI	
PRODUK.....	48
A. Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	48
B. Proses Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	49
BAB IV	
KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
A. KESIMPULAN	62
B. SARAN	63
DAFTAR PUSTAKA	64
BIODATA PENULIS.....	65

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>RECIPE</i> PEMBUATAN KUE PERNIKAHAN BERTEME ANGSA YANG ROMANTIS	12
TABEL 2 <i>RECIPE COSTING</i> MEDIA DEKORASI	22
TABEL 3 <i>RECIPE COSTING MOIST CAKE</i>	23
TABEL 4 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY STYROFOAM</i>	25
TABEL 5 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>MOIST CAKE</i>	25
TABEL 6 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG.....	26
TABEL 7 <i>WORKING PLAN</i>	31
TABEL 8 RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN.....	32
TABEL 9 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	33
TABEL 10 <i>TIME TABLE</i> PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	49
TABEL 11 PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	50

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>WHITE SWAN</i>	5
GAMBAR 2 <i>RED ROSES</i>	6
GAMBAR 3 <i>BABY'S BREATH FLOWER</i>	6
GAMBAR 4 <i>LILAC FLOWER</i>	7
GAMBAR 5 <i>MARBLE FONDANT</i>	7
GAMBAR 6 DESAIN "KUE PERNIKAHAN BERTEMA ANGSA YANG ROMANTIS" BAGIAN DEPAN	9
GAMBAR 7 DESAIN "KUE PERNIKAHAN BERTEMA ANGSA YANG ROMANTIS" BAGIAN BELAKANG.....	9

DAFTAR PUSTAKA

- Confectionarychalet.com. (Tanpa tahun). Diakses tanggal 2 Oktober 2019.
<https://www.confectionarychalet.com/history-of-wedding-cakes/>
- Dittmer, Paul R. (2003). *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls*.
 New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Fini. (2019). Arti Bunga Pernikahan dari Beberapa Jenis Bunga. Diakses tanggal
 15 Agustus 2019. <https://vncojewellery.com/artikel/arti-bunga-pernikahan-2019-04-22/>
- Fitri, Annisa. (2016). Filosofi Burung Angsa Dalam Kehidupan. Diakses tanggal
 23 Agustus 2019. <https://gedubar.com/6576-filosofi-burung-angsa-dalam-kehidupan/>
- Garrett, Toba. (2012). *Professional Cake Decorating Second Edition*. New Jersey:
 John Wiley & Sons, Inc.
- Kbbi.web. (Tanpa Tahun). Diakses tanggal 18 September
 2019 <https://kbbi.web.id/romantis>
- Mediakit. (2009). *Pastry & Bakery* Majalah Bulanan. Diakses tanggal 23 Agustus
 2019. [.http://www.pastrynbakery.com/bizchance/511-gum-paste-dan-sugar-paste.html](http://www.pastrynbakery.com/bizchance/511-gum-paste-dan-sugar-paste.html)
- Bogasari. (2015). Tips Apa Itu Fonant. Diakses tanggal 23 Agustus 2019.
<http://www.bogasari.com/tips/tips-apa-itu-fondant>
- Spencer, Andrew and Neil Rippington. (2013). *Maths & English for Hospitality and
 Catering*. Hampshire: Cengage Learning EMEA.
- Sputnik. (2015). Arti Warna Dalam Tema Weding. Diakses tanggal 15 Agustus
 2019. <http://www.seputarpernikahan.com/arti-warna-pada-tema-wedding/>