

REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR

USULAN PENELITIAN

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



Oleh :

VERINKA PUTRI SABILA
Nomor Induk : 201621645

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2019

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

FOOD REPLICA JAJANAN PASAR

NAMA : VERINKA PUTRI SABILA

NIM : 201621645

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung,2020

Bandung,2020

Pembimbing I,

Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP: 19710626 199803 2 001

Pembimbing II,

Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung,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

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 sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya dengan judul “**REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**”.

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan guna menempuh Program Studi Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, dukungan dan pengarahan dari berbagai pihak guna menghadapi beberapa hambatan dan kesulitan, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya 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 Tedi Sutadi, S.ST.Par, MM.Par., Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. Selaku Pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing dan memberikan kritik yang membangun guna proses menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo,S.ST.Par.,MM.Par. Sebagai Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan kritik saran serta motivasi sehingga penulis ini tetap semangat dalam proses menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh Dosen, Instruktur dan Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan waktu dan dukungan kepada penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
7. Ayahanda Epi Miftah Permana S.Ip dan Ibunda Rina Rostiana S.Sos dan seluruh keluarga besar penulis terkasih yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun non materil kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Orang Terdekat Fauzan Dzaka juga Seluruh rekan-rekan Pakbrut dan Pastry Army yang telah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dalam penulisan ini Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan penulis, karena itu penulis mengharapkan kritik dan ^{saran} yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini. Akhir kata Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini bermanfaat khususnya bagi pribadi dan umumnya bagi pembaca.

Bandung, Oktober 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL	7
PELAKSANAAN PROSES LATIHAN PERSENTASI PRODUK	7
DAFTAR GAMBAR.....	8
BAB I.....	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Desain Produk	Error! Bookmark not defined.
1. Jenis Produk	Error! Bookmark not defined.
2. Bentuk dan Ukuran Produk	Error! Bookmark not defined.
C. Tinjauan Produk	Error! Bookmark not defined.
1. Usulan Resep	Error! Bookmark not defined.
2. <i>Purchase list</i>	Error! Bookmark not defined.
3. Kebutuhan Alat.....	Error! Bookmark not defined.
4. <i>Recipe Costing</i>	Error! Bookmark not defined.
D. Pelaksanaan	Error! Bookmark not defined.
1. Lokasi.....	Error! Bookmark not defined.
2. Waktu	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	Error! Bookmark not defined.
A.Perencanaan Latihan Persentasi Produk	Error! Bookmark not defined.
1. <i>Working Plan</i>	Error! Bookmark not defined.

2. <i>Time Table</i>	Error! Bookmark not defined.
B.Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	Error! Bookmark not defined.
C. Kendala dalam Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
PELAKSANAAN PERSENTASI PRODUK	Error! Bookmark not defined.
A.Persiapan	Error! Bookmark not defined.
B.Pelaksanaan	Error! Bookmark not defined.
C.Evaluasi	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
SIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
A.Simpulan	Error! Bookmark not defined.
B.Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
BIODATA PENULIS	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABLE 1. 1Error! Bookmark not defined.

STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR

TABLE 1. 2Error! Bookmark not defined.

PURCHASE LIST

TABLE 1. 3Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

TABLE 1. 4Error! Bookmark not defined.

RECIPE COSTING

TABLE 2. 1Error! Bookmark not defined.

WORKING PLAN KEGIATAN H-1

TABLE 2. 2Error! Bookmark not defined.

TIME TABLE PELAKSANAAN PERSENTASI PRODUK

TABLE 2. 3Error! Bookmark not defined.

PELAKSANAAN PROSES LATIHAN PERSENTASI PRODUK

No table of figures entries found. *PELAKSANAAN KEGIATAN PERSENTASI*

PRODUK

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 Error! Bookmark not defined.

DESAIN REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR

GAMBAR 1. 2 Error! Bookmark not defined.

DESAIN REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR

GAMBAR 2. 1 Error! Bookmark not defined.

HASIL AKHIR LATIHAN

GAMBAR 2. 2 Error! Bookmark not defined.

HASIL AKHIR LATIHAN

DAFTAR PUSTAKA

Arif Sadian. (2002). *Media Pendidikan : Pengertian, Pengembangan, Pemanfaatan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada

Bibliografi. (2012). *Putri Noong Ngintip*. Diakses pada 26 November 2019 dari www.bibliografi19.wordpress.com/2012/10/25/putri-noong-ngintip

Budaya Jawa. (2018). *Filosofi Klepon Jawa*. Diakses pada 26 November 2019 dari www.budayajawa.id/filosofi-klepon-jawa

Friberg, Bo dan Amy Kemp. (2002). *The Professional Pastry Chef*. Canada:John Wiley & Sons, Inc.

Kue Buatan Sendiri. (2018). *Sejarah Kue Lapis* . Diakses pada 26 November 2019 dari www.kuebuatansendiri.wordpress.com/2018/01/17/sejarah-kue-lapis

LoCicero, Joe. 2007. *Cake For Dummies*. Canada: Wiley Publishing. Inc

Media Bernas Indonesia. (2018). *Tiga Rahasia Daun Pisang* . Diakses pada 26 November 2019 dari www.bernas.id/48001-tiga-rahasia-daun-pisang-nomer-tiga-bikin-move-on.html

Mimi Rohmitriasih. (2019). *Filosofi Gethuk Khas Jawa*. Diakses pada 26 November 2019 dari www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3888356/filosofi-gethuk-khas-jawa-yang-enak-menggugah-selera

Mobile Gaul. (2018). *Tahukah Anda Sejarahnya Kue Talam Ini?*. Diakses pada 26 November 2019 dari www.mobilegaul.id/web/artikel/19236/tahukah-anda-sejarahnya-kue-talam-ini

Oshwah. (2019). *Timetable (disambiguation)*. Diakses pada 2 Oktober 2019 dari [www.en.m.wikipedia.org/wiki/Timetable_\(disambiguation\)](http://www.en.m.wikipedia.org/wiki/Timetable_(disambiguation))

Viena Ananda. (2015). *Filosofi Risoles*. Diakses pada 26 November 2019 dari www.pelintirpelintirrambut.blogspot.com/2015/05/filosofi-risoles.html

Willa Widiana. (2018). *Sampuru*, Replika Makanan. Diakses pada 01 Januari 2020 dari www.bobo.grid.id/amp/08711238/Sampuru-Replika-Makanan

Zuli Istiqomah. (2016). *Filosofi Mendalam Sebuah Sampah*. Diakses pada 26 November 2019 dari www.republika.co.id/berita/senggang/unik/16/08/04/obczft384-filosofi-mendalam-sebuah-tampah