

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

VIVIAN MARLENE CLARISSA

Nomor Induk : 201621669

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

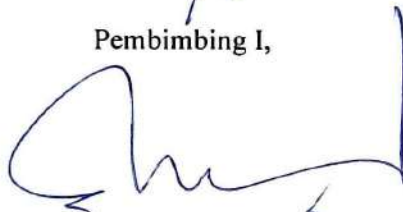
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY"

NAMA : VIVIAN MARLENE CLARISSA
NIM : 201621669
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, ^{17/2}.....2020

Pembimbing I,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.
NIP. 19590323 198203 1 003

Bandung, ^{17/02}.....2020

Pembimbing II,



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

Bandung, ^{18/02/}.....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 bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : VIVIAN MARLENE CLARISSA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 26 SEPTEMBER 1997
NIM : 201621669
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY"
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, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,


Vivian Marlene Clarissa

NIM. 201621669

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penyusunan Tugas Akhir yang berjudul **“DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY”**.

Penulisan Tugas Akhir ini diajukan 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 banyak membantu serta dukungan 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 Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia membantu dan membimbing kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia membantu dan membimbing kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan karyawan Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan doa serta dukungan dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
8. Alvita Jocelin, Ariella Fidela, Janice Irene, Aditya Aprialdi, Naomi, Deavina, Meita, Sorayya, Friesilla yang telah memberikan saran dan kritik yang berguna bagi penulis.

9. Seluruh mahasiswa-mahasiswi Program Studi Manajemen Patiseri angkatan 2016 Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung atas dukungan, semangat, dan perjuangan bersama selama 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 penyelesaian Tugas Akhir ini.

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

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	4
C. Konsep Produk.....	4
1. Tema Produk	4
2. Jenis Produk	5
3. Desain Produk	6
D. Tinjauan Produk.....	8
E. Pelaksanaan Kegiatan	31
1. Lokasi.....	31
2. Waktu	32
BAB II	33
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	33
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	33
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	38
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	56
BAB III.....	57
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	57
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	57
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	58
C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	67
BAB IV	68
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	68

A. Simpulan	68
B. Rekomendasi	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
BIODATA PENULIS.....	71

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>BUTTER CAKE PURCHASE ORDER</i>	8
TABEL 2 <i>DUMMY PURCHASE ORDER</i>	10
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	11
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY	13
TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG	21
TABEL 6 <i>BUTTER CAKE SELLING PRICE</i>	28
TABEL 7 <i>DUMMY SELLING PRICE</i>	30
TABEL 8 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	33
TABEL 9 PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	37
TABEL 10 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	38
TABEL 11 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	39
TABEL 12 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	59

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 KARAKTER <i>CHARLIE AND SNOOPY</i>	5
GAMBAR 2 DESAIN PRODUK.....	7
GAMBAR 3 – 25 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG.....	21-27
GAMBAR 26 – 88 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	39-55
GAMBAR 89 – 109 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	59-66

DAFTAR PUSTAKA

- Dewitz, Adam. 2015. Edible Ink Printing. Diakses tanggal 2 September 2019, dari http://printwiki.org/Edible_Ink_Printing
- Faridah, dkk. 2008. Patiseri Jilid II. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Tri Palupi, dkk. 2013. Carving Cake: Membentuk Cake dengan Karakter dan Dekorasi 3D
- Admin, Master. 2015. Kenali Dulu Karakternya Agar Kamu Nggak Malu Saat Ditanyain Pasangan Kencan Kamu. Diakses tanggal 11 Februari 2020, dari <https://loop.co.id/articles/mau-nonton-the-peanuts-movie-kenali-dulu-karakter-karakternya-agar-kamu-nggak-malu-saat-ditanyain-pasangan-kencan-kamu/full>.
- Hico. (Tanpa Tahun). 10 Arti Warna dalam Psikologi Warna, Terpopuler Menurut para Ahli. Diakses tanggal 8 September 2019, dari <https://goodminds.id/arti-warna/>
- Jones, T. (2007). *Culinary Calculations Simplified Math for Culinary Professionals*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Sinaga, Hotlas Mora. 2018. Kisah Asal Mula Tradisi Kue dan Lilin Ulang Tahun. Diakses tanggal 28 Agustus 2019, dari <https://news.okezone.com>
- Treize, Etha Margaretha. 2016. *Cake Decorating Step By Step* untuk Pemula dan Menengah. Diakses tanggal 2 September 2019, dari <https://s3.amazonaws.com/elexmedia/preview/9786020293387.pdf>
- Turner, Mich. (2014). *Mich Turner's Cake School*. London: Jacqui Small LLP
- Wilton. 2013. *Butter Cake Recipe*. Diakses tanggal 10 September 2019, dari <https://www.wilton.com/butter-cake/WLRECIP-17.html>