

**CAKE DECORATION DENGAN TEMA REPLIKA
MAKANAN STREET FOOD KOREA**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Patiseri
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh :

Dian Rosmala
NIM. 201722173

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CAKE DECORATION DENGAN TEMA REPLIKA MAKANAN *STREET FOOD* KOREA

NAMA : DIAN ROSMALA
NIM : 201722173
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M.Sc.
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing II,

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

Bandung, 3 September 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 : DIAN ROSMALA
Tempat/Tanggal Lahir : BEKASI, 22 MEI 1999
NIM : 201722173
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"CAKE DECORATION DENGAN TEMA REPLIKA MAKANAN STREET FOOD KOREA".
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, 08 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Dian Rosmala
NIM. 201722173

KATA PENGANTAR

Segala puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya kepada seluruh umat-Nya sehingga penulis diberikan kelancaran selama proses pengerjaan Tugas Akhir *Food Presenting* dengan judul "*Cake Decoration* Replika Makanan Dengan Tema *Street Food* Korea", sebagai syarat dalam menyelesaikan Program Diploma (D3) Program Studi Manajemen Patiseri (MPI) Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Selama pengerjaan tugas akhir ini penulis menemui kendala ataupun hambatan, tetapi berkat bantuan secara langsung atau tidak yang diterima, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir. Dalam kesempatan ini penulis ingin memberikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Bapak Tedi Sutadi, S.ST. Par.,MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M.Sc dan Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. , selaku Dosen Pembimbing 1 dan Dosen Pembimbing 2 penulis yang telah memberikan waktunya untuk membantu serta memberi masukan selama proses pengerjaan tugas akhir.
4. Seluruh Dosen dan Staf Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Serta seluruh Staf Administrasi Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
6. Kedua Orang tua beserta Kakak yang telah memberikan do'a serta dukungannya kepada penulis selama proses pengerjaan hingga selesai.
7. Teman-teman Manajemen Patiseri angkatan reguler 2017, khususnya seluruh mahasiswa MPI 6B yang telah bersama selama tiga tahun perkuliahan.
8. Teman terdekat penulis selama tiga tahun : Ema, Nurul dan Verin, serta Teman satu kosan penulis : Jihan dan Wieke, yang telah banyak membantu penulis selama semester akhir perkuliahan.
9. Serta pihak lainnya yang telah membantu selama proses pengerjaan tugas akhir yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis telah melakukan semaksimal mungkin, tetapi penulis menyadari banyaknya kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini, dengan itu penulis mengharapkan masukan ataupun saran untuk perbaikan. Dan penulis berharap dengan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat tambahan dalam pengetahuan bagi pembaca.

Bekasi, 25 Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	3
1. Tema Produk.....	3
2. Jenis Produk.....	8
3. Desain Produk.....	9
C. Tinjauan Produk	12
1. Usulan Resep	12
2. <i>Recipe Costing</i>	20
3. <i>Selling Price</i>	21
4. Kebutuhan Alat	23
D. Pelaksanaan	26
1. Lokasi.....	26
2. Waktu.....	27
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	28
A. Perencanaan Kegiatan Latihan	28
A. <i>Working Plan</i>	28
B. <i>Time Table</i>	29
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	30
C. Kendala dan Hambatan	34
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	35
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	35
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	36
C. Evaluasi	40
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	42
A. Simpulan.....	42

B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	44
BIODATA PENULIS.....	46

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>Standard Recipe</i> Replika Street Food Korea	12
TABEL 2 <i>Standard Recipe Vanilla Butter Cake</i>	19
TABEL 3 <i>Recipe Costing</i> Media Dekorasi.....	20
TABEL 4 <i>Recipe Costing</i> Dengan <i>Vanilla Butter Cake</i>	21
TABEL 5 <i>Selling Price</i> dengan <i>Vanilla Butter Cake</i>	22
TABEL 6 <i>Selling Price</i> dengan <i>Dummy</i>	22
TABEL 7 Daftar Peralatan Penunjang.....	23
TABEL 8 <i>Working Plan</i> Kegiatan Latihan.....	28
TABEL 9 <i>Working Plan</i> Kegiatan Presentasi saat Sidang	29
TABEL 10 <i>Time Table</i>	29
TABEL 11 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi	30
TABEL 12 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	37

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>Tteokbokki</i>	4
GAMBAR 2 <i>Corn Dog</i>	5
GAMBAR 3 <i>Hotteok</i>	6
GAMBAR 4 <i>Banana Milk</i>	7
GAMBAR 5 <i>Patbingsu</i>	8
GAMBAR 6 Desain Produk	9
GAMBAR 7 <i>Silicon Mat</i>	23
GAMBAR 8 <i>Fondant Smoother</i>	23
GAMBAR 9 <i>Pizza Cutter/knive</i>	23
GAMBAR 10 <i>Modelling Tools</i>	23
GAMBAR 11 <i>Rolling Pin</i>	24
GAMBAR 12 <i>Brush</i>	24
GAMBAR 13 <i>Scale</i>	24
GAMBAR_14 <i>Tailoring Tape</i>	24
GAMBAR_15 <i>Turn Table</i>	25
GAMBAR 16 <i>Piping bag</i>	25
GAMBAR 17 <i>Sauce Pan</i>	25
GAMBAR 18 <i>Ring cutter</i>	26
GAMBAR 19 <i>Plastic/rubber spatula</i>	26
GAMBAR 20 <i>Piring plastik</i>	26
GAMBAR 21 <i>Mangkok</i>	26
GAMBAR 22 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	30
GAMBAR 23 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	30
GAMBAR 24 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	30
GAMBAR 25 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	31
GAMBAR 26 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	31
GAMBAR 27 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	31
GAMBAR 28 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	31
GAMBAR 29 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	32
GAMBAR 30 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	32
GAMBAR 31 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	32
GAMBAR 32 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	32

GAMBAR 33 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	33
GAMBAR 34 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	33
GAMBAR 35 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	33
GAMBAR 36 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	33
GAMBAR 37 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	34
GAMBAR 38 Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	34
GAMBAR 39 Pelaksanaan Presentasi Slide Show	36
GAMBAR 40 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	37
GAMBAR 41 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	37
GAMBAR 42 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	37
GAMBAR 43 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	38
GAMBAR 44 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	38
GAMBAR 45 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	38
GAMBAR 46 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	38
GAMBAR 47 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	39
GAMBAR 48 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	39
GAMBAR 49 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	39
GAMBAR 50 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	40
GAMBAR 51 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	40
GAMBAR 52 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	40

DAFTAR PUSTAKA

- Arguello, M., & Whatley, K. (t.thn.). *I Wanted This To Be Fun Because Most Stories About Japan Craft Are So Beautiful*. Dipetik Maret 10, 2020, dari WePresent: <https://wepresent.wetransfer.com/story/marco-arguello-plastic-food/>
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2009). *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls Ninth Edition*. New Jersey: John Willey & Sons, Inc.
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef Fundamental of Baking and Pastry 4th Edition*. New York: John Wiley and Sons Inc.
- Garrett, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. New Jersey: John Willey and Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking 7th Edition*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Korean Food Promotion Institute. (2017). *Korean Food Story*. Dipetik 2020, dari [Hansik: http://www.hansik.org/en/board.do?cmd=view&bbs_id=211&menu=en3020000&art_id=37052&lang=en&preSearchType=ALL&preSearchWord=tteok&searchType=ALL&searchWord=tteok&stfood_cd=&page=1&row=10](http://www.hansik.org/en/board.do?cmd=view&bbs_id=211&menu=en3020000&art_id=37052&lang=en&preSearchType=ALL&preSearchWord=tteok&searchType=ALL&searchWord=tteok&stfood_cd=&page=1&row=10)
- Lee, J. (2019, July 12). *Korean Hot Dogs*. Dipetik March 10, 2020, dari Kirbie's Cravings: <https://kirbiecravings.com/korean-hot-dogs/>
- Lim, J. U. (2014, November 17). *Long Time Friend, Banana Milk Fills Your Heart*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Korean.net: <http://www.korea.net/NewsFocus/Business/view?articleId=122721>
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decoration for Dummies*. Canada: Wiley Publishing, Inc.
- Organization, Korea Tourism. (2017). *Korean Food Story*. Dipetik Maret 10, 2020, dari [Hansik.org: http://www.hansik.org/en/board.do?cmd=view&bbs_id=211&menu=en3020000&art_id=37052&lang=en&preSearchType=ALL&preSearch](http://www.hansik.org/en/board.do?cmd=view&bbs_id=211&menu=en3020000&art_id=37052&lang=en&preSearchType=ALL&preSearch)

hWord=tteok&searchType=ALL&searchWord=tteok&stfood_cd=&c
page=1&row=10#none

- Reed, J., & Narishkin, A. (2019, Januari 17). *How Hyper-realistic Plastic Food Become a \$90 Million Industry in Japan*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Business Insider: <https://www.businessinsider.com/how-fake-food-became-90-million-dollar-industry-japan-2019-1?r=US&IR=T>
- Rippington, N., & Spencer, A. (2012). *Math & English for Hospitality and Catering*. United Kingdom: Cengage Learning EMEA.
- Ro, H. (2018, Desember 30). *Korean Mandu (Korean Dumplings)*. Dipetik Maret 10, 2020, dari Korean Bapsang: <https://www.koreanbapsang.com/mandu-korean-dumplings>
- Setya, D. (2019, November 11). *Tren Jajanan Korea di Indonesia Kini jadi Buruan Foodies Milenial*. Dipetik 2020, dari Detik Food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4780426/tren-jajanan-korea-di-indonesia-kini-jadi-buruan-foodies-millennial>
- Tri Food Korean Food. (2012, Januari 28). *Korean Food Hotteok Sweet Syrup Filled Pancake*. Dipetik 2020, dari TriFood: <http://www.trifood.com/hotteok.asp>