

CASCADE CRESCENT

SUGAR SCULPTURE

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

LAVINIA ANGELINA

Nomor Induk : 201722178

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

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Cascade Crescent Sugar Sculpture

NAMA : Lavinia Angelina
NIM : 201722178
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Sandra Sanggramasari, S.E., MM.
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing I

Pembimbing II,



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

Pembimbing II

Bandung, 11 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



SURAT PERNYATAAN
PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Lavinia Angelina
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 15 September 1998
NIM : 201722178
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

CASCADE CRESCENT SUGAR SCULPTURE

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, 10 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Lavinia Angelina

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul “*CASCADE CRESCENT SUGAR SCULPTURE*” ini dengan lancar dan tepat waktu. Penulisan tugas akhir ini adalah salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan proses pembelajaran pada jenjang Diploma III pada Jurusan *Hospitality*, Program Studi Manajemen Patiseri (PAT) di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa jika tanpa bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, penulis tidak akan dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktunya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang mendalam kepada :

1. Bapak Faisal, S.ST. Par., M.M Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., M.M.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, S.E., MM. serta Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM. Par. selaku dosen pembimbing yang membimbing dan membantu penulis untuk dapat menyusun Tugas Akhir ini.

5. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
6. Kedua orang tua dan adik penulis sebagai keluarga penulis yang selalu menjadi kekuatan bagi penulis dalam keadaan apapun.
7. Jason yang selalu ada dan mendukung penulis dari awal perkuliahan sampai sekarang
8. Fasha, Annisa, Vina dan Lutfi yang selalu menjadi teman-teman yang solutif, kritis dan menghibur penulis.
9. Seluruh teman-teman MPI 6B yang menjadi kawan-kawan seperjuangan penulis
10. Serta semua pihak lainnya yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis memohon kritik dan saran untuk membantu penulis dalam menyempurnakan penulisan tugas akhir ini di kemudian hari. Demikian yang penulis dapat sampaikan, semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, April 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. Desain Produk.....	7
a. Deskripsi Sketsa.....	7
b. Media Penunjang Produk.....	8
C. Tinjauan Produk.....	9
a. Tema Produk.....	9
b. Resep Formal.....	9
c. <i>Equipment</i>	15
d. <i>Purchase Order</i>	19
e. <i>Food Cost</i>	20
f. <i>Selling Price</i>	21
BAB II.....	23
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN.....	23

A.	Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	23
a.	<i>Working Plan</i>	23
b.	<i>Time Table</i>	24
B.	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	25
a.	Pembuatan <i>Cast Sugar</i>	25
b.	Pembuatan <i>Sugar Glass</i>	27
c.	Pembuatan <i>Pulled Sugar</i>	30
d.	Proses Penyusunan <i>Sugar Sculpture</i>	32
C.	Kendala / Hambatan.....	34
BAB III	35
	PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	35
A.	Persiapan.....	35
B.	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	36
C.	Evaluasi.....	40
BAB IV	41
	SIMPULAN DAN REKOMENDASI	41
A.	Simpulan.....	41
B.	Rekomendasi.....	41
DAFTAR PUSTAKA	43
BIODATA PENULIS	45

DAFTAR TABEL

TABEL	JUDUL	HAL
1.1	RESEP <i>Cascade Crescent Sugar Sculpture</i>	10
1.2	<i>EQUIPMENT UNTUK SUGAR SCULPTURE</i>	15
1.3	<i>PURCHASE ORDER</i>	19
1.4	<i>FOOD COST</i>	20
1.5	<i>SELLING PRICE</i>	22
2.1	<i>WORKING PLAN</i>	23
2.2	<i>TIME TABLE Cascade Crescent Sugar Sculpture</i>	24
2.3	PEMBUATAN <i>CAST SUGAR</i>	25
2.4	PEMBUATAN <i>SUGAR GLASS</i>	27
2.5	PEMBUATAN <i>PULLED SUGAR</i>	30
2.6	PROSES PENYUSUNAN <i>SUGAR SCULPTURE</i>	32
3.1	PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.	36

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	JUDUL	HAL
1.1	<i>OTTOMAN FESTIVAL SUGAR FIGURES..</i>	1
1.2	<i>DESAIN CASCADE CRESCENT SUGAR SCULPTURE.....</i>	7
2.1	<i>CASCADE CRESCENT SUGAR SCULPTURE</i>	31

DAFTAR PUSTAKA

A. Kelompok Literatur

Asy-Syafi, I. (2018) *Ar-Risalah: Panduan Lengkap Fikih dan Ushul Fikih*.

Jakarta: Pustaka Al-Kautsar

Bahjat, A (2007). *Kisah-kisah Hewan dalam Al-Qur'an*. Jakarta: Gema

Insani Press

Beer, R. (2003). *The Handbook of Tibetan Buddhist Symbols*. Illinois:

Serindia Publications, Inc.

Chlebana, R. (2018). *The Advanced Art of Baking and Pastry*. New Jersey:

John Wiley & Sons, Inc.

Feisal, J. (1995) *Reorientasi Pendidikan Islam*. Jakarta: Gema Insani Press

Hartel, R. (2014) *Candy Bites: The Science of Sweets*. New York :

Springer.

Jones, T. (2008) *Culinary Calculation* . New Jersey : John Wiley & Sons,

Inc.

Notter, E. (2012) *The Art Of Confectioner: Sugarwork and Pastillage*. New

Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Roney, C. (2014) *The Knot: Little Books of Big Wedding Ideas*. New York:

Random House LLC.

Stevenson, A. (2010) *Oxford Dictionary of English : Third Edition*. New

York : Oxford University Press

Suas, M. (2008) *A Professional Approach ; First Edition*. New York:

Delmar Cengage Learning

B. Media Internet

Dunn, L (2020) *The History of Sugar Art* [Online]. Tersedia di

https://www.ehow.com/about_6567183_history-sugar-art.html.

Diakses pada 10 Maret 2020

