

***BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir  
Program Diploma III



**Oleh:**

**Monica Cahyadi**

**Nomor Induk: 201722158**

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

**2020**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MONICA CAHYADI  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 4 DESEMBER 1998  
NIM : 201722158  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**"BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION"**  
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, 3 September 2020

Yang membuat pernyataan,



MONICA CAHYADI  
NIM. 201722158

## LEMBAR PENGESAHAN

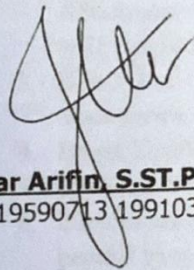
JUDUL TUGAS AKHIR

### **BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION**

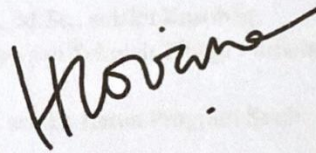
NAMA : MONICA CAHYADI  
NIM : 201722158  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Djauhar Arifin, S.ST.Par.,MM.**  
NIP. 19590713 199103 1 001



**Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc**  
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 3 September 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 dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan berkat-Nya berupa kesehatan, kesempatan serta pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan Usulan Penelitian Presentasi Produk dengan judul “BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION”.

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu syarat kelulusan studi Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis telah melibatkan banyak pihak yang sangat membantu dalam banyak hal. Oleh sebab itu, disini penulis sampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Nova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kasubag. 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. Bapak Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM. selaku pembimbing I.
5. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc selaku pembimbing II.
6. Bapak Kustiawan Cahyadi, Erniwati, dan Dicky Cahyadi selaku keluarga penulis yang selalu mendampingi dan memberikan dukungan secara moral dan materi pada pengerjaan tugas akhir ini.
7. Tiffany Ainun Azizah, Viola Ilona Yunian, Sanra Santosa Putri, Difa Qinthar selaku teman yang selalu memberi semangat dan penghiburan selama pengerjaan tugas akhir.
8. Teman – teman Mahasiswa Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung kelas 6A yang telah membantu dan selalu memberikan dukungan semangat dalam penulisan tugas akhir.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini.. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas akhir ini dapat memberikan manfaat kepada pembacanya.

Bandung, September 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Desain Produk .....	5
1. Sketsa Produk.....	5
2. Konsep Produk .....	5
C. Tinjauan Produk .....	9
a. <i>Standard Recipe</i> .....	9
b. Kebutuhan Alat.....	20
c. <i>Purchase Order</i> .....	24
d. <i>Recipe Costing</i> .....	25
e. <i>Selling Price</i> .....	28
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	32
BAB II.....	33
PELAKSANAAN PELATIHAN PRESENTASI.....	33
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	33
a. <i>Working Plan</i> .....	33
b. <i>Time Table</i> .....	34
BAB III.....	49
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	49
A. Persiapan.....	49
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	50
C. Evaluasi.....	52
BAB IV .....	53

SIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Simpulan.....	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA .....	54
BIODATA PENULIS .....	55

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE ROYAL ICING</i> .....	10
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE</i> .....	11
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE BUTTERCREAM</i> .....	13
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION</i> <i>TINGKAT PERTAMA</i> .....	13
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION</i> <i>TINGKAT KEDUA</i> .....	15
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION</i> <i>ROYAL ICING</i> .....	16
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION</i> <i>MEMBUAT BRUSH EMBROIDERY</i> .....	17
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION</i> <i>BUNGA MARIGOLD</i> .....	18
TABEL 9 <i>STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION</i> <i>DAUN</i> .....	20
TABEL 10 <i>STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION</i> <i>FINISHING</i> .....	21
TABEL 11 <i>DAFTAR PERALATAN PENUNJANG</i> .....	22
TABEL 12 <i>PURCHASE ORDER</i> .....	25
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING ROYAL ICING</i> .....	26
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE</i> .....	27
TABEL 15 <i>RECIPE COSTING BUTTERCREAM</i> .....	27
TABEL 16 <i>RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI</i> .....	28
TABEL 17 <i>SELLING PRICE WITH CAKE</i> .....	29
TABEL 18 <i>SELLING PRICE WITH DUMMY</i> .....	31
TABEL 19 <i>PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN</i> .....	33
TABEL 20 <i>TIME TABLE</i> .....	35
TABEL 21 <i>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i> .....	35
TABEL 22 <i>DOKUMENTASI PROSES UJIAN PRESENTASI PRODUK</i> .....	51

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1: <i>MEXICAN BIRTHDAY CAKE</i> .....	4
GAMBAR 2: <i>BRUSH EMBROIDERY CAKE</i> .....	4
GAMBAR 3: SKETSA PRODUK .....	5
GAMBAR 4: <i>COLORFUL FLORAL EMBROIDERY MEXICAN</i> .....	6
GAMBAR 5: <i>FAMOUS EMBROIDERY</i> .....	7
GAMBAR 6: <i>FIESTA DE TALAVERA</i> .....	8
GAMBAR 7: <i>ORANGE MARIGOLD</i> .....	8
GAMBAR 8: PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN YANG DIGUNAKAN SAAT KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	50



## DAFTAR PUSTAKA

- 23 *Tempting Pictures of Glorious Flowers That are Native to Mexico*. (t.thn.). Diambil kembali dari <https://gardenerdy.com/glorious-flowers-native-to-mexico-with-pictures>
- Admin. (2018, September 8). *Flower Traditions in Mexico: Mexico's Most Popular Flowers*. Diambil kembali dari <https://blog.russianflora.com/blogs/traditions-in-mexico-mexicos-most-popular-flowers/>
- Donna. (2018, July 9). *MEXICAN EMBROIDERY FROM THE ISTMO OF TEHUANTEPEC*. Diambil kembali dari <https://hauteculturefashion.com/mexican-embroidery-tehuantepec/>
- Elliott, S. (t.thn.). *Who made the first cake?* Diambil kembali dari <https://recipes.howstuffworks.com/food-facts/first-cake.htm>
- Hartley, C. (2018, August 11). *UNDERSTANDING MEXICO THROUGH FOLK EMBROIDERY*. Diambil kembali dari <https://laine-madeunique.com/blog/2018/8/9/understanding-mexico-through-folk-embroidery>
- Hodros, R. (2014, July 18). *THE FACTS ABOUT FONDANT*. Diambil kembali dari <https://www.escoffier.edu/blog/baking-pastry/the-facts-about-fondant/>
- Murphy, K. (2019, August 16). *What is a Purchase Order?* Diambil kembali dari <https://www.purchasecontrol.com/blog/what-is-a-purchase-order/>
- Sengar, K. (2020, Januari 5). *Standard Recipe (Definition, Objectives and various tests): Production Control*. Diambil kembali dari <https://hmhub.me/standard-recipe-definition-objectives-various-tests-production-control/>