

TUGAS AKHIR
“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA
DEKORASI KUE DENGAN TEMA *JAPANESE*
***STREET FOOD*”**



NOEL INGRID

NIM : 201722183

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

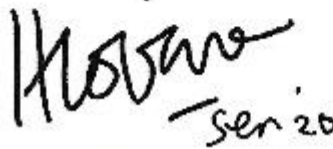
**“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE
DENGAN TEMA *JAPANESE STREET FOOD*”**

NAMA : NOEL INGRID

NIM : 201722183

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,



Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc

NIP. 19851111 201101 2 017

Pembimbing II,



Diauhar Arifin, S.ST.Par., MM.

NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 26 Agustus 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 1999503 1 001

SURAT PERNYATAAN**PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Noel Ingrid
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 30 Desember 1997
NIM : 201722183
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE
DENGAN TEMA *JAPANESE STREET FOOD*”
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, 7 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Pertama-tama penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan karena atas kebaikan-Nya, penulis dapat merampungkan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat untuk dapat lulus Diploma III di STP NHI Bandung. Pada kesempatan ini, penulis membuat Tugas Akhir presentasi produk dengan judul “Pengaplikasian *Rolled Fondant* pada Dekorasi Kue dengan Tema Japanese Street Food”.

Penulis secara khusus ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova I. 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 Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis.
5. Bapak Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis.
6. Seluruh dosen dan tenaga pengajar Program Studi Manajemen Patiseri STP NHI Bandung.
7. Orang tua dan keluarga besar yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada penulis baik disaat senang maupun susah.

8. Teman-teman dari MPI 6B yang menemani penulis selama tiga tahun berkuliah di STP NHI Bandung. Khususnya untuk Ghina, Wieke, Salsabila, Chairunissa, dan Vina yang selalu menyemangati penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Pihak lainnya yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam merampungkan Tugas Akhir ini.

Penulis sadar bahwa Tugas Akhir yang ini masih belum sempurna. Maka dari itu, penulis meminta maaf atas kesalahan atau kekeliruan pada Tugas Akhir ini.

Bandung, Juli 2020

Noel Ingrid
NIM. 201722183

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Desain Produk	6
1. Tema Produk	6
2. Sketsa Produk.....	7
C. Tinjauan Produk.....	18
1. Purchase Order.....	18
2. Standar Resep	20
a. Kue Red Velvet	20
b. Rice Crispy	23
c. Cream Cheese Frosting.....	25
d. Pembuatan Dekorasi Japanese Street Food.....	26
e. Kebutuhan dan Fungsi Peralatan.....	35
f. Rumusan Recipe Costing.....	39
g. Rumusan Harga Jual	42
h. Pelaksanaan Kegiatan.....	43
BAB II.....	44
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	44
A. Perencanaan Kegiatan Latihan.....	44
1. Rencana Kerja.....	44
2. Jadwal Pengerjaan	46
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	47
a. Dokumentasi Latihan	47
BAB III.....	56
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	56
A. Persiapan	56
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	57
C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk.....	61

BAB IV	62
SIMPULAN DAN REKOMENDASI	62
A. Simpulan	62
B. Rekomendasi	64
DAFTAR PUSTAKA	65
BIODATA PENULIS.....	69

DAFTAR TABEL

TABEL 1 : LIST KEBUTUHAN DENGAN <i>DUMMY</i>.	18
TABEL 2 : LIST KEBUTUHAN DENGAN KUE <i>RED VELVET</i> DAN <i>RICE CRISPY</i>.	19
TABEL 3 : STANDAR RESEP KUE <i>RED VELVET</i>	21
TABEL 4: STANDAR RESEP <i>RICE CRISPY</i>	24
TABEL 5 : STANDAR RESEP <i>CREAM CHEESE FROSTING</i>	25
TABEL 6 : STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>JAPANESE STREET FOOD</i>	26
TABEL 7 : DAFTAR KEBUTUHAN DAN FUNGSI PERALATAN	35
TABEL 8 : TOTAL BIAYA DEKORASI DENGAN <i>DUMMY</i>	39
TABEL 9 : TOTAL BIAYA DEKORASI DENGAN KUE <i>RED VELVET</i> DAN <i>RICE CRISPY</i>	40
TABEL 10 : TOTAL BIAYA DEKORASI	41
TABEL 11 : HARGA JUAL PRODUK DENGAN <i>DUMMY</i>	42
TABEL 12 : HARGA JUAL PRODUK DENGAN KUE <i>RED VELVET</i> DAN <i>RICE CRISPY</i>	42
TABEL 13 : KEGIATAN LATIHAN	44
TABEL 14 : PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN	45
TABEL 15 : RENCANA PRESENTASI PRODUK	46
TABEL 16 : PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	47
TABEL 17 : DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	59

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. SKETSA PRODUK DILIHAT DARI SAMPING	7
GAMBAR 2. DESAIN PRODUK (DILIHAT DARI ATAS)	8
GAMBAR 3. <i>TAYAKI</i>	8
GAMBAR 4. <i>ICHIGO DAIFUKU</i>	8
GAMBAR 5. <i>ICHIGO DAIFUKU</i>	9
GAMBAR 6. <i>SAKURA MOCHI</i>	9
GAMBAR 7. <i>HONEY TOAST</i>	9
GAMBAR 8. BALOK KAYU	10
GAMBAR 9. <i>GENMAICHA</i>	10
GAMBAR 10. BATANG BAMBU	10
GAMBAR 11. PIRING	11
GAMBAR 12 PERSIAPAN SEBELUM PRESENTASI PRODUK	57
GAMBAR 13 PRESENTASI <i>SLIDE SHOW</i>	57
GAMBAR 14 HASIL AKHIR PRODUK	60

DAFTAR PUSTAKA

Abe, N. (2019, February). *Bamboo and Japanese Culture*. Diakses March Saturday, 2020, from Thought&Co: <https://www.thoughtco.com/bamboo-in-japanese-culture-2028043>

Amateurs, C. o. (2020, Februari). *Dinera Dessert Plate Gray-Blue*. Retrieved Juni Senin, 2020 from Club of Amateurs: <https://en.ikea-club.org/item/50152543.html>

Ashkenazi, Michael; Jacob, Jeanne;. (2000). Food Culture in Japan. In M. Ashkenazi, & J. Jacob, *Food Culture in Japan* (p. 127). Japan: Greenwood Press.

Association, I. D.-D. (2013). *Icing*. Diakses Maret Jumat, 2020, from International Dairy-Deli Bakery Association: <https://www.iddba.org/training-materials/pdfs/jg-icing.aspx?ext=.pdf>

Bangsa Bangsa, O. P. (2020). *Street Foods*. Diakses Maret Jumat, 2020, from Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa Bangsa: <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>

Calc, B. (2015, Juni). *Cake Terms-Icing, Decorating, and Accessories*. Diakses Maret Jumat, 2020, from Bake Calc: <https://www.bakecalc.com/bbalok/common-cake-terms/>

Company, B. (2003). *Merriam Webster's Collegiate Dictionary Eleventh Edition*.
Springfield : Merriam Webster,Inc.

Egan, B. (2015). Section 2-Menus and Recipes . In B. Egan, *Introduction to Food Production and Service* (pp. Chapter 6 -Standardized Recipe). No City: The BC Cook Articulation Committee.

Eng, B. (2016, Maet). *Sakura Mochi*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Thirsty for Tea: <http://www.thirstyfortea.com/recipes/sakura-mochi/>

Guide, L. J. (2019, Juli). *Matcha: Understanding Japan's Powdered Green Tea*. Diakses Juni Senin,2020 from Live Japan Perfect Guide: <https://livejapan.com/en/article-a0001056/>

Gurunavi. (2017, Juli). *10 Popular Drinks in Japan (non-alcoholic)*. Diakses MaretSabtu,2020,fromGurunavi:<https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2017/07/10p>

opular-drinks-in-japan.html?ngt

=TT106f1286d006ac1e4a5b96ytHY17MEUK2VH22t1 v5R4U

Hansen and Mowen. (2001). *Managerial Accounting*. In H. a. Mowen, *Managerial Accounting*. Singapore: Thomson-South Western.

Info, C. (2018, Juni). *Daifuku*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Cook's Info: <https://www.cooksinfo.com/daifuku>

Jordan, H. (2016, April Jumat). *Hugh Jordan Catering Supplies*. Diakses Maret Kamis, 2020, from Is Food Presenting Important?: <https://www.hughjordan.com/en/is-food-presentation-important>

Krispies, K. R. (2020). *The Original Rice Krispies Treats Recipe*. Diakses Maret Senin, 2020, from Kelbalok's Rice Krispies: https://www.ricekrispies.com/en_US/recipes/the-original-treats-recipe.html

Lange, K. (2020). *History of Cakes and Cake Decorating*. Diakses Maret Jumat, 2020, from Confectionary Chalet: <https://www.confectionarychalet.com/history-of-cake-decorating/>

Leonard, K. (2018, Agustus). *Definition of A Work Plan*. Diakses Maret Minggu, 2020, from Chron: <https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>

Lisa. (2015, April). *BakerHow To Color Fondant*. Diakses Maret Jumat, 2020, from The Barefoot : <https://thebearfootbaker.com/2015/04/color-fondant/>

Madela. (2017, September). *The Meanings Behind Traditional Japanese Patterns That Even Japanese People Don't Know!?* Diakses Maret Sabtu, 2020, from Manga de Japan: <https://mangadejapan.com/articles/detail/244>

Marc. (2019). *Shibuya Honey Toast*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Bake to The Roots: <https://baketotheroots.de/shibuya-honey-toast/>

Matcha. (2015). *Taiyaki-Fish Shaped Japanese Sweets*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Matcha: <https://matcha-jp.com/en/870>

Mi, M. (Tanpa Tahun). *Sakuramochi*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Calories inJapaneseFoods:<https://www.eiyoukeisan.com/JapaneseFoodCalorie/okasi/sakuramochi.html>

Overstock. (2020). *Thumbnail Handmade Japanese Bamboo 4x3' Kumo Fence - 34.5"W x 1.75"D x 47.25"HThumbnail Handmade Japanese Bamboo*.

Diakses Juni Selasa, 2020 from Overstock.com:
https://www.overstock.com/Home-Garden/Handmade-JapaneseChina/6655397/product.html?utm_medium=social&utm_source=pinterest

Parquet, M. (2018, Februari). *Kelebihan Kayu Jati untuk Papan Trap Tangga*. Diakses Juni Minggu, 2020 from Muzi Parwuet:
<https://muziparquet.com/2018/02/01/kelebihan-kayu-jati-untuk-papan-trap-tangga/>

Pete's, B. a. (Tanpa Tahun). *Bread*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Bob and Pete's: <https://www.yum.com.au/products/bread.html>

Register, T. D. (1996, Juni Jumat). The Des Moines Register. *Her gift to Us : Recipe for Rice Krispies Treats*, p. 1.

Sally. (2019, Oktober). *Favorite Cream Cheese Frosting*. Diakses Maret Senin, 2020, from Sally's Baking Addiction: <https://sallysbakingaddiction.com/favorite-cream-cheese-frosting/>

Shier, P. (2013). Planning The Cake Desain . In P. Shier, *Cake Decorating Project* (p. 24). Saskatchewan: Saskatchewan Canada .

Shihoko. (2018, Februari). *Taiyaki Japanese Fish Cake Waffle*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Chopstick Chronicles:
<https://www.chopstickchronicles.com/taiyaki/>

Shihoko. (2019, September). *Strawberry Mochi (Ichigo Daifuku)*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Chopstick Chronicles:
<https://www.chopstickchronicles.com/strawberry-daifuku/>

Smith, A. C. (2019, Oktober). *Display Cake, Fake Cake, or Dummy Cake- Whatever You Want to Call'em-Are Our Unlikely (and Often Underestimated) Cake Buddy*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Coomie's Cupcake:
<https://www.commiescupcakes.com/4-major-benefits-for-using-dummy-cakes-aka-fake-cake/>

Sonia. (2015, Januari). *Daifuku (Strawberry with Pasta kacang adzuki and Mochi)*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Nasi Lemak Lover:
<http://nasilemaklover.bbalokspot.com/2015/01/daifuku-strawberry-with-red-bean-paste.html>

South, T. P. (2012). *Genmaicha Tea*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from The Perfect South: <https://perfectsouth.com.au/shop-tea/>

Spacey, J. (2009, Juni). *29 Japanese Street Foods*. Diakses Maret Jumat, 2020, from Japan Talk: <https://www.japan-talk.com/jt/new/japanese-street-food>

Spacey, J. (2014, Desember). *15 Japanese Fruits*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Japan Talk: <https://www.japan-talk.com/jt/new/japanese-fruit>

University, M. S. (Tanpa Tahun). *Processing Purchase Order*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Michigan State University: <https://usd.msu.edu/common/documents/po-overview.pdf>

Walter, E. (2013). *Cam (Overstock, 2020)bridge Dictionary Advanced Learner's Dictionary 4th Edition*. Cambridge : Cambridge University Press.

Wilton. (Tanpa Tahun). *Easy Homemade Marshmallow Fondant Recipe*. Diakses Maret Sabtu, 2020, from Wilton: <https://www.wilton.com/rolled-marshmallow-fondant/WLRECIP-242.html>