

KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *MAGICAL FOREST*

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

Tiffany Ainun Azizah

Nomor Induk : 201722164

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *MAGICAL FOREST*"

NAMA : TIFFANY AINUN AZIZAH
NIM : 201722164
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Tristy Firlyanie Lutfi, S.ST .Par .,MM.Par
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing II,

Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 195901127 198603 1 001

Bandung, ..1 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 : Tiffany Ainun Azizah
Tempat/Tanggal Lahir : Indramayu, 14 September 1999
NIM : 201722164
Program Studi : MPI
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Kue Ulang Tahun Bertemakan *Magical Forest* 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, 1 September 2020.

Yang membuat pernyataan,



Tiffany Ainun Azizah

NIM 201722164

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis diberi semangat dan kekuatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul Kue Ulang Tahun Bertemakan *Magical Forest*.

Tugas akhir yang penulis ajukan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan. Namun penulis berharap tulisan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulisan tugas akhir ini tentu tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., sebagai ketua STP NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik STP NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, MM.Par., selaku ketua program studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., MM.Par., selaku pembimbing I yang telah membantu dan membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd., selaku pembimbing II yang telah membantu dan membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu yang sangat berharga.
7. Kedua Orang Tua Penulis yang telah memberikan dukungan moral dan materi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
8. Monica dan Viola yang selalu memberikan dukungan, saran, kritik dan hiburan dalam pembuatan Tugas Akhir.
9. Seluruh rekan-rekan MPI 6A atas kerjasama, kebersamaan, dukungan dan segala perhatiannya.
10. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang terlibat dalam proses penulisan tugas akhir ini. Penulis berharap karya tulis ini dapat bermanfaat pembacanya.

Bandung,

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk.....	4
1. Penjelasan Sketsa dan Ukuran	4
2. Media Penunjang Presentasi	7
C. Tinjauan Produk	7
1. <i>Standard Recipe</i>	8
2. Peralatan yang Digunakan.....	23
3. <i>Purchase Order</i>	29
4. Perumusan <i>Selling Price</i>	32
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	36
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	36
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	39
C. Kendala Dalam Pelaksanaan	63
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	64
A. Persiapan.....	64
B. Pelaksanaan kegiatan presentasi produk.....	64
C. Evaluasi	67
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	8
TABEL 1.2 <i>STANDARD RECIPE BUTTERCREAM</i>	9
TABEL 1.3 <i>STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN MAGICAL FOREST</i>	10
TABEL 1.4 DAFTAR ALAT PENUNJANG.....	23
TABEL 1.5 <i>PURCHASE ORDER (DUMMY)</i>	29
TABEL 1.6 <i>PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)</i>	31
TABEL 1.7 <i>SELLING PRICE (DUMMY)</i>	32
TABEL 1.8 <i>SELLING PRICE (BUTTER CAKE)</i>	34
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i>	36
TABEL 2.2 <i>TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	38
TABEL 2.3 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	39
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	65

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 SKETSA KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>MAGICAL FOREST</i>.....	4
--	----------

DAFTAR PUSTAKA

- art, c. (2013, january 3). *cake art*. Retrieved from <https://cakeart.com/https://cakeart.com/152/About-Rolled-Fondant-and-Its-Uses-For-Decorating-a/>
- cakemadefblog. (2015, august 15). *cakemadefblog*. Retrieved from <https://cakemadefblog.wordpress.com/https://cakemadefblog.wordpress.com/2015/08/30/founding-fondant-a-sweet-history-lesson/>
- hang, h. (2017, november 9). *sweetenttheworld*. Retrieved from <https://sweetenttheworld.com/https://sweetenttheworld.com/what-is-fondant/>
- joepastry. (2014, november 11). *joepastry*. Retrieved from <https://joepastry.com/https://joepastry.com/2014/where-does-fondant-come-from-2/>
- Lange, K. (2020, march 10). *Confectionary chalet*. Retrieved from <https://www.confectionarychalet.com/https://www.confectionarychalet.com/history-of-cake-decorating/>
- martowidjojo, s. (2013, march 29). the philosophy of peony flowers according to sidik martowidjojo. (sarasvati, Interviewer)
- mooney, d. (2018, august 8). *tasting table*. Retrieved from <https://www.tastingtable.com/cook/national/cake-decorating-pastry-chef-instagram-videos-design-piping>
- pan, t. b. (2013, may 23). *the baking pan*. Retrieved from <https://thebakingpan.com/https://thebakingpan.com/recipes/frosting/classic-rolled-fondant/>
- webster, m. (n.d, n.d n.d). *merriam webster*. Retrieved from [merriam-webster.com: https://www.merriam-webster.com/dictionary/cake](https://www.merriam-webster.com/dictionary/cake)