

**DEKORASI HIDANGAN PENUTUP KLAPPERTAART YANG  
DISAJIKAN DI ATAS PIRING**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**VIOLLA ILONA YUNIAN**

**Nomor Induk : 201722166**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

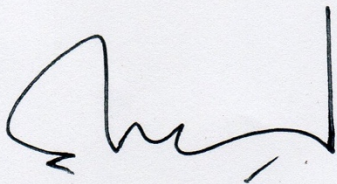
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**DEKORASI HIDANGAN PENUTUP *KLAPPERTAART* YANG DISAJIKAN DI ATAS PIRING**

NAMA : Viola Ilona Yunian  
NIM : 201722166  
PROGRAM STUDI : MPI  
JURUSAN : Hospitaliti

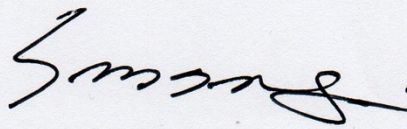
Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Erfan Roesfian, S.Sos., M. Hum., CHE**

NIP. 19590323 198203 1 003



**Sandra Sanggramasari, M.Sc., CHE**

NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 31 Agustus 2020

Mengetahui,

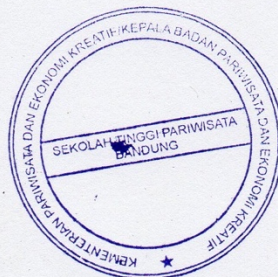
Menyetujui,

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

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Viola Ilona Yunian  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 16 Juli 2000  
NIM : 201722166  
Program Studi : MPI  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
Dekorasi Hidangan Penutup *Klappertaart* yang Disajikan di Atas Pirih 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,



Viola Ilona Yunian

NIM 201722166

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Dekorasi Hidangan Penutup Klappertaart Yang Disajikan di Atas Piring”. Tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III Manajemen Patiseri, Jurusan Hospitaliti STP Bandung. Selama proses penulisan tugas akhir ini, penulis mendapatkan banyak tantangan dan kesulitan. Namun berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, seluruh tantangan dan masalah tersebut dapat teratasi. Sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.

Penulis telah mendapatkan banyak bantuan, dukungan, bimbingan, semangat, kritik, saran, dan doa dari banyak pihak selama penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada seluruh pihak yang telah membantu penulis, dan terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penulisan skripsi ini, di antaranya:

1. Bapak Faisal, MM. Par. CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. selaku Ketua Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par.MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan banyak bimbingan dan dukungannya.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc selaku pembimbing II yang telah memberikan banyak bimbingan dan dukungannya.
6. Seluruh staff dan dosen Manajemen Patiseri yang telah banyak membantu dan membimbing selama proses perkuliahan.

7. Chandra Yunian dan Florence Siegers selaku orang tua penulis atas segala bentuk kasih sayang, motivasi, dukungan, nasihat, perhatian, materi dan doa untuk penulis.
8. Tannya Talitha Yunian dan Arda Idris selaku kakak dan sahabat yang selalu menghibur, menemani dan membantu penulis dalam segala hal.
9. Tiffany Ainun Azizah dan Monica Cahyadi selaku sahabat, teman mengerjakan tugas, teman bercerita penulis yang selalu mendengar segala keluhan, berbagi canda tawa, memberikan semangat dan masukan kepada penulis sejak berkuliah di STPB.
10. Vita Maharani, Nadita Amira, Christina Francis, Jovan Pradipta, Ibnu Ghozali, Farhan Suhendar, Gabriela Fazrin atas canda tawa dan seluruh semangat yang diberi kepada penulis.
11. Abilio Hizkia Sumampow yang selalu ada untuk mendengarkan segala cerita penulis, mendukung penulis dalam segala hal, memberikan semangat dan masukannya kepada penulis.
12. Teman-teman MPI 6A yang telah menemani penulis selama 3 tahun ini, terima kasih atas dukungan yang telah diberikan.

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan pada tugas akhir ini yang disebabkan oleh keterbatasan kemampuan, ilmu, pengetahuan, dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, dengan segenap kerendahan hati penulis sangat terbuka untuk menerima berbagai kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, ..... Juli 2020

Violla Ilona Yunian

## DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>  | <b>I</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>  | <b>III</b> |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>  | <b>V</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>   | <b>VII</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                     | <b>1</b>   |
| <b>A. Latar Belakang.....</b>                                     | <b>1</b>   |
| <b>B. Desain Produk.....</b>                                      | <b>3</b>   |
| 1. Desain Penyajian Klappertaart.....                             | 4          |
| <b>C. Tinjauan Produk.....</b>                                    | <b>9</b>   |
| 1. Standard Recipe.....   | 9          |
| 2. Purchasing List.....   | 20         |
| 3. Alat yang Digunakan.....                                       | 23         |
| 4. Recipe Costing.....  | 31         |
| 5. Selling price.....   | 43         |
| 6. Nutrisi Dalam Produk.....                                      | 49         |
| <b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....</b> | <b>52</b>  |
| <b>A. Rencana Latihan Presentasi Produk.....</b>                  | <b>52</b>  |
| 1. Rencana Latihan Presentasi Produk.....                         | 52         |
| 2. Working Plan.....  | 53         |
| 3. Time Table.....  | 54         |
| <b>B. Pelaksanaan Proses Latihan Presentasi Produk.....</b>       | <b>55</b>  |
| <b>C. Kendala/Hambatan.....</b>                                   | <b>70</b>  |
| <b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>        | <b>71</b>  |
| <b>A. Persiapan.....</b>  | <b>71</b>  |
| <b>B. Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang.....</b>                  | <b>72</b>  |
| <b>C. Evaluasi.....</b>   | <b>76</b>  |
| <b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                           | <b>77</b>  |

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>A. Kesimpulan .....</b>  | <b>77</b> |
| <b>B. Saran.....</b>        | <b>77</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b> | <b>78</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>        | <b>80</b> |

## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE KLAPPERTAART</i> .....             | 10 |
| TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE SOIL</i> .....           | 12 |
| TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE VANILLA SAUCE</i> .....            | 12 |
| TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE SAUCE</i> .....          | 13 |
| TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE CARAMEL SAUCE</i> .....            | 14 |
| TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE MERINGUE COOKIES</i> .....         | 15 |
| TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE WINDMOLEN KLAPPERTAART</i> .....   | 16 |
| TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE VOLLE MAAN KLAPPERTAART</i> .....  | 17 |
| TABEL 9 <i>STANDARD RECIPE BRUIN WIT KLAPPERTAART</i> .....   | 18 |
| TABEL 10 <i>STANDARD RECIPE DE ZON KLAPPERTAART</i> .....     | 19 |
| TABEL 11 <i>STANDARD RECIPE LICHTTOREN KLAPPERTAART</i> ..... | 20 |
| TABEL 12 <i>PURCHASING LIST</i> .....                         | 21 |
| TABEL 13 ALAT .....   | 24 |
| TABEL 14 <i>RECIPE COSTING KLAPPERTAART</i> .....             | 32 |
| TABEL 15 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE SOIL</i> .....           | 34 |
| TABEL 16 <i>RECIPE COSTING VANILLA SAUCE</i> .....            | 35 |
| TABEL 17 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE SAUCE</i> .....          | 36 |
| TABEL 18 <i>RECIPE COSTING CARAMEL SAUCE</i> .....            | 37 |
| TABEL 19 <i>RECIPE COSTING MERINGUE COOKIES</i> .....         | 38 |
| TABEL 20 <i>RECIPE COSTING WINDMOLEN KLAPPERTAART</i> .....   | 39 |
| TABEL 21 <i>RECIPE COSTING VOLLE MAAN KLAPPERTAART</i> .....  | 40 |



|   |           |
|---|-----------|
| <b>TABEL 22 RECIPE COSTING BRUIN WIT KLAPPERTAART.....</b>  | <b>41</b> |
| <b>TABEL 23 RECIPE COSTING DE ZON KLAPPERTAART .....</b>  | <b>42</b> |
| <b>TABEL 24 RECIPE COSTING LICHTTOREN KLAPPERTAART .....</b>  | <b>43</b> |
| <b>TABEL 25 SELLING PRICE WINDMOLEN KLAPPERTAART .....</b>  | <b>44</b> |
| <b>TABEL 26 SELLING PRICE VOLLE MAAN KLAPPERTAART .....</b>   | <b>46</b> |
| <b>TABEL 27 SELLING PRICE BRUIN WIT KLAPPERTAART .....</b>  | <b>47</b> |
| <b>TABEL 28 SELLING PRICE DE ZON KLAPPERTAART .....</b>   | <b>48</b> |
| <b>TABEL 29 SELLING PRICE LICHTTOREN KLAPPERTAART .....</b>   | <b>49</b> |
| <b>TABEL 30 NUTRISI WINDMOLEN KLAPPERTAART .....</b>  | <b>50</b> |
| <b>TABEL 31 NUTRISI VOLLE MAAN KLAPPERTAART.....</b>  | <b>50</b> |
| <b>TABEL 32 NUTRISI BRUIN WIT KLAPPERTAART .....</b>  | <b>51</b> |
| <b>TABEL 33 NUTRISI DE ZON KLAPPERTAART.....</b>  | <b>51</b> |
| <b>TABEL 34 NUTRISI LICHTTOREN KLAPPERTAART.....</b>  | <b>52</b> |
| <b>TABEL 35 RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....</b>   | <b>53</b> |
| <b>TABEL 36 WORKING PLAN.....</b>   | <b>54</b> |
| <b>TABEL 37 TIME TABLE .....</b>  | <b>55</b> |
| <b>TABEL 38 LATIHAN 1 : PEMBUATAN CHOCOLATE SAUCE, CHOCOLATE SOIL, VANILLA SAUCE, DAN MERINGUE COOKIES.....</b>   | <b>56</b> |
| <b>TABEL 39 LATIHAN 2 : PEMBUATAN KLAPPERTAART, CAMEL SAUCE, DAN CHOCOLATE DECOR.....</b>   | <b>61</b> |
| <b>TABEL 40 LATIHAN 3 : PLATING WINDMOLEN KLAPPERTAART, VOLLE MAAN KLAPPERTAART, BRUIN WIT KLAPPERTAART, DE ZON KLAPPERTAART DAN LICHTTOREN KLAPPERTAART.....</b> | <b>68</b> |
| <b>TABEL 41 PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG .....</b>   | <b>73</b> |

## DAFTAR GAMBAR

|  |          |
|--|----------|
| <b>GAMBAR 1 <i>WINDMOLEN KLAPPERTAART</i></b> .....  | <b>4</b> |
| <b>GAMBAR 2 <i>VOLLE MAAN KLAPPERTAART</i></b> ..... | <b>5</b> |
| <b>GAMBAR 3 <i>BRUIN WIT KLAPPERTAART</i></b> .....  | <b>6</b> |
| <b>GAMBAR 4 <i>DE ZON KLAPPERTAART</i></b> .....     | <b>7</b> |
| <b>GAMBAR 5 <i>LICHTTOREN KLAPPERTAART</i></b> ..... | <b>8</b> |

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Lembaga Penerbit.
- B.C, V. (2015). *Basic Kitchen and Food Service Management*. The BC Cook Articulation Committee. Diakses dari <https://www.semanticscholar.org/paper/Basic-Kitchen-and-Food-Service-Management-Hr/ef1306d064859a84a08fe65ecfead07cf1fc095a>
- Clarissa, Handoyo, C., Claudia, G., Milka, & Firdayanti, S. (2017). Klappertaart: en Indonesian-Dutch influenced traditional food. *Journal of Ethnic Foods*. Diambil dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618117301907>
- Commitee, T. B. (2015). *Modern Pastry and Plated Dessert Techniques*. BCcampus. Diakses dari <https://opentextbc.ca/modernpastryandplateddesserts/>
- Detikfood. (2014, November 14). *Gurih Lembut Klappertaart Khas Minahasa*. Diakses pada Maret 2020 dari Detik Food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2748687/gurih-lembut-klappertaart-khas-minahasa>
- NN. (2019, Agustus 18). *Kue-kue Populer Ini Ternyata Warisan Kuliner dari Belanda*. Diakses pada Maret 2020 dari ENDEUSTORIAL: <https://endeus.tv/artikel/kue-kue-populer-ini-ternyata-warisan-kuliner-dari-belanda>
- Pramadi, Y., & Dewi, R. (2017). FENOMENA MENGUNGGAH FOTO MAKANAN DI MEDIA SOSIAL INSTAGRAM. *Seminar Nasional Komunikasi FISIP Universitas Lampung*. Lampung: Fisip Universitas Lampung. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/335635543\\_FENOMENA\\_MENGUNGGAH\\_FOTO\\_MAKANAN\\_DI\\_MEDIA\\_SOSIAL\\_INSTAGRAM\\_Studi\\_Fenomenologi\\_mengenai\\_Fenomena\\_Mengunggah\\_Foto\\_Makanan\\_pada\\_Akun\\_Instagram\\_sigerfoodies\\_Lampung](https://www.researchgate.net/publication/335635543_FENOMENA_MENGUNGGAH_FOTO_MAKANAN_DI_MEDIA_SOSIAL_INSTAGRAM_Studi_Fenomenologi_mengenai_Fenomena_Mengunggah_Foto_Makanan_pada_Akun_Instagram_sigerfoodies_Lampung)
- Riadi, M. (2016, September 27). *Pengertian, Peranan dan Tujuan Penetapan Harga*. Diakses pada April 2020 dari [KajianPustaka.com](http://KajianPustaka.com):

<https://www.kajianpustaka.com/2016/09/pengertian-peranan-dan-tujuan-penetapan-harga.html>

Setiawan, L. (2013, Juni 19). *Pengertian dan Sejarah Dessert*. Diakses pada Maret 2020 dari All About Dessert: <http://dessertdessert.blogspot.com/2013/06/pengertian-dan-sejarah-dessert.html>

Stellar, L. (2015, April 28). *Definisi Plating Dan Presentasi*. Diakses pada Maret 2020 dari SCRIBD: <https://www.scribd.com/doc/263423037/Definisi-Plating-Dan-Presentasi>

summerblossomsite. (n.d.). *Perjalanan Mencari Sejarah Klappertaart*. Diakses pada April 2020 dari Summer Blossom: <https://summerblossomsite.wordpress.com/2017/10/16/perjalanan-mencari-sejarah-klappertaart/>

Tinoet, T. (2011, Oktober 3). *The Four Components of a Plated Dessert Part I*. Diakses pada Maret 2020 dari From My Oven: <http://frommyovenbytristy.blogspot.com/2011/10/four-components-of-plated-dessert-part.html>

Tribun. (2019, Juli 5). *Klappertaart-Kue Warisan Belanda*. Diakses dari Tribunnews WIKI: <https://video.tribunnews.com/view/85669/klappertaart-kue-warisan-belanda>

Zakky. (2019, Oktober 10). *Pengertian Seni Menurut Para Ahli | Arti & Definisi Seni Secara Umum*. Diakses pada Maret 2020 dari ZonaReferensi.com: <https://www.zonareferensi.com/pengertian-seni/>