

***DEAD DOUGH ART DENGAN TEMA WINE
BOUQUET***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

FIERDIANSYAH SUKASA
Nomor Induk : 201621654

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DEAD DOUGH ART DENGAN TEMA WINE BOUQUET

NAMA : FIERDIANSYAH SUKASA
NIM : 201621654
PROGRAM STUDI : MPI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,


Ted Sutadi, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19620825 199903 1 001

Pembimbing II,


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

Bandung, 11 Februari 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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fierdiansyah Sukasa
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 3 Agustus 1998
NIM : 201621654
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

WINE BOUQUET DEAD DOUGH ART

.....
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 NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir 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 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 NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 27 Desember 2019

Yang membuat pernyataan,



Fierdiansyah Sukasa

NIM. 201621654

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT karena Rahmat dan KaruniaNya-lah Penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini tepat pada waktunya dengan judul “*Wine Bouquet Dead Dough Art*”. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III dengan Jurusan Perhotelan, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan tugas akhir ini banyak hambatan serta rintangan yang penulis hadapi namun pada akhirnya dapat melaluinya berkat adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik secara moral maupun spiritual. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, S.ST.Par., M.M.Par.,CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, 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 sekaligus dosen pembimbing yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini
4. Serta Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, M.M.Par., selaku dosen pembimbing yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Seluruh jajaran Dosen dan Staf Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

6. Kedua orang tua penulis, yang telah memberikan doa dan dukungan selama proses pembuatan tugas akhir ini.
7. Rekan – rekan penulis yaitu, Rivary, Arief, Gerald dan Zaki yang selalu memberikan dukungan berupa hiburan, kritik & saran maupun fasilitas.
8. Nadia Amalia Rizky yang selalu menemani serta menyemangati penulis.
9. Seluruh teman – teman yang berada di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
10. Serta semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak khususnya dalam bidang Manajemen Patiseri.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| BAB I | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| 1. Latar Belakang | 1 |
| 2. Desain Produk | 3 |
| 3. Tinjauan Produk | 6 |
| 1) Resep Standar..... | 6 |
| 2) Daftar Kebutuhan Alat..... | 13 |
| 3) <i>Purchase List</i> | 20 |
| 4) <i>Recipe Costing</i> | 20 |
| 4. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan | 22 |
| 1) Lokasi..... | 22 |
| 2) Waktu..... | 22 |
| BAB II | <u>23</u> |
| PROSES PERENCANAAN KEGIATAN | <u>23</u> |
| 1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk | <u>23</u> |
| 1) <i>Working Plan</i> | <u>23</u> |
| 2) <i>Time Table</i> | 24 |
| 2. Pelaksanaan Proses Latihan Pembuatan Produk | 24 |
| 3. Kendala atau Hambatan Saat Melakukan Latihan | 38 |
| BAB III | 39 |
| PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK | 39 |
| 1. Persiapan | 39 |
| 2. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk | 40 |
| 3. Evaluasi | 48 |
| BAB IV | 50 |
| SIMPULAN DAN SARAN | 50 |
| 1. Simpulan | 50 |

| | |
|------------------------------|----|
| 2. Saran | 51 |
| DAFTAR PUSTAKA | 52 |
| BIODATA PENULIS | 53 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|-----------|
| TABEL 1 RESEP STANDAR <i>DEAD DOUGH</i> | 6 |
| TABEL 2 RESEP STANDAR <i>WINE BOUQUET DEAD DOUGH ART</i> | 7 |
| TABEL 3 DAFTAR PERALATAN | 13 |
| TABEL 4 <i>PURCHASE LIST</i> | 20 |
| TABEL 5 <i>RECIPE COSTING</i> | 21 |
| TABEL 6 <i>SELLING PRICE</i> | 21 |
| TABEL 7 <i>WORKING PLAN DEAD DOUGH ART</i> | 23 |
| TABEL 8 <i>TIME TABLE</i> | 24 |
| TABEL 9 PROSES LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 25 |
| TABEL 10 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK . | 42 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Gambar 1 SKETSA DESAIN | 4 |
|-------------------------------------|----------|

DAFTAR PUSTAKA

- Aikon.org. (2001). *Salt Dough* mainan dari garam. [online]. Tersedia di: <https://aikon.org/salt-dough-mainan-dari-garam/>. Diakses 16 September 2019.
- Gisslen, W. (2001). *Professional Baking*. Third Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Miller, dkk. (2002). *Food and Beverage Cost Control*. Edisi Kedua. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Porter, M. & Katsigris, C. (1991). *The Bar and Beverage Book*. Second Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Roesfian, Erfan. (Tanpa Tahun). *Pastry Culinary Art*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- YB Suhardjito, BA (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Indonesia: Andi Publisher.
- Yunita, I. dkk. (2014). Pengaruh Penggunaan Sari Bit (*Beta Vulgaris L*) Pada Kualitas Roti Tawar. *Food Science and Culinary Education Journal*.1(1), hlm. 1.