

DEKORASI *WEDDING CAKE* BERBENTUK NAGA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi program

Diploma III



Oleh:

PETER KEVIN YOAN

Nomor Induk Mahasiswa: 201722360

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"DEKORASI *WEDDING CAKE* BERBENTUK NAGA"

NAMA : Peter Kevin Yoan
NIM : 201722360
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Tedi Sutadi, S.ST. Par., MM.Par

NIP : 19620825 199003 1 001

Pembimbing II,



Sandra Sanggramasari,
SE., M.Sc

NIP : 19860405 201101 2 008

Bandung,

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 : Peter Kevin Yoan M.
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/ 30 Desember 1999
NIM : 201722360
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"DEKORASI *WEDDING CAKE* BERBENTUK NAGA"
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 10 Desember 2020
Yang membuat pernyataan,



Peter Kevin Yoan M.
NIM 201722360

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya Tugas Akhir yang berjudul “**DEKORASI WEDDING CAKE BERBENTUK NAGA**” dapat berjalan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan jenjang perkuliahan Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini dapat terselesaikan berkat bantuan dan dukungan yang penulis dapatkan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M.Sc.selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku ketua Jurusan Hospitality.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par.,selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri, serta dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan pikiran dengan ikhlas untuk membimbing, berbagi ilmu, serta memberikan kritik dan saran yang bermaat selama penyusunan laporan tugas akhir.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan pikiran dengan ikhlas untuk membimbing,

berbagi ilmu, serta memberikan kritik dan saran yang bermanfaat selama penyusunan laporan tugas akhir.

6. Seluruh staff pengajar Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah berbagi ilmu dan memberikan dukungan selama penulis berkuliah di STP Bandung.
7. Seluruh pihak keluarga, Ibu Liana Marbun, Daniel Esaputra, dan Joshua Azarya yang memberikan dukungan moral dan tenaga kepada penulis selama mengerjakan laporan usulan penelitian.
8. Seluruh sahabat penulis Manajemen Patiseri 6A tahun 2020, seluruh rekan-rekan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, serta teman-teman.

Penulis menerima kritik serta saran yang dapat membangun. Penulis berharap usulan penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Oktober 2020

Peter Kevin Yoan

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Desain Produk.....	7
C. Tinjauan Produk.....	13
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	34
BAB II.....	35
A. Perencanaan Kegiatan Latihan.....	35
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Produk.....	38
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	52
BAB III.....	53
A. Persiapan Kegiatan Presentasi.....	53
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi.....	53
C. Evaluasi.....	56
BAB IV.....	57
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
BIODATA.....	59

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE LEMON CAKE</i>	15
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE MASCARPONE FROSTING</i>	17
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT</i>	18
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE LEMON CAKE</i>	18
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE DEKORASI WEDDING CAKE</i> BERBENTUK NAGA.....	20
TABEL 6 <i>DAFTAR PERALATAN PENUNJANG</i>	25
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER REAL CAKE</i>	28
TABEL 8 <i>PURCHASE ORDER DUMMY</i>	29
TABEL 9 <i>RECIPE COST REAL CAKE</i>	31
TABEL 10 <i>RECIPE COST DUMMY</i>	32
TABEL 11 <i>WORKING PLAN</i>	35
TABEL 12 <i>TIME TABLE PRESENTASI PRODUK</i>	37
TABEL 13 <i>PELAKSANAAN LATIHAN PRODUK</i>	39
TABEL 14 <i>DOKUMENTASI PELAKSANAAN KRGIATAN SIDANG</i>	5

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN PRODUK.....	15
------------------------------------	----

DAFTAR PUSTAKA

- Alfaiz, A. (2016, October 9). *Filosofi Ombak Laut dalam Kehidupan Manusia*. Retrieved from Ombaklaut: <http://www.ombaklaut.com/2016/10/filosofi-ombak-laut-dalam-kehidupan.html>
- Barker, A. (2005). *Essential Guide to Cake Decorating*. United Kingdom: Paragon Book. Clark, Z. (2013). *Chic & Unique Vintage Cakes*. United States: F&W Media International. Garret, T. (2012). *Professional Cake Decorating*. Canada: John Willy & Sons.
- Mas, S. (2018, May 30). *Mengenal Lebih Dalam Mengenai Cake Decoration*. Retrieved from Smart Plus Pro: <https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration>
- Rahayu, N. (2011, Februari 1). *18th Weddingku*. Retrieved from Weddingku: <https://www.weddingku.com/blog/adat-tradisional-pernikahan-china-dan-maknanya>
- Setiyowati, W. (2014, Desember 22). *Magnolia*. Retrieved from wiwiksetiyowati22: <https://wiwiksetiyowati22.wordpress.com/2014/12/22/magnolia/#:~:text=Bunga%20magnolia%20melambangkan%20kebangsaan%2C%20ketekunan%20dan%20cinta.&text=Arti%20bunga%20magnolia%20putih%20meliputi,berhubungan%20dengan%20kesehatan%20dan%20keberuntungan>.
- Wikipedia. (2020, September 27). *Naga*. Retrieved from Wikipedia: <https://id.wikipedia.org/wiki>