

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA
DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA
GOWN
TUGAS AKHIR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

RYSA TYAS MUSTIKA NAUFALYA SALIM

Nomor Induk : 201722388

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA *GOWN*”

NAMA : RYSA TYAS MUSTIKA NAUFALYA SALIM
NIM : 201722388
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Djauhar Arifin, S.ST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Pembimbing II,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 17 Februari 2021

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 : Rysa Tyas Mustika Naufalya Salim
Tempat/Tanggal Lahir : Subang / 23 Mei 1999
NIM : 201722388
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 ULANG TAHUN DENGAN TEMA GOWN

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, 9 Desember 2020
Yang membuat pernyataan,



Rysa Tyas Mustika N. S
NIM. 201722388

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA *GOWN*** dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tugas Akhir merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh perkuliahan Program Diploma III pada Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri.

Penulis juga ingin berterimakasih kepada semua pihak yang terlibat dalam membimbing, memberikan bantuan serta dukungan kepada penulis, baik secara moral maupun material selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, yakni kepada:

1. Bapak Faisal, MM.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 Edison Sitompul, S.Sos., MM.Par., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Bapak Djauhar Arifin, S.ST.Par., MM., selaku Pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membimbing, membantu, memberi arahan, kritik, saran serta memberi dukungan dan motivasi kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par., selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktunya untuk membimbing, membantu, memberi arahan,

kritik, saran serta dukungan dan memotivasi penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen, Instruktur, Staff beserta jajarannya pada Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah ikut turut membantu, membimbing, dan *sharing* kepada penulis.
8. Papi (Ahmad Salim), Mami (Reny Widayati), Mas Ary (Ary Fadhlurrahman Amin Salim) dan Ade (Rizky Tirta Mulya Salim) selaku keluarga dari penulis yang selalu mendampingi dan dengan senantiasa memberikan do'a dan dukungan penuh secara moral maupun material yang sangat berarti dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Rekan "US" dan "Jarara" selaku sahabat penulis sejak SMP yang sudah mendukung dan meluangkan separuh waktunya untuk menampung keluh kesah dan memberikan perhatiannya kepada penulis.
10. Rekan-rekan "Lulus Cepat Nikah Cepat" yaitu Almira, Amanda, Aca, Michael, Gugun, Clement, Syalma, Aya, Lavida, Debby, Clara, Vita, dan Nurul yang sudah memberikan semangat untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
11. Seluruh teman Mahasiswa/i Jurusan *Hospitality* Angkatan 2017 terutama "Troublebaker" yang saling mendukung, memberi semangat, dan berjuang selama berkuliah hingga proses penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini.
12. Pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu atas segala bantuannya baik secara langsung maupun tidak langsung selama proses penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila dalam penyusunan Tugas Akhir ini ada kesalahan dalam penulisan, jauh dari kesempurnaan dan masih memiliki kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai perbaikan dalam penulisan Tugas Akhir. Penulis berharap dengan adanya Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, 7 Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Desain Produk.....	6
1. Tema dan Konsep Produk	6
2. Filosofi Produk.....	7
3. Jenis Produk	7
4. Peruntukan Produk	8
5. Bentuk dan Ukuran.....	9
C. Tinjauan Produk.....	13
1. <i>Standard Recipe</i>	13
2. Kebutuhan Alat Penunjang Presentasi Produk.....	34
3. <i>Purchase List</i>	39
4. <i>Recipe Costing</i>	43
5. <i>Selling Price</i>	46
D. Pelaksanaan Kegiatan	48
1. Lokasi.....	48
2. Waktu	48
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	49
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Produk.....	49
1. <i>Working Plan</i>	49
2. <i>Time Table</i>	51

B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Produk.....	52
C. Kendala dan Hambatan Latihan Presentasi Produk	72
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	73
A. Persiapan.....	73
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	74
C. Evaluasi.....	78
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN.....	79
A. Simpulan.....	79
B. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	81
BIODATA PENULIS	82

DAFTAR TABEL

TABEL 1	<i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	13
TABEL 2	<i>STANDARD RECIPE SELAI STROBERI</i>	15
TABEL 3	<i>STANDARD RECIPE BUTTER CREAM</i>	16
TABEL 4	<i>STANDARD RECIPE ROYAL ICING</i>	19
TABEL 5	<i>STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE</i>	20
TABEL 6	DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN PENUNJANG PRESENTASI PRODUK	33
TABEL 7	<i>PURCHASE LIST GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN BUTTER CAKE</i>	38
TABEL 8	<i>PURCHASE LIST GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN DUMMY</i>	40
TABEL 9	<i>RECIPE COST BUTTER CAKE</i>	42
TABEL 10	<i>RECIPE COST SELAI STROBERI</i>	42
TABEL 11	<i>RECIPE COST BUTTER CREAM</i>	43
TABEL 12	<i>RECIPE COST ROYAL ICING</i>	43
TABEL 13	<i>RECIPE COST MEDIA DEKORASI</i>	44
TABEL 14	<i>SELLING PRICE GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN BUTTER CAKE</i>	45
TABEL 15	<i>SELLING PRICE GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN DUMMY</i>	46
TABEL 16	<i>WORKING PLAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	48
TABEL 17	<i>TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	50
TABEL 18	PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK KUE ULANG TAHUN TEMA <i>GOWN</i>	51
TABEL 19	PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK KUE ULANG TAHUN TEMA <i>GOWN</i>	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>GOWN BIRTHDAY CAKE</i>	6
GAMBAR 2 <i>DESIGN MODIFIKASI BAGIAN DEPAN</i>	8
GAMBAR 3 <i>DESIGN MODIFIKASI BAGIAN BELAKANG</i>	9
GAMBAR 4 <i>DESIGN MODIFIKASI BAGIAN KANAN</i>	9
GAMBAR 5 <i>DESIGN MODIFIKASI BAGIAN KIRI</i>	10
GAMBAR 6 <i>SMALL BOWL</i>	33
GAMBAR 7 <i>BRUSH</i>	33
GAMBAR 8 <i>STAINLESS CUTTER MOLD</i>	33
GAMBAR 9 <i>FONDANT SHAPING FOAM</i>	33
GAMBAR 10 <i>METERAN KAIN</i>	34
GAMBAR 11 <i>MINI ROSE FLOWER MOLD</i>	34
GAMBAR 12 <i>SCISSOR</i>	34
GAMBAR 13 <i>SARUNG TANGAN</i>	34
GAMBAR 14 <i>FONDANT / MARZIPAN TOOLS</i>	35
GAMBAR 15 <i>FONDANT MODELLING BALL TOOLS</i>	35
GAMBAR 16 <i>PIZZA DOUGH CUTTER</i>	35
GAMBAR 17 <i>SENAR KARET BENING</i>	35
GAMBAR 18 <i>PLASTIC SCRAPPER</i>	36
GAMBAR 19 <i>SILICONE MAT</i>	36
GAMBAR 20 <i>CAKE SMOOTHER</i>	36
GAMBAR 21 <i>SCALE</i>	36
GAMBAR 22 <i>KAWAT</i>	37
GAMBAR 23 <i>WOODEN ROLLING PIN</i>	37
GAMBAR 24 <i>WATER SPRAYER</i>	37
GAMBAR 25 <i>PLASTIC WRAP</i>	37
GAMBAR 26 <i>DOKUMENTASI PRESENTASI DAN PEMUTARAN VIDEO KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>	73

DAFTAR PUSTAKA

- Bogasari. (2015, Oktober 8). Tips Apa Itu Fondant. Retrieved from Bogasari: www.bogasari.com. (Diakses tanggal 8 Oktober 2020)
- Davidson, A. (1999). *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press.
- Diananda, A. (2018). Usia Masa Remaja. Psikologi Remaja dan Permasalahannya, 117.
- Ervinawati, Y., & Maeliah, M. (2013). *Ball Gown*. Busana Pengantin Barat Dengan Hiasan Teknik Melipat, 2-3.
- Filma. (2018, May 30). Mengenal Lebih Dalam Tentang *Cake Decoration*. Retrieved from www.smartpluspro.com. (Diakses tanggal 20 Oktober 2020)
- Itten, J., & Birren, F. (2003). *The Elements Of Colour*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating For Dummies*. Canada: Wiley Publishing, Inc.
- Lynsey. (2020, February 21). *Fondant Ruffle Cake Techniques Tutorial – Circle, Square, and Petal Ruffles*. Retrieved from Cakesbylynz: www.cakesbylynz.co.uk/index.php/2020/02/fondant-ruffle-cake-techniques-tutorial-circle-square-petal-ruffles/. (Diakses tanggal 17 November 2020)
- Maggrett, E. (2018). *The History of Fondant Cakes*. Retrieved from Leaf Tv: <https://www.leaf.tv/articles/the-history-of-fondant-cakes/>. (Diakses tanggal 12 Oktober 2020)
- Marek, E. (2014). *Artisan Cake Company's Visual Guide to Cake Decorating*. New York: Race Point Publishing.
- Natalia, G., & SS, K. (2011, Februari 24). Membentuk Untung dari Usaha *Sculpted Cake* yang *Booming* di Amerika. Retrieved from Peluang Usaha: www.peluangusaha.kontan.co.id. (Diakses tanggal 22 Oktober 2020)
- Rusman. (2015, Juni). Cara Membuat *Standard Recipe*. Retrieved from Ilmu Pariwisata dan Perhotelan: <http://www.ilmupariwisatadanperhotelan.blogspot.com>. (Diakses tanggal 29 September 2020)
- Shier, P. (2013). *Cake Decorating Project*. Canada: Agriculture Council of Saskatchewan.