

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE  
ULANG TAHUN DENGAN TEMA THE SIMPSONS**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh :

**VITA MAHARANI**

**Nomor Induk : 201722390**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**"PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA  
THE SIMPSONS"**

NAMA : Vita Maharani  
NIM : 201722390  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri  
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Tedi Sutadi, S. ST. Par., MM. Par.**  
NIP 19620825 199003 1 001



**Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.**  
NIP 19860405 201101 2 008

Bandung, .....

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Vita Maharani  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 24 April 1999  
NIM : 201722390  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**PENGAPLIKASIAN ROLLED FONDANT PADA KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA THE SIMPSONS** 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, 13 Desember 2020  
Yang membuat pernyataan,

  
Vita Maharani  
NIM. 201722390

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-NYA pada penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar A.Md.Par program DII di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Program Studi Manajemen Patiseri dalam bentuk presentasi produk dengan judul **“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA THE SIMPSON”**.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak baik moril maupun materil kepada penulis. Oleh karena itu, penulis ingin berterimakasih 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 Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos, MM. selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Prodi Manajemen Patiseri dan Pembimbing I yang telah membimbing dan membantu penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan membantu penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
6. Seluruh dosen dan staf pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Keluarga penulis yaitu Mama, Papa, Kakak Bahrul, Dinong, mas Irvan, Najwa, dan Endaru yang selama ini telah memberi dukungan baik moril maupun materil kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

8. Seluruh teman baik penulis yaitu Ghea, Viola, Kalzsha, Ligina, Namira, Luna, Cahyaning, Ryan, Rezki, Sheila, Irgi, Lita dan mas Syahrul yang telah memberi semangat dan membantu penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
9. Teman-teman Troublebaker, Manajemen Patiseri 2017 dan LCNC yaitu Clara, Diva, Debby, Clement, Aca, Rysa, Gunawan, Michael, Lavidia, Aya, Mira, Nurul, dan Syalma.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang ikut serta membantu penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis sadar bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan dan kesalahan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat belajar dari kesalahan dan kekurangan serta dapat memperbaiki di kemudian hari.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis serta para pembaca pada umumnya.

Bandung, Oktober 2020

Penulis

## 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</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Desain Produk .....	5
1. Konsep Produk .....	5
2. Filosofi Produk .....	8
3. Jenis Produk .....	9
4. Bentuk dan Ukuran Produk .....	9
C. Tinjauan Produk .....	9
1. <i>Standard Recipe</i> .....	9
2. Kebutuhan Bahan .....	26
3. Recipe Costing .....	34
4. Kebutuhan Alat Penunjang.....	36
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	38
<b>BAB II</b> .....	<b>39</b>
<b>PROSES PERENCANAAN KEGIATAN</b> .....	<b>39</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	39
1. Working Plan.....	39
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	40
1. Time Table .....	40
2. Latihan .....	40
C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....	53
<b>BAB III</b> .....	<b>54</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>54</b>
A. Persiapan.....	54
B. Pelaksanaan .....	55
<b>BAB IV</b> .....	<b>59</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>59</b>
A. Kesimpulan .....	59
B. Saran .....	59

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1</b> .....	<b>10</b>
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE .....	10
<b>TABEL 2</b> .....	<b>12</b>
STANDARD RECIPE BUTTER CREAM .....	12
<b>TABEL 3</b> .....	<b>13</b>
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN THE SIMPSONS.....	13
<b>Tabel 4</b> .....	<b>26</b>
PURCHASE LIST KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN BUTTER CAKE .....	26
<b>Tabel 5</b> .....	<b>28</b>
PURCHASE LIST KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN DUMMY .....	28
<b>Tabel 6</b> .....	<b>30</b>
RECIPE COST KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN BUTTER CAKE .....	30
<b>Tabel 7</b> .....	<b>32</b>
RECIPE COST KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN DUMMY .....	32
<b>TABEL 8</b> .....	<b>34</b>
SELLING PRICE.....	34
<b>TABEL 9</b> .....	<b>35</b>
PERHITUNGAN HARGA JUAL.....	35
<b>TABEL 12</b> .....	<b>40</b>
TIME TABLE.....	40
<b>Tabel 13</b> .....	<b>41</b>
COVERING.....	41
<b>Tabel 14</b> .....	<b>44</b>
MEMBUAT DOUGHNUT DAN HOMER SIMPSON .....	44
<b>Tabel 15</b> .....	<b>47</b>
MEMBUAT POHON DAN RUMPUT.....	47
<b>Tabel 16</b> .....	<b>48</b>
MEMBUAT PINTU, SOFA, DAN TV.....	48
<b>Tabel 17</b> .....	<b>49</b>
MEMBUAT JENDELA, LUKISAN, DAN TEMPAT SAMPAH .....	49
<b>Tabel 18</b> .....	<b>50</b>
MEMBUAT AWAN .....	50
<b>Tabel 19</b> .....	<b>51</b>
MEMBUAT NAMA .....	51



<b>TABEL 20 .....</b>	<b>56</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>56</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1</b> .....	<b>3</b>
COVER THE SIMPSONS .....	3
<b>GAMBAR 2</b> .....	<b>4</b>
REFERENSI KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA THE SIMPSONS .....	4
<b>GAMBAR 3</b> .....	<b>6</b>
THE SIMPSONS BIRTHDAY CAKE .....	6
<b>GAMBAR 4</b> .....	<b>7</b>
SKETSA DESAIN (MODIFIKASI).....	7
Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020.....	7
<b>GAMBAR 12</b> .....	<b>52</b>
HASIL AKHIR DEKORASI TAMPAK DEPAN .....	52
<b>GAMBAR 13</b> .....	<b>52</b>
HASIL AKHIR DEKORASI TAMPAK BELAKANG .....	52

## DAFTAR PUSTAKA

- Alvin, A. A. (2018). Alvin's Cake. *Perencanaan Pendirian Usaha Kue Basah Tradisional Khas*, 1.
- DalamIslam, R. (2020). *Hukum Mengucapkan Selamat Ulang Tahun*. Retrieved from DalamIslam: <https://dalamislam.com/hukum-islam/hukum-mengucapkan-selamat-ulang-tahun>
- go2HR, Articulation Committee. (2015). *Basic Kitchen and Food Service Management*. British Columbia.
- Wikipedia. (n.d.). *Kue Ulang Tahun*. Retrieved November 29, 2019, from Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Kue\\_ulang\\_tahun](https://id.wikipedia.org/wiki/Kue_ulang_tahun)