

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA
DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Patiseri
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Oleh :

BRIGITTA DEBORA MARPAUNG

Nomor Induk : 201822893

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK

NAMA : BRIGITTA DEBORA MARPAUNG
NIM : 201822893
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd
NIP. 19820707 201101 1 005

Pembimbing II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 5 Agustus 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 : Brigitta Debora Marpaung
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 4 Januari 2000
NIM : 201822893
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK

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

Bekasi, 23 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Brigitta Debora Marpaung

NIM. 201822893

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini, yang berjudul **PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK.**

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan Diploma III pada program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tugas akhir ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari beberapa pihak selama penyusunannya. Dengan kerendahan hati, izinkan penulis mengucapkan terima kasih 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 Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, M.M.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, waktu dan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini dari awal sampai akhir sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik.
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, waktu dan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini dari awal sampai akhir sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik.
6. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri yang sudah membantu, mendukung, dan memberikan ilmu yang berharga selama masa studi.

7. Ayahanda Erickson Marpaung dan Ibunda Eva Maleke yang terkasih yang selalu mendoakan, memberikan motivasi, bimbingan dan bantuan yang penuh secara moril dan materil.
8. Adik Benfigo Tulus Marpaung dan Bemmaya Owen Marpaung terkasih atas bantuan yang diberikan kepada penulis.
9. Sahabat-sahabat penulis Wuri Ajeng Septiana, William, Maura Azalea, Siti Tazkia, Emilia Indriyani, Adinda Khoiriyah, Nikita Virginia, Ananda Dzakhirah Fahira, dan William Fredrich, yang selalu bersedia memberikan motivasi kepada penulis.
10. Sahabat-sahabat lama penulis Stella Gloria, Claudia Anggasta, Sabrina Aprilia, Yosefina Prastari Kristianingrum, Yarra Shinta Maria, Asita Darma Irawati, Bernadette Agriyavina, Gabriella Johana, Anggi Cornelia, Elisabeth Shinta, Gabrielle Yukiko, Anastasia Yolanda, dan Dea Gabriela, yang selalu mendukung dan mendoakan.
11. Teman-teman Manajemen Patiseri kelas 6B yang saling menyemangati serta telah menjalani studi bersama-sama dari awal hingga tugas akhir ini terselesaikan.
12. Teman-teman Manajemen Patiseri angkatan 2018 yang saling mendukung dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
13. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Maka dari itu, berbagai kritik dan saran yang membangun dapat diterima agar menjadi pelajaran bagi penulis. Semoga tugas akhir ini bermanfaat baik bagi yang membacanya.

Bekasi, 16 Mei 2021

Brigitta Debora Marpaung

NIM : 201822893

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	5
C. Tinjauan Produk.....	7
1. Tema Produk	7
2. Jenis Produk	13
3. Desain Produk	14
4. <i>Standard Recipe</i>	18
5. <i>Purchase Order</i>	51
6. <i>Recipe Costing</i>	56
7. <i>Selling Price</i>	63
8. Kebutuhan Peralatan.....	64
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	70
1. Lokasi	70
2. Waktu	70
BAB II	71
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	71
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk.....	71
1. <i>Working Plan</i>	71
2. <i>Time Table</i>	72
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk.....	73
C. Kendala Saat Latihan Pembuatan Produk.....	85
BAB III	86
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	86
A. Persiapan	86
B. Pelaksaan Presentasi Produk.....	87
C. Evaluasi.....	91
BAB IV	93

SIMPULAN DAN SARAN	93
A. Simpulan	93
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA	95

DAFTAR TABEL

TABEL 1. <i>STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE</i>	19
TABEL 2. <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	21
TABEL 3. <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE TEMA PIKNIK	22
TABEL 4. <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	52
TABEL 5. <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	54
TABEL 6. <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	57
TABEL 7. <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	60
TABEL 8. <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	63
TABEL 9. <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	64
TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG	65
TABEL 11. RENCANA KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	71
TABEL 12. RENCANA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	72
TABEL 13. PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK ..	73
TABEL 14. PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	88

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. <i>BLUE CHEESE</i>	9
GAMBAR 2. <i>CURED MEATS</i>	9
GAMBAR 3. <i>GRISSINI</i>	10
GAMBAR 4. <i>STRAWBERRIES</i>	10
GAMBAR 5. <i>OLIVES STUFFED PIMENTOS</i>	11
GAMBAR 6. <i>CUPCAKE</i>	11
GAMBAR 7. <i>MACARON</i>	12
GAMBAR 8. <i>WINE BOTTLE</i>	12
GAMBAR 9. DESAIN PRODUK	14
GAMBAR 10. HASIL AKHIR LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	84
GAMBAR 11. PELAKSANAAN PRESENTASI <i>SLIDESHOW</i> DAN PENAYANGAN <i>VIDEO</i>	87

DAFTAR PUSTAKA

- Bahalwan, F, dkk. (2013). *Step by Step 108 Cake Decorating dengan Butter Cream dan Plastic Icing*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Carpenter, A. (2013). *The Complete Photo Guide to Cookie Decorating*. Minneapolis: Creative Publishing international.
- Cheese Making. (2021). *Roquefort Cheese Making Recipe*. [Online]. Tersedia di: https://cheesemaking.com/products/roquefort-cheese-making-recipe?_pos=1&_sid=8548ef37b&_ss=r. Diakses 12 Juni 2021.
- Cooking Classy. (2016). *Dark Chocolate Cupcakes with Raspberry Buttercream Frosting*. [Online]. Tersedia di: <https://www.cookingclassy.com/dark-chocolate-cupcakes-with-raspberry-buttercream-frosting/>. Diakses 3 Maret 2021.
- Darmadi, F.X. (2016). *Food Decoration*. Malang: Jurusan Teknologi Industri. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang.
- Dewi, S.P, dkk. (2015). *Akuntansi Biaya*. (Edisi ke-2). Bogor: In Media.
- Dini. (2012). *Peluang Menjanjikan Bisnis Sculpted Cake*. [Online]. Tersedia di: <https://lifestyle.kompas.com/read/2012/06/22/17340660/peluang.menjanjikan.bisnis.quotsculpted.cakequot>. Diakses 10 Maret 2021.

- Gauttier, J. (2010). *History of Cake Decorating*. [Online]. Tersedia di: <https://cakefullness.blogspot.com/2010/11/history-of-cake-decorating.html>. Diakses 12 Maret 2021.
- How To Cake It. (2016). *Yo's Ultimate Vanilla Cake*. [Online]. Tersedia di: <https://howtocakeit.com/blogs/recipes/yos-ultimate-vanilla-cake>. Diakses 7 Maret 2021.
- Huntsman, A dan Wynne, P. (2013). *Sky High: Irresistible Triple-Layer Cakes*. San Fransisco: Chronical Books LLC.
- Kusmana, D. dan Asmara, A. (2018). *Teknik Pengolahan Kue*. Bandung: STP NHI Bandung.
- Label America. (2021). *Wine Bottle Labels*. [Online]. Tersedia di: <https://labelamerica.com/product/wine-bottle-labels/>. Diakses 3 Maret 2021.
- Latour, S. (2004). *The Icing On The Cake*. Cincinnati: North Light Books.
- Levy, W. (2013). *The Picnic: A History*. Lanham: AltaMira Press.
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indianapolis: Wiley Publishing, Inc.
- Mangia Magna. (2019). *Grissini Italian Breadsticks*. [Online]. Tersedia di: <https://www.mangiamagna.com/grissini-italian-breadstickss/>. Diakses 12 Juni 2021.
- Maxfield, J. (2003). *Cake Decorating for the First Time*. New York: Sterling Publishing Co., Inc.
- Maxwell, A. (2015). *What Rot! Strawberry Proteomics and the Art of Staying Fresh*. [Online]. Tersedia di:

- <https://www.thermofisher.com/blog/food/what-rot-strawberry-proteomics-and-the-art-of-staying-fresh/>. Diakses 12 Juni 2021.
- McMahon, M. (2021). *What Are Some Good Foods to Take on a Picnic?*. [Online]. Tersedia di: <https://www.delightedcooking.com/what-are-some-good-foods-to-take-on-a-picnic.htm>. Diakses 3 Maret 2021.
- Menu. (2021). *Stuffed Olives with Sweet Pepper*. [Online]. Tersedia di: <https://www.menu.it/en/products/olive-farcite-al-peperone-stuffed-olives-with-sweet-pepper-zwh>. Diakses 12 Juni 2021.
- Nose, Y. (2002). *Japanese Feast with Their Eyes*. Tokyo: Asahiya Shuppan.
- Parma Shop. (2021). *Prosciutto Di Parma Pdo*. [Online]. Tersedia di: <https://www.parmashop.com/english/prosciutto-di-parma-pdo-piece-seasoned-months-vacuum-packed-weighing-a.html?amp=1>. Diakses 12 Juni 2021.
- Passion For Baking. (2016). *Tiffany Blue Macarons*. [Online]. Tersedia di: <https://www.passionforbaking.com/blog/2016/03/30/tiffany-blue-macarons/>. Diakses 3 Maret 2021.
- S. Clyde Weaver. (2020). *How To Make A Charcuterie Board*. [Online]. Tersedia di: <https://sclydeweaver.com/blog/how-to-make-a-charcuterie-board/>. Diakses 2 Juni 2021.
- Scott. (2021). *Recipe Costing: Template, Formula & Software*. [Online]. Tersedia di: <https://home.binwise.com/blog/recipe-costing>. Diakses 10 Juni 2021.

Spencer, A dan Rippington, N. (2012). *Maths & English for Hospitality and Catering*. United Kingdom: Cengage Learning EMEA.

Wilson, D. (2008). *The Birthday Cake Book*. Massachusetts: The Harvard Common Press.