

KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *INTO THE FUN WOOD*

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh:

CATHARINE CHRISTIANTY LUNGGAWA

Nomor Induk: 201822874

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021


LEMBAR PENGESAHAN

~~JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR~~

KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *INTO THE FUN WOOD*

NAMA : Catharine Christianty Lunggawa
NIM : 201822874
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Bambang Supto Utomo, MM. Par
NIP 19630404 199403 1 001

Pembimbing II,



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

Bandung, 22 Juni 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Catharine Christianty Lunggawa
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 14 Oktober 1999
NIM : 201822874
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ yang berjudul:
KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN INTO THE FUN WOOD
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, 22 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Catharine Christianty Lunggawa

NIM 201822874

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini yang berjudul **“KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN INTO THE FUN WOOD”** yang dibuat untuk memenuhi syarat dalam mengikuti Ujian Akhir pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Untuk mencapai sebuah keberhasilan tentu bukan usaha penulis saja melainkan banyak bantuan di dalamnya. Tugas akhir ini disusun dengan sebaik mungkin dan tidak lepas dari bantuan beberapa pihak yang menjadikan pembuatan Tugas akhir ini berjalan dengan lancar.

Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang sudah terlibat baik secara langsung maupun tidak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Tuhan yang Maha Esa karena rahmatnya penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini.
2. Kepada Bapak Faisal, MM. Par., CHE, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Kepada Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Kepada Bapak Tedi Sutadi, SST. Par., MM. Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Kepada Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M. Pd selaku Dosen Pembimbing I.
6. Kepada Bapak Bambang Sapto Utomo, MM. Par. Selaku Dosen Pembimbing II.
7. Seluruh dosen *Pastry* Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

8. Orang tua dan keluarga yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan kepada penulis.
9. Sahabat-sahabat penulis yang sudah berjuang bersama dan selalu mendukung selama proses menyelesaikan tugas akhir.
10. Teman-teman *Pastry* angkatan 2018 yang berjuang bersama.
11. Adinda Inayamardhiya yang sudah sangat mendukung penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir selama terkena *covid*.
12. Serta semua pihak yang tidak bisa penulis tulis satu per satu.

Terlepas dari semua, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas setiap kekurangan dan kesalahan yang ada. Penulis juga sangat menerima kritik dan saran untuk menjadi lebih baik.

Akhir kata, penulis ucapkan terimakasih. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan pengertian dan manfaat kepada setiap pembaca.

Bandung, 10 Maret 2021

Catharine Christiany Lunggawa

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I – PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Usulan Produk	5
C. Tinjauan Produk	6
1. Tema Produk	6
2. Jenis Produk	7
3. Design Produk	8
4. Usulan Resep	10
5. Kebutuhan Alat	15
6. Kebutuhan Bahan	16
7. Perumusan Harga	17
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	24
1. Lokasi Kegiatan	24
2. Waktu Kegiatan	24
BAB II- PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	25
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	25
a. <i>Working Plan</i>	25
b. <i>Time Table</i>	27
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	28
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	38
BAB III- PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	39
A. Persiapan	39
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	39
C. Evaluasi dari Penguji Sidang	43
BAB IV – KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran... ..	46
DAFTAR PUSTAKA	47
BIODATA PENULIS	48
LAMPIRAN... ..	50

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 – RESEP <i>BUTTER CAKE</i>	11
TABEL 1.2 – <i>STANDARD RESEP FONDANT</i>	11
TABEL 1.3 – KEBUTUHAN ALAT	15
TABEL 1.4 – KEBUTUHAN BAHAN	17
TABLE 1.5 – <i>PURCHASE LIST</i>	17
TABLE 1.6 – <i>PURCHASE LIST (BUTTER CAKE)</i>	18
TABEL 1.7 – <i>RECIPE COSTING</i>	20
TABEL 1.8 – <i>RECIPE COSTING (BUTTER CAKE)</i>	21
TABEL 1.9 – <i>SELLING PRICE</i>	22
TABEL 1.10 – <i>SELLING PRICE (BUTTER CAKE)</i>	23
TABEL 2.1 – <i>WORKING PLAN</i>	25
TABEL 2.2 – <i>TIME TABLE</i>	27
TABEL 2.3 – PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	28
TABEL 3.1 – PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	40

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 – DESIGN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>INTO THE FUN WOOD</i>.....	8
GAMBAR 3.1 – HASIL KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	4

DAFTAR PUSTAKA

- Castle Wedding Cake, 2019. *Apa Itu Cake Décor*. Diakses pada 10 Maret 2021 pukul 19.55 WIB, dari <http://castleweddingcake.blogspot.com/p/decorations-cake.html>
- Dam, Annie. (2011). *Cake Couture: Modern Sugarcraft for the Stylish Baker*. Canada: Firefly Books
- Dictio, 2018, *Mengenal Fondant*. Diakses pada 20 Juni 2021 pukul 10.12 WIB, dari <https://www.dictio.id/t/apa-itu-fondant/79590>
- Fimela, 2016. *Fondant*. Diakses pada 10 Maret 2021 pukul 20.15 WIB, dari <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3749920/resep-membuat-fondant-sendiri-di-rumah>.
- Friberg, Bo. (2003). *The Advanced Professional Pastry Chef*. New York: Wiley.
- Garret, Toba. 2007. *Professional Cake Decorating*. Canada: John Wiley & Sons, Inc
- KBBI, 2021. Diakses pada 9 Maret 2021 pukul 20.18 WIB, dari *Kue*, <https://kbbi.web.id/kue>
- Oke LifeStyle, 2010. *Sejarah Cake Decorating*, Diakses pada 9 Maret 2021 pukul 20.30 WIB dari, <https://lifestyle.okezone.com/read/2010/02/10/299/302399/sejarah-cake-decorating>.

SmartPlus, 2018. *Cake Decorating*. Diakses pada 9 Maret 2021 pukul 21.05 WIB,
dari [https://smartpluspro.com/articles-
detail/mengenal-lebih-dalam-
tentang-cake-decoration](https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration)

Sullivan, Karen. (2016). *Cake Decorating*. United States : *D K Publishing*

TabloidBintang, 2016. *Zootopia: Jadi Berani dan Jangan Stereotyping*. Diakses
pada 20 Juni 2021 pukul 14.04 WIB, dari
[https://smartpluspro.com/articles-
detail/mengenal-lebih-dalam-
tentang-cake-decoration](https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration)