

KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA SIRKUS

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menyelesaikan Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

RAHMA HASYIFA

201722361

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

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

KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA SIRKUS

NAMA : Rahma Hasyifa
NIM : 201722361
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiser
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.

NIP: 19590323 198203 1 003

Pembimbing II,



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.P.d. CHE.

NIP: 19601202 198203 2 001

Bandung, 24 April 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 : Rahma Hasyifa
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 15 Maret 1999
NIM : 201722361
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Kue Ulang Tahun dengan Tema Sirkus 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, 19 Maret 2021
Yang membuat pernyataan,



Rahma Hasyifa

201722361

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan berkahNya, Sholawat dan salam selalu tercurah kepada Junjuran Alam Nabi Nabi Muhammad Shallallahu ‘Alaihi Wa Sallam beserta keluarga , Sahabat dan pengikutnya hingga akhir jaman. Sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA SIRKUS”**.

Syukur Alhamdulillah Tugas Akhir ini dapat diselesaikan walaupun ada beberapa kendala yang dihadapi. Hanya dengan Rahmat dan HidayahNya penulis diberi kekuatan, kesehatan dan kesabaran serta dituntunNya sehingga dapat diselesaikan.

Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati menyampaikan terimakasih 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 Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. dan Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.P.d. CHE. Selaku dosen pembimbing I dan II yang telah

meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis

5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
6. Terimakasih kepada Ayah dan Ibu yang sangat penulis sayang serta keluarga penulis telah memberi banyak dukungan, motivasi, nasihat, kasih sayang, cinta, semangat dan doa yang selalu tercurah untuk penulis.
7. Kepada Sahabat ku Bagas, Tangkas, Irfan dan Bagja bagaikan saudara yang telah memberikan perhatian, dorongan semangat dalam mengerjakan tugas akhir ini.
8. Untuk teman-teman kelas MPI 6A atas dukungannya ,semoga hasil yang kita dapatkan ini menjadi kebanggaan untuk kita.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini terdapat kekurangan dan kelemahan..Akhir kata, semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membutuhkan.

Bandung, 20 Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA SIRKUS	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk.....	4
C. Tinjauan Produk.....	5
BAB II PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	17
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk	17
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	30
A. Persiapan	30
B. Pelaksanaan Ujian Sidang	31
C. Evaluasi.....	34
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
BIODATA PENULIS	38
A. Data Pribadi.....	38
B. Data Orang Tua.....	38
C. Riwayat pendidikan.....	38
D. Pengalaman Kerja	39

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 <i>PURCHASE ORDER</i>	6
TABEL 1. 2 STANDAR RESEP BUTTER CAKE	7
TABEL 1. 3 STANDAR RESEP PEWARNA DAN PENGGUNAAN ROLLED FONDANT	9
TABEL 1. 4 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAAN	12
TABEL 1. 5 BUTTER CAKE SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN	14
TABEL 1. 6 <i>DUMMY SELLING PRICE</i>	16
TABEL 2. 1 <i>WORKING PLAN</i>	17
TABEL 2. 2 <i>TIME TABLE</i>	18
TABEL 2. 3 PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	19
TABEL3. 1 PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	31

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1.....	4
-----------------	---

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, K. S. (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Bracker, F. (2003). *The Simple Art of Perfect Baking*. San Francisco: Chronicle Books.
- Ratih Handayani, S. A. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(3), 67-74. DOI: <https://doi.org/10.26714/jpg.2.1.2011.%25p>.
- Hui, Y.H. (2006). *Handbook of Food Science, Technology, and, Engineering Volume I*. USA: CRC Press.
- Matz, S.A., (1972). *Bakery Technologi and Engineering*. Second edition. Connecticut: The AVI Publishing Co, Inc, Westport.
- Beranbaum, R. L. (1988). *The Cake Bible*. New York: Harper Collins Publisher Inc.
- Kathryn Argetsinger (1992). Birthday Rituals: Friends and Patrons in Roman Poetry and Cult. *Classical Antiquity*, 11(2), 175–193. https://www.sas.upenn.edu/~cavitch/pdf-library/Argetsinger_Birthday.pdf.
<https://adoc.pub/queue/bab-2-data>
[analisa28fab5601dc34477cebbd78f6c8c311e14290.html](https://www.pawonlicious.com/2017/09/sejarah-dan-jenis-cake.html).
<http://www.pawonlicious.com/2017/09/sejarah-dan-jenis-cake.html>.
- <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/23/141400775/apa-itu-fondant-icing-yang-bikin-kue-ulang-tahun-jadi-cantik#:~:text=Fondant%20gulung%20atau%20rolled%20fondant,%2C%20sirup%20jagung%2C%20dan%20air.&text=Fondant%20gulung%20biasanya%20untuk%20membungkus,dapat%20dibentuk%20menjadi%20aneka%20karakter>