

KUE PERNIKAHAN BERTEMAKAN MUTIARA LAUT

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Ujian

Akhir Program Diploma III



Oleh :
Hanifatus Sakinah
201822878

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG
2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

“KUE PERNIKAHAN BERTEMAKAN MUTIARA LAUT”

NAMA : HANIFATUS SAKINAH
NIM : 201822878
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP 19861226 2011 01 2012

Pembimbing II,

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

Bandung, 20 Juni 2021

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

SURAT PERNYATAAN
PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Hanifatus Sakinah
Tempat/Tanggal Lahir : Pekanbaru, 2 April 1999
NIM : 201822878
Program Studi : MPI
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Kue Pernikahan Bertemakan Mutiara Laut 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, 21 Juni 2021.

Yang membuat pernyataan



Hanifatus Sakinah

NIM 201822878

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis diberi semangat dan kekuatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul “**Kue Pernikahan Bertemakan Mutiara Laut**”.

Tugas akhir yang penulis ajukan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan. Namun penulis berharap tulisan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulisan tugas akhir ini tentu saja tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., sebagai ketua STP NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku kepala bagian Administrasi Akademik STP NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, MM.Par., selaku ketua program studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., MM.Par., selaku pembimbing I yang telah membantu dan membimbing penulisan Tugas Akhir ini
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd., selaku pembimbing II yang telah membantu dan membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan *staff* yang telah memberikan ilmu yang sangat berharga

7. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan moral dan materi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
8. Seluruh rekan-rekan MPI 6A atas kerjasama, kebersamaan, dukungan dan segala perhatiannya.
9. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang terlibat dalam proses penulisan tugas akhir ini. Penulis berharap karya tulis ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Bandung,

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR..... | vi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Desain Produk | 5 |
| 1.2.1 Penjelasan Sketsa dan Ukuran | 6 |
| 1.2.2 Media Penunjang Presentasi..... | 11 |
| 1.3. Tinjauan Produk | 11 |
| 1.3.1 Standard Recipe | 11 |
| 1.3.2 Peralatan yang Digunakan | 27 |
| 1.3.3 Purchase Order | 33 |
| 1.3.4 Perumusan Selling Price | 35 |
| 1.4. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk | 38 |
| BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN | 39 |
| 2.1. Perencanaan Latihan Presentasi Produk | 39 |
| 2.2. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk | 42 |

| | |
|---|-----------|
| 2.3. Kendala Dalam Pelaksanaan | 61 |
| BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | 62 |
| 3.1 Persiapan..... | 62 |
| 3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk | 62 |
| 3.3 Evaluasi..... | 67 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 68 |
| 4.1 Kesimpulan | 68 |
| 4.2 Saran | 68 |
| DAFTAR PUSTAKA | 69 |
| LAMPIRAN..... | 72 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTERCAKE</i> | 12 |
| TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE BUTTERCREAM</i> | 14 |
| TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)</i> | 15 |
| TABEL 4 DAFTAR ALAT PENUNJANG | 28 |
| TABEL 5 <i>PURCHASE ORDER (DUMMY)</i> | 33 |
| TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)</i> | 34 |
| TABEL 7 <i>SELLING PRICE (DUMMY)</i> | 36 |
| TABEL 8 <i>SELLING PRICE (BUTTERCAKE)</i> | 37 |
| TABEL 9 <i>WORKING PLAN</i> | 40 |
| TABEL 10 <i>TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i> | 41 |
| TABEL 11 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN | 43 |
| TABEL 12 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK | 63 |

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA KUE PERNIKAHAN BERTEMAKAN MUTIARA LAUT

..... 5

DAFTAR PUSTAKA

- Andra, N. (2014, Oktober 11). *Real Mermaid?* Retrieved from <https://www.kompasiana.com/nickol/54f95f25a33311f4018b4cb0/real-mermaid>
- Chris. (2013, April 23). *The Echinoblog.* Retrieved from <http://echinoblog.blogspot.com/2013/04/how-many-starfish-species-are-there.html>
- Farah. (2016, November 9). *10 Jenis-jenis Terumbu Karang di Indonesia.* Retrieved from <https://ilmugeografi.com/biogeografi/jenis-jenis-terumbu-karang>
- Goemans, B. (2010, Maret 12). *Saltcorner.* Retrieved from <http://www.saltcorner.com/AquariumLibrary/browsespecies.php?CritterID=2769>
- Hakim, R. A. (2016, March 25). *Apakah Mutiara Laut Itu ??? Dan Bagaimana Terjadinya.* Retrieved from <https://originalmutiara.com/news/152/Apakah-Mutiara-Laut-Itu>
- Jonatan, N. J. (2020, December 26). *7 Fakta Terumbu Karang.* Retrieved from <http://www.biorock-indonesia.com/7-fakta-terumbu-karang/>
- Laliberte, M. (2017, October 26). *The Hidden Secrets Behind the History of Wedding Cakes.* Retrieved from <https://www.rd.com/article/history-of-wedding-cakes/>
- Leach, N. (2019, April 26). *Fun Fact Friday | Why Do We Blow Out Birthday Candles?* Retrieved from <https://www.awpnow.com/main/2019/04/26/fun-fact-friday-why-do-we-blow-out-birthday-candles/>

- Maggrett, E. (2011, July 11). *The History of Fondant Cakes*. Retrieved from <https://www.leaf.tv/articles/the-history-of-fondant-cakes/>
- Megumi, S. R. (2017, May 9). *Kerang Mutiara, Penghasil Perhiasan dari Dasar Laut*. Retrieved from <https://www.greeners.co/flora-fauna/kerang-mutiara-penghasil-perhiasan-dasar-laut/>
- Nariza, R. (2018, October 13). *Informasi Seputar Bunga Anggrek untuk Memperluas Pengetahuanmu*. Retrieved from <https://www.kepogaul.com/tanaman/info-seputar-bunga-anggrek/>
- Putri, G. S. (2019, May 13). *Serba-serbi Hewan, Bagaimana Cara Bintang Laut Makan?* . Retrieved from <https://sains.kompas.com/read/2019/05/13/170000923/serba-serbi-hewan-bagaimana-cara-bintang-laut-makan-?page=all>
- Renfro, R. (2021, Maret 4). *Shark Eyes: The Cannibalistic Mollusk*. Retrieved from <https://www.beachcombingmagazine.com/products/beachcombing-january-february-2021-issue>
- Rikang, R. (2015, October 15). *Cara Membedakan Mutiara Air Laut dengan Air Tawar*. Retrieved from <https://gaya.tempo.co/read/709786/cara-membedakan-mutiara-air-laut-dengan-air-tawar>
- Risnandar, C. (2019, March 5). *Terumbu Karang*. Retrieved from <https://jurnalbumi.com/knol/terumbu-karang/>
- Tan, R. (2020, September 9). *Girdled horn snail*. Retrieved from <http://www.wildsingapore.com/wildfacts/mollusca/gastropoda/potamididae/cingulata.htm>

- Ulya, F. N. (2019, November 21). *Ini Keunggulan Mutiara Laut Selatan Indonesia Ketimbang Mutiara Lain*. Retrieved from <https://money.kompas.com/read/2019/11/21/214000726/ini-keunggulan-mutiara-laut-selatan-indonesia-ketimbang-mutiara-lain>
- Wahyuni, T. (2016, February 28). *Sejarah Tradisi Kue Pengantin*. Retrieved from <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160227171250-262-113949/sejarah-tradisi-kue-pengantin>
- Wisuda. (2015, November 28). *Inilah Kipas Laut Yang Menawan*. Retrieved from <https://www.mongabay.co.id/2015/11/28/inilah-kipas-laut-yang-menawan/>