

GOWN DRESS BIRTHDAY CAKE

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

JACKLYN

NIM 201822880

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

GOWN DRESS BIRTHDAY CAKE

NAMA : JACKLYN
NIM : 201822880
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Erfin Roesfian. S.Sos., M.Hum
NIP: 195903231982031003

Pembimbing II,



Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par.
NIP: 198612262011012012

Bandung, 24 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 : Jacklyn
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung /7 Oktober 1999
NIM : 201822880
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“GOWN DRESS BIRTHDAY CAKE”
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, 24 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Jacklyn

NIM : 201822880

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan teruntuk Tuhan Yang Maha Esa, yang atas seluruh Rahmat serta Karunia yang diberikan oleh-Nya sehingga penulis mendapatkan kesempatan untuk membuat Tugas Akhir dengan judul “*Gown Dress Birthday Cake*”.

Tugas Akhir ini diajukan oleh penulis dalam rangka melaksanakan Tugas Akhir dan sebagai wujud untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai kelulusan pada jenjang perkuliahan Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung jurusan hospitaliti, tepatnya dalam program studi Manajemen Patiseri.

Selama proses pembuatan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa sesungguhnya masih terkandung banyak kesalahan dalam karya tulis ilmiah ini, yang disertai juga dengan kekurangan. Akan tetapi, penulis sesungguhnya telah melakukan usaha secara maksimal agar karya yang merupakan karya tulis ilmiah ini dapat memberikan manfaat jangka pendek maupun panjang bagi para pembaca. Penulis berharap akan adanya kritik serta saran secara kritis yang diharapkan mampu membangun sehingga ke depannya penulis dapat menjadi lebih baik lagi sehingga kemampuan dalam pembuatan karya tulis ilmiah penulis dapat terasah dan meningkat.

Dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis mendapat banyak dukungan dari beragam pihak, baik dukungan yang diberikan secara moral maupun dukungan secara material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada:

1. Bapak Faisal, S.ST. Par., MM. Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
2. Bapak Andar Danova Lastaripar Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., M.M.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri
4. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. selaku pembimbing I.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par. selaku pembimbing II.
6. Kedua orang tua penulis, yaitu Bapak Lie Roy, dan Ibu Vinita Valerie Ependi yang senantiasa memberi dukungan moral dan materi kepada penulis.
7. Adinda Inaya, Catharine, Hanifatus, Maurila, Wiliam Fredrich yang senantiasa membantu, menghibur dan tiada henti mendukung secara moral.
8. Rekan-rekan seperjuangan MPI 6A atas kerjasama, kebersamaan, dukungan dan segala perhatiannya.
9. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Penulis berharap karya tulis ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, 2021

Jacklyn

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
DAFTAR ISI	IV
DAFTAR TABEL	VI
DAFTAR GAMBAR.....	VII
BAB I.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. DESAIN PRODUK	6
C. PRODUK	9
1. <i>Standard Recipe</i>	9
2. <i>Kebutuhan Alat</i>	12
3. <i>Recipe Costing</i>	17
4. <i>Kebutuhan Bahan</i>	19
5. <i>Perumusan Harga Jual</i>	21
D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN	24
1. <i>Lokasi</i>	24
2. <i>Waktu</i>	24
BAB II	25
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	25
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	27
C. KENDALA DALAM PELAKSANAAN LATIHAN	33
BAB III.....	34
A. PELAKSANAAN	34
B. PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	39
C. EVALUASI	43

BAB IV	44
A. KESIMPULAN	44
B. SARAN PENGUJI	45
DAFTAR PUSTAKA	46
BIODATA PENULIS	47

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 <i>EDIBLE FABRIC</i>	9
TABEL 1.2 <i>EDIBLE LACE</i>	10
TABEL 1.3 <i>BUTTER CAKE</i>	11
TABEL 1.4 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG.....	12
TABEL 1.5 <i>PURCHASE LIST DUMMY</i>	17
TABEL 1.6 <i>PURCHASE LIST REAL CAKE</i>	18
TABEL 1.7 <i>RECIPE COSTING DUMMY</i>	19
TABEL 1.8 <i>RECIPE COSTING REAL CAKE</i>	20
TABEL 1.9 PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN <i>REAL CAKE</i>	21
TABEL 1.10 PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN <i>DUMMY</i>	23
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i>	26
TABEL 2.2 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK	27
TABEL 2.3 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	28
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	35
TABEL 3.2 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	40

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 <i>DESIGN</i> PRODUK.....	6
GAMBAR 1.2 <i>DESIGN</i> PRODUK.....	7
GAMBAR 1.2 <i>DESIGN</i> PRODUK.....	8

DAFTAR PUSTAKA

- Garrett, Toba. (2007). Professional Cake Decorating. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Blogspot. (2015). Pengertian Busana Pesta. Diakses pada tanggal 6 Maret 2021, dari <http://ramalanhariini.blogspot.com/2015/09/pengertian-busana-pesta.html>.
- Blogspot. (2018). DIY: How To Make Edible Fabric!. Diakses pada tanggal 4 Maret 2021, dari <https://cakepower.blogspot.com/2018/07/diy-how-to-make-edible-fabric.html>.
- Cake Made. (2015). Founding Fondant: A Sweet History Lesson. Diakses pada tanggal 5 Maret 2021, dari <https://cakemadefblog.wordpress.com/2015/08/30/founding-fondant-a-sweet-history-lesson/>
- Cookpad. (2018). Butter Cake. Diakses pada tanggal 15 Maret 2021, dari <https://cookpad.com/id/resep/5597426-butter-cake>.
- Icing Images. (2021). FlexFrost Edible Fabric Sheets. Diakses pada tanggal 6 Maret 2021, dari <https://www.icingimages.com/flexfrost-ediblefabric-sheets#:~:text=Icing%20Images%C2%AE%20FlexFrost%C2%AE,a%20little%20bit%20of%20water>.
- Veena Azmanov, (2014). “Homemade Edible Sugar Lace Recipe”, Diakses pada tanggal 4 Maret 2021. <https://veenaazmanov.com/homemade-edible-sugar-lace-recipe/>.