

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* DAN *SUGAR CASTING* PADA DEKORASI KUE BERTEMA *ANJU*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh ujian akhir

Program Diploma III



Oleh:

MAURA AZALEA

Nomor Induk: 201822900

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

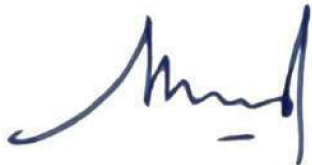
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR:

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* DAN *SUGAR CASTING* PADA
DEKORASI KUE BERTEMA ANJU**

NAMA : MAURA AZALEA
NIM : 201822900
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE.
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing II,



18/8/2021

Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 18 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 : Maura Azalea
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 8 Agustus 2000
NIM : 201822900
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* DAN *SUGAR CASTING* PADA DEKORASI KUE BERTEMA *ANJU*
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, 30 Agustus 2021
Yang membuat pernyataan,



MAURA AZALEA
NIM. 201822900

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas izin dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan naskah tugas akhir ini yang berjudul “PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* DAN *SUGAR CASTING* PADA DEKORASI KUE BERTEMA *ANJU*” yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir program diploma III.

Penelitian ini merupakan dasar teori, alasan, dan cara penulis dalam melaksanakan presentasi produk guna menyusun Tugas Akhir yang menjadi syarat kelulusan program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri pada Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses menuju suatu keberhasilan tidak berarti hanya dengan usaha dari penulis seorang saja, tetapi juga berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mungkin belum sempat terucap. Oleh karena itu, penulis ingin 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 NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE., selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan, motivasi, dukungan serta saran kepada penulis dalam mengerjakan tugas akhir ini.
6. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan, motivasi, dukungan serta saran kepada penulis dalam mengerjakan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen, instruktur dan karyawan Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Mohamad Yunus dan Asmalaylatul Qadaria, sebagai Orang Tua penulis yang telah mendoakan dan memberi semangat kepada penulis.
9. William, Siti Tazkia, Emilia, Wuri, Adinda, Brigitta, dan Nikita yang senantiasa mendukung penulis dalam mengerjakan naskah tugas akhir.
10. Kinasih Binar, Artalita Belinda, dan Averina Martha yang membantu penulis dalam memberikan masukan pada naskah tugas akhir.
11. Teman-teman MPI 6B serta seluruh mahasiswa MPI 2018 program Reguler yang selalu berjuang bersama selama berada di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
12. Amelia Sabela dan Azqila Ramadani yang membantu penulis dalam melakukan percobaan dalam menyusun tugas akhir.
13. Prince Husein dan Pamungkas yang memberikan semangat kepada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir.

14. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bantuannya dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.

Mohon maaf apabila ada kesalahan kata dalam penulisan dan penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan naskah tugas akhir ini untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari para pembaca demi kemajuan penulisan naskah usulan proposal ini. Akhir kata, semoga naskah tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi inspirasi bagi pembaca.

Cileungsi, 24 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	6
C. Tinjauan Produk	8
D. Pelaksanaan Kegiatan	67
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	68
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	68
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	75
C. Kendala atau Hambatan	93
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	94
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	94
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk	75
C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk	102
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	104
A. Simpulan	104
B. Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	106

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>JJAJANGMYEON</i>	9
GAMBAR 2 <i>DAKKOCHI</i>	9
GAMBAR 3 <i>PAJEON</i>	9
GAMBAR 4 <i>SOJU</i>	10
GAMBAR 5 UKURAN PRODUK	12
GAMBAR 6 HASIL AKHIR LATIHAN PRODUK	92
GAMBAR 7 PELAKSANAAN PRESENTASI <i>SLIDE SHOW</i>	95
GAMBAR 8 HASIL AKHIR PRESENTASI PRODUK MAKANAN <i>ANJU</i>	102

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE VANILLA CAKE</i>	16
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	19
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE RICE KRISPIES TREATS</i>	20
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN KUE ANJU MEJA	21
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN KUE ANJU <i>JJAJANGMYEON</i>	23
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN KUE ANJU <i>DAKKOCHI</i>	29
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN KUE ANJU <i>PAJEON</i>	33
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN <i>SUGAR CASTING</i> <i>SOJU</i>	40
TABEL 9 <i>STANDARD RECIPE</i> PEMBUATAN <i>SUGAR CASTING SHOOT</i> <i>GLASS</i>	46
TABEL 10 DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG	51
TABEL 11 DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN <i>DUMMY</i>	56
TABEL 12 DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN <i>VANILLA CAKE</i>	59
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> KEPERLUAN DEKORASI DENGAN <i>DUMMY</i>	61
TABEL 14 <i>RECIPE COSTING</i> KEPERLUAN DEKORASI DENGAN <i>VANILLA CAKE</i>	63
TABEL 15 HARGA JUAL DENGAN <i>DUMMY</i>	66
TABEL 16 HARGA JUAL DENGAN <i>VANILLA CAKE</i>	66
TABEL 17 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN LATIHAN	68
TABEL 18 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	74
TABEL 19 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	75
TABEL 20 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	76
TABEL 21 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	96

DAFTAR PUSTAKA

- Arens et al.. 2011. *Auditing and Integrated Approach Fourteenth Edition*.
New Jersey: Prentice Hall.
- Asian Food Network. 2020. *Jjajangmyeon*. Diakses pada tanggal 14 Febuari 2021,
dari <https://tinyurl.com/recipesjjajangmyeon>
- A Spicy Perspective. 2013. *Korean Pancakes – Pajeon*. Diakses pada tanggal 14
Febuari 2021, dari <https://tinyurl.com/koreanpancakespajeon>
- Clemens, Ruth. 2012. *The Busy Girl's Guide to Cake Decorating*. New Aboot:
F&W Media International, Ltd.
- Collins, Natasha. 2014. *The Painted Cake*. Millers Point: Murdoch Books.
- DanMurphy's. 2020. *Soju and Shochu*. Diakses pada tanggal 14 Febuari 2021, dari
<https://www.danmurphys.com.au/spirits/soju-shochu>
- Egan, Beth. 2015. *Introduction to Food Production and Service*. Pennsylvania:
Pressbooks.
- Garrett, Toba. 2012. *Professional Cake Decorating Second Edition*. New
Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Garrett, Toba. 2013. *Cake Artistry and Advanced Decorating Techniques*.
New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, Wayne. 2017. *Professional Baking Seventh Edition*. New
Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hyunhee, Park. 2021. *Soju: A Global History*. New York: Cambridge University
Press.

- Imatome-Yun, Naomi. 2015. *Seoul Food Korean Cookbook*. Berkeley: Rockridge Press.
- Jin-ah, Yun. 2013. *K-Food: Combining Flavor, Health and Nature*. Republic of Korea: Korean Culture and Information Service.
- LaBau. 2012. *The Sweet Book Candy Making*. Beverly: Quarry Books.
- Life in Korea. 2021. *Korean Street Food*. Diakses pada tanggal 3 Maret 2021, dari <http://www.lifeinkorea.com/culture/streetfood/>
- Maangchi, 2015. *Maangchi's Real Korean Cooking: Authentic Dishes for the Home Cook*. New York: Houghton Mifflin Harcourt Publishing.
- My Korean Kitchen. 2019. *Chicken Skewers (Dakkochi)*. Diakses pada tanggal 14 Februari 2021, dari <https://mykoreankitchen.com/chicken-skewers/>
- Prentice, Steve. 2013. *Cool Time: A Hands-on Plan for Managing Work and Balancing Time*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Recipetin Eats. 2020. *Vanilla Cake*. Diakses pada tanggal 3 Maret 2021, dari <https://www.recipetineats.com/my-very-best-vanilla-cake/>
- Spencer, Andrew dan Neil Rippington. 2012. *Maths & English for hospitality and catering: Functional Skills*. Massachusetts: Cengage Learning.
- The Culinary Institute of America. 2011. *Math For The Professional Kitchen*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- The Culinary Institute of America. 2011. *The Professional Chef Ninth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Valeriano, Valeri dan Christina Ong. 2014. *The Contemporary Buttercream Bible The Complete Practical Guide to Cake Decorating with Buttercream Icing*. Newton Abbot: F&W Media International, Ltd.