

DEKORASI KUE BERTEMA *BEAUTY AND THE BEAST*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan Tugas Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh

NAFISA PUTRI RAMADANI

NIM 201822902

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

“DEKORASI KUE BERTEMA *BEAUTY AND THE BEAST*”

NAMA : Nafisa Putri Ramadani

NIM : 201822902

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.

NIP. 198511112011012017

Pembimbing II,



**Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par.,
MM.Par.**

NIP. 198612262011012012

Bandung, 19 Agustus 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
dan Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nafisa Putri Ramadani
Tempat/Tanggal Lahir : Serang, 26 November 2000
NIM : 201822902
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“DEKORASI KUE BERTEMA *BEAUTY AND THE BEAST*”
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.

Serang, 17 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Nafisa Putri Ramadani
NIM. 201822902

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat ridha dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Dekorasi kue bertema *Beauty and The Beast*.” Penulisan Tugas Akhir merupakan salah satu syarat kelulusan Progam Diploma D III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis mendapatkan banyak bimbingan serta arahan dari berbagai pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan benar dan tepat waktunya. Oleh sebab itu penulis mengucapkan rasa terima kasih dengan sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT karena berkat rahmat, ridha, dan karunianya penulis dapat menyelesaikan studi ini.
2. Keluarga penulis yang telah memberi dukungan serta rasa semangat kepada penulis.
3. Bapak Faisal, MM. Par. CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Ketua Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku pembimbing I yang telah membimbing serta mengarahkan penulis.
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku pembimbing II yang telah membimbing serta mengarahkan penulis.
7. Seluruh Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah membimbing serta mengajarkan penulis dari semester awal hingga akhir.
8. Untuk Khairul Imam, Nazhira, Shofira, dan Ira yang telah memberi semangat dan bantuan untuk penulis.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu memberikan kesehatan serta rahmatnya kepada pihak-pihak yang telah membantu serta membimbing penulis. Penulis berharap tulisan ini dapat memberikan manfaat dan mendorong penulis menjadi pribadi yang lebih baik lagi.

Serang, 17 Juni 2021

Nafisa Putri Ramadani

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Tinjauan Produk.....	4
1. Usulan Produk	4
2. Jenis Produk	6
3. Desain Produk	7
4. Resep Standar	11
5. Peralatan Yang Dibutuhkan	24
6. <i>Purchasing Order</i>	29
7. <i>Recipe Costing</i>	32
8. <i>Selling price</i>	35
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	38
A. Perencanaan Kegiatan Latihan	38
1. <i>Working Plan</i>	38
2. <i>Time Table</i>	40
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	41
C. Kendala dan Hambatan	52
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	53
A. Persiapan Kegiatan Presentasi produk	53
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi produk	53
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	60
A. Simpulan	60

B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
BIODATA PENULIS	65

DAFTAR TABEL

TABEL 1. RESEP <i>POUND CAKE</i>	12
TABEL 2. RESEP <i>DARK CHOCOLATE GANACHE</i>	14
TABEL 3. RESEP MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM TIER</i>	15
TABEL 4. RESEP MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM TIER 2</i>	17
TABEL 5. RESEP MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM TIER 3</i>	18
TABEL 6. RESEP <i>FIGURINE MRS. POTTS DAN CHIP</i>	19
TABEL 7. RESEP BUNGA MAWAR DARI <i>ROLLED FONDANT</i>	21
TABEL 8. RESEP KELOPAK BUNGA MAWAR DARI <i>ROLLED FONDANT</i>	22
TABEL 9. RESEP SILUET PANGERAN BEAST DAN BELLE	23
TABEL 10. PERALATAN YANG DIBUTUHKAN	25
TABEL 11. <i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM</i>	29
TABEL 12. <i>PURCHASE ORDER</i> MENGGUNAKAN <i>POUND CAKE</i> DAN <i>DARK CHOCOLATE GANACHE</i>	30
TABEL 13. <i>RECIPE COSTING</i> BAHAN DEKORASI	32
TABEL 14. <i>RECIPE COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM</i>	34
TABEL 15. <i>RECIPE COSTING</i> MENGGUNAKAN <i>POUND CAKE</i> DAN <i>DARK CHOCOLATE GANACHE</i>	34
TABEL 16. <i>SELLING PRICE</i> MENGGUNAKAN <i>POUND CAKE</i> DAN <i>DARK CHOCOLATE GANACHE</i>	36
TABEL 17. <i>SELLING PRICE</i> DENGAN <i>STYROFOAM</i>	37
TABEL 18. <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN LATIHAN	38
TABEL 19. <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI TUGAS AKHIR	39
TABEL 20. <i>TIME TABLE</i>	41
TABEL 21. PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	42
TABEL 22. DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK...	55

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>	5
GAMBAR 2 SKETSA PRODUK	7
GAMBAR 3 PRESENTASI MENGGUNAKAN <i>POWER POINT</i>	54

DAFTAR PUSTAKA

- Auble, Stevi (2017). *Wafer Paper Cakes*. Britania Raya : Sewandsco.
- Chapman, Brenda (2002). *Beauty and the Beast*. Diakses pada 10 Maret 2021. <https://www.imdb.com/title/tt2771200/>.
- Garrett, T. M. (2012). *Professional cake decorating*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Murphy, Keith (2019). *What is a purchase order?*. Diakses pada 8 Maret 2021. <https://planergy.com/blog/purchase-order-process/>.
- Rippington, Neil (2012). *Calculating Food Costs, Selling Prices and Making a Profit*. Diakses pada 10 Maret 2021. https://www.cengage.com/resource_uploads/downloads/1408072696_364885.pdf.
- Potts (2020). *What is Fondant?*. Diakses pada 1 Maret 2021. <https://www.webstaurantstore.com/blog/2922/what-is-fondant.html>.
- Sona, Shruti (2020). *What is a standard recipe?*. Diakses pada 6 Maret 2021. <https://hmhub.me/standard-recipe/>.
- Sterling (2013). *Cake Decorating*. New York : Sterling Publishing Company.
- Sullivan, Karen (2013). *Step-by-Step Cake Decorating*. New York: DK Books.
- Taussig, M. (2012). *Beauty and the Beast*. Chicago: University of Chicago Press.