

**DEKORASI KUE BERBENTUK
MAKANAN BAKSO MALANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh:

Nawangsih Rochastuti

201822883

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERBENTUK MAKANAN BAKSO MALANG

NAMA : NAWANGSIH ROCHASTUTI
NIM : 201822883
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI
JURUSAN : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,

Pembimbing II,

A.n



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

Tedi Sutadi, SST.Par., MM.Par.

NIP 19620825 199003 1 001



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP 19590127 198603 1 001

Bandung, 3 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 : Nawangsih Rochastuti
Tempat/Tanggal Lahir : Sidoarjo/12 Oktober 2000
NIM : 201822883
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"DEKORASI KUE BERBENTUK MAKANAN BAKSO MALANG"
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, Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



NAWANGSIH ROCHASTUTI

NIM 201822883

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Panyayang, penulis panjatkan puji syukur atas kehadirat-Nya, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Studi Manajemen Patiseri.

Tugas akhir ini telah disusun dengan maksimal dengan mendapatkan bantuan dari berbagai pihak yang memperlancar pembuatan usulan penelitian ini. Untuk itu, penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pembuatan usulan penelitian ini. Oleh karena itu penulis hendak mengucapkan banyak terima kasih teruntuk:

1. Bapak Faisal, S.ST.Par., MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Nining Hernaningsih, S.AP., M.AP 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan juga selaku dosen pembimbing I, atas waktu dan kesediaannya dalam membimbing selama penulisan.
4. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku pembimbing II atas waktu dan kesediaannya dalam membimbing selama penulisan.
5. Seluruh dosen dan juga staff pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu selama masa studi penulis.
6. Kedua orang tua penulis, yang selalu memberikan dukungan baik secara moril ataupun materiil.

Terlepas dari itu, Penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih ada kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasa. Oleh karena itu, dengan tangan terbuka penulis menerima segala saran dan kritik agar penulis dapat menyempurnakan tugas akhir ini.

Malang, Juni 2021

Penulis

Nawangsih Rochastuti

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	4
C. Tinjauan Produk.....	6
1. Desain Produk	6
2. Kebutuhan Alat.....	12
3. Standar Resep	16
4. <i>Purchase List</i>	26
5. <i>Recipe Costing</i>	29
6. <i>Selling Price</i>	31
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	33
BAB II	34
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	34
1. <i>Working Plan</i>	34
2. <i>Time Table</i>	35
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	36
C. Kendala atau Hambatan	43
BAB III.....	44
A. Persiapan.....	44
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	47
C. Evaluasi dari Tim Penguji.....	51
BAB IV	52
KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT	12
STANDAR RESEP <i>LEMON BUTTER CAKE</i>	17
STANDAR RESEP <i>CREAM CHEESE FROSTING</i>	18
STANDAR RESEP PENGGUNAAN BAHAN DEKORASI KUE BAKSO MALANG	19
<i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	26
<i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR KUE	27
<i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	29
<i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR KUE	30
<i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	32
<i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR KUE	32
<i>WORKING PLAN</i> LATIHAN PRESENTASI PRODUK	34
<i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	35
KEGIATAN LATIHAN PRODUK	36
PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	45
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	48

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar Bakso Malang Komplet.....	4
2. Gambar Desain Produk	5
3. Gambar Hasil Akhir Latihan Presentasi Produk	40

DAFTAR PUSTAKA

- Artsy. (Tanpa tahun). *Trompe L'Oeil*. Diakses 9 Maret 2021, dari <https://www.artsy.net/gene/trompe-loeil>
- Bahalwan, Fatmah dkk. (2010). *Cake Decorating Dengan Fondant Step by Step*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Clarke, Erin. (2020, Oktober 4). *Lemon Layer Cake*. Diakses 9 Maret 2021, dari <https://www.wellplated.com/lemon-layer-cake/>
- Cook, Kristen. (2009, April 1). *Mouth Watering Plastic*. Arizona Daily Star. Diakses dari https://tucson.com/lifestyles/food-and-cooking/mouth-watering-plastic/article_be54c0ae-94e4-5b71-ba0b-2d41218d0702.html
- Garret, Toba. (2012). *Professional Cake Decoration Second Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hani, Yoko (2002, November 24). *A feast for the eyes*. Japan Times. Diakses dari <https://www.japantimes.co.jp/community/2002/11/24/general/a-feast-for-the-eyes/#.XKN86dJKhQI>
- Henesy, Declan. (2020, May 3). *Fake food: The history and art of Japanese Sampuru*. Seconds Food History. Diakses dari <https://www.secondshistory.com/home/fake-foods-sampuru>
- Lizzarni. (2009). *Pernik Menghias Kue dari Fondant*. : Jakarta: Noura Books.
- Rodgers, Rick. (2011). *I Love Meatballs!*. Kansas City, Missouri: Andrews McMeel Publishing.
- Suas, Michel. (2008). *Advanced Bread and Pastry*. New York: Delmar Cengage Learning.